

**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 |

**UK** Інструкція з монтажу і експлуатації | **KK** Монтаждау мен пайдалану нұсқауы |

**ET** Paigaldus- ja kasutusjuhend | **LT** Montavimo ir naudojimosi instrukcija |


**LV** Ierīkošanas un izmantošanas instrukcija | **SR** Uputstva za montažu i upotrebu | **SL** Opozorila in namestitvev |

**HR** Uputstva za montažu i za uporabu | **TR** Montaj ve kullanım talimatları | **AR** لوائح استعمال التركيب طرق

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

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

- Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.
- Non effettuare variazioni elettriche sull'apparecchio.
- Prima di procedere all'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.
- Verificare l'integrità dell'apparecchio prima di procedere con l'installazione. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

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

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

## 1. SICUREZZA E NORMATIVE

### SICUREZZA GENERALE

**Attenzione!** Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni: ● Il prodotto deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento di installazione. ● L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte del prodotto se non specificamente richiesto nel manuale d'uso. ● 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. ● Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore omipolare a norme che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione. ● Non utilizzare prese multiple o prolunghe. ● Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore. ● Il

prodotto e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. ● Fare attenzione che i bambini non giochino con il prodotto; mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. ● Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con il prodotto. ● 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. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio. ● Se la superficie è incrinata, spegnere il prodotto per evitare la possibilità di scossa elettrica. ● 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. ● La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. ● Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente. ● Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere il prodotto e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. ● Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura. ● Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche. ● Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi. ● 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.

Importante: ● Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole. ● Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore. ● Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti. ● Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona di cottura. ● 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. ● Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura. ● L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata. ● I recipienti devono essere posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso

inserie 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. ● Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione. ● Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro. ● 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. ● I bambini devono essere controllati affinché non giochino con il prodotto. ● La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza. ● Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando il prodotto viene utilizzato contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili. ● Il prodotto va frequentemente pulito sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione. ● L'inosservanza delle norme di pulizia del prodotto e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi. ● E' severamente vietata la cottura fiambè. ● L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso. ● La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco. ● **Attenzione!** Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde. ● **Attenzione!** Non collegare il prodotto alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata. ● Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti. ● L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili. ● Non utilizzare mai il prodotto senza la griglia montata correttamente! ● 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. ● Quando questo prodotto e altri apparecchi alimentati con un'energia che non sia elettricità sono in funzione contemporaneamente, la pressione negativa nella stanza non deve superare 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). ● È importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

## 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. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro. ● Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo del prodotto corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato. ● Non utilizzare prolunghe. ● Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi. ● Nel caso in cui il prodotto non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm<sup>2</sup> per potenza fino a 7200 Watt.; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm<sup>2</sup>). ● 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 omniplolare a norme, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilmente accessibile dopo l'installazione.

● **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 rete 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.

• Il prodotto è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro spessore 2-6 cm, in caso di installazione TOP; 2,5-6 cm in caso di installazione FLUSH.

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

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

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

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

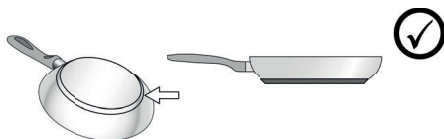
- recipienti con fondo non perfettamente piatto;
- recipienti metallici con fondo smaltato;
- recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano;
- non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.
- Non tutte le pentole adatte 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 superficie ruvida.
- Sottraggono superficie di contatto tra induttore e stoviglia abbassandone l'efficienza e peggiorando l'esperienza di cottura.



### ● Recipienti preesistenti

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

### ● Diametri fondi pentola consigliati

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

### ● 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](http://www.elica.com) e [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) per verificare la gamma completa dei kit disponibili, per poter eseguire le diverse installazioni, sia in filtrante sia in aspirante.

### ● Versione 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.

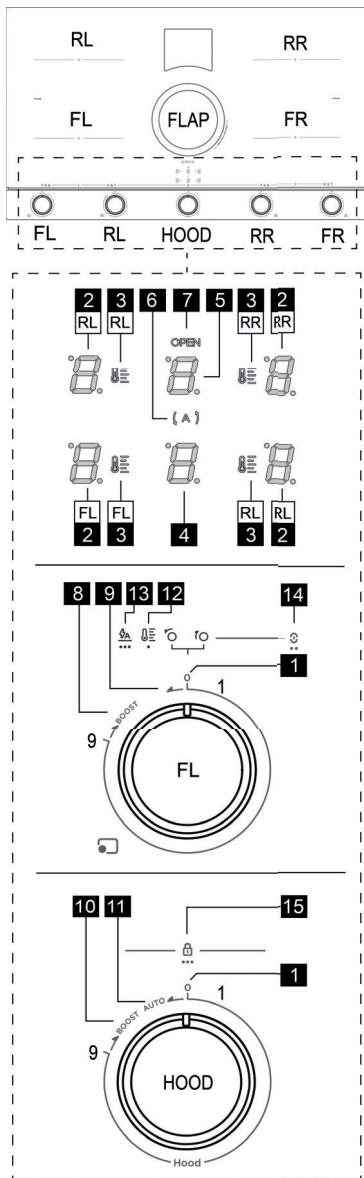
Per ottenere la massima efficacia di aspirazione: • Si consiglia un percorso massimo della tubazione di 7 metri Lineari. • Si consiglia sul totale di 7 metri lineari di utilizzare al massimo numero due curve da 90° • Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto, prediligendo sempre la sezione 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. Il prodotto viene fornito con tutto il necessario per un'installazione standard con l'uscita dell'aria nella parte frontale dello zoccolo del mobile. Il prodotto è dotato di un set di filtri odori. Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione filtrante (nella parte illustrata di questo manuale).

# 3. FUNZIONAMENTO

## PANNELLO DI CONTROLLO



### T. Funzione

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1 | Posizione zero 0 manopole   |
| 2 | Display zone di cottura     |
| 3 | Display Temperature manager |
| 4 | Display Aspiratore          |

- |    |   |
|----|---|
| 5  | Display gestione Filtri                         |
| 6  | Indicatore Aspiratore Automatico                |
| 7  | Indicatore di apertura Flap                     |
| 8  | Posizione per attivazione Booster Cottura       |
| 8  | Posizione per attivazione Temperature Manager   |
| 8  | Posizione per attivazione Bridge                |
| 9  | Posizione per attivazione Automatic Heat up     |
| 10 | Posizione per attivazione Booster Aspirazione   |
| 11 | Posizione per attivazione Aspiratore automatico |
| 12 | Serigrafia Temperature manager                  |
| 13 | Serigrafia Automatic heat up                    |
| 14 | Serigrafia Bridge                               |
| 15 | Serigrafia Child Lock                           |

## 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-A
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	P
Funzione Bridge Zone attiva	B
Funzione Temperature Manager attiva	M
Funzione Child Lock attiva	L

Funzione Pausa	
Funzione Automatic Heat UP	

**Nota:** Se in uno o più display compare un punto lampeggiante , il comando relativo a quel display va resettato portando in posizione Zero la manopola.

## 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 .

## INDICAZIONE ROTAZIONE MANOPOLE

Questa tabella descrive come ruotare le manopole in presenza di determinati simbolo.

	rotazione oraria
	rotazione oraria oltre livello 9 portando la manopola a fine corsa.
	rotazione antioraria
	rotazione antioraria oltre il livello zero (1), portando la manopola a fine corsa.

## UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

Il piano è dotato di quattro zone di cottura FL RL RR FR queste sono attivabili separatamente o posso essere usate in combinazione FL+RL o FR+RR. Ogni zona ha 9 livelli di potenza più un booster supplementare.

### • Attivazione / Spegnimento zona cottura

#### **Attivazione:**

Da posizine zero(1), manopola (FL- RL- RR - FR ), ogni scatto incrementerà gradualmente la potenza di cottura. Nel display verrà visualizzato il livello di potenza attivo in quel momento da a .

#### **Disattivazione:**

Da qualsiasi posizione diversa da zero (1), manopola (FL- RL- RR - FR ), riportandola in posizione zero (1), il display visualizzerà da a .

### • Booster

#### **Attivazione:**

OWR manopola (FL- RL- RR - FR ), nel display compare il simbolo .

Questa modalità sfrutta la potenza massima dell'induttore è temporizzata ed ha una durata di **10min**. Un segnale acustico indicherà lo scadere di questo tempo, poi la potenza torna in automatico a livello .

#### **Disattivazione:**

Il booster puo' essere disattivato in ogni momento, manopola a livello , oppure OWR come fatto per l'attivazione.

### • Temperature Manager

Temperature Manager è una funzione che permette di settare la temperatura preimposta più adatta per ottenere il tipo di risultato che desiderate.

#### **Attivazione:**

OWL manopola (FL - RL- RR - FR ) mantenerla in questa posizione per **1 sec**. Il display (2) indicherà

lampeggiante a questo punto in una delle prime tre posizioni della manopola, per scegliere il livello più idoneo tra quelli disponibili, ad ogni posizione il display(2) indicherà un simbolo come indicato di seguito, insieme al led (3):

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

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

Individua un livello di potenza adatto a sobbolire pietanze per tempi prolungati. Adatto per cuocere sughi di pomodoro, ragù, zuppe, minestrone, mantenendo un livello di cottura controllato (ideale per cotture a bagnomaria). Evita sgradevoli fuoriuscite del cibo o possibili bruciature sul fondo, tipiche di queste preparazioni. Utilizzare questa funzione dopo aver portato ad ebollizione l'alimento.




#### **Disattivazione:**

in posizione zero (1), oppure oltre la terza posizione della manopola.

### • Bridge:


Questa funzione permette, di far lavorare in modo combinato la zona di cottura **FL** con la zona di cottura **RL** e la zona di cottura **FR** con la zona di cottura **RR** creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Questo permetterà una cottura omogenea con teglie e pentole di grandi dimensioni.

#### Attivazione:

**OWR**  manopole (**FL** ed **RL**) simultaneamente e mantenerle in questa posizione per **2 sec.** ed display (**2-FL**) indicherà  ed il display (**2-RL**) indicherà .



Per attivare il bridge a destra effettuare le stesse operazioni indicate per il bridge a sinistra. Usando le manopole (**FR + RR**).

#### Disattivazione:

**L**  manopola (**FR** ed **FL**) e/o (**FR** ed **RR**) in posizione zero (1) in funzione del bridge che si vuole disattivare.

### • Power Limitation:

La funzione Power Limitation permette di impostare il funzionamento del prodotto limitandone l'assorbimento massimo (KW). Di seguito i settaggi disponibili.



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


#### Condizione di partenza del piano per il settaggio della Power limitation:


Piano cottura scollegato dalla rete elettrica; Manopola **RR** in posizione zero; Manopola **FR** in posizione 9.



#### Impostazione Power Limitation :

Ricollegare Piano cottura all'alimentazione, entro i **2 min.** successivi effettuare questa procedura:

Da piano Spento, **OWL**  manopola **RR** e mantere in questa posizione, verrà emesso un segnale acustico dopo **1sec.** e nel display **RR-2** verrà visualizzato . Mantenendo ancora la manopola **RR** a fine corsa, effettuare rapidamente, questa sequenza con la manopola **FR**:


**OWR**  per **1 sec.** fino al segnale acustico, quindi rilasciare la manopola che tornerà posizione 9 per tre



volte; (in posizione **OWR** verrà visualizzato  mentre ad ogni rilascio in posizione 9 questo simbolo scomparirà.) . Solo a questo punto si potrà rilasciare anche la manopola **RR**. Questa prima parte di procedura va effettuata entro primi **5sec.** dall'inizio della procedura.



A conferma che siamo entrati nel Menu Power Limitation, nel display **RR-2** verrà visualizzato  e  alternati,

mentre nel display **RL-2** viene visualizzato  fisso.

Ora sarà possibile settare una delle due opzioni di Potenza selezionabili in questo modo:



**OWL**  manopola **RR** mantenere in questa posizione mentre la manopola **FR** va portata in posizione Zero; da questa posizione per selezionare una potenza diversa da

quella di default,  manopola **FR** di uno scatto portandola in posizione 1, il display **FR-2** indicherà . Solo a questo punto si potrà rilasciare anche la manopola **RR**. che tornerà in posizione Zero. Portare anche la manopola a **FR** in posizione Zero.


Per confermare l'impostazione scelta, **OWL**  per un **1 sec.** le manopole **FR** ed **RR** contemporaneamente. I display **RR-2** e **RL-2** visualizzano una sequenza di linee  e successivamente tutti i display si illuminano per qualche secondo, ad indicare che la procedura è avvenuta e salvata con successo.






### • 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  a .

#### Attivazione:

**OWL**  manopola (**FL- RL- RR - FR**) e mantenerla in questa posizione per **3 sec.** un segnale acustico segnerà l'attivazione di questa funzione. Il display (2) indicherà


questo simbolo  lampeggiante. Entro **10sec.**  la manopola scelta sul livello desiderato, per esempio il  ed attendere **5 sec.** a questo punto inizierà a lampeggiare in sequenza il simbolo  e .

#### Disattivazione:

Ruotare la manopola in un'altra posizione.

### • Child lock

Questa funzione è attivabile solo se le manopole (**FL- RL-RR-FR**) sono in posizione zero (1).

Con manopole in posizione zero (1) **OWL**  manopole (**RR** ed **RL**) simultaneamente, e mantenerle in questa posizione per **3 sec.** il display (4) visualizzerà questa


sequenza di simboli  ripetuta per 4 volte. Al termine della sequenza verrà attivato il "child lock".

**Nota:** Questo stato, non permetterà l'attivazione di nessuna funzione ad eccezione dell'aspiratore che potrà



essere attivato normalmente.

**Nota:** Effettuando la procedura di attivazione del "child lock" in presenza di una o più manopole in posizione diversa da zero, nel display (4) la sequenza di simboli

 si ripeterà solo 2 volte, ad indicare che non sarà possibile attivare il "child lock".




## UTILIZZO ASPIRATORE

### ● Flap dell'Aspiratore:

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


Cercando di attivare l'aspirazione con **FLAP** chiuso il display (5) ed il LED "OPEN" inizieranno a lampeggiare ed il motore rimarrà spento.

### ● Velocità aspirazione:

Il piano è dotato di 9 livelli di velocità di aspirazione da  a  più un livello **Booster** .



### ● Attivazione / Spegnimento aspiratore:

#### **Attivazione:**

Aprire il **FLAP** al centro del piano; Da posizione zero (1), R  manopola **HOOD**, ogni scatto incrementerà gradualmente la potenza di aspirazione.

Nel display (2) verrà visualizzato il livello di potenza attivo in quel momento.

#### **Disattivazione:**

Da qualsiasi altra posizione diversa da zero, L  manopola **HOOD** riportandola in posizione zero (1), il display visualizzerà .

### ● Booster Aspiratore:


#### **Attivazione:**

**OWR**  manopola **HOOD**, nel display compare il simbolo  lampeggiante.

Questa modalità sfrutta la potenza massima dell'aspiratore è temporizzata ed ha una durata di **5 min.** un segnale acustico indicherà lo scadere di questo tempo, poi la

potenza torna in automatico a livello .

#### **Disattivazione:**



Il booster può essere disattivato in ogni momento, ruotando la manopola a livello .

### ● Funzionamento automatico

La cappa selezionerà automaticamente la velocità più idonea, adattando la capacità di aspirazione al livello di cottura massimo, utilizzato nelle zone di cottura.

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

#### **Attivazione:**

**OWL**  manopola **HOOD** e mantenerla in questa posizione per **1 sec.** il led  (6) si accende ed un segnale sonoro avvisa l'attivazione di questa funzione.

#### **Disattivazione:**


Per disattivare questa funzione ripetere la stessa operazione di attivazione.

**Nota:** Se è presente la segnalazione di manutenzione filtri, questa funzione non è attivabile.


### ● Attivazione / disattivazione indicatore saturazione filtro grassi e odori


**Nota:** Questo indicatore è normalmente disattivato.

#### **Per accedere al menù attivazione / disattivazione filtri:**

Con i display tutti spenti, **OWL**  manopola **HOOD** e rimanere in questa posizione per **8 sec.**



**Nota:** La prima volta che si entra in questo menù ci troveremo nel settaggio del filtro Grassi e nel display (5)

verrà indicato il simbolo ; Se si vuole entrare nel menu del

filtro odori **OWL**  manopola **HOOD** e rimanere in questa posizione per **2 sec.** Il display (5) passerà al simbolo

 ad indicare che siamo entrati nel menu di settaggio filtro odori.



#### **Per attivarle indicatore saturazione filtro Grassi :**

Dal settaggio del filtro Grassi, R  manopola **HOOD** vicino al simbolo G apparirà un puntino  ad indicare che questo indicatore è stato attivato. Poi Ruotare in posizione zero.

#### **Per disattivarle indicatore saturazione filtro grassi :**


Stessa procedura di attivazione.

#### **Per attivarle indicatore saturazione filtro odori:**

Dal menù di settaggio del filtro odori, R  manopola **HOOD**, vicino al simbolo F appariranno un puntino  ad indicare che questo indicatore è stato attivato. Poi Ruotare in posizione zero.

#### **Per disattivarle indicatore saturazione filtro odori:**

Stessa procedura di attivazione.

**Nota:** Per confermare i settaggi scelti, sarà necessario uscire dal menu attivazione / dsattivazione filtri: **OWL**  manopola **HOOD** e rimanere in questa posizione per **8 sec.**

● **Indicatore di saturazione filtri**

**Nota** : questa funzione è disabilitata di default, si attiverà quando gli indicatori di saturazione filtro grassi e/o odori verranno attivati (vedi procedura sopra)

Quando arriva il momento di sostituire il filtro grassi e/o odori, nel display (5) verranno visualizzati i seguenti simboli:

**Filtri odori:**  Lampeggiante per 10 sec.

**Filtro grassi:**  Lampeggiante per 10 sec.


**Entrambi i filtri:**  ed  alternati lampeggianti per 10 sec.

**Nota** : in presenza di queste segnalazioni, il piano cottura e l'aspiratore continueranno a funzionare normalmente ma, non sarà possibile attivare la "funzione automatico" dell'aspiratore.





**Dopo aver provveduto alla sostituzione dei filtri grassi**

**e/o odori, sarà necessario effettuare procedura di reset dell'indicatore di saturazione filtri.** Questo servirà per fare il reset del contatore ed anche per far scomparire le segnalazioni G e/o F.

● **reset dell'indicatore di saturazione filtri:**











Procedere come segue: **OWL**  manopola **HOOD** e rimanere in questa posizione per **3 sec.**

Nel display (5) scompare l'indicazione G o F e comparirà un puntino in basso a destra lampeggiante per 2 sec.

 →  o  → , seguito da un segnale acustico, ad indicare che l'indicatore è stato resettato.

**Nota:** In presenza di entrambe le segnalazioni questa procedura andrà eseguita due volte per resettare prima una poi l'altra segnalazione.

**TABELLA DI POTENZA**

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo (in base a esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza		Riscaldare rapidamente	innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
		Friggere - bollire	rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza		Rosolare – soffriggere - bollire - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
		Rosolare - cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza		Cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata), mantecare la pasta
		Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta
		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		Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	sciogliere il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
		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		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 installazione 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).

#### ● XD Pulizia della vasca raccolta liquidi :

In caso di fuoriuscite accidentali e abbondanti di liquidi dalle pentole è possibile intervenire attraverso 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.

#### ● XE 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.

#### ● XF Pulizia manopole:

Per una pulizia più accurata è possibile smontare le manopole, queste sono agganciate magneticamente al piano, quindi è sufficiente sollevarle. Vanno lavate a mano con acqua calda e detergenti neutri, senza utilizzo spugne o panni.

### 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 ALCOL!**

#### ● XA 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.

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





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

La saturazione dei filtri odori si verifica dopo un uso più o meno prolungato a seconda del tipo di cucina e della regolarità della pulizia del filtro grassi. I filtri odori possono essere rigenerati termicamente ogni 2/3 mesi in forno preriscaldato a 200°C per 45 minuti. La corretta rigenerazione assicura un'efficacia di filtraggio costante per 5 anni.

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

## 5. ASSISTENZA

### TABELLA RICERCA GUASTI

Codice informativo	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
	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
 + segnale sonoro 	Viene rilevata un'attivazione continua (permanente) delle manopole in posizione di: 	La manopola è bloccata in posizione <b>OWL</b> oppure <b>OWR</b> per un tempo superiore a <b>30 sec.</b>	Verificare se sono presenti eventuali residui o oggetti che ostacolano il ritorno della manopola e quindi rimuoverli riportando la manopola in posizione zero.
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. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato avviato.

**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](http://www.elica.com) and [www.shop.elica.com](http://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. ● Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the product unless specifically stated in the operating manual. ● 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. ● In order for the installation to comply with current safety regulations, an approved omnipolar switch is required that guarantees complete disconnection from the mains in overvoltage category III, in accordance with the installation rules. ● Do not use power strips or extension cords. ● Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user. ● The product and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements. ● 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. ● 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. ● 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. Supervise the cooking of fatty or oily food. ● If the surface is cracked, switch the product off immediately to prevent the risk of an electric shock. ● The product is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. ● Unattended cooking on a hob with oil or fat can be dangerous and may cause a 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. ● Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces. ● Do not use steam cleaners, risk of electric shock. ● Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the hob because they could become hot. ● 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.

Important: ● After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pot detector. ● 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. ● Switch off the relevant cooking zone when you have finished cooking. ● 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. ● 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. ● 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. ● Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the product from the mains by disconnecting the plug or turning off the mains switch. ● For all installation and maintenance operations, always use work gloves. ● 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. ● Children must be supervised to ensure they do not play with the product. ● Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are

properly supervised. ● 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 product must be cleaned frequently both inside and out (AT LEAST ONCE A MONTH); always follow the instructions given in the maintenance manual. ● 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. ● Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire. ● Please note! The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on. ● Please note! Do not connect the product to the mains until the installation is complete. ● 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! ● 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. ● When this product is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> bar). ● 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.

## ELECTRICAL CONNECTION SAFETY

● Disconnect the product from the mains. ● The installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety. ● The manufacturer disclaims all liability for persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed. ● The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop. ● 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. ● Do not use extension cords. ● The earth cable must be 2cm longer than the other cables. ● If the product is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm<sup>2</sup> for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm<sup>2</sup>. ● The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable. ● The product is

intended to be permanently connected to the mains, therefore, make the connection to the mains using an approved omnipolar switch that guarantees complete disconnection from the mains in category III overvoltage conditions, and which is readily accessible after the installation.

● **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, make 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 product is designed to be built into a worktop with a thickness of 2-6 cm in the case of TOP installation; 2.5-6 cm in the case of FLUSH installation.

The minimum distance between the hob and the wall must be at least 5 cm in front, at least 4 cm on the sides and at least 50 cm from overhead wall units.

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

- 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:

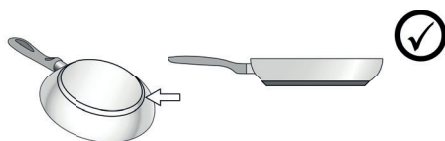
- cookware with a base that is not perfectly flat;
- metal cookware with an enamelled base;
- cookware with a rough base, to avoid scratching the hob surface;
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.
- Not all induction pots work efficiently due to the base only partially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

#### ● 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](http://www.elica.com) and [www.shop.elica.com](http://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).

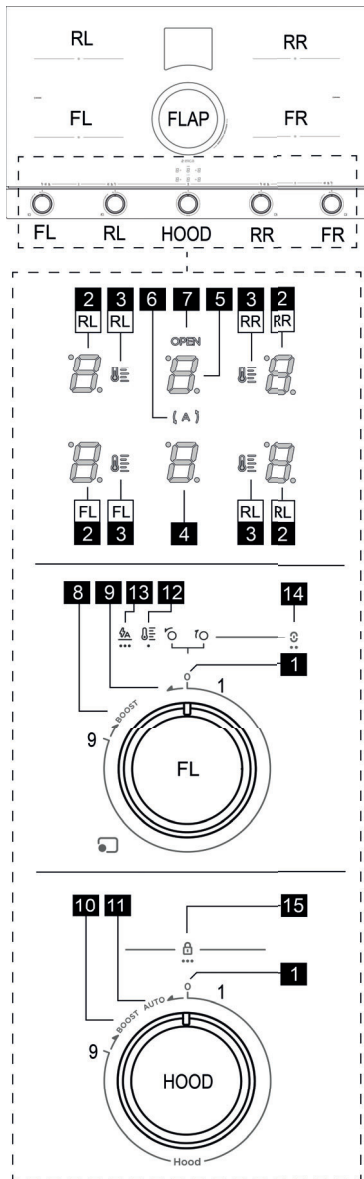
#### ● Recirculating Version:

The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room. The product is supplied with all parts necessary for standard installation, with the air outlet positioned in the front part of the plinth. The product is equipped with a set of odour filters. For more information, see the page relating to accessories for the recirculating version (in the illustrated part of this manual).



# 3. OPERATION

## CONTROL PANEL



T.	Function
1	Knobs position zero 0
2	Cooking zone display
3	Temperature manager display
4	Extractor Display

5	Filter management display
6	Automatic Extractor Fan Indicator
7	Flap opening indicator
8	Cooking Booster activation booster
8	Temperature Manager activation position
8	Bridge activation position
9	Automatic Heat up activation position
10	Suction Booster activation position
11	Automatic extractor activation position
12	Temperature manager screen printing
13	Automatic heat up screen printing
14	Bridge screen printing
15	Child Lock screen printing

## 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	P
Bridge Zone Function active	B
Temperature Manager Function active	T
Child Lock Function active	L

Pause function	
Automatic Heat UP function	

**Note:** If a flashing dot appears on one or more displays, the control of that display must be reset by turning the knob to position Zero.

## 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

## KNOB ROTATION INDICATION

This table describes how to turn the knobs in the presence of certain symbols.

	clockwise rotation
	clockwise rotation beyond level 9 turning the knob until it stops.
	counter-clockwise rotation
	counter-clockwise rotation beyond level zero (1) turning the knob until it stops.

## USING THE HOB

The hob features four cooking zones FL RL RR FR which can be activated separately or in combination **FL+RL** or **FR+RR**. Each zone has 9 power levels plus an additional booster.

### • Cooking zone activation / deactivation

#### **Activation:**

From position zero (1), the knob (FL- RL- RR - FR ); each click will gradually increase the cooking power. The currently active power level will be shown on the display

from to .

#### **Deactivation:**

From any position other than zero (1), the knob (FL- RL- RR - FR ), taking it back to position zero (1); the

display will show from to .

### • Booster

#### **Activation:**

the knob (FL- RL- RR - FR ); the symbol will appear on the display.

This mode uses the maximum power of the inductor, it is timed and it lasts **10min**. An acoustic signal indicates when this time is over, then the power automatically goes back to

level .

#### **Deactivation:**

The booster can be deactivated at any time, the level knob , or **OWR** as done for activation.

### • Temperature Manager

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

#### **Activation:**

the knob (FL - RL- RR - FR ) and keep it in this position for **1 sec**. The display (2) will indicate flashing;

at this point to one of the first three positions of the knob, to choose the most suitable level among those available; at each position, the display (2) will indicate a

symbol as shown below, with the LED (3):

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

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

Identifies a suitable cooking 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.

#### **Deactivation:**




in position zero (1), or beyond the third knob position.

### • Bridge:

This function allows the **FL** cooking zone to work in combination with the **RL** cooking zone and the **FR** cooking zone with the **RR** cooking zone, creating a single zone with the same power level. This will allow evenly distributed


cooking with large-sized pots and pans.

#### Activation:

**OWR**  the knobs (FL and RL) simultaneously and keep them in this position for **2 sec.** and display (2-FL) will indicate  and display (2-RL) will indicate .



To activate the bridge on the right-hand side, perform the operations indicated for the bridge on the left-hand side. Using the knobs (FR + RR).

#### Deactivation:

**L**  knobs (FR and FL) and/or (FR and RR) in position zero (1) according to the bridge to be deactivated.

#### • Power Limitation:

Using the Power Limitation function, it is possible to limit the product's power consumption (KW) during its operation. Here are the available settings.

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


#### Starting condition of the hob for setting of the Power limitation:


Hob disconnected from the mains; RR knob in zero position; FR knob in position 9.


#### Power Limitation Setting:




Reconnect the hob to the power supply. Within the next **2 min.** perform this procedure:

From hob Off, **OWL**  knob RR and keep it in this position. An acoustic signal will be emitted after **1sec.** and


RR-2 will be shown on the display . Keeping the RR knob still fully turned, quickly carry out this sequence with the FR knob:

**OWR**  for **1 sec.** until the beep sounds, then release the knob which will return to position 9 **three times**; (in position


**OWR**  will be displayed while upon each release in position 9 this symbol will disappear.) . Only at this point can the RR knob also be released. **This first part of the procedure must be carried out within the first 5sec. of the start of the procedure.**



To confirm that we have entered the Power Limitation Menu, the RR-2 display will show  and  alternating, while the RL-2 display will show  steady.

Now it will be possible to set one of the two Power options that can be selected as follows:

**OWL**  knob RR keep in this position while knob FR is brought to Zero position; from this position to select a

power other than the default,  move the FR knob by one click bringing it to position 1. The FR-2 display will

indicate . Only at this point can the RR knob also be released, which will return to the Zero position. Also move the FR knob to the Zero position.


To confirm the chosen setting, **OWL**  for **1 sec.** the FR and RR knobs at the same time. The displays RR-2 and RL-2 show a sequence of lines  and then all the displays light up for a few seconds, indicating that the procedure has been successfully completed and saved.






#### • 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  to .

#### Activation:

**OWL**  the knob (FL- RL- RR - FR ) and keep it in this position for **3 sec.**; an acoustic signal will indicate the activation of this function. The display (2) will show this



flashing symbol . Within **10sec.** **R**  the selected knob to the desired level, for example  and wait **5 sec.** At this point, the symbol  and  will start to flash in sequence.

#### Deactivation:

Turn the knob to another position.


#### • Child lock

**This function can be activated only when the knobs (FL-RL-RR-FR) are in position zero (1).**

With knobs in position zero (1) **OWL**  the knobs (RR and RL) simultaneously, and keep them in this position for **3 sec.** The display (4) will show this sequence of symbols  repeated 4 times. At the end of the sequence, "child lock" will be activated.

**Note:** This condition does not allow for any functions to be activated except for the extractor, which can be activated normally.

**Note:** If the "child lock" activation procedure is performed when one or more knobs are in a position other than zero,

the display (4) will show the sequence of symbols  repeated twice, indicating that it is not possible to activate "child lock".

## USING THE EXTRACTOR




#### • Extractor flap:

The extractor zone is fitted with a mechanical rotating FLAP. The FLAP must be opened before switching on the hood to activate the extraction system. The hood

has a sensor which when the extractor is on stops the motor automatically if the **FLAP** is closed. The suction function restarts only when the **FLAP** is reopened.


If you attempt to activate suction with the **FLAP** closed, the display (5) and the "OPEN" LED will start to flash and the motor will remain off.

#### • Suction speed:

The hob features 9 suction speed levels from  to  plus a Booster level .



#### • Extractor activation / deactivation:

##### **Activation:**

Open the **FLAP** at the centre of the hob; from position zero (1),  the **HOOD** knob; each click will gradually increase the suction power.



The currently active power level will be shown on the display (2).


##### **Deactivation:**

From any position other than zero,  the **HOOD** knob, taking it back to position zero(1); the display will show .


#### • Suction Booster:

##### **Activation:**

**OWR**  the **HOOD** knob; the flashing symbol  will appear on the display.

This mode uses the maximum power of the extractor, it is timed and it lasts **5 min**. An acoustic signal indicates when this time is over, then the power automatically goes back to level .

##### **Deactivation:**


The booster can be deactivated at any time, by turning the knob to level .

#### • Automatic mode

The hood will automatically select the most suitable speed, adapting the extraction capacity to the maximum cooking level used in the cooking zone.

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

##### **Activation:**

**OWL**  the **HOOD** knob and keep it in this position for **1 sec**. The LED (A) (6) will light up and an acoustic signal will indicate the activation of this function.

##### **Deactivation:**

To deactivate this function, repeat the activation procedure.

**Note:** If the filter maintenance signal is present, this function

cannot be activated.


#### • Activation / deactivation of grease and odour filter saturation indicator


**Note:** This indicator is normally deactivated.


**To access the filter activation / deactivation menu:**

With all displays off, **OWL**  the **HOOD** knob and stay in this position for **8 sec**.



**Note:** The first time you enter this menu, you will find the Grease filter setting screen and the display (5) will show

the symbol ; If you want to enter the odour filter menu,

**OWL**  the **HOOD** knob and stay in this position for **2**

**sec**. The display (5) will switch to the symbol  indicating that you are in the odour filter setting menu.



**To activate the Grease filter saturation indicator:**

From the Grease filter setting, **R**  the **HOOD** knob; a dot  will appear near the G symbol, indicating that this indicator has been activated. Then turn to position zero.

**To deactivate the Grease filter saturation indicator:**


Same as the activation procedure.

**To activate the Odour filter saturation indicator:**

From the odour filter setting menu, **R**  the **HOOD** knob; a dot  will appear near the F symbol, indicating that this indicator has been activated. Then turn to position zero.

**To deactivate the Odour filter saturation indicator:**

Same as the activation procedure.

**Note:** To confirm the settings, exit the filter activation / deactivation menu: **OWL**  the **HOOD** knob and stay in this position for **8 sec**.

#### • Filter saturation indicator

**Note:** this function is disabled by default; it is activated when the grease and/or odour filter saturation indicators are activated (see procedure above)

When it is time to replace the grease and/or odour filter, the following symbols will appear on the display (5):

**Odour filter:**  Flashing for 10 sec.

**Grease filter:**  Flashing for 10 sec.

**Both filters:**  and  flash alternately for 10 sec.

**Note:** in the presence of these signals, the hob and the extractor will continue to work normally, but it will no longer be possible to activate the "automatic function" of the extractor.

**After replacing the grease and/or odour filters, it is necessary to reset the filter saturation indicator.** This will reset the counter and also make the G and F signals





disappear.

● **Filter saturation indicator reset:**

Proceed as follows: OWL  the HOOD knob and stay in this position for **3 sec.**











G or F will disappear from the display (5) and a dot will

appear in the bottom right corner flashing for 2 sec.

 →  or  → , followed by an acoustic signal, indicating that the indicator has been reset.


**Note:** In the presence of both signals, this procedure must be performed twice to reset first one then the other.

**POWER TABLE**

Power level		Cooking type	Use (based on cooking experience and habits)
Max power		Heat quickly	raises the temperature of food in a short space of time to boiling point for water, or to quickly heat cooking liquids
		Fry - boil	browning, starting cooking, fry frozen products, boil quickly
High power		Brown - fry - boil - grill	browning, fast rolling boil, cooking and grilling (for brief periods, 5-10 minutes)
		Brown - cook - stew - fry - grill	browning, slow rolling boil, cooking and grilling (for medium periods, 10-20 minutes), pre-heat accessories
Medium power		Cook - stew - fry - grill	stewing, light rolling boil, cooking (for long periods), dressing pasta
		Cooking - simmering - thickening - creaming	longer cooking (rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk), dressing pasta
		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		Melt - thaw - keep warm - stir	melting butter, gently melting chocolate, defrosting small products
		Melt - thaw - keep warm - stir	keeping small portions of just-cooked food warm or maintaining dishes at serving temperature and creaming risottos
OFF		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.

## •XF Cleaning the knobs:

For more thorough cleaning, the knobs can be removed; they are magnetically attached to the hob, so they can be simply lifted. They should be washed by hand with warm water and neutral detergents, without using sponges or cloths.

## EXTRACTOR FAN MAINTENANCE

### • Cleaning the extractor fan :

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

### DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!

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

### •XA Grease filter maintenance:

**Traps grease particles generated by cooking.**

Must be cleaned once a month (or when indicated by the

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

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






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

The saturation of the odour filters can occur after somewhat prolonged use depending on the type of cooking and how regularly the grease filter is cleaned. The odour filters can be thermally regenerated every 2/3 months in an oven pre-heated to 200°C for 45 minutes. The correct regeneration of the filter ensures that it can constantly filter efficiently for 5 years.

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

## 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 knobs in position: <b>OWL</b>  or <b>OWR</b> 	The knob is blocked in the <b>OWL</b> or <b>OWR</b> position for more than <b>30 sec.</b>	Check for any residues or objects blocking the knob; if there are any, remove them, then put the knob back in position zero.
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.**

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

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

● Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch: Es gibt wichtige Informationen zur Installation, zum Gebrauch und zur Sicherheit.

● Nehmen Sie keine elektrischen Änderungen am Gerät vor.

● Prüfen Sie vor der Installation des Geräts, dass keines der Komponenten beschädigt ist. Sollten Beschädigungen vorhanden sein, den Händler kontaktieren und die Installation nicht fortsetzen.

● Prüfen Sie vor der Installation die Integrität des Geräts. Sollten Beschädigungen vorhanden sein, den Händler kontaktieren und die Installation nicht fortsetzen.

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

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

## 1. SICHERHEIT UND RICHTLINIEN

### ALLGEMEINE SICHERHEIT

**Achtung!** Diese Anleitungen genau einhalten: ● Das Produkt muss vor der Durchführung von Installationsarbeiten von der Stromversorgung getrennt werden. ● 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. Keinen Bauteil des Produkts reparieren bzw. ersetzen, wenn nicht spezifisch im Bedienungshandbuch gefordert. ● Die Erdung des Produkts ist gesetzlich vorgeschrieben. ● Das Stromversorgungs-kabel muss lang genug sein, um den Anschluss des im Schrank versenkten Produkts an die Stromversorgung zu ermöglichen. ● Damit die Installation den gültigen Sicherheitsvorschriften entspricht, ist ein normgerechter allpoliger Schalter notwendig, der die vollständige Trennung vom Netz unter

den Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Installationsregeln gewährleistet. ● Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen verwenden. ● Nachdem die Installation abgeschlossen wurde, dürfen die elektrischen Komponenten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. ● Das Produkt und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Darauf achten, die Heizelemente nicht zu berühren. ● Darauf achten, dass Kinder mit dem Produkt nicht spielen. Kinder fernhalten und überwachen, da die zugänglichen Teile während der Benutzung sehr heiß werden können. ● Für die Menschen, die einen Herzschrittmacher und ein aktives Implantat tragen, ist es wichtig zu prüfen, dass ihr Herzschrittmacher mit dem Produkt kompatibel ist. ● 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. Den Kochvorgang von Lebensmitteln überwachen, die reich an Öl und Fett sind. ● Wenn die Oberfläche Risse oder Brüche aufweist, das Produkt abschalten, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden. ● Das Produkt ist nicht dafür bestimmt, durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden. ● Der unüberwachte Kochvorgang auf einem Kochfeld mit Öl und Fett kann gefährlich sein und Brände verursachen. ● 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 erstickern. ● Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfläche stellen. ● Verwenden Sie keine Dampfreiniger, es besteht Stromschlaggefahr. ● Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Oberfläche des Kochfeldes, da diese sich überhitzen könnten. ● 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. ● Wichtig: ● Das Kochfeld nach der Benutzung mit seiner Steuervorrichtung abschalten und sich nie auf dem Topffühler verlassen. ● 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. ● Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie die entsprechende Kochzone aus. ● Verwenden Sie niemals Alufolie zum Kochen und legen Sie niemals aluminiumverpackte Produkte direkt auf. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Produkt unwiderruflich beschädigen. ● Niemals eine Konserven- oder Blechdose erhitzen, ohne sie vorher

geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren! Diese Warnung gilt für alle anderen Sorten von Kochfeldern. ● 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. ● Trennen Sie das Produkt vor jeder Reinigung oder Wartung von der Stromversorgung, indem Sie den Stecker ziehen oder den Hauptschalter der Wohnung betätigen. ● Bei allen Vorgängen der Installation und Wartung Arbeitshandschuhe verwenden. ● Das Produkt darf von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränktem 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. ● Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen. ● Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden. ● Der Raum muss über eine ausreichende Belüftung verfügen, wenn das Produkt gleichzeitig mit anderen Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen, verwendet wird. ● 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. ● Flambieren ist absolut verboten. ● Der Einsatz der freien Flamme ist für die Filter schädlich und kann zu Bränden führen, weswegen er in jedem Fall vermieden werden. ● Das Frittieren muss unter Kontrolle durchgeführt werden, um zu verhindern, dass sich überhitztes Öl entzündet. ● Achtung! Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile des Geräts heiß werden. ● Achtung! Schließen Sie das Produkt erst dann an das Stromnetz an, wenn die Installation vollständig abgeschlossen ist. ● 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! ● 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. ● Wenn gleichzeitig dieses Produkt und andere Geräte verwendet werden, die nicht mit Strom versorgt werden,

darf der Unterdruck im Raum 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar) nicht überschreiten. ● 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.

## 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. ● Das Stromkabel muss ausreichend lang sein, um den Ausbau des Kochfelds aus der Arbeitsfläche zu ermöglichen. ● 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. ● Keine Verlängerungen benutzen. ● Das Erdungskabel muss 2 cm länger als die anderen Kabel sein. ● Wenn das Produkt nicht mit einem Netzkabel ausgestattet ist, verwenden Sie ein Kabel mit einem Mindestleiterquerschnitt von 2,5 mm<sup>2</sup> für eine Leistung bis 7200 Watt; für eine höhere Leistung muss es 4 mm<sup>2</sup> betragen). ● Die Temperatur des Kabels darf an keiner Stelle die Umwelttemperatur um 50°C übersteigen. ● Das Gerät ist dafür bestimmt, ständig am Stromnetz angeschlossen zu sein. Aus diesem Grund muss der Anschluss an das Stromnetz über einen standardmäßigen allpoligen Sicherheitsschalter erfolgen, der die vollständige Trennung vom Netz unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III sichert und der nach der Installation einwandfrei zugänglich ist.

● **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 Stromkabel 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 Schneidarbeiten am Möbel aus, bevor Sie das Kochfeld einbauen und entfernen Sie sorgfältig die ganze Späne.

• Das Produkt ist für den Einbau in eine 2-6 cm dicke Arbeitsplatte vorgesehen, bei TOP-Installation; 2,5-6 cm bei FLUSH-Installation.

Der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und der Wand muss mindestens 5 cm frontal, mindestens 4 cm seitlich und mindestens 50 cm von den oberen Hängeschränken betragen.

Hinweis = Die vorgeschlagenen Abstände sind Richtwerte: Beachten Sie bei der Gestaltung der Räume die Angaben des Küchenherstellers.

• 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 Induktionskochens 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:

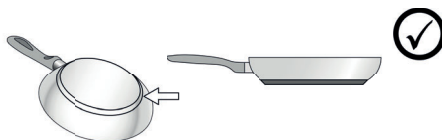
- die keinen perfekt flachen Boden haben;
- die aus Metall bestehen und einen emallierten Boden haben;
- die einen rauen Boden haben, um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu verschrammen;
- Keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalttafel des Kochfelds legen.
- Nicht jedes für die Induktion 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.

#### • 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](http://www.elica.com) und [www.shop.elica.com](http://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 geringeren Durchmesser führt zu einer Verringerung der Absaugleistungen und einem deutlichen Anstieg der Geräuschentwicklung. Aus diesem Grund ist diesbezüglich jede Haftung ausgeschlossen.

Um die maximale Absaugleistung zu erhalten:

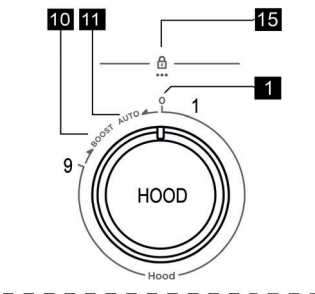
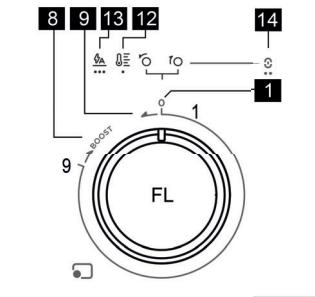
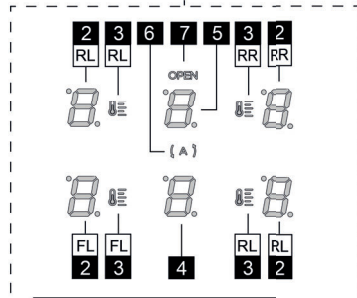
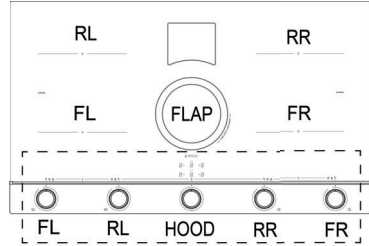
- Es wird ein Rohrverlauf mit einer maximalen linearen Länge von 7 Metern empfohlen.
- Auf einer Gesamtlänge von 7 linearen Meter sollten maximal zwei 90° Kurven verwendet werden
- Vermeiden Sie zu starke Wechsel bei den Leitungsquerschnitten, besser immer einen Querschnitt von Ø 150 mm (oder rechteckig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

•  **Version mit Filter:**

Die Abzugsluft strömt durch eingebaute Fett- und Geruchsfilter und wird gefiltert zurück in den Raum geleitet. Das Produkt wird mit all jenem Zubehör geliefert, das für eine Standardinstallation mit Luftaustritt aus der Vorderseite des Möbelsockels notwendig ist. Das Produkt ist mit einem Satz Geruchsfilter ausgerüstet. Für mehr Informationen siehe die Seite zum Zubehör der Filterversion (in dem Teil mit den Abbildungen dieses Handbuchs).

### 3. FUNKTIONSWEISE

#### BEDIENFELD



T.	Funktion
1	Nullstellung 0 Knöpfe
2	Anzeige Kochzonen
3	Anzeige Temperatur-Manager
4	Display Gebläse

5	Anzeige Filtermanager
6	Anzeige automatischer Absauger
7	Anzeige zum Öffnen der Flaps
8	Position für die Aktivierung Booster Garen
8	Position für die Aktivierung des Temperaturmanagers
8	Position für die Aktivierung Bridge
9	Position für die Aktivierung Automatic Heat UP
10	Position für die Aktivierung der Booster Absaugung
11	Position für die Aktivierung automatischer Absauger
12	Siebdruck Temperaturmanager
13	Siebdruck Automatic heat up
14	Siebdruck Bridge
15	Siebdruck Child Lock

## 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, 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 , um anzuzeigen, dass er sich in dieser Phase befindet. Solange die Anzeige sich nicht ausschaltet, darf man sich dem Kochbereich nicht nähern.


## DISPLAY KOCHBEREICH

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

Funktion	Wert
Eingeschalteter Kochbereich	
Power Level (Leistungsstufe)	
Residual Heat Indicator (Anzeige der Restwärme)	

Pot Detector (Kochtopferkennung)	
Funktion Bridge Zone aktiv	
Funktion Temperature Manager (Temperaturmanager) aktiv	
Funktion Child Lock aktiv	
Funktion Pause	
Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen)	

**Anmerkung:** Wenn in einer oder mehreren Anzeigen ein

blinkender Punkt  erscheint, muss die Steuerung für diese Anzeige zurückgesetzt werden, indem Sie den Knopf in die Nullstellung drehen.

## 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  angezeigt.

## ANZEIGE KNOPFDREHUNG

Diese Tabelle beschreibt, wie Sie die Knöpfe bei bestimmten Symbolen drehen.

	Drehung im Uhrzeigersinn
	im Uhrzeigersinn über Stufe 9 hinaus, indem Sie den Knopf bis zum Anschlag drehen.
	Drehung gegen den Uhrzeigersinn
	eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn über die Stufe Null (1) hinaus, indem Sie den Knopf bis zum Anschlag drehen.


## VERWENDUNG DES KOCHFELDS

Das Kochfeld ist mit vier  FL  RL  RR  FR Kochzonen ausgestattet, die einzeln oder in Kombination **FL+RL** oder **FR+RR** aktiviert werden können.

Jede Zone hat 9 Leistungsstufen plus einen zusätzlichen Booster.




### • **Aktivierung/Deaktivierung der Kochzone**

#### **Aktivierung:**

Ausgehend von der Nullstellung (1),  Knopf (FL- RL- RR - FR) erhöht mit jedem Klick schrittweise die Kochleistung. Auf dem Display wird die derzeit aktive



Leistungsstufe von  bis  angezeigt.

#### **Deaktivierung:**

Von einer anderen Position als Null (1),  Knopf (FL- RL- RR - FR), Rückkehr in die Null (1) Position, Das Display zeigt von  bis .

### • **Booster**




#### **Aktivierung:**

 Knopf (FL- RL- RR - FR), erscheint das Symbol  auf dem Display.

Dieser Modus nutzt die maximale Leistung des Induktors ist zeitlich begrenzt und hat eine Dauer von **10min**. Ein akustisches Signal zeigt das Ende dieser Zeit an, dann

kehrt die Leistung automatisch auf die Stufe  zurück.





#### **Deaktivierung:**


Sie können den Booster jederzeit deaktivieren, indem Sie den  Knopf auf Stufe , oder  wie bei der Aktivierung stellen.


### • **Temperature Manager** (Temperaturmanager)

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

#### **Aktivierung:**

 Knopf (FL - RL- RR - FR) und halten Sie ihn **1 Sekunde** lang in dieser Position. Auf dem Display (2) blinkt  nun  in einer der ersten drei Knopfpositionen, um die am besten geeignete Stufe aus den verfügbaren zu wählen. In jeder Position zeigt das Display (2) ein Symbol an, wie unten dargestellt, zusammen mit der LED  (3):



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

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

 Ermittelt eine geeignete Leistungsstufe, um Speisen für

längere Zeiten köcheln zu lassen. Geeignet zum Garen von Tomatensaucen, Ragouts, Suppen, Eintöpfen, unter Beibehaltung einer kontrollierten Garstufe (ideal für das Garen auf dem Wasserbad). Vermeidet unangenehmes Austreten der Speisen oder mögliches Anbrennen am Topfboden, das typisch für diese Zubereitungen ist. Verwenden Sie diese Funktion, nachdem Sie die Speise aufgekocht haben.




#### **Deaktivierung:**

 auf die Nullposition (1) oder  über die dritte Reglerposition hinaus.

### • **Bridge:**


Mit dieser Funktion kann die **FL**-Kochzone mit der **RL**-Kochzone und die **FR**-Kochzone mit der **RR**-Kochzone kombiniert werden, so dass eine einzige Zone mit der gleichen Leistungsstufe entsteht. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Garen mit großformatigen Backformen und Töpfen.

#### **Aktivierung:**

 Knöpfe (FL und RL) gleichzeitig und halten Sie sie **2 Sekunden** lang in dieser Position. Auf dem Display wird (2-FL)  angezeigt und auf dem Display (2-RL) wird  angezeigt.

Um Bridge auf der rechten Seite zu aktivieren, führen Sie die gleichen Schritte aus, die für Bridge auf der linken Seite angegeben sind. Verwenden Sie die Knöpfe (**FR + RR**).

#### **Deaktivierung:**

 Knopf (FR und FL) und/oder (FR und RR) in die Nullstellung (1), je nachdem, welches Bridge Sie deaktivieren möchten.

### • **Power Limitation:** (Leistungsbegrenzung)

Mit der Funktion Power Limitation kann die Funktionsweise des Produkts so eingestellt werden, dass die maximale Leistungsaufnahme (KW) begrenzt wird. Im Folgenden die verfügbaren Einstellungen.

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


### **Ausgangszustand des Kochfelds für die Einstellung der Power limitaton:**


Vom Stromnetz abgetrenntes Kochfeld; Drehknopf **RR** auf Position Null; Drehknopf **FR** auf Position 9.


#### **Einstellung Power Limitation:**




Das Kochfeld wieder an die Stromversorgung anschließen, innerhalb der folgenden **2 min** diese Prozedur durchführen:

Bei abgeschaltetem Kochfeld,  Drehknopf **RR** und


in dieser Position beibehalten, ein akustisches Signal ertönt nach **1 s** und auf dem Display **RR-2** wird  visualisiert. Während man den Drehknopf **RR** noch am Anschlag beibehält, diese Sequenz mit dem Drehknopf **FR** schnell ausführen:


**OWR**  für **1 s** bis zum akustischen Signal, dann den Drehknopf loslassen, der **dreimal** auf die Position **9**


zurückkehrt; (in der Position **OWR** wird  visualisiert, während bei jedem Loslassen in Position **9** dieses Symbol verschwindet.) . Erst zu diesem Zeitpunkt kann auch der Knopf **RR** losgelassen werden. **Dieser erste Teil der Prozedur muss innerhalb der ersten 5 s nach Beginn des Verfahrens durchgeführt werden.**





Um zu bestätigen, dass der Zugang zum Menü Power Limitation erfolgt ist, wird im Display **RR-2** abwechselnd  und  visualisiert, während im Display **RL-2** fest  angezeigt wird.

Jetzt ist es möglich, eine der beiden wählbaren Leistungsoptionen auf diese Weise einzustellen:



**OWL**  Drehknopf **RR** in dieser Position beibehalten, während der Drehknopf **FR** auf die Position Null gebracht werden muss; um von dieser Position aus eine andere

Leistung als die Standardleistung zu wählen,  den Drehknopf **FR** um einen Klick auf die Position **1** bringen,

das Display **FR-2** zeigt . Erst zu diesem Zeitpunkt kann auch der Knopf **RR** losgelassen werden, der in die Position Null zurückkehrt. Auch den Drehknopf **FR** in die Position Null zurückbringen.



Um die gewählte Einstellung zu bestätigen, **OWL**  für eine **1 s** gleichzeitig die Drehknöpfe **FR** und **RR**. Das Display **RR-2** und **RL-2** visualisieren eine Reihe von Linien    und dann leuchten alle Displays für einige Sekunden auf, um anzuzeigen, dass die Prozedur erfolgreich abgeschlossen und gespeichert wurde.




#### • **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 steht für die Leistungsstufen  bis  zur Verfügung.

#### **Aktivierung:**

**OWL**  Knopf (**FL- RL- RR - FR**) und halten Sie ihn **3 Sekunden** lang in dieser Position. Ein akustisches Signal signalisiert die Aktivierung dieser Funktion. Das Display (**2**)

zeigt dieses blinkende Symbol  an. Innerhalb von **10Sek.**  drehen Sie den ausgewählten Knopf auf die

gewünschte Stufe, z.B. die  und warten Sie **5 Sekunden**. Dann beginnt das Symbol  und  nacheinander zu blinken.

#### **Deaktivierung:**

Drehen Sie den Knopf in eine andere Position.

#### • **Child Lock** (Kindersicherung)

**Diese Funktion kann nur aktiviert werden, wenn die Knöpfe (FL-RL-RR-FR) auf Position Null (1) stehen.**

Wenn sich die Knöpfe in der Nullstellung (**1**) befinden,

halten Sie die **OWL**  Knöpfe (**RR** und **RL**) gleichzeitig **3 Sekunden** lang in dieser Position. Auf dem Display (**4**) wird

diese Symbolfolge     **4 Mal** wiederholt. Am Ende der Sequenz wird die 'Kindersicherung' aktiviert.

**Anmerkung:** In diesem Zustand können keine Funktionen aktiviert werden, mit Ausnahme des Absaugers, der normal aktiviert werden kann.

**Anmerkung:** Wenn die Aktivierung der "child lock" mit einem oder mehreren Drehknöpfen in einer Position ungleich Null durchgeführt wird, wiederholt sich die

Symbolsequenz     **im Display (4)** nur **2 Mal** und zeigt damit an, dass es nicht möglich ist, die „child lock“ zu aktivieren.




## **BEDIENUNG DES GEBLÄSES/ WRASENABZUGS**

#### • **Flap Absauger:**

Der Absaugbereich ist mit einem sich drehenden, mechanischen **FLAP** ausgestattet. **Der FLAP muss geöffnet werden, bevor die Abzugshaube zur Aktivierung des Absaugsystems geöffnet wird.** Der Wrasenabzug ist mit einem Sensor ausgestattet, der bei eingeschaltetem Wrasenabzug den Motor automatisch anhält, wenn der **FLAP** komplett geschlossen wird. Der Wrasenabzug schaltet sich erst wieder ein, wenn der **FLAP** wieder geöffnet wird.

Versuchen Sie, die Absaugung bei geschlossener **FLAP** zu aktivieren. Das Display (**5**) und die LED **"OPEN"** beginnen zu blinken und der Motor bleibt ausgeschaltet.

#### • **Ansauggeschwindigkeit:**

Das Kochfeld ist mit **9 Sauggeschwindigkeitsstufen** von  bis  plus einer Booster-Stufe  ausgestattet.

#### • **Aktivierung/Deaktivierung Absauger:**



##### **Aktivierung:**

Öffnen Sie den **FLAP** in der Mitte des Kochfeldes; von der Nullstellung (**1**) aus,  Knopf **HOOD**, mit jedem Klick erhöhen Sie die Saugleistung.

Auf dem Display(**2**) wird die derzeit aktive Leistungsstufe



angezeigt.


#### **Deaktivierung:**

Von einer anderen Position als Null,  Knopf HOOD zurück auf Null (1) Position, Das Display zeigt  an.


#### • **Booster Absauger:**

##### **Aktivierung:**

OWR  Kopf HOOD, erscheint auf dem Display das blinkende Symbol .

Dieser Modus nutzt die maximale Leistung des Saugers ist zeitlich begrenzt und hat eine Dauer von **5 Minuten**. Ein akustisches Signal zeigt das Ende dieser Zeit an, dann kehrt die Leistung automatisch auf die Stufe  zurück.

##### **Deaktivierung:**



Sie können den Booster jederzeit deaktivieren, indem Sie den Knopf auf Stufe  drehen.

#### • **Automatikbetrieb**

Die Abzugshaube wählt automatisch die am besten geeignete Geschwindigkeit und passt die Saugleistung an die maximale Kochstufe in den Kochbereichen an.

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

##### **Aktivierung:**

OWL  Knopf HOOD und halten Sie ihn **1 Sekunde** lang in dieser Position. Die LED  (6) leuchtet auf und ein Tonsignal warnt vor der Aktivierung dieser Funktion.

##### **Deaktivierung:**


Um diese Funktion zu deaktivieren, wiederholen Sie den gleichen Aktivierungsvorgang.

**Hinweis:** Wenn das Filterwartungssignal vorhanden ist, kann diese Funktion nicht aktiviert werden.


#### • **Aktivierung/Deaktivierung der Fett- und Geruchsfilter-Sättigungsanzeige**

**Anmerkung:** Diese Anzeige ist in der Regel abgeschaltet.

**So rufen Sie das Menü zur Aktivierung/Deaktivierung des Filters auf:**

Wenn alle Anzeigen ausgeschaltet sind, drehen Sie den Knopf OWL  HOOD und bleiben Sie **8 Sekunden** lang in dieser Position.

**Anmerkung:** Wenn Sie dieses Menü zum ersten Mal aufrufen, befinden Sie sich in der Einstellung Fettfilter und



auf dem Display (5) erscheint das Symbol ; Wenn Sie das Menü Geruchsfilter aufrufen möchten, halten Sie den

OWL  Knopf HOOD **2 Sekunden** lang gedrückt. Das

Display (5) wechselt zum Symbol , um anzuzeigen, dass Sie das Menü Geruchsfilter aufgerufen haben.

**So aktivieren Sie die Sättigungsanzeige des Fettfilters:**

Im Menü zur Einstellung des Fettfilters, R  Knopf HOOD

erscheint ein Punkt  , in der Nähe des Symbols G, der anzeigt, dass diese Anzeige aktiviert wurde. Drehen Sie ihn dann auf die Nullposition.

**So deaktivieren Sie die Sättigungsanzeige des Fettfilters:**

Gleiche Vorgehensweise wie bei der Aktivierung.

**So aktivieren Sie die Sättigungsanzeige des Geruchsfilters:**


Im Menü zur Einstellung des Geruchsfilters, R  Knopf

HOOD, erscheint ein Punkt  , neben dem Symbol F, der anzeigt, dass diese Anzeige aktiviert wurde. Drehen Sie ihn dann auf die Nullposition.

**So deaktivieren der Sättigungsanzeige des Geruchsfilters:**

Gleiche Vorgehensweise wie bei der Aktivierung.

**Anmerkung:** Um die gewählten Einstellungen zu bestätigen, müssen Sie das Menü zur Aktivierung/

Deaktivierung des Filters verlassen: OWL  Knopf HOOD und bleiben Sie **8 Sekunden** lang in dieser Position.

#### • **Anzeige der Filtersättigung**

**Hinweis:** Diese Funktion ist standardmäßig deaktiviert. Sie wird aktiviert, wenn die Fett- und/oder Geruchsfiltersättigungsanzeigen eingeschaltet werden (siehe Verfahren oben)

Wenn es an der Zeit ist, den Fett- und/oder Geruchsfilter auszutauschen, erscheinen die folgenden Symbole auf dem Display (5):

**Geruchsfilter:**  Blinkt für 10 Sekunden.

**Fettfilter:**  Blinkt für 10 Sekunden.



**Beide Filter:**  Und  blinken abwechselnd für 10 Sekunden.

**Hinweis:** Bei Vorhandensein dieser Signale arbeiten das Kochfeld und der Dunstabzug normal weiter, aber es ist nicht möglich, die "automatische Funktion" des Dunstabzugs zu aktivieren.

**Nach dem Auswechseln der Fett- und/oder Geruchsfilter müssen Sie die Filtersättigungsanzeige zurücksetzen.** Dadurch wird der Zähler zurückgesetzt und auch die Signale G und/oder F verschwinden.

#### • **Zurücksetzen der Anzeige der Filtersättigung:**











Wie folgt vorgehen: OWL  Knopf HOOD und bleiben Sie **3 Sekunden** lang in dieser Position.

Auf dem Display (5) verschwindet die Anzeige G oder F und es erscheint ein Punkt in der rechten unteren Ecke, der 2 Sekunden lang blinkt  oder  von einem akustischen Signal gefolgt wird und anzeigt, dass die

Anzeige zurückgesetzt wurde.


**Anmerkung:** Wenn beide Signale vorhanden sind, muss dieses Verfahren zweimal durchgeführt werden, um zuerst das eine und dann das andere Signal zurückzusetzen.

## LEISTUNGSTABELLE

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

#### • KEINE DAMPF-HOCHDRUCKREINIGER BENUTZEN!!!

Das Kochfeld nach jeder Benutzung abkühlen lassen und Lebensmittelmrückstände 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).

#### • Reinigung der Flüssigkeitsauffangwanne:

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.

• **✕F** **Reinigung der Knöpfe:**

Für eine gründlichere Reinigung können die Knöpfe abgenommen werden. Sie sind magnetisch am Kochfeld befestigt, so dass es genügt, sie anzuheben. Sie sollten von Hand mit warmem Wasser und neutralen Reinigungsmitteln gewaschen werden, ohne Schwämme oder Tücher zu verwenden.

**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 Aktivkohlefilter -Keramik(nur bei Filterversion):**

**Hält die unangenehmen Gerüche beim Garen fest. Das Produkt ist mit einem Satz Geruchsfilter ausgestattet.**

Die Sättigung der Geruchsfilter tritt nach mehr oder weniger längerem Gebrauch auf und ist von der Art der Küche und der Regelmäßigkeit der Reinigung des Fettfilters abhängig. Die Geruchsfilter können alle 2/3 Monate in einem auf 200 °C vorgeheizten Ofen 45 Minuten lang thermisch regeneriert werden. Die richtige Regeneration gewährleistet eine konstante Filterwirkung 5 Jahre lang.

**Achtung!** Die Filter nicht auf den Herdboden legen, sondern auf einem Blech positionieren. Das Blech auf mittlerer Höhe einschieben.

**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 	Es wird eine kontinuierliche (permanente) Aktivierung der Knöpfe festgestellt, in der Position von: <b>OWL</b> oder <b>OWR</b>	Der Knopf ist länger als <b>30 Sekunden</b> in der <b>OWL-</b> oder <b>OWR-</b> Position verriegelt.	Prüfen Sie, ob Rückstände oder Gegenstände den Rücklauf des Knopfes behindern, und entfernen Sie diese, indem Sie den Knopf in die Nullposition zurückstellen.
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](http://www.elica.com) et [www.shop.elica.com](http://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. ● 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. Ne pas réparer ou remplacer les pièces du produit si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation. ● 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. ● Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un interrupteur omnipolaire conforme aux normes garantissant la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation. ● Ne pas utiliser de prises multiples ni de

rallonges. ● Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles à l'utilisateur. ● Le produit et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. ● 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. ● 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. ● 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. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile. ● Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter toute possibilité d'électrocution. ● 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. ● La cuisson non surveillée sur une plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer des incendies. ● 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. ● Risque d'incendie : ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson. ● Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur, risque d'électrocution. ● 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. ● 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.

Important : ● Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson au moyen du dispositif de commande et ne pas se fier uniquement au détecteur de casseroles. ● 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. ● À la fin de la cuisson, éteindre la zone de cuisson correspondante. ● Pour la cuisson, ne jamais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait de manière irréversible le produit. ● 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. ● 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. ● 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. ● Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien. ● 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. ● Les enfants doivent être contrôlés afin qu'ils ne jouent pas avec le produit. ● Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. ● 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. ● 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. ● 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. ● La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu. ● Attention ! Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de l'appareil peuvent chauffer. ● Attention ! Ne pas brancher le produit au secteur électrique tant que l'installation n'est pas totalement terminée. ● Concernant les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, respecter scrupuleusement les réglementations établies par les autorités locales compétentes. ● L'air extrait ne doit pas être conduit vers le tube destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion à gaz ou autres combustibles. ● Ne jamais utiliser le produit sans la grille correctement montée ! ● Utiliser uniquement les vis de fixation fournies avec le produit pour l'installation ou, en leur absence, acheter le type de vis adéquat. Utiliser des vis de la longueur indiquée dans la notice. ● Quand ce produit et d'autres appareils non alimentés par l'énergie électrique sont en marche simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4 × 10<sup>-5</sup> bars). ● Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, s'assurer qu'il accompagne toujours le produit.

## ⚠ SÉCURITÉ POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Débrancher le produit du secteur électrique.
- L'installation doit être effectuée par un personnel professionnellement qualifié et 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. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le retrait de la plaque de cuisson du plan de travail. ● S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé. ● Ne pas utiliser de rallonges. ● Le câble électrique de terre doit être 2cm plus long que les autres câbles. ● 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 mm<sup>2</sup> pour une puissance allant jusqu'à 7200 watts ; pour des puissances supérieures, il doit être de 4 mm<sup>2</sup>. ● 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 de façon permanente au secteur électrique, c'est pourquoi il faut effectuer un raccordement fixe au secteur via un interrupteur omnipolaire conforme, qui assure la déconnexion complète du secteur électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation.

- **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 à l'alimentation du secteur électrique et d'en vérifier le fonctionnement correct, toujours contrôler que le câble d'alimentation 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 réglementations 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.

• Le produit est réalisé pour être encastré dans un plan de travail d'une épaisseur de 2-6 cm, en cas d'installation TOP ; 2,5-6 cm en cas d'installation FLUSH.

La distance minimale entre la plaque de cuisson et le mur doit être d'au moins 5 cm devant, d'au moins 4 cm sur les côtés, et d'au moins 50 cm par rapport aux meubles supérieurs.

NB = Les distances indiquées sont indicatives : les indications à suivre pour la conception des espaces sont celles du fabricant de la cuisine.

• pour optimiser l'installation filtrante, il est conseillé 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 conseillé, pour installer

correctement le produit, de recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes : film élastique en PVC souple, avec adhésif à base d'acrylate ; 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 :

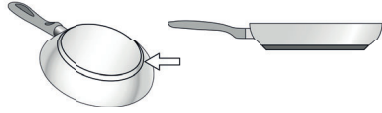
- des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
- des récipients en métal dont le fond est émaillé ;
- des récipients dont la surface est rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque ;
- ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de 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 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.

### ● 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](http://www.elica.com) et [www.shop.elica.com](http://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.

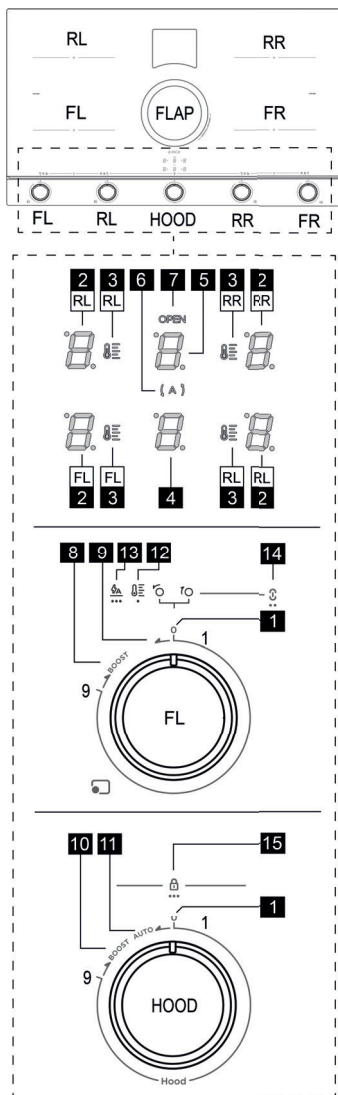
Pour obtenir une efficacité d'extraction maximale :  
• Le parcours maximal conseillé pour les conduits est de 7 mètres linéaires.  
• Sur le total de 7 mètres linéaires, il est conseillé d'utiliser au maximum deux coudes de 90°  
• Éviter tout changement drastique de section du conduit, en privilégiant 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. Le produit est fourni avec tout le nécessaire pour une installation standard avec la sortie de l'air dans la partie frontale de la plinthe du meuble. Le produit est doté d'un set de filtres anti-odeur. Pour de plus amples, consulter la page relative aux accessoires de la version filtrante (dans la partie illustrée de ce manuel).

## 3. FONCTIONNEMENT

### PANNEAU DE COMMANDE



#### T. Fonction

1	Position zéro 0 boutons
2	Afficheur zones de cuisson
3	Afficheur Température manager
4	Affichage aspirateur
5	Afficheur gestion filtres
6	Indicateur Aspirateur Automatique
7	Indicateur ouverture Flap
8	Position pour activation Booster Cuisson
8	Position pour activation Température manager
8	Position pour activation Bridge
9	Position pour activation Automatic Heat up
10	Position pour activation Booster Aspiration
11	Position pour activation Aspirateur automatique
12	Sérigraphie Température manager
13	Sérigraphie Automatic heat up
14	Sérigraphie Bridge
15	Sérigraphie Child Lock

### 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  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	
Power Level (Niveau de puissance)	

Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel)	
Pot Detector (Détecteur de casserole)	
Fonction Bridge Zones active	
Fonction Temperature Manager (Température directrice) activée	
Fonction Child Lock activée	
Fonction Pause	
Fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique)	

**Remarque** : Si un point clignotant apparaît sur un ou plusieurs affichages, la commande de cet affichage doit être réinitialisée en tournant le bouton sur la position zéro.

## 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

## INDICATION ROTATION BOUTONS

Ce tableau décrit comment tourner les boutons en présence de certains symboles.

	rotation horaire
	rotation horaire au-delà du niveau 9 en positionnant le bouton sur la fin de course.
	rotation anti-horaire
	rotation anti-horaire au-delà du niveau zéro (1), en positionnant le bouton sur la fin de course.

## UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Le plan est muni de quatre zones de cuisson FL RL RR FR qui peuvent être activées séparément et peuvent être utilisées en combinaison

FL+RL ou FR+RR. Chaque zone a 9 niveaux de puissance plus un booster supplémentaire.

### • Activation / Arrêt zone de cuisson

#### **Activation :**

Depuis la position zéro (1), bouton (FL- RL- RR - FR ), chaque clic augmentera progressivement la puissance de cuisson. L'écran affiche le niveau de puissance actuellement actif de à .

#### **Désactivation :**

Depuis toute position différente de zéro (1), bouton (FL- RL- RR - FR ), en le ramenant sur la position zéro (1), l'écran affiche de à .

### • Booster

#### **Activation :**

bouton (FL- RL- RR - FR ), l'écran affiche le symbole

Ce mode utilise la puissance maximale de l'inducteur qui est temporisée et a une durée de **10 min**. Un signal sonore indique l'expiration de ce délai, puis la puissance revient automatiquement au niveau .

#### **Désactivation :**

Le booster peut être désactivé à tout moment, bouton au niveau ou OWR comme pour l'activation.

### • Temperature Manager

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

#### **Activation :**


bouton (FL - RL- RR - FR ) le maintenir sur cette position pendant **1 sec**. L'écran (2) affiche clignotant, à

ce stade sur l'une des trois premières positions du bouton, pour choisir le niveau le plus approprié parmi ceux disponibles, à chaque position l'écran (2) affiche un

symbole comme indiqué ci-après, accompagné de la (3) :

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

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

 Il définit un niveau de puissance indiqué pour mijoter des plats pendant des temps prolongés. Convient pour la cuisson de sauces à la tomate, ragouts, soupes, tout en maintenant un niveau de cuisson contrôlé (idéal pour la cuisson 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.

**Désactivation :**



 en position zéro (1), ou  au-delà de la troisième position du bouton.

• **Bridge :**

Cette fonction permet de faire fonctionner en mode combiné la zone de cuisson **FL** avec la zone de cuisson **RL** et la zone de cuisson **FR** avec la zone de cuisson **RR**, créant une seule zone avec le même niveau de puissance. Cette fonction permettra de cuire de manière homogène les grands plats les casseroles de grandes dimensions.


**Activation :**

 boutons (**FL** et **RL**) simultanément et les maintenir sur cette position pendant **2 sec.** L'écran (**2-FL**)

affiche  et l'écran (**2-RL**) affiche .



Pour activer le bridge de droite, effectuer les mêmes étapes que celles indiquées pour le bridge de gauche. En utilisant les boutons (**FR + RR**).

**Désactivation :**

 bouton (**FR** et **FL**) et/ou (**FR** et **RR**) en position zéro (1) en fonction des bridge que l'on veut activer.

• **Power Limitation :**

La fonction Power Limitation (limitation de puissance) permet de programmer le fonctionnement de l'appareil en limitant l'absorption à un seuil maximal (KW). Ci-dessous, les réglages disponibles.



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

**Condition de départ du plan pour le réglage de la Power Limitation :**


Plan de cuisson débranché du secteur ; Bouton **RR** en position zéro ; Bouton **FR** en position 9.


**Réglage Power Limitation :**




Rebrancher le plan de cuisson au secteur et effectuer la procédure ci-dessous dans les **2 min.** qui suivent :

Avec le plan de cuisson éteint,  bouton **RR** et maintenir cette position, un signal sonore est émis au bout de **1sec.** et l'écran **RR-2** affiche . En maintenant encore le bouton **RR** en fin de course, effectuer rapidement la


séquence indiquée ci-dessous avec le bouton **FR** :

**OWR**  pendant **1 sec.** jusqu'au signal sonore, puis relâcher **trois fois de suite** le bouton qui revient en


position 9 ; (en position **OWR** l'écran affiche , alors que, chaque fois que l'on relâche le bouton en position 9, ce symbole disparaîtra.) . Seulement à ce stade, il sera possible de relâcher aussi le bouton **RR**. **Cette première partie de procédure doit être effectuée dans les 5 sec. qui suivent le début de la procédure.**






Pour confirmer que nous sommes entrés dans le menu Power Limitation, l'écran **RR-2** affichera  et  de façon alternée, tandis que l'écran **RL-2** affichera  de façon fixe.

Il sera désormais possible de définir l'une des deux options d'alimentation sélectionnables de la manière suivante :

**OWL**  bouton **RR** maintenir dans cette position tandis que le bouton **FR** doit être tourné vers la position zéro ; à partir de cette position, pour sélectionner une puissance

autre que celle par défaut,  bouton **FR** doit être tourné

d'un clic vers la position 1, l'écran **FR-2** affiche . Ce n'est qu'à ce stade qu'il sera possible de relâcher aussi le bouton **RR** qui reviendra à la position zéro. Positionner aussi le bouton **FR** en position zéro.


Pour confirmer le réglage choisi, **OWL**  pendant **1 sec.** les boutons **FR** et **RR** simultanément. Les écrans **RR-2** et **RL-2** affichent une séquence de lignes    , puis tous les écrans s'allument pendant quelques secondes, indiquant que la procédure a été effectuée avec succès et sauvegardée.




• **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  à .

**Activation :**

**OWL**  bouton (**FL- RL- RR - FR** ) et le maintenir sur cette position pendant **3 sec.** Un signal sonore signale l'activation de cette fonction. L'écran (2) indique ce

symbole  clignotant. Dans les **10sec.**  le bouton choisi sur le niveau désiré, par exemple  et attendre **5**

**sec.** À ce stade, le symbole  et  se met à clignoter en séquence.


**Désactivation :**


Tourner le bouton sur une autre position.



### • Child lock


Cette fonction peut être activée seulement si les boutons (FL-RL-RR-FR) sont en position zéro (1).

Avec les boutons en position zéro (1) OWL  boutons (RR et RL) simultanément, et les maintenir sur cette position pendant 3 sec. L'écran (4) affiche cette séquence

de symboles  répétée 4 fois. À la fin de la séquence, le "child lock" sera activé.

**Remarque** : Cet état ne permet l'activation d'aucune fonction, à l'exception de l'aspirateur, qui peut être activée normalement.

**Remarque** : Si la procédure d'activation du "child lock" est effectuée avec un ou plusieurs boutons en position

différente de zéro, la séquence de symboles  sur l'écran (4) ne se répétera que deux fois, indiquant qu'il ne sera pas possible d'activer le "child lock".

## UTILISATION DE L'EXTRACTEUR


### • Flap de l'Aspirateur :

La zone d'aspiration est dotée d'un FLAP (volet) pivotant mécanique. Il est nécessaire d'ouvrir le FLAP avant d'allumer la hotte pour activer le système d'extraction. La hotte est dotée d'un capteur qui arrête automatiquement le moteur quand l'extraction est activée et que le FLAP est complètement fermé. L'aspiration redémarre uniquement à l'ouverture du VOLET.

En essayant d'activer l'aspiration avec le FLAP fermé, l'écran (5) et la LED "OPEN" commencent à clignoter et le moteur reste éteint.

### • Vitesse d'aspiration :


Le plan est équipé de 9 niveaux de vitesse d'aspiration, de

 à  plus un niveau Booster .

### • Activation / Arrêt aspirateur :



#### Activation :

Ouvrir le FLAP au centre du plan ; Depuis la position zéro

(1), R  bouton HOOD, chaque clic augmentera progressivement la puissance d'aspiration.



L'écran (2) affichera le niveau de puissance actuellement actif.

#### Désactivation :

À partir de n'importe quelle position autre que zéro, L  en ramenant le bouton HOOD sur la position zéro (1), l'écran affichera .

### • Booster Aspirateur :

#### Activation :


OWR  bouton HOOD, l'écran affiche le symbole .

clignotant.

Ce mode utilise la puissance maximale de l'aspirateur qui est temporisée et a une durée de 5 min. Un signal sonore indique l'expiration de ce temps, puis la puissance revient

automatiquement au niveau .

#### Désactivation :

Le booster peut être désactivé à tout moment en tournant le bouton au niveau .

### • Fonctionnement automatique

La hotte sélectionnera automatiquement la vitesse la plus appropriée, en adaptant la capacité d'aspiration au niveau de cuisson maximal utilisé dans les zones de cuisson.

Quand les zones de cuisson sont éteintes, la hotte adapte la vitesse d'aspiration, en la diminuant progressivement, de façon à éliminer les vapeurs et les odeurs résiduelles.

#### Activation :

OWL  bouton HOOD et le maintenir sur cette position

pendant 1 sec. la LED (A)  (6) s'allume et un signal sonore avertit de l'activation de cette fonction.

#### Désactivation :


Pour désactiver cette fonction, répéter les mêmes étapes d'activation.

**Note** : si le message d'entretien du filtre est présent, cette fonction ne peut pas être activée.


### • Activation / désactivation de l'indicateur de saturation du filtre graisses et odeurs

**Remarque** : Ce voyant est généralement désactivé.


**Pour accéder au menu activation / désactivation filtres :**

**Avec tous les écrans éteints, OWL**  bouton HOOD et rester dans cette position pendant 8 sec.

**Remarque** : La première fois qu'on entre dans ce menu, on accède au réglage du filtre à Graisses et l'écran (5)



affiche le symbole  : si on veut entrer dans le menu du

filtre odeurs OWL  bouton HOOD et rester dans cette

position pendant 2 sec. L'écran (5) affiche le symbole  pour indiquer que nous sommes entrés dans le menu de réglage du filtre odeurs.

**Pour activer l'indicateur de saturation du filtre Graisses :**



À partir du réglage du filtre Graisses, R  bouton HOOD,

un point   apparaît près du symbole G indiquant que cet indicateur a été activé. Tourner ensuite sur la position zéro.

**Pour désactiver l'indicateur de saturation du filtre Graisses :**

Même procédure que pour l'activation.


### **Pour activer l'indicateur de saturation du filtre Odeurs :**

Dans le menu de réglage du filtre odeurs, R  bouton HOOD, un point  apparaît près du symbole F indiquant que cet indicateur a été activé. Tourner ensuite sur la position zéro.

### **Pour désactiver l'indicateur de saturation du filtre odeurs :**

Même procédure que pour l'activation.

**Remarque :** Pour confirmer les réglages choisis, il sera nécessaire de quitter le menu activation / désactivation

filtres : OWL  bouton HOOD et rester sur cette position pendant **8 sec.**



### **• Voyant de saturation des filtres**

**Note :** cette fonction est désactivée par défaut, elle sera activée lorsque les indicateurs de saturation des filtres à graisses et/ou à odeurs seront activés (voir procédure ci-dessus)

Lorsque le moment est venu de remplacer le filtre à graisses et/ou à odeurs, les symboles suivants apparaissent sur l'écran (5) :

**Filtres à odeurs :**  Clignotant pendant 10 sec.

**Filtre à graisse :**  Clignotant pendant 10 sec.


**Les deux filtres :**  et  clignotants par alternance pendant 10 sec.


**Note :** En présence de ces signaux, le plan de cuisson et l'aspirateur continueront à fonctionner normalement, mais il ne sera pas possible d'activer la "fonction automatique" de l'aspirateur.

**Après le remplacement des filtres à graisses et/ou à odeurs, l'indicateur de saturation des filtres doit être réinitialisé.** Cela servira pour remettre le compteur à zéro et aussi pour faire disparaître les signaux G et/ou F.

### **• réinitialisation de l'indicateur de saturation des filtres :**











Procéder comme suit : OWL  bouton HOOD et rester sur cette position pendant **3 sec.**

Sur l'écran (5), l'indication G ou F disparaît et un point apparaît en bas à droite, clignotant pendant 2 sec. .

ou  suivi d'un bip sonore, indiquant que l'indicateur a été remis à zéro.


**Remarque :** Si les deux signaux sont présents, cette procédure doit être effectuée deux fois pour réinitialiser d'abord l'une puis l'autre alerte.

## TABLEAU DE PUISSANCE

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Utilisation (selon l'expérience et les habitudes de cuisson)
Puissance maximale		Réchauffer rapidement	augmentation rapide de la température de l'aliment jusqu'à ébullition en cas d'eau ou réchauffer rapidement les liquides de cuisson
		Frيره - bouillir	brunir, commencer une cuisson, frire des produits surgelés, bouillir rapidement
Puissance élevée		Faire revenir – rissoler - bouillir - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 5 à 10 minutes)
		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		Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	étouffer, maintenir en ébullition douce, cuire (pour une longue période), remuer les pâtes
		cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait), remuer les pâtes
		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		Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	fondre le beurre, le chocolat délicatement, décongeler les produits de petites dimensions
		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		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).

#### • 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.

#### • 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.

## •XF Nettoyage poignées :

Pour un nettoyage plus approfondi, les boutons peuvent être retirés ; ils sont fixés magnétiquement au plan, il suffit donc de les soulever. Ils doivent être lavés à la main avec de l'eau chaude et des détergents neutres, sans utiliser d'éponges ou de chiffons.

## 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 !**

### •XA 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.

### •XB Entretien du Filtre à charbon actif – Céramique (Uniquement pour Version Filtrante) :






**Il retient les odeurs désagréables de la cuisson. L'appareil est fourni avec un kit filtre anti-odeur.**

La saturation du charbon actif se constate après un emploi plus ou moins long, selon la fréquence d'utilisation et la régularité du nettoyage du filtre à graisses. Ces filtres anti-odeur peuvent être soumis à une régénération thermique tous les 2/3 mois dans un four préchauffé à 200 °C pendant 45 minutes. Une régénération correcte assure une efficacité de filtrage constante pendant 5 ans.

**Attention !** Ne pas poser les filtres sur le fond du four mais dans un plat à un niveau intermédiaire.

## 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) des boutons est détectée en position de : <b>OWL</b>  ou <b>OWR</b> 	Le bouton est bloqué en position <b>OWL</b> ou <b>OWR</b> pendant une durée supérieure à <b>30 sec.</b>	Vérifier que des débris ou des objets n'obstruent pas le retour du bouton, puis les retirer en remettant le bouton en position zéro.
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](http://www.elica.com) en [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

## 1. VEILIGHEID EN REGELGEVING

### ALGEMENE VEILIGHEID

**Opgelett!** Neem de volgende aanwijzingen strikt in acht: ● Voordat er handelingen voor de installatie worden verricht, moet het apparaat eerst worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet. ● 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. Geen enkel deel van het product mag gerepareerd of vervangen worden, tenzij dat uitdrukkelijk wordt aangegeven in de handleiding. ● 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. ● Opdat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsnormen, is een meerpolige schakelaar vereist

die voldoet aan de veiligheidsnormen en die de volledige ontkoppeling van het net garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften. ● Gebruik geen stekkerdozen of verlengsnoeren. ● Na het voltooiën van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer bereikbaar zijn voor de gebruiker. ● Het product en de toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken. ● Zorg ervoor dat kinderen niet met het product spelen; houd kinderen op afstand en onder toezicht omdat de toegankelijke onderdelen tijdens het gebruik zeer heet kunnen worden. ● 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. ● 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. Houd toezicht tijdens de bereiding van voedsel dat rijk is aan vet en olie. ● Als het oppervlak is aangetast of gebarsten, moet het product worden uitgeschakeld om het gevaar op elektrische schokken te voorkomen. ● Het product mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld. ● Een onbewaakt kookproces met olie of vet op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. ● 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. ● Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken. ● Gebruik geen stoomreinigers: risico op een elektrische schok. ● Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat ze oververhit zouden kunnen raken. ● 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. Belangrijk: ● Schakel de kookplaat na gebruik uit door middel van het bedieningspaneel en vertrouw daarbij niet op de pan-detector. ● Om het morsen van vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtevoevoer beperkt worden. ● Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of potten, of zonder pannen. ● Na de beëindiging van het kookproces moet de betreffende kookzone worden uitgeschakeld. ● 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. ●

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. ● 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. ● 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. ● Maak tijdens alle handelingen voor installatie en onderhoud altijd gebruik van werkhandschoenen. ● 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. ● Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. ● De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan. ● Als het product gelijktijdig wordt gebruikt met andere apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden, moet de ruimte beschikken over een voldoende ventilatie. ● Het product moet zowel aan de binnen- als de buitenkant regelmatig worden gereinigd (TEN MINSTE EENMAAL PER MAAND), en neem daarbij in ieder geval de uitdrukkelijk aangegeven onderhoudsvorschriften in acht. ● 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. ● Frituren moet altijd onder toezicht gebeuren om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat. ● **Opgelet!** Tijdens de werking van de kookplaat kunnen de toegankelijke delen van het apparaat heet worden. ● **Opgelet!** Sluit het product niet aan op het elektriciteitsnet tot de installatie geheel voltooid is. ● Voor wat betreft de toe te passen technische maatregelen en veiligheidsmaatregelen voor de afvoer van de dampen moet de regelgeving van de plaatselijke bevoegde instanties strikt in acht worden genomen. ● De afgezogen lucht mag niet in een kanaal worden geleid dat gebruikt wordt voor de afvoer van de dampen geproduceerd door apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden. ● Gebruik het product nooit zonder het correct gemonteerde rooster! ● Gebruik voor de installatie alleen de bij het product geleverde bevestigingsschroeven of koop, indien ze niet geleverd worden, het correcte type Schroeven.

Gebruik een correcte lengte voor de Schroeven zoals beschreven in de handleiding voor installatie. ● Wanneer dit product gelijktijdig functioneert met andere apparaten die functioneren op een andere energie dan elektriciteit, mag de negatieve druk in de ruimte niet hoger zijn dan 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> bar). ● 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.

## 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 voedingskabel moet voldoende lang zijn om de kookplaat van het werkblad te kunnen verwijderen. ● 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. ● Gebruik geen verlengsnoeren. ● De elektrische aardgeleider moet 2 cm langer zijn dan de andere geleiders. ● 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 mm<sup>2</sup> voor vermogens tot 7200 watt; voor hogere vermogens moet de doorsnede 4 mm<sup>2</sup> zijn. ● 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 zijn op het elektriciteitsnet; daarom moet de verbinding met de vaste netvoeding worden uitgevoerd door middel van een goedgekeurde meerpolige schakelaar die de volledige ontkoppeling van de netvoeding garandeert onder de omstandigheden van de overspanningscategorie III en die na de installatie gemakkelijk bereikbaar moet zijn.

● **Opgelet!** De vervanging van de verbindingkabel 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 heraanluiting 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

• **Vorbereiding 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.

• Dit product is geproduceerd om ingebouwd te worden in een werkblad van 2-6 cm dik in geval van installatie TOP (bovenop het werkblad), of 2,5-6 cm dik in geval van installatie FLUSH (verzonken).

De minimale afstand tussen de kookplaat en de wand moet ten minste 5 cm aan de voorzijde en 4 cm aan de zijkanen bedragen en ten minste 50 cm ten opzichte van de bovengeplaatste kastjes.

NB = De voorgestelde afstanden zijn indicatief: bij het ontwerp van de ruimten moet rekening worden gehouden met de aanduidingen van de fabrikant van de keuken.

• 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 verwijderen oppervlakken zorgvuldig gereinigd worden en moeten alle stoffen, die de hechting in gevaar kunnen brengen, verwijderd worden (bijv.: losmiddelen, conserveringsmiddelen, vetten, oliën, poeders, oude lijmrasten, 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, Afdankakte 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 geurbepanking efficiënt te behouden moet(en), wanneer nodig, het/de koolstoffilter(s) vervangen worden. Om het vefilter efficiënt te handhaven, moet het, wanneer noodzakelijk, gereinigd worden. Om de efficiëntie te optimaliseren en de geluidsemisies te beperken, moet de in deze handleiding aangegeven maximale diameter voor het leidingensysteem worden gebruikt.

## 2. GEBRUIK

### GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Het kookstelsel 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. **Snel:** 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:

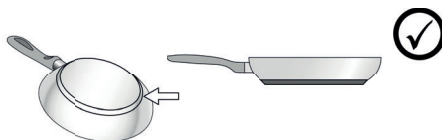
- recipiënten waarvan de bodem niet volledig vlak is;
- metalen recipiënten met geëmailleerde bodem;
- recipiënten met een ruwe onderkant, om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen;
- plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.
- Niet alle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

#### • 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](http://www.elica.com) en [www.shop.elica.com](http://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 (koppelingsslens). 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.

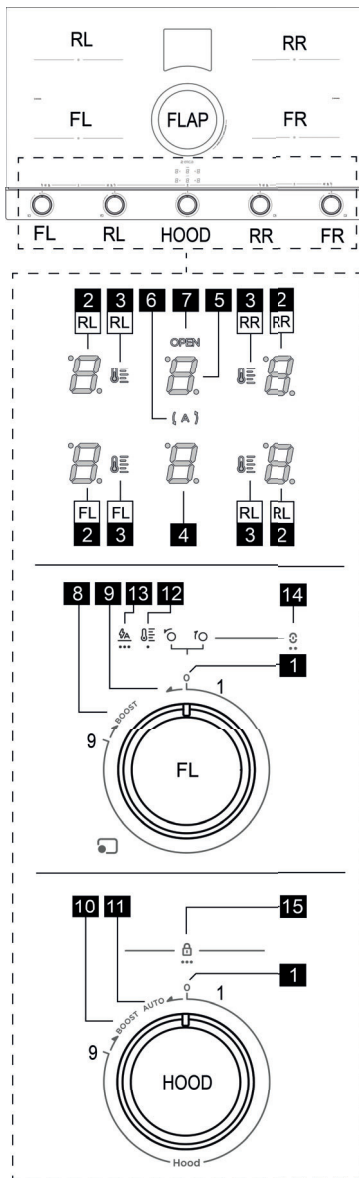
Voor een maximale afzuigkracht: • We raden een lineair traject van de leiding van maximaal 7 meter aan. • We raden om over de 7 lineaire meters maximaal twee bochten van 90° te gebruiken. • Vermijd drastische wijzigingen van de doorsnede van de leiding, probeer altijd een diameter van Ø 150 mm aan te 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. Het product wordt geleverd met alle elementen noodzakelijk voor een standaardinstallatie, met de luchtuitlaat aan de voorzijde van de plint van het meubel. Het product is uitgerust met een set geurfilters. Raadpleeg voor meer informatie de pagina met betrekking tot de accessoires van de filterversie (in het geïllustreerde deel van deze handleiding).

### 3. WERKING

#### BEDIENINGSPANEEL



**T. Functie**

- 1 Nuilstand 0 draaiknoppen
- 2 Display bereidingszones
- 3 Display Temperature Manager
- 4 Display Afzuigkap

5	Display Filterbeheer
6	Indicator Automatische Afzuiger
7	Indicator voor opening Flap
8	Stand voor activeren Booster Koken
8	Stand voor activeren Temperature Manager
8	Stand voor activeren Bridge
9	Stand voor activeren Automatic Heat up
10	Stand voor activeren Booster Afzuiging
11	Stand voor activeren Automatische afzuiger
12	Serigrafie Temperature manager
13	Serigrafie Automatic heat up
14	Serigrafie Bridge
15	Serigrafie Child Lock

## 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  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	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Functie Bridge Zone actief	
Functie Temperature Manager actief	

Functie Child Lock actief	
Functie Pauze	
Functie Automatic Heat UP	

**Opmerking:** Als in een of meer displays een knipperende

brug  verschijnt, moet het bedieningselement voor dat display gereset worden door de draaiknop in de nulstand te draaien.

## 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 .

## WEERGAVE VAN DE KNOPROTATIE

Deze tabel omschrijft hoe aan de knoppen gedraaid moet worden bij aanwezigheid van bepaalde symbolen.

	rechtsom draaien
	rechtsom draaien voorbij niveau 9 door de knop tot de eindaanslag te draaien.
	linksom draaien
	linksom draaien voorbij niveau (1) door de knop tot de eindaanslag te draaien.

## GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT


De kookplaat is uitgerust met vier bereidingszones FL

    deze kunnen afzonderlijk worden bediend of kunnen in combinatie worden gebruikt **FL+RL** of **FR+RR**. Elke zone heeft 9 vermogensniveaus plus een extra booster.


### • Activering / uitschakeling bereidingszone

**Activering:**

Vanaf de nulstand (1),  knop (FL- RL- RR - FR ), elke klik zal het kookvermogen geleidelijk doen toenemen. Op het display verschijnt het op dat moment actieve

vermogensniveau van  tot .



#### **Deactivering:**


Vanuit elke andere stand dan de nulstand (1),  knop (FL- RL- RR - FR ), en terugbrengen naar de nulstand (1),

Het display toont van  tot .




#### • **Booster**

##### **Activering:**

**OWR**  knop (FL- RL- RR - FR ), op het display verschijnt het symbool .

Deze modus gebruikt het maximale vermogen van de inductor, is tijdgebonden en heeft een duur van **10min**. Een geluidssignaal geeft het verstrijken van deze tijd aan, daarna keert het vermogen automatisch terug naar niveau .





##### **Deactivering:**


De booster kan op elk moment gedeactiveerd worden,  knop naar niveau , of **OWR**  zoals gedaan voor activering.


#### • **Temperature Manager**


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

##### **Activering:**

**OWL**  knop (FL - RL- RR - FR ) en gedurende **1 sec.** in deze stand houden. Het display (2) geeft  knipperend aan op dit punt  in één van de eerste drie standen van de knop, om uit de beschikbare standen het meest geschikte niveau te kiezen Het display(2) geeft bij elke stand een symbool aan zoals hieronder afgebeeld, samen met de led  (3):

 Dit is een vermogensniveau dat geschikt is voor het langzaam laten smelten van delicate producten, zonder afbreuk te doen aan hun sensorische eigenschappen (chocolade, boter, enz.).

 Dit vermogensniveau is geschikt om uw gerechten op delicate wijze warm te houden, zonder dat ze de kooktemperatuur bereiken.

 Dit vermogensniveau is geschikt om gerechten lang te laten sudderen. Geschikt voor het koken van tomatensauzen, ragouts, soepen, stoofschotels, met behoud van een gecontroleerd kookniveau (ideaal voor au bain-marie koken). Vermijd dat het voedsel overkookt of op de bodem verbrandt, wat vaak gebeurt bij dit type bereiding. Gebruik deze functie nadat u het voedsel aan de

kook heeft gebracht.



##### **Deactivering:**

 in nulstand (1), of  voorbij de derde stand van de knop.

#### • **Bridge:**

Met deze functie kan de bereidingszone **FL** werken in combinatie met de bereidingszone **RL** en de bereidingszone **FR** met de bereidingszone **RR**, zodat één enkele zone ontstaat met hetzelfde vermogen. Door middel van deze functie kan, in geval van grote pannen en potten, een gelijkmatige bereiding worden verkregen.

##### **Activering:**

**OWR**  knoppen (FL en RL) tegelijkertijd en gedurende **2 sec.** in deze stand houden en het display (2-FL) zal  aangeven en het display (2-RL) zal  aangeven.

Om de bridge aan de rechterkant te activeren, voert u dezelfde stappen uit als voor de bridge aan de linkerkant. Door de knoppen (**FR + RR**) te gebruiken.


##### **Deactivering:**


 knop (FR en FL) en/of (FR en RR) in de nulstand (1), naargelang de bridges die gedeactiveerd moeten worden.

#### • **Power Limitation:**

Met de vermogensbegrenzingsfunctie kunt u de werking van het product instellen en de maximale absorptie beperken(KW). Hieronder volgen de mogelijke instellingen.

##### **Waarde Vermogen (kW)**

 7,4 KW (standaardinstelling)

 4,5 KW

#### **Uitgangssituatie van de kookplaat voor de instelling van de Power Limitation:**



Kookplaat losgekoppeld van het elektriciteitsnet; Knop **RR** op stand Nul; Knop **FR** op stand 9.

##### **Instelling Power Limitation:**




Sluit de kookplaat weer aan op het elektriciteitsnet en verricht binnen de **2 eerstvolgende minuten** deze procedure:

Bij uitgeschakelde kookplaat, **OWL**  knop **RR** en handhaaf deze stand, na **1sec.** klinkt er een geluidssignaal

en op het display **RR-2** wordt  weergegeven. Houd de knop **RR** nog op de eindaanslag en verricht met de knop **FR** snel deze sequentie:


**OWR**  gedurende **1 sec.** tot het geluidssignaal klinkt; laat de knop dan los, de knop keert terug naar stand 9 gedurende drie keer; (op stand **OWR** wordt 





weergegeven, terwijl bij elke vrijgave op stand 9 dit symbool zal verdwijnen). Pas nu mag ook de knop **RR** worden losgelaten. Dit eerste deel van de procedure moet binnen de eerste 5 seconden na de start van de procedure worden voltooid.

Ter bevestiging dat het Menu Power Limitation is geopend, toont het display **RR-2** afwisselend  en , terwijl op het display **RL-2** continu  wordt weergegeven.

Nu is het mogelijk om een van de twee opties voor Vermogen in te stellen, die als volgt geselecteerd kunnen worden:

 knop **RR**, handhaaf deze stand terwijl de knop **FR** naar de stand Nul moet worden verplaatst; om vanuit deze stand een ander vermogen dan de standaard instelling te selecteren,  knop **FR** met één klik naar

stand 1; display **FR-2** zal  weergegeven. Pas nu mag ook de knop **RR** worden losgelaten; de knop keert terug naar de stand Nul. Verplaats ook de knop **FR** naar de stand Nul.

Om de gekozen instelling te bevestigen,  gedurende **1 sec.** gelijktijdig de knoppen **FR** en **RR**. De displays **RR-2** en **RL-2** tonen een reeks lijnen   , waarna alle displays enkele seconden oplichten om te bevestigen dat de procedure succesvol is uitgevoerd en opgeslagen.

#### • **Automatic heat up [Automatische opwarming]**

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 voor de vermogensniveaus van  tot .

#### **Activering:**


 knop (**FL- RL- RR - FR**) en gedurende **3 sec.** in deze stand houden; een geluidssignaal zal de activering van deze functie signaleren. Op het display (2) verschijnt dit knipperende symbool . Binnen **10sec.**  de gekozen knop op het gewenste niveau, bijvoorbeeld  en wacht **5 sec.** op dit punt zullen achtereenvolgens het symbool  en  beginnen te knipperen.

#### **Deactivering:**

Draai de knop in een andere stand.





#### • **Child lock [kinderslot]**

Deze functie kan alleen geactiveerd worden als de knoppen (**FL-RL-RR-FR**) in de nulstand (1) staan.

Met de knoppen in de nulstand (1)  de knoppen (**RR** en **RL**) gelijktijdig, en gedurende **3 sec.** in deze stand houden, het display (4) zal deze opeenvolging van

symbolen     4 maal herhaald tonen. Aan het einde van de opeenvolging wordt het "child lock" geactiveerd.

**Opmerking:** In deze toestand kan geen enkele functie geactiveerd worden, behalve de afzuiger, die op normale wijze geactiveerd kan worden.

**Opmerking:** Indien de procedure voor de activering van het "child lock" wordt uitgevoerd met één of meer knoppen niet in de nul-stand, zal de opeenvolging van symbolen     op het display (4) zich slechts 2 keer herhalen, ten teken dat het niet mogelijk is het "child lock" te activeren.




## GEBRUIK VAN DE AFZUIGER

### • **Flap van de Afzuiger:**

De afzuigzone is voorzien van een mechanisch draaiende **FLAP**. De **FLAP** moet voorafgaand aan de inschakeling van de afzuigkap worden geopend om het afzuigsysteem te activeren. De afzuigkap is voorzien van een sensor die de motor automatisch stopt, als de **FLAP** bij geactiveerde afzuiging volledig wordt gesloten. Alleen door de **FLAP** te openen start het afzuigen opnieuw.


Als geprobeerd wordt de afzuiging te activeren met gesloten **FLAP** Het display (5) en de led "OPEN" beginnen te knipperen en de motor blijft uitgeschakeld.

### • **Snelheid afzuiging:**



De kookplaat beschikt over 9 niveaus van afzuigniveau, van  tot , plus een Booster-niveau .

### • **Activering / uitschakeling afzuiger:**

#### **Activering:**


Open de **FLAP** in het midden van de plaat; vanaf de nulstand (1),  knop **HOOD**, met elke klik zal het afzuigvermogen geleidelijk toenemen. Op het display(2) verschijnt het op dat moment actieve vermogensniveau.

#### **Deactivering:**

Vanuit elke andere stand dan nul,  knop **HOOD** en terugbrengen naar de nulstand(1), het scherm geeft  weer.

### • **Booster Afzuiger:**

#### **Activering:**

 knop **HOOD**, op het display verschijnt het symbool  dat knippert.

Deze modus gebruikt het maximale vermogen van de afzuiger is tijdsgebonden en heeft een duur van **5 min.** Een geluidssignaal geeft het verstrijken van deze tijd aan,

daarna keert het vermogen automatisch terug naar niveau

**5.**

#### **Deactivering:**


De booster kan op elk moment uitgeschakeld worden door de knop naar niveau **5** te draaien.

#### • **Automatische werking**

De afzuigkap zal automatisch de meest geschikte snelheid kiezen, waarbij de afzuigcapaciteit wordt aangepast aan het maximale kookniveau dat in de bereidingszones wordt gebruikt.

Wanneer de kookzones worden uitgeschakeld, zal de afzuigkap zijn aanzuignelheid aanpassen door deze geleidelijk te verminderen, om de resterende dampen en geuren af te voeren.

#### **Activering:**

**OWL**  knop HOOD gedurende **1 sec.** in deze stand houden, de led **( A ) (6)** gaat branden en een geluidssignaal waarschuwt voor de activering van deze functie.

#### **Deactivering:**


Om deze functie te deactiveren, herhaalt u dezelfde stappen als bij het activeren.

**Nota:** Als de onderhoudsmelding van de filters aanwezig is, kan deze functie niet geactiveerd worden.

#### • **Activeren / deactiveren van de indicator verzadiging van de vet- en geurfilters**

**Opmerking:** Deze indicator is normaal gesproken gedeactiveerd.

**Om naar het menu voor het activeren / deactiveren van de filters te gaan:**

**Met de displays helemaal uit,** **OWL**  de knop HOOD en gedurende **8 sec.** in deze stand houden.

**Opmerking:** De eerste keer dat er toegetreden wordt tot dit menu bevinden we ons in de instelling van het vetfilter en


toont het display (5) het symbool ; indien we tot het

menu van het geurfilter willen toetreden **OWL**  de knop HOOD en gedurende **2 sec.** in deze stand houden. Het

display (5) zal naar het symbool  overgaan om aan te geven dat we tot het menu van de instelling van het geurfilter zijn toegetreden.

**Om de indicator voor de verzadiging van het vetfilter te activeren:**


Vanaf de instelling van het vetfilter, **R**  knop HOOD


naast het symbool G zal een puntje  verschijnen om aan te geven dat deze indicator geactiveerd is. Draai vervolgens naar de nulstand.

**Om de indicator voor de verzadiging van het vetfilter te deactiveren:**

Dezelfde procedure als voor de activering.

**Om de indicator voor de verzadiging van het geurfilter te activeren:**


Vanaf de instelling van het geurfilter, **R**  knop HOOD

naast het symbool F zal een punt  verschijnen om aan te geven dat deze indicator geactiveerd is. Draai vervolgens naar de nulstand.

**Om de indicator voor de verzadiging van het geurfilter te deactiveren:**

Dezelfde procedure als voor de activering.

**Opmerking:** Om de gekozen instellingen te bevestigen, moet u het menu voor het activeren/deactiveren van de

filters verlaten: **OWL**  de knop HOOD en gedurende **8 sec.** in deze stand houden.

#### • **Indicator verzadiging filters**

**Opmerking :** deze functie is standaard uitgeschakeld, zij wordt geactiveerd wanneer de indicatoren voor de verzadiging van de vet- en/of geurfilters geactiveerd worden (zie procedure hierboven)

Als het moment gekomen is om het vet- en/of geurfilter te vervangen, verschijnen de volgende symbolen op het display (5):

**Geurfilters:**  Knippert gedurende 10 sec.

**Vetfilter:**  Knippert gedurende 10 sec.



**Beide filters:**  en  knipperen afwisselend gedurende 10 sec.

**Opmerking :** bij aanwezigheid van deze signalen zullen de kookplaat en de afzuigventilator normaal blijven werken, maar het zal niet mogelijk zijn de "automatische functie" van de afzuigventilator te activeren.

**Na het vervangen van de vet- en/of geurfilters moet de indicator voor de verzadiging van de filters opnieuw worden ingesteld.** Hiermee wordt de teller opnieuw ingesteld en ook de signalen G en/of F zullen verdwijnen.

#### • **opnieuw instellen van de indicator voor verzadiging van de filters:**

Ga als volgt te werk: **OWL**  de knop HOOD en gedurende **3 sec.** in deze stand houden.

In het display (5) verdwijnt de indicatie G of F en verschijnt rechtsonder een puntje dat 2 sec.  of  knippert, gevolgd door een pieptoon, ten teken dat de indicatie opnieuw ingesteld is.


**Opmerking:** Als beide signaleringen aanwezig zijn, moet deze procedure tweemaal worden uitgevoerd om eerst de ene en dan de andere signalering opnieuw in te stellen.

## TABEL VERMOGENS

Vermogensniveau		Type bereiding	Gebruik (gebaseerd op ervaring en kookgewoonten)
Max vermogen		Snel verwarmen	in korte tijd de temperatuur van het voedsel verhogen tot een snel kookpunt in geval van water of het snel opwarmen van kookvloeistoffen
		Frituren - koken	aanbraden, beginnen met koken, diepvriesproducten frituren, snel aan de kook brengen
Hoog vermogen		Aanbraden - fruiten - koken - grillen	fruiten, aan de kook houden, koken en grillen (voor korte tijd, 5-10 minuten)
		Aanbraden - koken - sudderen - fruiten - grillen	fruiten, licht koken, koken en grillen (voor middellange duur, 10-20 minuten), voorverwarmen van benodigdheden
Gemiddeld vermogen		Koken - laten sudderen - fruiten - grillen	stoven, zachtjes laten koken, koken (langdurig), de pasta omscheppen
		Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere kooktijd (rijst, sauzen, gebraad, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), de pasta omscheppen
		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 - smeugig maken	de boter smelten, de chocolade zachtjes laten smelten, kleine producten ontdooien
		Smelten - ontdooien - warm houden - smeugig maken	het warm houden van kleine porties vers gekookt voedsel of het warm houden van klaargemaakte gerechten en risotto's doorroeren
OFF		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).

#### • Reiniging van de opvangbak vloeistoffen :

In geval dat er per ongeluk en overvloedig vloeistof uit de pannen wordt gemorst, is het mogelijk om de afvoerplek 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.

#### • 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.

## •XF Reiniging draaiknoppen:

Voor een grondigere reiniging kunnen de draaiknoppen verwijderd worden; ze zijn magnetisch aan de plaat bevestigd, dus het is voldoende om ze op te tillen. Ze moeten met de hand gewassen worden met warm water en neutrale wasmiddelen, zonder sponzen of doeken te gebruiken.

## 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!**

## •XA 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 filter-eigenschappen zullen absoluut niet wijzigen.

## •XB Onderhoud Actief koolstoffilter - Keramisch (Alleen voor filterversie):





**Vangt de onaangename geuren die tijdens de bereiding vrijkomen op. Het product is uitgerust met een set geurfilters.**

De verzadiging van de geurfilters treedt op na een meer of minder lang gebruik, afhankelijk van het soort bereiding en de regelmaat van de reiniging van het vetfilter. De geurfilters kunnen om de 2/3 maanden thermisch geregenereerd worden in een naar 200°C voorverwarme oven gedurende 45 minuten. Een correcte regeneratie zorgt gedurende 5 jaar voor een constante efficiëntie van de filtratie.

**Opgelet!** Plaats de filters niet op de bodem van de oven, maar plaats ze in een ovenschaal en op een tussenliggende hoogte.

# 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 continue (permanente) activering waargenomen van de draaiknoppen in de standen: <b>OWL</b>  of <b>OWR</b> 	De draaiknop is langer dan <b>30 sec.</b> in de stand <b>OWL</b> of <b>OWR</b> vergrendeld.	Controleer of er resten of voorwerpen zijn die de terugslag van de knop belemmeren en verwijder die dan om vervolgens de knop weer in de nulstand te zetten.
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 en algunos modelos y pueden comprarse en los sitios [www.elica.com](http://www.elica.com) y [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

## 1. SEGURIDAD Y NORMATIVAS

### SEGURIDAD GENERAL

**¡Cuidado!** Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones: ● Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el producto de la red eléctrica. ● La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. No repare ni sustituya ninguna parte del producto a menos que se indique específicamente en el manual de uso. ● 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. ● Para que la instalación cumpla con las normas de seguridad vigentes, es necesario un interruptor de corte omnipolar bajo norma que asegure la desconexión completa de la red eléctrica en condiciones de la categoría de sobrecarga III, de acuerdo con las reglas de instalación.

- No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadores

- Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario.
- El producto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el producto; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso.
- Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el producto.
- 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. Supervisar la cocción de los alimentos ricos en grasas y aceites.
- Si la superficie se encuentra agrietada, apague el producto para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- El producto no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el producto y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas.
- Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice limpiadores de vapor, riesgo de descargas eléctricas.
- No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del 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.

**Importante:** ● Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas. ● Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor. ● No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes. ● Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente. ● Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio, y nunca coloque directamente productos embalados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría irreparablemente su producto. ● Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar! Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción. ● El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es 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. ● 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. ● Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo. ● 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. ● Los niños deben ser controlados para que no jueguen con el producto. ● Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión. ● 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. ● 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. ● 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. ● Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda. ● ¡Cuidado! Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del producto pueden calentarse considerablemente. ● ¡Cuidado! No conecte el producto a la red eléctrica hasta que la instalación no esté totalmente completada. ● En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, atégase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes. ● El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por aparatos de combustión de gas o de otros combustibles. ● ¡Nunca use el producto sin la rejilla montada correctamente! ● Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la Guía de instalación. ● Cuando este producto y otros aparatos alimentados con una energía que no sea electricidad están en funcionamiento contemporáneamente, la presión negativa en la habitación no debe superar 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). ● Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier

momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que éste permanezca junto con el producto.

## ⚠️ 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.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la remoción de la placa de cocción de la superficie doméstica. ● 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 a instalar. ● No utilice cables de extensión. ● El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo que los otros cables. ● Si el producto no está equipado con cable de alimentación, utilice uno con sección mínima de los conductores igual a 2,5 mm<sup>2</sup> para voltajes de hasta 7200 vatios; mientras que para voltajes superiores deben ser de 4 mm<sup>2</sup>. ● En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente. ● El producto está diseñado para estar permanentemente conectado a la red eléctrica, por esta razón, es preciso efectuar la conexión a la red fija mediante un interruptor omnipolar homologado, que asegure la desconexión completa de la red eléctrica según las condiciones de la categoría de sobretensión III y que sea fácilmente accesible después de la instalación.

- **¡Cuidado!** 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 red haya sido correctamente instalado.

**POWER LIMITATION:** el producto cuenta con una función Power Limitor 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.

• El producto está diseñado para ser empotrado en una encimera de 2-6 cm de espesor, en caso de instalación TOP; 2,5-6 cm en caso de instalación FLUSH.

La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 5 cm en el frente, al menos 4 cm en el lateral y al menos 50 cm de las unidades de la pared superior.

NB = Las distancias recomendadas son indicativas: al diseñar los espacios, siga las indicaciones del fabricante de la cocina.

• 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.

## ELIMINACIÓN AL FINAL DE VIDA



Este producto está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/CE - UK SI 2013 No.3113, Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

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

## 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

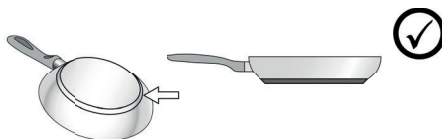


- El fondo no contenga aluminio: el plato no se calienta y puede que ni siquiera sea reconocido por los inductores.



- 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.

#### ● 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](http://www.elica.com) y [www.shop.elica.com](http://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 la máxima eficacia de aspiración: • Se recomienda un recorrido de tubería máximo de 7 metros lineales. • Se recomienda utilizar un máximo de dos curvas de 90° del total de 7 metros lineales - Evitar cambios drásticos en la sección del conducto, prefiriendo siempre la

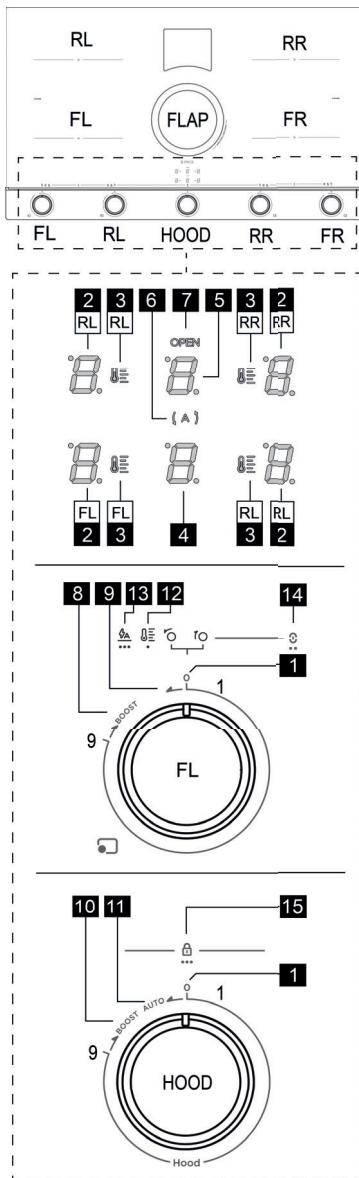
sección equivalente a Ø 150 mm (o la rectangular de 222 x 89 mm).

●  **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. El producto se entrega equipado con todo lo que se necesita para una instalación estándar con la salida de aire en la parte frontal del zócalo del mueble. El producto está equipado con un conjunto de filtros de olores. Para más información véase la página correspondiente a los accesorios de la versión filtrante (en la parte ilustrada de este manual).

### 3. FUNCIONAMIENTO

#### PANEL DE CONTROL



**T. Función**

- 1 Posición cero 0 pomos
- 2 Pantalla zonas de cocción
- 3 Pantalla Temperature manager (Gestión Temperatura)

4	Pantalla del aspirador
5	Pantalla gestión Filtros
6	Indicador Aspirador Automático
7	Indicador de apertura Flap
8	Posición para activación Booster Cocción
8	Posición para activación Temperaturas Manager
8	Posición para activación Bridge
9	Posición para activación Automatic Heat up (Calentamiento Automático)
10	Posición para activación Booster Aspiración
11	Posición para activación Aspirador automático
12	Serigrafía Temperature manager (Gestión Temperatura)
13	Serigrafía Automatic heat up (Calentamiento Automático)
14	Serigrafía Bridge
15	Serigrafía Child Lock (Bloqueo infantil)

## 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).


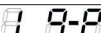
Espera a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.








**¡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  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	
Power Level	

Residual Heat Indicator (Indicador de Calor Residual)	
Pot Detector (Detector de ollas)	
Función Bridge Zona activada	
Función Temperature Manager (Gestión Temperatura) activada	
Función Child Lock activada	
Función Pausa	
Función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)	

**Nota:** Si en una o más pantallas aparece un punto intermitente , el mando de esa pantalla debe restablecerse girando el pomo a posición Cero.

## 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 .





## INDICACIÓN ROTACIÓN POMOS

Esta tabla describe cómo girar los pomos cuando están presentes ciertos símbolos.

	rotación horaria
	rotación horaria más allá del nivel 9 llevando el pomo hasta el tope.
	rotación antihoraria
	rotación antihoraria más allá del nivel cero (1), llevando el pomo hasta el tope.




## EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

La placa está equipada con cuatro zonas de cocción FL




    estas pueden activarse por separado o pueden usarse en combinación **FL+RL** o **FR+RR**. Cada zona tiene 9 niveles de potencia más un booster suplementario.

### ● **Activación / Apagado zona cocción**

#### **Activación:**



Desde la posición cero(1),  pomo (FL- RL- RR - FR ), cada clic aumentará gradualmente la potencia de cocción. En la pantalla se verá el nivel de potencia activo en ese momento desde  hasta .


#### **Desactivación:**

Desde cualquier posición diferente a cero (1),  pomo (FL- RL- RR - FR ), regresándolo a posición cero (1), La pantalla mostrará desde  hasta .




### ● **Booster**

#### **Activación:**

OWR  pomo (FL- RL- RR - FR ), en la pantalla aparece el símbolo .

Este modo aprovecha la potencia máxima del inductor está temporizado y tiene una duración de **10min.** Una señal acústica indicará la expiración de este tiempo, luego la potencia vuelve automáticamente el nivel .



#### **Desactivación:**



El booster puede desactivarse en cualquier momento,  pomo a nivel , o OWR  como se hizo para la 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.


#### **Activación:**

OWL  pomo (FL - RL- RR - FR ) mantenerlo en esta posición durante **1 seg.** La pantalla (2) indicará 

intermitente en este momento  en una de las tres primeras posiciones del pomo, para elegir el nivel más adecuado entre los disponibles, en cada posición la pantalla(2) indicará un símbolo como se muestra a continuación, junto al led  (3):

 Identifica un nivel de potencia adecuado para disolver lentamente productos delicados sin comprometer las características sensoriales (chocolate, mantequilla, etc.).

 Identifica un nivel de potencia adecuado para permitir que se mantenga la temperatura de los platillos de manera delicada, sin alcanzar temperaturas de ebullición.

 Identifica un nivel de potencia adecuado para cocer a fuego lento platillos durante períodos prolongados.

Adecuado para cocinar salsas de tomate, ragú, sopas, minestrone, manteniendo un nivel de cocción controlado (ideal para cocciones a baño de María). Evita desagradables derrames de alimentos o las posibles quemaduras en el fondo, típicas de estas preparaciones. Utilice esta función después de llevar los alimentos a ebullición.




#### **Desactivación:**

 en posición cero (1), o  más allá de la tercera posición del pomo.

### ● **Bridge:**

Esta función permite, hacer trabajar de manera combinada la zona de cocción FL con la zona de cocción RL y la zona de cocción FR con la zona de cocción RR creando una única zona con el mismo nivel de potencia. Esto permitirá una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño.

#### **Activación:**

OWR  pomos (FL y RL) simultáneamente y mantenerlos en esta posición durante **2 seg.** y la pantalla (2-FL) indicará  y la pantalla (2-RL) indicará .



Para activar el bridge de la derecha realice las mismas operaciones indicadas para el bridge de la izquierda. Usando los pomos (FR + RR).

#### **Desactivación:**

 pomo (FR y FL) y/o (FR y RR) en posición cero (1) en función del bridge que se desea desactivar.

### ● **Power Limitation:**(Limitación de potencia)

La función Power Limitation permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima (KW). A continuación, se muestran los detalles disponibles.

Valor	Potencia (KW)
	7,4 KW (configuración predeterminada)
	4,5 KW


### **Condición de partida del plano para el ajuste de la Power limitation:**

Placa de cocción desconectada de la red eléctrica; Perilla RR en posición cero; Perilla FR en posición 9.


#### **Configuración Power Limitation:**


Conectar nuevamente la Placa de cocción a la alimentación, dentro de los **2 min.** siguientes realizar este procedimiento:

Con la placa Apagada, OWL  perilla RR y mantener en esta posición, se emitirá una señal acústica después de




**1seg.** Y en la pantalla RR-2 se mostrará . Manteniendo todavía la perilla RR al final de carrera, realizar

rápidamente, esta secuencia con la perilla FR:



**OWR**  por **1 seg.** Hasta la señal acústica, por lo tanto, liberar la perilla que volverá a la posición **9 por tres veces**;


(en posición **OWR** se visualizará  mientras que en cada liberación en posición **9** este símbolo desaparecerá.) . Solo este punto se podrá liberar también la perilla **RR**. **Esta primera parte de procedimiento se realizará dentro de los primeros 5seg. desde el inicio del procedimiento.**





Para confirmar que se haya entrado en el Menú Power

Limitation, en la pantalla **RR-2** se visualizará  y  alternados, mientras que en la pantalla **RL-2** se visualizará  fijo.

Ahora será posible establecer una de las dos opciones de Potencia seleccionables de este modo:



**OWL**  perilla **RR** mantener en esta posición mientras que la perilla **FR** se lleva en posición Cero; desde esta posición para seleccionar una potencia diferente de la por defecto,  perilla **FR** de un disparo llevándola en

posición **1**, la pantalla **FR-2** indicará . Solo en este punto se podrá liberar incluso la perilla **RR**. que volverá en posición Cero. Llevar también la perilla a **FR** en posición Cero.


Para confirmar la configuración elegida, **OWL**  por un **1 seg.** Las perillas **FR** y **RR** contemporáneamente. Las pantallas **RR-2** y **RL-2** muestran una secuencia de líneas    y posteriormente todas las pantallas se iluminan por algunos segundos, para indicar que el procedimiento se ha producido y se ha guardado con éxito.




#### • **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 de  a .

#### **Activación:**

**OWL**  como (**FL- RL- RR - FR**) y mantenerlo en esta posición durante **3 seg.** una señal acústica indicará la activación de esta función. La pantalla **(2)** indicará este

símbolo  intermitente. En **10seg.** **R**  el pomo seleccionado en el nivel deseado, por ejemplo el  y espere **5 seg.** en este momento comenzará a parpadear


en secuencia el símbolo  y .

#### **Desactivación:**

Gire el pomo a otra posición.

#### • **Child lock** (Bloqueo infantil)





**Esta función puede activarse solo si los pomos (FL- RL-RR-FR) están en posición cero (1).**

Con los pomos en posición cero (1) **OWL**  pomos (**RR** y **RL**) simultáneamente, y mantenerlos en esta posición durante **3 seg.** la pantalla **(4)** mostrará esta secuencia de

símbolos     repetida 4 veces. Al final de la secuencia se activará el "child lock".

**Nota:** Este estado no permitirá la activación de ninguna función, excepto el aspirador, que puede ser activado normalmente.

**Nota:** Realizando el procedimiento de activación del "child lock" en presencia de uno o más pomos en posición diferente a cero, en la pantalla **(4)** la secuencia de

símbolos     se repetirá solo 2 veces, para indicar que no será posible activar el "child lock".




## EMPLEO DEL ASPIRADOR

#### • **Flap del Aspirador:**

El área de aspiración está equipada con un **FLAP** mecánico giratorio. **Es necesario abrir el FLAP antes de encender la cap para activar el sistema de aspiración.** La campana está equipada con un sensor que, cuando la aspiración está activada, detiene el motor automáticamente si el **FLAP** está completamente cerrado. La aspiración solo comienza nuevamente cuando se vuelve a abrir el **FLAP**.


Tratando de activar la aspiración con el **FLAP** cerrado La pantalla **(5)** y el LED "OPEN" comenzarán a parpadear y el motor permanecerá apagado.

#### • **Velocidad aspiración:**

La placa está equipada con 9 niveles de velocidad de aspiración desde  hasta  más un nivel Booster .



#### • **Activación / Apagado aspirador:**

##### **Activación:**

Abra el **FLAP** en el centro de la placa; Desde posición cero (1), **R**  como **HOOD**, cada clic aumentará gradualmente la potencia de aspiración.



En la pantalla **(2)** se verá el nivel de potencia activo en ese momento.


##### **Desactivación:**

Desde cualquier otra posición diferente a cero, **L**  como **HOOD** regresándolo a posición cero **(1)**, La pantalla mostrará .


### ● **Booster Aspirador:**

#### **Activación:**

**OWR**  como **HOOD**, en la pantalla aparece el símbolo  intermitente.

Este modo aprovecha la potencia máxima del aspirador está temporizado y tiene una duración de **5 min.** una señal acústica indicará la expiración de este tiempo, luego la potencia vuelve automáticamente al nivel .



#### **Desactivación:**

El booster puede desactivarse en todo momento, girando el pomo a nivel .

### ● **Funcionamiento automático**

La campana seleccionará automáticamente la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración al nivel de cocción máximo, utilizado en las zonas de cocción. Cuando las zonas de cocción son apagadas, la campana adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, de modo de eliminar vapores y olores residuos.

#### **Activación:**

**OWL**  como **HOOD** y mantenerlo en esta posición durante **1 seg.** el led ()<sub>(6)</sub> se enciende y una señal sonora avisa la activación de esta función.

#### **Desactivación:**

Para desactivar esta función repita la misma operación de activación.

**Nota:** Si está presente la indicación de mantenimiento de filtros, esta función no puede ser activada.




### ● **Activación / desactivación indicador saturación filtro de grasa y olores**

**Nota:** Este indicador generalmente está desactivado.



**Para acceder al menú activación / desactivación filtros:**

Con todas las pantallas apagadas, **OWL**  como **HOOD** y permanecer en esta posición durante **8 seg.**

**Nota:** La primera vez que se entra en este menú nos encontraremos en el ajuste del filtro de Grasa y en la

pantalla (5) será indicado el símbolo ; Si se desea entrar en el menú del filtro de olores **OWL**  como **HOOD** y permanecer en esta posición durante **2 seg.** La pantalla (5) pasará al símbolo  para indicar que hemos entrado en el menú de ajuste del filtro de olores.



**Para activarlos indicador saturación filtro de Grasa:**

Desde el ajuste filtro de Grasa, **R**  como **HOOD** cerca del símbolo G aparecerá un puntito  para señalar

que este indicador ha sido activado. Luego gire a posición cero.

**Para desactivarlos indicador saturación filtro de Grasa:**  
Mismo procedimiento de activación.


**Para activarlos indicador saturación filtro de olores:**

Desde el menú de ajuste del filtro de olores, **R**  como **HOOD**, cerca del símbolo F aparecerá un puntito  para señalar que este indicador ha sido activado. Luego gire a posición cero.

**Para desactivarlos indicador saturación filtro de olores:**

Mismo procedimiento de activación.

**Nota:** Para confirmar los ajustes seleccionados, será necesario salir del menú activación / desactivación filtros:

**OWL**  como **HOOD** y permanecer en esta durante **8 seg.**



### ● **Indicador de saturación filtros**

**Nota :** esta función está desactivada por defecto, se activará cuando se activen los indicadores de saturación del filtro de grasas y/o de olores (ver procedimiento anterior)

Cuando llega el momento de cambiar el filtro de grasa y/o olores, en la pantalla (5) se verán los siguientes símbolos:

**Filtros de olores:**  Intermitente durante 10 seg.


**Filtro de grasa:**  Intermitente durante 10 seg.

**Ambos filtros:**  y  alternados intermitentes durante 10 seg.

**Nota:** en presencia de estas señalizaciones, La placa de cocción y el aspirador continuarán funcionando normalmente pero, no será posible activar la "función automático" del aspirador.

**Después de haber cambiado los filtros de grasa y/o olores, será necesario realizar el procedimiento de reinicio del indicador de saturación filtros.** Esto servirá para poner a cero el contador y también para hacer desaparecer las señales G y/o F.

### ● **reinicio del indicador de saturación filtros:**

Proceda de la siguiente manera: **OWL**  como **HOOD** y permanecer en esta posición durante **3 seg.**











En la pantalla (5) desaparece la indicación G o F y aparecerá un puntito intermitente durante 2 seg. abajo a la

derecha  o . seguido de una señal acústica, para notificar que el indicador ha sido reiniciado.

**Nota:** Si están presentes ambas indicaciones, este procedimiento debe realizarse dos veces para reiniciar primero una y luego la otra indicación.



## TABLA DE POTENCIA

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso (basado en la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx potencia		Calentar rápidamente	aumentar en poco tiempo la temperatura de la comida hasta un rápido ebullición en caso de agua o calentar rápidamente los líquidos de cocción
		Freír - hervir	dorar, empezar una cocción, freír los productos congelados, cocer rápidamente
Alta potencia		Dorar - sofreír - hervir - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición alta, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 5-10 minutos)
		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		Cocinar - estofar - sofreír - asar a la parrilla	estofar, mantener la ebullición a fuego lento, cocer (durante un tiempo prolongado), condimentar la pasta
		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
		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).

#### • 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.

#### • Limpieza de la rejilla metálica:

La rejilla debe lavarse a mano con agua tibia y detergente

neutro y secase bien para evitar la oxidación.

## •XF Limpieza de los pomos:

Para una limpieza más a fondo, los pomos se pueden retirar; están fijados magnéticamente a la parte superior, por lo que solo es necesario levantarlos. Deben lavarse a mano con agua tibia y detergentes neutros, sin utilizar esponjas ni paños.

## 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!**

### •XA 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.

### •XB Mantenimiento Filtro de carbón activado – Cerámicas (Solo para Versión Filtrante):

**Retiene los olores desagradables de la cocción. El producto está equipado con un conjunto de filtros de olores.**

La saturación de los filtros de olores se produce después de un uso más o menos prolongado dependiendo del tipo de cocina y de la regularidad de la limpieza del filtro de grasas. Los filtros de olores pueden ser regenerados térmicamente cada 2/3 meses en un horno precalentado a 200 °C durante 45 minutos. La correcta regeneración asegura una constante eficiencia de filtrado durante 5 años.

**¡Cuidado!** No apoye los filtros en el fondo del horno, sino colóquelos en una fuente a una altura intermedia.

## 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) de los pomos en posición de: <b>OWL</b> o <b>OWR</b>	El pomo está bloqueado en posición <b>OWL</b> u <b>OWR</b> durante un tiempo superior a <b>30 seg.</b>	Compruebe si hay residuos u objetos que obstruyan el retorno del pomo y elimínelos devolviendo el pomo a la posición cero.
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.**

**Siga rigorosamente todas as instruções contidas neste manual.** Declina-se toda e qualquer responsabilidade por eventuais inconvenientes, danos ou incêndios provocados ao aparelho, derivados da inobservância das instruções contidas neste manual. O aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico para a cozedura de alimentos e aspiração dos fumos derivados da própria cozedura. Não é admitido nenhum outro tipo de utilização (por ex. aquecer ambientes). O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelos usos inadequados ou pelas erradas definições dos comandos.


**O aparelho pode ter estéticas diferentes relativamente ao ilustrado nos desenhos deste manual, contudo as instruções de utilização, manutenção e instalação são as mesmas.**

● Leia com atenção as instruções: existem importantes informações sobre a instalação, utilização e segurança.

● Não faça alterações elétricas no aparelho.

● Antes de proceder à instalação do dispositivo, verifique se todos os componentes não estão danificados. Caso contrário, entre em contacto com o revendedor e não prossiga com a instalação.

Verifique a integridade do aparelho antes de proceder à instalação. Caso contrário, entre em contacto com o revendedor e não prossiga com a instalação.

 : as peças marcadas com este símbolo podem ser adquiridas separadamente junto de revendedores especializados.

\* : as peças marcadas com este símbolo são acessórios opcionais fornecidos apenas em alguns modelos e podem ser adquiridas nos sites [www.elica.com](http://www.elica.com) e [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

## 1. SEGURANÇA E REGULAMENTOS

### SEGURANÇA GERAL

**Atenção!** Respeite escrupulosamente as seguintes instruções: ● O produto deve ser desligado da rede elétrica antes de efetuar qualquer intervenção de instalação. ● 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. Não repare ou substitua qualquer peça do produto se não for especificamente requerido no manual de utilização. ● 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. ● Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve ter um interruptor omnipolar padrão que assegure a desconexão completa da rede elétrica nas condições da categoria de

sobretensão III, de acordo com as regras de instalação. ● Não utilize tomadas múltiplas ou extensões elétricas. ● Quando a instalação estiver concluída, os componentes elétricos já não deverão estar acessíveis ao utilizador. ● O produto e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. ● 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. ● 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. ● 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. Vigie a cozedura dos alimentos ricos em gordura e óleo. ● Se a superfície estiver rachada, desligue o produto para evitar a possibilidade de choque elétrico. ● O produto não se destina a ser colocado em funcionamento através dum temporizador externo ou dum sistema de comando à distância separado. ● A cozedura não vigiada sobre uma placa com óleo ou gordura pode ser perigosa e causar incêndios. ● 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. ● Perigo de incêndio: não apoie objetos sobre as superfícies de cozedura. ● Não utilize máquinas de limpeza a vapor, risco de choques elétricos. ● Não coloque objetos de metal, como facas, garfos, colheres e tampas, na superfície da placa, pois podem sobreaquecer. ● 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 electricista qualificado.

Importante: ● Após o uso, desligue a placa através do seu dispositivo de comando e não confie no detetor de panelas. ● 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. ● Depois de terminar de cozinhar, desligue a respetiva zona de cozedura. ● 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. ● 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. ● 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. ● 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. ● Para todas as operações de instalação e manutenção, use luvas de trabalho. ● 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. ● As crianças devem ser vigiadas para que não brinquem com o produto. ● A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância. ● O local deve dispor de ventilação suficiente quando o produto for utilizado em simultâneo com outros aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis. ● 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. ● 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. ● A fritura deve ser feita sob controlo para evitar que o óleo sobreaquecido pegue fogo. ● **Atenção!** Quando a placa de cozinha estiver em funcionamento, as partes acessíveis do aparelho podem ficar quentes. ● **Atenção!** Não ligue o produto à rede elétrica sem que a instalação esteja completamente concluída. ● 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! ● 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. ● Quando este produto e outros aparelhos alimentados com uma energia que não seja a elétrica estiverem em funcionamento simultâneo, a pressão negativa no compartimento não deve superar 4 Pa (4 × 10<sup>-5</sup> bar). ● 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.

## **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 pelas diretivas fornecidas neste capítulo. ● O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a remoção da placa de fogão do plano de trabalho. ● 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. ● Não utilize extensões elétricas. ● O cabo elétrico de ligação à terra deve ser 2 cm mais comprido que os outros cabos. ● 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 mm<sup>2</sup> para potência de até 7200 Watt; enquanto que para potências mais altas deve ser de 4 mm<sup>2</sup>). ● O cabo não deve atingir, em nenhum ponto, uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente. ● O produto é destinado a estar permanentemente ligado à rede elétrica, por isso, efetue a ligação à rede fixa através de um interruptor unipolar de acordo com as normas, que assegure a desconexão completa da rede elétrica em condições de categoria de sobretensão III, e que seja facilmente acessível após a instalação.

● **Atenção!** 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 rede 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.

• O produto é fabricado para ser encastrado numa bancada de trabalho com 2-6 cm de espessura, no caso da instalação TOP; 2,5-6 cm no caso da instalação FLUSH.

A distância mínima entre a placa e a parede deve ser de pelo menos 5 cm na frente, de pelo menos 4 cm no lado e de pelo menos 50 cm dos armários de parede superiores.

NB = As distâncias sugeridas são indicativas: as indicações do fabricante da cozinha devem ser seguidas quando planear os espaços.

• para otimizar a instalação filtrante é aconselhável fazer uma ranhura no rodapé onde possa ser inserida uma grelha comercial.

• **Importante:** utilize um adesivo vedante monocomponente (S), que tenha uma resistência a temperaturas, até 250°; antes da instalação, as superfícies a serem coladas devem ser cuidadosamente limpas, eliminando qualquer substância que possa comprometer a sua aderência (por exemplo, agentes de descolamento, conservantes, gorduras, óleos, pós, resíduos dos adesivos anteriores etc.); a cola deve ser distribuída uniformemente por todo o perímetro do caixilho; após a colagem, deixe a cola secar por cerca de 24 horas.

• **Atenção!** A falta de instalação de parafusos e de outros dispositivos de fixação de acordo com estas instruções, pode resultar em riscos de natureza elétrica.

• **Nota:** para uma correta instalação do produto, é aconselhável fixar as tubagens com uma fita adesiva que

tenha as seguintes características: película elástica em PVC macio, com adesivo à base de 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 característica fundamental deste sistema é a transferência direta de energia do gerador para a panela.

**Vantagens:** Caso se compare com as placas de cozinha elétricas, a sua placa de indução é: **Mais segura:** menor temperatura sobre a superfície do vidro. **Mais rápida:** tempos inferiores para aquecimento dos alimentos. **Mais precisa:** a placa reage imediatamente aos seus comandos. **Mais eficiente:** 90% da energia consumida é convertida em calor. Além disso, uma vez removida a panela da placa, a transmissão de calor é interrompida imediatamente, evitando inúteis dispersões de calor.

## 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:

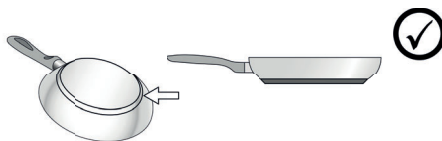
- recipientes com fundo que não seja perfeitamente plano;
- recipientes de metal com fundo esmaltado;
- recipientes com base rugosa, para evitar de arranhar a superfície da placa;
- nunca apoie panelas e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controlo da placa.
- Nem todas as panelas adequadas 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.

### ● 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](http://www.elica.com) e [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) para verificar a gama completa de kits disponíveis, para poder executar as 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.

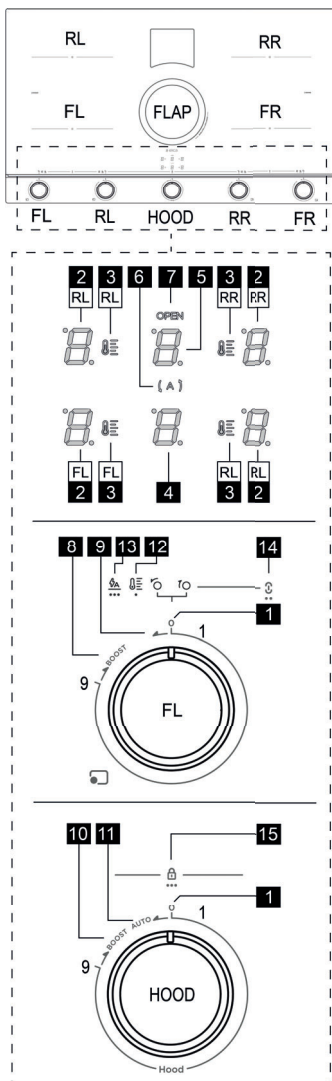
Para obter a máxima eficiência de aspiração: • Recomenda-se um percurso máximo de tubagem de 7 metros lineares. Recomenda-se que no total dos 7 metros lineares utilize no máximo duas curvas de 90° • Evite mudanças drásticas de secção da conduta, preferindo sempre a secção equivalente ao Ø 150 mm (ou 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. O produto é fornecido com tudo o que é necessário para uma instalação padrão com saída do ar pela parte frontal do rodapé do móvel. O produto está equipado com um conjunto de filtros de odores. Para mais informações, consulte a página relativa aos acessórios da versão de filtragem (na parte ilustrada deste manual).

## 3. FUNCIONAMENTO

### PAINEL DE CONTROLO



#### T. Função

- |    |  |
|----|--|
| 1  | Posição zero 0 botões                      |
| 2  | Visor zonas de cozedura                    |
| 3  | Visor Temperature manager                  |
| 4  | Visor do exaustor                          |
| 5  | Visor gestão Filtros                       |
| 6  | Indicador Aspirador Automático             |
| 7  | Indicador de abertura Flap                 |
| 8  | Posição para ativação Booster Cozedura     |
| 8  | Posição para ativação Temperature manager  |
| 8  | Posição para ativação Bridge               |
| 9  | Posição para ativação Automatic Heat up    |
| 10 | Posição para ativação Booster Aspiração    |
| 11 | Posição para ativação Aspirador automático |
| 12 | Serigrafia Temperature manager             |
| 13 | Serigrafia Automatic heat up               |
| 14 | Serigrafia Bridge                          |
| 15 | Serigrafia Child Lock                      |

### 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 painéis 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  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	
Power Level (Nível de Potência)	

Residual Heat Indicator (Indicador Calor Residual)	
Pot Detector (Detetor de Painela)	
Função Bridge Zone (Zona de ponte) ativa	
Função Temperature Manager (Gestor de Temperatura) ativa	
Função Child Lock (Bloqueio Parental) ativa	
Função Pausa	
Função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático)	

**Nota:** Se num ou mais visores aparecer um ponto a piscar

o comando para esse visor deve ser reconfigurado rodando o botão para a posição Zero.

## CARACTERÍSTICAS DA PLACA

### • Safe Activation (Ativação segura)

O produto ativa-se apenas com a existência de painelas sobre as zonas de cozedura: o processo de aquecimento não se inicia ou interrompe-se no caso de ausência ou remoção das painelas.

### • Pot Detector (Detetor de Painela)

O produto deteta automaticamente a existência de painelas 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

## INDICAÇÃO ROTAÇÃO BOTÕES

Esta tabela descreve como rodar os botões na presença de determinados símbolos.

	rotação no sentido horário
	rotação no sentido horário para além do nível 9, levando o botão ao final do curso.
	rotação no sentido anti-horário
	rotação no sentido anti-horário para além do nível zero (1), levando o botão ao final do curso.

## UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

A placa está equipada com quatro zonas de cozedura FL

RL RR FR as quais podem ser ativadas separadamente ou podem ser utilizadas em

combinação **FL+RL** ou **FR+RR**. Cada zona tem 9 níveis de potência, mais um booster adicional.

### • Ativação / Desligamento da zona de cozedura

#### **Ativação:**

A partir da posição zero(1), botão (**FL- RL- RR - FR**), cada clique aumentará gradualmente a potência de cozedura. No visor será visualizado o nível de potência ativo no momento a partir de até

#### **Desativação:**

De qualquer posição diferente de zero (1), botão (**FL- RL- RR - FR**), repondo-o na posição zero (1), O visor visualizará a partir de até

### • Booster

#### **Ativação:**

**OWR** botão (**FL- RL- RR - FR**), no visor aparece o símbolo

Este modo desfruta da potência máxima do indutor, é temporizado e tem uma duração de **10min**. Um sinal acústico indicará o fim deste tempo, depois a potência volta automaticamente ao nível

#### **Desativação:**

O booster pode ser desativado a qualquer momento, botão de nível ou **OWR** como feito para a ativação.

### • Temperature Manager (Gestor de Temperatura)

O Temperature Manager é uma função que permite configurar a temperatura predefinida mais adequada para obter o tipo de resultado desejado.

#### **Ativação:**

**OWL** botão (**FL - RL- RR - FR**) mantendo-o nesta posição durante **1 seg**. O visor (2) indicará neste

momento a piscar numa das três primeiras posições do botão, para escolher o nível mais adequado entre os disponíveis, em cada posição o visor(2) indicará um símbolo como mostrado de seguida, juntamente com o

LED (3):

Identifica um nível de potência adequado para derreter lentamente os produtos delicados sem comprometer as suas características sensoriais (chocolate, manteiga etc.).

Identifica um nível de potência adequado para permitir manter à temperatura as suas comidas de forma delicada, sem atingir temperaturas de ebulição.



Identifica um nível de potência adequado para cozinhar alimentos em lume brando por tempos prolongados. Adequado para cozinhar molhos de tomate, ragus, sopas, guisados, mantendo um nível de cozedura controlado (ideal para cozeduras em banho-maria). Evite extravasamentos desagradáveis da comida ou possíveis queimaduras no fundo, típicos destas preparações. Utilize esta função depois de ter levado os alimentos à fervura.

#### Desativação:

na posição zero (1), ou para além da terceira posição do botão.

#### • Bridge (Ponte):

Esta função permite fazer funcionar em modo combinado a zona de cozedura FL com a zona de cozedura RL e a zona de cozedura FR com a zona de cozedura RR criando uma única zona com o mesmo nível de potência. Isto permitirá uma cozedura homogénea com tabuleiros e painelas grandes.

#### Ativação:

**OWR** botões (FL e RL) simultaneamente e mantenha-os nesta posição durante **2 seg.** e o visor (2-FL) indicará e o visor (2-RL) indicará .

Para ativar a bridge à direita, efetue as mesmas operações indicadas para a bridge à esquerda. Utilizando os botões (FR + RR).

#### Desativação:

botão (FR e FL) e/ou (FR e RR) na posição zero (1) em função das bridges que se pretende desativar.

#### • Power Limitation (Limitação de Potência):

A função de Power Limitation permite definir o funcionamento do produto limitando-lhe a sua absorção máxima (kW). De seguida as definições disponíveis.

Valor	Potência (kW)
	7,4 kW (definição por defeito)
	4,5 kW

#### Condição de início da placa para a configuração da Power Limitation:

Placa de cozedura desligada da rede elétrica; Botão RR na posição zero; Botão FR na posição 9.

#### Definição Power Limitation:

Religue a Placa de cozedura à alimentação elétrica, dentro dos **2 min.** seguintes efetue este procedimento:

Com a placa Desligada, **OWL** botão RR e mantenha nesta posição, será emitido um sinal acústico após **1 seg.**

e no visor RR-2 será exibido . Mantendo ainda o botão RR no final do curso, efetue rapidamente esta sequência

com o botão FR:

**OWR** por **1 seg.** até ao sinal acústico, de seguida liberte o botão que voltará à posição **9 por três vezes;** (na

posição **OWR** será visualizado enquanto a cada libertação na posição 9 desaparecerá este símbolo.) . Só neste momento se poderá também libertar o botão RR. **Esta primeira parte do procedimento deve ser efetuada dentro dos primeiros 5 seg. desde o início do procedimento.**

Como confirmação de que entramos no Menu de Power

Limitation, no visor RR-2 será visualizado e alternados, enquanto que no visor RL-2 é visualizado fixo.

Agora será possível definir uma das duas opções de Potência selecionáveis da seguinte forma:

**OWL** botão RR mantenha nesta posição enquanto o botão FR é colocado na posição Zero; a partir desta posição para selecionar uma potência diferente da padrão,

botão FR por um clique colocando-o na posição 1, o visor FR-2 indicará . Só neste momento se poderá também libertar o botão RR, que voltará à posição Zero. Coloque também o botão FR na posição Zero.

Para confirmar a definição escolhida, **OWL** por um **1 sec.** os botões FR e RR simultaneamente. Os visores RR-2 e RL-2 visualizam uma sequência de linhas e, seguidamente, todos os visores se acendem por alguns segundos, a indicar que o procedimento foi feito e guardado com sucesso.

#### • Automatic heat up (Aquecimento automático)

A função Automatic Heat UP permite levar mais rapidamente ao regime a potência definida; 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 a .

#### Ativação:

**OWL** botão (FL- RL- RR - FR ) e mantenha-o nesta posição durante **3 seg.** um sinal acústico assinalará a ativação desta função. O visor (2) indicará este símbolo


a piscar. Dentro de **10seg.** o botão escolhido para o nível desejado, por exemplo, o e aguarde **5 seg.** nesta altura começará a piscar em sequência o símbolo e


### **Desativação:**

Rode o botão para outra posição.


### • **Child lock (Bloqueio Parental)**

**Esta função só pode ser ativada se os botões (FL-RL-RR-FR) estiverem na posição zero (1).**

Com os botões na posição zero (1) **OWL**  botões (RR e RL) simultaneamente, e mantenha-os nesta posição durante **3 seg.** o visor (4) visualizará esta sequência de

símbolos  repetida por 4 vezes. No final da sequência, será ativado o "child lock".

**Nota:** Este estado não permitirá a ativação de nenhuma função à exceção do aspirador, que poderá ser ativado normalmente.

**Nota:** Ao realizar o procedimento de ativação do "child lock" na presença de um ou mais botões em posição diferente de zero, no visor (4) a sequência de símbolos  só se repetirá 2 (duas) vezes, a indicar que não será possível ativar o "child lock".




## **UTILIZAÇÃO DO EXAUSTOR**

### • **Flap (aba) do Aspirador:**

A zona de aspiração está equipada com um **FLAP** rotativo mecânico. **É necessário abrir o FLAP antes de ligar o exaustor para ativar o sistema de aspiração.** O exaustor está equipado com um sensor que, com a aspiração ativada, no caso em que o **FLAP** é fechado completamente, para o motor automaticamente. A aspiração só é retomada quando o **FLAP** é reaberto.


Ao tentar ativar a aspiração com o **FLAP** fechado o visor (5) e o LED "OPEN" começarão a piscar e o motor permanecerá desligado.

### • **Velocidade de aspiração:**

A placa está equipada com 9 níveis de velocidade de aspiração de  até  mais um nível **Booster** .



### • **Ativação / Desligamento do aspirador:**

#### **Ativação:**

Abra o **FLAP** no centro da placa; a partir da posição zero (1), **R**  botão **HOOD**, cada clique aumentará gradualmente a potência de aspiração.



No visor(2) será visualizado o nível de potência ativo naquele momento.


#### **Desativação:**

A partir de qualquer outra posição diferente de zero, **L**  botão **HOOD** repondo-a na posição zero(1), O visor visualizará .

### • **Booster Aspirador:**

#### **Ativação:**

**OWR**  botão **HOOD**, no visor aparece o símbolo  a piscar.

Este modo desfruta da potência máxima do aspirador, é temporizado e tem uma duração de **5 min.** Um sinal acústico indicará o fim deste tempo, depois a potência volta automaticamente ao nível .

#### **Desativação:**



O booster pode ser desligado a qualquer momento rodando o botão para o nível .

### • **Funcionamento automático**

O exaustor selecionará automaticamente a velocidade mais adequada, adaptando a capacidade de aspiração ao nível de cozedura máximo utilizado nas zonas de cozedura.

Quando as zonas de cozedura são desligadas, o exaustor adapta a sua velocidade de aspiração, diminuindo-a gradualmente, de modo a eliminar vapores e cheiros residuais.

#### **Ativação:**

**OWL**  botão **HOOD** e mantenha-o nesta posição durante **1 seg.** o LED  (6) acende-se e um sinal acústico avisa a ativação desta função.

#### **Desativação:**

Para desativar esta função, repita as mesmas operações de ativação.


**Nota:** Se a sinalização de manutenção dos filtros estiver presente, esta função não pode ser ativada.


### • **Ativação/desativação do indicador de saturação do filtro de gorduras e odores**

**Nota:** Este indicador está normalmente desativado.

**Para aceder ao menu de ativação/desativação de filtros:**

Com os visores todos desligados, **OWL**  o botão **HOOD** e permaneça nesta posição durante **8 seg.**


**Nota:** A primeira vez que se entra neste menu encontraremos-nos na configuração do filtro de Gorduras e no visor (5) será indicado o símbolo .

menu do filtro de odores **OWL**  botão **HOOD** e permaneça nesta posição durante **2 seg.** O visor (5)

mudará para o símbolo  para indicar que se entrou no menu de configuração do filtro de odores.

**Para ativar o indicador de saturação do filtro de Gorduras:**



A partir da configuração do filtro de Gorduras, **R**  botão

**HOOD** junto ao símbolo G aparecerá um ponto  a indicar que este indicador foi ativado. Depois Rode para a posição zero.

**Para desativar o indicador de saturação do filtro de gorduras:**

O mesmo procedimento da ativação.

**Para ativar o indicador de saturação do filtro de odores:**

A partir do menu de configuração do filtro de odores, **R**  botão **HOOD**, junto ao símbolo F aparecerá um ponto  a indicar que este indicador foi ativado. Depois Rode para a posição zero.

**Para desativar o indicador de saturação do filtro de odores:**

O mesmo procedimento da ativação.

**Nota:** Para confirmar as configurações escolhidas, será necessário sair do menu de ativação/desativação dos

filtros: **OWL**  botão **HOOD** e permaneça nesta posição durante **8 seg.**

#### ● **Indicador de saturação de filtros**

**Nota:** esta função está desativada por defeito, será ativada quando os indicadores de saturação do filtro de gordura e/ ou de odores forem ativados (ver procedimento acima)

Quando chega a altura de substituir o filtro de gorduras e/ ou odores, serão visualizados no visor **(5)** os seguintes símbolos:

**Filtros de odores:**  A piscar durante 10 seg.


**Filtro de gorduras:**  A piscar durante 10 seg.

**Ambos os filtros:**  e  alternados a piscar durante 10 seg.



**Nota:** na presença destes sinais, a placa de cozinha e o aspirador continuarão a funcionar normalmente mas não será possível ativar a "função automática" do aspirador.

**Após ter providenciado à substituição dos filtros de gorduras e/ou odores, será necessário efetuar o procedimento de reposição do indicador de saturação dos filtros.** Isto permitirá fazer a reposição do contactor e também fazer desaparecer os sinais G e/ou F.

#### ● **reposição do indicador de saturação dos filtros:**

Proceda da seguinte maneira: **OWL**  botão **HOOD** e permaneça nesta posição durante **3 seg.**

No visor **(5)** desaparece a indicação G ou F e aparecerá um ponto no canto inferior direito a piscar durante 2 seg.

 ou , seguido de um sinal acústico, a indicar que o indicador foi repost.

**Nota:** Na presença de ambos os sinais, este procedimento deve ser realizado duas vezes para repor primeiro um e

depois o outro sinal.

## 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).

#### • Limpeza do tanque de recolha de líquidos:

No caso de transvasamentos das painelas 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.

#### • 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.

## •XF Limpeza dos botões:

Para a limpeza mais completa é possível desmontar os botões, estes estão enganchados magneticamente à placa, pelo que basta levantá-los. Devem ser lavados à mão com água quente e detergentes neutros, sem utilizar esponjas ou panos.

## 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 ALCOOL!**

### •XA 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.

### •XB Manutenção do Filtro de carvões ativos - Cerâmicos (Apenas para a Versão Filtrante):






**Retém os odores desagradáveis derivantes da cozedura. O produto está equipado com um conjunto de filtros de odores.**

A saturação dos filtros de odores verifica-se após uma utilização mais ou menos prolongada, dependendo do tipo de cozinha e da regularidade da limpeza do filtro de gorduras. Os filtros de odores podem ser regenerados termicamente a cada 2 / 3 meses num forno pré-aquecido a 200 °C por 45 minutos. A regeneração adequada garante uma eficácia de filtragem constante por 5 anos.

**Atenção!** Não apoie os filtros no fundo do forno, coloque-os sim num tabuleiro e coloque-o a uma altura intermédia.

## 5. ASSISTÊNCIA

### TABELA PESQUISA AVARIAS

Código informativo	Descrição	Causas possíveis	Solução
	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
 + sinal sonoro 	É detetada uma ativação contínua (permanente) dos botões na posição de:  ou 	O botão é bloqueado na posição <b>OWL</b> ou <b>OWR</b> por um período superior a <b>30 seg.</b>	Verifique se existem eventuais resíduos ou objetos que obstaculizem o retorno do botão e depois remova-os, devolvendo o botão à posição zero.
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 προσεκτικά 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 ανέταφα. 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](http://www.elica.com) και [www.shop.elica.com](http://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. • 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. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα του προϊόντος εάν δεν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. • Η γείωση του προϊόντος είναι υποχρεωτική βάσει νόμου. • Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να είναι αρκετά μακριά ώστε να επιτρέπεται η σύνδεση του εντοιχιζόμενου προϊόντος στο

ηλεκτρικό ρεύμα. • Για να τηρούνται οι ισχύοντες κανονισμοί ασφαλείας, η εγκατάσταση θα πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη που να εξασφαλίζει την πλήρη αποσύνδεση από το δίκτυο σε περίπτωση υπέρτασης κατηγορίας III, σε συμμόρφωση με τους κανόνες εγκατάστασης. • Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή μπαλαντέζες. • Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, ο χρήστης δεν πρέπει να έχει πρόσβαση στα ηλεκτρικά μέρη. • Το προϊόν και τα προσβάσιμα μέρη του θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσοχή, μην ακουμπάτε τις θερμές εστίες της συσκευής. • Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με το προϊόν. Κρατήστε τα σε απόσταση ασφαλείας και υπό την εποπτεία σας διότι τα προσβάσιμα μέρη του μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. • Τα άτομα με καρδιακό βηματοδότη ή εμφυτεύσιμο απινιδωτή είναι σημαντικό να εξακριβώνουν, πριν από τη χρήση της επαγγελματικής εστίας, ότι ο βηματοδότης τους είναι συμβατός με το προϊόν. • 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. Να είστε πάντα σε επαγρύπνηση όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λίπη ή λάδια. • Εάν η επιφάνεια ραγίσει, απενεργοποιήστε το προϊόν για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. • Το προϊόν δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ενός χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού. • Το μαγείρεμα επάνω σε εστία με λάδι ή λίπος δίχως επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. • 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 φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα. • Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στις εστίες. • Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές, διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. • Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια πάνω στην επιφάνεια των εστιών διότι υπάρχει κίνδυνος να υπερθερμανθούν. • 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 φως σύνδεσης είναι κατάλληλο. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε σε έναν ηλεκτρολόγο.

**Σημαντικό:** • Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος μέσω του σχετικού συστήματος ελέγχου και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκευός. • Για να μην ξεχειλίσει υγρό κατά το βράσιμο ή το ζέσταμα, μειώστε την παροχή θερμότητας. • Μην αφήνετε αναμμένες τις εστίες με άδειες καταρρόλες και τηγάνια ή χωρίς σκεύη. • Μόλις ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, σβήστε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος. • 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. ● 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. ● 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 κεντρορισμένα. Απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικείμενων ανάμεσα στο σκόπεο και την εστία. ● Σε περίπτωση υψηλών θερμοκρασιών το προϊόν μειώνει αυτόματα το επίπεδο ισχύος των εστιών. ● Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό ρεύμα βγάζοντας το φως από την πρίζα ή κατεβάζοντας τον γενικό διακόπτη του σπιτιού σας. ● Για όλες τις εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης θα πρέπει να χρησιμοποιείτε γάντια εργασίας. ● 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 κατανοήση των σχετικών κινδύνων. ● Πρέπει να επιβεβαιώνετε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με το προϊόν. ● Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη. ● Ο χώρος πρέπει να αερίζεται επαρκώς, όταν το προϊόν χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με άλλες συσκευές καύσης αερίου ή άλλων καυσίμων υλών. ● Το προϊόν πρέπει να καθαρίζεται συχνά τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά (ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΜΙΑ ΦΟΡΑ ΤΟ ΜΗΝΑ), τηρώντας πάντα όσα αναφέρονται ρητά στις οδηγίες συντήρησης. ● 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. ● Το τηγάνισμα θα πρέπει να εκτελείται υπό επίβλεψη διότι υπάρχει κίνδυνος να αρπάξει φωτιά το καυτό λάδι. ● Προσοχή! Όταν η εστία μαγειρέματος είναι σε λειτουργία, τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να αναπτύξουν υψηλή θερμοκρασία. ● Προσοχή! ● Μη συνδέετε το προϊόν στο ηλεκτρικό ρεύμα εάν δεν έχει ολοκληρωθεί πλήρως η εγκατάσταση. ● Όταν 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! ● Για τις βρασιές εγκατάστασης χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τις βίδες που παρέχονται μαζί με το προϊόν ή, εάν δεν παρέχονται, αγοράστε βίδες κατάλληλου τύπου. Χρησιμοποιείτε βίδες κατάλληλου μήκους σύμφωνα με τον Οδηγό εγκατάστασης. ● Όταν το προϊόν αυτό λειτουργεί ταυτόχρονα με άλλες συσκευές που τροφοδοτούνται με ενέργεια διαφορετική από την ηλεκτρική, η αρνητική πίεση στο δωμάτιο δεν πρέπει να ξεπερνά τα 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● 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.

## ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

● Αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό ρεύμα. ● Η εγκατάσταση θα πρέπει να εκτελείται από επαγγελματικά εξειδικευμένο 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. ● Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να είναι δυνατή η αφαίρεση της μονάδας εστιών από τον πάγκο. ● 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. ● Μη χρησιμοποιείτε μπαλαντζές. ● Το ηλεκτρικό καλώδιο γείωσης πρέπει να είναι 2 εκ. μακρύτερο από τα υπόλοιπα καλώδια. ● Σε περίπτωση που το προϊόν δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε ένα με ελάχιστη διατομή 2,5 mm<sup>2</sup> για ισχύ έως 7200 Watt, ενώ για μεγαλύτερη ισχύ ή διατομή θα πρέπει να είναι 4 mm<sup>2</sup>. ● Το καλώδιο δεν πρέπει να φτάνει σε θερμοκρασία που ξεπερνά κατά 50°C τη θερμοκρασία περιβάλλοντος. ● Το προϊόν προορίζεται για μόνιμη σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο, επομένως η σύνδεση πρέπει να πραγματοποιείται σε σταθερό δίκτυο μέσω κατάλληλου πολυπολικού διακόπτη, που να εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση από το ρεύμα στις περιπτώσεις της κατηγορίας υπέρτασης III και που να είναι εύκολα προσβάσιμος μετά την εγκατάσταση.

● **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 ηλεκτρικού ρεύματος και ελέγξετε τη σωστή λειτουργία της συσκευής, θα πρέπει να εξακριβώσετε ότι το καλώδιο ρεύματος 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 κατασθητήρα Παραθύρου (δεν παρέχεται από τον κατασκευαστή).** Με την εγκατάσταση του KIT αισθητήρα Παραθύρου (μόνο σε περίπτωση που γίνεται χρήση σε λειτουργία ΑΠΟΡΡΩΦΗΣΗΣ), 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 ασφαλείας (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 εντοχισμό:**

• 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 εσίων και αφαιρέστε ροκανίδια ή υπολείμματα καταργασίας.

• Το προϊόν έχει κατασκευαστεί για εντοχισμό σε πάγκο κουζίνας πάχους 2-6 εκ. σε περίπτωση εγκατάστασης TOP και 2,5-6 εκ. σε περίπτωση εγκατάστασης FLUSH.

Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της εστίας μαγειρέματος και του τοίχου πρέπει να είναι τουλάχιστον 5 εκ. μπροστά, τουλάχιστον 4 εκ. στο πλάι και τουλάχιστον 50 εκ. σε σχέση με τα επάνω ντουλάπια.

**ΣΗΜ.=** Οι συνιστώμενες αποστάσεις είναι ενδεικτικές: κατά τον σχεδιασμό των χώρων θα 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 παλιές 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/EK - 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 κατασρόλα.

**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 διακόπεται άμεσα κι έτσι επιτυγχάνεται εξοικονόμηση.

### ΧΡΗΣΗ ΣΚΕΥΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

- Σκεύη μαγειρικής

 Χρησιμοποιείτε μόνο κατασρόλες που φέρουν αυτό το σύμβολο.

#### Σημαντικό:

για την αποφυγή καταστροφής της εστίας, μην χρησιμοποιείτε:

- σκεύη με βάση που δεν είναι τελείως επίπεδη,

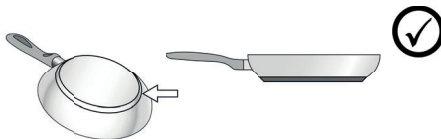
- μεταλλικά σκεύη με εμαγιέ βάση,
- σκεύη με τραχιά βάση για να μην γρατζουνίζεται η επιφάνεια των εστιών,
- μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κατασρόλες και τηγάνια επάνω στον πίνακα ελέγχου της επιφάνειας εστιών.
- Όσα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε επαγωγικές εστίες δεν σημαίνει ότι λειτουργούν και αποτελεσματικά λόγω του ότι η βάση τους μπορεί να αποτελείται μερικώς από σιδηρομαγνητικό υλικό!! Όταν αγοράζετε κατασρόλες ή τηγάνια επιβεβαιώστε 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/κατασρόλας 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 διαμέτροι βάσης σκευών

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** αν οι κατασρόλες δεν έχουν το σωστό μέγεθος οι εστίες μαγειρέματος δεν ανάβουν. Για να δείτε την ελάχιστη διάμετρο της κατασρόλας που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σε κάθε εστία ξεχωριστά, συμβουλευτείτε τις εικόνες του παρόντος εγχειριδίου.

- Εξοικονόμηση ενέργειας

Χρησιμοποιείτε τηγάνια και κασαρόλες με διάμετρο βάσης ίδια με εκείνη της εστίας μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε μόνο κασαρόλες και τηγάνια με επίπεδες βάσεις. - Εφόσον είναι δυνατό, αφήστε το καπάκι επάνω στις κασαρόλες 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 κασαρόλα 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](http://www.elica.com) και [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) για να δείτε την πλήρη σειρά των διαθέσιμων kit, ώστε να μπορέσετε να πραγματοποιήσετε τις διάφορες εγκαταστάσεις, τόσο σε περίπτωση φιλτράρισματος όσο και απορρόφησης.

### • Εκδοχή 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.

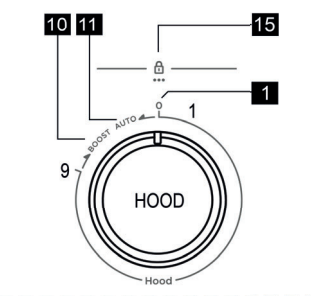
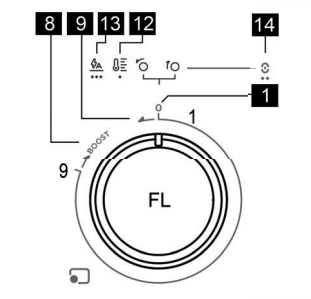
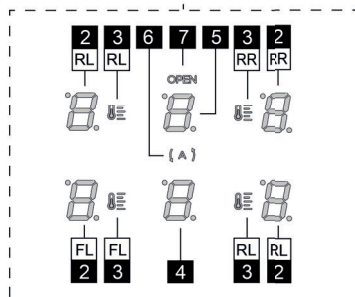
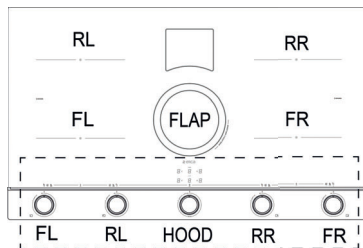
Για να επιτευχθεί η μέγιστη απόδοση της απορρόφησης: • Το μέγιστο συνιστώμενο μήκος των σωλήνων είναι 7 γραμμικά μέτρα. • Εντός των 7 γραμμικών μέτρων συνιστάται η χρήση δύο καμπυλών 90° το μέγιστο • Θα πρέπει να αποφεύγονται σημαντικές μεταβολές στη διατομή του αγωγού, επιλέγοντας πάντα διατομή που αντιστοιχεί σε Ø 150 mm (ή ορθογώνια 222 x 89 mm).

### • Εκδοχή Φιλτράρισματος:

Ο απορροφούμενος αέρας φιλτράρεται μέσα από ειδικά φίλτρα κατακράτησης λιπαρών ουσιών και φίλτρα κατακράτησης οσμών πριν επαναπροωθηθεί στον χώρο. Το προϊόν συνοδεύεται από όλα τα απαραίτητα εξαρτήματα για κανονική εγκατάσταση, με την έξοδο του αέρα στο μπροστινό τμήμα της βάσης του επίπλου. Το προϊόν διαθέτει ένα σετ φίλτρων κατά των οσμών. Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στη σελίδα με τα εξαρτήματα της έκδοσης φιλτράρισματος (στο εικονογραφημένο τμήμα του παρόντος εγχειριδίου).

## 3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

### ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



### T. Λειτουργία

- 1 Θέση μηδέν 0 κουμπιών
- 2 Οθόνη εστιών μαγειρέματος
- 3 Οθόνη Temperature manager
- 4 Οθόνη Απορροφητήρα

5	Οθόνη διαχείρισης Φίλτρων
6	Ένδειξη Αυτόματου Συστήματος Απορρόφησης
7	Ένδειξη ανοίγματος Πτερυγίου (Flap)
8	Θέση για ενεργοποίηση Booster Μαγειρέματος
8	Θέση για ενεργοποίηση Temperature Manager
8	Θέση για ενεργοποίηση Bridge
9	Θέση για ενεργοποίηση Automatic Heat up
10	Θέση για ενεργοποίηση Booster Απορροφητήρα
11	Θέση για ενεργοποίηση Αυτόματου Συστήματος Απορρόφησης
12	Μεταξοτυπία Temperature manager
13	Μεταξοτυπία Automatic heat up
14	Μεταξοτυπία Bridge
15	Μεταξοτυπία Child Lock

## 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 [Κλειδώμα]» ή «Timer [Χρονοδιακόπτης]»).


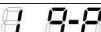
Περιμένετε έως ότου απενεργοποιηθεί το εν λόγω σύμβολο στην οθόνη πριν ακουμπήσετε τις εστίες.








**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  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	
Power Level [Στάθμη Ισχύος]	

Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας]	
Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκευών]	
Λειτουργία Bridge Zone [Ζώνη Γέφυρας] ενεργοποιημένη	
Λειτουργία Temperature Manager [Διαχείρισης Θερμοκρασίας] ενεργοποιημένη	
Λειτουργία Child Lock [Κλειδώματος ανηλίκων] ενεργοποιημένη	
Λειτουργία Παύσης	
Λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματης Θέρμανσης]	

**Σημείωση:** Εάν σε μία ή περισσότερες οθόνες εμφανιστεί

μία κουκκίδα που αναβοσβήνει , σημαίνει ότι πρέπει να γίνει επαναφορά του στοιχείου ελέγχου που αντιστοιχεί στη σχετική οθόνη φέρνοντας το κουμπί στη θέση Μηδέν.

## 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 .

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗΣ ΚΟΥΜΠΙΩΝ

Ο πίνακας αυτός περιγράφει με ποιον τρόπο πρέπει να περιστρέψετε τα κουμπιά όταν υπάρχουν τα αντίστοιχα σύμβολα.

	δεξιόστροφη περιστροφή
	δεξιόστροφη περιστροφή πέραν του επιπέδου 9, φέρνοντας το κουμπί στο τέρμα της διαδρομής.
	αριστερόστροφη περιστροφή



αριστερόστροφη περιστροφή πέραν του επιπέδου μηδέν (1), φέρνοντας το κουμπί στο τέρμα της διαδρομής.

## ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η μονάδα διαθέτει τέσσερις εστίες μαγειρέματος FL

RL RR FR . Αυτές μπορούν να ενεργοποιηθούν μεμονωμένα ή να χρησιμοποιηθούν συνδυαστικά FL+RL ή FR+RR. Κάθε εστία διαθέτει 9 επίπεδα ισχύος συν ένα πρόσθετο επίπεδο booster.

### • Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση εστίας μαγειρέματος

#### Ενεργοποίηση:

Από τη θέση μηδέν(1), το κουμπί (FL- RL- RR - FR ), κάθε θέση αυξάνει σταδιακά την ισχύ μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται το ενεργό επίπεδο ισχύος την τρέχουσα στιγμή από έως .

#### Απενεργοποίηση:

Από οποιαδήποτε θέση εκτός από μηδέν (1), το κουμπί (FL- RL- RR - FR ), επαναφέροντάς το στη θέση μηδέν (1). Η οθόνη θα εμφανίσει από έως .

### • Booster

#### Ενεργοποίηση:

OWR το κουμπί (FL- RL- RR - FR ), στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο .

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας αξιοποιεί τη μέγιστη ισχύ του επαγωγέα, είναι χρονικά ρυθμισμένος και διαρκεί **10 λεπτά**. Ένα ηχητικό σήμα θα επισημάνει τη λήξη του συγκεκριμένου χρόνου και έπειτα η ισχύς επιστρέφει αυτόματα στο επίπεδο .

#### Απενεργοποίηση:

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το booster οποιαδήποτε στιγμή, το κουμπί στο επίπεδο , ή OWR όπως κάνατε για την ενεργοποίηση.

### • Temperature Manager [Σύστημα Διαχείρισης Θερμοκρασίας]

Το Temperature Manager είναι μια λειτουργία που επιτρέπει τη ρύθμιση της καταλληλότερης θερμοκρασίας προκειμένου να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

#### Ενεργοποίηση:

OWL το κουμπί (FL - RL- RR - FR ) και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **1 δευτ**. Στην οθόνη (2) θα εμφανιστεί σε αυτό το σημείο το το οποίο θα αναβοσβήνει

σε μία από τις τρεις πρώτες θέσεις του κουμπιού, για να επιλέξετε το καταλληλότερο επίπεδο μεταξύ των διαθέσιμων. Σε κάθε θέση η οθόνη(2) θα εμφανίζει και ένα

σύμβολο όπως φαίνεται παρακάτω, μαζί με το led (3):

Αντιστοιχεί σε ένα επίπεδο ισχύος που είναι κατάλληλο για το αργό λιώσιμο ευπαθών προϊόντων χωρίς να επηρεάζονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους (σκολάτα, βούτυρο, κτλ.).

Αντιστοιχεί σε ένα επίπεδο ισχύος που είναι κατάλληλο για την προσεκτική διατήρηση της θερμοκρασίας των φαγητών σας, χωρίς να επιτυγχάνονται θερμοκρασίες βρασμού.

Αντιστοιχεί σε ένα επίπεδο ισχύος που είναι κατάλληλο για το σιγοβράσιμο φαγητών για παρατεταμένο χρονικό διάστημα. Κατάλληλο για να μαγειρευτεί σάλτσες ντομάτας, ραγού, σουπές, μινεστρόνε, διατηρώντας ελεγχόμενο το επίπεδο μαγειρέματος (ιδανικό για μαγειρέμα σε μπεν μαρι). Με αυτόν τον τρόπο το φαγητό σας δεν χύνεται και δεν καίγεται, κάτι που είναι σύνθηρες σε τέτοιου είδους παρασκευές. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία αφού πρώτα φέρετε σε σημείο βρασμού το φαγητό που ετοιμάζετε.

#### Απενεργοποίηση:

στη θέση μηδέν (1), ή πέραν της τρίτης θέσης του κουμπιού.

### • Bridge [Γέφυρα]:

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει τη συνδυαστική λειτουργία της εστίας μαγειρέματος FL με την εστία μαγειρέματος RL και της εστίας μαγειρέματος FR με την εστία μαγειρέματος RR δημιουργώντας μια ενιαία εστία με το ίδιο επίπεδο ισχύος. Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το ομοίομορφο μαγειρέμα σε ταψία και κατσαρόλες μεγάλου μεγέθους.

#### Ενεργοποίηση:

OWR τα κουμπιά (FL και RL) ταυτόχρονα και κρατήστε τα σε αυτή τη θέση για **2 δευτ**. Η οθόνη (2-FL) θα δείξει και η οθόνη (2-RL) θα δείξει .



Για να ενεργοποιήσετε τη γέφυρα στη δεξιά μεριά εκτελέστε τις ίδιες ενέργειες που περιγράφονται για τη γέφυρα στην αριστερή μεριά. Χρησιμοποιώντας τα κουμπιά (FR + RR).

#### Απενεργοποίηση:

το κουμπί (FR και FL) ή/και (FR και RR) στη θέση μηδέν (1) ανάλογα με τις γέφυρες που θέλετε να απενεργοποιήσετε.

### • Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος]:

Η λειτουργία Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος] επιτρέπει τη ρύθμιση της λειτουργίας του προϊόντος περιορίζοντας τη μέγιστη απορρόφηση του (KW). Ακολούθως οι διαθέσιμες ρυθμίσεις.



Τιμή	Ισχύς (KW)
	7,4 KW (προεπιλεγμένη ρύθμιση)
	4,5 KW


### Κατάσταση εκκίνησης του επιπέδου για τη ρύθμιση του Power limitaton:


Επιφάνεια μαγειρέματος αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο, Κουμπί **RR** σε θέση μηδέν, Κουμπί **FR** σε θέση 9.




### Ρύθμιση περιορισμού ισχύος:

Συνδέστε ξανά την επιφάνεια μαγειρέματος στην τροφοδοσία εντός **2 λεπτών**. προχωρήστε σε αυτή τη διαδικασία:



Από την επιφάνεια σβηστή, το κουμπί **OWL**  **RR** και διατηρήστε σε αυτή τη θέση, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα μετά από **1sec.** και στη οθόνη **RR-2** θα εμφανιστεί . Διατηρώντας τη λαβή **RR** στο τέλος της διαδρομής, προχωρήστε γρήγορα σε αυτή την αλληλουχία με τη λαβή **FR**:


**OWR**  για **1 sec.** μέχρι το ακουστικό σήμα, στη συνέχεια αφήστε το κουμπί που θα επιστρέψει στη θέση 9





τρεις φορές. (στη θέση **OWR** θα εμφανιστεί ενώ κάθε  φορά στη θέση 9 το σύμβολο αυτό θα εξαφανιστεί.) . Μόνο σε αυτό το σημείο μπορείτε να αφήσετε και το κουμπί **RR**. Αυτό το πρώτο μέρος της διαδικασίας θα πρέπει να γίνει εντός των πρώτων **5sec.** από την αρχή της διαδικασίας.

Προς επιβεβαίωση εισόδου στο Μενού Power Limitation, στην οθόνη **RR-2** θα εμφανιστεί  και  θα εναλλαχθεί, ενώ στην οθόνη **RL-2** θα εμφανιστεί  σταθερό.

Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε μία από τις δύο επιλογές ισχύος που μπορούν να επιλεγούν με αυτόν τον τρόπο:



**OWL**  κουμπί **RR** διατηρήστε σε αυτή τη θέση ενώ το κουμπί **FR** θα έρθει σε θέση Μηδέν. Από αυτή τη θέση για την επιλογή ισχύος διαφορετικής από εκείνη της προεπιλογής, τη  λαβή **FR** κατά ένα κλικ φέρνοντας τη

στη θέση 1, η οθόνη **FR-2** θα υποδείξει . Μόνο σε αυτό το σημείο μπορείτε να αφήσετε και το κουμπί **RR** που θα επιστρέψει στη θέση Μηδέν. Φέρτε και το κουμπί στο **FR** στη θέση Μηδέν.



Για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη ρύθμιση, **OWL**  τα κουμπιά **FR** και **RR** ταυτόχρονα για **1 δευτερόλεπτο**. Οι οθόνες **RR-2** και **RL-2** εμφανίζουν μια διαδοχή γραμμών    και στη συνέχεια όλες τις οθόνες φωτίζονται για μερικά δευτερόλεπτα, υποδεικνύοντας ότι η διαδικασία έχει γίνει και έχει αποθηκευτεί με επιτυχία.



### • Automatic heat up [Αυτόματη θέρμανση]

Η λειτουργία Automatic Heat UP επιτρέπει την γρηγορότερη επίτευξη της ρυθμισμένης ισχύος. Με αυτή τη λειτουργία έχουμε το πλεονέκτημα ενός πιο γρήγορου μαγειρέματος, δίχως όμως να υπάρχει ο κίνδυνος να καεί το φαγητό, διότι η θερμοκρασία δεν ξεπερνά εκείνη του ρυθμισμένου επιπέδου. Η λειτουργία αυτή διατίθεται για

τα επίπεδα ισχύος από  έως .

### Ενεργοποίηση:

**OWL**  το κουμπί (**FL- RL- RR - FR**) και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **3 δευτ.** Ένα ηχητικό σήμα θα επισημάνει την ενεργοποίηση αυτής της λειτουργίας. Η οθόνη (2) θα εμφανίσει αυτό το σύμβολο  το οποίο θα αναβοσβήνει.

Εντός **10 δευτ.**  το επιλεγμένο κουμπί στο επιθυμητό επίπεδο, για παράδειγμα  και περιμένετε **5 δευτ.** Σε αυτό το σημείο θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν διαδοχικά


τα σύμβολα  και .


### Απενεργοποίηση:

Περιστρέψτε το κουμπί σε κάποια άλλη θέση.

### • Child Lock [Κλειδωμα Ανηλικών]





Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο εάν τα κουμπιά (**FL-RL-RR-FR**) είναι στη θέση μηδέν (1).

Με τα κουμπιά στη θέση μηδέν (1) **OWL**  τα κουμπιά (**RR** και **RL**) ταυτόχρονα, και κρατήστε τα σε αυτή τη θέση για **3 δευτ.** Η οθόνη (4) θα δείξει αυτή την ακολουθία

συμβόλων     επαναλαμβανόμενη επί 4 φορές. Στο τέλος της ακολουθίας θα ενεργοποιηθεί το "child lock".

**Σημείωση:** Η κατάσταση αυτή δεν επιτρέπει την ενεργοποίηση καμίας λειτουργίας πέραν της απορρόφησης η οποία θα μπορεί να ενεργοποιηθεί κανονικά.

**Σημείωση:** Εκτελώντας τη διαδικασία ενεργοποίησης του "child lock" έχοντας ένα ή περισσότερα κουμπιά σε θέση διαφορετική από το μηδέν, στην οθόνη (4) η ακολουθία

συμβόλων     θα επαναληφθεί μόνο 2 φορές, επισημαίνοντας ότι δεν είναι δυνατή η ενεργοποίηση του "child lock".

### ΧΡΗΣΗ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ




#### • Πτερύγιο (Flap) του Απορροφητήρα:

Η ζώνη απορρόφησης διαθέτει μηχανικό περιστρεφόμενο ΠΤΕΡΥΓΙΟ [FLAP]. Είναι απαραίτητο να ανοίξετε το Πτερύγιο (FLAP) προτού ενεργοποιήσετε τον απορροφητήρα για να ενεργοποιηθεί το σύστημα απορρόφησης. Ο απορροφητήρας διαθέτει αισθητήρα που, σε περίπτωση που κατά τη λειτουργία της απορρόφησης το ΠΤΕΡΥΓΙΟ [FLAP] κλείσει εντελώς, σταματά αυτόματα τον κινητήρα. Ο εξαρτισμός ξεκινά και πάλι μόνο όταν ανοίξει ξανά το πτερύγιο [FLAP].


Εάν επιχειρήσετε να ενεργοποιήσετε το σύστημα

απορρόφησης με το **πτερύγιο (FLAP)** κλειστό, η ένδειξη (5) και το LED “OPEN” θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν και το μοτέρ θα παραμείνει σβησμένο.

#### • Ταχύτητα απορρόφησης:



Η μονάδα διαθέτει 9 επίπεδα ταχύτητας απορρόφησης από  έως  συν ένα πρόσθετο επίπεδο Booster .

#### • Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση απορροφητήρα:

**Ενεργοποίηση:**  
Ανοίξτε το **πτερύγιο (FLAP)** στο κέντρο της μονάδας. Από τη θέση μηδέν (1),  το κουμπί **HOOD**, κάθε θέση αυξάνει σταδιακά την ισχύ της απορρόφησης.



Στην οθόνη(2) εμφανίζεται το επίπεδο ισχύος που είναι ενεργό την τρέχουσα στιγμή.

#### Απενεργοποίηση:

Από οποιαδήποτε άλλη θέση εκτός από μηδέν,  το κουμπί **HOOD** επαναφέροντάς το στη θέση μηδέν(1). Η οθόνη εμφανίζει .

#### • Booster Απορροφητήρα:


##### Ενεργοποίηση:

**OWR**  το κουμπί **HOOD**, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο  που αναβοσβήνει.

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας αξιοποιεί τη μέγιστη ισχύ του απορροφητήρα, είναι χρονικά ρυθμισμένος και διαρκεί **5 λεπτά**. Ένα ηχητικό σήμα θα επισημάνει τη λήξη του συγκεκριμένου χρόνου και έπειτα η ισχύς επιστρέφει

αυτόματα στο επίπεδο .

##### Απενεργοποίηση:



Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το booster οποιαδήποτε στιγμή, περιστρέφοντας το κουμπί στο επίπεδο .

#### • Αυτόματη λειτουργία

Ο απορροφητήρας επιλέγει αυτόματα την καταλληλότερη ταχύτητα, προσαρμόζοντας την ικανότητα απορρόφησης στο μέγιστο επίπεδο μαγειρέματος, το οποίο χρησιμοποιείται στις εστίες μαγειρέματος.

Όταν οι εστίες μαγειρέματος σβήσουν, το σύστημα εξαερισμού προσαρμόζει την ταχύτητα απορρόφησης του, μειώνοντάς την σταδιακά, προκειμένου να εξαφανιστούν υπολείμματα ατμών και μυρωδιών.

##### Ενεργοποίηση:

**OWL**  το κουμπί **HOOD** και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **1 δευτ.** Το led (A)  (6) ανάβει και ένα ηχητικό σήμα ειδοποιεί σχετικά με την ενεργοποίηση αυτής της λειτουργίας.

#### Απενεργοποίηση:


Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία επαναλάβετε τη διαδικασία της ενεργοποίησης.

**Σημείωση:**Εάν εμφανιστεί η ειδοποίηση συντήρησης των φίλτρων, η λειτουργία αυτή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.


#### • Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση δείκτη κορεσμού φίλτρου λίπους και οσμών


**Σημείωση:** Αυτός ο δείκτης συνήθως είναι απενεργοποιημένος.


**Για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού ενεργοποίησης / απενεργοποίησης φίλτρων:**

Έχοντας όλες τις οθόνες σβησμένες,  το κουμπί **HOOD** και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **8 δευτ.**


**Σημείωση:** Την πρώτη φορά που θα μπείτε στο μενού αυτό θα βρεθείτε στη ρύθμιση του φίλτρου Λίπους και



στην οθόνη (5) θα εμφανιστεί το σύμβολο .

Εάν θέλετε να μπείτε στο μενού του φίλτρου οσμών **OWL**  το κουμπί **HOOD** και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **2 δευτ.**

Η οθόνη (5) θα εμφανίζει πλέον το σύμβολο  επισημαίνοντας ότι έχετε μπει στο μενού ρύθμισης του φίλτρου οσμών.

**Για να ενεργοποιήσετε τον δείκτη κορεσμού του φίλτρου λίπους:**


Από τη ρύθμιση του φίλτρου Λίπους,  το κουμπί **HOOD**, και κοντά στο σύμβολο G θα εμφανιστεί μια



κουκκίδα   επισημαίνοντας ότι ο συγκεκριμένος δείκτης έχει ενεργοποιηθεί. Έπειτα περιστρέψτε το στη θέση μηδέν.

**Για να απενεργοποιήσετε τον δείκτη κορεσμού του φίλτρου λίπους:**

Ίδια διαδικασία με εκείνη της ενεργοποίησης.

**Για να ενεργοποιήσετε τον δείκτη κορεσμού του φίλτρου οσμών:**


Από το μενού ρύθμισης του φίλτρου οσμών,  το κουμπί **HOOD**, και κοντά στο σύμβολο F θα εμφανιστεί

μια κουκκίδα   επισημαίνοντας ότι ο συγκεκριμένος δείκτης έχει ενεργοποιηθεί. Έπειτα περιστρέψτε το στη θέση μηδέν.

**Για να απενεργοποιήσετε τον δείκτη κορεσμού του φίλτρου οσμών:**

Ίδια διαδικασία με εκείνη της ενεργοποίησης.

**Σημείωση:** Για να επικυρώσετε τις επιλεγμένες ρυθμίσεις, θα πρέπει να βγείτε από το μενού ενεργοποίησης /

απενεργοποίησης φίλτρων: **OWL**  το κουμπί **HOOD** και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **8 δευτ.**

#### • Δείκτης κορεσμού φίλτρων

**Σημείωση:** η λειτουργία αυτή είναι απενεργοποιημένη από προεπιλογή, ενεργοποιείται όταν οι δείκτες κορεσμού του

φίλτρου λίπους ή/και οσμών ενεργοποιούνται (δείτε παραπάνω διαδικασία)

Όταν φτάσει η στιγμή της αντικατάστασης του φίλτρου λίπους ή/και οσμών, στην οθόνη (5) εμφανίζονται τα ακόλουθα σύμβολα:

**Φίλτρο οσμών:**  Αναβοσβήνει για 10 δευτ.

**Φίλτρο λίπους:**  Αναβοσβήνει για 10 δευτ.

**Και τα δύο φίλτρα:** Τα  και  αναβοσβήνουν εναλλάξ για 10 δευτ.

**Σημείωση:** όταν εμφανίζονται αυτές οι ειδοποιήσεις, η μονάδα μαγειρέματος και ο απορροφητήρας συνεχίζουν να λειτουργούν κανονικά ωστόσο, δεν είναι δυνατή η ενεργοποίηση της «αυτόματης λειτουργίας» του απορροφητήρα.



**Μετά την εκτέλεση της αντικατάστασης των φίλτρων λίπους ή/και οσμών, θα πρέπει να εκτελείται**

**επαναφορά του δείκτη κορεσμού των φίλτρων.** Αυτό πρέπει να γίνεται προκειμένου να μηδενίζεται ο μετρητής και να εξαφανίζονται οι ειδοποιήσεις G ή/και F.

● **Επαναφορά του δείκτη κορεσμού φίλτρων:**











Προχωρήστε ως εξής: **OWL**  το κουμπί **HOOD** και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **3 δευτ.**

Στην οθόνη (5) εξαφανίζεται η ένδειξη G ή F και κάτω δεξιά εμφανίζεται μια κουκκίδα που αναβοσβήνει για 2 δευτ.

 ή  και η οποία συνοδεύεται από ένα ηχητικό σήμα, επισημαίνοντας ότι εκτελέστηκε επαναφορά του δείκτη.

**Σημείωση:** Όταν εμφανίζονται και οι δύο ειδοποιήσεις μαζί, η διαδικασία αυτή θα πρέπει να εκτελείται δύο φορές ώστε να γίνεται πρώτα επαναφορά της μίας ειδοποίησης και έπειτα της άλλης.

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ ΙΣΧΥΟΣ**

Επίπεδο ισχύος		Τρόπος μαγειρέματος	Χρήση (βάσει της εμπειρίας και του τρόπου μαγειρέματος)
Μεγ. ισχύς		Γρήγορο ζεσταμα	Αύξηση σε σύντομο χρονικό διάστημα της θερμοκρασίας του φαγητού για γρήγορο βράσιμο νερού ή γρήγορο ζεσταμα υγρών
		Τηγάνισμα - βράσιμο	Ρόδισμα, έναρξη του μαγειρέματος, τηγάνισμα κατεψυγμένων προϊόντων, γρήγορο βράσιμο
Υψηλή ισχύς		Ρόδισμα - σοτάρισμα - βράσιμο - ψήσιμο	σοτάρισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για σύντομο διάστημα 5-10 λεπτών)
		Ρόδισμα - μαγείρεμα – σιγοβράσιμο – σοτάρισμα - ψήσιμο	σοτάρισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), προθέρμανση σκευών
Μέτρια ισχύς		Μαγείρεμα - σιγοβράσιμο -σοτάρισμα - ψήσιμο	σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα (για μεγάλο διάστημα), ανακάτεμα ζυμαρικών
		Μαγείρεμα – αργό βράσιμο – δέσιμο - ανακάτεμα	μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών
		Μαγείρεμα – αργό βράσιμο – δέσιμο - ανακάτεμα	Μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (με όγκο μικρότερο του ενός λίτρου: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα)
Χαμηλή ισχύς		Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας ζεστών φαγητών - ανακάτεμα	Λιώσιμο βουτύρου, λιώσιμο σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρού μεγέθους
		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
ΑΠΕΝΕΡΓΟ ΠΟΙΗΣΗ		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.

**X** 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).

#### • **XD** Καθαρισμός της λεκάνης συλλογής υγρών :

Σε περίπτωση που χυθεί υγρό από τις κατασρόλες 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.

#### • **XE** 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 οξειδωσης.

#### • **XF** Καθαρισμός κουμπιών:

Για πιο σχολαστικό καθαρισμό, μπορείτε να αφαιρέσετε τα κουμπιά, τα οποία συνδέονται μέσω μαγνήτη στη μονάδα, απλώς σηκώνοντάς τα. Πρέπει να πλένονται στο χέρι με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό, δίχως τη χρήση σφουγγαριού ή πανιών.

## 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!**

#### • **XB** 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 ξεβωθεί. Παρ' όλα αυτά τα χαρακτηριστικά φιλτραρίσματός του παραμένου αναλλοίωτα.

#### • **XB** Συντήρηση Φίλτρου ενεργού άνθρακα – Κεραμικά (Μόνο για Έκδοση Φιλτραρίσματος):

**Κατακρατά τις δυσάρεστες οσμές που οφείλονται στο μαγείρεμα. Το προϊόν διαθέτει ένα σετ φίλτρων οσμών.**






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. Τα φίλτρα οσμών μπορούν να αποκατασταθούν θερμικά κάθε 2/3 του μήνα σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 45 λεπτά. Η σωστή αποκατάσταση εξασφαλίζει συνεχές αποτελεσματικό φιλτράρισμα για 5 χρόνια.

**Προσοχή!** Μην τοποθετείτε τα φίλτρα στο κάτω μέρος του φούρνου, αλλά βάλτε τα μέσα σε ένα ταψί και τοποθετήστε το σε ενδιάμεσο ύψος.



## 5. ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

### ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗΣ ΒΛΑΒΩΝ

Κωδικός αναφοράς	Περιγραφή	Πιθανές αιτίες	Λύση
	Ο πίνακας χειρισμού απενεργοποιείται λόγω υπερβολικά υψηλής θερμοκρασίας	Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά μέρη	Πριν επαναχρησιμοποιήσετε την εστία [μαγειρέματος], περιμένετε να κρυώσει
 + ηχητική ειδοποίηση 	Ανιχνεύεται συνεχής ενεργοποίηση (μόνιμη) των κουμπιών στη θέση:  ή 	Το κουμπί έχει μπλοκάρει. <b>OWL</b> ή <b>OWR</b> για χρονική διάρκεια που ξεπερνά τα <b>30 δευτ.</b>	Ελέγξτε εάν υπάρχουν υπολείμματα ή αντικείμενα που εμποδίζουν την επαναφορά του κουμπιού και αφαιρέστε τα επαναφέροντας το κουμπί στη θέση μηδέν.
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 fransäger 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 fransäger 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](http://www.elica.com) och [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

## 1. SÄKERHET OCH FÖRORDNINGAR

### ALLMÄN SÄKERHET

**Varning!** Följ instruktionerna nedan noga: • Produkten måste vara bortkopplad från elnätet innan några installationsåtgärder utförs. • Installation och underhåll ska utföras av en behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparationer och byten av delar på apparaten som inte är särskilt angivna i handboken är inte tillåtna. • 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 köksmöbelen. • I syfte att utföra en korrekt anslutning i enlighet med gällande säkerhetsstandarder skall en godkänd enpolig strömbrytare installeras, enligt gällande installationsföreskrifter, som garanterar en total fränkoppling från elnätet enligt överspänningskategori III. • Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar. • Efter avslutad installation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren.

- Produkten och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmeelementen. • Kontrollera att barn inte leker med apparaten. Barn ska vistas på säkert avstånd från apparaten och hållas under uppsikt eftersom vissa delar blir mycket heta i samband med användningen. • Det är viktigt att personer med hjärtsimulatorer och aktiva implanterat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med produkten innan induktionshällen används. • 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 med livsmedel som innehåller mycket fett och olja ska ske under uppsikt. • Om en spricka uppstått på ytan ska produkten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar. • Produkten är inte avsedd att kontrolleras med en utvändigtimer eller en extra fristående fjärrkontroll. • Matlagning utan uppsikt med olja eller fett på spishällen kan medföra risker och orsaka bränder. • 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. • Brandfara: spishällen ska inte användas som avställningsyta. • Använd inte ångregörare, risk för elektriska stötar. • Placera aldrig metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli mycket heta. • 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.

Viktigt: • Efter användning ska spishällen stängas av med hjälp av kontrollpanelen, vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt. • 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. • Stäng av kokzonen när matlagningen har avslutats. • 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. • Värm aldrig konserverburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera! Denna varning gäller alla typer av spishällar. • En hög effekt som till exempel Booster-funktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel frytroylja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att föredra vid denna typ av matlagning. • Kokkärlet 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 effektivt på kokzonerna. • Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten fränkopplas nätförsörjningen genom att kontakten dras ur eller

huvudströmbrytaren kopplas från i bostaden. ● Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment. ● 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. ● Barn måste kontrolleras så att de inte leker med produkten. ● Rengöring och underhåll får utföras av barn endast om de är under uppsikt. ● Lokalen måste ha tillräcklig ventilation, när den används samtidigt med andra apparater med förbränning av gas eller andra bränslen. ● Apparaten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), iaktta i alla händelser vad som uttryckligen anges i underhållsinstruktionerna. ● Underlåtenhet att följa bestämmelser om rengöring av produkten och utbyte och rengöring av filtren medför brandrisk. ● Flampering är strängt förbjuden. ● Användningen av öppen låga är skadlig för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas. ● Fritering ska göras under kontrollerade former för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld. ● Varning! När spishällen är på, kan åtkomliga delar på apparaten bli varma. ● Varning! Anslut inte produkten till elnätet förrän installationen är helt klar. ● Vad gäller de tekniska åtgärder och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning ska bestämmelser som fastställs 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! ● Använd endast de fästskruvar som medföljer produkten för installationen, eller köp lämpliga skruvar om de inte medföljer apparaten. Använd skruvar av korrekt längd som identifieras i Installationshandboken. ● När denna apparat och andra apparater som matas med icke elektrisk energi, fungerar samtidigt, får det negativa trycket i lokalen inte överskrida 4 Pa (4 × 10<sup>-5</sup> bar). ● Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följas med produkten.

## 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 fransäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål om föreskrifterna i detta kapitel inte iakttas. ● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan. ● Kontrollera att den spänning som anges på märkplåten, som är placerad på produktens undersida, överensstämmer med elnätets spänning i hemmet. ● Använd inte förlängningskablar. ● Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar. ● Om produkten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med ett tvärsnitt på minst 2,5 mm<sup>2</sup> för en effekt på upp till

7 200 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm<sup>2</sup> behövs vid högre effekt. ● Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C. ● Produkten kommer att vara permanent ansluten till elnätet, därför ska anslutningen med elnätet utföras med en godkänd flerpolig strömbrytare som garanterar en total fränkoppling från nätet i händelse av överspänning enligt klass III. Strömbrytaren ska vara lättillgänglig efter avslutad installation.

● **Varning!** Utbyte av anslutningskabeln måste utföras av vår auktoriserade tekniska support eller av någon med liknande behörighet.

● **Varning!** Kontrollera innan fläktens krets ansluts med nätspänningen att den fungerar korrekt och att elkabeln är korrekt monterad.

**POWER LIMITATION:** produkten är utrustad med funktionen Power Limitation (effektbegränsning), vilket gör det möjligt att ställa in en gräns för maximal strömuttagning (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 inställningsskikten 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 FRÄNLUFT), 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.**

**WARNING:** kabellaggnings 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 fransäger 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 köksmöbelen för inbyggnad:

• Produkten får inte installeras ovanpå kylanordningar, diskmaskiner, kaminer, ugnar, tvättmaskiner eller torktumlare. Utför all sågning av möbelen innan spishällen förs in och avlägsna noggrant sågspån och rester efter sågningen.

• Produkten har utformats för att byggas in i en bänkskiva med en tjocklek på 2–6 cm vid installationen TOP; 2,5–6 cm vid installationen FLUSH.

Det minsta avståndet mellan spishällen och väggen måste vara minst 5 cm frontalt, minst 4 cm på sidorna och minst 50 cm i förhållande till de övre väggskåpen.

OBS = De avstånd som rekommenderas är ungefärliga: vid utformning av utrymmena måste man följa anvisningarna från kökets tillverkare.

• 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 akrylaserat bindemedel, som uppfyller standarden IEC 60454; flamskyddsmedel; är mycket slitålitigt; 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 hanteringsjänst 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 generatormotorn 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 emaljibotten;
- 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 botnarna delvis utgörs av ferromagnetiskt material!! Vid inköp av kastruller eller stekpannor, kontrollera att:

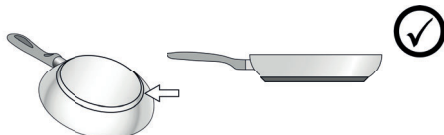
• botten är helt av ferromagnetiskt material. I annat fall sänks både effektiviteten för värmeöverföringen och dess enhetlighet, med temperaturer på stekpannans/kastrullens yta som inte är lämpliga för kokning.



• Botten inte innehåller aluminium: kärlet värms inte och kanske inte igenkänns av induktorer.



• Bottnar som inte är plana eller har skrovlig yta.  
• Kontaktytan mellan induktor och kärl minskar och sänker dess effektivitet och försämrar matlagningssupplevelsen.



#### ● Befintliga kokkäril

Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kokkäril 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 kokkärilen inte har korrekta diametrar aktiveras inte kokzonen.** För att se den minimala diametern på kokkärilet som ska användas på varje kokzon, se den illustrerade delen i manualen.

#### ● Energibesparing

Använd grytor och kokkäril som har en bottendiameter som är lika stor som kokzonen. Använd endast grytor och kokkäril med en flat botten. Använd om möjligt lock på kokkärilen 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](http://www.elica.com) och [www.shop.elica.com](http://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 fransäger oss allt ansvar vad beträffar detta.

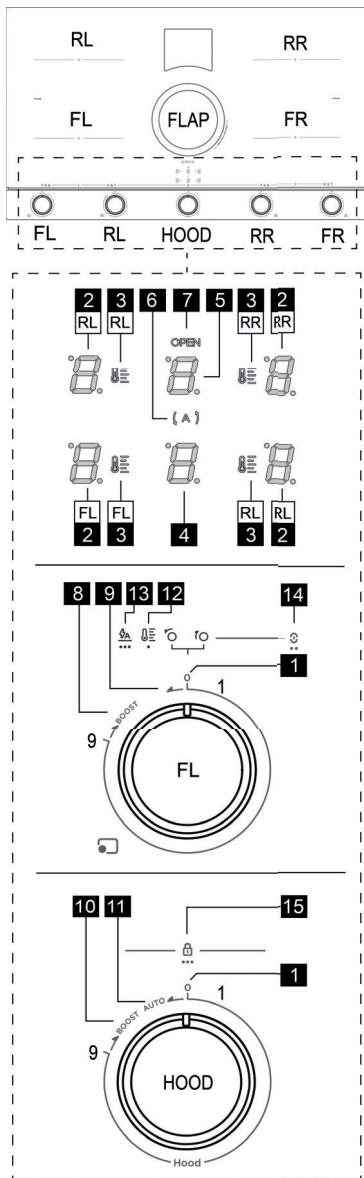
För att få största sugeffekt: • Vi rekommenderar en maximal sträcka med rörledningar på 7 linjära metrar. • Vi rekommenderar att man på totalt 7 meter använder max två kurvor på 90° • Undvik rörsektioner med drastiska förändringar, och prioritera alltid sektioner med Ø 150 mm (eller rektangulär på 222 x 89 mm).

#### ● Filtrande version:

Frånluften kommer att filtreras via särskilda fett- och luktfiler innan den återleds in i rummet. Produkten levereras med alla nödvändiga delar för en standardinstallation med luftavledning i den främre delen av möbelsockeln. Produkten är utrustad med ett set luktfiler. För ytterligare information, se sidan om den filtrande versionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok.

# 3. FUNKTION

## KONTROLLPANEL



T.	Funktion
1	Position noll 0 vred
2	Kokzonsdisplay
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Display Temperature Manager (temperaturhanterare)</li> </ul>

4	Display Frånluftssug
5	Display för filterhantering
6	Indikator för automatisk frånluftsflikt
7	Indikator för öppning av flap (klaff)
8	Position för aktivering av matlagning med booster
8	Position för aktivering av Temperature Manager (temperaturhanterare)
8	Position för aktivering av bridge-funktion
9	Position för aktivering av Automatic Heat up (automatisk uppvärmning)
10	Position för aktivering av frånluftsflikt med booster
11	Position för aktivering av automatisk frånluftsflikt
12	Screentryckta symboler för Temperature manager (temperaturhanterare)
13	Screentryckta symboler för Automatic heat up (Automatisk uppvärmning)
14	Screentryckta symboler för bridge-funktion
15	Screentryckta symboler för child lock (barnlås)

### 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 kokzonen 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 "Läsfunktion" eller "Timer").


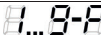



Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.









**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  som indikerar att avsvafningsfasen pågår. Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

### KOKZONERNAS DISPLAY

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

Funktion	Värde
Kokzonen är påstagen	
Effektnivå	
Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)	
Pot Detector (Kokkärlsdetektor)	
Funktionen Bridge Zone är aktiv	

Funktionen Temperature Manager 	Temperature Manager	Manager	
Barnlåsfunktionen är aktiverad 	Barnlåsfunktionen är aktiverad		
Pausfunktion 	Pausfunktion		
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning) 	Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)		

**Obs:** Om en blinkande punkt  visas i en eller flera displayer så måste denna displays kommando återställas genom att vrida vredet till positionen Noll.

## 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 (Kokkärldetektor)**

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 .



## INFORMATION OM HUR VREDEN SKA VRIDAS

Denna tabell beskriver hur vreden ska vridas när vissa symboler visas.

 R	medsols rotation
 OWR	medsols rotation bortom nivå 9, vilket vrider vredet så långt det går.
 L	motsols rotation
 OWL	motsols rotation bortom nivå noll (1), vilket vrider vredet så långt det går.

## ANVÄNDNING AV SPISHÄLL


Hällen är utrustad med fyra kokzoner FL  RL 

RR  FR . Dessa kan aktiveras separat eller användas i kombinationen **FL+RL** eller **FR+RR**. Varje zon har nio effektnivåer plus en extra booster.


### • **Aktivering/avstängning av kokzon**

#### **Aktivering:**

Från position noll(1) R  vredet (FL- RL- RR - FR ). Varje

hack ökar gradvis tillagningens effekt. På displayen visas den aktuella aktiva effektnivån från .


#### **Inaktivering:**


Från vilken position som helst förutom noll, (1), L  vredet (FL- RL- RR - FR ) vilket återför det till position noll (1).

Displayen visar från .

### • **Booster**

#### **Aktivering:**

OWR  vredet (FL- RL- RR - FR). På displayen visas symbolen .

Detta läge utnyttjar induktionens maximala effekt vilken är tidsinställd och varar i **10 min**. En ljudsignal aviserar när tiden har gått ut, sedan återgår effekten automatiskt till nivå .





#### **Inaktivering:**


Boostern kan inaktiveras när som helst genom att L  vredet till nivå , eller OWR  som vid aktivering.


### • **Temperature Manager**


Temperature Manager (temperaturhanteraren) är en funktion som gör det möjligt att ställa in den lämpligaste, förhandsinställda temperaturen, för att erhålla resultatet som du önskar.

#### **Aktivering:**

OWL  vredet (FL - RL- RR -FR ) och bevara denna position i **1 sek**. Displayen (2) visar en blinkande , nu R  till en av vredets första tre positioner, för att välja den mest lämpliga nivån av dem som finns tillgängliga. På varje nivå visar displayen (2) en symbol i enlighet med vad som anges nedan, samt LED-lampen  (3):

 Identifierar en lämplig effektnivå för att smälta känsliga produkter långsamt utan att äventyra de organoleptiska egenskaperna (choklad, smör o.s.v.).

 Identifierar en lämplig effektnivå som gör det möjligt att hålla dina maträtters temperatur på en skonsam nivå, utan att nå kokpunkten.

 Identifierar en lämplig effektnivå för att låta maträtter sjuda under en längre tid. Lämplig för att tillaga tomatssås, raguer eller soppor då den bevarar en kontrollerad tillagningsnivå (perfekt för tillagning med vattenbad). Undvik otrevlig överkokning av maten eller att det bränns vid i botten vilket ofta händer under den här typen av matlagning. Använd den här funktionen efter att maträtten har kokat upp.




### Inaktivering:

L  till position noll (1), eller R  bortom position tre på vredet.

#### • Bridge-funktion:


Denna funktion gör det möjligt att kombinera kokzon FL med kokzon RL och kokzon FR med kokzon RR och på så sätt skapa en enda zon med samma effektnivå. Detta möjliggör en homogen tillagning med stora långpannor och kokkärl.

#### Aktivering:

OWR  vreden (FL och RL) samtidigt och bevara denna position i 2 sek. Displayen (2-FL) visar  och displayen (2-RL) visar .



Aktivera bridge-funktion till höger genom att utföra samma åtgärder som indikeras för bridge-funktion till vänster. Använd vreden (FR + RR).

#### Inaktivering:

L  vreden (FR och FL) och/eller (FR och RR) till position noll (1) beroende på vilken bridge-funktion som du vill inaktivera.

#### • Power Limitation (Effektbegränsning):

Funktionen Power Limitation tillåter inställning av produktens funktion och begränsar maximal absorption (KW). Nedan återges tillgängliga inställningar.

Värde	Effekt (KW)
	7,4 kW (standardinställning)
	4,5 kW



#### Hällens startförhållanden för inställning av Power limitation (effektbegränsning):




Spishällen som fränkopplats elnätet; Vred RR på noll; Vred FR på 9.

#### Inställning av Power limitation (effektbegränsning):




Koppla åter spishällen till elnätet, inom 2 min. därefter utförs följande procedur:





Från avstängd spishäll, OWL  vred RR och håll i detta läge, en ljudsignal härs efter 1sek. och på displayen RR-2 visas . Genom att hålla kvar vredet RR i slutläge, utförs snabbt denna sekvens med vredet FR:

OWR  i 1 sek. tills ljudsignalen hörs, släpp därefter vredet som går tillbaka till 9 tre gånger; (i läget OWR visas  medan denna symbol försvinner varje gång du släpper i läget 9). Först nu kan du också släppa vred RR. Denna första del av proceduren ska utföras inom de första fem sekunderna från procedurens början.



Som bekräftelse att vi kommit in i menyn Power Limitation, visas växelvis på display RR-2  och , medan på display RL-2 fast  visas.

Nu ska det gå att ställa in ett av de två alternativen för välbar effekt i på detta sätt:







OWL  vred RR hålls i detta läge medan vred FR förs på noll; från detta läge och för att välja en annan effekt än standardeffekten,  vreds vred FR med ett steg på 1, displayen FR-2 indikerar . Först nu kan du också släppa vred RR, som går tillbaka på noll. För även vred FR på noll.

För att bekräfta den valda inställningen, hålls OWL  i 1 sek. med både vred FR och RR samtidigt in. Display RR-2 och RL-2 visar en sekvens med linjer    och sedan tänds alla displayer i någon sekund för att indikera att proceduren skett och har sparats.

#### • 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 effektnivåer från  till .

#### Aktivering:


OWL  vredet (FL- RL- RR - FR ) och bevara denna position i 3 sek. En ljudsignal aviserar att denna funktion har aktiverats. Displayen (2) visar denna symbol  blinkande. Inom 10 sek. R  det valda vredet till önskad nivå, exempelvis  och vänta i 5 sek., nu börjar i tur och ordning symbolerna  och  att blinka.





#### Inaktivering:

Rotera vredet till en annan position.

#### • Child Lock (barnlås)

Denna funktion kan endast aktiveras om vreden (FL- RL-RR-FR) är i position noll (1).

När vreden är i position noll (1) OWL  vreden (RR och RL) samtidigt, och bevara denna position i 3 sek..

Displayen (4) visar denna sekvens av symboler    , upprepad 4 gånger. När sekvensen har avslutats aktiveras "child lock" (barnlåset).

Obs: I detta läge går det inte att aktivera någon funktion, med undantag för utsugsfläkten som kan aktiveras som vanligt.

Obs: Om proceduren för att aktivera "child lock" (barnlås) utförs då ett eller flera vred har en position som inte är noll



så visas en sekvens av symboler **0b5B** i displayen (4). Detta upprepas bara två gånger för att avisera att det inte är möjligt att aktivera "child lock" (barnlås).




## ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

### • Frånluftsfläktens Flap (klaff):

Frånluftsområdet är försett med en mekanisk roterande **KLAFF**. **KLAFFEN** måste öppnas innan fläkten slås på för att aktivera frånluftssystemet. Fläkten har en sensor, som när frånluftssugen aktiverats, och om **KLAFFEN** stängs helt, stoppar motorn automatiskt. Frånluftssuget startar igen endast om **FLAPPEN** öppnas.


Om du försöker aktivera frånluftssuget med stängd **FLAP** (**KLAFF**) så börjar displayen (5) och LED-lampan "OPEN" (**ÖPPNA**) att blinka och motorn förblir avstängd.

### • Frånluftshastighet:

Hällen är utrustad med 9 nivåer av frånluft, från  till , plus en Booster-nivå .


### • Aktivering/avstängning av frånluftsfläkt:

#### Aktivering:

Öppna **FLAP** (**KLAFFEN**) mitt på hällen. Från position noll (1),  vredet **HOOD** (**FLÄKT**), varje hack ökar gradvis fläktens effekt.

På displayen(2) visas den aktuella aktiva effektnivån.

#### Inaktivering:


Från vilken position som helst förutom noll,  vredet **HOOD** (**FLÄKT**) genom och återför det till position noll(1).

Displayen visar .


### • Frånluftsfläkt med booster:

#### Aktivering:

 vredet **HOOD** (**FLÄKT**). På displayen blinkar symbolen .

Detta läge utnyttjar fläktens maximala effekt vilken är tidsinställd och varar i **5 min**. En ljudsignal avisera när tiden har gått ut, sedan återgår effekten automatiskt till nivå .

#### Inaktivering:

Boostern kan inaktiveras när som helst genom att rotera vredet till nivå .

### • Automatisk funktion

Fläkten väljer själv den lämpligaste hastigheten genom att anpassa utsugskapaciteten till den maximala tillagningsnivån som används på kokzonerna.

När kokzonerna stängs av anpassar köksfläkten sin

sughastighet och minskar den gradvis, för att eliminera kvarstående ånga och lukt.

#### Aktivering:

 vredet **HOOD** (**FLÄKT**) och bevara denna position i **1 sek**. LED-lampan  (6) tänds och en ljudsignal avisera att denna funktion har aktiverats.

#### Inaktivering:

Inaktivera denna funktion genom att repetera aktiveringsåtgärderna.

**Obs:** Om avisering om filterunderhåll visas så kan denna funktion inte aktiveras.

### • Aktivering/inaktivering av indikator för mättade fett- och luftfilter

**Obs:** Denna indikatorlampa är normalt sett avaktiverad.


**Kom åt menyn för aktivering/inaktivering av filtren genom att:**

När alla displayer är avstängda,  vredet **HOOD** (**FLÄKT**) och bevara denna position i **8 sek**.



**Obs:** Första gången du kommer till denna meny så befinner du dig på inställningssidan för fettfilter och i

display (5) visas symbolen . Om du vill gå till menyn för

luftfilter,  vredet **HOOD** (**FLÄKT**) och håll kvar denna position i **2 sek**. Displayen (5) växlar till symbolen

 för att indikera att du har kommit till menyn för inställning av luftfilter.



**Aktivera indikatorn för mättat fettfilter genom att:**

Från inställningen av fettfiltret,  vredet **HOOD** (**FLÄKT**) Nära symbolen G visas en punkt . för att indikera att denna indikator har aktiveras. Vrid därefter till position noll.

**Inaktivera indikatorn för mättat fettfilter genom att:**


Utföra samma procedur som vid aktivering.

**Aktivera indikatorn för mättat luftfilter genom att:**

Från inställningsmenyn för fettfiltret  vredet **HOOD** (**FLÄKT**) Nära symbolen F visas en punkt . för att indikera att denna indikator har aktiveras. Vrid därefter till position noll.

**Inaktivera indikatorn för mättat luftfilter genom att:**

Utföra samma procedur som vid aktivering.

**Obs:** Du måste gå ur menyn för aktivering/inaktivering av filter för att bekräfta de valda inställningarna:  vredet **HOOD** (**FLÄKT**) och bevara denna position i **8 sek**.

### • Indikator för filtermättnad

**Obs:** denna funktion är inaktiverad som standard. Funktionen aktiveras när indikatorerna för mättnad av fett- och/eller luftfilter aktiveras (se procedur ovan)

När det är dags att byta ut fett- och/eller luftfilter visas följande symboler i displayen (5):

**Luktfiler:**  Bliktar i 10 sek.

**Fettfilter:**  Bliktar i 10 sek.

**Båda filtren:**  och  bliktar växelvis i 10 sek.

**Obs:** när dessa aviseringar visas fortsätter hällen och fläkten att fungera normalt men det är inte möjligt att aktivera fläktens "automatiska funktion".




**Efter att fett- och/eller luktfiltren har bytts ut är det nödvändigt att utföra proceduren för återställning av indikatorn för mättade filter.** Detta tjänar till att återställa räknaren och även till att avlägsna aviseringarna G och/

eller F.

• **återställning av indikator för filtermättnad:**











Gör så här:  vredet HOOD (FLÄKT) och bevara denna position i **3 sek.**

På displayen (5) visas aviseringen G eller F och längst ner

visas en blinkande punkt i 2 sek.   eller  följt av en ljudsignal, vilket aviserar att indikatorn har återställts.


**Obs:** Om båda aviseringarna visas ska denna procedur utföras två gånger för att återställa först den ena och sedan den andra aviseringen.

**EFFEKTABELL**

Effektnivå	Typ av matlagning	Användning (beroende på erfarenhet och tillagningsvanor)
Maxeffekt		Snabb uppvärmning
		Fritering – kokning
Hög effekt		Bryning – stekning – kokning – grillning
		Bryning – kokning – stuvning – stekning – grillning
Medeleffekt		Kokning – stuvning – stekning – grilljering
		Kokning - sjudning – redning – omrörning
		Kokning - sjudning – redning – omrörning
Låg effekt		Smältning – upptining – varmhållning – omrörning
		Smältning – upptining – varmhållning – omrörning
OFF		Uppställningsplats

**4. UNDERHÅLL**

**Varning!** Innan någon typ av rengörings- eller underhållsinsgrepp 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 slippeffekt eller skurbollar. De kan med tiden nöta och skada glaslet.
- Använd inte irriterande kemiska rengöringsprodukter, som sprayer för ugnsgrengöring 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).

• **XD Rengöring av behållaren för vätskeuppsamling :**

Vid oavsiktligt spill och för mycket vätska från kokkärlden 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.

• **XE Rengöring av metallgallret:**

Gallret ska diskas för hand med varmt vatten och neutralt diskmedel och torkas ordentligt för att undvika oxideringsfenomen.

• **XF Rengöring av vreden:**

Det går att göra en noggrannare rengöring av vreden genom att demontera dem. Vreden sitter fast på hällen med hjälp av en magnet och därför räcker det att lyfta upp dem. Vreden ska rengöras för hand med varmt vatten och neutrala rengöringsmedel, utan användning av eller rengöringssvampar eller dukar.

## ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

• **Rengöring av frånluftsfläkt:**

För rengöring använd **ENDAST** en duk som fuktats med mildt flytande rengöringsmedel.

**ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!**

Undvik användning av produkter som innehåller slipande medel. **ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!**

• **XA 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.

• **XB Underhåll av filter med aktivt kol – Keramiska (Endast för filtrerande version):**






**Håller kvar obehagliga lukter från matlagningen. Produkten är försedd med ett set av luktfiltre.**

Mättnaden på luktfiltren uppstår efter en mer eller mindre lång användning beroende på typen av spis och hur ofta fettfiltren rengörs. Luftfiltren kan regenereras på termisk väg var 2/3 månader i förvärmad ugn vid 200 °C i 45 minuter. Korrekt regenerering försäkras konstant filtreringseffektivitet i fem år.

**Varning!** Placera inte filtren på ugnens botten, utan lägg dem i en ugnsform och placera den på mellannivå.

## 5. ASSISTANS

### FELSÖKNINGSTABELL

Informationskod	Beskrivning	Möjliga orsaker	Lösning
	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
 + ljudsignal 	En kontinuerlig (permanent) aktivering detekteras av vreden i position: <b>OWL</b>  eller <b>OWR</b> 	Vredet är blockerat i positionen <b>OWL</b> eller <b>OWR</b> längre än <b>30 sek.</b>	Kontrollera om det finns eventuella rester eller objekt som blockerar vredets återgång. När dessa avlägsnas återgår vredet till position noll.
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 kypsennykseen 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 erinäinen 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 ehyitä. 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](http://www.elica.com) ja [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

# 1. TURVALLISUUS JA MÄÄRÄYKSET

## YLEINEN TURVALLISUUS

**Varoitus!** Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita: • Tuote tulee kytkeä irti sähkövirrasta ennen mitään asennustoimenpidettä. • Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään tuotteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin. • Tuote tulee maadoittaa lain mukaisesti. • Virtajohdon tulee olla riittävän pitkä, jotta kalusteeseen upotettu laite voidaan kytkeä sähkövirtaan. • Asennus on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen vain, jos järjestelmässä on määräysten mukainen moninapainen verkkokytin, jolla varmistetaan, että laite on kytketty täysin irti sähköverkosta ylijännite III-tilanteessa, asennusmääräysten mukaisesti. • Älä käytä monipistorasioita tai jatkojohtoja. • Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla. • Tuote ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumeneviin osiin. • On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään tuotteella. Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä

tuotteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua rajusti käytön aikana. • Sydämentahdistimien ja aktiivisten implanttien käyttäjien on tarkistettava, että tahdistin on yhteensopiva tuotteen kanssa ennen tuotteen käyttöönottoa. • Älä koske tuotteen lämpövästuksiin 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. Valvo kypsymistä, jos ruoka sisältää paljon rasvaa tai öljyä. • Jos pinta on haljennut, sammuta tuote estääksesi sähköiskujen vaaran. • Tuote ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa. • Rasvassa tai öljyssä kypsennyminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalovaaran. • Älä jätä keittotasoa toimimaan ilman valvontaa. Nopeaa kypsennystä on valvottava koko ajan. • **ÄLÄ KOSKAAN** yritä sammuttaa tulipalo vedellä. Kytke sen sijaan tuote irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla. • Tulipalovaara: älä jätä esineitä keittotasojen päälle. • Älä käytä höyrypuhdistuslaitteita, sähköiskuvaara. • Älä laita metalliosia, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia keittotasolle, sillä ne saattavat ylikuumentua. • 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.

Tärkeää: • Kytke keittotaso pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkivaloihin. • Vältä nesteiden ylikiehumista. Kun keitit tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä. • Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, äläkä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle. • Kun kypsennys on valmis, sammuta siihen liittyvä keittoalue. • Älä käytä kypsennyksessä koskaan alumiinifoliota äläkä aseta tasolle koskaan suoraan alumiiniin käärittyjä tuotteita. Alumiiniin sulaminen vaurioittaa tuotteen korjauskelpottomaksi. • Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja. • 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. • Ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä. • Kaikkien asennuksen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkaluilla. • Tuotteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on

rajoittunut tai jolla 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. ● Lapsia tulee valvoa, etteivät he leikkisi tuotteella. ● Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa. ● Tilassa tulee olla riittävä tuuletus, kun tuotteen käyttöhetkellä käytetään myös muita laitteita, jotka toimivat kaasulla tai muilla polttoaineilla. ● Tuote tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA), noudattamalla joka tapauksessa huolto-ohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja. ● Jos suodatinten vaihto/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. ● Friteerausta on valvottava jatkuvasti, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttyminen. ● Varoitus! Kun keittotaso on toiminnassa, laitteen kosketettavat osat voivat tulla kuumiksi. ● Varoitus! Älä liitä tuotetta sähköverkkoon ennen kuin asennus on suoritettu kokonaan. ● Mitä sovellettaviin tekniisiin 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! ● Käytä ainoastaan tuotteen mukana toimitettuja kiinnitysruuveja asennuksessa. Jos niitä ei ole toimitettu, hanki vastaavia ruuveja. Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa. ● Kun tätä tuotetta ja muuta kuin sähköenergiaa käyttäviä tuotteita käytetään samanaikaisesti, huoneessa syntyy negatiivinen paine ei saa ylittää 4 Pa.ta (4 × 10-5 bar). ● On tärkeää säilyttää tätä ohjekirjaa tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai luovutetaan uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttua, on varmistettava, että ohjekirja kulkee laitteen mukana.

## TURVALLISUUS SÄHKÖLIITÄNTÄÄ VARTEN

● Kytke tuote irti sähköverkosta. ● 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. ● Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta. ● Varmista, että tuotteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä. ● Älä käytä jatkojohtoja. ● Maadoitussähköjohdon tulee olla 2 cm pidempi kuin muut johdot. ● Mikäli tuotteen mukana ei ole toimitettu kaapelia, käytä kaapelia, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm2 tehoille 7200 Watt. Tämän ylittävälle tehoille sen tulee olla vähintään 4 mm2. ● Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa. ● Tuote on tarkoitettu kytkettäväksi pysyvästi sähköverkkoon. Tämän vuoksi suorita kytkentä kiinteään

verkkoon sääntömääräisen yleiskatkaisimen kautta, joka takaa täydellisen irtikytkennän ylijänniteluokassa III ja varmista, että se on helppopääsyisessä paikassa asennuksen jälkeen.

● **Varoitus!** Liitäntäjohdon saa vaihtaa ainoastaan valtuutettu tekninen huoltopalvelu tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.

● **Varoitus!** Tarkista aina, että verkkojohto 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 asennusvalmuis Window-anturisarjan kanssa käyttöä varten (valmistaja ei toimita sarjaa). Kun asennetaan Window-anturisarja (vain IMU-tilassa käytön tapauksessa), ilman imu lakkua 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

● **Uputuskalusteen valmistelu asennusta varten:**

• Tuotetta ei saa asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, liesien, uunien, pesukoneiden ja kuivainten päälle. Tee kaikki kalusteen leikkaustoimenpiteet ennen keittotason asennusta ja poista lastut tai sahanpurut huolellisesti.

• Tuote on suunniteltu upotettavaksi 2-6 cm paksuun tyytöseen TOP-asennuksen tapauksessa ja 2,5-6 cm

paakuun tasoon FLUSH-asennuksen tapauksessa.

Keittotason ja seinän välissä tulee olla vähintään 5 cm tilaa edessä, 4 cm sivussa ja 50 cm yläpuolella.

**TÄRKEÄÄ** = Ehdotetut etäisyydet ovat suuntaa antavia. Tilojen suunnittelussa tulee noudattaa keittiön valmistajan antamia ohjeita.

• suodattavan mallin asennuksen optimoimiseksi suosituksena on tehdä listaan aukko, johon kaupallisesti saatavilla oleva ritilä voidaan asentaa.

• **Tärkeää:** käytä yksikomponentista liima- ja tiivisteinettä (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 ominaisuudet 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. Käyttäjää 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 hiili-suodatin/suodattimet hajujen vähennyjärjestelmän 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 tiheysilmioon. 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:

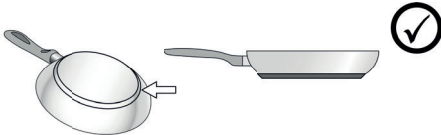
- keittoastioita, joiden pohja on epätasainen;
- metallisia keittoastioita, joiden pohja on emaloitu;
- keittoastioita, joiden pohja on naarmuuntunut, näin keittotason pinta ei naarmuunnu;
- älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.
- Kaikki induktiokäyttöön soveltuvat 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.

#### • 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](http://www.elica.com) ja [www.shop.elica.com](http://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.

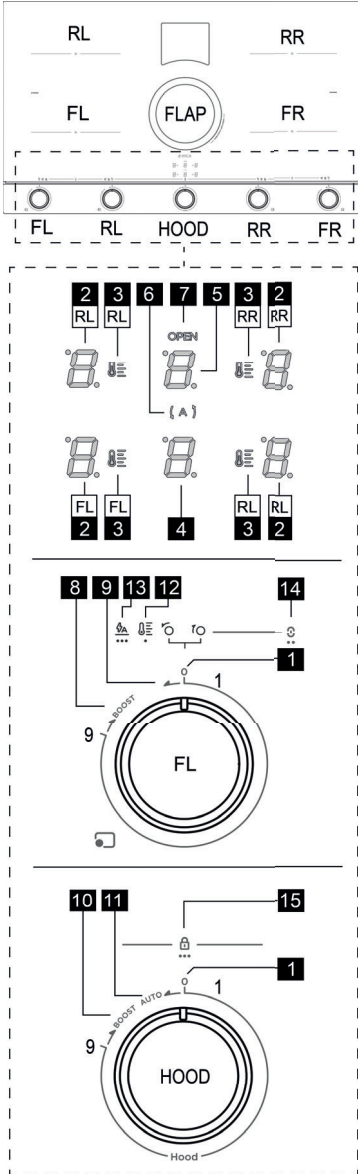
Parhaimman imutehon saavuttamiseksi: • Suosituksena on enintään 7 metriä pitkä suora putkisto. • Suosituksena on yhteensä 7 metriä pitkä suora putkisto, jossa on enintään kaksi 90°:een mutkaa • Vältä voimakkaita poikkileikkauksen muutoksia, suosi aina poikkileikkausta, joka on Ø 150 mm (tai suorakulmiota, joka on 222 x 89 mm).

#### • Suodattava malli:

Imetty ilma suodatetaan tarkoituksenmukaisia rasvasuodattimia ja hajusuodattimia käyttämällä ennen kuin se ohjataan takaisin huoneeseen. Tuote toimitetaan kaikilla tarvittavilla varusteilla vakioasennusta varten ilman ulostulo edessä kalusteen jalkalistassa. Tuote on varustettu hajusuodatinarjalla. Lisätietoja varten, ks. suodattavan mallin lisävarusteita koskeva sivu (tämän ohjekirjan kuvitetussa osassa).

## 3. TOIMINTA

### OHJAUSPANEELI



#### T. Toiminto

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 1 | Nappien nolla-asento 0       |
| 2 | Keittoalueiden näyttö        |
| 3 | Temperature Managerin näyttö |
| 4 | Imurin näyttö                |

- |    |   |
|----|---|
| 5  | Suodatinten hallinnoinnin näyttö        |
| 6  | Automaattisen imurin osoitin            |
| 7  | Flapin avauksen osoitin                 |
| 8  | Kypsennyksen Boosterin aktivointiasento |
| 8  | Temperature Managerin aktivointiasento  |
| 8  | Bridgen aktivointiasento                |
| 9  | Automatic Heat upin aktivointiasento    |
| 10 | Imun Boosterin aktivointiasento         |
| 11 | Automaattisen imurin aktivointiasento   |
| 12 | Temperature Managerin painaus           |
| 13 | Automatic Heat Upin painaus             |
| 14 | Bridgen painaus                         |
| 15 | Child Lockin painaus                    |

### 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 sammuu 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-A
Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)	H
Pot Detector (kattilan tunnistus)	H
Bridge Zone -toiminto päällä	B
Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä	0



Child Lock (lapsilukko) -toiminto päällä	
Taukotoiminto	
Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto	

**Huomio:** Jos yhdessä tai useammassa näytössä on vilkkuva piste , kyseisen näytön ohjaus on nollattava tuomalla nappi nolla-asentoon.

## 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 tunnustus)**

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 avulla.

## NUMPIEN KIERRON OSOITUS

Tämä taulukko kertoo, miten nupit käännetään tiettyjen symbolien läsnäollessa.

	kierto myötäpäivään
	kierto myötäpäivään tason 9 yli siten, että nappi on raja-asennossa.
	kierto vastapäivään
	kierto vastapäivään nollatason (1) yli siten, että nappi on raja-asennossa.

## KEITTOTASON KÄYTTÖ

Tasossa on neljä keittotasoa FL RL RR

FR ne voidaan laittaa päälle erikseen tai niitä voidaan käyttää yhdistelmänä FL+RL tai FR+RR. Kullakin alueella on 9 tehotasoa ja lisäksi lisä-booster.

### • **Keittoalueen kytkeminen päälle/sammutus**

#### **Toiminnon kytkeminen päälle:**

Nolla-asennosta(1), nappia (FL- RL- RR - FR) ; jokainen napsautus lisää keittotehoa asteittain. Näytössä näkyy tehotaso, joka on päällä kyseisellä hetkellä välillä - .

### **Kytkeminen pois päältä:**

Kaikista muista kuin nolla-asennoista (1), nappia (FL- RL- RR - FR) ja tuo se nolla-asentoon (1). Näytössä näkyy - .

### • **Booster**

#### **Toiminnon kytkeminen päälle:**

OWR nappia (FL- RL- RR - FR) ; näytössä näkyy symboli .

Tämä hyödyntää induktorin enimmäistehoa, se on ajastettu ja sen kesto on **10 min**. Äänimerkki ilmoittaa tämän ajan umpeutumisesta, minkä jälkeen teho palaa automaattisesti

tasolle .

### **Kytkeminen pois päältä:**

Booster voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa nappi tasoon , tai OWR, kuten päälle laiton tapauksessa.

### • **Temperature Manager**

Temperature Manager on toiminto, jonka avulla voidaan asettaa paras esiasetettu lämpötila, haluamasi tuloksen saamiseksi.

#### **Toiminnon kytkeminen päälle:**

OWL nappia (FL - RL- RR - FR) ja pidä se tässä asennossa **1 sekunnin**. Näytössä (2) näkyy vilkkuvana:

nyt yhteen ensimmäisestä kolmesta nupin asennosta valitaksesi soveltuvimman tason saatavilla olevista. Jokaisen asennon kohdalla näyttö(2) näyttää seuraavassa osoitetun symbolin sekä led-valon (3):

Määrittää sopivan tehotason herkkien tuotteiden hidasta sulatusta varten ilman, että niiden aistinvaraiset ominaisuudet heikkenevät (suklaa, voi jne.).

Määrittää soveltuvimman tehotason, jonka ansiosta ruokien lämpötilaa ylläpidetään hellävaroen ilman, että kiehumislämpötila saavutetaan.

Määrittää sopivan tehotason ruokien hiljaa ja pitkään tapahtuvaan kiehumiseen. Soveltuu tomaattikastikkeiden, jauhelihakastikkeiden, keittojen ja minestrone-keittojen kypsentämiseen ylläpitäen hallittua keittotasoa (ihanteellinen vesihaudetta varten). Estää ruoan epämiellyttävät läikymiset tai mahdolliset pohjaan palamiset, joita näissä valmistuksissa usein esiintyy. Käytä tätä toimintoa, kun ruoka kiehuu.




### **Kytkeminen pois päältä:**

nolla-asentoon (1), tai nupin kolmannen asennon yli.

### • Bridge:

Tämän toiminnon avulla voidaan käyttää yhdistelmänä keittoaluetta **FL** keittoalueen **RL** kanssa ja keittoaluetta **FR** keittoalueen **RR** kanssa siten, että syntyy yhtenäinen alue, jolla vallitsee sama tehotas. Tämän ansiosta kypsennys on tasainen, kun käytetään suurikokoisia vuokia ja kattiloita.

### Toiminnon kytkeminen päälle:

**OWR**  nuppeja (**FL** ja **RL**) samanaikaisesti ja pidä ne tässä asennossa **2 sekuntia**, jolloin näyttö (**2-FL**) näyttää  ja näyttö (**2-RL**) näyttää .



Oikeanpuoleisen bridgen aktivoimiseksi tee samat toimenpiteet kuin vasemmanpuoleisen bridgen kohdalla. Käytä nuppeja (**FR + RR**).

### Kytkeminen pois päältä:

**L**  nuppi (**FR** ja **FL**) ja/tai (**FR** ja **RR**) nolla-asentoon (1) sen perustaalla, mitä bridgejä halutaan kytkeä pois päältä.

### • Power Limitation (tehon vähennys):

Power Limitation (tehon vähennys) -toiminnolla voidaan asettaa tuotteen toiminta siten, että maksimitehonotto (KW) on alhaisempi. Seuraavassa on saatavilla olevat asetukset.

Arvo	Teho (KW)
	7,4 KW (oletusasetus)
	4,5 KW


### Tason alkutilanne Power limitationin asetusta varten:


Keittotaso kytketty irti sähkövirrasta; Nuppi **RR** nolla-asennossa; Nuppi **FR** asennossa 9.


### Power Limitationin asetus:



Kytke Keittotaso virransyöttöön ja suorita seuraava menetelmä **2 minuutin** kuluessa:

Kun taso on sammuksissa, **OWL**  nuppi **RR** ja ja pidä se siinä asennossa: **1 sekunnin** jälkeen kuuluu äänimerkki

ja näyttössä **RR-2** näkyy . Pidä nuppi **RR** yhä loppuasennossa ja suorita seuraavat toimenpiteet nopeasti nupista **FR**:


**OWR**  **1 sekunnin** ajan, kunnes kuuluu äänimerkki. Vapauta sitten nuppi, joka palaa asentoon 9, kolme

kertaa; (asennossa **OWR** näkyy , kun taas aina kun vapautetaan asennossa 9, tämä symboli katoaa.) . Vasta nyt myös nuppi **RR** voidaan vapauttaa. Tämä ensimmäinen menetelmä tulee suorittaa ensimmäisten **5 sekunnin** ajan menetelmän alkamisesta.


Vahvistuksena siitä, että olemme siirtyneet Power Limitation -valikkoon, näyttössä **RR-2** näkyvät  ja  vuorotellen, kun taas näyttössä **RL-2** näkyy yhtäjaksoisesti







Nyt voidaan asettaa toinen kahdesta valittavissa olevista Tehovaihtoehtoista seuraavasti:



**OWL**  nuppi **RR** ja pidä tässä asennossa, kun taas **FR** tulee saattaa nolla-asentoon. Tästä asennosta jonkin muun

kuin oletustehon valitsemiseksi  nuppi **FR** yhden naksahduksen verran asentoon 1, jolloin näyttössä **FR-2**


näkyy . Vain nyt myös nuppi **RR** voidaan vapauttaa, ja sen palaa nolla-asentoon. Saata myös nuppi **FR** nolla-asentoon.




Valitun asetuksen vahvistamiseksi **OWL**  **1 sekunnin** ajan nuppeja **FR** ja **RR** samanaikaisesti. Näytössä **RR-2** ja **RL-2** näkyy viivoja   , minkä jälkeen kaikki näytöt syytyvät muutamaksi sekunniksi osoittaen näin, että menetelmä tapahtui ja tallennettiin onnistuneesti.

### • Automatic Heat UP

Automatic Heat UP -toiminnon avulla asetettu teho saadaan nopeammin oikealle tasolle; tämän toiminnon avulla kypsennyksestä saadaan nopeampi, ruokia kuitenkin polttamatta, sillä lämpötila ei ylitä asetettua tasoa. Tämä toiminto on saatavilla tehotasolle  .

### Toiminnon kytkeminen päälle:

**OWL**  nuppi (**FL**- **RL**- **RR** - **FR** ) ja pidä se tässä asennossa **3 sekuntia**. Äänimerkki kertoo tämän toiminnon päälle laittamisesta. Näytössä (2) näkyy tämä vilkkuva

symboli . **10 sekunnin** sisällä **R**  valittua nuppiä halutulle tasolle, esimerkiksi , ja odota **5 sekuntia**. Nyt


symboli  ja  alkavat vilkkua peräkkäin.





### Kytkeminen pois päältä:

Käännä nuppi toiseen asentoon.

### • Child lock





Tämä toiminto voidaan laittaa päälle vain jos nupit (**FL**-**RL**-**RR**-**FR**) ovat nolla-asennossa (1).

Kun nupit ovat nolla-asennossa, (1) **OWL**  nuppeja (**RR** ja **RL**) samanaikaisesti ja pidä ne tässä asennossa **3 sekuntia**. Näytössä (4) näkyy tämä symbolien järjestys

    4 kertaa toistettuna. Tämän toimenpiteen jälkeen "child lock" kytketään päälle.

**Huomio:** Tämä tila ei mahdollista minkään toiminnon laitoa päälle, poikkeuksena imuri, joka voidaan laittaa normaalisti päälle.

**Huomio:** Kun "child lock" -toiminnon päälle laitoin menetelmä tehdään yhden tai useamman nupin ollessa jossakin muussa kuin nolla-asennossa, näytön (4)

symbolien     järjestys toistuu vain 2 kertaa, mikä

osoittaa, että "child lock" -toimintoa ei voida laittaa päälle.




## IMULAITTEEN KÄYTTÖ

### ● Imurin Flap:

Imualueella on mekaaninen pyörivä **FLAP**. **FLAP** tulee avata ennen liesituulettimen käynnistämistä imujärjestelmän aktivoimiseksi. Liesituulettimessa on anturi, joka imun aktivoitua pysäyttää moottorin automaattisesti, mikäli **FLAP** suljetaan kokonaan. Imu käynnistyy uudelleen vasta kun **FLAP** avataan uudelleen.


Kun imu yritetään ottaa käyttöön **FLAP** kiinni, näyttö (5) ja LED-valo "OPEN" alkavat vilkkua ja moottori pysyy sammuksissa.

### ● Imunopeus:

Taso on varustettu 9 imunopeudella välillä  -  sekä Booster-tasolla .



### ● Imurin laitto päälle / sammutus:

*Toiminnon kytkeminen päälle:*

Avaa **FLAP** tason keskellä; nolla-asennosta (1), R  nuppia **HOOD**, jolloin jokainen napsautus lisää asteittain imutehoa.



Näytössä(2) näkyy kyseisellä hetkellä päällä oleva tehotaso.


*Kytkeminen pois päältä:*

Missä tahansa muussa kuin nolla-asennossa L  nuppia **HOOD** ja tuo se nolla-asentoon (1): näytössä näkyy .


### ● Imurin Booster:

*Toiminnon kytkeminen päälle:*

OWR  nuppia **HOOD**, jolloin näyttöön ilmestyy vilkkuva symboli .

Tämä tila hyödyntää imurin enimmäistehoa, se on ajastettu ja sen kesto on 5 min. Äänimerkki ilmoittaa tämän ajan umpeutumisesta, minkä jälkeen teho palaa automaattisesti tasolle .

*Kytkeminen pois päältä:*



Booster voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa kääntämällä nappi tason .

### ● Automaattinen toiminta

Liesituuletin valitsee automaattisesti soveltuvimman nopeuden sopeuttaen imutehon enimmäiskeittotasoon, jota keittoalueilla käytetään.

Kun keittoalueet sammutetaan, liesituuletin sopeuttaa imunopeuttaan vähentäen sitä asteittain jäljelle jääneiden höyryjen ja tuoksujen poistamiseksi.

*Toiminnon kytkeminen päälle:*

**OWL**  nuppia **HOOD** ja pidä se tässä asennossa 1 sekunnin. Led-valo  (6) syttyy, ja äänimerkki kertoo tämän toiminnon päälle laittamisesta.

*Kytkeminen pois päältä:*


Tämä toiminto voidaan ottaa pois päältä toistamalla päälle laitoin toiminnon.

**Huomaa:**Jos suodatinten huollon merkinanto näkyy, tätä toimintoa ei voida ottaa käyttöön.


### ● Rasva- ja hajusuodattimen kyllästymisen osoittimen laitto päälle / pois

**Huomio:** Tämä osoitin on yleensä pois päältä.

*Suodatinten päälle / pois päältä laitoin valikkoon pääseminen:*

Kun kaikki näytöt ovat sammuksissa, OWL  nuppia **HOOD** ja pidä se kyseisessä asennossa 8 sekuntia.


**Huomio:** Kun tähän valikkoon siirrytään ensimmäistä kertaa, ollaan rasvasuodatinten asetuksessa ja näytössä



(5) näkyy symboli . Jos hajusuodatinten valikkoon

halutaan mennä, OWL  nuppia **HOOD** ja pidä se kyseisessä asennossa 2 sekuntia. Nyt näyttö (5) siirtyy

symbolin  kohdalle osoittaen näin, että on siirrytty hajusuodattimen asetusvalikkoon.

*Rasvasuodattimen kyllästymisen osoittimen laitto päälle:*


Kun ollaan rasvasuodattimen asetuksissa, R  nuppia



**HOOD**, jolloin symbolin G lähelle ilmestyy piste  . osoittaen näin, että tämä osoitin on laitettu päälle. Käännä nolla-asentoon.

*Rasvasuodattimen kyllästymisen osoittimen laitto pois päältä:*

Sama kuin aktivointimenetelmä.


*Hajusuodattimen kyllästymisen osoittimen laitto päälle:*

Kun olet hajusuodatinten asetusvalikossa, R  nuppia

**HOOD**, jolloin symbolin F lähelle ilmestyy piste  . osoittaen, että tämä osoitin on laitettu päälle. Käännä nolla-asentoon.

*Hajusuodattimen kyllästymisen osoittimen laitto pois päältä:*

Sama kuin aktivointimenetelmä.

**Huomio:** Valittujen asetusten vahvistamiseksi tulee poistaa suodatinten päälle / pois päältä laitoin valikosta: OWL  nuppia **HOOD** ja pysy tässä asennossa 8 sekuntia.

### ● Suodattimien kyllästymisen osoitin

**Huomaa** : tämä toiminto on oletusasetuksena pois käytöstä; se aktivoituu, kun haju- ja/tai rasvasuodattimen

kyllästymisen osoittimet aktivoidaan (katso menetelmä yllä)  
Kun on tullut aika vaihtaa rasva- ja/tai hajusuodatint, näytössä (5) näkyvät seuraavat symbolit:

**Hajusuodattimet:** Vilkkuu 10 sekunnin ajan.

**Rasvasuodatin:** Vilkkuu 10 sekunnin ajan.

**Molemmat suodattimet:** ja vilkkuvat vuorotellen 10 sekunnin ajan.

**Huomaa :** näiden merkinantojen läsnäollessa keittotaso ja imuri jatkavat toimintaansa normaalisti, mutta imurin "automaattinen toiminto" ei ole aktivoitavissa.

**Kun rasva- ja/tai hajusuodattimet on vaihdettu, suodatintin kyllästymisen osoitin tulee nollata.** Näin laskuri voidaan nollata ja merkinannot G ja/tai F voidaan

saada pois näkyvistä.

• **suodattimien kyllästymisen osoittimen nollaus:**

Toimi seuraavasti: nuppia HOOD ja pidä se kyseisessä asennossa **3 sekuntia**.

Näytössä (5) katoaa ilmoitus G tai F ja näkyviin oikealle

alas tulee piste, joka vilkkuu 2 sekuntia, tai , minkä jälkeen kuuluu äänimerkki osoittaen näin, että osoitin on nollattu.

**Huomio:** Molempien merkinantojen läsnäollessa tämä menetelmä tulee tehdä kaksi kertaa ensin yhden ja sitten toisen merkinannon nollaamiseksi.

**TEHOTAUUKKO**

Tehotaso		Keittotapa	Käyttö (kokemuksen ja kypsennystottumusten mukaan)
Maksimiteho		Nopea kuumentaminen	nosta ruoan lämpötilaa lyhyessä ajassa nopeaan kiehumiseen veden tapauksessa tai kypsennysnesteiden nopeaa kuumennusta varten
		Paistaminen- keittäminen	ruskistaminen, kypsennyksen aloittaminen, pakastetuotteiden friteeraus, nopea keittäminen
Korkea teho		Ruskistaminen - kuullottaminen - keittäminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten voimakkaan kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (lyhyen aikaa, 5–10 minuuttia)
		Ruskistaminen - kypsentäminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (keskipitkän aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden esilämmitys
Keskitason teho		Kypsentäminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	hauduttaminen, keitosten erittäin kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys (pitkään), pastan kuohkeuttaminen
		Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito), pastan kuohkeuttaminen
		Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (alle litran määrät: riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito)
Alhainen teho		Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	sulata voi, sulata suklaa varoen, sulata pienikokoiset pakastetuotteet
		Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	vasta valmistettujen pienten ruokamäärien pitäminen lämpiminä tai annosten lämpötilan säilyttäminen ja risottojen kuohkeuttaminen
OFF		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).

### • XD 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.

### • XE Metalliritilän puhdistus:






Ritilä tulee pestä käsin lämpimällä vedellä ja neutraalilla pesuaineella. Se tulee kuivata huolellisesti hapettumisen välttämiseksi.

### • XF Nappien puhdistus:

Tarkempaa puhdistusta varten nupit voidaan purkaa: ne on kiinnitetty magneetilla tasoon, joten riittää, että ne nostaa.

## 5. PALVELU

### VIANMÄÄRITYSTAULUKKO

Tietokoodi	Kuvaus	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea	Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen
 + äänimerkki 	Havaitaan nappien jatkuva (pysyvä) aktivointi asennossa: <b>OWL</b>  tai <b>OWR</b> 	Nuppi on lukittuna asentoon <b>OWL</b> tai <b>OWR</b> yli <b>30 sekunnin</b> ajan.	Tarkista, onko paikalla mahdollisia jäämiä tai esineitä, jotka estävät nupin paluun, ja poista ne tuoden nupin nolla-asentoon.
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 kytkte se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

**Jos ongelma ei poistu edellä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä valtuutettuun tekniseen tukeen.**

Ne tulee pestä kuumalla vedellä ja neutraaleilla pesuaineilla, ilman sienten tai liinojen käyttöä.

## 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!**

### • XA 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.

### • XB Aktiivihiliisuodattimen huolto – keramiikka (vain suodattava malli):

**Pidättää paiston aikana syntyvät epämiellyttävät hajut. Tuote on varustettu hajusuodatinsarjalla.**


Suodatinten kyllästyminen tapahtuu melko pitkän käytön päätteeksi keittiötyypin ja rasvasuodattimen puhdistusvälin perusteella. Hajusuodatimet voidaan regeneroida lämmön avulla 2–3 kuukauden välein asettamalla ne 200°C:iseen uuniin 45 minuutiksi. Oikeaoppinen regenerointi takaa jatkuvan suodatustehon 5 vuodeksi.

**Varoitus!** Älä aseta suodattimia uunin pohjalle, vaan aseta ne pellille ja pelti keskikorkeudelle.

**Følg alle instruksjonene som er oppført i denne håndboken nøye.** Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antenner 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](http://www.elica.com) og [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

## 1. SIKKERHET OG FORSKRIFTER

### GENERELL SIKKERHET

**Vær oppmerksom!** Følg nøye alle instruksjoner som er oppgitt herunder:

- Produktet må være frakoblet strømmettet når installasjonen utføres.
- Installasjonen eller vedlikeholdet må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner, og i overensstemmelse med lokale forskrifter angående sikkerhet. Ikke reparer eller bytt ut deler på produktet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen.
- Jording av apparatet er påbudt i henhold til gjeldende teknisk lovgivning.
- Strømledningen må være tilstrekkelig lang slik at det innebygde produktet kan kobles til strømmettet når det er blitt montert.
- For at installasjonen skal overholde gjeldende sikkerhetskrav, har man behov for en forskriftsmessig montert enpolet bryter, som garanterer en fullstendig frakobling fra strømmettet etter betingelsene i overspenningskategori III, i overensstemmelse med installasjonreglene.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for brukeren å få tilgang til de elektriske komponentene.
- Produktet og de enkelte

delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmelementene.

- 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.
- Hvis personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater skal bruke induksjonstoppen, må de først kontrollere at hjertestimulatoren er kompatibel med produktet.
- Ikke ta på produktets varmelementer under og etter bruk.
- Unngå kontakt med tøyller eller andre antenkelige 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. Vær oppmerksom når det kokes matvarer som er rike på fett og olje.
- Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av produktet for å unngå risiko for elektrisk støt.
- Produktet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll.
- Manglende tilsyn når man lager mat med olje eller fett, kan være farlig og forårsake brann.
- Kokeprosessen bør overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes hele tiden.
- Prøv ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av produktet og kvel flammene med for eksempel et lokk eller et brannteppe.
- Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeflaten.
- Ikke bruk damprensere: risiko for elektriske støt.
- Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gaffler, skjeer eller lokk på platetoppens overflate, da disse kan overopphetes.
- Før man kobler produktet til strømmettet må man kontrollere merkeskiltet (plassert nederst på produktet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer strømmettets verdier, samt at også stikkkontakten er egnet. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

Viktig: • Slå av platetoppen etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren.

- Ikke søl med væske og reduser varmen under koking og oppvarming av væsker.
- Ikke la varmelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner.
- Når man er ferdig med matlagingen må den aktuelle kokesonen slås av.
- 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.
- Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater.
- Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel frityrolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt.
- Beholderne må settes rett på platetoppen og midt på kokesonen. Plasser aldri noe mellom gryten og platetoppen.
- Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplatenes effektivitet automatisk.
- Før man utfører rengjøring eller vedlikehold må man koble produktet fra strømmettet ved å dra ut støpselet eller eventuelt koble fra hovedbryteren.
- For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker.
- 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.

- Barn må kontrolleres slik at de ikke leker med produktet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn.
- Lokalet må være utstyrt med en tilstrekkelig ventilasjon når produktet brukes samtidig med andre apparater som forbrenner gass eller andre typer brennstoffer.
- 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.
- 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 filterne og kan medføre antennelser. Dette må derfor alltid unngås.
- Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes.
- OBS! Når platetoppen er i funksjon kan alle de tilgjengelige delene i apparatet bli varme.
- OBS! Ikke koble produktet til strømmettet før installasjonen er helt ferdig.
- 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!
- 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.
- Når dette produktet brukes samtidig med andre typer apparater som driftes med energi som ikke er elektrisk, må det negative trykket i rommet aldri overskride 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar).
- 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.

## SIKKERHET VED ELEKTRISK TILKOBLING

- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Installasjon 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 kapitlet.
- Strømledningen må være lang nok til at platetoppen kan fjernes fra benkeplaten.
- Se til at spenningen, som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor produktet installeres.
- Ikke bruk skjoteledninger.
- Den elektriske jordledningen må være 2 cm lengre enn de andre ledningene.
- Hvis produktet ikke er utstyrt med strømledning, må det brukes en med et tverrsnitt på 2,5 mm<sup>2</sup> for effektverdier på opptil 7200 Watt, mens høyere effektverdier trenger et tverrsnitt på 4 mm<sup>2</sup>.
- 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 strømmettet. Foreta derfor koblingen til det faste nettet ved hjelp av en godkjent enpolet bryter, som garanterer fullstendig frakobling fra nettet ved en overspenning i kategori III, og som er lett tilgjengelig etter at installasjonen er fullført.

- **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 strømledningen 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 strømmettet, 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.
- Produktet er tiltenkt innebygd i en benk med tykkelse på 2-6 cm for TOP-installasjon, eller 2,5-6 cm for FLUSH-installasjon.

Minste avstand mellom platetoppen og veggen skal være minst 5 cm i front, minst 4 cm til sidene og minst 50 cm i overkant.

NB = De anbefalte avstandene er kun ledende. 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 lufrist.

• **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 luftfjerner 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 panner kjøpes må man kontrollere følgende:
- Bunnan 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.

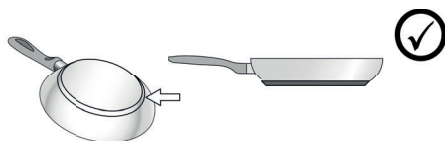




• Bunnene må ikke inneholde aluminium. Kokekaret varmes ikke opp og vil muligens ikke gjenkjennes av induksjonstoppen.



• 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 kokeseone henvises det til den illustrerte delen av denne håndboken.

#### • Energisparing

Bruk fat og kjeler som har en diameter i bunnen som samsvarer med størrelsen til kokesonene. 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 kokesonene 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](http://www.elica.com) og [www.shop.elica.com](http://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 avtrekkskull 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 avtrekkskull med mindre diameter vil føre til en reduksjon av avtrekkskapasiteten og en betraktelig økning av støynivået. Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

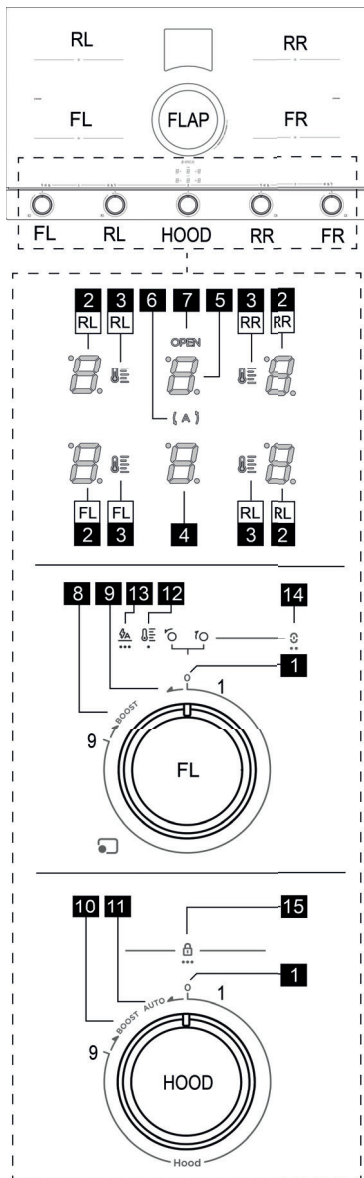
For å oppnå maksimal avtrekkskapasitet: • Det anbefales å ha en maksimal rørlengde på 7 meter. • Det anbefales å ha maksimalt to 90° bøyer på en rørlengde tilsvarende 7 meter • Unngå drastiske endringer i kanalens tverrsnitt og foretrekk alltid et tverrsnitt på Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

#### • Filterversjon:

Avtrekksluft vil filtreres i fettfilter og lukkfilter før den igjen føres ut i rommet. Produktet leveres med alt nødvendig utstyr for en standard installasjon med luftavtrekk i frontdelen på kjøkkenlisten. Produktet er utstyrt med et lukkfiltersett. For mer informasjon henvises det til informasjonen angående ekstrautstyr på versjonen med filter. Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken.

# 3. DRIFTSFUNKSJON

## KONTROLLPANEL



### T. funksjon

- 1 Posisjon null 0 brytere
- 2 Display for kokesone
- 3 Display temperature manager
- 4 Display for Avtrekk

- 5 Display filterstyring
- 6 Indikator automatisk avtrekk
- 7 Indikator for åpning av klaff
- 8 Posisjon for aktivering av steke-booster
- 8 Posisjon for aktivering av Temperature Manager
- 8 Posisjon for aktivering av Bridge
- 9 Posisjon for aktivering av Automatic Heat Up (automatisk oppvarming)
- 10 Posisjon for aktivering av Booster-avtrekk
- 11 Posisjon for aktivering av automatisk avtrekk
- 12 Temperature manager serigrfi
- 13 Automatic heat up serigrfi (Automatisk oppvarming)
- 14 Bridge-serigrfi
- 15 Child Lock serigrfi (Barnesikring)


### 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").


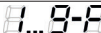





Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

**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  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	
Power Level (effektnivå)	
Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)	
Pot Detector (Kjeledetektor)	
Bridge Zone aktiv	
Temperature Manager (Temperaturkontroll) aktiv	
Child Lock aktiv	

Pausefunksjon 

Funksjon Automatic Heat UP (Automatisk oppvarming) 

**Merknad:** Hvis et blinkende punkt  vises i ett eller flere av displayene, må kommandoen til det aktuelle displayet tilbakestilles ved å sette bryteren i posisjon null.

## 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 .

## ROTASJONSRETNING FOR BRYTERE

Denne tabellen beskriver hvordan bryterne vris for de forskjellige symbolene.

 Rotasjon med klokkeretningen

 Rotasjon med klokkeretningen over nivå 9 helt til endepunkt.

 rotasjon mot klokkeretningen




 rotasjon mot klokkeretningen over nivå null (1) helt til endepunkt.

## HVORDAN BRUKE PLATETOPPEN

Platetoppen er utstyrt med fire stekesoner     som kan aktiveres separat eller brukes kombinert **FL+RL** eller **FR+RR**. Hver sone har 9 effektnivåer pluss en ekstra booster.

### • **Aktivere/deaktivere kokesone**

#### **Aktivering:**

Fra posisjon null (1), vri man bryteren (FL - RL - RR - FR) mot . Hvert hakk øker gradvis stekeeffekten. I displayet vises attraksnivå som er aktivert i det aktuelle øyeblikket, fra  til .

#### **Deaktivering:**

Fra enhver annen posisjon enn null (1), vri bryteren (FL - RL - RR - FR) i retning  til posisjon null (1). Displayet

viser fra  til .

### • **Booster**

#### **Aktivering:**




Vri bryteren (FL - RL - RR - FR) i retning **OWR** . I displayet vises symbolet  blinkende.

Denne modusen utnytter den maksimale effekten til induktoren og er tidsstyrt til en varighet på **10 min**. Et akustisk signal vil varsle når denne tiden løper ut og

effekten går automatisk tilbake til nivå .

#### **Deaktivering:**



Booster kan deaktiveres til enhver tid ved å vri bryteren mot



 til nivå , eller i retning **OWR**  som for aktivering.


### • **Temperature Manager**


Temperaturkontroll er en funksjon som kan brukes til å velge den forhåndsprogrammerte temperaturen som passer best til hvert enkelt formål.


#### **Aktivering:**

Vri bryteren (FL - RL- RR - FR) i retning **OWL**  og hold den i denne posisjonen i **1 sek**. Displayet (2) viser 

blinkende. Vri deretter bryteren i retning **R**  til en av de første tre posisjonene, for å velge det best egnede av de tilgjengelige nivåene. For hver posisjon vil displayet (2) vise et symbol som vist her, sammen med en lampe  (3):

 Finner et effektnivå som er egnet til langsom smelting av delikate produkter uten at det går utover smak og duft (sjokolade, smør osv.).

 Finner et effektnivå som er egnet til å holde en matrett ved ønsket temperatur på en delikat måte, uten at den når koketemperatur.

 Finner et effektnivå som er egnet til langtidskoking. Egnert for tomatsaus, kjøttsaus, 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.

#### **Deaktivering:**




Vri bryteren i retning  til posisjon (1), eller i retning **R**  over den tredje posisjonen til bryteren.

### • **Bridge:**

Denne funksjonen gjør at kokesone **FL** jobber kombinert med kokesone **RL** og kokesone **FR** kombinert med


kokesone **RR**, slik at det skapes en enkel sone med samme effektivnivå. Dette gir et jevnt resultat når det brukes store gryter eller kjeler.

#### Aktivering:

Vri bryterne (**FL** og **RL**) samtidig i retning **OWR**  og hold dem i denne posisjonen i **2 sek**. Displayet (**2 FL**) viser  og displayet (**2 RL**) viser .

For å aktivere bridge til høyre foretar man de samme operasjonene som for bridge til venstre. Bru bryterne (**FR + RR**).

#### Deaktivering:

Vri bryteren (**FR** og **FL**) og/eller (**FR** og **RR**) i retning **L**  til posisjon null (**1**) avhengig av bridge som ønskes deaktivert.

#### • Power Limitation (effektbegrenser):

Med effektbegrenseren kan man fininnstille produktfunksjonen ved å begrense maksimalt effektforbruk (KW). Her vises de forskjellige innstillingene.

Verdi	Effekt (KW)
	7,4 KW (standardinnstilling)
	4,5 KW

#### Tilstanden til platetoppen før innstilling av Power Limitation:


Platetopp frakoblet strøm, bryter **RR** i posisjon null, bryter **FR** i posisjon 9.


#### Innstilling av Power Limitation:

Koble tilbake strømmen til platetoppen og foreta følgende prosedyre innen **2 min**:

Med platetopp avslått, vri bryter **RR** mot retning **OWL**  og hold den i denne posisjonen. Det vil utløses et akustisk

signal etter **1 sek**, og i displayet **RR-2** vil det vises . Fortsett å holde bryteren **RR** i denne posisjonen og foreta følgende sekvens med bryteren **FR**:


Mot retning **OWR**  i **1 sek** inntil det høres et akustisk signal, slipp deretter bryteren som går tilbake i posisjon 9

**tre ganger** (i posisjon **OWR** vil det vises , mens hver gang den slippes i posisjon 9 vil symbolet forsvinne). . Kun nå kan også bryteren **RR** slippes. **Denne første delen av prosedyren må gjøres innen 5 sek fra starten av prosedyren.**


Som bekreftelse på at man befinner seg i Power Limitation,

vil displayet **RR-2** vise  og  vekselvis mens displayet **RL-2** vil vise  som lyser uavbrutt.



Det vil nå være mulig å stille inn en av de to effektvalgene som kan velges på følgende måte:

Vri bryteren **RR** mot **OWL**  og hold i denne posisjonen mens bryteren **FR** vris mot til posisjon null. Fra denne posisjonen kan man velge en annen effektverdi enn

standard,  bryter **FR** ett klikk til posisjon 1, displayet

**FR-2** viser . Kun nå kan også bryteren **RR** slippes opp, slik at den går tilbake til null. Sett også bryteren **FR** i posisjon null.

For å bekrefte innstillingen vris bryterne **FR** og **RR** samtidig


mot **OWL**  i **1 sek**. I displayene **RR-2** og **RL-2** vises en linjesekvens  og deretter vil alle displayene lyse i noen sekunder for å vises at prosedyren er blitt utført og lagret korrekt.


#### • Automatic Heat UP (Automatisk oppvarming)





Funksjonen 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 effektivnivå fra  til .

#### Aktivering:

Vri bryteren (**FL - RL - RR - FR**) i retning **OWL**  og hold den i denne posisjonen i **3 sek**. Et akustisk signal varsler om at denne funksjonen er aktivert. Displayet (**2**) viser

dette symbolet  blinkende. Innen **10sek**. Vri bryteren i

retning **R**  til ønsket nivå, for eksempel  og vent **5 sek**. På dette tidspunkt begynner symbolene  og  å blinke etter hverandre.

#### Deaktivering:


Vri bryteren til en annen posisjon.

#### • Child lock (Barnesikring)

Denne funksjonen kan kun aktiveres hvis bryterne (**FL-RL-RR-FR**) befinner seg i posisjon null (**1**).


Mot bryteren i posisjon null (**1**), vri bryterne (**RR** og **RL**)

samtidig i retning **OWL**  og hold dem i denne posisjonen i **3 sek**. Displayet (**4**) viser denne sekvensen

med symboler  gjentatt 4 ganger. Etter sekvensen vil "child lock" (Barnesikring) aktiveres.

**Merknad:** I denne statusen kan ingen funksjon aktiveres, bortsett fra avtrekket som kan aktiveres normalt.

**Merknad:** Hvis man foretar aktivering av "child lock" mens en eller flere brytere befinner seg i en annen posisjon enn

null, vil symbolssekvensen  gjenta seg i displayet (**4**) kun to ganger for å varsle om at "child lock" ikke kan aktiveres.




## BRUKE AVTREKKET

### • Klaff i avtrekk:

Avtrekksjonen er utstyrt med en roterende mekanisk **FLAP**. Man må åpne denne **FLAP** før avtrekkskshetten slås på for å aktivere avtrekksfunksjonen. Avtrekkskshetten er utstyrt med en sensor som slår av motoren automatisk hvis **FLAP** lukkes fullstendig når avtrekket står på. Avtrekket starter igjen når **FLAP** åpnes.


Hvis man prøver å aktivere avtrekket med **FLAP** lukket, vil displayet (5) og lampen "OPEN" blinke og motoren vil forbli avslått.

### • Avtrekks hastighet:

Platetoppen er utstyrt med 9 effektnivåer fra  til  plus et Booster-nivå .



### • Aktivere/deaktivere avtrekk:

#### Aktivering:

Åpne **FLAP** midt på platetoppen. Vri **HOOD**-bryteren fra posisjon null (1), i retning **R** . Hvert hakk øker gradvis avtrekkseffekten.

I displayet (2) vises avtrekksnivå som er aktivert i det aktuelle øyeblikket.


#### Deaktivering:

Fra enhver annen posisjon enn null, vri **HOOD**-bryteren i retning **L**  til posisjon null (1) displayet viser .


### • Booster-avtrekk:

#### Aktivering:

Vri **HOOD**-bryteren i retning **OWR** . I displayet vises symbolet  blinkende.

I denne modusen brukes maksimal avtrekkseffekt og har en tidsinnstilt varighet på **5 min**. Et akustisk signal vil varsle når denne tiden løper ut og effekten går automatisk tilbake til nivå .

#### Deaktivering:

Booster-funksjonen kan deaktiveres når som helst ved å vri bryteren til nivå .

### • Automatisk maskinfunksjon

Avtrekkskshetten velger en passende hastighet, og vil kjøre ved en avtrekkskapasitet som tilsvarer det høyeste nivået som til enhver tid brukes i stekesonen.

Når kokesonene slås av, tilpasser avtrekket sin viftehastighet, ved å senke den gradvis, slik at gjenværende damp og lukter fjernes.

#### Aktivering:

Vri **HOOD**-bryteren  i retning **OWL** og hold den i denne

posisjonen i **1 sek**. Lampen **(A)** (6) tennes og et signal varsler om at denne funksjonen er aktivert.

#### Deaktivering:

For å deaktivere denne funksjonen gjentar man samme prosedyre som for aktiveringen.

**Merk:** Hvis varselet for filtervedlikehold vises, kan ikke denne funksjonen aktiveres.

### • Aktivere/deaktivere indikatorer for filtermetning i fett- og luftfilter

**Merknad:** Denne er normalt deaktivert.


**For å få tilgang til meny for aktivering/deaktivering av filter:**

Vri **HOOD**-bryteren i retning **OWL**  med alle display avslått og forbli i denne posisjonen i **8 sek**.



**Merknad:** Den første gangen man går inn i denne menyen befinner man seg i fettfilterinnstillingene og displayet (5) vil

visе symbolet . Hvis man ønsker å åpne menyen til

luftfilteret, vrir man **HOOD**-bryteren i retning **OWL**  og forblir i denne posisjonen i **2 sek**. Displayet (5) viser

symbolet  for å vise at man befinner seg i menyen for innstilling av luftfilter.



#### Aktivere indikator for fettfiltermetning:

Etter innstilling av fettfilter, vrir man **HOOD**-bryteren i retning **R** . Ved siden av symbolet **G** vises et punkt  som angir at denne indikatoren er blitt aktivert. Vri deretter til posisjon null.

#### For å deaktivere indikator for fettfiltermetning:

Samme prosedyre som for aktivering.

#### For å aktivere indikator for luftfiltermetning:

Fra menyen for innstilling av luftfilter, vrir man **HOOD**-bryteren i retning **R** . Ved siden av symbolet **F** vises et punkt  som angir at denne indikatoren er blitt aktivert. Vri deretter til posisjon null.

#### For å deaktivere metningsindikator for luftfilter:

Samme prosedyre som for aktivering.

**Merknad:** For å bekrefte valgte innstillinger må man forlate menyen for aktivering/deaktivering av filtre: Vri **HOOD**-

bryteren i retning **OWL**  og forbli i denne posisjonen i **8 sek**.

### • Indikator for filtermetning

**Merk:** Denne funksjonen er deaktivert som standard og aktiveres når metningsindikator for fettfilter og/eller luftfilter aktiveres (se prosedyre over)

Når det er på tide å skifte ut fettfilteret og/eller luftfilteret, vil følgende symboler vises i displayet (5):

**Luftfilter:**  Blinker i 10 sek.

**Fettfilter:**  Blinker i 10 sek.

**Begge filtrene:**  og  blinker vekselvis i 10 sek.

**Merk:** Hvis disse varslene aktiveres vil platetoppen og avtrekket fortsatt fungere normalt, men det vil ikke være mulig å aktivere "automatisk drift" av avtrekket.

**Etter å ha skiftet ut fettfiltrene og/eller luftfiltrene må det foretas tilbakestilling av filtermetningsindikatoren.** Dette gjøres for å tilbakestille telleren slik at G og/eller F forsvinner.

• **Tilbakestill filtermetningsindikatoren:**

Gå frem på følgende måte: Vri **HOOD**-bryteren i retning

**OWL**  og forbli i denne posisjonen i **3 sek.**

I displayet (**5**) forsvinner G eller F og et punkt nederst til

høyre blinker i 2 sek.  eller  etterfulgt av et akustisk signal for å vise at indikatoren er blitt tilbakestilt.


**Merknad:** Hvis begge signalene aktiveres må denne prosedyren utføres to ganger for å tilbakestille det første og andre signalet.

## EFFEKTINIVÅTABELL

Effektnivå	Type matlaging	Bruk (avhengig av erfaring og bruksvaner)
Maksimal effekt	 Hurtig oppvarming	Øker matens temperatur fort ved at vannet koker forttere, eller ved at avkok varmes opp forttere.
	 Steke- koke	Brune, starte tilberedelse, frityrsteke dyperfryste produkter, koke hurtig
Høy effekt	 Brune - steke - koke - grille	Hurtigsteke, opprettholde koking, steke og grille (en kort periode, 5-10 minutter)
	 Brune - koke - stue - steke - grille	Hurtigsteke, opprettholde lett koking, steke og grille (en kort periode, 10-20 minutter), forvarme ekstrautstyr
Middels effekt	 Koke - stue - steke - grille	Stue, opprettholde delikat koking, langtdssteking, vispe pasta
	 Koke – koke opp - redusere - vispe	Langtdssteking (ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, vin, avkok, melk), vispe pasta.
	 Koke – koke opp - redusere - vispe	Langtdssteking (under en liter: ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, vin, avkok, melk).
Svak effekt	 Smelte - tine - holde varm - blande	Smelting av smør, sjokolade, opptining av produkter av liten størrelse
	 Smelte - tine - holde varm - blande	Holde små matporsjoner som nettopp er blitt tilberedt varme, opprettholde temperaturen på allerede tilberedte retter, vispe risotto.
OFF	 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).

### • **XD** 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.

### • **XE** Rengjøring av metallristen:

Risten må rengjøres for hånd med varmt vann og skånsomt rengjøringsmiddel, og deretter tørkes grundig for å unngå oksidering.

### • **XF** Rengjøring av brytere:

For en mer grundig rengjøring kan man ta av bryterne som er festet magnetisk til toppen ved å løfte dem opp. Må vaskes for hånd med varmt vann og skånsomt vaskemiddel, uten bruk av svamper eller kluter.

## 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!**

### • **XA** 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.

### • **XB** Vedlikehold av Aktivt karbonfilter – Keramikk (Kun for filterversjon):






#### Absorberer vond lukt fra matlaging. Produktet er utstyrt med en serie luktfilter.

Filtrene mettes etter en lang- eller kortvarig bruk avhengig av type kjøkken og regelmessigheten i rengjøringen av filtrene. Luktfiltrene kan regenereres termisk hver 2/3 måned i 45 minutter i en forhåndsvarmet ovn ved 200°C. Korrekt regenerering sikrer at filtereffekten holdes konstant over en periode på 5 år.

**Vær oppmerksom!** Ikke sett filtrene nederst i ovnen, men bruk heller en stekeplate og sett denne midt i ovnen.

## 5. ASSISTANSE

### FEILSØKINGSTABELL

Infokode	Beskrivelse	Mulige årsaker	Løsning
	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
 + lydsignal 	Det oppdages en kontinuerlig aktivering (permanent) av bryterne i posisjon: <b>OWL</b>  eller <b>OWR</b> 	Bryteren er blokkert i posisjon <b>OWL</b> eller <b>OWR</b> for en tid som overskrider <b>30 sek.</b>	Kontroller hvorvidt det finnes eventuelle rester eller gjenstander som kan hindre bevegelsen til bryteren og fjern disse ved å sette bryteren i posisjon null.
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.**

## 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 betjeningsselementerne.

## 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.
- Kontrollér 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](http://www.elica.com) og [www.shop.elica.com](http://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. ● Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes. Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, må der ikke repareres eller udskiftes dele på produktet. ● 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. ● For at udføre installationen i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter, skal der anvendes en flerpolet afbryder, der sikrer fuldstændig frakobling fra strømforsyningen, såfremt der opstår en tilstand af overspænding III og iht. til installationsanvisningerne. ● Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger. ●

Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren. ● Produktet og dets tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne. ● 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. ● 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. ● 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 olie er letantændelige. Overvåg altid nøje apparatet, hvis du steger med store olie- eller fedtmængder. ● Hvis produktets overflade er revnet, skal du straks slukke for at undgå fare for elektrisk stød. ● Produktet er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem. ● Stegning med olie eller fedtstoffer på en kogeplade uden opsyn kan være farlig og forårsage 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. ● Fare for brand: Sæt ikke genstande på kogepladerne. ● Brug ikke damprensere, risiko for elektrisk stød. ● Læg ikke metalgenstande som knive, gaffer, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes. ● 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.

Vigtigt: ● Efter brug skal kogepladen slukkes med betjeningsselementerne. Stol ikke på grydedetektoren alene. ● 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. ● Sluk for kogezone, når tilberedningen er afsluttet. ● - Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket med aluminium direkte på kogepladen. Aluminiumfolien kan smelte og forårsage uoprettelige skader på produktet. ● 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. ● 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 centrereres. Anbring aldrig andre genstande mellem gryden og kogepladen. ● Ved meget høje temperaturer sænker produktet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezone. ● Før et hvilket som helst rengørings- eller vedligeholdelsesindgreb skal produktets strømforsyning afbrydes ved at trække stikket ud eller ved at frakoble



boligens hovedafbryder. ● Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker. ● Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige erfaring og viden må kun bruge produktet, hvis de er under opsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af produktet og har forstået farene, som brugen af det indebærer. ● Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet. ● Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. ● Rummet skal være tilstrækkelig udluftet, når produktet er i funktion samtidig med andre apparater, der forbrænder gas eller andet brændstof. ● Produktet skal rengøres hyppigt både indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN). Følg altid de specifikke instruktioner for vedligeholdelse. ● 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. ● Friturestegning må kun udføres under opsyn for at undgå, at den overophedede olie bryder i brand. ● **Advarsel!** Når kogepladen er i brug, kan apparatets tilgængelige dele blive meget varme. ● **Advarsel!** Tilslut ikke produktet til strømforsyningen, før installationen er gennemført. ● Overhold nøje lokale bestemmelser med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler, der skal træffes ved udledning af røgen. ● Den usugede 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! ● Brug kun de medfølgende fastspændingskruer til installation af produktet, eller – såfremt de ikke medfølger – anskaf den korrekte skrue type. Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen. ● Når dette produkt og andre apparater, der er forsynet med en anden energi end elektricitet, fungerer samtidig, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). ● Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende konsultation. I tilfælde af videre salg, overdragelse eller flytning, skal manualen følge med produktet.

## 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. ● Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen. ● Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på produktet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres. ● Anvend ikke forlængerledninger. ● Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere end de andre kabler. ● Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med produktet,

skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm<sup>2</sup> for effektivitet på op til 7200 Watt, mens det for højere effektydelser skal være på 4 mm<sup>2</sup>. ● 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 gennemføres med en flerpolet afbryder iht. forskrifterne, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III. Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført.

● **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). Dimensionér det 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 luftudsugning 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.

• Produktet er designet til installation i en køkkenbordsplade med en tykkelse på 2-6 cm ved planlimning og 2,5-6 cm ved nedfældning.

Den minimale afstand mellem kogepladen og væggen skal være mindst 5 cm fortil, mindst 4 cm til siderne og mindst 50 cm til overskabene.

NB! De anførte afstande er vejledende. 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 sorteret 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/kulfilterne, 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 maksimale tilladte rørdiameter, der er anført i manualen, for at optimere effektiviteten og minimere støjen fra røgrkanalen.

## 2. BRUG

### BRUG AF KOGEPLADE

Stegning på induktionsplader baserer sig på den 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 nyttige 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:

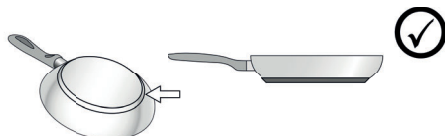
- at bunden kun er fremstillet af ferromagnetisk materiale. Hvis dette ikke er tilfældet, vil varmeoverførslen være mindre effektiv og mindre ensartet, og madlavningsudstyrets overfladetemperaturer vil være uegnede til madlavning



- 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 egnede 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.

#### • Energibesparelse

Brug gryder og pander med en diameter af bunden, som svarer til kogezone; 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 kogezone, 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](http://www.elica.com) og [www.shop.elica.com](http://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 medføre en forringet sugeevne og en betydelig stigning i støjniveauet. Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

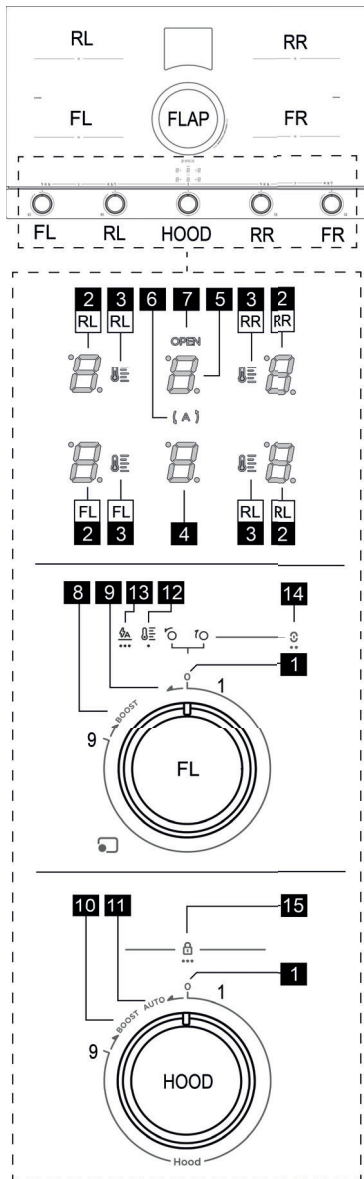
Sådan opnår du den bedste sugeeffektivitet: • Rørkanalen må højst være på 7 lineære meter. • Det anbefales at anvende højst to 90°-bøjninger ud af de i alt 7 løbende meter • Undgå drastiske ændringer i kanalens tværsnit, foretræk altid et tværsnit svarende til Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

#### • Filterende udgave:

Den udsugede luft filtreres ved hjælp af fedt- og lugtfiltere, før den sendes tilbage til i rummet. Produktet leveres med alle dele, der er nødvendige til en standardinstallation, med luftudgangen på frontdelen af køkkenelementets sokkel. Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltere. Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler filtreringsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen.

## 3. DRIFT

### BETJENINGSPANEL



#### T. Funktion

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 | Position nul 0 for drejeknapper |
| 2 | Display for kogezone            |
| 3 | Display for Temperature Manager |
| 4 | Sugeapparatets display          |

- |    |   |
|----|---|
| 5  | Display for filterstyring                       |
| 6  | Indikator for automatisk udsugning              |
| 7  | Indikator for Flap-åbning                       |
| 8  | Position til aktivering af Tilberedningsbooster |
| 8  | Position til aktivering af Temperature Manager  |
| 8  | Position til aktivering af Bridge               |
| 9  | Position til aktivering af Automatic Heat up    |
| 10 | Position til aktivering af Udsugningsbooster    |
| 11 | Position til aktivering af automatisk udsugning |
| 12 | Skærmbillede for Temperature Manager            |
| 13 | Skærmbillede for Automatic heat up              |
| 14 | Skærmbillede for Bridge                         |
| 15 | Skærmbillede for Child lock                     |

### 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 kogezone, 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 kogezone" og "Driftstemperatur", eller "Lock-funktionen" eller "Timer-funktionen").


Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezone.

**Advarsel!** I tilfælde (f.eks.) af langvarig brug, er det muligt at slukningen af kogezone ikke sker øjeblikkeligt, da den er under nedkøling; på kogezonernes display vises

symbolet  for at angive denne nedkølingsfase. Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezone.

### KOGEZONENS DISPLAY

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Funktion	Værdi
Kogezone tændt	0
Power Level (Effektniveau)	A...9-A
Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)	A
Pot Detector (Grydedetektor)	9
Bridge Zone-funktion aktiv	8
Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv	4
"Child Lock" funktion (Børnelås) aktiv	

Pausefunktion



Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)



**Bemærk:** Hvis der vises en blinkende prik i et eller flere displays, skal betjeningen til det pågældende display nulstilles ved at dreje drejeknappen til nulposition.

## KOGEPLADENS SPECIFIKATIONER

### • **Safe Activation (Sikker aktivering)**

Produktet aktiveres kun hvis der er kogevej på kogezone: Opvarmningsprocessen går ikke i gang eller afbrydes, hvis kogevej mangler eller flyttes.

### • **Pot Detector (Grydedetektor)**

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezoneerne.

### • **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 kogezone slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på displayet for den tilsvarende zone med symbolet

## VISNING AF DREJEKNAPPERNES ROTATION

Denne tabel beskriver, hvordan du skal dreje på drejeknapperne, når der er visse symboler.

rotation med uret

rotation med uret over niveau 9 ved at dreje drejeknappen til slutstoppet.

rotation mod uret

rotation mod uret over niveau (1) ved at dreje drejeknappen til slutstoppet.

## BRUG AF KOGEPLADE

Kogepladen er udstyret med fire kogezone FL RL RR FR som kan aktiveres enkeltvis eller bruges i kombination FL+RL eller FR+RR. Hver zone har 9 effekt niveauer plus en ekstra booster.

### • **Aktivering / Slukning af kogezone**

#### **Aktivering:**

Fra position nul(1), drejeknap (FL- RL- RR - FR ), hvert klik øger gradvist tilberedningseffekten. Displayet viser det aktuelle aktive effektiveau fra til .

#### **Deaktivering:**

Fra enhver anden position end nul (1), drejeknap (FL- RL- RR - FR ), og sæt den tilbage til position nul (1), displayet viser fra til .

### • **Booster**

#### **Aktivering:**

drejeknap (FL- RL- RR - FR ), på displayet blinker symbolet

Denne tilstand bruger induktionsspølsens maksimale effekt, er tidsbestemt og har en varighed på **10 min.** Et akustisk signal angiver, at tiden er udløbet, hvorefter effekten

automatisk vender tilbage til niveauet .

#### **Deaktivering:**

Boosteren kan til enhver tid deaktiveres, drejeknappen til niveau , eller som ved aktiveringen.

### • **Temperature Manager**

Temperature Manager er en funktion, som giver mulighed for at indstille den forudindstillede temperatur, så den passer bedre til det ønskede resultat.

#### **Aktivering:**

drejeknap (FL - RL- RR - FR ) og hold den i positionen i **1 sek.** Displayet (2) viser blinkende på dette tidspunkt i en af drejeknappens tre første positioner, for at vælge det mest passende niveau blandt de tilgængelige, angiver displayet (2) et symbol ved hver position som vist nedenfor, sammen med lysdiode (3):

Finder et effektiveau, der er egnet til langsom smeltning af sarte produkter uden at kompromittere deres sensoriske egenskaber (chokolade, smør osv.).

Finder et effektiveau, der er egnet til at holde maden varm ved en skånsom temperatur uden at nå kogepunktet.

Finder et effektiveau, 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 kog niveau (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.



#### **Deaktivering:**

i position nul (1), eller efter den tredje drejeknapposition.

### • **Bridge:**

Denne funktion giver mulighed for at kombinere kogezone **FL** med kogezone **RL** og kogezone **FR** med kogezone **RR**, så der skabes en enkelt zone med samme effektniveau. Dette muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder med store mål.

### **Aktivering:**

**OWR**  drejeknap (**FL** og **RL**) samtidigt og hold dem i positionen i **2 sek.** og display (**2-FL**) angiver  display (**2-RL**) angiver .

For at aktivere bridge til højre skal du udføre de samme handlinger som for bredde til venstre. Brug drejeknapperne (**FR + RR**).

### **Deaktivering:**

**L**  drejeknap (**FR** og **FL**) og/eller (**FR** og **RR**) i position nul (**1**) afhængigt af, hvilken bridge, man ønsker at deaktivere.

### • **Power Limitation (effektbegrænsning):**

Power Limitation-funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion ved at begrænse den maksimale opslugning (kW). Her er de tilgængelige indstillinger.

Værdi	Effekt (kW)
	7,4 KW (standardindstilling)
	4,5 KW


### **Starttilstand for planen for indstilling af Power limitation:**


Kogeplade afbrudt fra el-nettet; **RR**-knap i position nul; **FR**-knap i position 9.


### **Indstilling for Power limitation:**

Tilslut kogepladen til strømforsyningen igen, og inden for de følgende **2 min.** udføres denne procedure:

Fra plade Off, **OWL**  knap **RR** og hold den i denne position, der udsendes et akustisk signal efter **1sek.** og

**RR-2** displayet vil vise . Hold **RR**-knappen stille ved slutningen af dens bevægelse, og udfør hurtigt denne sekvens med **FR**-knappen:


**OWR**  i **1 sek.** indtil akustisk signal lyder, slip derefter knappen, som vender tilbage til position 9 **tre gange**; (i



position **OWR** vil  blive vist, mens dette symbol forsvinder ved hver udløsning i position 9.) . Først på dette tidspunkt kan **RR**-knappen også slippes. **Denne første del af proceduren skal udføres inden for de første 5sek. fra starten af proceduren.**



For at bekræfte, at vi er gået ind i Power Limitation Menu, vil **RR-2** displayet vise  og  skiftevis, mens **RL-2**

displayet vil vise  konstant.

Nu vil det være muligt at indstille en af de to strømindstillinger, der kan vælges som følger:

**OWL**  **RR**-knappen holdes i denne position, mens **FR**-knappen bringes til position nul; fra denne position for at

vælge en anden effekt end standarden,  et klik på **Fr-knap**-knap, der bringer den til position 1, vil **FR-2**-displayet vise . Først på dette tidspunkt kan **RR**-knappen også slippes, som vil vende tilbage til position Nul. Flyt også **FR**-knappen til position Nul.


For at bekræfte den valgte indstilling, **OWL**  i **1 sek.** **FR**- og **RR**-knapperne på samme tid. Displayene **RR-2** og **RL-2** viser en række linjer , og derefter lyser alle displays i et par sekunder, hvilket indikerer, at proceduren er blevet gennemført og gemt.






### • **Automatic heat up**

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 tilgængelig for effektiveauer fra

 til .

### **Aktivering:**

**OWL**  drejeknap (**FL- RL- RR - FR** ) og hold den i denne position i **3 sek.** et akustisk signal signalerer, at funktionen er aktiveret. På displayet (**2**) blinker dette


symbol . Indenfor **10sek.** **R**  den valgte drejeknap til det ønskede niveau, for eksempel  og vent i **5 sek.**, nu begynder symbolet  og  at blinke i rækkefølge.


### **Deaktivering:**

Drej drejeknappen til en anden position.

### • **Child lock** (børnesikring)

**Denne funktion kan kun aktiveres, hvis drejeknapperne (FL-RL-RR-FR) er i position nul (1).**

Med drejeknapperne i position nul (**1**) **OWL**  drejeknapperne (**RR** og **RL**) samtidigt, og hold dem i denne position i **3 sek.** displayet (**4**) viser denne sekvens af

symboler  gentaget 4 gange. Ved slutningen af sekvensen aktiveres "child Lock" (børnesikring).

**Bemærk:** I denne tilstand er det ikke muligt at aktivere nogen funktion undtagen udsugningen, som kan aktiveres normalt.

**Bemærk:** Hvis aktiveringsproceduren for "child Lock" (børnesikring) udføres med en eller flere knapper i en position, der ikke er nul, gentages symbolssekvensen

**ö b 5 8** i displayet (4) kun 2 gange, hvilket angiver, at det ikke er muligt at aktivere "child lock".




## BRUG AF SUGEAPPARATET

### • Udsugningens flap:

Udsugningszonen er udstyret med en mekanisk roterende FLAPPEN. Det er nødvendigt at åbne FLAPPEN, inden emhætten tændes og udsugningssystemet aktiveres. Emhætten er forsynet med en sensor, som automatisk slukker motoren, når udsugningen er aktiveret, hvis FLAPPEN er helt lukket. Udsugningen starter først igen, når FLAP'en genåbnes.

Hvis man forsøger at aktivere udsugning med lukket FLAP, begynder displayet (5) og lysdioden "OPEN" at blinke, og motoren forbliver slukket.


### • Udsugningshastighed:

Kogepladen er udstyret med 9 udsugningshastighedsniveauer fra  til  plus et Booster-niveau .

### • Aktivering/deaktivering af udsugerne:



#### Aktivering:

Åbn FLAPPEN i midten af kogepladen; Fra position nul (1),

R  drejknop HOOD, hvert klik vil gradvist øge sugeeffekten.



Displayet (2) viser det aktuelle aktive effektiveau.


#### Deaktivering:

Fra enhver anden position end nul, L  drejknop HOOD og sæt den tilbage til position nul (1), displayet viser .


### • Booster udsugning:

#### Aktivering:

OWR  drejknop HOOD, på displayet blinker symbolet .

Denne tilstand bruger udsugningens maksimale effekt, er tidsreguleret og har en varighed på 5 min. Et akustisk signal angiver når tiden er gået, hvorefter effekten automatisk vender tilbage til niveauet .

#### Deaktivering:

Boosteren kan til enhver tid deaktiveres ved at dreje drejknappen til niveau .

### • Automatisk drift

Emhætten vælger automatisk den bedst egnede hastighed, og tilretter udsugningskapaciteten til det maksimale stegeniveau, i brug på kogezoneerne.

Når kogezoneerne slukkes, så tilpasser emhætten

udsugningshastigheden og sænker den gradvist, så damp- og lugtresten suges ud.

#### Aktivering:

OWL  drejknop HOOD og hold den i denne position i

1 sek., lysdiode (A) (6) tænder og et lydsignal advarer om aktivering af denne funktion.

#### Deaktivering:

Gentag aktiveringsprocedurerne for at deaktivere funktionen.

**Bemærk:** Hvis signalet for vedligeholdelse af filteret er til stede, kan denne funktion ikke aktiveres.



### • Aktivering/deaktivering af indikatorer for mætning af fedt- og lugtfilter

**Bemærk:** Denne indikator er sædvanligvis deaktiveret.

**Sådan åbner du menuen for aktivering / deaktivering af filtre:**

Når alle displayene er slukket, OWL drejknappen  HOOD og hold den i denne position i 8 sek.


**Bemærk:** Første gang du åbner denne menu, vil du være i indstillingen til fedtfilteret, og displayet (5) viser symbolet

; Hvis du ønsker at åbne lugtfiltermenuen OWL  drejknappen HOOD og forbliv i denne position i 2 sek.

Displayet (5) skifter til symbolet  for at indikere, at du har åbnet lugtfilterindstillingsmenuen.

**Sådan aktiveres indikatoren for fedtfiltermætning :**

Fra indstillingen af fedtfilteret, R  drejknappen HOOD


ved siden af symbolet G vises en prik , der angiver, at denne indikator er blevet aktiveret. Drej derefter til nulposition.

**Sådan deaktiveres indikatoren for fedtfiltermætning :**

Samme procedure som for aktivering.

**Sådan aktiveres indikatoren for lugtfiltermætning :**

Fra indstillingsmenuen for lugtfilteret, R  drejknappen

HOOD ved siden af symbolet F vises en prik , der angiver, at denne indikator er blevet aktiveret. Drej derefter til nulposition.

**Sådan deaktiveres indikatoren for lugtfiltermætning :**

Samme procedure som for aktivering.

**Bemærk:** For at bekræfte de valgte indstillinger er det nødvendigt at forlade menuen for aktivering / deaktivering

af filtrene: OWL  drejknop HOOD og hold denne position i 8 sek.

### • Indikator til filtermætning

**Bemærk :** denne funktion er deaktiveret som standard, den aktiveres, når indikatorerne for fedt- og/eller lugtfiltermætning tændes (se proceduren ovenfor)

Når tiden er inde til at skifte fedt- og/eller lugtfilteret, vises følgende symboler på displayet (5):

**Lugfilter:**  Blinker i 10 sek.


**Fedtfilter:**  Blinker i 10 sek.



**Begge filtre:**  og  blinker skiftevis i 10 sek.

**Bemærk :** Når disse signaler er til stede, vil kogepladen og emhætten fortsat fungere normalt, men det vil ikke være muligt at aktivere emhættens "automatiske funktion".

**Efter udskiftning af fedt- og/eller lugtfilterne er det nødvendigt at nulstille indikatoren for filtermætning.** Dette vil nulstille tælleren og også få G- og/eller F-signalerne til at forsvinde.









#### • nulstilling af indikatoren for filtermætning:

Fortsæt herefter på følgende måde:: **OWL**  drejknop **HOOD** og hold denne position i **3 sek.**

Indikationen G eller F forsvinder fra displayet (5), og en prik i nederste højre hjørne blinker i 2 sek.  eller  efterfulgt af et bip, hvilket indikerer, at indikatoren er blevet nulstillet.

**Bemærk:** Hvis begge indikatorer er til stede, skal proceduren udføres to gange for at nulstille først den ene og derefter den anden indikator.

## EFFEKTABEL

Styrkeniveau		Tilberedningstype	Brug (på grundlag af erfaring og madlavningsvaner)
Maks. effekt		Hurtig opvarmning	Bringer temperaturen hurtigt op til kogepunktet, f.eks. til hurtig opvarmning af vand eller kogevæsker
		Friturestege - koge	brune, start af tilberedning, friturestegning af frosne produkter, hurtig kogning
Høj effekt		Brune – stege – koge - grille	brune, opretholde kogning, koge og grillstege (kort varighed, 5-10 minutter)
		Brune – stege – stuve – svitse - grille	brune, holde simrende, stege og grillstege (10-20 minutter), foropvarmning af køkkengrej
Mellemhøj effekt		Tilberede – stuvning – stege - grille	brune, holde simrende, stegning (lang tid), indkogning af pasta
		Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (ris, sovs, stege, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), indkogning af pasta
		Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (mængder under 1 liter: ris, sovs, stege, fisk med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk))
Lav effekt		Smelte – optø – holde varmen – indkoge	smelte smør, smelte chokolade langsomt, optøning af små produkter
		Smelte – optø – holde varmen – indkoge	varmholdningsfunktion til små mængder frisk tilberedt mad eller retter klar til servering og indkogning af risottoretter
OFF		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 kogezoneerne er slukkede, og at varmeadvarselsslampen 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 ovenrens 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 nedden 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.

### • ✕ F Rengøring af drejeknapper:

For en grundigere rengøring kan drejeknapperne fjernes; de er magnetisk fastgjort til kogepladen, så det er tilstrækkeligt at løfte dem. De skal vaskes i hånden med varmt vand og neutrale rengøringsmidler uden brug af svampe eller klude.

## 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 fedtfiltere:

**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 opvaskedyklus. Ved vask i opvaskemaskine, risikerer fedtfilteret at blive misfarvet, men dette vil ikke forringe dets filtrerende egenskaber.

### • ✕ B Vedligeholdelse Filter med aktivt kul - Keramiske (Udelukkende til filtrerende udgave):


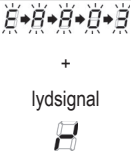


**Neutraliserer lugt fra madlavning. Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltere.**

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. Luffilterene kan regenereres termisk hver 2-3 måneder i en foropvarmet ovn ved 200 °C i 45 minutter. Korrekt regenerering sikker en konstant filtreringseffektivitet i 5 år.

**Advarsel!** Anbring ikke filtre på bunden af ovnen, men anbring dem i en gryde og anbring dem i en mellemhøjde.

## 5. ASSISTANCE

### FEJLFINDINGSTABEL

Informationskode	Beskrivelse	Mulige årsager	Løsning
	Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer	De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj	Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen
	En kontinuerlig (permanent) aktivering af drejeknapperne registreres i positionen: <b>OWL</b>  eller <b>OWR</b> 	Drejeknappen er låst i positionen <b>OWL</b> eller <b>OWR</b> i mere end <b>30 sek.</b>	Kontroller, om der er rester eller genstande, der hindrer drejeknappen i at vende tilbage, fjern dem og sæt drejeknap-pen tilbage i nulpositionen.
Til alle de andre fejlsignaler	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 anførte eftersyn vedvarer, skal du kontakte din nærmeste serviceafdeling.**

**Dokładnie stosować się do wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji.** Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieprawidłowości, uszkodzenia lub pożary spowodowane przez urządzenie i wynikające z nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, do przyrządzania posiłków i odprowadzania produkowanych przy tym oparów. Zabrania się każdego innego zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe korzystanie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterowniczych.

**Urządzenie może się różnić od modelu wskazanego na rysunkach znajdujących się w niniejszej dokumentacji. Mimo to, instrukcje obsługi, konserwacji oraz montażu pozostają te same.**

- Uważnie przeczytać instrukcję: znajdują się w nich ważne informacje na temat montażu, użytkowania oraz bezpieczeństwa.
- Nie wykonywać żadnych zmian elektrycznych na urządzeniu.
- Przed rozpoczęciem montażu urządzenia sprawdzić, czy żadne komponenty nie są uszkodzone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.
- Sprawdzić integralność urządzenia przed przystąpieniem do montażu. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

: części oznaczone tym symbolem można nabyć oddzielnie u wyspecjalizowanych sprzedawców.

\*: części oznaczone tym symbolem są akcesoriami opcjonalnymi, dostarczonymi tylko do niektórych modeli i mogą zakupić na stronach internetowych [www.elica.com](http://www.elica.com) i [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

## 1. BEZPIECZEŃSTWO I PRZEPISY

### BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE

**Uwaga!** Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami: ● Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej. ● Montażu lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie ze wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części produktu, jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi. ● Zgodnie z prawem, uziemienie produktu jest obowiązkowe. ● Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie produktu umieszczonego w meblu do sieci elektrycznej. ● Aby instalacja elektryczna była zgodna z obowiązującymi normami, należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy

zgodny z obowiązującymi normami, który zagwarantuje całkowite odłączenie od sieci w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji. ● Nie stosować rozgałęźników i przedłużaczy. ● Po zakończeniu montażu, użytkownik nie może mieć dostępu do elementów elektrycznych. ● Cały sprzęt i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. ● Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się produktem; trzymać je z dala od urządzenia i pod nadzorem, ponieważ podczas użytkowania dostępne części mogą być gorące. ● Posiadacze rozruszników serca i aktywnych implantów, przed użyciem płyty indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z produktem. ● 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. Nadzorować gotowanie produktów zawierających dużą ilość tłuszczu i oleju. ● Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć produkt, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym. ● Produkt nie jest przeznaczony do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania. ● Niekontrolowane przyrządzanie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. ● Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być ciągle nadzorowane. ● NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłączyć produkt i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym. ● Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych. ● Nie używać parowych urządzeń czyszczących, istnieje ryzyko porażenia prądem. ● Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać. ● Przed podłączeniem do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczoną na dolnej części 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.

**Ważne:** ● Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłącznie na detektorze garmków. ● Unikać wycieku cieczy; w celu ugotowania lub podgrzania płynów zmniejszyć dopływ ciepła. ● Nie pozostawiać włączonych elementów grzejnych, gdy na płycie znajdują się puste garnki lub patelnie lub, gdy płyta jest pusta. ● Po zakończeniu gotowania, wyłączyć daną strefę grzewczą. ● Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie umieszczać produktów znajdujących się w aluminiowych opakowaniach. ● Aluminium ulega stopieniu i może nieodwracalnie uszkodzić produkt. ● Nigdy nie podgrzewać puszek i blaszanych pojemników z żywnością, należy je wcześniej otworzyć: mogłyby wybuchnąć! To

ostrzeżenie odnosi się do wszystkich rodzajów płyt kuchennych. ● Stosowanie dużej mocy, jak na przykład funkcji Booster nie nadaje się do podgrzewania 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. ● Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub wyłączając główny wyłącznik. ● Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych. ● 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. ● Dzieci muszą być nadzorowane, aby nie bawiły się produktem. ● Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. ● W pomieszczeniu musi być zagwarantowana wystarczająca wentylacja, w przypadku stosowania produktu wraz z innymi urządzeniami gazowymi lub działającymi na inne paliwa. ● Należy często czyścić produkt, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz (CO NAJMNIJ RAZ W MIESIĄCU) i zawsze stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji konserwacji. ● 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. ● Smażenie musi następować pod stałą kontrolą, aby przegrzany olej nie zapalił się. ● Uwaga! Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury. ● Uwaga! Dopóki nie zostanie zakończona instalacja nie wolno podłączać produktu do sieci elektrycznej. ● 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! ● Używać wyłącznie śrub mocujących znajdujących się w wyposażeniu produktu lub, jeżeli ich brak, zakupić śruby odpowiedniego rodzaju. Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w Instrukcji montażu. ● Podczas równoczesnego działania produktu i innych urządzeń zasilanych energią inną niż elektryczna, negatywne ciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa (4 × 10<sup>-5</sup> barów). ● 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.

## ⚠ 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. ● Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu roboczego. ● Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie produktu odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane. ● Nie używać przedłużaczy. ● Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów. ● W przypadku, gdy produkt nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 mm<sup>2</sup> dla mocy do 7200 W; w przypadku wyższej wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm<sup>2</sup>. ● W żadnym punkcie przewod nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia. ● Produkt jest przeznaczony do stałego podłączenia do sieci elektrycznej, dlatego też, należy je podłączyć do stałej sieci za pomocą wyłącznika wielobiegunowego, zgodnego z przepisami, który zagwarantuje całkowite odcięcie zasilania w warunkach kategorii przepięciowej III oraz będzie łatwo dostępny po zamontowaniu.

● **Uwaga!** Wymiana kabla połączeniowego musi być wykonana przez autoryzowany serwis techniczny lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

● **Uwaga!** Przed ponownym podłączeniem obwodu do zasilania sieciowego i sprawdzeniem prawidłowego działania, należy zawsze sprawdzić, czy kabel sieciowy 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 uchyli 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.

Produkt został przeznaczony do zabudowy w blacie roboczym o grubości 2-6 cm, w przypadku instalacji TOP; 2,5-6 cm w przypadku instalacji FLUSH.

Minimalna odległość pomiędzy płytą kuchenną a ścianą musi wynosić przynajmniej 5 cm z przodu, 4 cm z boku i przynajmniej 50 cm od górnych półek.

Zwróć Uwagę = Wskazane odległości są przykładowe: podczas projektowania uwzględnić zalecenia producenta kuchni.

• 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 przyswieraniu, 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 filtry węglowe/e. Aby zachować skuteczność filtra przeciwtluszczowego, 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 bezpośrednio 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 przekształcaną 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

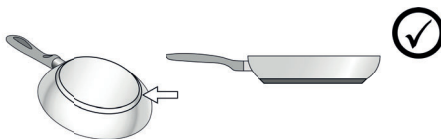


• Dno nie zawiera aluminium: naczynie nie nagrzewa się może nie być rozpoznane przez elementy indukcyjne.



• 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 niewłaściwie strefy grzewcze nie włączają się. Aby zapoznać się z minimalną średnicą garnka do użycia na poszczególnych strefach, należy zapoznać się z ilustrowaną częścią niniejszej instrukcji.

#### • Oszczędność energetyczna

Używać garnków i patelni o średnicy dna również 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 wewnętrznej recyrkulacją.

Na stronach internetowych [www.elica.com](http://www.elica.com) i [www.shop.elica.com](http://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 osiągniętych 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° •

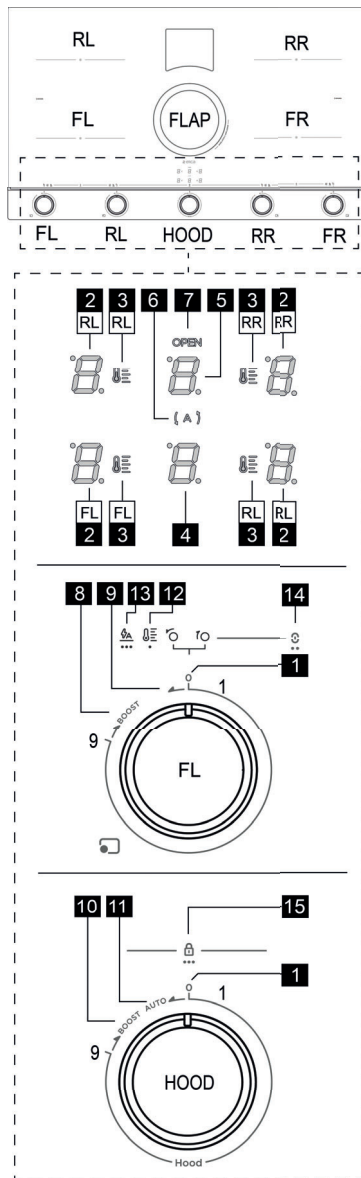
Należy unikać drastycznych zmian w przekroju przewodu, zawsze preferując przekrój  $\varnothing$  150 mm (lub prostokątny 222 x 89 mm).

•  **Wersja Filtrująca:**

Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez odpowiednie filtry przeciwtłuszczowe i filtry przeciwapachowe. Produkt jest dostarczany z wszystkimi elementami niezbędnymi do standardowego montażu, z wylotem powietrza w przedniej części cokołu mebla. Produkt jest wyposażony w zestaw filtrów przeciwapachowych. Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów wersji filtrującej (w ilustrowanej części niniejszej instrukcji).

### 3. DZIAŁANIE

#### PANEL STEROWNICZY



**P. Funkcja**

- 1 Pozycja zerowa 0 pokręteł
- 2 Wyświetlacz stref grzewczych
- 3 Wyświetlacz Temperature manager (menedżera temperatury)

4	Wyświetlacz Okapu
5	Wyświetlacz zarządzania Filtrami
6	Wskaźnik Automatycznego Okapu
7	Wskaźnik otwarcia Flap
8	Pozycja aktywacji Booster Gotowania
8	Pozycja aktywacji Temperature Manager
8	Pozycja aktywacji Bridge
9	Pozycja aktywacji Automatic Heat up
10	Pozycja aktywacji Booster Okapu
11	Pozycja aktywacji Okapu automatycznego
12	Sitodruk Temperature manager
13	Sitodruk Automatic heat up
14	Sitodruk Bridge
15	Sitodruk Child Lock

## 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	
Power Level (Poziom Mocy)	
Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)	
Pot Detector (Detektor Garnka)	
Aktywna funkcja Bridge Zone (Strefy Łączone)	

Aktywna funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury)	
Aktywna funkcja Child Lock (Blokada Bezpieczeństwa)	
Funkcja Pauzy	
Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automacyjne)	

**Uwaga:** Jeśli na jednym lub kilku wyświetlaczach pojawi

się migająca kropka , należy wyresetować polecenie odnoszące się do takiego wyświetlacza, ustawiając pokrętko w pozycji zerowej.

## 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

## WSKAZANE OBROTU POKRĘTKO

W tabeli tej opisano sposób obracania pokrętkami, gdy obecne są określone symbole.

	w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara
	obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, poza poziom 9, ustawiając pokrętko do oporu.
	obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara
	obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara poza poziom zerowy (1), ustawiając pokrętko do oporu.

## UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Płyta jest wyposażona w cztery strefy grzewcze

RL RR FR . Można je aktywować oddzielnie lub w połączeniu FL+RL lub FR+RR. Każda strefa posiada 9 poziomów mocy i dodatkowo booster.


### • Aktywacja / Wyłączenie strefy grzewczej

#### Aktywacja:

Z pozycji zerowej(1), R  pokrętko (FL- RL- RR - FR), każdy przeskok stopniowo zwiększy moc grzewczą. Na wyświetlaczu pojawi się aktywny w danej chwili poziom

mocy od  do .



#### Dezaktywacja:


Z każdej pozycji innej niż zerowa (1), L  pokrętko (FL- RL- RR - FR ), ponownie ustawiając je na pozycji zerowej

(1). Wyświetlacz wyświetli od  do .




### • Booster

#### Aktywacja:

OWR  pokrętko (FL- RL- RR - FR ), na wyświetlaczu pojawi się symbol .

Tryb ten wykorzystuje maksymalną moc elementu indukcyjnego, jest ona ustawiona czasowo i trwa **10 minut**. Sygnał dźwiękowy sygnalizuje upływ takiego czasu i moc automatycznie wraca do poziomu .


#### Dezaktywacja:




W każdej chwili można dezaktywować Booster, L  pokrętko na poziom , lub OWR , jak w przypadku aktywacji.


### • Temperature Manager (Manager Temperatury)


Temperature Manager jest funkcją umożliwiającą ustawienie zadanej temperatury, najbardziej odpowiedniej do oczekiwanego rezultatu.


#### Aktywacja:

OWL  pokrętko (FL - RL- RR - FR ); utrzymać je w takiej pozycji przez **1 sekundę**. Na wyświetlaczu (2) pojawi

się migający , w tym momencie R  pokrętko na jedną z pierwszych trzech pozycji w celu wybrania jak najlepszego poziomu z spośród tych dostępnych; dla każdej pozycji wyświetlacz (2) wskaże przedstawiony poniżej symbol wraz z diodą LED  (3):



 Określa poziom mocy odpowiedni do powolnego rozpuszczania delikatnych produktów, bez wpływu na ich właściwości (czekolada, masło itp.).

 Określa poziom mocy odpowiedni do utrzymania temperatury przygotowanych potraw w delikatny sposób, nie osiągając temperatury wrzenia.

 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 rozlaniu żywności na zewnątrz garnka lub możliwego przypalenia do dna, typowych w przypadku takiego rodzaju gotowania. Używać takiej funkcji po uprzednim ugotowaniu produktu.

#### Dezaktywacja:

L  na pozycję zerową (1), lub R  poza trzecią pozycję pokrętką.

### • Bridge:

Dzięki tej funkcji strefa grzewcza FL może pracować w połączeniu ze strefą grzewczą RL, a strefa grzewcza FR ze strefą RR, tworząc w ten sposób jedną strefę o tym samym poziomie mocy. Umożliwia to równomierne gotowanie w dużych garnkach i patelniach.

#### Aktywacja:

OWR  pokrętką (FL i RL) jednocześnie i przytrzymać w tej pozycji przez **2 sekundy**. Na wyświetlaczu (2-FL)

pojawi się  a na wyświetlaczu (2-RL) .

Aby aktywować funkcję bridge po prawej stronie, wykonać te same czynności, które wskazano dla mostu bridge po lewej stronie. Używając pokręteł (FR + RR).


#### Dezaktywacja:


L  pokrętko (FR i FL) lub (FR i RR) na pozycję zerową (1) w zależności od bridge, które chce się dezaktywować.

### • Power Limitation (Ograniczenie mocy):

Funkcja Power Limitation umożliwia ustawienie działania produktu ograniczając jego maksymalny pobór (KW). Poniżej dostępne ustawienia.

#### Wartość Moc (KW)

 7,4 KW (ustawienie domyślne)

 4,5 KW


### Stan wyjściowy płyty niezbędny dla ustawienia limitów mocy:


Płyta grzejna musi być odłączona od sieci elektrycznej; pokrętko RR na pozycji zero; pokrętko FR na pozycji 9.


#### Ustawienie limitu mocy:

Podłączyć płytę grzejną do zasilania i w przeciągu **2 min**. wykonać następującą procedurę:

Przy wyłączonej płycie, utrzymać pokrętko RR na pozycji

OWL , po upływie **1s** włączy się sygnał dźwiękowy i na

wyświetlaczu RR-2 wyświetli się . Utrzymując pokrętko RR na końcu skoku natychmiast wykonać niżej opisaną sekwencję, za pomocą pokrętki FR:

OWR  przez **1 s.** aż do włączenia sygnału



dźwiękowego, następnie zwolnić pokrętko, które **trzykrotnie** powróci do pozycji 9; (na pozycji **OWR** wyświetli się natomiast przy każdym zwolnieniu na pozycji 9 ten symbol zniknie.) . W tym momencie można zwolnić także pokrętko **RR**. **Tę pierwszą część procedury wykonać w przeciągu pierwszych 5s. od jej uruchomienia.**

Potwierdzenie wejścia do Menu Power Limitation zostanie wskazane na wyświetlaczu **RR-2** za pomocą naprzemiennie pojawiających się i , natomiast na wyświetlaczu **RL-2** na stałe wyświetli się .

W tym momencie można ustawić jedną z dwóch opcji Mocy, które można wybrać w sposób następujący:

**OWL** utrzymać pokrętko **RR** w tej pozycji, natomiast pokrętko **FR** ustawić na pozycji Zero; po ustawieniu na tej

pozycji wybrać moc o wartości innej niż domyślna, przestawić pokrętko **FR** o jeden krok, na pozycję 1,

wyświetlacz **FR-2** wskaże . W tym momencie można zwolnić także pokrętko **RR**, które powróci do pozycji Zero. Ustawić także pokrętko **FR** na pozycję Zero.

Abym potwierdzić wybrane ustawienie, **OWL** utrzymać przez **1 s.**, jednocześnie, pokrętko **FR** i **RR**. Wyświetlacze **RR-2** i **RL-2** wyświetlają szereg linii i następnie wszystkie wyświetlacze oświetlą się na kilka sekund wskazując, że procedura została wykonana i zapisana poprawnie.

#### • **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. Ta funkcja jest dostępna dla poziomów mocy od do .

#### **Aktywacja:**

**OWL** pokrętko (FL- RL- RR - FR ) i przytrzymać w pozycji przez **3 sekundy**. Sygnał dźwiękowy poinformuje o aktywacji funkcji. Na wyświetlaczu (2) pojawi się migający symbol . W ciągu **10 sekund**. wybrane pokrętko na żądany poziom, np. i odczekać **5 sekund**. W tym momencie zaczną kolejno migać symbole .

#### **Dezaktywacja:**

Obróć pokrętko na inną pozycję.

#### • **Child Lock (Blokada Bezpieczeństwa)**

Ta funkcja może być uaktywniona tylko wtedy, gdy pokrętko (FL-RL-RR-FR) znajdują się w pozycji zerowej (1).

Gdy pokrętkach znajdują się w pozycji zerowej (1) **OWL** pokrętko (**RR** i **RL**) jednocześnie i przytrzymać je w tej pozycji przez **3 sekundy**. Na wyświetlaczu (4) pojawi się

sekwencja symboli powtórzona 4 razy. Po zakończeniu wyświetlania sekwencji „child lock” zostanie uaktywniona.

**Uwaga:** Taki stan uniemożliwi aktywację wszystkich funkcji z wyjątkiem okapu, który można normalnie włączyć.

**Uwaga:** Po przeprowadzeniu procedury aktywacji „child lock”, gdy jedno lub więcej pokręteł znajduje się w pozycji

innej niż zerowa, sekwencja symboli powtórzy się na wyświetlaczu (4) tylko 2 razy, wskazując, że jej aktywacja jest niemożliwa.

## UŻYTKOWANIE OKAPU

### • **Flap Okapu:**

Strefa zasysania jest wyposażona w mechaniczny obrotowy **FLAP**. **Przed włączeniem okapu konieczne jest otwarcie FLAP, aby uaktywnić system wyciągowy.** Okap jest wyposażony w czujnik, który automatycznie wyłączy silnik jeżeli **FLAP** zostanie całkowicie zamknięty gdy zasysanie jest aktywne. Zasysanie zostanie wznowione tylko po otwarciu **FLAP**.

Próba aktywacji zasysania z zamkniętą **FLAP**. Wyświetlacz (5) i dioda LED „OPEN” zaczną migać, silnik pozostanie wyłączony.

### • **Prędkość zasysania:**

Płyta posiada 9 poziomów prędkości zasysania od do plus poziom **Booster** .

### • **Włączenie / Wyłączenie okapu:**

#### **Aktywacja:**

Otworzyć **FLAP** na środku płyty; Z pozycji zerowej (1), **R** pokrętko **HOOD**, każdy przeskok stopniowo zwiększy moc zasysania.

Na wyświetlaczu (2) pojawi się aktywny w danej chwili poziom mocy.

#### **Dezaktywacja:**


Z każdej pozycji innej niż zero, **L** pokrętko **HOOD** z powrotem na pozycję zero (1), na wyświetlaczu pojawi się .

### • **Booster Okapu:**


#### **Aktywacja:**

**OWR** pokrętko **HOOD**, na wyświetlaczu pojawi się migający symbol .

Ten tryb wykorzystuje maksymalną moc okapu, jest ona ustawiona czasowo i trwa **5 min**. Sygnał dźwiękowy

sygnalizuje upływ takiego czasu i moc automatycznie wraca do poziomu .

#### **Dezaktywacja:**



Można w każdej chwili wyłączyć funkcję Booster, przekręcając pokrętkę na poziom .

#### • **Funkcjonowanie automatyczne**

Okap automatycznie wybierze najbardziej odpowiednią prędkość, dostosowując wydajność zasysania do maksymalnego poziomu gotowania stosowanego w strefach grzewczych.

Kiedy strefy grzewcze są wyłączone, okap dostosowuje prędkość zasysania, zmniejszając ją stopniowo, tak by wyeliminować resztki par i odorów.

#### **Aktywacja:**

OWL  pokrętkę HOOD i przytrzymać je w tej pozycji przez 1 sekundę. Włączy się dioda LED  (6) i sygnał dźwiękowy, ostrzegający o włączeniu funkcji.

#### **Dezaktywacja:**

Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć te same czynności wykonane podczas aktywacji.


**Uwaga:** Jeśli jest obecny komunikat o konserwacji filtra, nie można uaktywnić funkcji.


#### • **Aktywacja/dezaktywacja wskaźnika nasycenia filtra przeciwłuszczowego i przeciwzapachowego**


**Uwaga:** Zazwyczaj ten wskaźnik jest nieaktywny.

**Aby uzyskać dostęp do menu aktywacji/dezaktywacji filtrów:**

Gdy wszystkie wyświetlacze są wyłączone, OWL  pokrętkę HOOD i pozostać w tej pozycji przez 8 sekund.


**Uwaga:** Podczas pierwszego wejścia do tego menu pokazują się ustawienia filtra Przeciwłuszczowego, a na wyświetlaczu (5) jest wskazywany symbol . Jeśli chce

się wejść do menu filtra przeciwzapachowego OWL  pokrętkę HOOD i pozostać w tej pozycji przez 2 sekundy.

Wyświetlacz (5) przejdzie na symbol , informując o wejściu ustawień filtra przeciwzapachowego.

**Aby uaktywnić wskaźnik nasycenia filtra Przeciwłuszczowego:**




W ustawieniach filtra Przeciwłuszczowego, R  pokrętkę

HOOD w pobliżu symbolu G, pojawi się kropka  wskazująca, że ten wskaźnik został uaktywniony. Następnie ustawić w pozycji zerowej.

**Aby dezaktywować wskaźnik nasycenia filtra przeciwłuszczowego:**

Ta sama procedura aktywacji.


**Aby uaktywnić wskaźnik nasycenia filtra przeciwzapachowego:**

W menu ustawień filtra przeciwzapachowego, R  pokrętkę HOOD w pobliżu symbolu F, pojawi się kropka  → , wskazująca, że ten wskaźnik został uaktywniony. Następnie ustawić w pozycji zerowej.

**Aby dezaktywować wskaźnik nasycenia filtra przeciwzapachowego:**

Ta sama procedura aktywacji.

**Uwaga:** Aby potwierdzić wybrane ustawienia, konieczne będzie wyjście z menu aktywacji/dezaktywacji filtra: OWL

 pokrętkę HOOD i pozostać w tej pozycji przez 8 sekund.

#### • **Wskaźnik nasycenia filtrów**

**Uwaga:** ta funkcja jest domyślnie wyłączona; uaktywni się po włączeniu wskaźników nasycenia filtrów przeciwłuszczowych lub przeciwzapachowych (patrz procedura powyżej)

Gdy nadejdzie czas wymiany filtra przeciwłuszczowego i/ lub przeciwzapachowego, na wyświetlaczu (5) pojawią się następujące symbole:

**Filtry przeciwzapachowe:**  Miga przez 10 s.


**Filtr przeciwłuszczowy:**  Miga przez 10 s.

**Obydwa filtry:**  i  migają zamiennie przez 10 s.





**Uwaga:** W obecności takich sygnalizacji płyta kuchenna i okap będą nadal normalnie działać, ale nie będzie możliwe włączenie „funkcji automatycznej” okapu.

**Po wymianie filtrów przeciwłuszczowych lub przeciwzapachowych należy wyresetować wskaźnik nasycenia filtrów.** Umożliwi to wyzerowanie licznika, a także spowoduje zanik sygnalizacji G lub F.

#### • **reset wskaźnika nasycenia filtrów:**

Postępować w następujący sposób: OWL  pokrętkę HOOD i pozostać w tej pozycji przez 3 sekund.

Z wyświetlacza (5) zniknie sygnalizacja G lub F, a w prawym dolnym rogu pojawi się migająca przez 2 sekundy

kropka  → , lub  → , po czym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, informujący, że wskaźnik został wyresetowany.

**Uwaga:** W przypadku obecności obydwu sygnalizacji, należy wykonać taką procedurę dwukrotnie, aby wyresetować najpierw jedno, a następnie drugie ostrzeżenie.

## TABELA MOCY

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Użytkowanie (w oparciu o doświadczenie i nawyki kulinarne)
Max moc		Szybkie podgrzanie	szybkie zwiększenie temperatury potrawy, aż do szybkiego wrzenia w przypadku wody lub szybkiego podgrzania płynów do gotowania
		Smażenie – gotowanie	Pieczenie, rozpoczęcie gotowania, smażenie produktów mrożonych, szybkie gotować
Wysoka moc		Pieczenie – smażenie - gotowanie – grillowanie	smażenie, utrzymywanie zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez krótki czas, 5-10 minut)
		Pieczenie - gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	smażenie, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez średnio długi czas, 10-20 minut), nagrzewanie akcesoriów
Średnia moc		Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	duszenie, utrzymywanie lekkiego zagotowania, gotować (przez długi czas), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
		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
		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		Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	topienie masła, delikatne topienie czekolady, rozmrażanie małych produktów
		Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	utrzymywanie małych porcji świeżo ugotowanych potraw w temperaturze lub utrzymywanie temperatury talerzy oraz uzyskiwanie kremowej konsystencji risotto
OFF		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 odpłamiaczy.
- **NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARA!!!**

Po każdym użyciu poczekać na wystygnięcie i wyciąść 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).

#### • 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.

#### • Czyszczenie metalowej kratki:

Grill należy myć ręcznie w ciepłej wodzie z neutralnym

detergentem i dokładnie wysuszyć, aby uniknąć utleniania.

### •XF Czyszczenie pokręteł:

W celu dokładniejszego wyczyszczenia można zdjąć pokręta; są one magnetycznie przymocowane do płyty, więc wystarczy je tylko podnieść. Ręcznie umyć w ciepłej wodzie z neutralnym płynem do mycia, bez stosowania gąbek czy ścierek.

## 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 ścieme. **NIE UŻYWAĆ ALKOHOLU!**

### •XA Konserwacja Filtra przeciwłuszczowego:

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 przeciwłuszczowy może ulec przebarwieniu, mimo to jego właściwości filtracyjne nie ulegają zmianie.

### •XB Konserwacja Filtra Węglowego – Ceramiczne (Tylko w Wersja Filtrującej):





Zatrzymuje nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania. Produkt jest wyposażony w zestaw filtrów przeciwzapachowych.

Nasylenie filtrów przeciwzapachowych następuje po krótszym lub dłuższym użytkowaniu, w zależności od rodzaju kuchni i terminów czyszczenia filtra przeciwłuszczowego. Filtry przeciwzapachowe mogą być regenerowane termicznie co 2/3 miesiąca w nagrzanym wcześniej piekarniku, w temperaturze 200°C przez 45 minut. Prawidłowa regeneracja zapewni stałą wydajność filtrowania przez 5 lat.

**Uwaga!** Nie kłaść filtrów na dnie piekarnika, włożyć je do blachy i umieścić na środkowym poziomie.

## 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 	Jest wykrywana ciągła (stała) aktywacja pokręteł w pozycji: 	Pokręto jest zablokowane w pozycji <b>OWL</b> lub <b>OWR</b> przez dłużej niż <b>30 sekund</b> .	Sprawdzić, czy nie ma żadnych resztek lub przedmiotów utrudniających powrót pokręta na pozycję, usunąć je i ustawić pokręto na pozycji zerowej.
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 nedodržáním 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 místnosti). 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 přečtete: 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](http://www.elica.com) a [www.shop.elica.com](http://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. • Instalace nebo údržba musí být provedeny odborným technikem v souladu s pokyny výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Nepokoušejte se opravovat či vyměňovat žádnou část výrobku, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. • Uzemnění výrobku je povinné ze zákona. • Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení výrobku, zabudovaného do skříňky, k elektrické síti. • Aby instalace splňovala požadavky platných bezpečnostních předpisů, je nutné instalovat jistič, který zajistí celkové odpojení od sítě, pokud nastanou podmínky přepětí kategorie III, v souladu s pravidly pro instalaci. • Nepoužívejte rozbojky nebo prodlužovací kabely. • Po dokončení instalace již nesmí být elektrické součásti přístupné uživateli. • Výrobek a jeho přístupné části během používání dosahují vysokých teplot. Dávejte pozor na případný styk s topnými články. • Ujistěte se, že si děti nebudou s výrobkem hrát; uchovejte jej mimo dosah dětí a na děti dohlížejte, protože přístupné části se mohou během provozu zahřívát. • U osob s kardiostimulátory a

aktivními implantáty je nutné před použitím indukční varné desky prověřit, zda je konkrétní kardiostimulátor kompatibilní s výrobkem. • 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. Budte opatrní při přípravě pokrmů obsahujících velké množství tuku a oleje. • Pokud je povrch výrobku prasklý, vypněte ho, aby nemohlo dojít k zasažení elektrickým proudem. • Výrobek není určen k tomu, aby byl uváděn do provozu pomocí externího časového spínače nebo samostatného dálkového řídicího systému. • Vaření na varné desce s olejem nebo tukem bez dozoru může být nebezpečné a způsobit požár. • 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. • Nebezpečí požáru: nepokládejte žádné předměty na varné plochy. • Nepoužívejte parní čističe, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. • Na povrch varné desky neumísťujte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a víka, protože by se mohly přehřát. • 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.

Důležité: • Po použití varnou desku vypněte pomocí ovládacího zařízení a nespolehejte se na detektor hrců. • Vyvarujte se přelítí tekutiny, a proto při vaření nebo ohřevu tekutin snižte přívod tepla. • Neponěchávejte zapnuté topné články s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez nádob. • Po dokončení vaření vypněte příslušnou varnou zónu. • 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. • Nikdy neohřívajte ještě zavřené potravinové konzervy či plechovky: mohly by vybuchnout! Tato upozornění jsou platná i pro všechny ostatní typy varných desek. • Použití vysokého výkonu, jako při funkci Booster, není vhodné pro ohřev určitých typů tekutin, jako například oleje na smažení. Přílišná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech doporučujeme používat nižší výkon. • Nádobu 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. • Před jakýmkoliv úkonem čištění nebo údržby odpojte výrobek od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím hlavního vypínače bytu/domu. • Při všech instalacích a údržbě používejte pracovní rukavice. • 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. ● Děti by měly být pod dohledem, aby si s výrobkem nehrály. ● Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru. ● Pokud je výrobek používán současně s jinými spotřebiči na plyn nebo jiná paliva, místnost musí být dostatečně větrána. ● Výrobek musí být často čistěn zevnitř i zvenku (ALESPON JEDNOU MĚSÍČNĚ), v každém případě dodržujte to, co je výslovně uvedeno v pokynech pro údržbu. ● Nedodržení postupů čištění výrobku a výměna 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. ● Smažení se musí provádět pod kontrolou, aby se zabránilo vzplanutí přehřátého oleje. ● Pozor! Když je varná deska v provozu, přístupné části spotřebiče mohou být horké. ● Pozor! Výrobek nepřipojujte k elektrické síti, dokud není instalace zcela dokončena. ● 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 namontované mřížky! ● K montáži používejte pouze upevňovací šrouby dodané s výrobkem nebo, pokud nejsou součástí dodávky, zakupte vhodný typ šroubů. Použijte správnou délku pro šrouby, které jsou uvedeny v instalační příručce. ● Pokud tento výrobek a ostatní spotřebiče poháněné jinou energií než elektřinou pracují současně, nesmí podtlak v místnosti překročit 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). ● 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.

## BEZPEČNOST ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

● Odpojte výrobek od elektrické sítě. ● Instalace musí být provedena odborným a kvalifikovaným personálem, který je obeznámen s platnými předpisy pro instalaci a bezpečnost. ● Výrobce odmítá veškerou odpovědnost vůči osobám, zvířatům nebo věcem v případě nedodržení pokynů stanovených v této kapitole. ● Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý pro umožnění odstranění varné desky z pracovní plochy. ● Ujistěte se, zda napětí uvedené na výrobním štítku umístěném na spodní části výrobku odpovídá napětí místa, kde bude instalován. ● Nepoužívejte prodlužovací kabely. ● Elektrický kabel uzemnění musí být o 2 cm delší než ostatní kabely. ● V případě, že výrobek není vybaven napájecím kabelem, použijte pro výkon až 7200 Watt kabel s průřezem vodičů 2,5 mm<sup>2</sup>; zatímco pro vyšší výkon to musí být 4 mm<sup>2</sup>. ● Teplota kabelu nesmí v žádném bodě překročit teplotu prostředí o 50°C. ● Výrobek je určen pro trvalé připojení k elektrické síti, a proto proveďte připojení k elektrické síti prostřednictvím vícepólového spínače podle předpisů, který zajistí úplné odpojení od sítě, pokud nastane stav přepětí kategorie III, a který bude po instalaci snadno přístupný.

● **Pozor!** Výměna propojovacího kabelu musí být prováděna autorizovanou technickou asistenční službou nebo osobou s podobnou kvalifikací.

● **Pozor!** Před opětovným připojením okruhu k síťovému napájení a funkční prověrkou vždy zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně namontován.

**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 síti 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, zavěně. **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.

● Výrobek je navržen pro zabudování do pracovní desky o tloušťce 2-6 cm v případě instalace TOP; 2,5-6 cm v případě instalace FLUSH.

Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a stěnou musí být nejméně 5 cm od přední strany, nejméně 4 cm od boční strany a nejméně 50 cm od horních skříňků.

Pozn.: Navrhované vzdálenosti jsou orientační: 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 jakákoliv 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; nebohávavá; 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:

- Bezpečnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Výkonost: 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 zvýšte pouze v případě velkého množství kouře a výparů, v naléhavých případech pomoci 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% spotřebovaná 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

- **Nádobý na vaření**



Používejte pouze hrnce označené tímto symbolem.

**Důležité:**

abyste zabránili trvalému poškození varné desky, nikdy nepoužívejte:

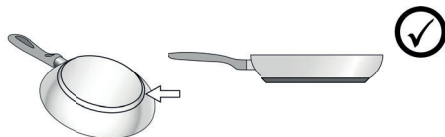
- nádobý, jejichž dno není dokonale rovné;
- kovové nádobý se smaltovaným dnem;
- nádobý s drsným spodkem, aby nedošlo k poškrábání povrchu desky;
- nikdy nepokládejte teplé hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky.
- ne všechny hrnce vhodné pro indukci pracují efektivně kvůli dnům částečně 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 induktoři jej rovněž nemusí rozpoznat.



- dna jsou nerovná nebo mají drsný povrch.
- zmenšují kontaktní plochu mezi induktořem 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.

#### • 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](http://www.elica.com) a [www.shop.elica.com](http://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 - Vyhnete se drastickým změnám průřezu potrubí, vždy preferujte průřez odpovídající Ø 150 mm (nebo obdélníkový 222 x 89 mm).

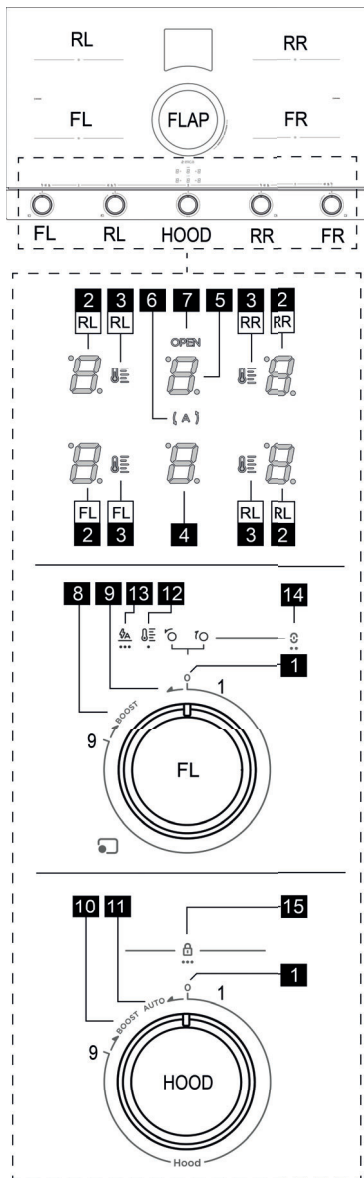
#### • Filtrační provedení:

Odsávaný vzduch bude filtrován přes speciální tukové filtry a pachové filtry a poté bude znovu přiváděn do místnosti. Výrobek je dodáván se vším potřebným pro standardní instalaci s vývodem vzduchu v čelní straně podstavce skříňky. Výrobek je vybaven sadou pachových filtrů. Podrobnější informace naleznete na příslušné stránce týkající se příslušenství pro filtrační provedení (v ilustrované části této příručky).



## 3. PROVOZ

### OVLÁDACÍ PANEL



#### T. Funkce

- 1 Nulová poloha 0 knoflíků
- 2 Displej varných zón
- 3 Displej správce teploty
- 4 Displej odsávače

- 5 Displej správy filtrů
- 6 Indikátor automatického odsávače
- 7 Indikátor otevření Flap (klapka)
- 8 Poloha pro aktivaci Booster (posilovače vaření)
- 8 Poloha pro aktivaci správce teploty (Temperature Manager)
- 8 Poloha pro aktivace Bridge (přemostění)
- 9 Poloha pro aktivaci Automatic Heat up (automatické zahřívání)
- 10 Poloha pro aktivaci posilovače sání
- 11 Poloha pro aktivaci automatického odsávače
- 12 Serigrafie Temperature manager (správce teploty)
- 13 Serigrafie Automatic heat up (automatické zahřívání)
- 14 Serigrafie Bridge (přemostění)
- 15 Serigrafie Child Lock (dětský zámek)

### 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 , 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-A
Residual Heat Indicator (ukazatel zbytkového tepla)	8
Pot Detector (detektor hrnce)	4
Funkce Bridge Zone aktivní	8

Funkce Temperature Manager (správce teploty) aktivní	
Funkce Child Lock (dětský zámek) aktivní	
Funkce Pauza	
Funkce Automatic Heat UP (automatické zahřátí)	

**Poznámka:** Pokud se na jednom nebo více displejích

objeví blikající tečka , je třeba ovládní daného displeje vynulovat otočením knoflíku do nulové polohy.

## 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 přerušuje, 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 .

## OZNAČENÍ OTÁČENÍ KNOFLÍKŮ

Tato tabulka popisuje způsob otáčení knoflíků při výskytu určitých symbolů.

	otáčení ve směru hodinových ručiček
	otáčení ve směru hodinových ručiček za úroveň 9 uvedením knoflíku až na doraz.
	otáčení proti směru hodinových ručiček
	otáčení proti směru hodinových ručiček za nulovou úroveň (1), uvedením knoflíku až na doraz.

## POUŽITÍ VARNÉ DESKY

Deska je vybavena čtyřmi varnými zónami FL RL RR FR , které lze aktivovat odděleně nebo mohou být použité v kombinaci FL+RL nebo FR+RR. Každá zóna má 9 úrovní výkonu a přidavný posilovač.

### • **Aktivace/deaktivace varné zóny**

#### **Aktivace:**

Z nulové polohy(1), knoflík (FL- RL- RR - FR ), při každé další aretaci se postupně zvyšuje výkon vaření. Na

displeji se zobrazí aktuálně aktivní úroveň výkonu od do .

#### **Deaktivace:**

Z jakékoli jiné polohy než nulové (1), knoflík (FL- RL- RR - FR ), a uveďte jej do nulové polohy (1), Na displeji se zobrazí od do .

### • **Booster** (posilovač)

#### **Aktivace:**

knoflík (FL- RL- RR - FR ), na displeji se zobrazí symbol .

Tento režim využívá maximální výkon induktoru, je časovaný a trvá **10 minut**. Na uplynutí této doby upozorní zvukový signál, poté se výkon automaticky vrátí na úroveň .

#### **Deaktivace:**

Posilovač lze deaktivovat v jakémkoliv okamžiku, knoflík na úroveň , anebo jako pro aktivaci.

### • **Temperature Manager** (správce teploty)

Temperature Manager (správce teploty) je funkce, která umožňuje nastavit nejvhodnější přednastavenou teplotu pro dosažení požadovaného výsledku.

#### **Aktivace:**

knoflík (FL - RL- RR - FR ) držte je v této poloze po dobu **1 sekundy**. Na displeji (2) se zobrazí blikající ,

v tom okamžiku do jedné z prvních tří poloh knoflíku, abyste z dostupných úrovní vybrali tu nejvhodnější; v každé poloze se na displeji(2) zobrazí symbol, jak je znázorněno níže, spolu s LED diodou (3):

Identifikuje vhodnou úroveň výkonu pro pozvolné rozpouštění choullostivých výrobků, aniž by byly narušeny jejich senzorické vlastnosti (čokoláda, máslo atd.).

Určí vhodnou úroveň výkonu, která umožňuje udržovat jídlo při mírné teplotě bez dosažení teploty varu.

Určí úroveň výkonu vhodnou pro delší vaření pokrmů. Vhodné pro vaření rajčatových omáček, ragů, polévek a dušených pokrmů při zachování kontrolované úrovně vaření (ideální pro vaření ve vodní lázni). Zabraňuje nepříjemnému rozlití jídla nebo případnému připálení na dně, které je pro tyto přípravy typické. Tuto funkci použijte po přivedení pokrmu do varu.

#### **Deaktivace:**


do nulové polohy (1), anebo za třetí polohu

knoflíku.

- **Bridge** (přemostění)

Tato funkce umožňuje, aby varná zóna **FL** pracovala s varnou zónou **RL** a varná zóna **FR** s varnou zónou **RR** a vytvořila se tak jediná zóna se stejnou úrovní výkonu. Toto umožní rovnoměrné vaření i v pekáčích a hrncích velkých rozměrů.


**Aktivace:**

**OWR**  knoflíky (**FL** a **RL**) současně a držte je v této poloze po dobu **2 sekund**. a na displeji (**2-FL**) se zobrazí

 a na displeji (**2-RL**) se zobrazí .



Chcete-li aktivovat přemostění vpravo, proveďte stejné kroky jako u přemostění vlevo. Použitím knoflíků (**FR** + **RR**).

**Deaktivace:**

 knoflík (**FR** a **FL**) a/nebo (**FR** a **RR**) do nulové polohy (**1**) podle přemostění, která chcete deaktivovat.

- **Power Limitation:** (omezení výkonu)

Funkce Power Limitation (omezení výkonu) umožňuje nastavit činnost výrobku omezením jeho maximální spotřeby (KW). Zde jsou uvedena dostupná nastavení.



Hodnota	Výkon (KW)
	7,4 KW (výchozí nastavení)
	4,5 KW

**Výchozí stav varné desky pro nastavení Power Limitation (omezení výkonu):**


Varná deska odpojená od elektrické sítě; Knoflík **RR** v nulové poloze; Knoflík **FR** v poloze 9.



**Nastavení Power Limitation (omezení výkonu):**

Varnou desku znovu připojte k napájení a během následujících **2 minut** proveďte tento postup:

S vypnutou varnou deskou, **OWL**  knoflík **RR** a držte v této poloze, po **1 sekundě** zazní zvukový signál a na displeji **RR-2** se zobrazí . Držte dále knoflík **RR** nadoraz a rychle proveďte tuto sekvenci pomocí knoflíku **FR**:


**OWR**  po dobu **1 sekundy**, dokud nezazní zvukový signál, poté uvolněte knoflík, který se **tříkrát** vrátí do polohy

9; (v poloze **OWR** se zobrazí  a při každém uvolnění v poloze 9 tento symbol zmizí). Pouze nyní bude možné uvolnit i knoflík **RR**. **Tuto první část postupu je třeba provést během prvních 5 sekund od zahájení postupu.**


Na potvrzení, že jste vstoupili do nabídky Power Limitation (omezení výkonu), se na displeji **RR-2** budou střídavě zobrazovat  a  a na displeji **RL-2** se bude stále



zobrazovat .

Nyní bude možné následujícím způsobem nastavit jednu ze dvou volitelných možností výkonu:

**OWL**  knoflík **RR** ponechte v této poloze a knoflík **FR** otočte do nulové polohy; z této polohy pro volbu jiného než



výchozího výkonu otočte  knoflík **FR** o jedno cvaknutí

do polohy 1, displej **FR-2** bude indikovat . Pouze nyní bude možné uvolnit i knoflík **RR**, který se vrátí do nulové polohy. Otočte i knoflík **FR** do nulové polohy.


Na potvrzení zvoleného nastavení **OWL**  po dobu **1 sekundy**, knoflíky **FR** a **RR** současně. Displeje **RR-2** a **RL-2** zobrazí sekvenci linek  a poté se všechny displeje na několik sekund rozsvítí, což bude znamenat, že postup proběhl a byl úspěšně uložen.

- **Automatic Heat UP** (automatické zahřívání)

Funkce automatického zahřívání Automatic Heat UP umožňuje rychleji zvýšit nastavený výkon; díky této funkci získáte výhodu rychlejšího vaření, ale bez rizika spálení jídla, protože teplota nepřekročí nastavenou úroveň. Tato



funkce je dostupná pro úroveň výkonu od  do .

**Aktivace:**

**OWL**  knoflík (**FL- RL- RR - FR**) a držte jej v této poloze po dobu **3 sekund**. Zvukový signál oznámí aktivaci

této funkce. Na displeji (**2**) bude zobrazen tento symbol 

blikající. Do **10 sekund**.  vybraný knoflík na požadovanou úroveň, například  a počkejte **5 sekund** V


tom okamžiku začne za sebou blikat symbol  a .

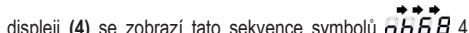
**Deaktivace:**

Otočte knoflík do jiné polohy.


- **Child Lock** (dětský zámek)

**Tuto funkci lze aktivovat, pouze pokud jsou knoflíky (FL-RL-RR-FR) v nulové poloze (1).**

S knoflíky v nulové poloze (**1**) **OWL**  knoflíky (**RR** a **RL**) současně, a držte je v této poloze po dobu **3 sekund** Na

displeji (**4**) se zobrazí tato sekvence symbolů  4 krát za sebou. Na konci sekvence se aktivuje dětský zámek „child lock“.

**Poznámka:** Tento stav neumožňuje aktivaci žádné funkce kromě odsávače par, který lze aktivovat normálně.

**Poznámka:** Pokud je postup aktivace dětského zámku „child lock“ proveden s jedním nebo více knoflíky v nulové poloze, na displeji (**4**) se sekvence symbolů  (4) zopakuje pouze dvakrát na znamení, že dětský zámek „child lock“ nelze aktivovat.




## POUŽITÍ ODSAVAČE PAR

### • Flap odsávače par:

Zóna odsávání je vybavena mechanickou rotující klapkou **FLAP**. Před zapnutím odsávače je nutné otevřít **FLAP** pro aktivaci systému odsávání. Odsavač par je vybaven senzorem, který při zapnutém odsávání, pokud je **FLAP** (klapka) zcela zavřená, automaticky zastaví motor. V odsávání je pokračováno pouze, když je **FLAP** znovu otevřen.


Při pokusu o aktivaci sání, když je **FLAP** zavřený displej (5) a LED dioda „OPEN“ začnou blikat a motor zůstane vypnutý.

### • Rychlost sání:

Varná deska je vybavena 9 stupni rychlosti sání od  do  plus úroveň Booster  (posilovač).



### • Aktivace/deaktivace odsávače par:

#### **Aktivace:**

Otevřete klapku **FLAP** uprostřed desky; z nulové polohy (1),  knoflík **HOOD**, každá aretace postupně navýší sací výkon.



Na displeji(2) se zobrazí aktuálně aktivní úroveň výkonu.


#### **Deaktivace:**

Z jakékoliv jiné polohy než je nulová,  knoflík **HOOD** jeho uvedením do nulové polohy(1), na displeji zobrazí se .


### • Booster (posilovač) odsávače par:

#### **Aktivace:**

 knoflík **HOOD**, na displeji se zobrazí blikající symbol .

Tento režim využívá maximální výkon odsávače, je časově omezený a trvá **5 minut**. Na uplynutí této doby upozorní zvukový signál, poté se výkon automaticky vrátí na úroveň .

#### **Deaktivace:**



Posilovač lze kdykoli vypnout otočením knoflíku do úrovně .

### • Automatické fungování

Odsavač par automaticky zvolí nejvhodnější rychlost a přizpůsobí sací výkon maximální úrovni vaření použité pro varné zóny.

Když jsou varné zóny vypnuty, odsavač par přizpůsobí sací rychlost a postupně ji snižuje tak, aby se odstranily zbytky výparů a pachů.

#### **Aktivace:**

 knoflík **HOOD** a držte jej v této poloze po dobu **1 sekundy**. Led dioda  (6) se rozsvítí a zvukový signál upozorní na aktivaci této funkce.

#### **Deaktivace:**

Chcete-li tuto funkci deaktivovat, opakujte stejný postup jako pro aktivaci.

**Poznámka:** Pokud je přítomno hlášení o údržbě filtru, nelze tuto funkci aktivovat.

### • aktivace/deaktivace indikátoru nasycení tukového a pachového filtru

**Poznámka:** Tento indikátor je normálně deaktivován.

#### **Vstup do nabídky aktivace/deaktivace filtrů:**



Když jsou všechny displeje vypnuté,  knoflík **HOOD** a setrvejte v této poloze **8 sekund**.

**Poznámka:** Při prvním vstupu do této nabídky se budete nacházet v nastavení tukového filtru a na displeji (5) se

zobrazí symbol ; pokud chcete vstoupit do nabídky pachového filtru  knoflík **HOOD** a setrvejte v této

poloze po dobu **2 sekund**. Displej (5) přejde na symbol  na znamení, že jste vstoupili do nabídky nastavení pachového filtru.



#### **Chcete-li aktivovat indikátor nasycení tukového filtru:**

Z nastavení tukového filtru,  knoflík **HOOD**, blízko symbolu G se zobrazí tečka . na znamení, že byl tento indikátor aktivován. Poté otočte do nulové polohy.

#### **Chcete-li deaktivovat indikátor nasycení tukového filtru:**

Stejný postup jako pro aktivaci.

#### **Chcete-li aktivovat indikátor nasycení pachového filtru:**

Z nabídky nastavení pachového filtru,  knoflík **HOOD**, blízko symbolu F se zobrazí tečka . na znamení, že byl tento indikátor aktivován. Poté otočte do nulové polohy.

#### **Chcete-li deaktivovat indikátor nasycení pachového filtru:**

Stejný postup jako pro aktivaci.

**Poznámka:** Pro potvrzení zvoleného nastavení je nutné

opustit nabídku aktivace/deaktivace filtrů:  knoflík **HOOD** a zůstaňte v této poloze po dobu **8 sekund**.

### • Indikátor nasycení filtrů

**Pozn.:** tato funkce je ve výchozím nastavení vypnuta, aktivuje se při aktivaci indikátorů nasycení tukového a/nebo pachového filtru (viz postup výše)

Když nastane čas výměny tukového a/nebo pachového filtru, na displeji (5) se zobrazí následující symboly:

**Pachový filtr:**  Bliká 10 sekund.

**Tukový filtr:**  Bliká 10 sekund.



**Oba filtry:**  a  střídavě blikají po dobu 10 sekund.

**Pozn.:** v případě těchto signálů budou varná deska a odsávač pracovat normálně, ale nebude možné aktivovat „automatickou funkci“ odsávače.

**Po výměně tukových a/nebo pachových filtrů je třeba vynulovat ukazatel nasycení filtrů.** Tím se vynuluje počítadlo a také zmizí signály G a/nebo F.











• **resetování indikátoru nasycení filtru:**

Postupujte následovně:  knoflík **HOOD** a setrvejte v této poloze **3 sekundy**.

Na displeji (5) zmizí indikace G nebo F a v pravém dolním rohu se objeví tečka, která 2 sekundy bliká  nebo . a poté následuje zvukový signál na znamení, že indikátor byl vynulován.


**Poznámka:** Pokud jsou přítomná obě hlášení, je třeba tento postup provést dvakrát, aby se resetovalo nejprve jedno a poté druhé hlášení.

## TABULKA VÝKONU

Stupeň výkonu	Typ vaření	Použití (na základě zkušeností a zvyků při vaření)	
Max.výkon		Rychlé ohřívání	zvýšení teploty jídla v krátkém čase až k rychlému varu v případě vody nebo rychlému ohřevu varných tekutin
		Smažení - vaření	restování, zahájení vaření, smažení zmrazených výrobků, rychlé vření
Vysoký výkon		Opékání – smažení - vaření - grilování	restování, udržení vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po krátkou dobu, 5-10 minut)
		Opékání - vaření – dušení – smažení - grilování	restování, udržení mírného vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po středně dlouhou dobu, 10-20 minut), předešívání příslušenství
Středně vysoký výkon		Vaření – dušení – smažení - grilování	dušení, udržení citlivého vaření ve vroucí vodě, vaření (po dlouhou dobu), závěrečné promíchání těstovin
		Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	delší vaření (ryže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko), závěrečné promíchání těstovin
		Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	dlouhodobé vaření (objemy menší než litr: ryže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko)
Nizký výkon		Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	rozpuštění másla, jemné rozpuštění čokolády, rozmrazování malých výrobků
		Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	udržování teplých malých porcí čerstvě uvařeného jídla nebo udržování teplého servírovacího nádobí a závěrečné promíchání rizota
OFF		Opěrná plocha	Varná deska je v pohotovostní nebo vypnuté poloze (případně 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 nesvíří 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 poškozování 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.

## • ✕ F Čištění knoflíků:

Pro důkladnější čištění lze knoflíky sejmout; jsou magneticky připevněné k desce, takže je stačí pouze nadzvednout. Mýjí se ručně v teplé vodě s neutrálními mycími prostředky, bez použití houbiček nebo hadříků.

## ÚDRŽBA ODSAVAČE PAR

### • Čištění odsavače par:

Pro čištění používejte **VÝLUČNĚ** hadřík navlhčený neutrálními tekutými čisticími prostředky.

### NA ČIŠTĚNÍ NEPOUŽÍVEJTE NÁRADÍ 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 mýtí v myčce se kovový tukový filtr může odbarvit, ale jeho filtrační charakteristiky se absolutně nemění.

### • ✕ B Údržba filtru s aktivním uhlím - Keramické (Pouze pro filtrační provedení):





**Zadržuje nepříjemné pachy pocházející z vaření. Výrobek je vybaven sadou pachových filtrů.**

K nasycení pachových filtrů dochází po víceméně delším používání v závislosti na typu vaření a pravidelnosti čištění tukového filtru. Pachové filtry lze tepelně regenerovat každé 2-3 měsíce v předehřáté troubě při 200°C po dobu 45 minut. Správná regenerace zajišťuje stálou filtrační účinnost po dobu 5 let.

**Pozor!** Neumísťujte filtry na dno trouby, ale položte je na plech a umístěte je do střední výšky.

## 5. SERVIS

### TABULKA VYHLEDÁVÁNÍ ZÁVAD

Informační kód	Popis	Možné příčiny	Řešení
	Zóna ovladačů se vypíná kvůli příliš vysoké teplotě	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká	Před opětovným použitím počkejte, dokud deska nevychladne
 + zvukový signál 	Je detekována průběžná (trvalá) aktivace knoflíků v poloze: 	Knoflík je blokováno v poloze <b>OWL</b> anebo <b>OWR</b> po dobu delší než <b>30 sekund</b> .	Zkontrolujte, zda nejsou přítomné nějaké nečistoty nebo předměty, které by bránily návrat knoflíku, v takovém případě je odstraňte a vraťte knoflík do nulové polohy.
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.**

**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](http://www.elica.com) a [www.shop.elica.com](http://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. ● Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a v súlade s platnými miestnymi bezpečnostnými predpismi. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť výrobku, ak to nie je výslovne uvedené v návode na použitie. ● Uzemnenie výrobku je zo zákona povinné. ● Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby umožnil pripojenie výrobku, zabudovaného v nábytku, k elektrickej sieti. ● Aby inštalácia vyhovovala súčasným bezpečnostným normám, je potrebný dvojpólový vypínač podľa noriem, ktorý zabezpečí úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III, v súlade s pravidlami pre inštaláciu. ● Nepoužívajte rozdvojky ani predlžovacie káble. ● Po dokončení inštalácie nesmie mať používateľ prístup k elektrickým komponentom. ● Výrobok a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli rozohriatych častí. ● Dávajte pozor, aby sa deti nehrali s výrobkom; deti musia byť v dostatočnej vzdialenosti a pod dozorom,

pretože prístupné časti sa počas prevádzky môžu veľmi zahriať. ● Pre osoby s kardiostimulátorom a s aktívnym implantátom je dôležité pred použitím indukčnej dosky skontrolovať, či je ich stimulátor kompatibilný s výrobkom. ● 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. Dohládajte na varenie potravín bohatých na tuky a oleje. ● ak je povrch poškodený, výrobok vypnite, aby ste zabránili možnosti zásahu elektrickým prúdom. ● Výrobok sa nesmie uvádzať do prevádzky prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo systémom samostatného diaľkového ovládania. ● Varenie na varnej doske s olejom alebo tukom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. ● 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. ● Nebezpečenstvo požiaru: neukladajte predmety na varnú dosku. ● Nepoužívajte pamé čističe, existuje riziko úrazu elektrickým prúdom. ● Neukladajte magnetické predmety ako nože, vidličky, lyžice na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli prehriať. ● 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.

Dôležité: ● Po použití vypnite varnú dosku ovládacím zariadením a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti hmlca. ● 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. ● Po dokončení varenia vypnite príslušnú varnú zónu. ● Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu a nikdy na dosku priamo neumiestňujte výrobky balené do hliníka. Hliník by sa rozstíval a nenapravitelne by poškodil váš výrobok. ● Nikdy neohrievajte neotvorenú konzervu alebo plechovú nádobu s potravinami: môže vybuchnúť! Toto upozornenie platí pre všetky ostatné druhy varných dosiek. ● Použitie vysokého výkonu, ako je funkcia Booster, nie je vhodné pre zahrievanie 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 nekladajte medzi hrniec a varnú dosku iné predmety. ● V prípade vysokých teplôt výrobok automaticky zníži stupeň výkonu varných zón. ● Pred akýmkoľvek úkonom čistenia alebo údržby odpojte výrobok od elektrickej siete vytiahnutím zástrčky alebo odpojením hlavného vypínača v byte. ● Pri všetkých úkonoch montáže a údržby používajte pracovné rukavice. ● 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. ● Deti musia byť pod dozorom, aby sa s výrobkom nehrali. ● Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. ● V miestnosti musí byť zabezpečené dostatočné vetranie, keď sa výrobok používa súčasne s ďalšími spaľovacími zariadeniami na plyn alebo iné palivá. ● Výrobok sa musí často čistiť zvnútra, aj zvonku (ASPOŇ RAZ DO MESIACA), v každom prípade sa riadte pokynmi uvedenými v návode na údržbu. ● 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. ● Vyprázdnenie je nutné vykonávať pod dozorom, aby sa zabránilo zapáleniu prehriateho oleja. ● Pozor! Keď je varná doska v prevádzke, prístupné časti zariadenia sa môžu zohriať. ● Pozor! Výrobok nepripájajte k elektrickej sieti, kým inštalácia nebude úplne dokončená. ● Čo sa týka technických a bezpečnostných opatrení, ktoré je potrebné prijať na odvádzanie dymov, prísne dodržiavajte nariadenia kompetentných miestnych orgánov. ● Nasatý vzduch sa nesmie odvádzat' do potrubia používaného na odvádzanie dymov vyprodukovaných spaľovacími zariadeniami na plyn alebo iné palivá. ● Výrobok nikdy nepoužívajte bez správne namontovanej mriežky! ● 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. ● Keď je tento výrobok a iné zariadenia napájané energiou, ktorá nie je elektrická, v prevádzke súčasne, záporný tlak v miestnosti nesmie presiahnuť 4 Pa (4 × 10<sup>-5</sup> bar). ● Je dôležité uchovať tento návod, aby ste doň mohli kedykoľvek nahliadnuť. V prípade predaja, odstúpenia alebo sťahovania zaistíte, aby zostala spoločne s výrobkom.

## BEZPEČNOSŤ V PRÍPADO ELEKTRICKÉHO PRÍPOJENIA

● Výrobok odpojte od elektrickej siete. ● Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný profesionál, ktorý pozná platné normy pre montáž a bezpečnosť. ● Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách alebo veciach následkom nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole. ● Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa umožnilo odstránenie varnej dosky z pracovnej plochy. ● Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku na spodnej strane výrobku zodpovedá hodnotám elektrickej siete bytu, kde bude namontovaný. ● Nepoužívajte predlžovačky. ● Uzemňovací elektrický kábel musí byť o 2 cm dlhší ako ostatné káble. ● V prípade, že výrobok nie je vybavený napájacím káblom, použite jeden s prierezom vodiča minimálne 2,5 mm<sup>2</sup> pre výkon až do 7200 wattov.; zatiaľ čo u vyšších výkonov musí byť 4 mm<sup>2</sup>). ● Kábel v žiadnom bode nesmie dosiahnuť teplotu o 50 °C vyššiu ako je teplota prostredia.

● Výrobok je určený na trvalé pripojenie k elektrickej sieti, z toho dôvodu vykonajte pripojenie k pevnej sieti cez dvojpólový spínač podľa normy, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III a bude ľahko prístupný po montáži.

● **Pozor!** 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 sieťový 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 bezpečne 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 prepravnych 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 vstavenie:**

• Výrobok sa nemôže inštalovať nad chladiace zariadenia, umývačky riadu, kachle, pece, práčky a sušičky. Pred



vložení varnej dosky vykonajte všetky práce rezanie nábytku a dôkladne odstráňte všetky triesky alebo zvyšky po pílení.

- Výrobok je navrhnutý tak, aby bol zabudovaný do pracovnej dosky s hrúbkou 2-6 cm v prípade inštalácie TOP; 2,5-6 cm v prípade inštalácie FLUSH.

Minimálna vzdialenosť medzi varnou doskou a stenou musí byť aspoň 5 cm od prednej strany, aspoň 4 cm na bokoch a aspoň 50 cm od horných skriniek.

POZN.: Navrhované vzdialenosti sú orientačné: pri navrhovaní priestorov je nutné dodržiavať pokyny výrobcu kuchyne.

- 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 prínavosť 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/filtere. 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 javе 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. **účinnnejšia:** 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

- **Nádobý na varenie**



Používajte iba hrnce označené týmto symbolom.

**Dôležité:**

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

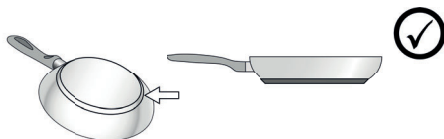
- nádobý s nedokonale rovným dnom;
- kovové nádobý so smaltovaným dnom;
- nádobý s drsným podkladom, aby sa zabránilo poškrabaniu plochy varnej dosky;
- nikdy nekladte teplé hrnce a panvice na povrch ovládacieho panelu varnej dosky.
- nie všetky hrnce vhodné na indukciu sú účinné z toho dôvodu, že ich dna sú čiastočne zložené z feromagnetického materiálu! Pri nákupe hrncov alebo panvic 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/hrnce, ktoré nie sú vhodné na varenie



• Dno neobsahuje hliník: riad sa nezohrieva a možno ho nerozpoznávajú ani indukory.



• Nerovné dna alebo dna 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 jednotlivей zóne, nájdete v ilustrovanej časti tohto návodu.

#### • 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. Hrnec 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](http://www.elica.com) a [www.shop.elica.com](http://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 trúbiek (kupujú sa samostatne). Výrobok pripojte k trúbkám a

vypúšťacím otvorom na stene s priemerom ekvivalentným výstupu vzduchu (spojovacia príruka). Viac informácií o trúbkách a ich veľkosti nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva v návode na montáž - odsávacia verzia. Použitie trúbek a vypúšťacích otvorov na stene s menším priemerom spôsobí zníženie odsávacích výkonov a značné zvýšenie hlučnosti. Preto odmietame akúkoľvek zodpovednosť.

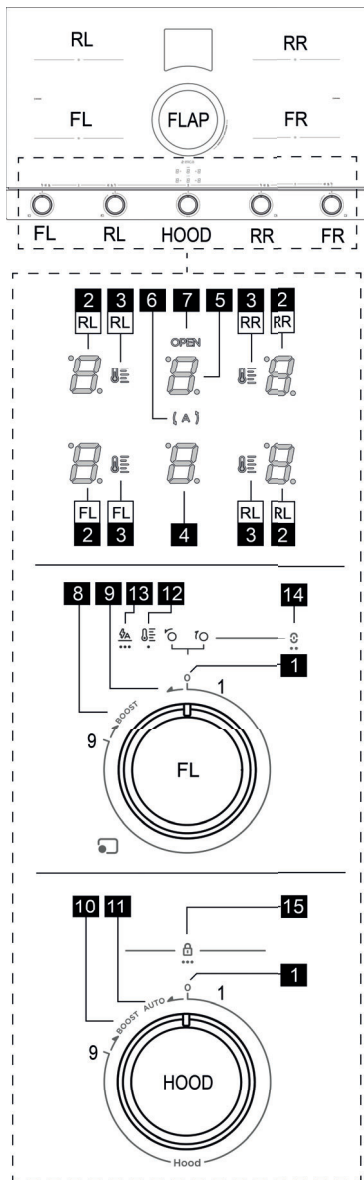
Aby ste dosiahli maximálnu účinnosť odsávania: • Odporúča sa maximálna dĺžka lineárneho potrubia 7 metrov. • Odporúča sa na celkovej dĺžke 7 lineárnych metrov použiť maximálne dve 90 ° kolená • Zabráňte drastickým zmenám priemeru potrubia, pričom vždy uprednostnite prierez rovnajúci sa  $\varnothing$  150 mm (alebo obdĺžnikový 222 x 89 mm).

#### • Filtračná verzia:

Nasatý vzduch sa bude filtrovať pomocou vhodných tukových filtrov a zápachových filtrov pred opätovným dopravením do miestnosti. Výrobok sa dodáva so všetkým vybavením potrebným pre štandardnú montáž s výstupom vzduchu v prednej časti podstavca nábytku. Výrobok je vybavený sadou zápachových filtrov. Viac informácií nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva filtračnej verzie (v obrázkovej časti tejto príručky).

# 3. PREVÁDZKA

## OVLÁDACÍ PANEL



### T. Funkcia

- 1 Nulová poloha 0 rukoväti
- 2 Displej varných zón
- 3 Displej Temperature manager
- 4 Displej odsávača

- 5 Displej riadenia filtrov
- 6 Indikátor automatického odsávača
- 7 Indikátor otvorenia Flap
- 8 Poloha pre aktiváciu Booster varenia
- 8 Poloha pre aktiváciu Temperature Manager
- 8 Poloha pre aktiváciu Bridge
- 9 Poloha pre aktiváciu Automatic Heat up
- 10 Poloha pre aktiváciu Booster odsávania
- 11 Poloha pre aktiváciu Automatického odsávača
- 12 Sieťotlač Temperature manager
- 13 Sieťotlač Automatic heat up
- 14 Sieťotlač Bridge
- 15 Sieťotlač Child Lock

## 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 zobrazia:

Funkcia	Hodnota
Varná zóna zapnutá	0
Power Level (úroveň výkonu)	1...9-P
Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla)	H
Pot Detector (Detektor hrncov)	P
Funkcia Bridge Zone aktívna	B

Funkcia Temperature Manager (správa teploty) aktívna	
Funkcia Child Lock (detský zámok) aktívna	
Funkcia Pauza	
Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev)	

**Poznámka:** Ak sa na jednom alebo viacerých displejoch

objaví blikajúca bodka , ovládanie týkajúce sa na tento displej, sa resetuje, pričom sa rukoväť uvedie do nulovej polohy.

## 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 .

## OZNAČENIE OTÁČANIA RUKOVÄTÍ

Táto tabuľka opisuje, ako otáčať rukoväť pri výskyte stanovených symbolov.

	otáčanie v smere otáčania hodinových ručičiek
	otáčanie v smere otáčania hodinových ručičiek nad úroveň 9, pričom uveďte rukoväť do dorazu.
	otáčanie proti smeru otáčania hodinových ručičiek
	otáčanie proti smeru otáčania hodinových ručičiek nad nulovú úroveň (1), pričom uveďte rukoväť do dorazu.

## POUŽITIE VARNEJ DOSKY

Doska je vybavená štyrmi varnými zónami FL RL RR FR , tieto sa môžu aktivovať samostatne alebo sa môžu použiť v kombinácii **FL+RL** alebo **FR+RR**. Každá zóna má 9 úrovní výkonu plus prídavný booster.

### • Aktivácia / Vypnutie varnej zóny

**Aktivácia:**

Z nulovej polohy(1), rukoväťe (FL- RL- RR - FR ), každým kliknutím sa postupne zvyšuje odsávací výkon. Na displeji sa zobrazí úroveň výkonu aktívna v tej chvíli od do .

**Deaktivácia:**

Z ktorejkoľvek polohy inej ako nulovej (1), rukoväťe (FL- RL- RR - FR ), jej uvedením do nulovej polohy (1), sa na displeji zobrazí od do .

### • Booster

**Aktivácia:**

**OWR** rukoväťe (FL- RL- RR - FR ), na displeji sa zobrazí symbol .

Tento režim využíva maximálny výkon odsávača, je načasovaný a trvá **10 min.** Zvukový signál bude signalizovať uplynutie tejto doby, potom sa výkon automaticky vráti na úroveň .

**Deaktivácia:**

Booster môžete kedykoľvek deaktivovať, rukoväť' na úroveň , alebo **OWR** podľa postupu pre aktiváciu.

### • Temperature Manager

Temperature Manager je funkcia, ktorá umožňuje nastaviť predvolenú teplotu najvhodnejšiu na dosiahnutie požadovaného typu výsledku.

**Aktivácia:**

**OWL** rukoväťe (FL - RL- RR - FR ), podržte ju v tejto polohe na **1 sek.** Displej (2) bude signalizovať blikajúci v tomto bode v jednej z prvých troch polôh rukoväťe, pre voľbu najvhodnejšej úrovne z dostupných, v každej polohe displej(2) bude signalizovať symbol ako je uvedený ďalej, spolu s led (3):

Určí úroveň výkonu vhodnú na pomalé rozpúšťanie jemných produktov bez poškodenia ich zmyslových vlastností (čokoláda, maslo atď.).

Určí úroveň výkonu vhodnú na umožnenie udržať teplotu vašich jedál jemným spôsobom, bez dosiahnutia teploty varu.

Určí úroveň výkonu vhodnú na to, aby jedlá začali vriet' na predĺžený čas. Vhodná na varenie paradajkových omáčok, ragú, polievok, vývarov, pri udržaní riadenej

úrovne varenia (ideálna na varenia vo vodnom kúpeli). Zabraňuje nepríjemným vytekaniam jedla alebo možným pripáleniam na dne, typickým pre tieto prípravy. Túto funkciu použite po uvedení potraviny do varu.



#### Deaktivácia:

**L** v nulovej polohe (1), alebo **R** nad treťou polohou rukoväte.

#### • Bridge:

Táto funkcia umožňuje, aby pracovali kombinovaným spôsobom varná zóna **FL** s varnou zónou **RL** a varná zóna **FR** s varnou zónou **RR**, pričom vytvoria jedinú zónu s tou istou úrovňou výkonu. Toto umožní rovnomerné varenie s panvicami a hrncami väčších rozmerov.

#### Aktivácia:

**OWR** rukoväť (**FL** a **RL**) súčasne a podržte ich v tejto polohe na **2 sek.** a displej (**2-FL**) bude signalizovať  a displej (**2-RL**) bude signalizovať .



Pre aktiváciu bridge vpravo vykonajte tie isté úkony uvedené pre bridge vľavo. Použitím rukoväti (**FR + RR**).

#### Deaktivácia:

**L** rukoväť (**FR** a **FL**) alebo (**FR** a **RR**) v nulovej polohe (1) vo funkcii bridge, ktoré chcete deaktivovať.

#### • Power Limitation (Obmedzenie výkonu):

Funkcia Power Limitation (Obmedzenie výkonu) umožňuje nastaviť prevádzku výrobku tak, aby sa obmedzila jeho maximálna spotreba (KW). Nasledujú disponibilné nastavenia.

Hodnota	Výkon (kW)
	7,4 kW (predvolené nastavenie)
	4,5 kW


#### Východiskový stav dosky na nastavenie funkcie Power limitaton:

Varná doska odpojená od elektrickej siete; rukoväť **RR** v nulovej polohe; rukoväť **FR** v polohe 9.


#### Nastavenie funkcie Power Limitation:



Varnú dosku znovu pripojte k napájaniu, do **2 min.** nasledujúcich po vykonaní tohto postupu:

Z vypnutej dosky, **OWL** rukoväť **RR** a podržte v tejto polohe, zaznie zvukový signál po **1sek.** a na displeji **RR-2**

sa zobrazí . Zachovajúc ešte rukoväť **RR** v doraze, rýchlo vykonajte túto sekvenciu s rukoväťou **FR**:

**OWR** na **1 sek.** až do zvukového signálu, potom uvoľnite rukoväť, ktorá sa vráti do polohy 9 **tri razy;** (v


polohe **OWR** sa zobrazí , kým pri každom uvoľnení do polohy 9 tento symbol zmizne.) Iba v tomto bode sa bude môcť uvoľniť aj rukoväť **RR**. **Táto prvá časť postupu sa vykoná do prvých 5sek. od začiatku postupu.**


Na potvrdenie, že sme vstúpili do menu Power Limitation, sa na displeji **RR-2** striedavo zobrazujú  a , kým na

displeji **RL-2** sa zobrazí .napevno.

Teraz bude možné nastaviť jednu z dvoch volieb výkonu zvoliteľných týmto spôsobom:

**OWL** rukoväť **RR** podržte v tejto polohe, kým rukoväť **FR** sa uvedie do nulovej polohy; aby sa z tejto polohy zvolil

výkon iný ako predvolený, rukoväť **FR** o jedno cvaknutie uvedúc do polohy 1, na displeji **FR-2** sa zobrazí . Iba v tomto bode sa bude môcť uvoľniť aj rukoväť **RR**, ktorá sa vráti do nulovej polohy. Uvedte aj rukoväť **FR** do nulovej polohy.

Pre potvrdenie zvoleného nastavenia, **OWL** na **1 sek.** rukoväť **FR** a **RR** súčasne. Na displejoch **RR-2** a **RL-2** sa zobrazí sekvencia línií  a následne sa všetky displeje rozsvietia na niekoľko sekúnd, čím signalizujú, že postup sa vykoná a uložil úspešne.





#### • Automatic heat up (automatický ohrev)

Funkcia Automatic Heat UP (Automatický ohrev) umožňuje uviesť nastavený výkon čo najrýchlejšie do režimu; s touto funkciou máme výhodu dosiahnutia rýchlejšieho varenia, ale bez rizika spálenia jedál, pretože teplota nepresiahne teplotu nastavenej úrovne. Táto funkcia je k dispozícii pre

úrovne výkonu od  do .

#### Aktivácia:

**OWL** rukoväť (**FL- RL- RR - FR**) a podržte ju v tejto polohe na **3 sek.** „zvukový signál“ bude signalizovať aktiváciu tejto funkcie. Na displeji (2) sa zobrazí tento


blikajúci symbol . Do **10sek.** rukoväť zvolené na požadovanej úrovni, napríklad  a počkajte **5 sek.** V tomto bode začne v postupnosti blikať symbol  a .

#### Deaktivácia:

Rukoväť otočte do inej polohy.

#### • Child lock (Detská zámka)


Táto funkcia sa dá aktívovať iba, ak rukoväť (**FL-RL-RR-FR**) sú v nulovej polohe (1).

S rukovätami v nulovej polohe (1) **OWL** rukoväť (**RR** a **RL**) súčasne, a podržte ich v tejto polohe na **3 sek.** na displeji (4) sa zobrazí táto sekvencia symbolov  opakujúca sa 4-krát. Po dokončení sekvencie sa aktivuje

„child lock“.

**Poznámka:** Tento stav neumožní aktiváciu žiadnej funkcie s výnimkou odsávača, ktorý sa bude môcť aktivovať normálne.

**Poznámka:** Vykonaním postupu aktivácie „child lock“ v prítomnosti jednej alebo viacerých rúkavítí v polohe inej

ako nulovej, sa na displeji (4) sekvencia symbolov  zopakuje iba 2-krát, čím signalizuje, že nebude možné aktivovať „child lock“.




## POUŽITIE ODSÁVAČA

### • Flap odsávača:

Odsávacia zóna je vybavená mechanickou rotačnou klapkou FLAP. Je potrebné otvoriť FLAP pred zapnutím odsávača pre aktiváciu odsávacieho systému. Odsávač je vybavený snímačom, ktorý, pri aktivovanom odsávaní, v prípade, ak sa FLAP úplne zatvorí, automaticky zastaví motor. Odsávanie sa znovu spustí len, keď sa znovu otvorí FLAP.


Snahou o aktiváciu odsávania so zatvorenou FLAP displej (5) a LED „OPEN“ začnú blikať a motor zostane vypnutý.

### • Rýchlosť odsávania:

Doska je vybavená 9 úrovňami rýchlosti odsávania od  do  plus úrovňou Booster .



### • Aktivácia / vypnutie odsávača:

**Aktivácia:**

Otvorte FLAP v strede dosky; z nulovej polohy (1),  rukoväťe HOOD, každým kliknutím sa postupne zvyšuje odsávací výkon.



Na displeji(2) sa zobrazí úroveň výkonu aktívna v tej chvíli.


**Deaktivácia:**

Z ktorejkoľvek inej polohy inej ako nulovej,  rukoväťe HOOD uvedte ju do nulovej polohy(1), na displeji sa zobrazí .


### • Booster odsávača:

**Aktivácia:**

OWR  rukoväťe HOOD, na displeji sa objaví blikajúci symbol .

Tento režim využíva maximálny výkon odsávača, je načasovaný a trvá 5 min., zvukový signál bude signalizovať uplynutie tejto doby, potom sa výkon automaticky vráti na úroveň .

**Deaktivácia:**



Booster sa kedykoľvek môže deaktivovať otočením rukoväťe na úroveň .

### • Automatická prevádzka

Odsávač automaticky zvolí najvhodnejšiu rýchlosť prispôbením odsávacej kapacity maximálnej úrovni varenia použitej vo varnej zóne.

Keď sa vypnú varné zóny, odsávač pár upraví svoju rýchlosť odsávania tak, že ju postupne zníži, pričom odstraňuje zostatkové výpary a pachy.

**Aktivácia:**

OWL  rukoväťe HOOD a podržte ju v tejto polohe na 1 sek. led (A)  sa zapne a zvukový signál upozorní na aktiváciu tejto funkcie.

**Deaktivácia:**

Pri deaktivácii tejto funkcie zopakujte ten istý úkon aktivácie.

**Poznámka:** Ak je prítomná signalizácia údržby filtrov, táto funkcia sa nedá aktivovať.



### • Aktivácia / deaktivácia indikátora nasýtenia tukového a zápachového filtra


**Poznámka:** Tento indikátor je normálne deaktivovaný.

**Pre vstup do menu aktivácie / deaktivácie filtrov:**



So všetkými displejmi vypnutými, OWL  rukoväťe HOOD a zostaňte v tejto polohe 8 sek.

**Poznámka:** Pri prvom vstupe do tohto menu sa budeme nachádzať v nastavení tukového filtra a na displeji (5) sa

bude nachádzať symbol , ak chcete vstúpiť do menu zápachového filtra OWL  rukoväťe HOOD a zostaňte v

tejto polohe 2 sek. Displej (5) prejde na symbol , čím sa signalizuje, že sme vstúpili do menu nastavenia zápachového filtra.



**Pre aktiváciu indikátora nasýtenia tukového filtra:**

Z nastavenia tukového filtra,  rukoväťe HOOD blízko symbolu G sa objaví bodka , čím sa signalizuje, že tento indikátor bol aktivovaný. Potom otočte do nulovej polohy.

**Pre deaktiváciu indikátora nasýtenia tukového filtra:**

Ten istý postup ako pri aktivácii.

**Pre aktiváciu indikátora nasýtenia zápachového filtra:**

Z menu nastavenia zápachového filtra,  rukoväťe HOOD, blízko symbolu F sa objaví bodka , čím sa signalizuje, že tento indikátor bol aktivovaný. Potom otočte do nulovej polohy.

**Pre deaktiváciu indikátora nasýtenia zápachového filtra:**

Ten istý postup ako pri aktivácii.

**Poznámka:** Ak chcete potvrdiť vybrané nastavenia, bude potrebné opustiť menu aktivácie / deaktivácie filtrov: OWL

 rukoväťe HOOD a zostaňte v tejto polohe 8 sek.

#### ● Indikátor nasýtenia filtrov

**Poznámka:** táto funkcia je predvolene vypnutá, aktivuje sa, keď sa aktivujú indikátory nasýtenia tukového a/alebo zápachového filtra (pozri postup vyššie)

Keď príde chvíľa na výmenu tukového a/alebo zápachového filtra, na displeji (5) sa zobrazia nasledujúce symboly:

**Zápachové filtre:** Bliká 10 sek.

**Tukový filter:** Bliká 10 sek.

**Oba filtre:** a striedavo blikajú 10 sek.

**Poznámka:** pri výskyte týchto signalizácií budú varná doska a odsávač pokračovať v normálnej prevádzke, ale nebude možné aktivovať „automatickú funkciu“ odsávača.

Po vykonaní výmeny tukových filtrov a/alebo

zápachového filtra bude potrebné vykonať postup resetu indikátora nasýtenia filtrov. To poslúži na vykonanie restu počítadla a na to, aby zmizli signalizácie G a/alebo F.

#### ● reset indikátora nasýtenia tukov:

Postupujte nasledujúcim spôsobom: **OWL** rukoväťe **HOOD** a zostaňte v tejto polohe **3 sek.**

Na displeji (5) zmizne signalizácia G alebo F a vpravo dole

sa objaví blikajúca bodka na 2 sek. alebo nasledovaná zvukovým signálom, ktorý signalizuje, že indikátor bol resetovaný.

**Poznámka:** Pri výskyte oboch signalizácií sa tento postup vykoná dvakrát, aby sa najprv resetovala jedna signalizácia, a potom druhá.

## TABUĽKA VÝKONU

Stupeň výkonu	Typ varenia	Použitie (na základe skúsenosti a zvykov varenia)
Max výkon	Rýchlo zohriať	V krátkom čase zvýšte teplotu jedla až do rýchleho varu v prípade vody alebo rýchlo zohrejte varné kvapaliny
	Vyprážať - vriieť	opiečiť, začať varenie, zmraziť rozmrazené produkty, rýchlo zovrieť
Vysoký výkon	restovať – osmažiť - variť - grilovať	osmažiť, udržať silný var, variť a grilovať (krátko, 5-10 minút)
	restovať – variť – dusiť – osmažiť - grilovať	osmažiť, udržať mierny var, variť a grilovať (stredné trvanie, 10-20 minút), predhriať prislúšenstvo
Stredný výkon	Variť – dusiť – osmažiť - grilovať	dusiť, udržať mierny var, variť (dlho), miesiť cesto
	Variť – začať vriieť – zahustiť - miesiť	predĺžené varenia (ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, víno, vývar, mlieko), miesiť cesto
	Variť – začať vriieť – zahustiť - miesiť	predĺžené varenia (objemy menšie ako liter: ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, víno, vývar, mlieko)
Nízky výkon	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	rozpustiť maslo, jemne roztopiť čokoládu, rozmraziť produkty malých rozmerov
	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	udržanie v teple malých porcií jedla práve uvarených alebo udržať teplotu servírovacích tanierov a miešať rizoto
OFF	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 vyčistíte 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 špeciálne 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 neutrálnymi čistiacim prostriedkom a starostlivo osušiť, aby ste zabránili oxidáciám.

• **✂ F Čistenie rukovätí:**

Pre dôkladnejšie čistenie je možné rukoväte demontovať, tieto sú k doske pripojené magneticky, preto ich stačí zdvihnúť. Umyte ich ručne teplou vodou a neutrálnymi čistiacim prostriedkami, bez použitia hubiek alebo handričiek.

## ÚDRŽBA ODSÁVAČA

• **Čistenie odsávača :**

Na čistenie používajte **VÝHRADNE IBA** handru navrhčenú 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 filtra s aktívnym uhlím – keramický (iba pre filtračnú verziu):**






**Spracováva nepríjemné zápachy pochádzajúce z varenia. Výrobok je vybavený sadou zápachových filtrov.**

Nasýtenie zápachových filtrov sa overí po viac-menej predĺženom používaní podľa typu varenia a pravidelnosti čistenia tukových filtrov. Zápachové filtre sa môžu tepelne regenerovať každé 2-3 mesiace v rúre predhriatej na 200 °C na 45 minút. Správna regenerácia zaisťujú konštantnú filtračnú účinnosť na 5 rokov.

**Pozor!** Filtre neukladajte na dno rúry, ale položte ich na plech a tento uložte do strednej výšky.

## 5. POMOC

### TABUĽKA VYHLADÁVANIA PORÚCH

Informatívny kód	Opis	Možné príčiny	Riešenie
	Zóna príkazov sa vypne z dôvodu príliš vysokej teploty	Vnútoraná teplota elektronických častí je príliš vysoká	Pred ďalším použitím počkajte, kým varná doska vychladne
 + zvukový signál 	Zistila sa nepretržitá aktivácia (trvalá) rukovätí v polohe: <b>OWL</b>  alebo <b>OWR</b> 	Rukovät je zablokovaná v polohe <b>OWL</b> alebo <b>OWR</b> na dobu presahujúcu <b>30 sek.</b>	Overte prítomnosť prípadných zvyškov alebo predmetov, ktoré bránia návratu rukoväte, a potom ich odstráňte, pričom rukoväť uveďte do nulovej polohy.
Pre všetky signalizačné 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. légterő 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 elkezdí 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](http://www.elica.com) és [www.shop.elica.com](http://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. ● A telepítést, illetve a karbantartást szakember végezheti, a gyártó utasításai szerint, valamint a helyi biztonsági előírásoknak megfelelően. Ne javítsa vagy cserélje le a termék egyetlen részét sem, hacsak azt a felhasználói kézikönyv kifejezetten nem jelöli. ● A termék földelése a törvényi előírások szerint kötelező. ● Az elektromos tápkábelnek megfelelő hosszúságúnak kell lennie ahhoz, hogy a bűtorba épített termék elektromos csatlakoztatása kivitelezhető legyen. ● Annak érdekében, hogy a beszerelés a hatályos biztonsági szabályoknak megfelelően, egy multipoláris kapcsolóra van szükség, amely biztosítja az elektromos hálózatról való lecsatlakozást III. túlfeszültség kategória feltételek esetén, a beszerelési szabályoknak megfelelően. ● Ne használjon többszörös dugókat vagy hosszabbítót. ● Amint elvégezte a telepítést, biztosítsa, hogy a felhasználó ne férjen hozzá

az elektromos alkatrészekhez. ● A termék és annak hozzáférhető részei működés közben felmelegedhetnek. Ügyeljen rá, hogy ne érintse az átforrósodott elemeket. ● 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 szívritmus-szabályozó készülékkel és aktív berendezésekkel élők számára az indukciós főzőlap használata előtt ellenőrizni kell, hogy az illető szívritmus-szabályozója összeférhető-e a termékkel. ● 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. Ne hagyja felügyelet nélkül a zsírban és olajban gazdag ételek főzését. ● Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a terméket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében. ● A termék nem vezérelhető külső időmérő szerkezettel vagy speciális távvezérlővel. ● A felügyelet nélkül hagyott zsírban és olajban gazdag ételek főzése veszélyes lehet és tüzet okozhat. ● A főzési munkálatokat felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést folyamatosan felügyelni kell. ● SOHA ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Ellenkezőleg, kapcsolja ki a terméket és fojtsa el a lángokat, például egy fedővel vagy egy tűzálló pokróccal. ● Tűzveszély: ne tegyen tárgyakat a főzőlap felületére. ● Ne használjon gőztisztító gépeket, áramütés veszélye áll fenn. ● Ne tegyen fém tárgyakat, mint például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak. ● Mielőtt az elektromos hálózatra kötne 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.

Fontos: ● Használat után a vezérlőszenzorral kapcsolja ki a főzőlapot és ne a lábas érzékelőre hagyatkozzon. ● Kerülje a folyadékok kiömlését. Főzésnél, illetve forralásnál csökkentse a hőfokot. ● Ne hagyja üresen, illetve ne tegyen üres serpenyőt vagy lábat a bekapcsolt melegítő részekre. ● Ha befjezte a főzést, kapcsolja le a vonatkozó főzési területet. ● A főzéshez soha ne használjon alumínium fóliát, és soha ne helyezzen közvetlenül a felületre alumínium fóliába csomagolt termékeket. Az alumínium megolvad és javíthatatlanul tönkretesz a terméket. ● Soha ne melegítsen élelmiszert tartalmazó lezárt dobozt vagy konzervet anélkül, hogy felnyitná: felrobbanhat! Ez a figyelmeztetés a többi, más típusú főzőlapra is vonatkozik. ● Az olyan nagy teljesítményű funkciók, mint a Booster, nem használható bármilyen típusú folyadék melegítéséhez, mint amilyen például a sütőolaj. A túl magas hőmérséklet veszélyes lehet. Ilyen esetben használjon alacsonyabb teljesítményfokozatot. ● A főzőedényeket közvetlenül a főzőlapra kell helyezni, közepre igazítva. Semmilyen esetben se tegyen semmilyen

tárgyat a főzőlap és a főzőedény közé. ● Magas hőmérséklet esetén a termék automatikusan csökkenti a főzőzóna teljesítményfokozatát. ● Mindenféle tisztító vagy karbantartó folyamat előtt húzza ki a terméket az elektromos hálózatról a csatlakozódugóval vagy az otthoni főkapcsoló lekapcsolásával. ● Minden beszerelési vagy karbantartási művelethez viseljen munkavédelmi kesztyűt. ● 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. ● Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a termékkel. ● A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik. ● A helyiségben megfelelő szellőztetés legyen, amikor a terméket más gáz vagy tüzelőberendezéssel egyidejűleg használja. ● A terméket gyakran tisztítsa mind belül, mind kívül (HAVONTA LEGALÁBB EGYSZER), mindenképp tartsa be a karbantartási utasításokban leírtakat. ● A termék tisztítási, valamint a szűrők tisztítási és a cseréjükre vonatkozó szabványainak be nem tartása tűzveszélyt okozhat. ● Szigorúan tilos a flambe 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. ● Figyelem! Amikor a főzőlap működésben van, akkor a készülék elérhető részei felmelegedhetnek. ● Figyelem! Ne csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózathoz, amíg a telepítést el nem végezte. ● Ami a műszaki és biztonsági intézkedéseket illeti a füstelvezetéshez, kifejezetten tartsa magát a felölős 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! ● Csak a termékkel a telepítéshez szállított rögzítőcsavarokat használja vagy ha nincsenek a csomagban, akkor vásároljon azonos típusúakat. Használjon megfelelő méretű csavarokat, amelyeket a Telepítési utasításban azonosítottak. ● Ha ez a termék és egyéb, nem villamos energiával működő készülék egyidejűleg üzemel, a helyiség negatív nyomása nem haladhatja meg a 4 Pa-t ( $4 \times 10^{-5}$  bar). ● Fontos a kézikönyvet megőrizni, hogy bármikor áttanulmányozhassa. Eladás, átadás vagy áttelepítés esetén győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet a készülékkel együtt adja át.

## **⚠️ AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS BIZTONSÁGA**

● Csatlakoztassa le a terméket az elektromos hálózatról. ● A telepítést a beszerelésre és a biztonságra vonatkozó hatályos szabályokban jártas szakembernek kell végeznie. ● A gyártó nem vállal felelősséget a jelen bekezdésben hivatkozott irányelvek be nem tartása miatt bekövetkező személyi, dologi vagy állatokra ért károkért. ● A

tápkábelnek megfelelő hosszúságúnak kell lennie azért, hogy a munkalapról a főzőlapot ki lehessen emelni. ● Győződjön meg arról, hogy a termék aljára elhelyezett adattáblán feltüntetett feszültségérték megfelel-e a hálózati feszültségnek. ● Ne használjon hosszabbítót. ● A földelő kábelnek a többi kábelnél 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie. ● Amennyiben a termék nem rendelkezik tápkábellel, úgy a maximum 7200 Watt teljesítményhez minimum 2,5 mm<sup>2</sup> vezető keresztmetszetű kábelt, e teljesítmény felett pedig 4 mm<sup>2</sup> keresztmetszetű kábelt kell használni. ● A kábel egyetlen ponton sem haladhatja meg 50°C fokkal a környezeti hőmérsékletet. ● A terméket az elektromos hálózatba való tartós kötésre tervezték, így a hálózatra kötés szabványos multipoláris kapcsolóval végezze, amely biztosítja az elektromos hálózatról való lecsatlakozást III. túlfeszültség kategória feltételek esetén, és amely a beszerelés után könnyen hozzáférhető.

● **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 hálózati kábel 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, tüzért.

## **⚠️ 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 ügyfélszolgálatl, mielőtt folytatja a telepítést; Ellenőrizze, hogy a megvásárolt termék mérete megfelel-e a kiválasztott telepítési területnek; Ellenőrizze, hogy a csomagolásban nincs-e kisérrőanyag (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 falisatlakozó

• **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 terméket úgy tervezték, hogy TOP telepítése esetén egy 2-6 cm vastag munkalapba épüljön; FLUSH telepítés esetén 2,5-6 cm vastag munkalapba.

A főzőlap és a fal közötti minimális távolságnak elől legalább 5 cm-re, oldalalt legalább 4 cm-re, a felső fal egységektől pedig legalább 50 cm-re kell lennie.

Megjegyzés = A javasolt távolságok tájékoztató jellegűek: a terek megtervezésekor be kell tartani a konyhai gyártó utasításait.

• 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, tartósítószerke, 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 öregedéállóság; 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 szénzsűrő(ke)t. A zsírszűrő hatékonyságának megtartása érdekében szükség esetén cserélje ki. A hatékonyság optimalizációja és a zajcsökkentés érdekében használja a kézikönyvből megadott maximális átmérfőjtő 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, amelyekben szerepel ez a szimbólum.

#### Fontos:

A főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében ne használjon:

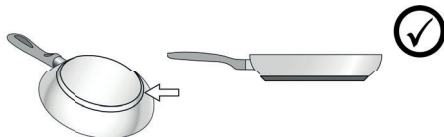
- nem teljesen egyenes aljú főzőedényt;
- zománczott aljú fém főzőedényt;
- durva aljú főzőedények, mert megkarcolja a főzőlap felületét;
- soha ne helyezze a forró edényt a főzőlap vezérlőpanelére.
- Nem minden indukciós edény működik hatékonyan, a részben ferromágneses anyagból készült alj miatt! A 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 elképzeltető, 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.

### • 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](http://www.elica.com) és a [www.shop.elica.com](http://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 felszerelés részébe). 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 fal kiérésztő lyukak csökkentik az elszívó teljesítményt és drasztikusan növelik a zajszintet. Erre vonatkozó minden felelősség kizárt.

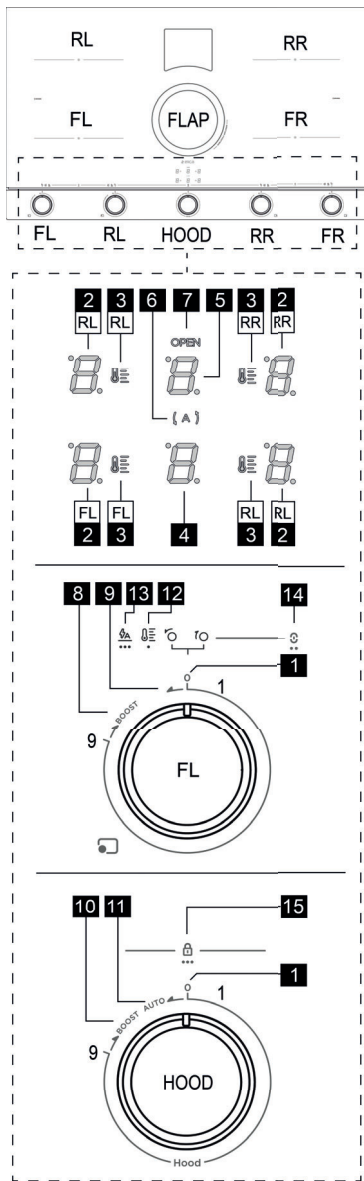
A maximális szívási hatékonyság eléréséhez: • Legfeljebb 7 folyóméter hosszú csővezeték javasolt. • Az összesen 7 folyóméternyi hosszából legfeljebb két 90°-os kanyart célszerű alkalmazni - Kerülni kell a csatorna keresztmetszetének drasztikus változását, mindig a 150 mm-es átmérőnek (vagy a 222 x 89 mm-es téglalap alakúnak) megfelelő keresztmetszetet kell előnyben részesíteni.

### • Szűrő változat:

A beszívott levegőt megfelelő zsírszűrőkkel és szagszűrőkkel szűri, mielőtt ismét a szobába engedi. A terméket a szabványos telepítéshez szükséges felszerelésekkel együtt szállítjuk, levegőkimenettel a bútor állványzatának frontális részén. A termék egy szagszűrő készlettel van felszerelve. További információkhoz lásd a szűrő verzió kiegészítőire vonatkozó oldalt (a kézikönyv ábrákat tartalmazó részén).

# 3. MŰKÖDÉS

## VEZÉRLŐPANEL



### T. Funkció

- 1 Gombok zéró 0 állása
- 2 Főzőzónák kijelzője
- 3 Temperature manager kijelző
- 4 Elszívó Display (Kijelző)

- 5 Szűrő-kezelő kijelző
- 6 Automatikus elszívó kijelző
- 7 Flap nyitásának kijelzője
- 8 Főző Booster bekapcsolási helyzet
- 8 Temperature Manager bekapcsolási helyzet
- 8 Bridge (híd) bekapcsolási helyzet
- 9 Automatic Heat up bekapcsolási helyzet
- 10 Elszívó Booster bekapcsolási helyzet
- 11 Automatikus elszívó bekapcsolási helyzet
- 12 Temperature manager szerigráfia
- 13 Automatic heat up szerigráfia
- 14 Bridge szerigráfia
- 15 Child lock szerigráfia

## 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 **A** 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)	A...9-A
Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő Kijelző)	A
Pot Detector (Edény felismerő)	9
Aktív Bridge zóna funkció	8
Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelő) funkció aktív	4

Child Lock funkció bekapcsolva	
Szünet funkció	
Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció	

**Megjegyzés:** Ha egy vagy több kijelzőn megjelenik egy villogó pontocska , az adott kijelzőhöz tartozó kezelőszervet alaphelyzetbe kell állítani, zéró állásba állítva a gombot.

## 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  szimbólummal.



## GOMBOK FORGÁSÁNAK JELZÉSE

Ez a táblázat azt mutatja be, hogyan kell elforgatni a gombokat, ha bizonyos szimbólumok jelen vannak.

	órmutató járásával megegyező irányú forgás
	órmutató járásával egyező irányú forgás a 9. szinten túlra, a gombot végállásba állítva.
	órmutató járásával ellentétes irányú forgás
	órmutató járásával ellentétes irányú forgás a zéró (1) szinten túlra, a gombot végállásba állítva.

## A FŐZŐLAP HASZNÁLATA



A főzőlap négy főzőzónával rendelkezik, **FL**  **RL** 

**RR**  **FR** , melyeket külön-külön lehet bekapcsolni vagy az **FL+RL** vagy **FR+RR** ó párosításokban használni. Minden egyes főzőzóna kilenc (9) teljesítményszinttel rendelkezik, plusz a kiegészítő boosterrel.




### • A főzőzóna be- / kikapcsolása

#### **Bekapcsolás:**

Zéró (1) állásból forgassa a **(FL - RL - RR - FR)**, gombot **R** irányba, minden egyes kattánás fokozatosan növeli az



elszívási teljesítményt. A kijelzőn megjelenik az adott pillanatban aktív teljesítményszint  szinttől  szintig.


#### **Kikapcsolása:**

Bármelyik zérótól (1) eltérő pozícióból forgassa a **(FL - RL - RR - FR)**, gombot **L**  irányba, visszaállítva azt zéró (1) állásba, A kijelzőn megjelenik  - .




### • Booster

#### **Bekapcsolás:**

**(FL - RL - RR - FR)** gomb **OWR**  állásba, a kijelzőn megjelenik a villogó  szimbólum.

Ez az üzemmód kihasználja az induktor maximális teljesítményét, időzítve van és **10 percig** tart. Hangjelzés jelzi, hogy letelt ez az idő, majd a teljesítmény automatikusan visszaáll a  szintre.






#### **Kikapcsolása:**


A boostert bármikor ki lehet kapcsolni, **L**  gomb a  szintre, vagy **OWR**  a bekapcsolási eljárást követve.

### • Temperature Manager


A Temperature Manager egy olyan funkció, mely lehetővé teszi a legmegfelelőbb hőmérséklet beállítását a kívánt eredmény eléréséhez.

#### **Bekapcsolás:**

Forgassa a **(FL - RL - RR - FR)** gombot **OWL**  állásba, tartsa ebben az állásban **1 mp**-ig. A kijelző (2) most a gomb első három pozíciójának egyikében villogó    jelez a rendelkezésre álló szintek közül a legmegfelelőbb kiválasztásához, a kijelző (2) minden egyes állásához egy szimbólumot jelez, az alábbiakban leírtak szerint, a leddek  (3) együtt:

 Meghatározza a kényes termékek (csokoládé, vaj stb.) érzékszervi jellemzőit nem befolyásoló, lassú olvasztáshoz szükséges megfelelő teljesítményszintet.

 Meghatározza az ételek melegen tartásához szükséges megfelelő teljesítményszintet a forráspont elérése nélkül.

 Meghatározza az ételek tartós, lassú tűzön történő főzéséhez szükséges megfelelő teljesítményszintet. Alkalmas paradicsomszósok, raguk, levesek, sűrű zöldséglevések főzésére, ellenőrzött főzési szint fenntartása mellett (ideális vízfürdőben történő főzéshez). Ezzel elkerülhető az étel kellemetlen kiömlése vagy az étel aljának esetleges odaégése, amelyek ezekre az elkészítési módokra jellemzőek. Az étel felforralása után használja ezt a funkciót.

#### **Kikapcsolása:**



**L** zéró (1) állásban, vagy **R** a gomb harmadik állásán túl.

#### • **Bridge (híd):**

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy az **FL** főzőzóna az **RL** főzőzónával, az **FR** főzőzóna pedig az **RR** főzőzónával kombináltan működjön, így egyetlen, azonos teljesítményszintű zóna jön létre. Ez a funkció egyenletes főzést tesz lehetővé nagy méretű tálak és edények használata esetén.

#### **Bekapcsolás:**

Gombok (**FL** és **RL**) egyidejűleg **OWR** állásban és tartsa őket ebben az állásban **2 mp**-ig. A kijelzőn (**2-FL**)

megjelenik  és a kijelző (**2-RL**)  jelez.



A bridge (híd) jobbra funkció bekapcsolásához ugyanazokat a műveleteket végezze el, mint a bridge balra funkcióhoz. Használja a (**FR + RR**) gombokat.

#### **Kikapcsolása:**

Forgassa a zéró (1) állásban lévő (**FR** és **FL**) és/vagy (**FR** és **RR**) gombokat **L** állásba annak a bridge-nek a függvényében, amelyiket szeretné kikapcsolni.

#### • **Power Limitation (Teljesítményhatár):**

A Power Limitation (Teljesítményhatár) funkcióval beállíthatja a termék működését, az elnyelést maximálisra (kW) csökkentve. Az alábbiakban a rendelkezésre álló beállítások.


Érték	Teljesítmény (KW)
	7,4 KW (alapértelmezett beállítás)
	4,5 KW

#### **A főzőlap kiindulási állapota a Power Limitation (teljesítményhatár) beállításához:**


A villamos hálózatról lecsatlakoztatott főzőlap; **RR** gomb zéró pozícióban; **FR** gomb 9-es pozícióban.

#### **A Power Limitation (Teljesítményhatár) beállítása:**

Ismét csatlakoztassa a főzőlapot a hálózatra, majd **2 percen** belül végezze el ezt az eljárást:




A Kikapcsolt főzőlapról forgassa az **RR** gombot **OWL** állásba és tartsa meg, **1mp** után hangjelzés hallatszik és a kijelzőn megjelenik az **RR-2** . Az **RR** gombot végállásban tartva gyorsan végezze el az alábbi cselekvéssort az **FR** gombbal:

**OWR** **1 mp**-ig a hangjelzésig, majd engedje el a gombot, amelyik visszatér a 9-es pozícióba, ismételje meg

**háromszor**; (**OWR** pozícióban megjelenik , míg a gomb minden egyes elengedésekor a 9-es pozícióban ez a szimbólum eltűnik). Csak ekkor lehet az **RR** gombot is

elengedni. **Az eljárásnak ezt az első részét az eljárás kezdetétől számított 5 mp-en belül kell elvégezni.**


Annak megerősítésére, hogy beléptünk a Power Limitation (Teljesítményhatár) menübe, az **RR-2** kijelzőn egymást




váltakozva megjelenik  és , míg az **RL-2** kijelzőn folyamatosan megjelenik .

Ezután lehetőség lesz a két választható teljesítményopció egyikének az alábbiak szerinti beállítására:

**OWL** az **RR** gombot ebbe a pozícióba és tartsa meg, miközben az **FR** gombot zéró pozícióba állítja; ebből a pozícióból, az alapértelmezettől eltérő teljesítmény

kiválasztásához az **FR** gombot állítsa 1-es pozícióba

egy kattánással, az **FR-2** kijelző  jelez. Csak ekkor lehet az **RR** gombot is elengedni, mely visszatér zéró pozícióba. Állítsa az **FR** gombot is zéró pozícióba.


A kiválasztott beállítás megerősítéséhez, **OWL** egyidejűleg az **FR** és **RR** gombokat **1 mp**-ig. Az **RR-2** és **RL-2** kijelzőkön egy vonalsor jelenik meg , ezt követően pedig az összes kijelző néhány másodpercre felgyullad, jelezve, hogy az eljárás megtörtént és sikeresen mentésre került.




#### • **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 a  és  közötti teljesítményszintek esetében áll rendelkezésre.

#### **Bekapcsolás:**

forgassa a gombot (**FL - RL - RR - FR**) **OWL** állásba és **3 mp**-ig tartsa ebben az állásban. Hangjelzés jelzi ennek a funkciónak a bekapcsolását. A kijelzőn (**2**) megjelenik ez a villogó  szimbólum. **10 mp**-en belül.

Forgassa a kiválasztott gombot **R** irányba, például a  és várjon **5 mp**-ig. Ekkor egymás után villogni kezd a  és  szimbólum.

#### **Kikapcsolása:**

Forgassa a gombot egy másik állásba.

#### • **Child lock**

**Ezt a funkciót csak akkor lehet bekapcsolni, ha a (FL - RL - RR - FR) gombok zéró (1) állásban vannak.**


Zéró (1) állásban álló gombokkal egyidejűleg forgassa a

(**RR** és **RL**) gombokat **OWL** állásba, és tartsa őket ebben az állásban **3 mp**-ig. A kijelzőn (**4**) megjelenik

egymás után megjelennek a  szimbólumok, 4-szer ismétlődve. Az egymást követő megjelenés után bekapcsol a „child lock”.

**Megjegyzés:** Ez az állapot semmilyen funkció bekapcsolását nem teszi lehetővé, az elszívó funkció kivételével, melyet a szokásos módon lehet bekapcsolni.

**Megjegyzés:** Ha a „child lock” bekapcsolási eljárás elvégzésekor egy vagy több gomb van zérótól eltérő állásban, a kijelzőn (4) egymás után megjelennek a

 szimbólumok, kétszer ismétlődve, jelezve, hogy nem lehet a „child lock” funkciót bekapcsolni.




## AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

### • A páraelszívó FLAP-je:

A szívóterület mechanikusan forgó FLAP-el van felszerelve. A páraelszívó bekapcsolása előtt ki kell nyitni a FLAP-et az elszívó rendszer aktiválásához. A páraelszívó érzékelővel van felszerelve, amely bekapcsolt elszívás esetén, ha a FLAP teljesen le van zárva, automatikusan leállítja a motort. Az elszívás csak akkor indul újra, amikor a FLAP ismét kinyílik.


Amikor a FLAP-el történő elszívást próbálja bekapcsolni, a kijelző (5) zárva van és a „OPEN” LED villogni kezd és a motor lekapcsolva marad.

### • Elszívási sebesség:

A főzőlap 9 elszívási sebességfokozattal rendelkezik, a  fokozattól a -ig, plusz a Booster fokozat .



### • Páraelszívó be- / kikapcsolása:

#### **Bekapcsolás:**

Nyissa ki a főzőlap közepén lévő FLAP-ot; Zéró (1) állásból forgassa a HOOD gombot R  irányba, minden egyes kattánás fokozatosan növeli az elszívási teljesítményt.



A kijelzőn (2) megjelenik az adott pillanatban aktív teljesítményszint.


#### **Kikapcsolása:**

Bármelyik zérótól eltérő pozícióból forgassa a HOOD gombot L  irányba, visszaállítva azt zéró (1) állásba, A kijelzőn megjelenik .


### • Páraelszívó Booster:

#### **Bekapcsolás:**

HOOD gomb OWR  állásba, a kijelzőn megjelenik a villogó  szimbólum.

Ez az üzemmód kihasználja a páraelszívó maximális teljesítményét, időzítve van, és 5 percig tart. Hangjelzés jelzi, hogy letelt ez az idő, majd a teljesítmény automatikusan visszaáll a  szintre.

### Kikapcsolása:

A boostert bármikor ki lehet kapcsolni, a gombot  szintre forgatva.


### • Automatikus üzemmód

A páraelszívó automatikusan kiválasztja a legmegfelelőbb sebességet, a szívóteljesítményt a főzőzónákban használt maximális főzési szinthez igazítva.

Amikor a főzőzónákat kikapcsolják, az elszívó elszívási sebessége alkalmazkodik, fokozatosan csökken úgy, hogy eltávolítsa a maradék gőzt és szagokat.

#### **Bekapcsolás:**

forgassa a HOOD gomb OWL  állásba, és tartsa ebben

az állásban 1 mp-ig a led (A)  (6) bekapcsol és hangjelzés értesít ennek a funkciónak a bekapcsolásáról.

#### **Kikapcsolása:**

Ennek a funkciónak a kikapcsolásához ismétlje meg a bekapcsoláshoz elvégzett műveletsort.

**Megj.:**Ha jelen van a szűrők karbantartására figyelmeztető jelzés, ezt a funkciót nem lehet aktiválni.

### • Zsír- és szagszűrők telítettség kijelzőjének be- / kikapcsolása


**Megjegyzés:** Ez a jelző alapértelmezésben ki van kapcsolva.

#### **A szűrők be- / kikapcsolási menüjébe lépéshez:**


Kikapcsolt kijelzők mellett állítsa a HOOD gombot OWL

 állásba és ebben az állásban hagyja 8 mp-ig.




**Megjegyzés:** Amikor először lépünk ebbe a menübe, a Zsír- és szagszűrők beállításában találjuk magunkat és a kijelzőn (5)

megjelenik a  szimbólum; Ha szeretnénk a szagszűrők

menübe belépni, a HOOD gombot OWL  állásba kell állítani és 2 sec-ig ebben az állásban kell hagyni. A kijelző

(5) átáll a  szimbólumra, jelezve, hogy beléptünk a szagszűrők beállítás menübe.




#### **A zsírszűrők telítettség kijelzőjének bekapcsolásához :**

A zsírszűrők beállításból forgassa a HOOD gombot R  irányba, a G szimbólum közelében megjelenik egy kis pont  , jelezve, hogy ezt a kijelzőt aktiválták. Majd forgassa zéró állásba.

#### **A zsírszűrők telítettség kijelzőjének kikapcsolásához :**

A bekapcsolással azonosan kell eljárni.

**A szagszűrők telítettség kijelzőjének bekapcsolásához :**

A szagszűrők beállításból forgassa a HOOD gombot R  irányba, az F szimbólum közelében megjelenik egy kis pont  , jelezve, hogy ezt a kijelzőt aktiválták. Majd forgassa zéró állásba.



### A szagszűrők telítettség kijelzőjének kikapcsolásához :

A bekapcsolással azonosan kell eljárni.

**Megjegyzés:** A választott beállítások megerősítéséhez ki kell lépni a szűrők be- / kikapcsolása menüből. Állítsa a

**HOOD** gombot **OWL**  állásba és **8 mp**-ig maradjon ebben az állásban.

### • Szűrő telítettség kijelző

**Megj.:** ez a funkció alapértelmezésben ki van kapcsolva, akkor kapcsol be, amikor a zsír- és/vagy szagszűrők telítettség kijelzője bekapcsol (lásd a fenti eljárást)

Amikor elérkezik a zsír- és/vagy szagszűrők cseréjének ideje, a kijelzőn **(5)** az alábbi szimbólumok jelennek meg:

**Szagszűrő:**  10 mp-ig villog

**Zsírzsűrő:**  10 mp-ig villog


**Mindkét szűrő:**  és  egymást váltogatva villognak 10 mp-ig.

**Megj.:** amikor ezek a kijelzések jelen vannak, a főzőlap és





a páraelszívó továbbra is normálisan működnek, de nem lehet bekapcsolni a páraelszívó „automatikus funkcióját”.

**Miután elvégezte a zsír- és/vagy szagszűrők cseréjét, el kell végezni a szűrők telítettség kijelzőjének alaphelyzetbe állítását.** Erre a számláló alaphelyzetbe állításához, valamint a G és/vagy F jelzések eltüntetéséhez van szükség.

### • szűrők telítettség kijelzőjének alaphelyzetbe állítása:

A következőképpen járjon el: **HOOD** gomb **OWL**  állásban és **3 mp**-ig maradjon ebben az állásban.

A kijelzőn **(5)** eltűnik a G vagy F kijelzés és a jobb alsó sarokban megjelenik egy pont, amelyik 2 mp-ig villog

 . vagy  . amelyet hangjelzés kísér, jelezve, hogy a kijelzőt alaphelyzetbe állították.


**Megjegyzés:** Mindkét kijelző jelenlétében ezt az eljárást kétszer kell elvégezni először az első, majd a második kijelző alaphelyzetbe állításához.

## TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

Teljesítmény szint		Főzés típusa	Használat (tapasztalat és főzési szokások alapján)
Maximális teljesítmény		Gyors melegítés	gyorsan megemeli az élelmiszer hőmérsékletét, amíg a víz gyorsan felforr, vagy a főzőfolyadékok gyorsan felmelegszenek
		Sütés - forralás	píritáshoz, főzés megkezdéséhez, fagyasztott termékek olajban sütéséhez, gyors forraláshoz
Nagy teljesítmény		Píritás - sütés - forralás - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percig)
		Píritás - főzés - párolás - sütés - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás lassú fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percig), tartozékok előmelegítésére
Közepes teljesítmény		Főzés - párolás - sütés - grillezés	pároláshoz, forralás fenntartásához kis lángon, főzéshez (hosszú ideig), tészta keveréséhez
		Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (rizs, szószok, sülték, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húisleves, tej), tészta keveréséhez
		Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (egy liternél kevesebb rizs, szószok, sülték, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húisleves, tej)
Alacsony teljesítmény		Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	vaj olvasztásához, csokoládé lassú felolvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához
		Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	az éppen elkészült, kis mennyiségű étel melegen tartásához vagy adagok megfelelő hőfokon tartásához és rizottó keveréséhez
OFF		Lerakófelület	Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt állapotban (főzés végén a maradék hő 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 dörzsoszivacsot, fémsúrolót. Használatuk idővel felsértheti az üveget.
- Ne használjon olyan irritáló vegyszereket, mint a sütőtisztító spray vagy folttisztítók.

#### • NE HASZNÁLJON GÓZTISZÍTÓ 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 kéztörölt 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 higiénéjét.

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.

#### • F A gombok tisztítása:

Az alaposabb tisztítás érdekében a gombokat le lehet szerelni, mivel mágnessel vannak a főzőlaphoz rögzítve, tehát elég felemelni őket. Kézzel, meleg vízzel és semleges tisztítószerrel kell őket elmosni, szivacs vagy rongy használata nélkül.

### 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 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 vesztheti, de a szűrő tulajdonságai egyáltalán nem változnak.

#### • B Aktív széniszűrők - Kerámia szűrők (csak az elszívó változathoz) karbantartása:






**Megtartja a főzésből eredő kellemetlen szagokat. A termék szagszűrőkkel van felszerelve.**

A szagszűrők telítettsége a főzés módjától és a zsírszűrő tisztításának gyakoriságától függően, hosszabb használat után következik be. A szagszűrők hőregenerálhatók 2/3 havonta, előmelegített sütőben 200 °C-on 45 percig. A megfelelő regeneráció biztosítja az állandó szűrési hatékonyságot 5 évig.

**Figyelem!** Ne helyezze a szűrőket a sütő aljára, hanem tegye egy tepsibe, és helyezze köztes magasságba.

## 5. SZERVIZ

### HIBAKERESŐ TÁBLÁZAT

Tájékoztató kód	Leírás	Lehetséges okok	Megoldás
	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
 + hangjelzés 	Az alábbi állásokban érzékelhető a gombok folyamatos (tartós) bekapcsolása: <b>OWL</b>  vagy <b>OWR</b> 	A gomb <b>30 mp</b> -nél hosszabb ideig <b>OWL</b> vagy <b>OWR</b> állásban van rögzítve.	Ellenőrizze, hogy nincs-e a gomb visszatérését akadályozó maradék vagy tárgy, majd távolítsa el azokat, és a gombot állítsa vissza nulla állásba.
Az összes többi hibajelzéshez	Hívja a műszaki szervizszolgálatot és mondja be a hibakódot		

### MŰSZAKI SZERVIZSZOLGÁLAT

A műszaki szervizhez fordulás előtt


1. Győződjön meg róla, hogy a „Hibakeresés” fejezetben ismertetett pontok alapján nem tudja-e egymaga megoldani a hibát.
2. Kapcsolja ki majd kapcsolja ismét vissza a készüléket és ellenőrizze, hogy nem szűnt-e meg a hiba.

**Ha a fenti ellenőrzés után a hibajelzés továbbra is fennmarad, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi műszaki szervizzel.**

**Придържайте се стриктно към инструкциите, 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](http://www.elica.com) и [www.shop.elica.com](http://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. ● Инсталирането и поддръжката трябва да се извършат от специализиран техник в съответствие с инструкциите на производителя и съобразно действащите местни нормативи за безопасност. Не поправяйте и не замествайте нито една част на продукта, ако това не е специално указано в ръководството за експлоатация. ● 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. ● За да може инсталирането да се извърши в съответствие с действащите норми за безопасност е необходим мултиполярен прекъсвач, който отговаря на нормативите, които да осигури цялостно изключване от мрежата при условия на свърхнапрежение категория III, в съответствие с правилата за инсталиране. ● Не използвайте разклонители и удължители. ● След като приключите с инсталирането, електрическите компоненти не трябва да бъдат повече достъпни за потребителите. ● Продуктът и достъпните части се нагряват значително по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагорещяващите елементи. ● Не позволявайте на децата да си играят с продукта; дръжте децата на разстояние и под наблюдение, тъй като достъпните части могат да се нагряват значително по време на употреба. ● Хората със сърдечни пейсмейкъри и активни медицински импланти, преди да използват индукционните котлони, трябва да проверят дали стимулаторът е съвместим с продукта. ● 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. Винаги наблюдавайте готвенето на храни, богати на мазнини и олио. ● Ако повърхността е повредена, изгасете продукта за да избегнете евентуален токов удар. ● Продуктът не може да се активира чрез външен таймер или посредством система с отделно дистанционно управление. ● Готвенето върху готварския плот с олио и мазнини може да е опасно и да предизвика пожар. ● 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. Обратно, изгасете продукта и изгасете пламъците, например с капак или противопожарно одеяло. ● Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху готварските плотове. ● Не използвайте парочистачки, съществува риск от токов удар. ● Не поставяйте метални предмети като ножове, вилци, лъжици или капаци върху готварския плот, тъй като биха могли се нажежат. ● 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.

Важно: ● След употреба изключете готварския плот чрез командното устройство и не вземайте предвид детектора съдове. ● Избягвайте изтичане на течности по плота, затова при варене или загреване на течности, намалете мощността. ● Не оставяйте плотовете включени с празни тенджери и тигани върху тях или без

съдове. ● След като приключите с готвенето, изключете съответната зона на готвене. ● При готвене не използвайте никога алуминиево фолио и не поставяйте никога директно върху плота продукти, опаковани с алуминиево фолио. Алюминият ще разтопи и ще увреди неправилно вашия продукт. ● Не затопляйте никога консервени или тенекени кутии с храни без да сте ги отворили преди това, тъй като е възможно да експлодират! Това предупреждение важи за всички останали видове готварски плотове. ● Използването на много висока мощност, като например функцията Booster, не е подходяща за затопляне на някои течности като например олио за пържене. 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. ● Преди всяка операция за почистване или поддръжка, изключвайте уреда от електрическата мрежа, като изключите щепсела или главния прекъсвач на жилището. ● За всички операции на инсталиране и поддръжка използвайте работни ръкавици. ● 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. ● Децата трябва да бъдат контролирани, за да се гарантира, че те не играят с продукта. ● Почишването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение. ● 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. ● Продуктът трябва да бъде почистван често, както вътре, така и отвън (ПОНЕ ЕДИН ПЪТ НА МЕСЕЦ), спазвайте стриктно указанията в инструкциите за поддръжка. ● Неспазването на стандартите за почистване на продукта и на заменята и почишването 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. ● Пърженето трябва да се извършва под контрол за да се избегне запалването на нагрятото олио. ● Внимание! Когато плотът за готвене работи, достъпните части на уреда могат да се нагряват. ● Внимание! Не свързвайте продукта към електрическата мрежа, докато инсталирането не е завършило напълно. ● Доколкото се отнася до техническите мерки и мерките за безопасност, които да се предприемат за извеждане на отработените газове, придържайте се стриктно към предвиденото в регламента на местните компетентни

органи. ● Аспирираният въздух не трябва да бъде насочен в канал, използван за отвеждане на отработените газове, произведени от уреди с горене на газ или други горивни материали. ● Никога не използвайте продукта без правилно монтирана решетка! ● 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. ● Когато този продукт и други уреди, запазени с една енергия, която не е електрическа, те функционират едновременно, негативното налягане в помещението, не трябва да надвишава 4 Pa (4 × 10<sup>-5</sup> bar). ● 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.

## **⚠ БЕЗОПАСНОСТ ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ**

● Изключете продукта от електрическата мрежа. ● Инсталирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, който да е запознат с действащите регламенти за инсталиране и безопасност. ● Производителят не носи никаква отговорност за евентуални щети върху хора, животни или предмети, възникнали в резултат на неспазване на директивите, предоставени в настоящия раздел. ● Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи отстраняването на готварския от работния плот. ● Уверете се, че напрежението, посочено върху идентификационната табелка, разположена върху дъното на продукта, отговаря на захранващото напрежение в жилището, където ще бъде инсталиран. ● Не използвайте удължители. ● Заземителният ел. кабел трябва да е с 2 ст по-дълъг от останалите кабели. ● Ако продуктът не разполага със захранващ кабел, използвайте кабел, чието минимално сечение на проводниците е 2,5 mm<sup>2</sup> при мощност 7200 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 mm<sup>2</sup>. ● В нито една точка на кабела температурата не трябва да надвишава с повече от 50°C тази на околната среда. ● Продуктът е предназначен за използване чрез постоянно свързване към ел. мрежата, поради което трябва да предвидите омниполярен прекъсвач, който отговаря на действащите нормативи и който да осигури пълното изключване от мрежата при наличие на свръхнапрежение категория III, до който да има бърз и лесен достъп след инсталирането му.

● **Внимание!** Подмяната на свързващия кабел трябва да се извърши от сервиз 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 мрежовият 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 плікове 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.

Продуктът е изработен за да бъде вграден в работен плот с дебелина 2-6 cm, при инсталиране TOP; 2,5-6 cm при инсталиране FLUSH.

Минималната дистанция между готварския плот и стената трябва да е поне 5 cm фронтално, поне 4 cm странично и поне 50 cm спрямо горните окачени мебели.

Забележка = Препоръчаните дистанции са приблизителни: при проектирането на отстоянията трябва да се спазват указанията 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 отстранява 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 поставяйте на болтовете и крепежните 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 предназначени 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 погълната 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:

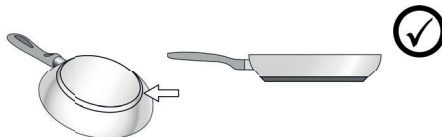
- съдове, чието дъно не е идеално гладко;
- метални съдове с лакирано дъно;
- съдове с грапава основа, за да избегнете драскотини по повърхността на плота;
- никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са още топли върху повърхността на контролния панел на плота.
- Не всички съдове, подходящи за 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 диаметър на съда, който да

се използва във всяка отделна зона, разгледайте илюстрациите, поместени в настоящото ръководство.

#### ● 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 тенджерата 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](http://www.elica.com) и [www.shop.elica.com](http://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.

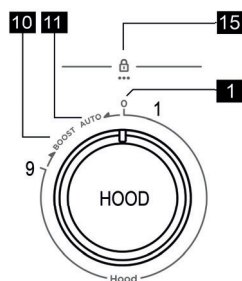
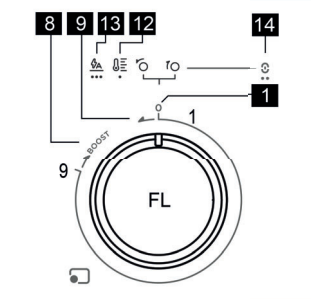
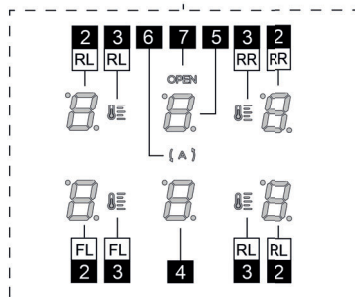
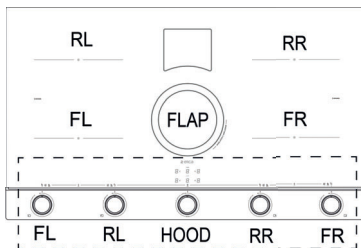
За да се постигне максимална ефикасност на аспирация: • Препоръчва се една максимална траектория на тръбите от 7 Линейни метра. • Препоръчва се на общо 7 линейни метра да се използват максимум две криви от 90° • Избягвайте драстични промени в сечението на тръбата, като винаги предпочитате сечение, равняващо 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. Продуктът се доставя с всичко необходимо за стандартно функциониране с изход на въздух в предната част на цокъла. Продуктът е снабден с комплект филтри за миризми. За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с филтриране (в илюстрираната част на това ръководство).

## 3. ФУНКЦИОНИРАНЕ

### КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



#### Т. Функция

- 1 Нулева позиция 0 на копчета
- 2 Дисплей на зоната за готвене
- 3 Дисплей на Temperature Manager (Температурен мениджър)



4	Дисплей Аспиратор
5	Дисплей управление на Филтри
6	Индикатор Автоматичен Аспиратор
7	Индикатор за отваряне на Flap
8	Позиция за активиране на Усилвател Готвене
8	Позиция за активиране на Регулатор на температура
8	Позиция за активиране на Мост
9	Позиция за активиране на Автоматично загряване
10	Позиция за активиране на Усилвател на аспирация
11	Позиция за активиране на Автоматичен аспиратор
12	Релефен надпис Temperature manager (Температурен мениджър)
13	Релефен надпис Automatic heat up (Автоматично Нагряване)
14	Релефен надпис Мост
15	Релефен надпис Child Lock

## 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 , 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	
Power Level (Ниво на Мощност)	
Residual Heat Indicator (Индикатор за Остатъчна Топлина)	
Pot Detector (Детектор за капки)	
Функция Bridge Зона активирана	
Функция Temperature Manager (Температурен Мениджър) активна	
Функция Child Lock активирана	
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване)	

**Забележка:** Ако на един или повече дисплеи се появи

мигащ мост , управлението на този дисплей трябва да се възстанови, като копчето се приведе в Нулева позиция.

## 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 .


## ИНДИКАЦИЯ ЗА ЗАВЪРТАНЕ НА КОПЧЕТАТА

Тази таблица описва, как да се завъртят копчетата при наличието на определени символи.

 ротация по часовниковата стрелка




**OWR**  ротация по посока на часовниковата стрелка след ниво 9 чрез привеждане на копчето до края на хода.

**L**  ротация обратно на часовниковата стрелка

**OWL**  ротация обратно на часовниковата стрелка след нулевото ниво (1), приведайки копчето до края на хода.


## УПОТРЕБА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

Плотът е оборудван с четири зони за готвене **FL** 

**RL**  **RR**  **FR** , които могат да се активират отделно или да се използват в комбинация **FL+RL** или **FR+RR**. Всяка зона има 9 нива на мощност плюс допълнителен усилвател.


### • Активиране / Изключване на зона за готвене



#### Активиране:

От нулева позиция (1), **R**  копче (**FL - RL - RR - FR**), всяко кликане постепенно ще увеличава мощността на готвене. Дисплейт ще покаже нивото на мощността,

активно в този момент от  до .



#### Деактивиране:

От всяка позиция, различна от нула (1), **L**  копчето **L** (**FL- RL- RR - FR**), връщайки го в нулева позиция (1),


дисплейт ще визуализира от  до .

### • Booster (Усилвател)




#### Активиране:

**OWR**  копче (**FL- RL- RR - FR**), на дисплея се появява символът .

Този режим използва максималната мощност на индуктора и е синхронизиран и има продължителност **10 мин.** Акустичен сигнал ще покаже изтичането на това време, след което мощността автоматично се

връща на ниво .

#### Деактивиране:

Усилвателят може да бъде деактивиран по всяко време, **L**  копче на ниво , или **OWR** , както е направено за активирането.



### • Temperature Manager (Температурен Мениджър)

Temperature Manager (Температурен Мениджър) е функция, която позволява да се зададе предварително настроената температура, най-подходяща, за да се постигне желаня вид резултат.


#### Активиране:


**OWL**  копче (**FL - RL - RR - FR**) задръжте го в тази


позиция в продължение на **1 сек.** Дисплейт (2) ще

покаже  мигане в тази точка **R**  в една от първите три позиции на копчето, за да се избере най-подходящото ниво от наличните, във всяка позиция дисплейт (2) ще показва един символ, както е посочено



по-долу, заедно с led индикатора  (3):

 Определя ниво на мощност, подходящо за бавно топене на деликатни продукти, без да се нарушават техните сетивни характеристики (шоколад, масло и др.).

 Определя подходящо ниво на мощност, което позволява да се поддържат съдовете на слаба температура, без да се достига температура на кипене.

 Определя ниво на мощност, подходящо за варене на продуктите за продължителни периоди от време. Подходящ за готвене на домати сосове, рагу, супи, като се поддържа контролирано ниво на готвене (идеално за варене на парна баня). Избягвайте неприятни изкипявания на храна или възможни загаряния по дъното, типични за този тип готвене. Използвайте тази функция след кипване на храната.

#### Деактивиране:



**L**  в нулева позиция (1) или **R**  след третата позиция на копчето.

### • Bridge (Мост):

Тази функция позволява зоната за готвене **FL** да бъде комбинирана със зоната за готвене **RL** и зоната за готвене **FR** със зоната за готвене **RR**, създавайки една зона със същото ниво на мощност. Това ще позволи едно равномерно готвене с тави и тенджери с големи размери.


#### Активиране:

**OWR**  копчетата (**FL** и **RL**) едновременно и ги задръжте в тази позиция в продължение на **2 сек.** и

дисплейт (**2-FL**) ще покаже  и дисплейт (**2-RL**) ще покаже .

За да се активира мостът отдясно, изпълнете същите операции, посочени за моста отляво. Използвайте копчетата (**FR + RR**).



#### Деактивиране:

**L**  копче (**FR** и **FL**) и/или (**FR** и **RR**) в нулева позиция (1) в зависимост от моста, който желаете да деактивирате.

### • Power Limitation (Ограничение на мощността):

Функцията Power Limitation (Ограничение на мощността) позволява да бъде настроено функционирането на продукта, като се ограничи неговата максимална абсорбация (KW). По-долу са

представени наличните настройки.

Стойност	Мощност (KW)
	7,4 KW (настройка по подразбиране)
	4,5 KW


### Начален статус на плота за настройка на Power limitator (Ограничение на мощността):


Плотът за готвене е изключен от електрическата мрежа; Копчето RR е в позиция нула; копчето FR е в позиция 9.


### Настройка Power Limitation (Ограничение на мощността):

Свържете отново Плота за готвене към захранването, в рамките на 2 мин. извършете тази процедура:




От Изключен плот,  Копче RR и запазете тази позиция, ще бъде издаден акустичен сигнал след 1 сек.

и на дисплея RR-2 ще бъде показано . Поддържайки още копчето RR в крайна позиция, бързо извършете тази последователност с копчето FR:


OWR  за 1 сек. до издаване на акустичен сигнал, след това освободете копчето, което ще се върне на позиция 9 **три пъти**; (в позиция OWR ще се


визуализира , докато при всяко отпускане на позиция 9 този символ ще изчезва.) Само в този момент може да бъде освободено също и копчето RR. Тази първа част от процедурата трябва да се извърши в рамките на първите 5 сек. от началото на процедурата.


За да се потвърди, че сте въвели меню Power Limitation (Ограничаване на Мощността), на дисплея RR-2 ще се


покаже  и  с редуване, докато на дисплея RL-2 ще се показва  фиксирани.




Вече ще бъде възможно да се зададе една от двете опции за захранване, които могат да бъдат избрани по следния начин:

OWL  копче RR се задържа в тази позиция, докато копчето FR трябва да бъде преместено на нулева позиция; от тази позиция, за да се изbere мощност,

различна от тази по подразбиране,  преместете копчето FR с една позиция, като го преместите на

позиция 1, дисплеят FR-2 ще покаже . Само в този момент ще може също да се освободи и копчето RR, което ще се върне в позиция Нула. Завъртете също така копчето FR в нулева позиция.

За да потвърдите избраната настройка, OWL  за една 1 сек. копчетата FR и RR едновременно. Дисплеите RR-2 и RL-2 показват последователност от







линии    и след това всички дисплеи светват за няколко секунди, което показва, че предварителната процедура е била запазена успешно.

### • Automatic heat up (Автоматично нагряване)

Функцията Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване) позволява да се достигне по-бързо мощността на зададения режим; С тази функция се разполага с предимството да се постигне по-бързо готвене, но без риск храната да бъде изгорена, тъй като температурата не надхвърля тази на зададеното ниво. Тази функция е

налична за нивата на мощност от  до .

#### Активиране:


OWL  копче (FL- RL- RR - FR) и го задръжте в тази позиция в продължение на 3 сек. Един акустичен сигнал ще сигнализира за активирането на тази функция. Дисплеят (2) ще покаже този символ  мигащ. До 10 сек. R  копчето, избрано на желаното ниво, например  и изчакайте 5 сек. в тази точка ще започне да мига последователно символът  и .





#### Деактивиране:

Завъртете регулатора в друга позиция.

### • Child lock





Тази функция може да бъде активирана само ако копчетата (FL-RL-RR-FR) са в нулева позиция (1).

Когато копчетата са в нулева позиция (1) OWL  копчетата (RR и RL) едновременно и са в тази позиция в продължение на 3 сек., дисплеят (4) ще визуализира

тази последователност от символи     повторена 4 пъти. В края на поредицата ще се активира "child lock".

**Забележка:** Този статус няма да позволи активирането на нито една функция, с изключение на аспиратора, която може да се активира нормално.

**Забележка:** Чрез извършване на процедурата за активиране на "child lock" при наличието на едно или повече копчета в позиция, различна от нула, на

дисплея (4) последователността от символи     ще се повтори само два пъти, за да покаже, че няма да бъде възможно да се активира "child lock".

## УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА




### • Flap на Аспиратор:

Зоната на аспирация е оборудвана с един въртящ се механичен FLAP. Необходимо е да се отвори FLAP преди да включите аспиратора за да активирате системата за аспирация. Аспираторът е оборудван с един датчик, който при активирана аспирация, в случаите, когато приставката FLAP бъде затворена

напълно, спира автоматично мотора. Аспираторът се стартира отново, само след като бъде отворен отново FLAP.


Опитвайки да се активира аспирацията със затворен FLAP, Дисплеят (5) и LED индикаторът "OPEN" ще започнат да мигат и моторът ще остане изключен.

#### ● Скорост аспирация:

Таблицата е оборудвана с 9 нива на скорост на аспирация от  до  плюс едно ниво на Усилвателя .



#### ● Активиране / Изключване на аспиратора:

##### Активиране:

Отворете FLAP в центъра на плота; От нулева позиция (1),  копче HOOD, всяко щракване постепенно ще увеличава мощността на аспирация.



На дисплея (2) ще се визуализира нивото на мощност, активно в този момент.


##### Деактивиране:

От всяка друга позиция, различна от нула,  копчето HOOD я връща в нулева позиция (1), дисплеят ще визуализира .


#### ● Booster (усилвател на мощност) Аспирация:

##### Активиране:

OWR  копче HOOD, на дисплея се появява символът  мигащ.

Този режим използва максималната мощност на аспиратора и с продължителност от **5 мин.** Акустичен сигнал ще покаже изтичането на това време, след което мощността автоматично се връща на ниво .

##### Деактивиране:


Усилвателят може да бъде деактивиран по всяко време, като се завърти копчето на ниво .

#### ● Функциониране в автоматичен режим

Аспираторът ще избере автоматично най-подходящата скорост, според капацитета на аспирация на максималното ниво на готвене, използвано в зоните за готвене.

Когато зоните за готвене се изключат, аспираторът регулира своята скорост на аспирация, намалявайки я постепенно, за да се отстранят парите и остатъчните миризми.

##### Активиране:

OWL  копче HOOD и го дръжте в тази позиция за 1 сек. Индикаторът led (A) (6) ще светне и един звук

сигнал предупреждава за активирането на тази функция.

##### Деактивиране:

За да бъде деактивирана тази функция, повторете същата операция за активиране.


**Забележка:** Ако е налична сигнализация за поддръжка на филтри, тази функция не може да бъде активирана.

#### ● Активиране / деактивиране на индикатор за запушване на филтър против мазнини и миризми


**Забележка:** Този индикатор обикновено е изключен.

**За достъп до менюто за активиране / деактивиране на филтри:**


При всички дисплеи изключени, OWL  копчето HOOD остава в тази позиция за **8 сек.**



**Забележка:** Първият път, когато влезете в това меню, ще се озовете в настройката на филтъра против мазнини и на дисплея (5) ще се покаже символът ; Ако желаете да влезете в менюто на филтъра против

миризми OWL  копчето HOOD ще остане в тази позиция за **2 сек.** Дисплеят (5) ще превключи на

символа  за да покаже влизането в менюто за настройка на филтъра против миризми.

**За активиране на индикатора за запушване на филтъра против Мазнини:**


От настройката на филтъра за Мазнини  копчето HOOD близо до символа G ще се появи една точка,



•. която показва, че този индикатор е бил активиран. Можете да завъртите в позиция нула.

**За деактивиране на индикатора за запушване на филтъра против мазнини:**

Същата процедура за активиране.

**За активиране на индикатора за запушване на филтъра против миризми:**


От менюто за настройка на филтъра за миризми,  копчето HOOD, близо до символа F ще се появи една

точка, •. която показва, че този индикатор е бил активиран. Можете да завъртите в позиция нула.

**За деактивиране на индикатора за запушване на филтъра против миризми:**

Същата процедура за активиране.

**Забележка:** За да потвърдите избраните настройки, трябва да излезете от менюто за активиране /

деактивиране на филтрите: OWL  копче HOOD и останете в тази позиция за **8 сек.**

#### ● Индикатор за запушване на филтри

**Забележка :** тази функция е деактивирана по подразбиране, тя ще бъде активирана, когато

индикаторите за запушване на филтъра за мазнини и/или миризми са активирани (виж процедурата по-горе) Когато настъпи момент за смяна на филтъра за мазнини и/или миризми, на дисплея ще се покажат следните символи (5):

**Филтър за миризми:**  Примигва за 10 сек.

**Маслен филтър:**  Примигва за 10 сек.



**Двата филтъра:**  и  редуващи се с мигане в продължение на 10 сек.





**Забележка :** при наличието на тези сигнали, плотът за готвене и аспираторът ще продължат да работят нормално, но няма да бъде възможно да се активира "автоматичната функция" на аспиратора.

**След като бъдат сменени филтрите за мазнини и/или миризми, ще е необходимо да бъде нулиран**

**индикаторът за насищане на филтъра.** Това ще послужи за нулиране на брояча, а също и за изчезване на сигналите G и/или F.




● **ресет на индикатор за запушване на филтри:**

Процедурайте както следва:   копче HOOD и останете в тази позиция за 3 сек.

На дисплея (5) изчезва индикацията G или F и в долната дясна част ще се появи точка, мигаща в продължение на 2 сек.   или   последвана от звуков сигнал, показващ, че индикаторът е бил нулиран.


**Забележка:** При наличие на двата сигнала, тази процедура трябва да се извърши два пъти, за да се нулира първо единият, а след това другият сигнал.

## ТАБЛИЦА ЗА МОЩНОСТ

Ниво на мощност		Начин на готвене	Употреба (въз основа на опита и навиците на готвене)
Максимална мощност		Ускорено загряване	повишете за кратко време температурата на храната до бързо завиране при наличие на вода или за бързо загряване на течностите на готвене
		Пържене – кипене	запържване, започване на, пържене на замразени продукти, бързо варене
Висока мощност		Запичане – запържване – варене – печене	запържване, поддържане на силно завиране, готвене и запичане (с кратка продължителност, 5-10 минути)
		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		Готвене – задушаване – запържване – печене	задушаване, поддържане на слабо завиране, варене (с дълга продължителност), разбъркване на паста
		Готвене – кипване – сгъстяване – разбъркване	дълго готвене (ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придружаващи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), разбъркване на паста
		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		Топене – размразяване – поддържане на топло – разбъркване	разтопяване на масло, деликатно разтопяване на шоколад, размразяване на продукти с малки размери
		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		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 теченето 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).

#### ● 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 подсигуравайки максимална хигиенна безопасност.

За едно пълно и задълбочено почистване може да се отстрани изцяло долната вана.

#### ● 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.

#### ● Почистване на копчета:

За по-прецизно почистване, е възможно да се разглобят копчетата, те са магнитно свързани към плота, така че е достатъчно да се повдигнат. Те трябва да се мият на ръка с топла вода и неутрални препарати, без да се използват гъби или кърпи.

### 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!**

#### ● Поддръжане 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.

#### ● Поддръжка Филтър с активен въглен – Керамични (Само за Филтрираща Версия):

**Задържа неприятните миризми, произхождащи от готвенето. Продуктът е снабден с комплект филтри за миризми.**

Запушването на филтрите за миризми настъпва след една значително продължителна употреба, според типа кухня и честотата на почистване на филтъра за мазнини. Филтрите за миризми, могат да бъдат регенерирани термично на всеки 2/3 месеца в предварително нагрятa фурна на 200°C за 45 минути. Правилното регенериране гарантира една ефективност на непрекъснато филтриране за 5 години.

**Внимание!** Не поставяйте филтрите на дъното на фурната , а ги поставяйте в тава, като я поставите на междинна височина.

## 5. ОБСЛУЖВАНЕ

### ТЪРСЕНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Информационен код	Описание	Възможни причини	Решение
	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
 + звук сигнал 	Непрекъснато (постоянно) задействане на копчетата в позиция: OWL  или  OWR	Копчето е заключено в позиция на <b>OWL</b> или <b>OWR</b> за повече от <b>30 сек.</b>	Проверете дали има евентуални остатъци или предмети, които пречат на връщането на копчето и след това ги отстранете, като го върнете в нулева позиция.
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.**

**Respectați cu strictețe instrucțiunile din cuprinsul acestui manual.** Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventuale probleme, daune sau incendii cauzate aparatului, ca urmare a nerespectării instrucțiunilor din acest manual. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic, în scopul gătirii alimentelor și 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 instrucțiunile de utilizare, întreținere și instalare rămân aceleași.**

- Citiți cu atenție instrucțiunile: acestea conțin informații importante privind instalarea, utilizarea și siguranța.
- Nu efectuați modificări electrice la nivelul aparatului.
- Înainte de a instala aparatul, verificați ca niciuna dintre componentele acestuia să nu fie avariata. În caz contrar, contactați distribuitorul și nu efectuați instalarea.
- Verificați dacă aparatul este intact, înainte de a-l instala. În caz contrar, contactați distribuitorul și nu efectuați instalarea.

 : piesele marcate cu acest simbol se pot cumpăra separat, de la distribuitorii autorizați.

\* : piesele marcate cu acest simbol sunt accesorii opționale livrate doar cu anumite modele și se pot cumpăra de pe site-urile [www.elica.com](http://www.elica.com) și [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

## 1. SIGURANȚĂ ȘI LEGISLAȚIE

### SIGURANȚĂ GENERALĂ

**Atenție!** Respectați cu strictețe instrucțiunile de mai jos: ● Produsul trebuie deconectat de la rețeaua electrică, înainte de efectuarea oricărei intervenții de instalare. ● Operațiunile de instalare sau de întreținere trebuie executate de un tehnician specializat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu normele în vigoare la nivel local, în materie de siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio parte a produsului, decât în cazul în care acest lucru este cerut în mod specific în manualul de utilizare. ● Împănăntarea produsului este obligatorie prin lege. ● Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite conectarea produsului, încorporat în mobilier, la rețeaua electrică. ● Pentru ca instalarea să se efectueze în conformitate cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar regulamentar, care să asigure deconectarea completă de la rețea, în situații de supratensiune de categoria III, conform normelor de instalare. ● Nu folosiți prize multiple sau prelungitoare. ● După instalare, componentele electrice nu mai trebuie să fie accesibile utilizatorului. ● Produsul și elementele accesibile ale acestuia se încălzesc

în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. ● 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 în timpul utilizării. ● Pentru persoanele purtătoare de stimuloare cardiace și implanturi active, este important să verifice, înainte de utilizarea plitei cu inducție, dacă propriul stimulator este compatibil cu produsul. ● 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. Supraveheați gătirea alimentelor bogate în grăsimi și ulei. ● Dacă suprafața este fisurată, opriți produsul, pentru a evita pericolul de electrocutare. ● Produsul nu este destinat punerii în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță. ● Gătitul nesupravegheat pe o plită de gătit, cu ulei sau grăsimi, poate fi periculos și poate duce la declanșarea unor incendii. ● Procesul de gătit trebuie să fie supravegheat. Un proces de gătit de scurtă durată trebuie supravegheat în permanentă. ● Nu încercați NICIODATĂ să stingeți flăcările cu apă. Dimpotrivă, opriți produsul și înăbușiți flăcările, folosind de exemplu un capac sau o pătură ignifugă. ● Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit. ● Nu utilizați aparate de curățare cu aburi; risc de electrocutare. ● Nu așezați obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace pe suprafața plitei de gătit, deoarece se pot supraîncălzi. ● Înainte de a conecta produsul la rețeaua electrică: verificați plăcuța cu date tehnice (aplicată în partea inferioară a produsului) pentru a vă asigura că tensiunea și puterea corespund cu cele ale rețelei, iar priza este potrivită. În caz de neclarități, adresați-vă unui electrician calificat.

Important: ● După utilizare, închideți plita de gătit de la dispozitivul său de comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit. ● Evitați scurgerile de lichide și prin urmare, pentru a fierbe sau pentru a încălzi lichide, reduceți alimentarea cu căldură. ● Nu lăsați elementele de încălzire pornite, cu oale și tigăi goale sau fără recipiente pe acestea. ● După ce ați terminat de gătit, închideți respectiva zonă de gătit. ● Pentru a găti, nu folosiți niciodată coli de aluminiu și nu așezați niciodată direct pe plită produse ambalate în aluminiu. Aluminiul se poate topi și poate avaria iremediabil produsul dumneavoastră. ● 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. ● Utilizarea unei puteri ridicate cum este funcția 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 situații, se recomandă utilizarea unei puteri mai scăzute. ● Vasele trebuie așezate direct pe plita de gătit și trebuie centrate. Sub nicio formă nu introduceți alte obiecte între vasul de gătit și plita de gătit. ● În caz de temperaturi ridicate,



produsul reduce automat nivelul de putere aferent zonelor de gătit. • Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, deconectați produsul de la rețeaua electrică, scoțând ștecherul din priză sau decuplând întrerupătorul general din locuință. • Pentru toate operațiunile de instalare și întreținere, echipați-vă cu mănuși de protecție. • Produsul poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență sau cunoștințele necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a produsului și după ce au luat la cunoștință pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. • Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu produsul. • Operațiunile de curățare și întreținere nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați. • Încăperea trebuie să fie suficient de bine ventilată, atunci când produsul este utilizat concomitent cu alte aparate cu ardere pe gaz sau alți combustibili. • 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. • Nerespectarea normelor privind curățarea produsului și înlocuirea/curățarea filtrelor duce la apariția riscului de incendiu. • Este strict interzis gătitul flambé. • Utilizarea flăcărilor aprinse este periculoasă pentru filtre și poate provoca incendii, prin urmare trebuie neapărat evitată. • Prăjirea trebuie efectuată sub supraveghere, pentru a evita aprinderea uleiului supraîncălzit. • Atenție! Atunci când plita de gătit este în funcțiune, părțile accesibile ale aparatului se pot încălzi. • Atenție! Nu conectați produsul la rețeaua electrică decât după ce operațiunile de instalare au fost complet finalizate. • În ceea ce privește măsurile tehnice și de siguranță ce trebuie adoptate pentru evacuarea gazelor arse, respectați cu strictețe prevederile regulamentelor impuse de autoritățile locale competente. • Aerul aspirat nu trebuie direcționat către o conductă utilizată pentru evacuarea gazelor arse produse de aparate cu ardere pe gaz sau alți combustibili. • Sub nicio formă nu utilizați niciodată produsul dacă grătarul nu a fost montat corect! • Pentru instalare, utilizați numai șuruburile de fixare livrate împreună cu produsul sau, dacă nu sunt livrate, achiziționați șuruburi de tipul corect. Utilizați șuruburi având o lungime corectă, conform datelor din Ghidul de instalare. • Atunci când acest produs și alte aparate alimentate cu un alt tip de energie, în afară de cea electrică, sunt în funcțiune în același timp, presiunea negativă din încăperea nu trebuie să depășească 4 Pa (4 × 10-5 bari). • Este important să păstrați acest manual, pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cesiune sau mutare, asigurați-vă că manualul însoțește produsul.

## NORME DE SIGURANȚĂ PENTRU LEGĂTURA ELECTRICĂ

• Deconectați produsul de la rețeaua electrică. • Operațiunile de instalare trebuie efectuate de către profesioniști calificați, ce cunosc legislația în vigoare, în materie de instalare și siguranță. • Producătorul nu își va

asuma nicio răspundere față de persoane, animale sau bunuri în cazul nerespectării instrucțiunilor prevăzute în acest capitol. • Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung, pentru a permite scoaterea plitei de gătit din blatul de bucătărie. • Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice amplasată în partea de jos a produsului corespunde cu cea a locuinței în care va fi instalat. • Nu utilizați prelungitoare. • Cablul electric de împământare trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât celelalte cabluri. • În cazul în care produsul nu este prevăzut cu cablu de alimentare, folosiți unul cu o secțiune a conductoarelor de cel puțin 2,5 mm<sup>2</sup>, pentru o putere de până la 7200 wați; pentru puteri mai mari, secțiunea trebuie să fie de 4 mm<sup>2</sup>. • Cablul nu trebuie să ajungă în niciun punct la o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant. • Produsul este conceput pentru a fi conectat permanent la rețeaua de energie electrică; din acest motiv, efectuați racordarea la rețeaua fixă prin intermediul unui întrerupător omipolar standard, care să asigure deconectarea completă de la rețea în situațiile încadrate în categoria de supratensiune III și care să fie ușor accesibil după instalare.

• **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 și de a-i verifica funcționarea corectă, verificați întotdeauna montajul corect al cablului de rețea.

**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 rețeaua 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 secvența 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 încăperea, 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

• Operațiunile de instalare, atât electrică, cât și 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 și îndepărtați cu atenție rumegușul sau așchile rezultate din tăiere.

• Produsul a fost proiectat pentru a fi încorporat pe un blat de lucru cu grosime de 2-6 cm, în cazul instalării TOP și de 2,5-6 cm, în cazul instalării FLUSH.

Distanța minimă dintre plita de gătit și perete trebuie să fie de cel puțin 5 cm în partea din față, de cel puțin 4 cm pe lateral și de cel puțin 50 cm față de corpurile suspendate.

REȚINETI! = Distanțele recomandate sunt orientative: 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 șuruburile și elementele de fixare nu se instalează în conformitate cu aceste instrucțiuni, 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 informații privind tratarea, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde a fost achiziționat produsul.

## LEGISLAȚIE

Echipament protejat, testat și 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 electromagnetica: 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 începeți să gătiți, porniți aparatul la viteză minimă, lăsându-l pornit timp de câteva minute chiar și după ce ați terminat de gătit. Creșteți viteza numai în cazul unor cantități mari de fum și aburi, folosind funcția booster numai în situații extreme. Pentru a menține funcțional sistemul de neutralizare a mirosurilor, înlocuiți, atunci când este necesar, filtrul/filtrele cu cărbune. Pentru a menține funcțional filtrul de grăsimi, curățați-l atunci când este necesar. Pentru optimizarea eficienței și minimizarea zgomotului, utilizați diametrul maxim al sistemului de canalizare indicat în acest manual.

## 2. UTILIZARE

### UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

Sistemul de gătit cu inducție se bazează pe fenomenul fizic al inducției magnetice. Caracteristica esențială a acestui sistem este transferul direct de energie de la generator la vasul de gătit.

**Avantaj:** În comparație cu plitele de gătit electrice, plita

dumneavoastră cu inducție este: **Mai sigură:** temperatura mai mică pe suprafața sticlei. **Mai rapidă:** timpi de încălzire a alimentelor mai mici. **Mai precisă:** plita reacționează 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



Utilizați numai oale pe care este aplicat acest simbol.

#### Important:

pentru a evita deteriorarea iremediabilă a suprafeței plitei, nu utilizați:

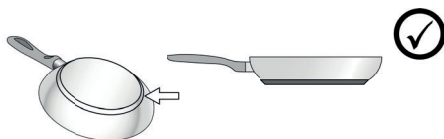
- vase a căror bază nu este perfect plată;
- vase metalice cu bază emailată;
- vase cu bază rugoasă, pentru a evita zgărirea suprafeței plitei de gătit;
- nu așezați niciodată oalele și tigăile fierbinți pe suprafața panoului de comandă al plitei.
- Nu toate vasele de gătit potrivite pentru inducție 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 randamentului acestuia și la o experiență de gătit nesatisfăcătoare.



### • Vase deținute în prealabil

Puteți 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.

### • Consum redus de energie

Utilizați vase de gătit cu diametrul bazei egal cu cel al zonei de gătit; Utilizați numai oale și tigăi cu bază plată; Dacă este posibil, lăsați capacul deasupra oalei, în timpul gătitului; Gătiți 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 și 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](http://www.elica.com) și [www.shop.elica.com](http://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). Conectați 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 accesoriu, din manualul de instalare - Versiune cu aspirare. Utilizarea unor conducte și orificii de evacuare prin perete cu diametru mai mic se va solda cu o reducere a performanțelor de aspirare și o creștere drastică a zgomotului. Așadar, 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).

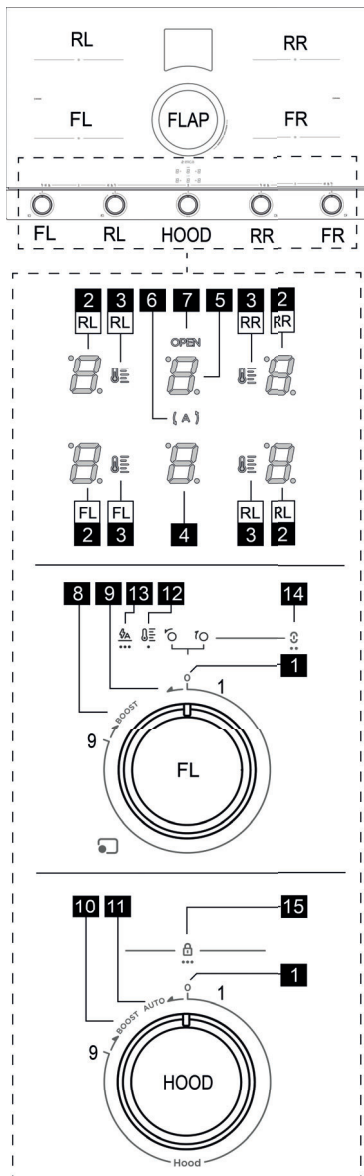
### • Versiune cu filtrare:

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. Produsul se livrează cu toate

accesoriile necesare pentru o instalare standard cu orificii de ieșire a aerului în partea frontală a plintei mobilei. Produsul este prevăzut cu un set de filtre de reținere a mirosurilor. Pentru mai multe informații, consultați pagina aferentă accesoriilor versiunii cu filtrare (în partea cu ilustrații a acestui manual).

## 3. FUNCȚIONARE

### PANOU DE COMANDĂ



#### T. Funcție

1	Poziție zero 0 butoane
2	Afișaj zone de gătit
3	Afișaj Temperature manager
4	Afișaj sistem de aspirare
5	Afișaj gestionarea filtrelor
6	Indicator aspirator automat
7	Indicator de deschidere a Flap
8	Poziție pentru activarea amplificatorului de gătit
8	Poziție pentru activarea Managerului de temperatură
8	Poziție pentru activarea Punctii
9	Poziție pentru activarea încălzirii automate
10	Poziție pentru activarea amplificatorului de aspirație
11	Poziția pentru activarea aspiratorului automat
12	Serigrafie Manager de temperatură
13	Serigrafie încălzire automată
14	Serigrafie punte
15	Serigrafie Child lock

### CE TREBUIE SĂ ȘTIȚI, ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

Toate funcțiile acestei plite de gătit sunt proiectate pentru a respecta cele mai stricte norme de siguranță. Din acest motiv:

- **Anumite funcții nu se activează sau se dezactivează automat în absența vaselor de gătit pe arzătoare sau când acestea sunt poziționate incorect.**

- În alte cazuri, funcțiile activate se dezactivează automat după câteva secunde atunci când funcția selectată necesită o setare ulterioară care nu este efectuată (de ex.: „Aprindere plită de gătit fără „Selectare zonă de gătit” și „Temperatură de funcționare”, sau „Funcție Blocare” sau „Temporizator”).

Așteptați până când afișajul 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 afișajul zonelor de gătit apare simbolul


**H** care indică faptul că vă aflați în această fază. Așteptați până când afișajul 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)	
Pot Detector (Detector vas de gătit)	
Funcție Bridge Zone (Zonă punte) activată	
Funcție Temperature Manager (Gestionare temperatură) activată	
Funcție Child Lock (Blocare de siguranță pentru copii) activată	
Funcție Pauză	
Funcție Automatic Heat UP (Încălzire Automată)	

**Observație:** Dacă pe unul sau mai multe afișaje apare o punte cu lumină intermitentă , comanda referitoare la acel afișaj trebuie resetată prin aducerea butonului în poziția Zero.

## 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 pornește 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 .



## INDICAREA ROTAȚIEI BUTOANELOR

Acest tabel descrie modul de rotire al butoanelor când sunt prezente anumite simboluri.

	rotație în sens orar
	rotație în sens orar peste nivelul 9, prin aducerea butonului la capătul cursei.
	rotație în sens anti-orar
	rotație în sens anti-orar peste nivelul zero (1), prin aducerea butonului la capătul cursei.

## UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT




Plita este dotată cu patru zone de gătit FL  RL 

RR  FR . Acestea pot fi activate separat sau pot fi folosite în combinație FL+RL sau FR+RR. Fiecare zonă




dispune de 9 niveluri de putere plus un booster suplimentar.

### • **Activarea/dezactivarea zonei de gătit**

#### Activare:



Din poziția zero(1),  butonul (FL- RL- RR - FR), fiecare clic va crește treptat puterea de gătit. Pe afișaj va fi indicat nivelul de putere activ în acel moment de la  la .

#### Dezactivare:

Din orice altă poziție decât zero (1),  butonul (FL- RL- RR - FR), dacă este adus în poziția zero (1), afișajul va indica de la  la .

### • **Booster**




#### Activare:

OWR  butonul (FL- RL- RR - FR), pe afișaj va apărea simbolul .

Această modalitate exploatează puterea maximă a inductorului, este temporizată și are o durată de **10 min.** Un semnal acustic va indica expirarea acestui timp, apoi

puterea revine automat la nivelul .



#### Dezactivare:


Booster-ul poate fi dezactivat oricând;  butonul de nivel , sau OWR  astfel cum a fost realizat pentru activare.

### • **Temperature Manager** (Gestionare temperatură)


Temperature Manager (Gestionare temperatură) este o funcție care permite setarea temperaturii prestabilite, cea mai adecvată, pentru obținerea rezultatului dorit.


#### Activare:

OWL  butonul (FL - RL- RR - FR) - mențineți-l în această poziție timp de **1 sec.** Afișajul (2) va indica  o

lumină intermitentă în acest punct  în una dintre primele trei poziții ale butonului, pentru a alege cel mai potrivit nivel dintre cele disponibile; în fiecare poziție, afișajul (2) va indica un simbol astfel cum este indicat mai

jos, împreună cu LED-ul  (3):

 Identifică un nivel de putere adecvat pentru a topi încet produsele delicate, fără a le compromite caracteristicile senzoriale (ciocolată, unt etc.).

 Identifică un nivel de putere adecvat pentru a permite păstrarea caldă a preparatelor dvs. în manieră delicată, fără a se atingea temperaturile de fierbere.

Identifică un nivel de putere adecvat pentru a fierbe la nivel mic preparatele, pe intervale lungi de timp. Potrivit pentru gătitul sosurilor pe bază de roșii, ragu, supe, ciorbe, menținând un nivel de gătire controlat (ideal pentru gătit la bain-marie). Evită neplăcutele revărsări și scurgeri ale preparatelor, sau posibilele arsuri la fundul vasului, tipice acestui fel de preparate. Utilizați această funcție, după ce ați adus alimentul la temperatura de fierbere.

#### Dezactivare:

În poziție zero (1), sau dincolo de poziția a treia a butonului.

#### • Bridge:

Această funcție permite zonei de gătit **FL** să funcționeze în combinație cu zona de gătit **RL** și zona de gătit **FR** cu zona de gătit **RR**, creând o singură zonă cu același nivel de putere. Aceasta va permite o gătire omogenă cu tăvi și oale de dimensiuni mari.

#### Activare:

**OWR** butoanele (**FL** și **RL**) apăsați-le simultan și mențineți-le în această poziție timp de **2 sec.** Afișajul (**2-FL**) va indica , iar afișajul (**2-RL**) va indica .

Pentru a activa puntea din dreapta, efectuați aceleași operațiuni indicate pentru puntea din stânga. Folosind butoanele (**FR + RR**).

#### Dezactivare:

butonul (**FR** și **FL**) și/sau (**FR** și **RR**) în poziția zero (1) în funcție de punțile pe care doriți să le dezactivați.

#### • Power Limitation (Limitare putere):

Funcția Power Limitation (Limitare Putere) permite să se seteze funcționarea aparatului, limitând curentul maxim absorbit de către acesta (KW). În continuare snt prezentate setările disponibile.

#### Valoare Putere (kW)

7,4 KW (setare implicită)

4,5 KW

#### Condiția de pornire a planului pentru setarea Power limitation:

Plită deconectată de la rețeaua electrică; Buton **RR** în poziție zero; Buton **FR** în poziție 9.

#### Setare Power limitation:

Reconectați plita la sursa de alimentare; în următoarele **2 min.** efectuați această procedură:

Cu plita oprită, butonul **RR** și menținut în această poziție, se va emite un semnal acustic după **1sec.**,

iar pe afișajul **RR-2** va apărea . Continuând să mențineți apăsat butonul **RR** la sfârșitul cursei, efectuați rapid

această secvență cu butonul **FR**:

**OWR** pentru **1 sec.** până la semnalul acustic, apoi eliberați butonul care va reveni în poziția **9 de trei ori**; (în

poziția **OWR** va fi afișat , în timp ce la fiecare eliberare în poziția **9**, acest simbol va dispărea.) . Doar în acest punct se poate elibera și butonul **RR**. **Această primă parte a procedurii trebuie efectuată în primele 5 secunde de la începutul procedurii.**

Pentru a confirma că am intrat în meniul Power limitation,

afișajul **RR-2** va fi indicat și va alterna, în timp ce afișajul **RL-2** va fi constant.

Acum veți putea să setați una dintre cele două opțiuni de alimentare care pot fi selectate după cum urmează:

butonul **RR** se menține în această poziție în timp ce butonul **FR** este adus în poziția Zero; din această poziție, pentru a selecta o altă putere decât cea implicită,

butonul **FR** va fi adus în poziția 1 cu un clic, iar afișajul

**FR-2** va indica . Numai în acest moment se poate elibera și butonul **RR**, care va reveni în poziția Zero. Aduceți și butonul **FR** în poziția Zero.

Pentru a confirma setarea aleasă, **OWL** pentru **1 sec.** butoanele **FR** și **RR** în același timp. Afișajele **RR-2** și **RL-2** afișează o secvență de linii și apoi toate afișajele se aprind pentru câteva secunde, indicând că procedura a fost finalizată și salvată cu succes.

#### • Automatic heat up

Funcția Automatic Heat UP (Încălzire automată) vă permite să aduceți puterea setată la viteza mai rapidă; cu această funcție există avantajul de a obține o gătire mai rapidă, dar fără riscul de a arde mâncarea, deoarece temperatura nu o depășește pe cea a nivelului setat. Această funcție este

disponibilă pentru nivelurile de putere de la la .

#### Activare:

butonul (**FL- RL- RR - FR** ) și mențineți-l în această poziție timp de **3 sec.** Un semnal acustic va indica activarea acestei funcții. Afișajul (**2**) va indica acest simbol


intermitent . În **10 sec.** aduceți butonul selectat la nivelul dorit, de exemplu și așteptați **5 sec.** În acest punct va începe să clipească în succesiune simbolul și .


#### Dezactivare:

Rotiți butonul în altă poziție.

### ● Child Lock


Această funcție poate fi activată numai dacă butoanele (FL-RL-RR-FR) se află în poziția zero (1).

Cu butoanele în poziția zero (1) butoanele OWL  (RR și RL) simultan, și mențineți-le în această poziție timp de 3 sec. Afișajul (4) va indica această secvență de simboluri

 în mod repetat timp de 4 ori. La sfârșitul secvenței, „child lock” va fi activată.

**Observație:** Această stare nu va permite activarea niciunei funcții cu excepția aspiratorului care va putea fi activat în mod normal.

**Observație:** Efectuând procedura de activare a „child lock” în prezența unuia sau a mai multor butoane în altă poziție

decât zero, succesiunea simbolurilor  se va repeta doar de două ori pe afișajul (4), indicând faptul că nu va fi posibilă activarea „child lock”.




## UTILIZAREA HOTEI DE ASPIRARE

### ● Flap aspiratorului:

Zona de aspirație este prevăzută cu o FLAP rotativă mecanică. Va trebui să deschideți FLAP înainte de a porni hota pentru a activa sistemul de aspirare. Hota este prevăzută cu un senzor care, atunci când aspirația este activată, în cazul în care FLAP este închisă complet, determină oprirea automată a motorului. Aspiratia reîncepe numai când se redeschide FLAP.


Încercarea de a activa aspirația cu FLAP închisă. Afișajul (5) și LED-ul „OPEN” vor începe să clipească, iar motorul va rămâne oprit.

### ● Viteza de aspirare:

Plita este echipată cu 9 niveluri de viteză de aspirație de la  până la  plus un nivel Booster .



### ● Activarea/oprirea aspiratorului:

#### Activare:

Deschideți FLAP din centrul plitei; poziționați-o pe zero (1), R  butonul HOOD; fiecare clic va crește treptat puterea de aspirație.



Pe afișajul(2) va fi indicat nivelul de putere activ în prezent.

#### Dezactivare:

Din orice altă poziție decât zero, readuceți L  butonul HOOD în poziția zero(1). Afișajul va indica .

### ● Booster Aspirator:

#### Activare:


OWR  buton HOOD, pe afișaj va apărea simbolul luminos intermitent .

Acest mod profită de puterea maximă a aspiratorului, este

temporizată și are o durată de 5 min. Un semnal acustic va indica expirarea acestui timp, apoi puterea revine automat

la nivelul .

#### Dezactivare:


Booster-ul poate fi dezactivat în orice moment prin rotirea butonului de nivel .

### ● Funcționare automată

Hota va selecta automat viteza cea mai potrivită, adaptând capacitatea de aspirație la nivelul maxim de gătit utilizat în zonele de gătit.

Când zonele de gătit sunt oprite, hota își adaptează viteza de aspirație, reducând-o treptat, pentru eliminarea vaporilor și a mirosurilor reziduale.

#### Activare:

OWL  butonul HOOD și mențineți-l în această poziție timp de 1 sec. Led-ul ( A ) (6) se va aprinde și un semnal sonor avertizează activarea acestei funcții.

#### Dezactivare:

Pentru a dezactiva această funcție, repetați aceeași operațiune de activare.


**Observație:**Dacă semnalul de întreținere a filtrelor este prezent, această funcție nu poate fi activată.



### ● Activarea/dezactivarea indicatorului de saturație a filtrului de grăsimi și mirosuri

**Observație:** Acest indicator este dezactivat în mod normal.



**Pentru a accesa meniul de activare/dezactivare a filtrelor:**

Cu toate afișajele, OWL  și butonul HOOD oprite, rămâneți în această poziție timp de 8 sec.

**Observație:** Prima dată când intrați în acest meniu, vă veți afla în setarea filtrului anti-grăsimi și pe afișaj (5) va fi indicat simbolul .

dacă doriți să intrați în meniul filtrului anti-mirosuri OWL , apăsați butonul HOOD și rămâneți în această poziție timp de 2 sec. Afișajul (5) va trece la simbolul  pentru a indica intrarea în meniul de setare a filtrului anti-mirosuri.

**Pentru a activa indicatorul de saturație a filtrului de grăsimi:**

Din setarea filtrului anti-grăsimi, R  apăsați butonul HOOD de lângă simbolul G; va apărea un punct  pentru a indica faptul că acest indicator a fost activat. Apoi rotiți în poziția zero.

**Pentru a dezactiva indicatorul de saturație a filtrului anti-grăsimi:**

Aceeași procedură de activare.


**Pentru a activa indicatorul de saturație a filtrului anti-mirosuri:**

Din meniul de setare a filtrului anti-mirosuri, **R** butonul **HOOD**, în apropierea simbolului F va apărea un punct **F→F**, care arată faptul că acest indicator a fost activat. Apoi rotiți în poziția zero.

**Pentru a dezactiva indicatorul de saturație a filtrului anti-mirosuri:**

Aceeași procedură de activare.

**Observație:** Pentru a confirma setările selectate, va fi necesar să ieșiți din meniul de activare/dezactivare a

filtrilor: **OWL**  butonul rotativ **HOOD** și rămâneți în această poziție timp de **8 sec.**

#### ● **Indicator de saturație a filtrelor**

**Observație:** această funcție este dezactivată implicit; va fi activată când sunt activați indicatorii de saturație ai filtrului anti-grăsimi și/sau anti-mirosuri (a se vedea procedura de mai sus)

Când este momentul înlocuirii filtrului anti-grăsimi și/sau anti-mirosuri, pe afișajul (5) vor apărea următoarele simboluri:

**Filtru anti-mirosuri:**  Luminează intermitent timp de 10 sec.

**Filtru anti-grăsimi:**  Luminează intermitent timp de 10


sec.

**Ambele filtre:**  și  alternativ intermitent timp de 10 sec.




**Observație:** în prezența acestor semnale, plita și aspiratorul vor continua să funcționeze normal, dar nu va fi posibilă activarea „funcției automate” a aspiratorului.

**După înlocuirea filtrelor anti-grăsimi și/sau anti-mirosuri, va fi necesară resetarea indicatorului de saturație a filtrelor.** Acesta va fi folosit pentru a reseta contorul și, de asemenea, pentru a face să dispară semnalele G și/sau F.

#### ● **resetarea indicatorului de saturație a filtrelor:**

Procedați după cum urmează: **OWL**  butonul rotativ **HOOD** și rămâneți în această poziție timp de **3 sec.**

Indicația G sau F dispare de pe afișajul (5) și va apărea un punct în colțul din dreapta jos care clipește timp de 2




secunde  sau  sau  urmat de un semnal acustic, pentru a indica faptul că indicatorul a fost resetat.

**Observație:** În prezența ambelor semnalări, această procedură trebuie efectuată de două ori pentru resetarea mai întâi a uneia, apoi a celeilalte.

## TABEL DE PUTERE


Nivel de putere		Tip de gătit	Utilizare (în funcție de experiența și de preferințele de gătire)
Putere max		Încălzire rapidă	creștere în scurt timp a temperaturii mâncărilor, până la fierberea rapidă în cazul apei, sau încălzirea rapidă a lichidelor de gătire
	 - 	Prăjire – fierbere	rumenire, începere a gătitului, prăjire produse congelate, fierbere rapidă
Putere ridicată	 - 	Rumenire – prăjire - fierbere - gătit la grătar	călire, menținerea fierberii intense, gătit și gătit la grătar (de scurtă durată, 5-10 minute)
	 - 	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	 - 	Gătire – mâncăruri scăzute – prăjire - gătit la grătar	gătitul mâncărilor scăzute, menținerea fierberilor delicate, gătit (de lungă durată), omogenizarea pastelor făinoase
	 - 	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
	 - 	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		Topire – decongelare – menținere la cald – omogenizare	topirea untului, topirea delicată a ciocolatei, decongelarea produselor de mici dimensiuni
		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		Suprafață de sprijin	Plita de gătit în stand-by sau oprită (posibilă prezență de căldura reziduală la sfârșitul gătirii, semnalată cu H-L-O)

## 4. ÎNTREȚINERE

**Atenție! Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și că indicatorul luminos de căldură nu mai este afișat.**

 Pentru întreținerea produsului, consultați imaginele 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 UTILIZAȚI APARATE DE CURĂȚAT CU JET DE ABUR!!!**

După fiecare utilizare, lăsați plita să se răcească și curățați-o pentru a îndepărta petele și depunerile cauzate de resturi de alimente. Zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zahăr pot deteriora plita și trebuie eliminate imediat. Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața de sticlă. Utilizați o lavetă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse specifice pentru curățarea plitei (respectați indicațiile producătorului).

#### • 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 curățare mai completă și temeinică, se poate scoate complet cuva inferioară.

#### • 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.

#### • Curățarea butoanelor rotative:

Pentru o curățare mai amănunțită este posibilă demontarea butoanelor rotative, acestea fiind prinse magnetic în partea de sus, prin urmare, este suficient să le ridicați. Acestea trebuie spălate manual cu apă fierbinte și detergenți neutri, fără a folosi bureți sau cârpe.

### ÎNTREȚINERE HOTĂ DE ASPIRARE

#### • Curățarea hotei de aspirare:

Pentru curățare, folosiți **EXCLUSIV** o lavetă înmuiată într-un detergent lichid neutru.

**NU UTILIZAȚI USTENSILE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂȚARE!**

Evitați utilizarea produselor abrazive. **NU UTILIZAȚI ALCOL!**

#### • 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 detergenți neagresivi, manual sau în mașina de spălat vase la temperatură redusă și cu un ciclu scurt. Dacă se spală în mașina de spălat vase, filtrul împotriva grăsimilor se poate decolora, dar caracteristicile sale de filtrare nu se modifică deloc.

#### • Întreținere filtru cu cărbune activ - Filtre ceramice (numai pentru versiunea cu filtrare):






**Reține mirosurile neplăcute care se formează în timpul gătitului. Aparatul este prevăzut cu un set de filtre de reținere a mirosurilor.**

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. Filtrele de reținere a mirosurilor pot fi regenerate termic, o dată la 2/3 luni, în cuptorul preîncălzit la o temperatură de 200°C timp de 45 de minute. O corectă regenerare asigură o eficiență de filtrare constantă, timp de 5 ani.

**Atenție!** Nu așezați filtrele în partea de jos a cuptorului, ci puneți-le într-o tavă și poziționați tava la o înălțime intermediară.

## 5. ASISTENȚĂ

### TABEL DETECTAREA DEFECȚIUNILOR

Cod informativ	Descriere	Cauze posibile	Soluție
	Zona de control se stinge din cauza temperaturii prea ridicate	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o reutiliza
 + semnal sonor 	Este detectată o activare continuă (permanentă) a butoanelor în poziția: <b>OWL</b>  sau <b>OWR</b> 	Butonul rotativ este blocat în poziția <b>OWL</b> sau <b>OWR</b> pentru o perioadă mai mare de <b>30 sec.</b>	Verificați dacă există reziduuri sau obiecte care împiedică întoarcerea butonului și, dacă există, îndepărtați-le prin readucerea butonului în poziția zero.
Pentru orice alte semnalări de eroare	Sunați la serviciul de asistență tehnică și comunicați codul de eroare		

### SERVICIU DE ASISTENȚĂ

Înainte de a contacta Serviciul de asistență tehnică

1. Verificați dacă nu puteți rezolva problema singur, pe baza celor descrise în „Detectarea și rezolvarea problemelor tehnice”.
2. Opiți aparatul și porniți-l din nou pe pentru a vedea dacă problema persistă.

**Dacă după verificările de mai sus defecțiunea persistă, contactați cel mai apropiat Serviciu de asistență 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 сайте [www.elica.com](http://www.elica.com) и [www.shop.elica.com](http://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. ● Установка или техобслуживание должны выполняться квалифицированным техником в соответствии с инструкциями производителя и с соблюдением действующих местных норм. ● Устойчивость ремонтировать или не заменять какие-либо компоненты изделия, если это прямо не требуется

руководством по эксплуатации. ● Заземление изделия является обязательным по закону. - Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить подключение изделия, встроенного в мебель, к электрической сети. ● Для того чтобы установка соответствовала действующим нормам безопасности, необходимо соответствующий стандартм безопасный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети в случае перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа. ● Не использовать тройники или удлинители. ● По окончании установки у пользователя не должно быть доступа к электрическим компонентам.

- Изделие и его доступные части нагреваются в процессе использования. Не прикасаться к нагретым частям. ● 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. ● Для носителей кардиостимуляторов и активных имплантатов перед использованием индукционной варочной панели важно проверить, совместим ли их стимулятор с использованием изделия. ● В процессе и после использования не касаться нагревательных элементов изделия. ● Избегайте соприкосновения изделия с тканями или другими легко воспламеняющимися материалами, пока все его части не охладятся, риск возгорания. ● Не размещайте легко воспламеняющиеся материалы на изделие или вблизи него. ● При сильном нагревании жиры и масла легко воспламеняются. Необходимо следить за приготовлением продуктов с большим содержанием жиров и масла. ● Если панель имеет трещины, выключите изделие во избежание поражения электрическим током. ● Изделие не предназначено для включения через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления. ● Готовка без присмотра на варочной панели с использованием растительного масла или жира опасна и может привести к пожару. ● 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. ● Опасность пожара: не кладите предметы на варочную поверхность. ● Не применяйте системы очистки паром, риск удара электрическим током. ● Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как они могут сильно нагреться. ● 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.

Важно: ● После использования выключить варочную панель при помощи соответствующего устройства управления, не полагаясь на детектор посуды. ●

Избегать проливания жидкостей, при кипячении или нагревании жидкостью следует уменьшать интенсивность нагрева. ● Не оставлять нагревательные элементы включенными с пустыми кастрюлями и сковородами или без посуды. ● По окончании приготовления пищи выключить соответствующую зону. ● Никогда не использовать алюминиевую фольгу для готовки, и никогда не класть продукты, обернутые в алюминиевую фольгу, прямо на панель. Алюминий расплавится и нанесет непоправимый ущерб вашему изделию. ● Никогда не нагревать консервные банки с продуктами питания, предварительно не открыв их: банка может взорваться! Это предупреждение относится также ко всем другим типам варочных панелей. ● 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. ● Перед выполнением любых операций по очистке или техобслуживанию отключите изделие от электросети, вытянув вилку, или отключите общий автомат своего жилья. ● При выполнении операций по установке и техобслуживанию используйте рабочие перчатки. ● 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. ● Необходимо следить, чтобы дети не игрались с этим изделием. ● Не разрешайте детям выполнять очистку и техобслуживание устройства без присмотра. ● Помещение должно быть оборудовано достаточно эффективной системой вентиляции, если изделие используется одновременно с другими устройствами, работающими на газу или другом топливе. ● Изделие следует периодически очищать как внутри, так и снаружи (МИНИМУМ ОДИН РАЗ В МЕСЯЦ). В любом случае, следуйте указаниям, приведенным в руководстве по техобслуживанию. ● Несоблюдение правил очистки 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. ● Процесс жарки должен осуществляться под надзором, так как перегретое масло может воспламениться. ● Внимание! При работе варочной панели доступные части могут стать горячими. ●

Внимание! Не подключайте изделие к электрической сети до полного завершения установки. ● 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! ● 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. ● Когда данное изделие и устройства, питаемые не от электросети, работают одновременно, вакуум в помещении не должно превышать 4 Па (4 × 10<sup>-5</sup> бар). ● 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.

## ТБ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

● Отсоедините изделие от электрической сети. ● Установка должна выполняться квалифицированным персоналом, знающим действующие нормы по установке и технике безопасности. ● Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, нанесенный в результате несоблюдения указаний, содержащихся в данном разделе. ● Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить снятие варочной поверхности с рабочей поверхности. ● Убедитесь, что указанное напряжение на табличке данных установленной на дне изделия соответствует той, что находится в помещении, где он будет установлен. ● Не используйте удлинители. ● Электрический кабель заземления должен быть на 2 см длиннее других кабелей. ● Если изделие не снабжено кабелем питания, используйте кабель с диаметром проводов минимум 2,5 мм<sup>2</sup> при мощности до 7200 Вт, а при большей мощности сечение должно составлять 4 мм<sup>2</sup>. ● Ни в одной из точек температура кабеля не должна превышать более чем на 50 °C температуру в помещении. - Изделие предназначено для постоянного подключения к электрической сети, поэтому следует установить обычный многополярный выключатель, который обеспечит полное отключение от сети в случае возникновения условий, входящих в категорию перенапряжения III, и который будет легко доступен после установки.

● **Внимание!** Замена соединительный кабеля должна производиться авторизованной службой технической помощи или лицом с аналогичной квалификацией.

● **Внимание!** Перед повторным подключением цепи к сети питания для проверки ее правильного функционирования следует всегда проверять, чтобы

сетевой кабель был смонтирован 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 квалифицированными 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.

• Изделие предназначено для установки в столешницу толщиной 2-6 см в случае установки СВЕРХУ и 2,5-6 см в случае установки ЗАПОДЛИЦО.

Минимальное расстояние между варочной панелью и стеной должно составлять не менее 5 см с передней стороны, не менее 4 см по бокам и не менее 50 см от верхних навесных шкафов.

Примечание. Рекомендуемые расстояния являются ориентировочными: при проектировании пространств необходимо следовать указаниям производителя кухонной мебели.

• 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. Утилизируйте согласно местным нормативам по переработке отходов. Для получения дополнительной информации по обращению с данным изделием, переработке и утилизации, следует обратиться в соответствующий местный орган, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.

## 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 дыма и пара и использовать функцию Boost только в исключительных случаях. Для поддержания эффективности системы удаления запахов следует заменять по мере необходимости угольный(-е) фильтр(ы). Для поддержания эффективности жирового фильтра необходимо по мере необходимости его очищать. Для оптимизации эффективности и уменьшения шума следует использовать 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 прерывается 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:

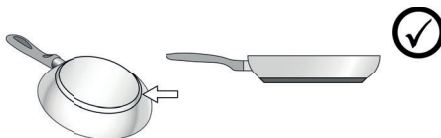
- с неровным дном;
- металлическую с эмалированным дном;
- с шероховатым дном - во избежание царапин на варочной панели;
- никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхностью.
- Не все кастрюли, пригодные для индукционных панелей, достаточно хорошо работают по причине того, что их дно не полностью изготовлены из ферромагнитных материалов! Покупая посуду, проконтролируйте, чтобы:
- Дно было полностью изготовлено из ферромагнитных материалов. В противном случае падает эффективность и равномерность теплопередачи, а температура поверхности посуды может быть не подходящей



- Дно 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.

#### ● 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 сковородку, 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](http://www.elica.com) и [www.shop.elica.com](http://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).

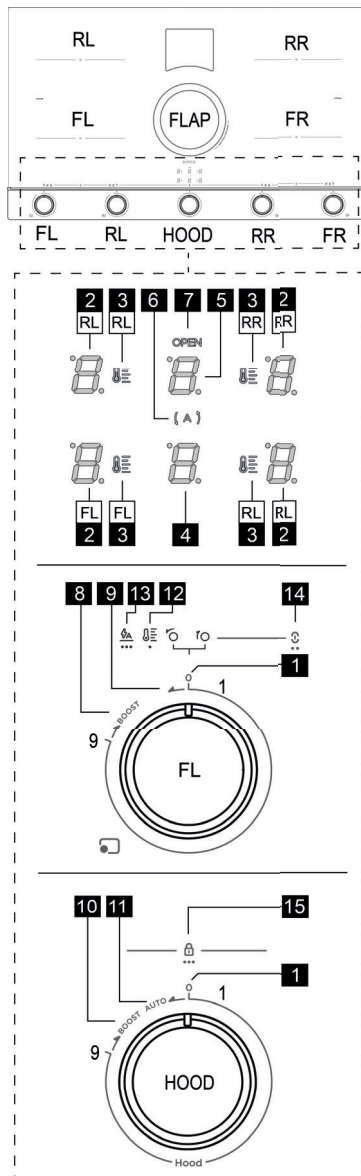
#### ● Фильтрующая версия:

Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жиро- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение. Изделие комплектуется всем необходимым для стандартной установки с выходным отверстием для воздуха в

передней части цоколя мебели. Данное изделие оборудовано набором запахоулавливающих фильтров. Для получения дополнительной информации см. страницу, относящуюся к принадлежностям фильтрующей версии (в иллюстрированной части данного руководства).

## 3. РАБОТА УСТРОЙСТВА

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



К.	Функция
1	Нулевое положение 0 ручек
2	Дисплеи варочных зон
3	Дисплей Temperature Manager
4	Дисплей вытяжки
5	Дисплей управления фильтрами
6	Индикатор автоматической вытяжки
7	Индикатор открытия FLAP
8	Положение для активации функции Booster варочной поверхности
8	Положение для активации функции Temperature Manager
8	Положение для активации функции Bridge
9	Положение для активации функции Automatic Heat up
10	Положение для активации функции Booster вытяжки
11	Положение для активации автоматической работы вытяжки
12	Сериграфия Temperature Manager
13	Сериграфия Automatic heat up
14	Сериграфия Bridge
15	Сериграфия Child Lock

## 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 , 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	
Power Level (Уровень мощности)	
Residual Heat Indicator (Индикатор остаточного тепла)	
Pot Detector (датчик наличия посуды)	
Функция Bridge Zone (совмещенная зона) включена	
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	
Функция Child Lock (защита от детей) включена	
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	

**Примечание:** Если на одном или нескольких дисплеях

появляется мигающая точка , команда, относящаяся к этому дисплею, должна быть сброшена путем перемещения ручки в нулевое положение.

## 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 .


## ИНДИКАЦИЯ ВРАЩЕНИЯ РУЧКИ


В этой таблице описано, как поворачивать ручки при наличии определенных символов.




Вращение по часовой стрелке







**OWR**  Вращение по часовой стрелке выше уровня 9 до упора.

**L**  Вращение против часовой стрелки

**OWL**  Вращение против часовой стрелки за нулевой уровень (1) до упора.




## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Варочная поверхность оснащена четырьмя варочными




зонами **FL**  **RL**  **RR**  **FR** . Они могут включаться независимо или параллельно: **FL+RL** или **FR+RR**. Каждая зона имеет 9 уровней мощности плюс дополнительный режим **Booster**.

### • **Включение/выключение варочной зоны**

#### **Включение:**

Из нулевого положения (1) **R**  ручку (**FL-RL-RR - FR**); каждый щелчок будет постепенно увеличивать мощность приготовления. На дисплее отобразится текущий активный уровень мощности от  до .


#### **Выключение:**

Из любого положения, отличного от нуля (1), **L**  ручку (**FL- RL- RR - FR**), вернув ее в нулевое положение (1); на дисплее отобразится от  до .




### • **Booster (усилитель мощности)**

#### **Включение:**

**OWR**  ручку (**FL- RL- RR - FR**); на дисплее появится символ .

Этот режим использует максимальную мощность индуктора и работает с таймером на **10 минут**. Звуковой сигнал укажет на истечение этого времени, после чего мощность автоматически вернется на уровень .


#### **Выключение:**



увеличение мощности можно отключить в любой момент, **L**  ручку до уровня , или **OWR** , как это делается для активации.

### • **Temperature Manager (управление температурой)**


Temperature Manager - это функция, которая позволяет выбрать предустановленную температуру, наиболее подходящую, для получения требуемого результата.


#### **Включение:**


**OWL**  ручку (**FL-RL- RR - FR**), удерживайте ее в этом положении 1 с. На дисплее (2) появится

мигающий символ . После этого **R**  в одно из первых трех положений ручки, чтобы выбрать наиболее подходящий уровень из доступных. В каждом положении на дисплее (2) будет отображаться символ, как показано ниже, одновременно загорится индикатор



 (3):

 Определяет подходящий уровень мощности для медленного плавления деликатных продуктов без ущерба для их вкусовых характеристик (шоколад, масло и т. д.).

 Определяет подходящий уровень мощности для мягкого поддержания температуры блюд, не достигая температуры кипения.

 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.




#### **Выключение:**

**L**  в нулевое положение (1) или **R**  далее третьего положения ручки.

### • **Bridge:**


Эта функция обеспечивает работу в совмещенном режиме варочной зоны **FL** с варочной зоной **RL** и варочной зоны **FR** с варочной зоной **RR**, путем создания единой зоны с тем же уровнем мощности. Такая функция позволяет обеспечивать равномерную тепловую обработку в посуде больших размеров.

#### **Включение:**

**OWR**  ручки (**FL** и **RL**) одновременно и удерживайте их в этом положении в течение 2 с. На дисплее (2-FL) отобразится символ , а на дисплее (2-RL) - символ .

Чтобы активировать мост справа, выполните те же операции, что и для моста слева. С помощью ручек (**FR + RR**).



#### **Выключение:**

**L**  ручку (**FR** и **FL**) и/или (**FR** и **RR**) в нулевое положение (1) в зависимости от мостов, которые вы хотите отключить.

### • **Power Limitation (Ограниченная мощность):**

Функция Power Limitation/Ограниченная мощность позволяет задавать режим работы устройства с ограничением максимума потребляемой мощности

(кВт). Ниже представлены доступные настройки.



Значение	Мощность (кВт)
	7,4 кВт (настройка по умолчанию)
	4,5 кВт



### Условия состояния поверхности для настройки функции Power limitation:




варочная поверхность отключена от электрической сети; рукоятка RR в нулевом положении; рукоятка FR в положении 9.

### Настройка функции Power Limitation (Ограниченная мощность):


Подключите варочную поверхность к электросети, затем в течение 2 мин. выполните следующую процедуру:


При выключенной поверхности OWL  рукоятку RR и удерживайте в этом положении; через 1 с будет подан звуковой сигнал и на дисплее RR-2 отобразится символ . Удерживая рукоятку RR в конце хода быстро выполните следующую последовательность действий с помощью рукоятки FR:


OWR  на 1 с до звукового сигнала, затем отпустите рукоятку, которая вернется в положение 9 три раза: (в положении OWR будет отображаться символ ; при каждом отпуске в положение 9 он будет исчезать.) . Только после этого можно отпустить также рукоятку RR. Эту первую часть процедуры необходимо выполнить в течение 5 с после начала процедуры.


В подтверждение того, что был осуществлен вход в функцию Power Limitation, на дисплее RR-2 попеременно отобразятся символы  и , а на дисплее RL-2 будет постоянно отображаться символ .




После этого можно будет настроить одну из опций мощности, которые можно выбрать таким образом:

OWL  рукоятку RR и удерживайте в этом положении, а рукоятку FR установите в положение; из этого положения, для выбора мощности, отличной от



установленной по умолчанию,  рукоятку FR на один щелчок, установив ее в положение 1; на дисплее FR-2

появится значок . Только после этого можно отпустить также рукоятку RR, которая вернется в нулевое положение. Установите также рукоятку FR в нулевое положение.




Для подтверждения выполненных настроек одновременно OWL  на 1 с рукоятки FR и RR. На дисплеях RR-2 и RL-2 будет отображаться




последовательность линий   , а затем все дисплеи подсветятся на несколько секунд, указывая на то, что процедура выполнена и сохранена успешно.

### • 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  до .

#### Включение:

OWL  ручку (FL - RL- RR - FR) и удерживайте ее в этом положении в течение 3 с, звуковой сигнал сообщит об активации этой функции. На дисплее (2) появится мигающий символ . В течение 10 с R 


выбранную ручку на требуемый уровень, например, , и подождите 5 с, после чего начнут последовательно мигать символы  и .





#### Выключение:

Поверните ручку в другое положение.

### • Child Lock (защита от детей)





Эту функцию можно активировать, только если ручки (FL-RL-RR-FR) находятся в нулевом положении (1).

С ручками в нулевом положении (1) OWL  ручки (RR и RL) одновременно и удерживайте их в этом положении 3 с. Дисплей (4) покажет эту

последовательность символов    , которая повторится 4 раза. В конце последовательности активируется «защита от детей».

**Примечание:** В этом состоянии не допускается активация какой-либо функции, за исключением вытяжки, которую можно активировать как обычно.

**Примечание:** Выполняя процедуру активации «защита от детей» при наличии одной или нескольких ручек в положении, отличном от нуля, на дисплее (4)

последовательность символов     повторится только дважды, указывая на то, что активировать «защиту от детей» будет невозможно.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ




### • Flap вытяжки:

Система вытяжки оборудована устройством FLAP - поворотной механической заслонки. Перед включением вытяжки нужно сначала открыть FLAP, чтобы привести в действие систему вытяжки. Зонт вытяжки оборудован датчиком, который при включенной системе вытяжки, обеспечивает

автоматическую остановку мотора, если заслонка **FLAP** полностью закрывается. Всасывание возобновляется при открытии **FLAP**.


При попытке активировать всасывание с закрытой **FLAP** дисплей (5) и светодиод «**OPEN**» начнут мигать, а двигатель останется выключенным.

#### ● **Скорость всасывания:**

Поверхность имеет 9 уровней скорости всасывания с  по  плюс уровень **Booster** .



#### ● **Включение/выключение вытяжки:**

##### **Включение:**

Откройте **FLAP** в центре поверхности. Из нулевого положения (1),  ручку **HOOD**; каждый щелчок будет постепенно увеличивать мощность всасывания.



На дисплее (2) отобразится текущий активный уровень мощности.


##### **Выключение:**

Из любого другого положения, отличного от нуля,  ручку **HOOD**, вернув ее в нулевое положение (1); на дисплее отобразится .


#### ● **Функция **Booster** вытяжки:**

##### **Включение:**

**OWR**  ручку **HOOD**, на дисплее появится мигающий символ .

Этот режим использует максимальную мощность вытяжки. Она активируется по времени и имеет продолжительность **5 мин.** Звуковой сигнал укажет на истечение этого времени, затем мощность автоматически вернется к уровню .

##### **Выключение:**



Режим **Booster** можно отключить в любой момент, повернув ручку уровня .

#### ● **Работа в автоматическом режиме**

Вытяжка автоматически включится с наиболее подходящей скоростью, приспособив силу всасывания к максимальному уровню мощности, используемому в варочных зонах.

Когда варочные зоны отключаются, вытяжка адаптирует свою скорость и постепенно снижает ее, чтобы удалить остаточный пар и запахи.

##### **Включение:**

**OWL**  ручку **HOOD** и удерживайте ее в этом положении в течение **1 секунды**. Загорится индикатор  (6), а звуковой сигнал предупредит об активации

этой функции.

##### **Выключение:**


Для отключения этой функции достаточно повторить процедуру включения.

**Примечание.** Если подается сигнал о необходимости обслуживания фильтра, эта функция не может быть активирована.


#### ● **Включение/выключение индикатора загрязнения жируоулавливающего и запахоулавливающего фильтров.**

**Примечание:** Данный индикатор обычно отключен.


**Для доступа к меню включения/выключения фильтров:**

Когда все дисплеи выключены, **OWL**  ручку **HOOD** и удерживайте в этом положении в течение **8 секунд**.



**Примечание:** При первом входе в это меню вы окажетесь в настройках жируоулавливающего фильтра,

и на дисплее (5) отобразится символ . Если вы хотите войти в меню запахоулавливающего фильтра

**OWL**  ручку **HOOD** и удерживайте в этом положении в течение **2 секунд**. Дисплей (5) будет отображать

символ , чтобы указать, что выполнен вход в меню настройки запахоулавливающего фильтра.



**Чтобы включить индикатор загрязнения жируоулавливающего фильтра:**

Из настройки жируоулавливающего фильтра  ручку **HOOD**. Рядом с символом **G** появится точка , чтобы указать, что этот индикатор активирован. Затем поверните в нулевое положение.

**Чтобы выключить индикатор загрязнения жируоулавливающего фильтра:**

Порядок, аналогичный включению.


**Чтобы включить индикатор загрязнения запахоулавливающего фильтра:**

В меню настроек запахоулавливающего фильтра  ручку **HOOD**. Рядом с символом **F** появится точка , чтобы указать, что этот индикатор активирован. Затем поверните в нулевое положение.

**Чтобы выключить индикатор загрязнения запахоулавливающего фильтра:**

Порядок, аналогичный включению.

**Примечание:** Для подтверждения выбранных настроек необходимо будет выйти из меню включения/

выключения фильтров: **OWL**  ручку **HOOD** и удерживайте в этом положении в течение **8 секунд**.



### ● Индикатор засорения фильтров

**Примечание:** по умолчанию эта функция отключена, она будет активирована при срабатывании индикаторов загрязнения жирулавливающего и/или запахоулавливающего (см. процедуру выше)

Когда придет время заменить жирулавливающий и/или запахоулавливающий фильтр, на дисплее (5) появятся следующие символы:

**Запахоулавливающие фильтры:**  Мигает 10 с.


**Жирулавливающий фильтр:**  Мигает 10 с.

**Оба фильтра:**  и  попеременно мигают в течение 10 с.





**Примечание:** при наличии этих сигналов варочная поверхность и вытяжка продолжат работу в обычном режиме, но активировать «автоматическую работу» вытяжки будет невозможно.

После замены жирулавливающих и/или запахоулавливающих фильтров необходимо будет сбросить индикатор загрязнения фильтров. Это понадобится для сброса счетчика, а также для отключения индикаторов G и/или F.

### ● сброс индикатора засорения фильтров:



Выполните следующие действия:  ручку HOOD и удерживайте в этом положении в течение 3 секунд.

Символы G или F исчезнут с дисплея (5), и появится точка внизу справа, которая будет мигать в течение 2

секунд   или  , с последующим звуковым сигналом, указывающим, что индикатор был сброшен.

**Примечание:** При наличии обоих сигналов эту процедуру необходимо выполнить дважды для сброса сначала одного, а затем другого сигнала.

## ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности	Типология готовки	Применение (исходя из опыта и навыков готовки)
Макс. мощность	 Быстрый разогрев	подъем температуры пищи в течение короткого периода времени до быстрого закипания в случае воды или быстрого разогрева различных кулинарных жидкостей
	 Жарка - кипячение	подрумянивание, начало готовки, жарка продуктов быстрой заморозки, быстрое кипячение
Высокая мощность	 Поджаривание до золотистого цвета – поджаривание - кипячение - гриль	поджаривание, поддержание интенсивного кипения, варка и жарка как на гриле (ненадолго, 5-10 минут)
	 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	 Варка – тушение – поджарка - гриль	тушение, поддержание слабого кипения, варка (длительная), томление макаронных изделий (пасты)
	 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
	 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	 Растапливание – размораживание – поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок	растапливание масла, деликатное топление шоколада, разморозка малоразмерных пищевых продуктов
	 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	 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.

**X** 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).

#### • X 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.

#### • X E Очистка металлической решетки:

Решетку следует мыть вручную горячей водой с нейтральным моющим средством и аккуратно высушивать во избежание окисления.

#### • X F Очистка ручек:

Для более тщательной очистки можно снять ручки. Они крепятся к поверхности на магнитах, поэтому их достаточно приподнять. Их следует мыть вручную горячей водой с нейтральными моющими средствами, без использования губок или тряпок.

### УХОД ЗА ВЫТЯЖКОЙ

#### • Очистка вытяжки:

Для очистки используйте ТОЛЬКО мягкую ткань, смоченную нейтральным моющим средством.

НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ИНСТРУМЕНТОВ ИЛИ КАКИХ-ЛИБО ПРИСПОСОБЛЕНИЙ для чистки!

Избегайте использования абразивных средств. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СПИРТ!

#### • X 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 изменяются.

#### • X B Уход Фильтр с активированным углем - Керамика (только для фильтрующей версии):






Служит для устранения неприятных запахов, образующихся при приготовлении пищи. Данное изделие оборудовано набором дезодорирующих фильтров.

Насыщение дезодорирующих фильтров происходит после длительного использования в зависимости от типа кухни и регулярности очистки жироулавливающего фильтра. Дезодорирующие фильтры можно регенерировать термическим способом каждые 2/3 месяца в предварительно нагретой печи при 200°C в течение 45 минут. Правильная регенерация гарантирует постоянную эффективность фильтрования в течение 5 лет.

**Внимание!** Не кладите фильтры на дно духовки, а положите их на противень, который необходимо вставить в среднем положении.

## 5. ТЕХПОДДЕРЖКА

### ТАБЛИЦА ПОИСКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Информационный код	Описание	Возможные причины	Способ устранения
	Зона управления отключается из-за слишком высокой температуры	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая	Дождитесь охлаждения поверхности перед повторным использованием
 + Подается звуковой сигнал 	Фиксируется непрерывная (постоянная) активация ручки в положении:  или 	Ручка заблокирована в положении <b>OWL</b> или <b>OWR</b> более <b>30 секунд</b> .	Проверьте, нет ли каких-либо остатков или предметов, мешающих возврату ручки, и затем удалите их, вернув ручку в нулевое положение.
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](http://www.elica.com) і [www.shop.elica.com](http://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. ● Установка або обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим техніком, у відповідності до інструкцій виробника та з дотриманням діючих норм безпеки. Не ремонтуйте та не замінюйте частини виробу, якщо це не обумовлено в посібнику з використання. ● Заземлення виробу є обов'язковим згідно законодавства. ● Кабель живлення повинен бути достатньо довгим, щоб можна було підключити вбудований у меблі виріб до електромережі. - Щоб установка відповідала діючим нормам безпеки, потрібно встановити належний всеполюсний вимикач, який забезпечить повне відключення від мережі у

випадку перенапруги категорії III, у відповідності з правилами установки. ● Не використовувати трійники та подовжувачі. ● Після закінчення установки, користувач не повинен мати доступ до електричних компонентів приладу. ● Виріб та його доступні частини стають гарячими в процесі використання. - Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. ● Стежте, щоб діти не гралися з виробом; тримайте його подалі від дітей, тому що доступні частини можуть нагріватися під час використання. ● Носії кардіостимуляторів і активних імплантатів перед використанням індукційної робочої поверхні мають упевнитися в тому, що вона не перешкоджатиме нормальній роботі таких пристроїв. ● 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 спалахнуть. Контролювати приготування їжі, багатої жиром і олією. ● Якщо на поверхні є тріщини, вимкніть виріб, щоб уникнути ураження електричним струмом. ● Виріб не призначений для роботи через зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування. ● Приготування їжі з жиром або олією на плиті без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі. ● За процесом приготування їжі потрібно стежити. Процес короткострокового приготування потрібно постійно контролювати. ● НИКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь за допомогою води. Вимкніть виріб і загасіть вогонь, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою. ● Небезпека виникнення пожежі: не ставте предмети на варильні поверхні. ● Не використовувати парові очищувачі, ризик ураження електричним струмом. ● Не ставте металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки на поверхню, оскільки вони можуть нагріватися. ● 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.

**Важливо:** ● Після використання вимкніть робочу поверхню через панель управління, не покладаючись на детектор кухонного посуду. ● 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. ● По завершенню приготування, вимкніть відповідну конфорку. ● Під час приготування в жодному разі не використовуйте алюмінієву фольгу, та в жодному разі не ставте продукти, упаковані в фольгу. Алюміній розплавиться і неоправно пошкодить ваш виріб. ● Ніколи не розігрівати консерви або бляшані банки з харчовими продуктами, попередньо не відкривши їх: вони можуть вибухнути! Це попередження стосується також всіх

інших типів варильних поверхонь. ● Використання високої потужності, наприклад функція Booster, не підходить для розігрівання деяких рідин, а саме олії для смаження. Надмірне тепло може бути небезпечним. В таких випадках рекомендується використовувати меншу потужність. ● Ємності потрібно ставити безпосередньо на варильну поверхню по центру. В жодному разі не ставити інші предмети між каструлюю та робочою поверхнею. ● У випадку високих температур виріб автоматично зменшує рівень потужності конфорки. ● Перед виконанням будь-яких операцій з очищення або техобслуговування вимкніть прилад від електромережі, витягнувши вилку, або відключіть загальний автомат свого житла. ● При виконанні всіх операцій по установці і техобслуговуванню використовуйте робочі рукавички. ● 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. ● Необхідно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з виробом. ● Очищення та обслуговування приладу не може виконуватися дітьми без нагляду. ● Приміщення має бути обладнане досить ефективною системою вентиляції, якщо прилад використовується одночасно з іншими пристроями, що працюють на газу або іншому паливі. ● Виріб необхідно регулярно очищати як зсередини, так і ззовні (ПРИНАЙМНІ РАЗ НА МІСЯЦЬ); в будь-якому разі дотримуйтеся того, що прямо вказано в інструкціях з обслуговування. ● Недотримання правил очищення приладу, а також правил заміни і очищення фільтрів тягне за собою небезпеку займання. ● 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. ● Увага! Коли робоча поверхня увімкнена, доступні частини приладу можуть нагріватися. ● Увага! Не підключайте прилад до електричної мережі до повного завершення операції установки. ● 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! ● 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. ● Коли даний виріб і інші пристрої, що живляться від джерел не електричної енергії, працюють одночасно, вакуум в приміщенні не повинен перевищувати 4 Па (4 × 10-5 бар). ● Важливо зберігати

цей посібник, щоб ви могли в будь-який час звернутися до нього. У випадку продажу, передачі або переміщення переконайтеся, що посібник залишиться разом з пристроєм.

## **⚠ ТБ ПРИ ПІДКЛЮЧЕННІ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ**

● Від'єднайте виріб від джерела живлення. ● Установка повинна виконуватися кваліфікованим персоналом, ознайомленим з чинними нормами з питань установки і безпеки. ● Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за шкоду, завдану людям, тваринам або речам, що виникла в результаті недотримання вказівок, наведених в даному розділі. ● Кабель живлення повинен бути достатньо довгим щоб забезпечити зняття варильної поверхні з робочої поверхні. ● Переконайтеся, що напруга, як вказана на таблиці, розташованій на зворотній стороні виробу, відповідає напрузі в будинку, де він буде встановлений. ● Не використовуйте подовжувачі. ● Електричний кабель заземлення повинен бути на 2 см довшим від інших кабелів. ● У разі, коли пристрій не поставляється з кабелем живлення, використовуйте інший кабель з мінімальним перерізом провідника 2,5 мм<sup>2</sup> для потужності до 7200 Вт; а для більших потужностей переріз повинен становити 4 мм<sup>2</sup>. ● В жодному з місць кабель не повинен досягати температури на 50 °С вище за температуру навколишнього середовища. ● Виріб призначений для постійного підключення до електромережі, тому потрібно зробити стаціонарне підключення через стандартний багатополосний перемикач, який забезпечує повне відключення від електричної мережі в умовах перенапруги категорії III і легкий доступ після установки.

● **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 мережевий кабель 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 РОБИТ

• 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.

• Прилад призначений для вмонтування в робочу поверхню товщиною 2-6 см, у випадку монтажу НА ПОВЕРХНІ, та 2,5-6 см у випадку ВБУДОВАНОГО монтажу.

Мінімальна відстань між варильною поверхнею та стінкою повинна бути щонайменше 5 см попереду, щонайменше 4 см по сторонах та щонайменше 50 см до верхніх полиць.

NB = Рекомендовані відстані є орієнтовними: під час проектування приміщень слід дотримуватись 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/ЕС - 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 каstrулі.

**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 каstrулю 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 дном;
- металевий з емальованим дном;
- з шорстким дном, щоб уникнути подряпин на варильній поверхні;
- ніколи не ставте гарячі каstrулі і сковорідки на панель управління варильною поверхнею.
- Не всі каstrулі, придатні для індукційних панелей, досить ефективні унаслідок того, що їх дніща не повністю виготовлені з феромагнітних матеріалів! Купуючи посуд, проконтролюйте, щоб:
- дніще було повністю виготовлене з феромагнітних матеріалів. Інакше падає ефективність і рівномірність теплопередачі, а температура поверхні посуду може бути невідповідною;

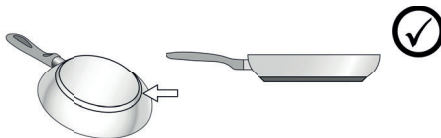


- дніще не містило алюмінію: посуд не розігріватиметься індукторами, або вони її взагалі не

виявлять;



- дніща 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 каstrулі магнітними властивостями за допомогою простого магніту. Каstrулі, які не мають магнетизму, не придатні для використання. І в цьому випадку мають силу вказівки попереднього параграфа.

#### • Рекомендовані діаметри дна каstrул

**ВАЖЛИВО:** якщо каstrулі не належних розмірів варильні зони не вмикаються. Щоб взнати, яким є мінімальний діаметр посуду для готування в кожній окремій зоні, див. ілюстровану частину даного керівництва.

#### • Енергозбереження

Використовуйте сковорідки та каstrулі з діаметром дна, що дорівнює діаметру зони готування. Використовуйте тільки каstrулі та сковорідки з плоским дном. - По можливості накривайте каstrулі кришкою під час приготування. Готуйте овочі, картоплю тощо у невеликій кількості води, щоб скоротити час приготування. Використання сковорідки ще більше зменшує споживання енергії та час приготування. Розмістіть каstrулю 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](http://www.elica.com) і [www.shop.elica.com](http://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:

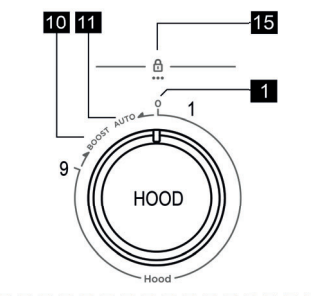
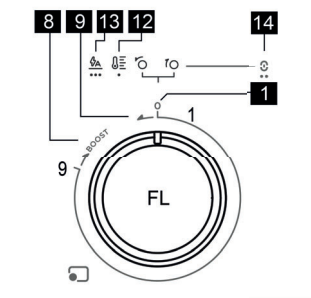
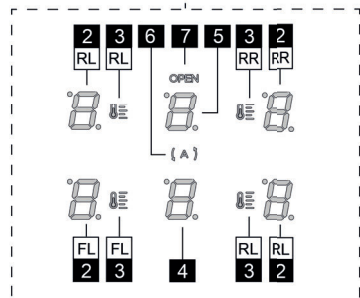
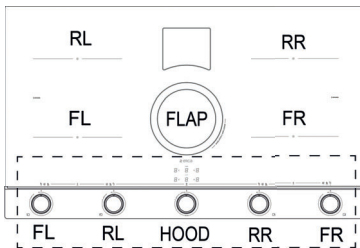
- Рекомендована макс. довжина труб становить 7 погонних метрів.
- Рекомендується використовувати максимум два коліна 90° на загальній відстані 7 погонних метрів
- Уникайте різких змін у перерізі каналу, завжди віддаючи перевагу перерізу, еквівалентному  $\varnothing 150$  мм (або прямокутному з розмірами 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. Виріб постачається з усім необхідним для здійснення стандартної установки з виходом повітря в передній частині меблевого плінтуса. Даний виріб обладнаний набором фільтрів для поглинання запахів. Для отримання додаткової інформації дивіться сторінку, де описуються аксесуари до версії з фільтрацією в ілюстрованій частині даного керівництва.

## 3. РОБОТА ПРИСТРОЮ

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



#### К. Функція

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 | Нульове положення регуляторів 0 |
| 2 | Дисплей конфорок                |
| 3 | Дисплей Temperature manager     |
| 4 | Дисплей витяжки                 |

5	Дисплей керування фільтрами
6	Індикатор Витяжка в автоматичному режимі
7	Індикатор відкриття заслінки Flap
8	Положення для активації функції Booster варильної поверхні
8	Положення для активації Temperature Manager
8	Положення для активації Bridge
9	Положення для активації Automatic Heat up
10	Положення для активації Booster витяжки
11	Положення для активації Автоматичного режиму витяжки
12	Друкований символ Temperature manager
13	Друкований символ Automatic heat up
14	Друкований символ Bridge
15	Друкований символ Child Lock

## 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 відключаються 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 , 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	
Power Level (Рівень потужності)	
Residual Heat Indicator (Індикатор залишкового тепла)	
Pot Detector (Детектор посуду)	
Функція Bridge Zone активована	

Функція Temperature Manager активована	
Функція Child Lock активована	
Функція паузи	
Функція Automatic Heat Up (Автоматичного підігріву)	

**Примітка:** Якщо на одному або кількох дисплеях з'являється КРАПКА, ЩО БЛИМАЄ , потрібно скинути команду, що стосується цього дисплея, перемістивши регулятор в нульове положення.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОВЕРХНІ

• **Safe Activation** (Безпечна активація)

Пристрій вмикається тільки за наявності каstrулі на конфорках: процес нагрівання не запускається або переривається в разі відсутності або видалення посуду.


• **Pot Detector** (Детектор посуду)

Пристрій автоматично визначає наявність каstrулі 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 .


## ІНДИКАЦІЯ ОБЕРТАННЯ РЕГУЛЯТОРІВ

У цій таблиці описано, як повертати регулятори, коли присутні певні символи.

	обертання за годинниковою стрілкою
	обертання за годинниковою стрілкою за межі рівня 9, доводячи регулятор до кінця його ходу.
	обертання проти годинникової стрілки
	обертання проти годинникової стрілки за нульовий рівень (1), доводячи регулятор до кінця його ходу.




## ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Варильна поверхня оснащена чотирма конфорками FL




, які можна активувати окремо або використовувати в комбінації **FL+RL** або **FR+RR**. Кожна зона має 9 рівнів потужності плюс додатковий booster.

### • Активация/вимкнення конфорки

#### Активация:



Починаючи з нульового положення (1),  регулятор (FL- RL- RR - FR ), кожне клацання буде поступово збільшувати потужність приготування. На дисплеї буде показано рівень потужності, активний на цей момент від  до .


#### Вимкнення:

З будь-якого положення, відмінного від нуля, (1),  регулятор (FL- RL- RR - FR ), повертаючи його в нульове положення (1), на дисплеї відобразиться від  до .



### • Booster

#### Активация:

OWR  регулятор (FL- RL- RR - FR ), на дисплеї з'явиться символ .

У цьому режимі використовується максимальна потужність індуктора, яка запрограмована за часом і триває 10 хв. Про закінчення цього часу сповістить звуковий сигнал, після чого потужність автоматично повернеться до рівня .





#### Вимкнення:


Функцію booster можна вимкнути в будь-який час,  регулятор на рівень  або OWR , як ви це робили для активації цієї функції.


### • Temperature Manager (менеджер температури)

Менеджер температури Temperature Manager - це функція, яка дозволяє попередньо налаштувати температуру, найбільш відповідну для отримання бажаного результату.


#### Активация:

OWL  регулятор (FL - RL- RR - FR ) утримувати його в цьому положенні протягом 1 сек. На дисплеї (2) відобразиться , що блимає, після чого  в одне з трьох положень регулятора, щоб вибрати найбільш підходящий рівень серед наявних, у кожному положенні на дисплеї(2) відобразиться символ  (3):



 Визначає рівень потужності, достатній для того, щоб повільно розтопити делікатні продукти без шкоди для їх смакових характеристик (шоколад, вершкове масло тощо).

 Визначає рівень потужності, достатній для того, щоб делікатно підтримувати температуру ваших страв, не

досягаючи температури кипіння.

 Визначає рівень потужності, придатний для тушування страв протягом тривалого часу. Підходить для приготування томатних соусів, м'ясних соусів, супів, мінестроне, підтримуючи контрольований рівень приготування (ідеально підходить для приготування на водяній бані). Запобігає розливам їжі або можливому пригоранню на дні, характерним для цього типу приготування. Використовуйте цю функцію після того, як ви довели їжу до кипіння.




#### Вимкнення:

 в нульове положення (1), або  а також третє положення регулятора.

### • Bridge:


Ця функція дозволяє об'єднати конфорки FL з RL, та конфорку FR з RR, створюючи єдину зону з однаковим рівнем потужності. Така функція дозволяє забезпечувати рівномірне приготування в посуді великих розмірів.

#### Активация:

OWR  регулятори (FL та RL) одночасно і утримуйте їх у цьому положенні протягом 2 сек. На дисплеї (2-FL) відобразиться , а на дисплеї (2-RL) вказуватиметься .



Щоб активувати bridge праворуч, виконайте ті самі операції, що й для bridge ліворуч. За допомогою регуляторів (FR + RR).

#### Вимкнення:

 регулятор (FR та FL) і/або (FR та RR) в нульове положення (1) в залежності від bridge, які ви хочете вимкнути.

### • Power Limitation (обмежена потужність)

Функція Power Limitation / Обмежена потужність дозволяє задавати режим роботи пристрою з обмеженням максимуму споживаної потужності (кВт). Нижче наведені доступні налаштування.

Значення	Потужність (кВт)
	7,4 кВт (налаштування за умовчанням)
	4,5 кВт

### Початковий стан варильної поверхні для налаштування Power limitation:

Варильна панель відключена від мережі; регулятор RR в нульовому положенні; регулятор FR – у положенні 9.

#### Налаштування Power Limitation :

Знову підключіть варильну поверхню до джерела

живлення і протягом наступних **2 хв.** виконайте таку процедуру:

Коли варильна поверхня вимкнена, **OWL** регулятор **RR** і утримуйте в цьому положенні, через **1сек.** прозвучить звуковий сигнал, а на дисплеї **RR-2**

відобразиться . Утримуючи регулятор **RR** в кінцевому положенні ходу, швидко виконайте таку послідовність з регулятором **FR**:

**OWR** на **1 сек.** до появи звукового сигналу, після чого відпустіть регулятор, який повернеться в положення **9 тричі**; (в положенні **OWR**

відобразиться , а при кожному відпусканні в положенні **9** цей символ зникатиме.) . Тільки тепер можна відпустити також регулятор **RR**. **Цю першу частину процедури необхідно виконати протягом перших 5 сек. від початку процедури.**

Щоб підтвердити, що ми увійшли в меню Power Limitation/Обмеження потужності, на дисплеї **RR-2** буде

відображатися по черзі та , а на дисплеї **RL-2** буде постійно світитися .

Тепер можна буде встановити один з двох варіантів Потужності, які можна вибрати наступним чином:

**OWL** регулятор **RR** утримується в цьому положенні, а регулятор **FR** переводиться в Нульове положення; з цього положення, щоб вибрати потужність, відмінну від

стандартної, регулятор **FR** одним клацанням переведіть в положення **1**, на дисплеї **FR-2**

відобразиться . Тільки тепер можна відпустити також регулятор **RR**, який повернеться в Нульове положення. Перемістіть також регулятор **FR** у Нульове положення.

Щоб підтвердити обране налаштування, одночасно

**OWL** на **1 сек.** регулятори **FR** та **RR** . На дисплеях **RR-2** і **RL-2** відображається послідовність рядків , а потім усі дисплеї підсвічуються на кілька секунд, вказуючи на те, що процедуру було успішно завершено та збережено.

### ● **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 без ризику підгоряння, тому що температура не перевищує встановлений рівень. Ця функція доступна для рівнів

потужності від до .

#### **Активация:**

**OWL** регулятор (**FL- RL- RR - FR** ) і утримуйте його в цьому положенні протягом **3 секунд**. Про активацию

цієї функції сповістить звуковий сигнал. На дисплеї (2) відобразиться цей символ , що блиматиме.

Протягом **10сек.** вибраний регулятор на бажаний рівень, наприклад і зачекайте **5 сек.** після чого почнуть блимати послідовно символи і .

#### **Вимкнення:**

Поверніть регулятор в інше положення.

### ● **Child Lock (блокування від дітей)**

Цю функцію можна активувати, лише якщо регулятори (**FL-RL-RR-FR**) знаходяться в нульовому положенні (1).

Встановивши регулятори в нульове положення (1) **OWL**

регулятори (**RR** та **RL**) одночасно, і тримайте їх в цьому положенні протягом **3 сек.** На дисплеї (4)

відобразиться така послідовність символів , що повториться ще 4 рази. У кінці послідовності буде активовано блокування пристрою для дітей «child lock».

**Примітка:** Цей стан не дозволить активувати жодну функцію, окрім витяжки, яку можна увімкнути звичайним чином.

**Примітка:** При виконанні процедури активації функції «child lock» за наявності одного або кількох регуляторів у положенні, відмінному від нуля, послідовність

символів буде повторюватися лише двічі на дисплеї (4), вказуючи на те, що «child lock» неможливо активувати.

## **ВИКОРИСТАННЯ ВИТЯЖКИ**

### ● **Заслінка Flap витяжки:**

Система витяжки обладнана пристроєм **FLAP** поворотною механічною заслінкою. **Перед ввімкненням витяжки потрібно спочатку відкрити FLAP, щоб привести в дію витяжну систему.** Ковпак витяжки обладнаний датчиком, який при включеній системі витягу, забезпечує автоматичну зупинку мотора, якщо заслінка **FLAP** повністю закривається. Витяжка відновлює роботу лише після відкриття **FLAP**.

Спроба активувати всмоктування із закритою заслінкою **FLAP**. Дисплей (5) і світлодіод «**OPEN**» почнуть блимати, а двигун залишиться вимкненим.

### ● **Швидкість всмоктування:**

Варильна поверхня оснащена 9 рівнями швидкості всмоктування від до плюс рівень **Booster** .

### ● **Активация / Вимкнення витяжки:**

#### **Активация:**



Відкрити **FLAP** в центрі поверхні; 3 положення нуля (1),

**OWL** регулятор **HOOD**, кожне клацання поступово

збільшує потужність всмоктування.



На дисплеї (2) буде показано рівень потужності, активний на цей момент.


**Вимкнення:**

З будь-якого іншого положення, окрім нуля,  регулятор HOOD в нульове положення (1), на дисплеї з'явиться .


#### • **Витяжка Booster:**

**Активація:**

OWR  регулятор HOOD, на дисплеї з'явиться символ , що блиматиме.

Цей режим використовує максимальну потужність витяжки, встановлюється за таймером і триває 5 хв. Звуковий сигнал сповістить про закінчення цього часу, після чого потужність автоматично повернеться до рівня .

**Вимкнення:**


Функцію booster можна вимкнути в будь-який момент, повернувши регулятор на рівень .

#### • **Автоматичний режим роботи**

Витяжка автоматично вибере найбільш прийнятну швидкість, адаптуючи потужність всмоктування до максимального рівня приготування, який використовується на конфорках.

Коли конфорки вимикаються, витяжка підлаштовує свою швидкість всмоктування, поступово зменшуючи її, таким чином усуваючи залишкові пари та запахи.

**Активація:**

OWL  регулятор HOOD і утримуйте його в цьому положенні протягом 1 сек. Вмикається світлодіод (A) (6), а звуковий сигнал попереджає про активацію цієї функції.

**Вимкнення:**


Щоб вимкнути цю функцію, повторіть ті самі дії, що і для активації.

**Примітка:** якщо присутня сигналізація щодо обслуговування фільтра, цю функцію не можна активувати.

#### • **Активація/вимкнення індикатора забруднення фільтра, що поглинає жири та запахи**


**Примітка:** Зазвичай цей індикатор вимкнений.


**Щоб отримати доступ до меню активації/вимкнення фільтра:**


Коли всі дисплеї вимкнено, OWL  регулятор на HOOD і залиште в цьому положенні протягом 8 секунд.

**Примітка:** Коли ви вперше заходите в це меню, ви


опинитесь в налаштуваннях жирового фільтра, і на



дисплеї (5) буде відображатися символ ; Якщо ви хочете увійти в меню фільтра, що поглинає запахи

OWL,  регулятор HOOD і залиште в цьому положенні на 2 секунди. Дисплей (5) перейде до

символу , що означає, що ми увійшли в меню налаштування фільтра, що поглинає запахи.

**Щоб активувати індикатор забруднення жирового фільтра:**

З налаштувань жирового фільтра  регулятор




HOOD біля символу G з'явиться крапка  , яка вказує на те, що цей індикатор було активовано. Після чого поверніть у нульове положення.

**Щоб вимкнути індикатор забруднення жирового фільтра:**

Така сама процедура як для активації.

**Щоб активувати індикатор забруднення фільтра, що поглинає запахи:**

З меню налаштувань фільтра, що поглинає запахи, R

 регулятор HOOD біля символу F з'явиться крапка  , яка вказує на те, що цей індикатор було активовано. Після чого поверніть у нульове положення.

**Щоб вимкнути індикатор забруднення фільтра, що поглинає запахи:**

Така сама процедура як для активації.


**Примітка:** Для підтвердження обраних налаштувань необхідно буде вийти з меню активації/деактивації

фільтрів: OWL  регулятор HOOD та залишити в цьому положенні на 8 сек.

#### • **Індикатор забруднення фільтрів**

**Примітка:** ця функція вимкнена за замовчуванням, вона буде активована, коли активуються індикатори забруднення фільтра, що поглинає жири та/або запахи (див. процедуру вище)

Коли прийде час замінити фільтр, що поглинає жири та/або запахи, на дисплеї (5) з'являться такі символи:

**Фільтри, що поглинають запахи:**  Блимає протягом 10 сек.

**Жировий фільтр:**  Блимає протягом 10 сек.

**Обидва фільтри:**  та  блимають по чергово протягом 10 сек.

**Примітка:** за наявності цих сигналів варильна поверхня та витяжка продовжуватимуть нормально працювати, але «автоматичну функцію» витяжки активувати буде неможливо.



**Після заміни фільтрів, що поглинають жири та/або запахи необхідно скинути індикатор забруднення**

фільтра. Це скине лічильник, а також сигнали G і / або F зникнуть.

● **скинути індикатор забруднення фільтрів:**

Виконайте наступні дії: **OWL**  регулятор **HOOD** та залишити в цьому положенні на **3 сек.**

З дисплея (5) зникнуть символи G або F та в нижньому

правому куті з'являється точка, яка блимає протягом 2 секунд  або , що супроводжується звуковим сигналом і вказує, що індикатор скинуто.


**Примітка:** За наявності обох сигналізацій цю процедуру необхідно виконати двічі, щоб скинути спочатку один, а потім інший.

**ТАБЛИЦІ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ**

Рівень потужності		Типологія варіння	Застосування (виходячи з досвіду та навичок готування)
Макс. потужність		Швидке розігрівання	під'їм температури їжі протягом короткого періоду часу до швидкого закипання в разі води або швидкого розігрівання різних кулінарних рідин
		Жарити – кип'ятити	підрум'янення, початок готування, жаріння продуктів швидкого заморожування, швидке кип'ячення
Висока потужність		Підрум'янення - обсмажування - кип'ятіння - гриль	підсмажування, підтримка інтенсивного кипіння, вариво і жаріння як на грилі (ненадовго, 5-10 хвилин)
		Підрум'янення - вариво - тушкування - обсмажування - гриль	підсмажування, підтримка несильного кипіння, жаріння як на грилі (середній тривалості, 10-20 хвилин), попереднє підігрівання приладдя
Середня потужність		Варити – тушувати – піджарювати - гриль	тушкування, підтримка слабого кипіння, вариво (тривале), дуже повільне тушкування пасти
		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
		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		Розтоплення – розморожування – підтримка теплим - томління з додаванням масла/вершків	розтоплення масла, делікатне топлення шоколаду, розмороження малорозмірних харчових продуктів
		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		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 видалити. 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 каstrулі 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.

#### • ✂️ F Очищення регуляторів:

Для більш ретельного очищення можна розібрати регулятори, вони закріплені на магніті на поверхні, тому їх достатньо лише підняти. Їх необхідно мити вручну гарячою водою нейтральними миючими засобами, без використання губок і ганчірок.

### 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 Догляд Фільтр з активованим вугіллям (лише для версії з фільтрацією):

Він поглинає неприємні запахи, викликані приготуванням їжі. Даний виріб обладнаний набором фільтрів для поглинання запахів.






Насичення фільтрів для поглинання запахів

відбувається після тривалого використання залежно від типу кухні і регулярності очищення жироповляювального фільтру. Фільтри для поглинання запахів можна регенерувати термічним способом кожні 2-3 місяця в заздалегідь нагрітій печі при 200 °C протягом 45 хвилин. Правильна регенерація гарантує постійну ефективність фільтрування протягом 5 років.

**Увага!** Не кладіть фільтри на дно духовки, а розміщуйте на деку на середній висоті.

## 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 	Виявляється безперервна (постійна) активація регуляторів в положенні:  або 	Регулятор зафіксований в положенні <b>OWL</b> або <b>OWR</b> більше ніж на <b>30 секунд</b> .	Перевірте, чи немає залишків або предметів, які перешкоджають поверненню регулятора, а потім видаліть їх, повернувши регулятор в положення нуль.
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.**

**Осы нұсқаулықта берілген нұсқауларды қатаң қадағалаңыз.** Өндіруші осы нұсқаулықтағы нұсқауларды орындау 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](http://www.elica.com) және [www.shop.elica.com](http://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. ● Орнатуды немесе жөндеуді өндірушінің нұсқауларына және жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті маман орындауы керек. Пайдалану нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, бөл өнімнің ешбір бөлігін жөндеуге не ауыстыруға болмайды. ● Заң бойынша бұл өнім жерге тұйықталуы тиіс. ● Корпус ішіне кірістірілген бұл өнімді розеткаға қосу мүмкін болуы үшін қуат кабелі жеткілікті ұзын болуы тиіс. ● Орнату жұмыстары қолданыстағы қауіпсіздік ережелеріне сәйкес келуі үшін, монтаж ережелеріне сәйкес, кернеу III санаттан асып кеткен кезде электр қуатының толық ажыратылуына кепілдік беретін, қолдануға рұқсат етілген көп полярлы

автоматты ажыратқыш орнатылуы қажет. ● Бірнеше розеткалы ұзартқышты немесе басқа да ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз. ● Орнату аяқталғаннан кейін, электрлік бөлшектер одан әрі пайдаланушыға қолжетімді болмауы керек. ● Қолдану кезінде осы өнім мен оның қолжетімді бөлшектері ыстық болуы мүмкін. Қыздырушы элементтерді ұстамаңыз. ● Балалардың осы өніммен ойнамауын қадағалаңыз; қолданыс кезінде қолжетімді бөлшектер ыстық болуы мүмкін болғандықтан, балаларды қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз және оларды қадағалаңыз. ● Кардиостимуляторлары мен қосулы импланттары бар адамдар индукциялық плитаны пайдаланбас бұрын кардиостимуляторларының осы өніммен үйлесімді екенін тексеруі керек. ● Пайдалану кезінде және одан кейін осы өнімнің қыздыру элементтеріне қол тигізбеңіз. ● Майлықтар немесе басқа жанғыш материалдармен жанасуына жол бермеңіз, өнімнің барлық компоненттері жеткілікті салқындалғанша өрт қаупі болады. ● Жанғыш материалдарды өнімге немесе оның жанына қоймаңыз. ● Қатты қызған тоң майлар мен сұйық майлар тез жанғыш болады. Майлы тағамдарды дайындау кезінде сақ болыңыз. ● Егер плита бетінде жарықтар пайда болса, тоқ соғу қаупін болдырмас үшін өнімді дереу өшіріңіз. ● Бұл өнім сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен жұмыс істеуге арналмаған. ● Плита тамақ пісіргенде ондағы майды немесе тоңмайды қараусыз қалдыру қауіпті болуы және өртке әкелуі мүмкін. ● 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. ● Өрт қаупі: заттарды пісіру беттеріне қоймаңыз. ● Бу тазартқыштарды пайдаланбаңыз, тоқ соғу қаупі бар. ● Пышақтар, шанышқылар, қасықтар немесе қақпақтар сияқты металл заттарды плитаға салмаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін. ● 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.

Маңызды: ● Пайдаланғаннан кейін, плитаны басқару құрылғысымен өшіріңіз, таба детекторына сенбеңіз. ● Сұйықтықтың тасып кетуіне жол бермеңіз, сондықтан сұйықтық қайнағанда немесе қыздырғанда отты өшіріңіз. ● Қыздыру элементтері қосулы кезде бос кестрәлдерді және табаларды немесе кез келген ыдыс-аяқты қалдырып кетпеңіз. ● Пісіру аяқталғаннан кейін тиісті пісіру аймағын өшіріңіз. ● Тамақ пісіру үшін ешқашан алюминий фольганы пайдаланбаңыз және алюминийге оралған тағамдарды плитаға тікелей ешқашан қоймаңыз. Алюминий еріп, өнімніңізге түзелмейтін зиян келтіруі мүмкін. ● Тағамдар салынған қауашақтарды ашылмаған күйінде қыздыруға болмайды, олар жарылуы мүмкін! Бұл ескерту барлық плита түрлеріне қатысты. ● Тездету (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 туралануы керек. Ешқандай жағдайда кәстрөл мен плитаның арасына басқа заттарды қоймаңыз. ● Егер температура жоғарыласа, өнімнің пісіру бөліктерінің қуат деңгейі автоматты түрде төмендейді. ● Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету бойынша кез келген жұмысты жүргізер алдында ашаны розеткадан тартып немесе желілік ажыратқышты сөндіріп, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз. ● Барлық орнату және күтім көрсету жұмыстарын орындаған кезде әрқашан жұмыс қолғабын киіңіз. ● 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 бақылаусыз немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану және оның қауіптілігін түсіну туралы нұсқаулар алмайынша қолданбауы керек. ● Балалардың өніммен ойнамауын қадағалап отырыңыз. ● Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын балалар тиісті бақылаусыз орындамаулары керек. ● Егер өнім газбен немесе басқа отынмен жұмыс істейтін өзге құрылғылармен бір уақытта қолданылса, бөлме жеткілікті түрде желдетілуі керек. ● Өнімнің ішін де, сыртын да жиі тазалап отыру керек (КЕМІНДЕ БІР АЙДА БІР РЕТ); әрқашан пайдалану нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз. ● 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. ● Май қатты қызып кетіп, өртенуіне жол бермеу үшін қуыру кезінде аса сақ болған жөн. ● Есіңізде болсын! Бұл құрылғының қолжетімді бөліктері плита қосулы кезде ыстық болуы мүмкін. ● Есіңізде болсын! Орнату аяқталмаса, құрылғыны электр желісіне қоспаңыз. ● 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! ● Құрылғыны орнату үшін тек онымен бірге берілген бұрандаларды ғана қолданыңыз, ал бірге берілмесе, сәйкес келетін бұрандаларды сатып алыңыз. Орнату нұсқаулығында көрсетілгендей ұзындықтағы бұрандаларды қолданыңыз. ● Бұл бұйымды электрлік емес энергиядан жұмыс істейтін басқа құрылғылармен бірге пайдаланған кезде үй-жайдағы теріс қысым 4 Па (4 x 10-5 бар) деңгейінен аспауы тиіс. ● Бұл нұсқаулықты алдағы уақытта

анықтамалық ретінде қарау үшін сақтап қою керек. Сатылатын, тасымалданатын не көшірілетін жағдайда оны өніммен бірге ұстау керек.

## **⚠ ЭЛЕКТР БАЙЛАНЫСЫНЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ**

● Өнімді розеткадан ажыратыңыз. ● Орнату жұмыстарын қолданыстағы орнату және қауіпсіздік ережелерін білетін, кәсіби дайындалған қызметкерлер ғана жүзеге асыруы керек. ● Осы тарауда келтірілген нұсқауларды сақтамаған жағдайда адамдар, жануарлар немесе мүлік үшін өндіруші барлық жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады. ● Қуат кабелінің ұзындығы плитаны жұмыс бетінен алып тастау үшін жеткілікті болуы керек. ● Өнімнің төменгі жағындағы тақтайшада көрсетілген кернеудің ол орнатылатын тұрмыстық ортадағы кернеуге сәйкес келетінін көз жеткізіңіз. ● Ұзартқыш сымдарды пайдаланбаңыз. ● Жерге қосу кабелі басқа кабельдерге қарағанда 2 см ұзын болуы керек. ● Егер бұл өнім қуат сыммен жабдықталмаса, 7200 Ватт қуат үшін 2,5 мм2 минималды кондуктор диаметрін пайдаланыңыз; жоғарырақ қуат деңгейлері үшін диаметрі 4 мм2 болуы керек. ● Кабель бойындағы температура 50°C-тан аспауы керек. ● Бұл өнім желіге тұрақты қосылуға арналған, сондықтан оны желіге бекітілген көп полюсті қосқышпен қосыңыз, ол III санаттағы кернеу жағдайларында желінің толық ажыратылуына кепілдік беретіндей болуы және оны орнатқаннан кейін ондай қол жетімді 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 келтіргіш машиналарға орнатуға болмайды; плитаны орнатпас бұрын, шкафта кесіктер жасап, жаңқаларды немесе үгінділерді мұқият алып тастаңыз.

• Бұл өнім үстел ÜSTINE орнатылатын жағдайда қалыңдығы 2-6 см болатын; ал үстел бетімен БЕТТЕС сүңгітіп орнатылатын жағдайда 2,5-6 см үстелге орнатуға арналған.

Плита мен қабырға арасындағы қашықтық алдыңғы жағынан кемінде 5 см, бүйірлерінен кемінде 4 см және жоғарғы кедергіден кемінде 50 см болуы керек.

Ерекше назар аударыңыз: ұсынылған қашықтық мысал ретінде келтірілген: үй-жайларды жобалау кезінде асуы құрылғысының өндірушісінің нұсқаулары ескерілуі керек.

• 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, белгіш 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 келкенше 24 сағат күтіңіз.

• **Есіңізде болсын!** Бұрандалар мен ысырмаларды ос нұсқауларға сай орнатпасаңыз, электр тоғы қауіп 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

Еуропалық Директивасына сай таңбалаңған.

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; • ЭМУ: 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 қосылу 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 кестрөлге 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 кестрөл плитадан алынғаннан кейін, қызу бекер пайдаланылмауы үшін қызу беру дереу тоқтатылады.

### ЫДЫСТАРДЫ ҚОЛДАНУ

#### • Ыдыстар



Тек осы белгі бар кестрөлдерді 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 кестрөлдерді және табаларды плитаның басқару панелінің бетіне қоюға болмайды.
- Индукциялық кестрөлдердің барлығы тиімді емес, өйткені олардың түбі тек жартылай ферромагниттік материалдан тұрады! Кестрөлдер мен табаларды сатып алғанда, мынаны ескеріңіз:
- түбі толығымен ферромагниттік материалдан тұрады. Әйтпесе, жылу беру және біркелкілік тиімділігі аз болады, ал кестрөлдің/табаның беткі температурасы тамақ пісіру үшін жеткіліксіз болуы мүмкін

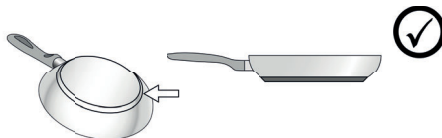


• Түбінде алюминий болмауы керек, әйтпесе ыдыс қызбайды және оны индукторлар танымауы мүмкін.



- 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

Кестрөлдің материалы магнитті екенін тексеру үшін жай ғана магнитті пайдалана аласыз. Кестрөлдерге магнит жабыспаса, олар жарамайды. Алдыңғы тараудағы көрсеткіштер осыған да қатысты ескерілуі тиіс.

#### • Ыдыс астының дұрыс диаметрі

**МАҢЫЗДЫ:** егер кестрөлдер дұрыс өлшемде болмаса, пісіру бөліктері іске қосылмайды. Әрбір жеке бөліктің минималды диаметрлерін осы нұсқаулықта берілген тиісті суреттерден қараңыз.

#### • Қуат үнемдеу

Диаметрі пісіру аймағына сай келетін кестрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз; тек түбі жалпақ кестрөлдер мен табаларды қолданыңыз; - мүмкін болса, пісіру кезінде кестрөлдерді 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; шабаны 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](http://www.elica.com) және [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) вебсайттарын қараңыз.

#### • Мұржалы нұсқа:

Бұлар 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 пайдалану 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

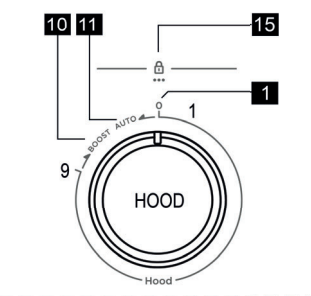
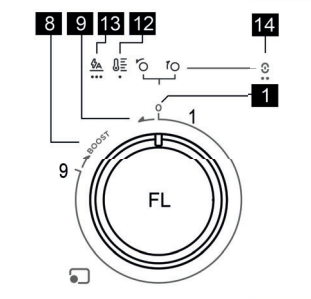
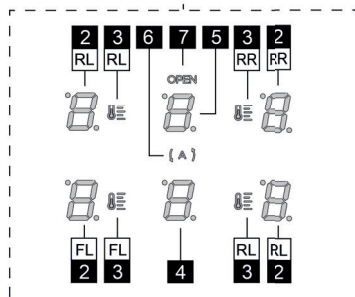
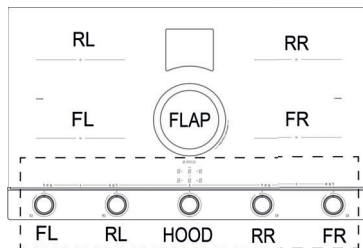
бұрылыстан ғана болғаны жөн • Ø 150 мм диаметрді (немесе 222 x 89 мм тікбұрышты қиманы) сақтауға ұмтыла отырып, мұржаның диаметрінің күрт өзгеруіне бол бермеңіз.

•  **Рециркуляциялық нұсқа:**

Сорылған ауа бөлмеге қайта жіберілмес бұрын арнайы май және иіс сүзгілерінен өтеді. Өнім стандартты орнатуға қажет барлық бөліктермен беріледі, ауа шығысы корпус негізінің алдыңғы жағына орнатылады. Бұл өнім иіс сүзгілерінің жиынтығымен жабдықталған. Қосымша ақпарат алу үшін рециркуляциялық нұсқа кітабының керек-жарақтарға қатысты парағын қараңыз (осы нұсқаулықтың суреттері бар бөлігінде).

### 3. ПАЙДАЛАНУ

#### БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



**Т. Қызметі**

- 1 Тетіктердің нөл (0) позициясы
- 2 Пісіру аймағының дисплейі
- 3 Температура реттегішінің дисплейі
- 4 Түтін сорғыш дисплейі

5	Сүзгіні реттеу дисплейі
6	Автоматты түтін тартқыштың желдеткішінің индикаторы
7	Қапсырманың ашылу индикаторы
8	Тездетіп пісіруді іске қосу позициясы
8	Температура реттегішін іске қосу позициясы
8	Көпірді іске қосу позициясы
9	Автоматты қыздыруды іске қосу позициясы
10	Тездетіп соруды іске қосу позициясы
11	Автоматты түтін тартқышты іске қосу позициясы
12	Температура реттегішінің экранын басып шығару
13	Автоматты қыздырудың экранын басып шығару
14	Көпір экранын басып шығару
15	Балалардан қорғау құлпының экранын басып шығару

## ЖҰМЫСТЫ БАСТАМАС БҰРЫН БІЛУҢІЗ 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  белгісі пайда болады. Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің өшірілуін күтіңіз.

## ПІСІРУ АЙМАҒЫНЫҢ ДИСПЛЕЙІ

Пісіру аймағының дисплейлерінде мыналар көрсетіледі:

Қызметі	Мін
Тамақ пісіру аймағы қосулы	
Қуат деңгейі	
Қалдық жылу индикаторы	
Кәстрөл анықтағыш	
Көпір аймағының функциясы белсенді	
Температура реттегіші функциясы қосулы	
Балалардан қорғау функциясы	
Кідірту функциясы	
Автоматты қыздыру функциясы	

**Ескертпе:** Егер бір немесе бірнеше дисплейде

жыпылықтаған нүкте  пайда болса, тетікті Нөл позициясына бұрау арқылы дисплейдің басқарылуы қайта орнатылуы керек.

## 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  белгісімен көрсетіледі.

## ТЕТІКТИҢ БҰРАЛУЫНЫҢ КӨРСЕТКІШІ


Бұл кестеде тетіктерді кейбір таңбалар болған кезде қалай бұрау керектігі сипатталған.

 сағат тілімен

 тетікті сағат тілімен 9-деңгейден асырып, тірелгенше бұрау.



 сағат тіліне қарсы бұрау



OWL  тетікті сағат тіліне қарсы нөл (1) деңгейіне дейін тірелгенше бұрау.



## ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУ

Бұл платада төрт пісіру аймағы бар (FR  RL 

RR  FR , оларды бөлек немесе аралас (FL+RL немесе FR+RR) іске қосуға болады. Өрбір аймақта 9 қуат деңгейі, сонымен қатар қосымша тездеткіш режимі болады.


### • Пісіру аймағын іске қосу / өшіру



**Іске қосу:**

Нөл (1) позициясынан тетікті  бұраңыз (FL - RL - RR - FR); әр сыртылдаған сайын тамақ пісіру қуаты артады. Ағымдағы белсенді қуат деңгейі дисплейде 

және  аралығындағы суреттерде көрінеді.



**Өшіру:**


Нөлден басқа кез келген позициядан (1) тетікті  бұраңыз (FL - RL - RR - FR), осылайша оны нөлге (1)

қайтарыңыз; дисплей  және  аралығындағыларды көрсетеді.




### • Тездеткіш

**Іске қосу:**

Тетікті  бұраңыз (FL - RL - RR - FR); дисплейде  белгісі көрінеді.

Бұл режимде индуктордың максималды қуаты қолданылады, ол 10 мин. созылады. Осы уақыт аяқталған кезде дыбысты сигнал шығып, қуат автоматты түрде -деңгейіне қайтады.


**Өшіру:**


Тездеткішті кез келген уақытта өшіруге болады, ол үшін тетікті  бұраңыз  немесе іске қосқандағыдай  бұраңыз.


### • Температура реттегіші


Температура реттегіші дегеніміз – қалаған нәтижеге қол жеткізу үшін ең лайықты алдын ала орнатылған температурауы таңдауға мүмкіндік беретін функция.


**Іске қосу:**


Тетікті  бұраңыз (FL - RL - RR - FR) және осы позицияда 1 сек. ұстап тұрыңыз. Дисплейде (2)


жыпылықтаған  көрінеді; осы кезде тетіктің алғашқы

үш позициясының біріне  бұрау рақылы қолжетімді деңгейлер арасынан ең қолайлысын



таңдаңыз; әрбір позицияда дисплейде (2) төменде көрсетілгендей таңба  (3) диодшамымен бірге көрінеді:

 Нәзік өнімдерді сезімтал қасиеттеріне зиян келтірмей пісіретін деңгейді анықтайды (шоколад, сары май, т.б.).

 Тамақты қайнатып жібермей, бір температурада ақырын сақтайтын лайықты пісіру деңгейін анықтайды.

 Ол тамақты ұзақ уақыт баяу қайнату деңгейін анықтайды. Қызанақ суостарын, ет суостарын, 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:**



Тетікті нөл (1) позициясына  бұраңыз немесе үшінші тетік позициясынан асырып  бұраңыз.

### • Көпір:

Бұл функция FL пісіру аймағына RL пісіру аймағымен және FR пісіру аймағына RR пісіру аймағымен бірге жұмыс істеуге, осылайша бір қуат деңгейіндегі біріккен бір пісіру аймағын жасауға мүмкіндік береді. Бұл үлкен кәстрөлдермен және табалармен тамақ пісіруге мүмкіндік береді.


**Іске қосу:**

Тетіктерді  бұраңыз (FL және RL) және бір уақытта сол позицияда 2 сек. ұсап тұрыңыз, сонда (2-

FL) дисплейде  көрінеді және (2-RL) дисплейде  көрінеді.



Көпірді оң жақта іске қосу үшін көпірді сол жақта іске қосу үшін орындалған әрекеттерді оң жағына орынданыз. Тетіктерді (FR + RR) қолдану.

**Өшіру:**

Тетіктерді (FR және FL)  бұраңыз және/немесе (FR және RR) тетіктерді өшірілетін көпір үшін нөл позициясына (1) бұраңыз.

### • Қуатты шектеу:

Функцияны қолдана отырып, құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қуат шығынын (кВт) шектеуге болады. Қолжетімді параметрлер осында.

Мән	Қуат (кВт)
	7,4 кВт (әдепкі параметр)
	4,5 кВт

### Қуат шегін орнату үшін талап етілетін плитаның бастапқы күйі:

Плита розеткадан ажыратулы; **артқы оң** тетік нөл позициясында; **алдыңғы оң** тетік 9-позицияда.

### Қуат шегін орнату:

Плитаны қуат көзіне қайта қосыңыз. Келесі **2 мин.** ішінде мына процедураны орындаңыз:

Плита өшірілу кезде **OWL** тетікті **RR** бұрап, оны осы позицияда қалдырыңыз. **1 сек.** соң дыбысты сигнал шығып, дисплейде **RR-2** жазуы көрінеді. **RR** тетікті әлі де толық бұралған күйде ұстап, дәл осы әрекеттерді **FR** тетікпен орындаңыз:

**1 сек** **OWR** бұрап, дыбысты сигнал шыққанша ұстап тұрыңыз, одан кейін тетікті босатыңыз, ол 9-позицияға **үш рет** оралады; (осы позицияда **OWR** таңбасы көрінеді, ал 9-позициядағы әрбір жіберген сайын осы таңба жоғалады.) **RR** тетікті тек осы жерде жіберуге де болады. **Процедураның осы бірінші бөлімі процедура басталған соң 5 секунд ішінде орындалуы керек.**

Қуатты шектеу мәзіріне кіргенімізді растау үшін **RR-2** дисплейінде және кезекпен көрінеді, ал **RL-2** дисплейінде тұрақты көрінеді.

Енді екі Қуат опциясының бірін орнатуға болады, оны былай таңдайсыз:

**RR** тетікті сағат тіліне қарсы бұрап, осы позицияда ұстап тұрып, **FR** тетігін нөл позициясына апарыңыз; осы позицияда әдепкіден басқа қуатты таңдау үшін **FR** тетігін бір-бірден сыртылдатып бұрап, 1-позицияға апарыңыз. **FR-2** дисплейінде көрінеді. Тек осы жерде **RR** тетігін жіберуге болады. Ол сонда нөл позициясына оралады. Сонымен қатар, **FR** тетігін Нөл позициясына жылжытыңыз.

Таңдалған параметрді растау үшін **FR** және **RR** тетіктерді бір уақытта **1 секундқа OWL**, ұстап тұрыңыз

**RR-2** және **RL-2** дисплейлерінде жолдар тізбегі көрініп, одан кейін барлық дисплейлер бірнеше секундқа жанып, процедураның сәтті аяқталғанын және сақталғанын көрсетеді.

### • 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 және аралығындағы қуат деңгейлері үшін қолжетімді.

### Іске қосу:

Тетікті (**FL - RL - RR - FR**) **OWL** бұраңыз және оны осы позицияда **3 сек.** ұстап тұрыңыз; дыбысты сигнал шығып, осы функцияның іске қосылғанын көрсетеді.

Дисплейде (2) осы жыпылықтаған таңба көрінеді.

**10 сек.** ішінде Таңдалған тетікті (мысалы, қалаған деңгейге **R** бұраңыз және осы позицияда **5 сек.**

ұстап тұрыңыз. Осы жерде және тібалары кезекпен жыпылықтай бастайды.

### Өшіру:

Тетікті басқа позицияға бұраңыз.

### • Балалардан құлыптау

**Бұл функцияны тек тетіктер (FL - RL - RR - FR) (1) позициясында болғанда ғана іске қосуға болады.**

Тетіктер (1) позициясында болған кезде, тетіктерді (**RR** және **RL**) бір уақытта **OWL** бұраңыз, сосын оларды осы позицияда **3 сек.** ұстап тұрыңыз. Дисплейде (4) 4 рет қайталанатын таңбалар тізбегі

көрінеді. Тізбек аяқталған кезде, "балалардан қорғау" функциясы іске қосылады.

**Ескертпе:** Бұл күй түгін тартқыш функциясынан басқа (ол әдеттегідей қосыла береді) ешбір функцияның іске қосылуына жол бермейді.

**Ескертпе:** Егер "балалардан қорғау" функциясын іске қосу процедураны бір немесе бірнеше тетік нөлден басқа позицияда болған кезде орындалады, дисплейде

(4) таңбалар тізбегі екі рет қайталады. Бұл "балалардан қорғау" құлпын іске қосуға болатынын көрсетеді.

### ТҮТІН СОРҒЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ

#### • Түтін тартқыштың қапсырмасы:

Сорғыш аймағы механикалық айналатын **FLAP** жабықталған. Түтін сору жүйесін іске қосу үшін түтін сорғышты белсендірмес бұрын **FLAP** ашылуы тиіс. Түтін сорғышта **FLAP** жабық болған кезде моторды автоматты түрде тоқтататын датчик бар. Сору функциясы тек **FLAP** қайта ашылған кезде ғана қайта басталады.

Түтін тартуды **FLAP** жабық күйде болған кезде іске қосуға әрекеттенсеңіз, дисплей (5) мен "OPEN" диодшамы жыпылықтай бастайды және мотор өшкен күйде болады.

#### • Түтін тарту жылдамдығы:

Бұл плитада және аралығындағы 9 түтін тарту жылдамдығы, сонымен қатар "Тездеткіш" деңгейі бар.

### • Түтін тартқышты іске қосу / өшіру:

#### **Іске қосу:**

Тетіктің ортасындағы **FLAP** ашыңыз; нөл (1)

позициясынан, **HOOD** тетігін **R** бұраңыз; әрбір сыртылдаған сайын түтін тарту қуаты да артады.

Дисплейде (2) ағымдағы белсенді қуат деңгейі көрінеді.

#### **Өшіру:**

Нөлден басқа кез келген позициядан **HOOD** тетігін **L**

бұраңыз, осылайша оны нөл позициясына (1)

қайтарасыз; дисплейде таңбасы көрінеді.

### • Түтін тарту тездеткіші:

#### **Іске қосу:**

**HOOD** тетігін **OWR** бұраңыз; дисплейде

жыпылықтаған таңба пайда болады.

Бұл режимде түтін тартқыштың қуаты максималды деңгейде қолданылады және ол уақытпен жұмыс істейді, ол 5 мин созылады. Уақыт аяқталған кезде

дыбысты сигнал шығып, қуат автоматты түрде деңгейіне оралады.

#### **Өшіру:**

Тетікті деңгейіне бұрау арқылы тездеткішті кез келген уақытта өшіруге болады.

### • Автоматты режим

Түтін тартқыш автоматты түрде ең қолайлы жылдамдықты таңдап, түтін тарту қуатын пісіру аймағында қолданылатын максималды пісіру деңгейіне бейімдейді.

Пісіру аймақтары өшірілген кезде, сорып шығарғыштың жылдамдығы біртіндеп азайып, қалдық су мен иісті жою үшін бейімделеді.

#### **Іске қосу:**

**HOOD** тетігін **OWL** бұраңыз да, осы позицияда 1

сек. ұстап тұрыңыз. Диодшам **A** (6) жанып, дыбысты сигнал шығады. Бұл осы функцияның іске қосылғанын білдіреді.

#### **Өшіру:**

Бұл функцияны өшіру үшін іске қосу процедурасын қайталаңыз.

**Ескертпе:** егер сүзгіге техникалық қызмет көрсету сигналы шықса, онда функцияны іске қосу мүмкін болмайды.

### • Май және иіс сүзгісінің толу индикаторын іске қосу / өшіру

**Ескертпе:** Бұл индикатор әдетте өшірулі болады.

**Сүзгіні іске қосу / өшіру мәзіріне кіру үшін:**

**Барлық дисплейлер өшірулі болған кезде, HOOD**

тетігін **OWL** бұраңыз және осы позицияда 8 сек. ұстап тұрыңыз.

**Ескертпе:** Осы мәзірге бірінші рет кірген кезде, "Май сүзгісі" параметр экранын көресіз және (5) дисплейінде

таңбасы көрінеді; Егер иіс сүзгісі мәзіріне кіргіңіз

келсе, **HOOD** тетігін **OWL** бұраңыз және осы позицияда 2 сек. ұстап тұрыңыз. Дисплейде (5) иіс сүзгісі параметрлерін реттеу мәзіріне кіргеніңізді

көрсету үшін таңбасы шығады.

**Май сүзгісінің толу индикаторын іске қосу:**

Май сүзгісі параметрінен **HOOD** тетігін **R** бұраңыз;

G таңбасының қасында нүкте пайда болады, бұл осы индикатордың іске қосылғанын көрсетеді. Сосын нөлге бұраңыз.

**Май сүзгісінің толу индикаторын өшіру:**

Ол дәл іске қосу процедурасындай.

**Иіс сүзгісінің толу индикаторын іске қосу:**

Иіс сүзгісі параметрінің мәзірінен **HOOD** тетігін **R**

бұраңыз; F таңбасының жанында нүкте пайда болады, бұл осы индикатордың іске қосылғанын білдіреді. Сосын нөлге бұраңыз.

**Иіс сүзгісінің толу индикаторын өшіру:**

Ол дәл іске қосу процедурасындай.

**Ескертпе:** Параметрлерді растау үшін сүзгіні іске қосу /

өшіру мәзірінен шығыңыз: **HOOD** тетігін **OWL** бұраңыз да, осы позицияда 8 сек. қалдырыңыз.

### • Сүзгінің толғанын көрсететін индикатор

**Ескертпе:** әдепкіде бұл функция өшірулі болады; ол май және/немесе иіс сүзгісінің толу индикаторы іске қосылған кезде қосылады (жоғарыдағы процедураны қараңыз)

Май және/немесе иіс сүзгісін ауыстыратын уақыт келген кезде, дисплейде (5) мына таңбалар көрінеді:

**Иіс сүзгісі:** 10 сек. бойы жыпылықтайды


**Май сүзгісі:** 10 сек. бойы жыпылықтайды



**Екі сүзгі де:** және , 10 сек. бойы жыпылықтайды.

**Ескертпе:** осы сигналдар берілген кезде, түтін тартқыш та, плита да қалыпты жұмысын жалғастыра береді, бірақ бұдан әрі түтін тартқыштың "автоматты функциясын" іске қосу мүмкін болмайды.

**Май және/немесе иіс сүзгілерін ауыстырған соң, сүзгінің толғанын білдіретін индикаторды қайта орнату қажет болады.** Сонда санағыш қайта орнатылып, G және F таңбалары жоғалады.











• Сүзгілердің толғанын білдіретін индикаторды қайта орнату:

Мына әрекетті орындаңыз: **HOOD** тәтігін **OWL**  бұраңыз да, осы позицияда **3 сек.** ұстап тұрыңыз. G немесе F таңбасы дисплейден **(5)** жоғалады және төменгі оң жақ бұрышта 2 сек. жыпылықтайтын нүкте

пайда болады ( немесе ), одан кейін дыбысты сигнал шығады. Бұл индикатордың қайта орнатылғанын білдіреді.

**Ескертпе:** Егер екі сигнал да шықса, алдымен біреуін, содан кейін екіншісін қалпына келтіру үшін бұл процедураны екі рет орындау керек.

## ҚҰАТ КЕСТЕСІ

Қуат деңгейі	Пісіру түрі	Пайдалану (тамақ дайындау тәжірибесі мен едеттеріне байланысты)
Максимум уат		Тез қыздыру
		Қуыру - қайнату
Жоғары уат		Қызарту - қуыру - қайнату - отқа қақтау
		Қызарту - пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау
Орташа уат		Пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау
		Пісіру - баяу қайнату - қоюлату - көпірту
		Пісіру - баяу қайнату - қоюлату - көпірту
Тіменгі уат		Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру
		Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру
ШІРУ		Беткі бөлікке қолдау көрсету

## 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).

#### • ХД 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.

#### • ХЕ Металл торды тазалау:

Тор ыстық сумен және бейтарап жуғыш қоспамен қолмен жуылып, одан кейін тотықтанудың алдын алу үшін толық кептірілуі керек.

#### • ХF Тетіктерді тазалау:

Мұқият тазарту үшін тұтқаларды шығарып алуға болады; олар плитаның бетіне магниттермен бекітілген, сондықтан оларды жай көтеріп алуға болады. Оларды губкалар мен шүберектерді пайдаланбай, бейтарап жуғыш заттармен жылы сумен қолмен жуу 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!

#### • ХА 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 толғанып көрсететін жүйе тазалау қажеттігін көрсеткен кезде) жуу қажет. Ыдыс жуғышта тазаланғаннан кейін металл май сүзгісінің түсі оңай кетуі мүмкін, бірақ оның сүзу сипаттамалары өзгеріссіз қалады.

#### • ХВ Керамикалық белсендірілген көмір сүзгісіне техникалық қызмет көрсету (тек рециркуляциялық нұсқа үшін):




Тамақ пісіру кезінде шығатын жағымсыз иістерді жояды. Өнімде иіс сүзгісі бар.

Ұзақ уақыт қолданғаннан кейін сүзгілер иістерге қанығуы мүмкін, бұл пісірілетін тамақ түріне және май сүзгісінің майдан қаншалықты жиі тазаланатынына байланысты. Иіс сүзгілерін 45 минут 200°C дейін қыздырылған пеште әр 2/3 айда термиялық әдіспен қалпына келтіруге болады. Сүзгіні дұрыс қалпына келтіру оның 5 жыл бойы үздіксіз тиімді жұмыс істеуін қамтамасыз етеді.

Ескеріңіз! Сүзгілерді жабық пештің түбіне емес, аралық биіктікте орналасқан науаға салыңыз.

## 5. ҚОЛДАУ ҚЫЗМЕТІ

### АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ КЕСТЕСІ

Ақпараттық код	Сипаттамасы	Ықтимал себептері	Шешімі
	Пірмен аймағы шамадан тыс жоғары температураға байланысты ішеді	Электронды бллшектердің ішіндегі температура тым жоғары	Пайта пайдаланбас бйрын плитаны салындайанын ктіііз
 + дыбысты сигнал 	Тетіктерді келесі позицияға ісдіксіз (біржола) іосып іою: <b>OWL</b>  немесе <b>OWR</b>  бұрау	Тетік <b>OWL</b> немесе <b>OWR</b> позициясында <b>30 секундтан</b> астам уаытға бллатталады.	Тітіала ешбір іалдыі немесе зат кедергі жасап тірмайанын тексеріііз; егер кедергі болса, оларды алып тастаыыз, содан кейін тітіаны нілдік позицияға іайтарыыыз.
Басіа іате сигналдары ішін	Тітіынушыларды іолдау ыызметіне іолырау шалып, іате коды туралы есеп беріііз		

### ТҰТЫНУШЫЛАРДЫ ҚОЛДАУ ҚЫЗМЕТІ

Тітіынушыларды іолдау ыызметіне хабарласу алдында

1. "Алауларды жою" біліміне жігіну арқылы мсіселені шешу мүлкін емес екеніне кіз жеткізіііз.
2. Шрылыны ішіріп, мсіселені іздігінен жойыланын не жойылмайанын тексеру ішін оны іайта іосыыыз.

Егер тексерулерден кейін алау жойылмаса, еі жалын Тітіынушыларды іолдау орталыыына хабарласыыыз.

**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 juhendite 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 edasimüüjatel eraldi osta.

\*: selle sümboliga tähistatud osad on lisavarustusena saadaval ainult mõne mudeliga ja neid saab osta veebisaidilt [www.elica.com](http://www.elica.com) ja [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

## 1. OHUTUS JA MÄÄRUSED

### ÜLDINE OHUSTEAVE

**Tähelepanu!** Järgige täpselt järgmisi juhiseid: • Enne mis tahes paigaldustööde tegemist tuleb toode vooluvõrgust eraldada. • Paigaldus- ja hooldustöid peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, järgides tootja juhiseid ning kohalikke kehtivaid ohutusnõudeid. Toote osi võib parandada või asendada ainult juhul, kui see on kasutusjuhendis spetsiaalselt lubatud. • Toote maendus on seaduse järgi kohustuslik. • Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et ühendada kõõgimööbliga ühendatud seade elektrivõrku. • Paigalduse vastamiseks kehtivatele ohutusnõuetele peab masin olema varustatud automaatlülitiga, mis tagab täieliku võrgust isoleerimise III kategooria ülepinge korral, seda vastavuses paigaldusnõuetega. • Ärge kasutage harupistikut ega pikendusjuhet. • Pärast paigaldamise lõpetamist ei tohi elektrilised komponendid olla enam kasutajale ligipääsetavad. • Tooted ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal tuliseks. Olge ettevaatlik, et te ei puudutaks tuliseid osi. • Jälgige, et lapsed tootega ei mängiks; jälgige, et lapsed oleksid seadmest ohutus kauguses ega puutuks osi, mis muutuvad kasutamisel tuliseks. • Südamestimulaatori ja aktiivsete terviseasemetega inimesed peavad enne induktioonpliidi kasutamist kontrollima, kas nende seadet tohib selle toote läheduses kasutada. • Kasutamise ajal ja pärast seda

ärge puudutage toote kuumenevaid osi. • Vältige lappide või süttimisohulike materjalide kokkupuudet tootega niikaua, kuni kõik selle osad on maha jahtunud. Põlema süttimise oht. • Ärge asetage süttimisohulikke materjale tootele ega selle lähedusse. • Kuum rasv ja õli süttivad gergesti. Ärge jätke pliiti järelevalveta, kui valmistate sellel rasva- või õlirikkaid toite. • Kui pliidiplaati tekib mõra, siis lülitage toode välja, et vältida elektrilöökohtu. • Tooted ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga. • Õli- või rasvarikka toidu järelevalveta jätmine selle valmistamise ajal võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. • Ärge jätke pliiti toiduvalmistamise ajal järelevalveta. Kiirelt valmistatavat toitu tuleb jälgida pidevalt. • Leeke ei tohi mitte mingil juhul kustutada veega. Selle asemel lülitage toode välja ja lümmutage leegid näiteks tuleteki või süttimiskindla kattega. • Tulekahjuoht: ärge asetage pliidiplaadile esemeid. • Ärge kasutage aurupuhasteid, elektrilöökohtu. • Ärge asetage pliidiplaadile metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid või potikaasi, mis võivad sellel kuumeneda. • 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.

**Tähtis!** • Pärast kasutamist lülitage kuumutusala vastavast nupust välja, ärge usaldage seda, mida näitab keedunõude detektor. • Vältige vedeliku sattumist pliidile ning vedelike keetmisel või soojendamisel kasutage madalat kuumust. • Soojendavad osad ei tohi töötada, kui neil on tühjad potid/pannid või kui neil anumaid ei ole. • Pärast toiduvalmistamise lõpetamist lülitage vastav kuumutusala välja. • Ärge valmistage toitu fooliumise ega asetage otse pliidiile fooliumisse pakitud toitu. Alumiinium sulab ja kahjustab toodet pöördumatult. • Ärge soojendage pliidil konservikarpe või plekkpurke, mida ei ole enne avatud – need võivad plahvatada! See hoiatus kehtib igat tüüpi pliidi kohta. • Suure võimsuse, näiteks 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 kuumutusala võimsustaset. • Enne seadme puhastamist või mis tahes hooldustöö tegemist eraldage seade elektrivõrgust, võttes toitekaabli pistiku pistikupesast välja või lülitades pealibist välja seadme elektrihenduse pealüliti. • Kõigi paigaldus- ja hooldustööde tegemisel kasutage töökindaid. • 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. • Jälgige, et lapsed tootega ei mängiks. • Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teha puhastus- ja hooldustöid. • Kui toote paigalduskohas kasutatakse gaasi või mõne muu

kütteiniega töötavaid seadmeid, peab olema tagatud piisav ventilatsioon. ● Toodet tuleb sageli puhastada nii seest kui ka väljast (VÄHEMALT KORD KUUSAS), kuid järgige hooldusjuhendis toodud selgeid juhiseid. ● Tootte puhastamise ning filtrite vahetamise ja puhastamise nõuete eiramine toob kaasa tulekahjuohtu. ● Leekide kasutamine toidu valmistamisel on rangelt keelatud. ● Lahtine leek kahjustab filtreid ja võib põhjustada tulekahju, seepärast tuleb selle kasutamist igal juhul vältida. ● Praadimisel olge ettevaatlik, et vältida kuuma õli süttimist. ● Tähelepanu! Kui pliidiplaat töötab, võivad seadme ligipäasetavad osad kuumeneda. ● Tähelepanu! Ärge ühendage toodet vooluvõrku enne, kui paigaldus on täielikult lõpule viidud. ● 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 võre! ● 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. ● Kui seda seadet ja mitteelektrilise toitega seadmeid kasutatakse korraga, ei tohi ruumi negatiivne rõhk olla suurem kui 4 Pa (4 × 10<sup>-5</sup> baari). ● Hoidke juhend tuleviku tarbeks alles. Pliidi müügi, üleandmise või kolimise korral tagage juhendi jäämine toote juurde.

## OHUTU ELEKTRIÜHENDUS

● Eraldage toode vooluvõrgust. ● Paigaldamise peavad läbi viima sobiva kvalifikatsiooniga töötajad, kes tunnevad kehtivaid paigaldus- ja ohutusnõudeid. ● Tootja ei vastuta inimestele, loomadele ega esemetele põhjustatud kahjude eest, kui selle peatüki juhiseid on eiratud. ● Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et pliidiplaati saaks tööpinna eemaldada. ● Kontrollige, et seadme all oleval andmesildil näidatud pinge sobiks elektrivõrgu pingega ruumis, kuhu seade paigaldatakse. ● Ärge kasutage pikendusjuhtmeid. ● Maandusjuhe peab olema teistest juhtmetest 2 cm pikem. ● Kui toode tarnitakse ilma toitekaablit, siis kasutage kaablit, mille juhtmete ristlõige kuni 7200 W võimsuse korral on vähemalt 2,5 mm<sup>2</sup>. Suurema võimsuse korral peab ristlõige olema 4 mm<sup>2</sup>. ● 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 lahtiuhendamise III liigpingekategooria tingimustes. Lülitle peab olema pärast paigaldamist tagatud kiire ligipääs.

● **Tähelepanu!** Vaheühenduse kaablit tohib vahetada ainult volitatud teeninduskeskus või vastava väljaõppega töötaja.

● **Tähelepanu!** Enne elektriuhenduse taastamist ja seadme töökorra kontrollimist veenduge alati, et elektrivõrgu juhe oleks õigesti paigaldatud.

**VÕIMSUSE PIIRANG:** toode on varustatud võimsuse piiramise funktsiooniga Power Limitor, mis võimaldab seadistada energiatarbimise maksimumläve (kW)

Seadistus tuleb teha 2 minuti jooksul pärast toote elektrivõrku ühendamist või kui elektrivõrk taasühendatakse. Seadistage elektriseadme kaitses vastavalt valitud võimsuspiirangule. Funktsiooni Power Limitor seadistamise täpsemad juhised leiata kasutusjuhendi jaoisest, 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 koduseadmete kehtivaid määrsi.

**TÄHELEPANU:** tootega ühendatava komplekti juhtmestik peab olema osa maandamata kaitsväikepinge 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 saagimisjääd.

• Toodet on mõeldud 2–6 mm tööpinna sisse paigaldamiseks TOPi korral ja 2,5–6 mm tööpinna sisse FLUSHi korral.

Pliidiplaadi ja seina vahele peab tagaservas jääma vähemalt 5 cm, külgedel 4 cm ja üleval asetsevatest mööblisadest vähemalt 50 cm.

NB! Nimetatud vahemaad on ligikaudsed. Vahemaade planeerimisel tuleb arvestada ka köögmööbli tootja ettekirjutusi.

• Filtri paigaldamise optimeerimiseks on soovitatav alusmööblisse teha pilu, kuhu saab sisestada võre.

• **Tähtis!** Kasutage ühekomponendilist liimhermeetikut (S), mille temperatuuriluvus 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 kinnituseadmete ebaõige ja juhistele mittevastav paigaldamine võib kaasa tuua elektrilisi ohte.

● **Märkus.** Toote õigeks paigaldamiseks on soovitatav 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 olevad 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 ümbertöötuse kohta saab kohalikust asjakohasest ametist, olmejäätmete kogumispunkti 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.

## SOOVIKUD 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 (sõe)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 energiat muudetakse soojuseks. Lisaks katkeb soojuse ülekande kohe, kui keedunõu plaadilt ära võetakse. See vähendab tarbetut soojakadu.

### KÖÖGINÕUDE KASUTAMINE

#### • Toiduvalmistamisnõud



Kasutage ainult selle sümboliga nõusid.

#### Tähts!

Pliidiplaadi püsiva kahjustuse vältimiseks ei tohi kasutada järgmiseid anumaid:

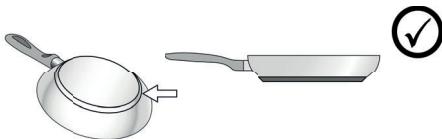
- ebatasase põhjaga anumad
- emailpõhjaga metallanumad
- kareda põhjaga anumad, mis võivad pliidiplaati kriimustada
- tuliseid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnuppude paneelile
- Kõigi induktsioonpottidega ei pruugi toidu valmistamise olla tõhus, sest nende põhi sisaldab ferromagnetilist 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

**TÄHTSI! Vale läbimõõduga anuma korral keeduala ei käivitu.** Erinevate kuumutusosaladega kasutatavate kööginõude minimaalse läbimõõdu leidmiseks vaadake juhendi illustatsioone.

#### • 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](http://www.elica.com) ja [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) – nendelt leiate kõik nii filter- kui ka väljatõmberežiimiga versioonide komplektid, mida saab kasutada eri tüüpi paigaldustega.

#### • Ohu 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 lehel. Kui torude ja seina väljalaskeavade diameeter on väiksem, on õhu väljatõmbe võimsus väiksem ja müratase 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 järse suunamuutusi, eelistage läbimõõtu, mille suurus on Ø 150 mm (ristküliku korral 222 x 89 mm).

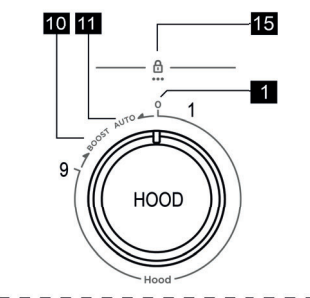
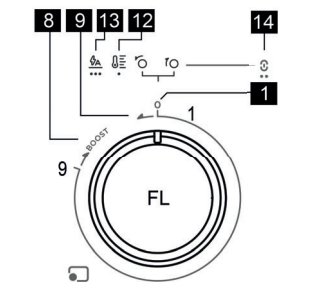
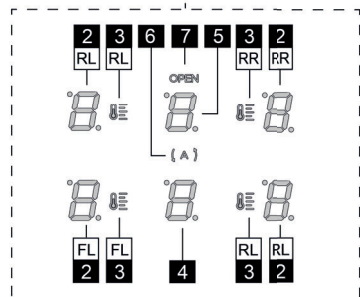
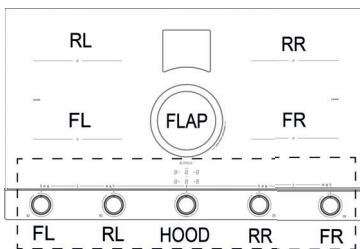
#### • Filtersüsteem

Enne õhu tagasi ruumi suunamist filtreeritakse see selleks otstarbeks mõeldud rasva- ja lõhnafiltritega. Tootega on kaasas kõik vajalik standardseks paigalduseks, mille korral õhk väljub alusmööbli esimesest osast. Toode on

varustatud lõhnafiltritega. Lisateabe saamiseks vaadake kasutusjuhendi jooniste jaotises filterrežiimiga versiooni lisatarvikute lehte.

## 3. TÖÖTAMINE

### JUHTPANEEL



#### T. Funktsioon

1 Nuppude nullasend

2	Kuumutusosalade kuva
3	Temperatuurihalduri kuva
4	Ventilaatori kuva
5	Filtrihoolduse kuva
6	Automaatse aspiraatori näidik
7	Flapi avamise näidik
8	Boosteri aktiveerimise asend
8	Temperatuurihalduri aktiveerimise asend
8	Silla aktiveerimise asend
9	Automaatse kiirkuumutamise aktiveerimise asend
10	Boosteri aktiveerimise asend
11	Automaatse aspiraatori aktiveerimise asend
12	Temperatuurihalduri serigraafia
13	Automaatse kiirkuumutuse serigraafia
14	Silla serigraafia
15	Child lock serigraafia

## 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 kuumutusosalal 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	
Power Level (võimsustase)	
Residual Heat Indicator (jäaksoojuse indikaator)	
Pot Detector (potituvasti)	

Bridge Zone'i funktsioon aktiivne	
Funktsioon Temperature Manager (temperatuurihoidik) aktiivne	
Lapseluku funktsioon aktiivne	
Pausifunktsioon	
Funktsioon Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumutus)	

**Märkus:** Kui ühel või mitmel ekraanil kuvatakse vilkuv , tuleb selle kuvaga seotud käsk lähtestada, liigutades nuppu nullasendisse.

## PLAADI OMADUSED

### • Ohutu aktiveerimine

Pliit lülitub sisse ainult siis, kui kuumutusosalal on pott või pann. Kui anum ei ole või see eemaldatakse, siis soojendamise sisse ei lülitu või lülitub see ise välja.

### • Potituvasti

Toode tuvastab automaatselt ise, kas kuumutusosaladel on anum.

### • Seiskamine turvakaalutlustel

Turvakaalutlustel on igal kuumutusosalal maksimaalne funktsioneerimise aeg, mis on olemas 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.

## NUPPU PÖÖRAMISE MÄRK

See tabel kirjeldab, kuidas teatud sümbolite ilmumisel nuppe pöörata.

	päripäeva pööramine
	päripäeva üle taseme 9, keerates nupu käigu lõpuni.
	vastupäeva pööramine
	vastupäeva pööramine üle nulltaseme (1), viies nupu käigu lõpuni.

## PLIIDIPLAADI KASUTAMINE

Pliidiplaat on varustatud nelja kuumutusala **FL** **RL** **RR** **FR** neid saab aktiveerida eraldi või kasutada kombinatsioonid: **FL + RL** või **FR + RR**. Igal alal on 9 võimsustaset pluss täiendav tase Booster.

### • Kuumutusala sisse/väljalülitamine

#### Aktiveerimine

Nullasendist (1), nupp (**FL- RL- RR - FR**), suurendab iga klõps kúpsetusvõimsust järk-järgult. Ekraanil kuvatakse

hetkel aktiivne võimsustase vahemikus kuni .

### Väljalülitamine

Nullist erinevast asendits (1), nupp (FL- RL- RR - FR), nullasendisse (1), ekraanil kuvatakse kuni .

#### • Booster

##### Aktiveerimine

OWR (FL-RL-RR-FR), ekraanile kuvatakse sümbol .

See režiim kasutab ajastatud induktori maksimaalset võimsust ja selle kestus on **10 minutit**. Aja täis saamisest annab märku helisignaal, automaatselt lülitub sisse tase .

### Väljalülitamine

Boosteri saab igal ajal inaktiveerida, nupp tasemel või OWR , nagu aktiveerimisel.

#### • Temperatuurihoidik

Temperatuurihoidiku funktsioon võimaldab eelseadistada kõige sobivama temperatuuri, et saavutada teie soovitud tulemus.

##### Aktiveerimine

OWL nupp (FL - RL- RR - FR) – hoidke seda selles asendis **1 sekundi**. Ekraanil (2) vilgub , selles punktis ühes nupu kolmest esimesest asendist, et valida saadaolevate hulgast sobivaim tase, igas asendis kuvab ekraan (2) allpool näidatud sümbolit koos LEDiga (3):

See on sobiv võimsustase õrnade toodete (šokolaad, või jne) aeglaselt sulatamiseks, et nende sensoorseid omadusi mitte kahjustada.

See on sobiv võimsustase, mis võimaldab hoida anumaid väikesel temperatuuril, ilma et road keemistemperatuurini jõuaksid.

See võimsustase sobib roogade pikaajaliseks hautamiseks. Sobib tomatikastmete, ragu, suppide, puljongi keetmiseks, kontrollitud kuumutustaseme hoidmiseks (ideaalne veevanni kasutamisel). Vältib neile roogadele omaseid ülekeemisi või võimalikke kõrbemisi põhjas. Kasutage seda funktsiooni pärast toidu keema laskmist.

### Väljalülitamine

nullasendis (1) või nupu kolmandast asendist kaugemal.

#### • Sild

See funktsioon võimaldab kuumutusosalal FL töötada koos alaga RL ja alal FR koos alaga RR, luues ühe sama võimsustasemega ala. See võimaldab toitu valmistada ka väga suurtes pottides ja küpsetusplaatides.

##### Aktiveerimine

OWR (FL ja RL) korraga, hoidke neid selles asendis **2 sekundit**. Ekraanil (2-FL) kuvatakse ja ekraanil (2-RL) kuvatakse .

Parempoolse silla aktiveerimiseks tehke samad toimingud mis vasakpoolse silla puhul. Nuppude (FR + RR) kasutamine.

##### Väljalülitamine

(FR ja FL) ja/või (FR ja RR) nullasendis (1) olenevalt sildadest, mida soovite inaktiveerida.

#### • Power Limitation (võimsusepiirang)

Võimsusepiirangu funktsioon võimaldab seadistada seadme töötama nii, et maksimaalset tarbimist piiratakse (kW). Võimalikud seadistused allpool.

##### Väärtus Võimsus (KW)

7,4 kW (vaikeseade)

4,5 kW

#### Võimsusepiirangu seadistusplaani lähtetingimus:

pliidiplaat on vooluvõrgust lahti ühendatud; RR-nupp nullasendis; FR-nupp asendis 9.

#### Võimsusepiirangu seadistamine:

ühendage pliidiplaat **2 minuti** jooksul uuesti vooluvõrku, toimides järgmiselt.

Kui pliit on välja lülitatud, vajutage OWL RR ja hoidke seda selles asendis, **1 sekundi** pärast kõlab helisignaali ja

kuvale RR-2 ilmub . Hoides RR-nuppu käigu lõpus paigal, tehke FR-nupuga kiiresti läbi järgmised toimingud.

OWR **1 sekundiks**, kuni kõlab helisignaali, seejärel vabastage nupp, lastes sel naasta **kolm korda** asendisse


9; (asendis OWR kuvatakse , iga vabastamise ajal asendis 9 see sümbol kaob). Alles nüüd saab vabastada ka RR-nupu. **See protseduuri esimene osa tuleb läbi viia esimese 5 sekundi jooksul alates protseduuri algusest.**


Võimsusepiirangu menüüsse sisenemise kinnitamiseks



kuvab RR-2 vaheldumisi ja , samal ajal kui RL-2-l kuvatakse pidevalt .

Nüüd on võimalik määrata üks kahest võimusest, selleks toimige järgmiselt.

OWL  RR selles asendis, samal ajal viige FR nullasendisse. Et valida vaikevõimsusest erinev võimsus,

 FR ühe astme võrra, viies selle asendisse 1, FR-2

kuvab . Alles sellel hetkel saab vabastada ka RR-nupu, mis naaseb nullasendisse. Asetage ka FR-nupp nullasendisse.







Valitud seadistuse kinnitamiseks vajutage OWL  1 sekundiks, FR ja RR korruga. RR-2 ja RL-2 kuvavad  ning seejärel süttivad kõik näidikud mõneks sekundiks, mis tähendab, et protseduur on edukalt lõpule viidud ja salvestatud.

#### • 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

kasutatav tasemetega  kuni .

#### Aktiveerimine


OWL  nupp (FL- RL- RR - FR ) ja hoidke seda selles asendis 3 sekundit. Funktsiooni aktiveerimisest annab märku helisignaal. Ekraanil (2) kuvatakse see vilkuv sümbol . 10 sekundi jooksul.  soovitud taseme nupp, näiteks , oodake 5 sekundit. Sümbolid  ja  hakkavad ja järjestikku vilkuma.

#### Väljalülitamine

Keerake nupp teise asendisse.

#### • Child lock (Lapselukk)


Seda funktsiooni saab aktiveerida ainult siis, kui nupud (FL-RL-RR-FR) on nullasendis (1).

Kui nupud on nullasendis (1), siis OWL  (RR ja RL) korruga; hoidke neid selles asendis 3 sekundit. Ekraan (4)

kuvab sümbolite jada  4 korda. Jada lõpus aktiveeritakse „child lock“.

**Märkus:** See olek ei võimalda aktiveerida ühtegi funktsiooni, välja arvatud aspiraator, mida saab aktiveerida tavapäraselt.

**Märkus:** Kui teete „child lock“ aktiveerimisprotseduuri siis, kui mõni nupp on muus asendis kui null, korratakse

sümbolite jada  ekraanil (4) ainult kaks korda, mis näitab, et „child lock“ aktiveerimine ei ole võimalik.

## TÕMBEVENTILAATORI KASUTAMINE




#### • Aspiraatori FLAP

Ventilatsioonial on mehaaniline pöörlev seade FLAP. Väljatõmbesüsteemi aktiveerimiseks tuleb enne õhupuhasti sisse lülitamist FLAP avada. Ventilatoril on

andur, mis peatab mootori automaatselt, juhul kui FLAP ventileerimise ajal täielikult suletakse. Ventileerimist jätkatakse ainult siis, kui FLAP uuesti avatakse.


Tõmbe aktiveerimine suletud FLAP-iga. Ekraan (5) ja LED “OPEN” hakkavad vilkuma ning mootor jääb välja lülitatuks.

#### • Tõmbekiirus:

Pliidiplaadil on 9 tõmbekiirust tasemetega  kuni , lisaks Booster .

#### • Väljatõmbe aktiveerimine/inaktiveerimine

##### Aktiveerimine

Avage ülaosa keskel asuv FLAP. Nullasendist (1),  nupust HOOD suurendab iga klõps tõmbevõimsust järkjärgult.

Ekraan (2) näitab hetkel aktiivset võimsustaset.


##### Väljalülitamine

Pange  nupp HOOD nullasendisse (1), ekraanil kuvatakse .


#### • Booster

##### Aktiveerimine

OWR  nupp HOOD, ekraanile ilmub vilkuv sümbol .

Režiim kasutab ära aspiraatori maksimaalset võimsust, see on ajastatud ja kestab 5 minutit. Selle aja möödumisest annab märku helisignaal, seejärel taastub automaatselt tase .

##### Väljalülitamine

Boosteri saab igal ajal inaktiveerida, keerates nupp tasemele .

#### • Automaatne töö

Õhupuhasti valib automaatselt ise kõige sobivama kiiruse, kohandades tõmbevõimsust selle järgi, millise võimsusega töötavad kuumutusala.

Kui kuumutusala lülitatakse välja, kohandab õhupuhasti oma tõmbekiirust, vähendades seda järkjärgult nii, et see oleks auru ja lõhnade eemaldamiseks piisav.

##### Aktiveerimine

Hoidke OWL  nuppu HOOD asendis 1 sekundi. LED

( A ) (6) süttib ja helisignaal annab märku funktsiooni aktiveerimisest.

##### Väljalülitamine

Funktsiooni väljalülitamiseks keerake aktiveerimistoimingut.

**Märkus.** Filtri hoolduse märguande korral ei saa seda funktsiooni aktiveerida.

### • Rasva- ja lõhnafiltri küllastusnäidiku aktiveerimine/inaktiveerimine

**Märkus:** üldiselt on see märguanne inaktiveeritud.


**Filtri aktiveerimise/inaktiveerimise menüüsse pääsemine**

Kui ekraanid on välja lülitatud, OWL  nupp HOOD – hoidke seda asendit 8 sekundit.

**Märkus:** Esimest korda sellesse menüüsse sisenedes leiata end rasvafiltri seadistusest ja ekraanil kuvatakse (5)

sümbol . Kui soovite siseneda lõhnafiltri menüüsse OWL

 kasutage nuppu HOOD ja hoidke seda asendit 2

sekundit. Ekraanile (5) ilmub sümbol , mis näitab, et olete sisenedu lõhnafiltri seadistusmenüüsse.



### **Rasvafiltri küllastumise näidiku aktiveerimine**

Rasvafiltri seadistuses R  HOOD, sümboli G kõrvale ilmub , mis näitab, et see näidik on aktiveeritud. Seejärel pöörake nullasendisse.

**Rasvafiltri küllastumise näidiku väljalülitamiseks toimige järgmiselt.**


Sama mis aktiveerimisprotseduur.

### **Lõhnafiltri küllastumise näidiku aktiveerimine**

Lõhnafiltri seadistusmenüüs R  HOOD ilmub sümboli F kõrvale , mis näitab, et näidik on aktiveeritud. Seejärel pöörake nullasendisse.

**Lõhnafiltri küllastumise näidiku väljalülitamiseks toimige järgmiselt.**

Sama mis aktiveerimisprotseduur.

**Märkus:** Valitud seadistuste kinnitamiseks tuleb filtri aktiveerimise/inaktiveerimise menüüst väljuda: OWL  HOOD nupp 8 sekundit.

### • Filtrite küllastumise märguanne

**Märkus:** see funktsioon on vaikimisi välja lülitatud. Aktiveerub rasvafiltri ja/või lõhnafiltri küllastuse näidiku aktiveerimisel (vt ülaltoodud protseduuri).

Kui saabub aeg rasva- ja/või lõhnafiltri vahetamiseks, ilmuvad ekraanile järgmised sümbolid (5):

**Lõhnafiltrid:**  Vilgub 10 sek.


**Rasvafilter:**  Vilgub 10 sek.



**Mõlemad filtrid:**  ja  vilguvad vaheldumisi 10 sek.

**Märkus:** nende märguannete ilmumisel jätkavad pliidiplaat ja õhupuhasi normaalset tööd, kuid õhupuhasi automaatset funktsiooni ei ole võimalik aktiveerida.

**Pärast rasva- ja/või lõhnafiltrite vahetamist tuleb filtri küllastumise näidik lähtestada.** Seda kasutatakse loenduri lähtestamiseks ja ka G- ja/või F-signaalide kustutamiseks.

### • filtri küllastumise näidiku lähtestamine

Selleks toimige järgnevalt: OWL  HOOD nupp 3 sekundit.

G või F kaob ekraanilt (5) ja täpp all paremal vilgub 2 sekundit.  või  ja järgnev helisignaal annavad teada, et näidik on lähtestatud.


**Märkus:** Mõlema märguande korral tuleb seda protseduuri teha kaks korda, et lähtestada esmalt üks ja seejärel teine märguanne.

## VÕIMSUSTE TABEL

Kasutatav võimsus		Toiduvalmistamise tüüp	Kasutus (vastavalt kogemustele ja harjumustele)
Max võimsusel		Kiire soojendamise	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 iga 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 iga kasutamist pliidi jahtuda ja puhastage see seejärel toidujääkidest ja -plekidest. Suhkur ja suure suhkruisaldusega toiduained kahjustavad pliidiplaati – need tuleb eemaldada kohe. Sool, suhkur ja liiv võivad

klaasist pinda kriimustada. Kasutage pliidi puhastamiseks pehmet lappi, majapidamispaperit või spetsiaalseid pinna puhastamise tooteid (järgige tootja juhiseid).

#### • 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.

#### • Metallvõre puhastamine

Võret tuleb pesta käsitsi sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga, oksüdatsiooni vältimiseks kuivage võre korralikult.

#### • Nuppude puhastamine

Põhjalikumaks puhastamiseks on võimalik nupud lahti võtta – need on pinna külge kinnitatud magnetkonksuga, seega piisab nende tõstmisest. Nupud tuleb pesta käsitsi kuuma vee ja neutraalsete pesuvahenditega, kasutamata käsnasid

või lappe.

## TÖMBEVENTILAATORI HOOLDUS

### • Tömbeventilaatori 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.

### • ✂ Rasvafiltri 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 töomadusi.

### • ✂ Aktiivsefiltri hooldus – keraamiline (ainult filtreeriva versiooni puhul)






Eemaldab toiduvalmistamisel tekkivad ebameeldivad lõhnad. Toode on varustatud lõhnafiltritega.

Lõhnafiltrid küllastuvad lühema või pikema aja jooksul, olenevalt toiduvalmistamise tüübist ja rasvafiltri puhastamise korrapärasusest. Neid lõhnafiltreid saab termiliselt ennistada, kui hoida neid iga 2–3 kuu järel 45 minutit 200-kraadises eelsoojendatud ahjus. Õige ennistamine tagab, et filtrid töötavad tõhusalt viis aastat.

**Tähelepanu!** Ärge asetage filtreid ahju põhja, vaid küpsetusplaadiga keskmisele kõrgusele.

## 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 nuppude pidev (püsiv) aktiveerimine järgmistes asendites: <b>OWL</b>  või <b>OWR</b> 	Nupp on lukustatud asendisse <b>OWL</b> või <b>OWR</b> rohkem kui <b>30 sekundiks</b> .	Kontrollige, kas nupul ei ole mustust või esemeid, mis takistavad selle tagasi liikumist, vajadusel eemaldage takistused ja taastage nupu nullasend.
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 lähimas teenindusse.**



**Griežtai laikykitės šiame vadove pateiktų instrukcijų.** Gamintojas nepriima 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 nepriima jokios atsakomybės už netinkamą naudojimą ar netinkamą komandų nustatymą.


**Prietaisais 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 nėra vienas komponentas nėra pažeistas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir nemontuokite.

● Prieš pradėdami montuoti patikrinkite, ar prietaisais 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](http://www.elica.com) ir [www.shop.elica.com](http://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 pradėdami bet kokius montavimo veiksmus. ● Montavimas ar priežiūra turi būti atliekami specialaus techniko, laikantis gamintojo instrukcijų ir vietoje galiojančių saugumo normų. Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio dalių, nebent nurodyta kitaip naudojimo instrukcijose. ● Pagal įstatymus, gaminį privaloma įžeminti. ● Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima prijungti balde įmontuotą gaminį prie elektros tinklo. ● Kad montavimas atitiktų galiojančias normas, reikalingas daugiapalis jungiklis, kuris užtikrintų visišką tinklo atjungimą III kategorijos viršįtampio sąlygomis, laikantis montavimo taisyklių. ● Nenaudokite kelių kištukinių lizdų ar ilgintuvų. ● Baigus montavimą, elektros dalys neturi būti pasiekiamos naudotojui. ● Gaminys ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaitinamųjų dalių. ● Neleiskite vaikams žaisti su gaminiumi. Laikykite vaikus atokiai ir juos prižiūrėkite, nes prieinamos dalys naudojimo metu gali būti labai karštos. ● Jeigu nešiojate širdies stimuliatorių ar aktyvius implantus, prieš

naudojant indukcinę kaitlentę, būtina patikrinti, ar stimulatorius yra suderinamas su gaminiumi. ● 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. Būkite atsargūs virdami maistą, kuriame yra daug riebalų ar aliejaus. ● Jeigu paviršius yra įskilęs, išjunkite gaminį, kad išvengtumėte nusitrenkimo elektra galimybes. ● Gaminys nėra skirtas veikti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema. ● Neprižiūrimas gaminimas ant kaitlentės su aliejumi ar riebalais gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. ● Virimo / kepimo procesas turi būti nuolatos prižiūrimas. Trumpas virimo / kepimo procesas turi būti prižiūrimas nuolatos. ● NIEKADA nebandykite užgesinti liepsnos vandeniu. Priešingu atveju, kilus gaisrui, išjunkite gaminį ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu ar gaisro gesinimo antklode. ● Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant virimo / kepimo paviršių. ● Nenaudokite garinių valytuvų, nes kyla nutrenkimo elektra pavojus. ● Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, tokių kaip peilių, šakučių, šaukštelių ir dangčių, nes jie gali perkaisti. ● Prieš prijungdami gaminį prie elektros energijos tinklo: patikrinkite duomenų lentelę (apatinėje gaminio dalyje), kad išitiktumėte, jog įtampa ir galia atitinka tinklo įtampą bei galia ir prijungimo lizdas yra tinkamas. Kilus dvejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.

Svarbu: ● Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę valdymo įtaisu, o ne remkitės puodų detektoriumi. ● Stenkitės, kad skysčiai neišbėgtų, todėl virdami ar šildydami skysčius sumažinkite karštį. ● Kaitinančiųjų dalių nepalikite įjungtu puodams ar keptuvėms esant tuščioms ir jeigu ant kaitlentės nėra ko šildyti. ● Baigę gaminti valgį, išjunkite naudotą kaitinimo zoną. ● Maistui gaminti niekada nenaudokite aliuminio folijos ir niekada tiesiai nedėkite aliuminio supakuotų gaminijų. Aluminis prilips ir nepataisomai sugadins jūsų gaminį. ● Niekada nešildykite skardinių su maistu prieš tai jų neatidarydami: jos gali sprogti! Šis perspėjimas taikomas ir visų kitų rūšių kaitlentėms. ● Padidintos galios naudojimas, pavyzdžiui, „Booster“ funkcija, nėra pritaikyta kai kurių skysčių, tokių kaip kepimo aliejus, šildymui. Per didelės karštis gali būti pavojingas. Tokiais atvejais, patariame naudoti mažesnę galią. ● Indai turi būti uždėti tiesiogiai kaitlentės centre. Jokiais būdais nedėkite kokių nors objektų tarp puodų ar keptuvės ir kaitlentės paviršiaus. ● Esant per aukštai temperatūrai, gaminys automatiškai sumažina kaitinimo zonų galios lygį. ● Prieš pradėdami bet kokius valymo arba priežiūros darbus, atjunkite gaminį nuo elektros energijos tinklo, ištraukdami kištuką arba atjungdami bendrą gyvenamosios patalpos maitinimo jungiklį. ● Visų montavimo ir priežiūros darbų metu mūvėkite darbinės pirštines. ● Gaminį gali naudoti ne mažesni nei 8 metų vaikai ir fizinei, jutiminei arba protinei negaliai 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. ● Vaikai turi būti

prižiūrimi, kad nežaistų su gaminiu. ● Draudžiama atlikti priežiūrą ir valyti vaiksams be priežiūros. ● Patalpoje turi būti pakankama ventilacija, kai gaminyje naudojamas kartu su kitais produktais, degimui naudojančias dujas arba kitą kurą. ● Gaminio vidų ir išorę reikia dažnai nuvalyti (BENT KARTĄ PER MĖNESĮ). Bet kokiu atveju, laikykitės priežiūros instrukcijose nurodytos informacijos. ● 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 jokių būdų negalima naudoti. ● Kepant aliejuje būtina nuolatinė priežiūra, kad perkaitęs aliejus neužsidegtų. ● Dėmesio! Kaitlentei esant įjungtai, prieinamos prietaiso dalys gali įkaisti. ● Dėmesio! Nejunkite produkto prie elektros tinklo, kol nebus visiškai baigta montuoti. ● Dūmų šalinimui reikia taikyti technines ir saugos priemones, griežtai vadovaujantis vietinėmis kompetentingų institucijų reglamentuose numatytais nuostatomis. ● Ištraukiamo oro negalima tiekti vamzdžiu, skirtu dujinių ar kito kuro prietaisų generuojamų garų šalinimui. ● Niekada nenaudokite gaminio, jei grotelės nėra tinkamai sumontuotos! ● Montavimui naudokite tik kartu su gaminiu duotas fiksavimo varžtus, o jei jie nepridėti, įsigykite tinkamos rūšies varžtus. Naudokite tinkamo ilgio varžtus, kurių ilgis nurodytas montavimo vadove. ● Kai vienu metu veikia šis prietaisas ir kiti ne elektros energija maitinami prietaisai, kambario neigiamas slėgis negali viršyti 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Labai svarbu išsaugoti šias instrukcijas, kad būtų galima jas perskaityti bet kuriuo metu. Pardavimo, perdavimo ar perkėlimo atvejais, įsitinkinkite, kad instrukcijos pateikiamos kartu su gaminiu.

## 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 nepriima jokios atsakomybės už žalą, padarytą asmenims, gyvūnams ar daiktams, nesilaikant šiame skyriuje pateiktų nurodymų. ● Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima išimti kaitlentę iš darbinio paviršiaus. ● Įsitinkinkite, kad gaminio apacioje sumontuotoje gamyklinėje lentelėje nurodyta įtampa atitinka namo, kuriame montuojama, įtampą. ● Nenaudokite ilgintuvų. ● Įžeminimo elektros laidas turi būti 2 cm ilgesnis nei kiti laidai. ● Jeigu maitinimo laidas nėra pateikiamas kartu su gaminiu, naudokite tokį, kurio minimalus laidininko pjūvis būtų 2,5 mm<sup>2</sup> galiai iki 7200 vatų; aukštesnei galiai naudokite 4 mm<sup>2</sup>. ● Nė viename laido taške temperatūra negali būti 50 °C aukštesnė, nei aplinkos temperatūra. ● Gaminys yra skirtas būti nuolat prijungtas prie elektros tinklo. Todėl jį būtina jungti prie fiksuoto tinklo daugiapolių jungikliu, kuris užtikrintų visišką tinklo atjungimą III kategorijos viršįtampio sąlygomis ir, kuris būtų lengvai prieinamas po montavimo.

● **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 tinklo laidas yra gerai prijungtas.

„POWER LIMITATION“ (galios ribojimas): gaminyje turi „Power Limitation“ (galios ribojimo) funkcija, 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 sekandas 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 jutikliu „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 būtiniams prietaisams taikomais reglamentais.

**DĖMESIO:** prie gaminio jungiami RINKINIO laidai turi priklausyti sertifikuoti grandinei, kurios labai žema saugi įtampa (SELV). Šio prietaiso gamintojas nepriima 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 pradėdami montuoti:** išpakuokite gaminį patikrinkite, ar gabenant jį nebuvo pažeistas ir iškilus problemoms, prieš pradėdami montuoti, kreipkitės į pardavimo atstovą arba klientų aptarnavimo tarnybą; Patikrinkite, ar įsigytas gaminyje yra pasirinkti montavimo zonių tinkamų matmenų; Patikrinkite, ar pakuočės 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.

• TOP montavimo atveju, gaminyje yra skirtas įmontuoti į 2–6 cm storio stalviršį arba FLUSH atveju – į 2,5–6 cm stalviršį.

Mažiausias atstumas tarp kaitlentės ir sienos turi būti bent 5 cm priekyje, bent 4 cm šonuose ir bent 50 cm nuo viršutinį spintelį.

SVARBI PASTABA = siūlomi atstumai yra orientaciniai: projektuojant erdves, reikia vadovautis virtuvės baldų

gamintojo nurodymais.

- norint optimizuoti montavimą su filtru, rekomenduojama baldo pagrindu įrengti angą, kurioje reikia įmontuoti komercines grotelles.

- **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 24 valandos 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 aprišti vamzdžius tokių savybių lipnia juosta: minkšto PVC elastinė plėvelė su akrilato klijais; atitinka standartą DIN EN 60454; atspirenas; 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 (EEI/A).

Įsitikindami, kad šis gaminys šalinamas tinkamai. Naudotojas padeda išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai. Šis simbolis ant gaminio ar pridėdamas 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 jungtą 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 filtrai 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:

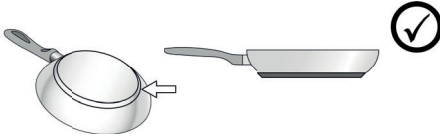
- indų, kurių dugnas nėra visiškai lygus;
- metalinių indų emaliuotu dugnu;
- indų šiuurkščiu dugnu, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus;
- niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydelio.
- Ne visi indukcijai pritaikyti puodai veikia efektyviai, nes dugno sudėtyje yra 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 induktorijai gali būti neatpažinti.



- Dugnas plokščias ir paviršius nėra šurkštus.
- 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.

#### • 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](http://www.elica.com) ir [www.shop.elica.com](http://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 neprisimama 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 •

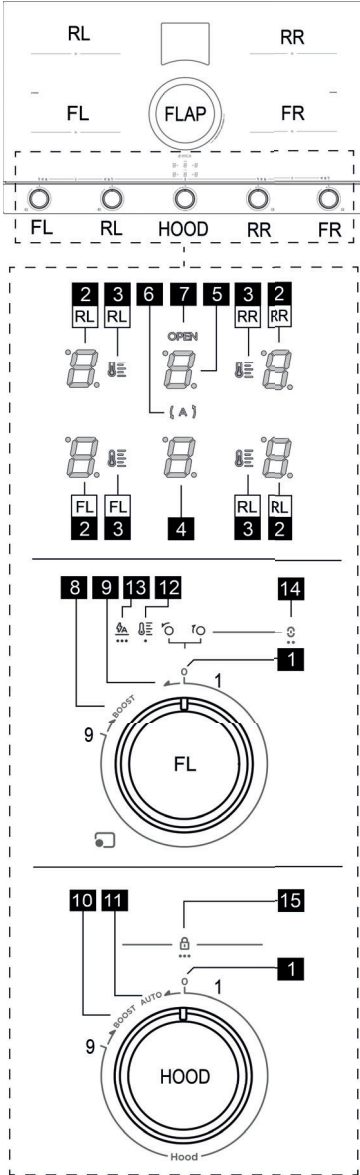
Venkite drastiškų vamzdžio pjūvio pokyčių, visada pirmenybę teikite Ø 150 mm pjūviui (arba 222 x 89 mm stačiakampiui).

#### • Versija su filtru:

Prieš vėl tiekiant orą į patalpą, siurbiamas oras bus filtruojamas specialiais riebalų filtrais arba kvapų filtrais. Gaminys tiekiamas su visais priedais, reikalingais standartiniam montavimui, o oro išvadas įrengiamas priekinėje baldo pagrindo dalyje. Gaminys turi kvapų filtrų komplektą. Dėl išsamesnės informacijos žiūrėkite puslapį apie versijos su filtru priedus (šių instrukcijų iliustruotoje dalyje).

# 3. VEIKIMAS

## VALDYMO SKYDAS



T.	Veiksmas
1	Rankenų nulinė 0 padėtis
2	Kaitinimo zonų ekranas
3	„Temperature manager“ (temperatūrų valdiklio) ekranas

4	Siurbimo įtaiso ekranas
5	Filtrų valdymo ekranas
6	Automatinio siurbimo įtaiso indikatorius
7	FLAP atidarymo indikatorius
8	Kepimo „Booster“ (sustiprinimo) suaktyvinimo padėtis
8	„Temperature Manager“ (temperatūrų valdiklio) suaktyvinimo padėtis
8	„Bridge“ (tilto) suaktyvinimo padėtis
9	„Automatic Heat up“ (automatinio pakaitinimo) suaktyvinimo padėtis
10	Siurbimo „Booster“ (sustiprinimo) suaktyvinimo padėtis
11	Automatinio siurbimo įtaiso suaktyvinimo padėtis
12	„Temperature manager“ temperatūrų valdiklio šilkografija
13	„Automatic heat up“ (automatinio pakaitinimo) šilkografija
14	„Bridge“ (tilto) šilkografija
15	„Child Lock“ (užrakinimo nuo vaikų) šilkografija

## 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 zona“ ir „Darbinė temperatūra“, „Lock“ (užrakinimo) funkcija“ arba „Timer“ (laikmatis)).

Prieš artinamiesi 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 artinamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

## KAITINIMO ZONOS EKRANAS

Kaitinimo zonų ekranuose rodoma:

Veiksmas	Reikšmė
Įjungta kaitinimo zona	<b>0</b>
„Power Level“ (galios lygis)	<b>1...9-A</b>
„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)	<b>H</b>

„Pot Detector“ (puodų daviklis)	
„Bridge Zone“ (sujungti zonas) funkcija aktyvi	
„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) funkcija aktyvi	
„Child Lock“ (užrakinimo nuo vaikų) funkcija aktyvi	
Pauzės funkcija	
„Automatic Heat UP“ (automatinio pakaitinimo) funkcija	

**Pastaba:** Jei viename ar daugiau ekranų parodomas

mirksintis taškas atitinkamas šio ekrano valdiklis atstatomas pasukant rankeną į nulinę padėtį.

## 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 simboliu .

## RANKENŲ SUKIMO RODYMAS

Šioje lentelėje aprašoma, kaip pasukti rankenas, kai rodomas atitinkamas simbolis.

	sukimas pagal laikrodžio rodyklę
	sukimas pagal laikrodžio rodyklę už 9 lygio, sukant rankeną iki pat galo.
	sukimas prieš laikrodžio rodyklę
	sukimas prieš laikrodžio rodyklę už nulinio lygio (1), sukant rankeną iki pat galo.

## KAITLENTĖS NAUDOJIMAS

Kaitlentė turi keturias kaitinimo zonas

jos suaktyvinamos atskirai arba gali būti naudojamos kartu **FL+RL** arba **FR+RR**. Kiekviena zona turi 9 galios lygius plius papildomą „Booster“ (sustiprinimą).

### • Kaitinimo zonos suaktyvinimas / išjungimas

#### Suaktyvinimas:

iš nulinės padėties (1), rankena (FL- RL- RR - FR ), kiekvienas spragtelėjimas palaipsniui padidins kaitinimo galią. Ekране bus parodytas tuo metu aktyvus galios lygis

nuo iki .

#### Išjungimas:

iš bet kurios kitos nei nulinė padėties (1), rankena (FL- RL- RR - FR ), grąžindami ją į nulinę padėtį (1).

Ekranas rodydys nuo iki .

### • „Booster“ (sustiprinimas)

#### Suaktyvinimas:

**OWR** rankena (FL- RL- RR - FR ), ekrane parodomas simbolis .

Šiame režime išnaudojama maksimali induktoriaus galia. Ji yra nustatomo laiko ir trunka **10 min.** Garsinis signalas praneš, kada baigsis šis laikas, o tada galia automatiškai

grįš į lygį .

#### Išjungimas:

„Booster“ (sustiprinimas) galima išjungti bet kuriuo metu **L**

rankena ties lygiu , arba **OWR** kaip atliekama norint suaktyvinti.

### • „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis)

„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis) – tai funkcija, su kuria galima nustatyti iš anksto pasirinktą tinkamiausią temperatūrą, norint pasiekti pageidaujama rezultata.

#### Suaktyvinimas:

**OWL** rankena (FL - RL- RR - FR ) laikykite ją šioje padėtyje **1 sek.** Ekranas (2) rodydys mirksintį , dabar **R**

vienoje iš pirmų trijų rankenos padėčių, norint pasirinkti tinkamiausią lygį iš esamų, kiekvienoje padėtyje ekranas (2) rodydys simboliu, kaip parodyta toliau, kartu su šviesos

diodu (3):

Nustato galios lygį, skirtą lėtai tirpinti švelnius produktus, nepakeičiant jutiminių savybių (šokolada, sviestą ir t. t.).

Nustato galios lygį, skirtą subtiliai išlaikyti jūsų patiekalus reikiamos temperatūros, nepasiekiant virimo temperatūros.

Nustato galios lygį, skirtą virinti patiekalus ilgesnį laiką. Tinka virti pomidorų padažus, ragu, sriubas, tirštas sriubas, išlaikant kontroliuojamą virimo lygį (idealiai tinka virimui

skystyje). Išvengiama nemalonaus maisto išbėgimo arba galimo dugno pridegimo, kuris dažnai pasitaiko tokio maisto ruošimo metu. Šią funkciją naudokite po to, kai maistas užvirus.

#### **Išjungimas:**

**L** nulinėje padėtyje (1), arba **R** už trečios rankenos padėties.

#### **• „Bridge“ (tiltas):**

Su šia funkcija galima paleisti veikti kartu kaitinimo zoną **FL** su kaitinimo zoną **RL** ir kaitinimo zoną **FR** su kaitinimo zona **RR** sukuriant vieną to paties galios lygio zoną. Šitai galima tolygiai virti / kepti maistą didelėje kepimo skardose ir puoduose.

#### **Suaktyvinimas:**

**OWR** rankenos (**FL** ir **RL**) vienu metu ir išlaikykite ją šioje padėtyje **2 sek.** ir ekranas (**2-FL**) rodys **5**, o ekranas (**2-RL**) rodys **5**.



Norėdami suaktyvinti „Bridge“ (tiltas) dešinėje, atlikite tuos pačius veiksmus, kaip ir su „Bridge“ (tiltas) kairėje. Naudodami rankenas (**FR + RR**).

#### **Išjungimas:**

**L** rankena (**FR** ir **FL**) ir (arba) (**FR** ir **RR**) nulinėje padėtyje (1) atsižvelgiant į „Bridge“ (tiltus), kuriuos norite išjungti.

#### **• „Power Limitation“ (galios ribojimas):**

su funkcija „Power Limitation“ (galios ribojimas) galima nustatyti gaminio veikimą, apribojant didžiausią energijos suvartojimą (KW). Toliau pateikiami galimi nustatymai.

Reikšmė	Galia (KW)
	7,4 KW (numatytasis nustatymas)
	4,5 KW

#### **Kaitlentės įsijungimo sąlygos nustatant „Power Limitation“ (galios ribojimą):**

Kaitlentė atjungta nuo elektros tinklo; Rankena **RR** nulinėje padėtyje; Rankena **FR** padėtyje 9.

#### **„Power Limitation“ (galios ribojimo) nustatymas:**

Vėl prijunkite kaitlentę prie maitinimo, per kitas **2 min.** atlikite tokią procedūrą:

Kai kaitlentė išjungta, **OWL** rankeną **RR** ir išlaikykite šioje padėtyje, po **1 sek.** įsijungs garso signalas ir ekrane

**RR-2** bus parodyta **A**. Dar vis laikydami rankeną **RR** ties galiniu jungikliu, greitai atlikite šią seką su rankena **FR**:

**OWR** **1 sek.** iki garsinio signalo, atleiskite rankeną, kuri grįš į padėtį **9 tris kartus**; (padėtyje **OWR** bus

parodyta **A**, o tuo tarpu, kiekvieną kartą atleidus, padėtyje **9** šis simbolis nebebus rodomas.) . Tik dabar bus galima atleisti ir rankeną **RR**. **Šią pirmą procedūros dalį reikia atlikti per pirmas 5 sek. nuo procedūros pradžios.**

Patvirtinant, kad atidarėme „Power Limitation“ (galios ribojimo) meniu, ekrane **RR-2** pakaitomis bus rodoma **A** ir **B**, o tuo tarpu, ekrane **RL-2** bus nuolat rodoma **B**.

Dabar bus galima nustatyti vieną iš tokiu būdu pasirenkamų maitinimo parinkčių:

**OWL** rankeną **RR** išlaikykite šioje padėtyje, o tuo tarpu, rankena **FR** turi būti pasukta į nulinę padėtį; norėdami iš šios padėties pasirinkti kitą nei numatytąją

galia, rankeną **FR** vieną padalą pasukdami į padėtį **1**,

ekrane **FR-2** bus rodoma **B**. Tik dabar bus galima atleisti ir rankeną **RR**, kuri grįš į nulinę padėtį. Taip pat ir rankeną **FR** grąžinkite į nulinę padėtį.

Norėdami patvirtinti pasirinktą nustatymą, vienu metu **OWL**

**1 sek.** rankenas **FR** ir **RR**. Ekranei **RR-2** ir **RL-2** vieną po kitos rodo linijas **B→B→B** ir po to visi ekranai užsidega kelioms sekundės nurodydami, kad procedūra buvo sėkmingai atlikta ir išsaugota.

#### **• „Automatic heat up“ (automatinis pakaitinimas)**

Su funkcija „Automatic Heat UP“ (automatinis pakaitinimas) galima greičiau pasiekti nustatytą galia. 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 **B**

iki **B**.

#### **Suaktyvinimas:**

**OWL** rankena (**FL- RL- RR - FR** ) ir laikykite ją šioje padėtyje **3 sek.** garso signalas praneš, kad ši funkcija buvo suaktyvinta. Ekrane (2) šis simbolis bus rodomas **B**

mirksintis. Per **10 sek.** rankena ties pageidaujama lygiu, pavyzdžiui, **B** ir palaukite **5 sek.** dabar vienas po kito pradės mirksėti simbolis **A** ir **B**.

#### **Išjungimas:**

pasukite rankeną į kitą padėtį.

#### **• „Child lock“ (užrakinimas nuo vaiku)**

Šią funkciją galima suaktyvinti tik tada, jei rankenos (**FL-RL-RR-FR**) yra nulinėje padėtyje (1).


Kai rankenos nulinėje padėtyje (1) **OWL** rankenos (**RR** ir **RL**) vienu metu, ir laikykite šioje padėtyje **3 sek.** ekranas

(4) rodys šią simbolių seką **0 5 5 5** kartojamą 4 kartus.

Baigus šią seką, bus suaktyvintas „child lock“ (užrakinimas nuo vaikų).

**Pastaba:** ši būsena neleidžia suaktyvinti jokios funkcijos, išskyrus siurbimo įtaisą, kurį bus galima suaktyvinti kaip įprastai.

**Pastaba:** atliekant „child lock“ (užrakinimo nuo vaikų) procedūrą, kai viena ar daugiau rankenų yra kitoje nei

nulinė padėtyje, ekrane (4) simbolių seka  pasikartos tik 2 kartus nurodant, kad nebus galima suaktyvinti „child lock“ (užrakinimo nuo vaikų).




## ORO IŠTRAUKIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

### • Siurbimo įtaiso FLAP :

siurbimo zona turi mechaninį sukamąjį „FLAP“ (ATVARTA). Norint suaktyvinti oro ištraukimo sistemą, prieš įjungiant gartraukį, reikia atidaryti „FLAP“ (ATVARTA). Gartraukis turi jutiklį, kuris automatiškai sustabdo variklį tada, kai veikiant oro ištraukimui, „FLAP“ (ATVARTAS) visiškai uždarymas. Siurbimas vėl įjungiamas tada, kai „FLAP“ (ATVARTAS) iš naujo atidaromas.

Bandant suaktyvinti siurbimą, kai „FLAP“ (ATVARTAS) uždarytas, ekranas (5) ir šviesos diodas „OPEN“ (ATIDARYTI) pradės mirksėti ir variklis liks išjungtas.


### • Siurbimo greitis:

kaitlentė turi 9 siurbimo greičio lygius nuo  iki  bei „Booster“ (sustiprinimo) lygį .

### • Siurbimo įtaiso suaktyvinimas / išjungimas:



#### **Suaktyvinimas:**

atidarykite FLAP kaitlentės viduryje; Iš nulinės padėties (1),

 rankena HOOD, kiekvienas spragtelėjimas palaipsniui padidins siurbimo galią.



Ekrane (2) bus parodytas tuo metu aktyvus galios lygis.


#### **Išjungimas:**

iš bet kurios kitos nei nulis padėties,  rankena HOOD gražindami ją į nulinę padėtį (1). Ekrane bus rodoma .

### • Siurbimo įtaiso „Booster“ (sustiprinimas):

#### **Suaktyvinimas:**

OWR  rankena HOOD, ekrane parodomas mirksintis simbolis .

Šiame režime naudojama maksimali siurbimo įtaiso galia, ji nustatyta laiko ir trunka 5 min.. Garso signalas praneš, kada baigsis šis laikas, o tada galia automatiškai grįš į lygį .

### **Išjungimas:**

„Booster“ (sustiprinimas) gali būti suaktyvintas bet kuriuo metu, pasukant rankeną iki lygio .

### • Automatinis veikimas

Gartraukis automatiškai parinks tinkamiausią greitį, pritaikydamas siurbimo našumą maksimaliam maisto ruošimo lygiui, naudojamam kaitinimo zonos.

Kai kaitinimo zonos išjungiamos, gartraukis pritaiko savo siurbimo greitį pamažu jį mažindamas taip, kad pašalintų likusius garus ir kvapus.

#### **Suaktyvinimas:**

OWL  rankena HOOD ir laikykite ją šioje padėtyje 1

sek. Įsijungia šviesos diodas (A) (6) ir garso signalas įspėja, kad ši funkcija buvo suaktyvinta.

#### **Išjungimas:**

norėdami išjungti šią funkciją, pakartokite tuos pačius suaktyvinimo veiksmus.


**Pastaba:** jei yra filtrų priežiūros pranešimas, šios funkcijos suaktyvinti negalima.


### • Riebalų ir kvapų filtro prisotinimo indikatorius suaktyvinimas / išjungimas

**Pastaba:** Šis rodiklis paprastai yra išjungtas.

**Norėdami pasiekti filtrų suaktyvinimo / išjungimo meniu:**

Kai visi ekranai išjungti, OWL  rankena HOOD ir likite šioje padėtyje 8 sek.


**Pastaba:** pirmą kartą atidarius šį meniu, bus pateiktas riebalų filtro nustatymas ir ekrane (5) bus parodytas simbolis ; Jei norite atidaryti kvapų filtro meniu OWL

 rankena HOOD ir likite šioje padėtyje 2 sek. Ekranas

(5) pereis prie simbolio , rodančio, kad buvo atidarytas kvapų filtro nustatymo meniu.

**Norėdami suaktyvinti riebalų filtro prisotinimo indikatorius:**



riebalų filtro nustatyme,  rankena HOOD šalia

simbolio G bus parodytas taškelis , nurodantis, kad šis indikatorius buvo suaktyvintas. Po to pasukite į nulinę padėtį.

**Norėdami išjungti riebalų filtro prisotinimo indikatorius:**

ta pati procedūra, kaip ir suaktyvinant.

**Norėdami suaktyvinti kvapų filtro prisotinimo indikatorius:**

kvapų filtro nustatymo meniu,  rankena HOOD, šalia simbolio F bus parodytas taškelis , nurodantis, kad šis indikatorius buvo suaktyvintas. Po to pasukite į nulinę padėtį.



### **Norėdami išjungti kvapų filtro prisotinimo indikatorių:**

ta pati procedūra, kaip ir suaktyvinant.

**Pastaba:** norint patvirtinti pasirinktus nustatymus, bus reikalinga išjungti filtrų suaktyvinimo / išjungimo meniu:

**OWL**  rankena **HOOD** ir likite šioje padėtyje **8 sek.**

### **• Filtrų prisotinimo rodiklis**

**Pastaba:** ši funkcija pagal numatytuosius nustatymus yra išjungta. Bus suaktyvinta tuomet, kai bus suaktyvinti riebalų ir (arba) kvapų filtro prisotinimo indikatoriai (žr. pirmiau pateiktą procedūrą)

Kai ateis laikas pakeisti riebalų ir (arba) kvapų filtrą, ekrane (5) bus parodyti šie simboliai:

**Kvapų filtrai:**  Mirksi 10 sek.


**Riebalų filtrai:**  Mirksi 10 sek.

**Abu filtrai:**  ir  pakaitomis mirksi 10 sek.

**Pastaba:** jei pateikiami šie pranešimai, kaitlentė ir siurbimo įtaisas ir toliau veiks įprastai, bet nebus galima suaktyvinti siurbimo įtaiso automatinės funkcijos.



**Pakeitus riebalų ir (arba) kvapų filtrus, bus reikalinga atlikti filtrų prisotinimo indikatorius atstatymo procedūrą.** Jis skirtas atstatyti skaitiklį ir taip pat išjungti pranešimus G ir (arba) F.

### **• filtrų prisotinimo indikatorius atstatymas:**

atlikite toliau nurodytus veiksmus: **OWL**  rankena **HOOD** ir lieka šioje padėtyje **3 sek.**






Ekrane (5) dingsta rodinys G arba F ir apačioje dešinėje

bus parodytas 2 sek. mirksintis taškelis.  arba

 , po kurio pasigirs garso signalas, nurodantis, kad indikatorius buvo atstatytas.


**Pastaba:** jei yra abu pranešimai, šią procedūrą reikės atlikti du kartus, pirmiausia atstatant vieną, po to – kitą.

## **GALIOS LENTELE**

Galia		Virimo tipas	Naudojimas (atsižvelgiant į patirtį ir virimo / kepimo įpročius)
Maks. galia		Įkaitinti greitai	trumpam padidinkite maisto temperatūrą, kad greitai užvirtų vanduo ir greitai pašiltų kepimo / virimo skysčiai
		Kepti - virti	paskrudinti, pradėti virti, kepti šaldytus produktus, greitai užvirinti
Aukšta galia		Skrudinti - apkepinti - virti - kepti ant grotelių	pakepinti, išlaikyti aktyvų virimą arba kepti ant grotelių (trumpai, 5–10 minučių)
		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		Virti - troškinti - apkepinti - kepti ant grotelių	troškinti, išlaikyti švelnų virimą, virti (ilgą laiką), išmaišyti makaronus
		Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	ilgesnis virimas (ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis), kai verdama skystyje (pvz., su vandeniu, vynu, sultiniu, pienu), išmaišyti makaronus
		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		Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	ištirpinti sviestą, švelniai išlydyti šokoladą, atitirpinti nedidelio dydžio produktus
		Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	nedidelį ką tik išvirtų / iškeptų maisto porcijų karščio išlaikymas arba išlaikyti patiekiamus patiekalus reikiamos temperatūros bei išmaišyti daugiaryžius
OFF		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 paviršiu. Naudokite drėgną šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių ar specialius kaitlentės valymui skirtus gaminius (laikytės gamintojo nurodymų).

#### • Skysčių surinkimo indo valymas:

Jei netyčia iš puodų išteko 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.

#### • Metalinių grotelių valymas:

Grotelės turi būti plaunamos rankomis karštu vandeniu ir neutraliu plovikliu bei kruopščiai išdžiovintos, kad neatsirastų oksidacijos reiškinių.

#### • Rankenų valymas:

norint kruopščiau nuvalyti, galima rankenas išmontuoti. Jos magnetiškai pritvirtintos prie kaitlentės, todėl pakanka tik jas pakelti. Jos plaunamos rankomis naudojant karštą vandenį ir neutralius ploviklius, nenaudojant kempinių ar šluosčių.

### ORO IŠSTRAUKIMO ĮRENGINIO PRIEŽIŪRA

#### • Oro ištraukimo įrenginio valymas:

Valymui naudokite **IŠSKIRTINAI** tik neutraliuose skystuose plovikliuose pamirkytą šluostę.

#### VALYMI NENAUDOKITE JOKIŲ ĮRANKIŲ AR PRIETAISŲ!

Nenaudokite produktų, kurių sudėtyje yra braižančių medžiagų. **NENAUDOKITE ALKOHOLIO!**

#### • Riebalų filtrų priežiūra:

Sulaiko virimo metu atsirusias riebalų daleles.

Jį reikia išvalyti kartą per mėnesį (arba, kai filtrų prisotinimo 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.

#### • Aktyviosios anglies - keramikinio filtro priežiūra (tik versijai su filtrais):

Sulaiko virimo metu atsirusias nemalonus kvapus.






Produktas turi kvapų filtrų rinkinį.

Kvapų filtrai prisotinami po daugiau ar mažiau ilgesnio naudojimo, priklausomai nuo virtuvės tipo ir nuo to, kaip reguliariai valomi riebalų filtrai. Kvapų filtrai gali būti regeneruojami kas 2/3 mėnesius, 45 minutes kaitinant iki 200 °C įkaitintoje orkaitėje. Tinkamas regeneravimas užtikrina pastovų filtravimo efektyvumą kas 5 mėnesius.

**Dėmesio!** Nedėkite filtrų ant orkaitės dugno, bet įdėkite jas į skardą ir padėkite ją vidutiniame aukštyje.

## 5. APTARNAVIMAS

### GEDIMŲ PAIEŠKOS LENTELĖ

Informacinis kodas	Aprašymas	Galimos priežastys	Sprendimas
	Valdymo zona išsijungia dėl per aukštos temperatūros	Vidinė elektroninių dalių temperatūra yra per aukšta	Prieš toliau naudodamiesi kaitlente, palaukite, kol ji atauš
 + garso signalas 	Aptinkamas nuolatinis (ilgalaikis) rankenų suaktyvinimas padėtyje: <b>OWL</b>  arba <b>OWR</b> 	Rankena užblokuota padėtyje <b>OWL</b> arba <b>OWR</b> ilgesnį nei <b>30 sek.</b> laiką.	Patikrinkite, ar yra likučių arba objektų, kliudančių rankenai grįžti ir pašalinkite juos gražindami rankeną į nulinę padėtį.
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.**

**Cieši sekojiet norādījumiem šajā rokasgrāmatā.** Mēs neuzņemamies atbildību par jebkādam problēmām, bojājumiem vai ugunsgrēkiem, kas tiek izraisīti ierīcē, neievērojot šajā rokasgrāmatā norādītās instrukcijas. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās 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 atšķīrties 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 elektriskās 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](http://www.elica.com) un [www.shop.elica.com](http://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. ● Uzstādīšana vai apkope jāveic specializētam tehnikam saskaņā ar ražotāja norādījumiem un saskaņā ar spēkā esošajiem vietējiem drošības noteikumiem. Nelabojiet vai nomainiet izstrādājuma daļas, ja vien tas nav īpaši norādīts lietošanas rokasgrāmatā. ● Izstrādājuma iezemēšana ir obligāta saskaņā ar likumu. ● Strāvas kabelim jābūt pietiekami garam, lai izstrādājumu, kas atrodas padziļinājumā, varētu pieslēgt elektrotīklam. ● Lai instalācija atbilstu spēkā esošajiem drošības standartiem, tai jābūt aprīkotai ar galveno slēdzi, kas nodrošina elektrotīkla pilnīgu atslēgšanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos, saskaņā ar uzstādīšanas noteikumiem. ● Neizmantojiet daudzvietīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus. ● Kad uzstādīšana ir pabeigta, lietotājs vairs nedrīkst piekļūt elektriskajām sastāvdaļām. ● Izstrādājums un tā pieejamās daļas kļūst ļoti karstas lietošanas laikā. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. ● Pārliecinieties, vai bērni nespēļējas ar izstrādājumu; turiet bērnus prom no ierīces un uzreiz viņus, jo pieejamās daļas lietošanas laikā var ļoti sakarst. ● Elektrokardiostimulatoru un aktīvo implantu

lietojotāju gadījumā pirms indukcijas plīts lietošanas ir svarīgi pārbaudīt, vai stimulators ir saderīgs ar izstrādājumu. ● 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. Uzraugiet pārtikas produktu gatavošanu, kas bagāti ar taukiem un eļļu. ● Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet izstrādājumu, lai novērstu elektriskās strāvas trieciena iespēju. ● Izstrādājums nav paredzēts darbināšanai ar ārejo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu. ● Gatavošana bez uzraudzības uz plīts ar eļļu vai taukiem var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku. ● Gatavošanas process ir jāuzrauga. Istermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga. ● NEKAD nedzēsiet liesmas ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet izstrādājumu un noslēpiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu. ● Ugunsbīstamība: nenovietojiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas. ● Nelietojiet tvaika tīrītājus, jo pastāv elektriskās strāvas trieciena risks. ● Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšņas, karotes un vākus, jo tie var pārkarst. ● 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.

Svarīgi: ● Pēc lietošanas izslēdziet plīti, izmantojot tās vadības ierīci, un nepaļaujieties uz katla detektoru. ● Izvairieties no šķidruma izlīšanas; tāpēc, vārot vai sildot šķidrumu, samaziniet siltuma padevi. ● Neatstājiet sildelementus ieslēgtus ar tukšiem katliem un pannām vai bez katliem. ● Kad gatavošana ir pabeigta, izslēdziet attiecīgo gatavošanas zonu. ● Nekādā gadījumā nelietojiet alumīnija foliju ēdiena gatavošanai un nekad negatavojiet produktus, kas iesaiņoti alumīnija folijā. Alumīnijs var izkust un neatgriezeniski sabojāt izstrādājumu. ● Nekad nekarsējiet skārda bundžu vai burku, kas satur pārtikas produktus, iepriekš to neatverot: tā var uzsprāgt! Šis brīdinājums attiecas uz visu citu veidu plīts virsmām. ● Lielas jaudas izmantošana, piemēram, Booster (palielināšana) funkcija, nav piemērota dažu šķidrumu, piemēram, cepšanas eļļas sildīšanai. Pārmērīgs karstums var būt bīstams. Šādos gadījumos mēs iesakām izmantot zemāku jaudu. ● Katli jānovieto tieši uz plīts virsmas un tiem jābūt centrētiem. Starp katlu un plīti nekādā gadījumā neievietojiet citus priekšmetus. ● Situācijā ar augstu temperatūru izstrādājums automātiski samazina gatavošanas zonu jaudas līmeni. ● Pirms jebkurām tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbībām, atslēdziet izstrādājumu no tīkla, izņemot kontaktdakšu vai izslēdzot dzīvesvietas galveno slēdzi. ● Visām uzstādīšanas un apkopes darbībām izmantojiet darba cimdus. ● Izstrādājumu var lietot bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar samazinātām fiziskām, manu 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. ● Bēni ir jāuzrauga, lai pārliecīnātos, ka viņi nespējās ar izstrādājumu. ● Tīrīšanu un apkopi bērni nedrīkst veikt bez uzraudzības. ● Telpā jābūt pietiekamai ventilācijai, ja izstrādājumu lieto vienlaikus ar citām ierīcēm, kas sadedzina gāzi vai citu degvielu. ● Izstrādājums ir bieži jātīra gan no iekšpusēs, gan no ārpusēs (VISMĀZ VIENU REIZI MĒNESI), katrā ziņā ievērojot apkopes instrukcijās skaidri norādīto. ● 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. ● Cepšana jāveic kontrolētā veidā, lai nepieļautu pārkarsētas eļļas aizdegšanos. ● Uzmanību! Kad plīts darbojas, ierīces pieejamās daļas var sakarst. ● Uzmanību! Nepievienojiet izstrādājumu elektrotīklam, kamēr instalēšana nav pabeigta. ● 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! ● 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. ● Ja šis izstrādājums un citas ierīces, kas darbojas ar enerģiju, kas nav elektrība, darbojas vienlaikus, negatīvais spiediens telpā nedrīkst pārsniegt 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bāri). ● Ir svarīgi saglabāt šo rokasgrāmatu tā, lai tā būtu pieejama uzzīņai. Ja izstrādājums tiek pārdots, nodots vai pārvietots, pārliecinieties, vai rokasgrāmata joprojām ir kopā ar izstrādājumu.

## **⚠ ELEKTRĪBAS PIESLĒGUMA DROŠĪBA**

● Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla. ● Uzstādīšana jāveic kvalificētam personālam, kas iepazīsies ar piemērojamajiem uzstādīšanas un drošības standartiem. ● Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par personām, dzīvniekiem vai lietām gadījumā, ja netiek ievērotas šīs sadaļas vadlīnijas. ● Strāvas vadam jābūt pietiekami garam, lai varētu plīts virsmu varētu izņemt no darba virsmas. ● Pārliecinieties, vai spriegums datu plāksnītē, kas pieslēgta izstrādājuma apakšējā daļā, atbilst spriegumam telpā, kurā tas tiks uzstādīta. ● Neizmantojiet pagarinātājus. ● Sazemējuma elektriskajam kabelim jābūt 2cm garākam par pārējiem kabeļiem. ● Gadījumā, ja izstrādājums nav aprīkots ar strāvas vadu, izmantojiet vadu ar minimālo vadošo dziļumu šķērsgrīzumu 2,5 mm<sup>2</sup> jaudai līdz 7200 vatiem; savukārt augstākai jaudai tam jābūt 4 mm<sup>2</sup>. ● Nevienā no kabeļa punktiem temperatūra nedrīkst pārsniegt 50°C apkārtējās vides temperatūrā. ● Izstrādājums ir paredzēts pastāvīgai pieslēgšanai elektrotīklam, tāpēc pieslēgums fiksētam tīklam jāveic, izmantojot galveno standarta slēdzi, kas nodrošina pilnīgu tīkla atslēgšanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos un ir

viegli pieejams pēc ierīces uzstādīšanas.

● **Uzmanību!** Starpsavienojuma kabelis jānomaina pilnvarotam tehniskās palīdzības dienestam vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju.

● **Uzmanību!** Pirms ķēdes atkārtotas pieslēgšanas un tā pareizas darbības pārbaudīšanas, vienmēr pārbaudiet, vai tīkla vads ir pareizi uzstādīts.

**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 māsaimniecības 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, aplokšnes 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, plītiem, krāsnīm, veļas mašīnām un žāvētājiem; Pirms plīts ievietošanas veiciet visus griešanas darbus pie korpusa un uzmanīgi noņemiet atlikumus vai zāģu skaidas.

● Izstrādājums ir paredzēts iebūvēšanai 2–6 cm biežā darba virsmā TOP uzstādīšanas gadījumā; un 2,5-6 cm -

FLUSH uzstādīšanas gadījumā.

Minimālajam attālumam starp plīti un sienu jābūt vismaz 5 cm no priekšpuses, vismaz 4 cm no sāniem un vismaz 50 cm no sienas augšējās daļas.

NB = ieteiktie attālumi ir orientējoši: plānojot telpas, ir jāievēro virtuves ražotāja norādījumi.

• lai 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 līmējams 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 miksta 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. Atbrīvojies 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 caurļvadu 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 generatora uz katlu.

**Priekšrocības.** Saīdzinot ar elektriskajām plītīm, jūsu indukcijas plīts ir: **Drošāka:** zemāka temperatūra uz stikla virsmas. **Ātrāka:** tsāks pārtikas saķašanās 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:

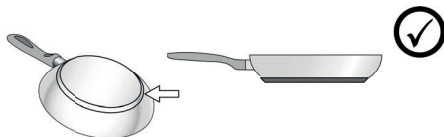
- traukus, kuru pamatne nav pilnīgi plakana;
- metāla traukus ar emaljētu pamatni;
- traukus ar raupju virsmu, lai nesaskrāpētu plīts virsmu;
- nekad nenovietojiet karstos katlus un pannas uz plīts virsmas vadības paneļa.
- Ne visi katli, kas piemēroti indukcijai, darbojas efektīvi, jo pamatne daļēji 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 nesaislīst, un induktori tos var arī neatpazīt.



- Pamatnes nav plakanas vai arī ir ar rauļņu 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.

#### • Enerģijas taupīšana

Izmantojiet pannas un katlus, kuru pamatnes diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru; Izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakānu 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](http://www.elica.com) un [www.shop.elica.com](http://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

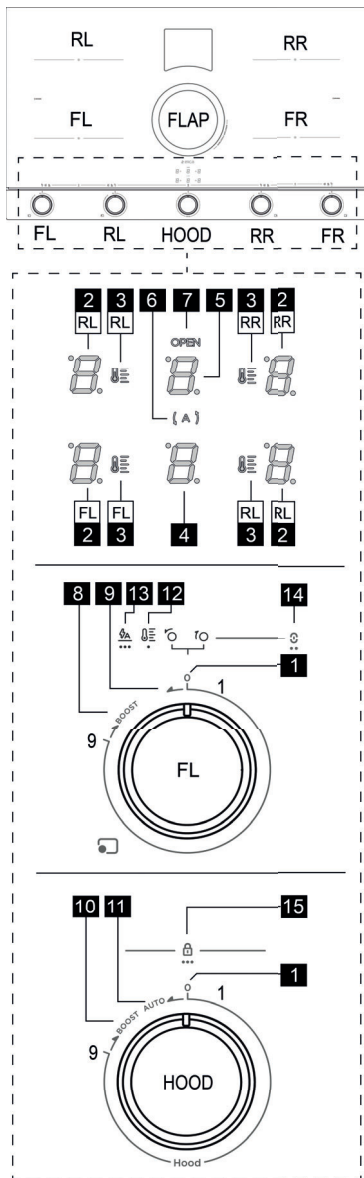
maksimālais caurules ceļš ir 7 lineāri metri. • Ieteicams izmantot ne vairāk kā divus 90° izliekumus uz 7 lineāriem metriem • Izvairieties no kanāla sekcijas krasām izmaiņām, vienmēr dodot priekšroku sekcijai, kas atbilst Ø 150 mm (vai taisnstūrveida 222 x 89 mm).

#### • Filtrējošā versija:

Iesūktais gaiss tiks filtrēts caur atbilstošiem tauku filtriem un smaku novēršanas filtriem, pirms tas tiks ievietots no jauna savā vietā. Izstrādājums tiek piegādāts ar visu nepieciešamo standarta uzstādīšanai ar gaisa izvadi mēbeles cokola priekšējā daļā. Izstrādājums ir aprīkots ar smaku filtru komplektu. Papildu informāciju skatiet filtrējošās versijas piederumu lapā, kas atrodas šīs rokasgrāmatas ilustrētajā daļā.

## 3. DARBĪBA

### VADĪBAS PANELIS



#### T. Darbība

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 | Pogas nulles pozīcija 0            |
| 2 | Gatavošanas zonas displejs         |
| 3 | Temperatūras pārvaldnieka displejs |
| 4 | Aspiratora displejs                |

- |    |  |
|----|--|
| 5  | Filteru pārvaldības displejs   |
| 6  | Automātiskā nosūcēja indikators  |
| 7  | Flap atvēršanas indikators   |
| 8  | Pozīcija gatavošanas Booster (pastiprinātāja) aktivizēšanai            |
| 8  | Pozīcija Temperature Manager (Temperatūras pārvaldnieks) aktivizēšanai |
| 8  | Pozīcija Bridge (tilta) aktivizēšanai                                  |
| 9  | Pozīcija Automatic Heat up (automātiskā uzsildīšana)                   |
| 10 | Pozīcija sūkšanas Booster (pastiprinātāja) aktivizēšanai               |
| 11 | Pozīcija automātiskā nosūcēja aktivizēšanai                            |
| 12 | Temperature manager (temperatūras pārvaldnieks) sietdruka              |
| 13 | Automatic Heat up (automātiskā uzsildīšana) sietdruka                  |
| 14 | Bridge (tilts) sietdruka   |
| 15 | Child Lock (Bērnu drošības sistēma) sietdruka                          |

### 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 daļē; 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)	
Ir ieslēgta Bridge (Savienojuma) zonas funkcija	
Temperature Manager funkcija ieslēgta	
Child Lock (Bērnu drošības sistēmas) funkcija ieslēgta	
Pauses funkcija	
Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana)	

**Piezīme:** Ja vienā vai vairākos displejos parādās mirgojošs , ar šo displeju saistītā komanda ir jāatiestata, pārvietojot pogu nulles pozīcijā.

## 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.

## POGAS ROTĀCIJAS INDIKĀCIJA

Šajā tabulā ir aprakstīts, kā pagriezt pogas, kad ir redzami konkrēti simboli.

	rotācija pulksteņrādītāja kustības virzienā
	rotācija pulksteņrādītāja virzienā virs 9. līmeņa, nospiežot pogu līdz gājiena beigām.
	rotācija pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam
	rotācija pretēji pulksteņrādītāja virzienam virs nulles līmeņa (1), novietojot pogu līdz tās gājiena beigām.



## PLĪTS VIRSMAS IZMANTOŠANA

Plīts ir aprīkota ar četrām     gatavošanas zonām, tās var aktivizēt atsevišķi vai izmantot kopā **FL+RL** vai **FR+RR**. Katrai zonai ir 9 jaudas līmeņi, kā arī papildu booster (pastiprinātājs).




### • Gatavošanas zonas aktivizēšana/deaktivizēšana

#### Aktivizēšana:

Nulles pozīcijā (1) grieziet **R**  pogu (**FL - RL - RR - FR**), katrs klikšķis pakāpeniski palielina gatavošanas jaudu.



Displejā parādās pašreiz aktīvais jaudas līmenis no  līdz .

#### Atslēgšana:

Jebkurā pozīcijā, kas nav nulle (1), grieziet **L**  pogu (**FL - RL - RR - FR**), nulles pozīcijā (1), displejā redzams no  līdz .

### • Booster (pastiprinātājs)




#### Aktivizēšana:

**OWR**  pogu (**FL - RL - RR - FR**), displejā parādās simbols .

Šis režīms izmanto induktora maksimālo jaudu, kas ir iestatīta uz laiku, un tā ilgums ir **10 min.** Skaņas signāls norāda uz šī laika beigām, pēc tam jauda automātiski

atgriežas līmenī .

#### Atslēgšana:




Booster (pastiprinātājs) var deaktivizēt jebkurā laikā, grieziet **L**  pogu līmenī , vai g **OWR**  kā tas tiek darīts aktivizēšanas gadījumā.


### • Temperature Manager (Temperatūras pārvaldnieks)


Temperature Manager (temperatūras pārvaldnieks) ir funkcija, kas ļauj iestatīt vispiemērotāko iepriekš iestatīto temperatūru, lai iegūtu vēlamo rezultātu.


#### Aktivizēšana:

**OWL**  pogu (**FL - RL - RR - FR**) un turiet to šajā pozīcijā

**1 sek.**, displejs (2) mirgo  šajā brīdī **R** virzienā  vienā no pirmajām trim pogas pozīcijā, lai izvēlētos vispiemērotāko līmeni no pieejamajiem, katrā pozīcijā displejs (2) rāda simbolu, kā norādīts tālāk, kopā ar gaisa diodi  (3):



 Nosakiet piemērotu jaudas līmeni, lai lēnām izkausētu smalkus produktus, neietekmējot to sensorās īpašības (šokolāde, sviests, utt.).

 Nosakiet piemērotu jaudas līmeni, kas ļauj uzturēt traukus maigā temperatūrā, nesasniedzot vārīšanās temperatūru.

 Nosakiet jaudas līmeni, kas piemērots ēdiena vārīšanai ilgāku laiku. Piemērots tomātu mērču, gaļas mērču, zupu, minestronu gatavošanai, kontrolēta gatavošanas līmeņa uzturēšanai (ideāli piemērots gatavošanai ūdens vannā).

Novērs nepatīkamu pārtikas izšakstīšanos vai iespējamus piederumus apakšdaļā, kas raksturīgi šādai gatavošanai. Izmantojiet šo funkciju pēc ēdiena uzvārīšanas.




#### Atslēgšana:

grieziet **L**  nulles pozīcijā (1) vai **R**  aiz pogas trešās pozīcijas.

#### • Bridge (tilts):

Šī funkcija ļauj gatavošanas zonai **FL** darboties kopā ar gatavošanas zonu **RL** un gatavošanas zonai **FR** ar gatavošanas zonu **RR**, izveidojot vienu zonu ar vienādu jaudas līmeni. Šī funkcija nodrošina vienmērīgu gatavošanu ar ievērojama izmēra pannām un katliem.

#### Aktivizēšana:

**OWR**  pogu (**FL** un **RL**) vienlaicīgi un turiet tās šajā pozīcijā **2 sek.**, displejā (**2-FL**) parādās  un displejs (**2-RL**) rāda .

Lai aktivizētu tiltu labajā pusē, veiciet tās pašas darbības, kas norādītas tiltam kreisajā pusē. Izmantojot (**FR + RR**) pogas.


#### Atslēgšana:


Nospiediet **L**  pogu (**FR** un **FL**) un/vai (**FR** un **RR**) nulles pozīcijā (1) atkarībā no deaktivizējamajiem tiltiem.

#### • Power Limitation (jaudas ierobežošana)

Jaudas ierobežošanas funkcija ļauj iestatīt izstrādājuma darbību, ierobežojot tā maksimālo patēriņu (KW). Šeit ir pieejamie iestatījumi.

#### Vērtība Jauda (KW)

 7,4 KW (noklusējuma iestatījums)


 4,5 KW


#### Gatavošana zonas ieslēgšanas nosacījums Jaudas ierobežojuma iestatīšanai:


Plīts virsma ir atvienota no elektrotīkla; **RR** poga nulles stāvoklī; **FR** poga 9. pozīcijā.


#### Jaudas ierobežojuma iestatījums:


Pievienojiet gatavošanas zonu strāvas padevei, veiciet šo procedūru **2 min.** laikā:

Ar izslēgtu gatavošanas zonu, pozīcijā **OWL**  nospiediet pogu **RR** un turiet to šajā pozīcijā, pēc **1 sek.**

atskan skaņas signāls. un parādās **RR-2** displejs . Turot **RR** pogu nospiešu tās gājiena beigās, ātri izpildiet šo darbību ar **FR** pogu:



Pozīcijā **OWR**  nospiediet **1 sek.**, līdz atskan pīkstiens, pēc tam atlaidiet pogu, kas **trīs reizes** atgriezīsies 9. pozīcijā; (pozīcijā **OWR** tas tiks parādīts, savukārt katrā


atlaišanas reizē 9. pozīcijā  šis simbols pazudīs.) . Tikai šajā brīdī var atbrīvot arī **RR** pogu. **Šī procedūras pirmā daļa ir jāveic pirmo 5 sek. laikā procedūras sākumā.**



Lai apstiprinātu, ka esam iekļuvuši jaudas ierobežojuma izvēlnē, **RR-2** displejs tiks  rādīts  pārmaiņus, bet

**RL-2** displejs degs  vienmērīgi.

Tagad būs iespējams iestatīt vienu no divām Jaudas opcijām, kuras var atlasīt šādā veidā:



Pozīcijā **OWL**  nospiediet pogu **RR** turiet šajā pozīcijā, kamēr **FR** poga ir novietota nulles pozīcijā; no šīs pozīcijas, lai izvēlētos jaudu, kas nav noklusējuma jauda,  nospiediet pogu **FR** ar vienu klikšķi novietojiet to 1.

pozīcijā, **FR-2** displejs parādīs . Tikai šajā brīdī var atlaist arī **RR** pogu. kas atgriezīsies nulles pozīcijā. Pārvietojiet arī **FR** pogu nulles pozīcijā.



Lai apstiprinātu izvēlēto iestatījumu, pozīcijā **OWL**  nospiediet **1 sek.** vienlaikus pogas **FR** un **RR**. Displejī **RR-2** un **RL-2** parāda rindu  secību un tad uz dažām sekundēm iedegas visi displeji, norādot, ka procedūra ir veiksmīgi pabeigta un saglabāta.





#### • Automatic heat up (automātiska uzsildīšana)

Funkcija Automatic Heat UP (automātiska uzsildīšana) 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  līdz .

#### Aktivizēšana:

**OWL**  pogu (**FL - RL - RR - FR**) un turiet to šajā pozīcijā **3 sek.** akustisks signāls signalizē par šīs funkcijas aktivizēšanu. Displejā (2) parādās šis mirgojošais simbols .


**10 sek.** laikā Grieziet pulkstenrādītāja kustības **R** virzienā  pogu vēlamajā līmenī, piemēram,  un uzgaidiet **5 sek.**, šajā brīdī simbols  un  sāk secīgi mirgot.

#### Atslēgšana:

Pagrieziet pogu citā pozīcijā.

#### • Child Lock (Bērnu drošības sistēma)

Šo funkciju var aktivizēt tikai tad, ja pogas (**FL-RL-RR-FR**) atrodas nulles pozīcijā (1).


Kad pogas ir nulles pozīcijā (1), vienlaikus **OWL**  pogas (**RR** un **RL**) un turiet tās šajā pozīcijā **3 sek.**, displejā (4)

parādās šo simbolu  secība, kas atkārtotas 4 reizes. Secības beigās tiek aktivizēta funkcija "child

lock" (bēnu drošības sistēma).

**Piezīme:** Šis stāvoklis neļauj aktivizēt nevienu funkciju, izņemot nosūcēju, ko var aktivizēt normāli.

**Piezīme:** Veicot funkcijas "child lock" aktivizācijas procedūru, ja viena vai vairākas pogas atrodas citā

pozīcijā, nevis nulles, simbolu  secība displejā (4) tiek atkārtota tikai divas reizes, norādot, ka nevar aktivizēt funkciju "child lock".




## TVAIKA NOSŪCĒJA LIETOŠANA

### • Nosūcēja FLAP:

Sūkšanas zona ir aprīkota ar mehāniski rotējošu **FLAP**. Lai ieslēgtu tvaika nosūcēja sistēmu, pirms tvaika nosūcēja ieslēgšanas ir jāatver **FLAP**. Tvaika nosūcējs ir aprīkots ar sensoru, kas ar aktivizētu iesūkšanu, ja **FLAP** ir pilnībā aizvērts, automātiski apstādina motoru. Aspirācija sākas tikai tad, kad **FLAP** ir atkārtoti atvērts.


Mēģinājums aktivizēt sūkšanu ar aizvērtu **FLAP**. Displejs (5) un gaismas diode "OPEN" (atvērt) sāk mirgot, un motors paliek izslēgts.

### • Sūkšanas ātrums:

Plīts ir aprīkota ar 9 sūkšanas ātruma līmeņiem no  līdz  plus Booster (pastiprinātājs)  līmenim.



### • Nosūcēja aktivizēšana/deaktivizēšana:

#### **Aktivizēšana:**

Atveriet **FLAP** virsmas centrā; nulles pozīcijā (1) grieziet **R**  pogu **HOOD**, katrs klikšķis pakāpeniski palielina sūkšanas jaudu.



Displejā (2) parādās pašreiz aktīvais jaudas līmenis.


#### **Atslēgšana:**

Jebkurā citā pozīcijā, izņemot nulli grieziet **L**  pogu **HOOD** atpakaļ nulles pozīcijā (1), parādās displejs .


### • Booster (pastiprinātājs) nosūcējs:

#### **Aktivizēšana:**

**OWR**  pogu **HOOD**, displejā parādās mirgojošs simbols .

Šis režīms izmanto nosūcēja maksimālās jaudas priekšrocības, un tā ilgums ir **5 min.** akustisks signāls norāda uz šī laika beigām, pēc tam jauda automātiski atgriežas līmenī .

#### **Atslēgšana:**

Booster (pastiprinātājs) var deaktivizēt jebkurā laikā, pagriežot līmeņa pogu .

### • Automātiskā darbība

Tvaika nosūcējs automātiski izvēlas piemērotāko ātrumu, pielāgojot sūkšanas jaudu maksimālajam gatavošanas līmenim, ko izmanto gatavošanas zonās.

Kad gatavošanas zonas tiek izslēgtas, tvaiku nosūcējs pielāgo savu iesūkšanas ātrumu, pakāpeniski samazinot to, lai atbrīvotos no tvaikiem un smakām.

#### **Aktivizēšana:**

**OWL**  pogu **HOOD** un turiet to šajā pozīcijā **1 sek.**

iedegas gaismas diode  (6) un skaņas signāls brīdina par šīs funkcijas aktivizēšanu.

#### **Atslēgšana:**

Lai deaktivizētu šo funkciju, atkārtojiet tādu pašu darbību kā aktivizēšanas gadījumā.



**Piezīme:** ja ir filtra apkopes signāls, šo funkciju nevar aktivizēt.


### • Tauku un smaku filtra piesātinājuma indikatora aktivizēšana/deaktivizēšana

**Piezīme:** Parasti šis indikators ir atspējots.


**Lai piekļūtu filtru aktivizēšanas/deaktivizēšanas izvēlnei:**


**Kad displeji ir izslēgti, OWL**  pogu **HOOD** un turiet šajā pozīcijā **8 sek.**

**Piezīme:** Pirmo reizi ieejot šajā izvēlnē, tiek atvērti tauku filtra iestatījumi, un displejā (5) parādās simbols ; Ja vēlaties atvērt smaku filtra izvēlni, **OWL** , nospiediet pogu **HOOD** un turiet šajā pozīcijā **2 sek.** Displejs (5)

mainīsies uz simbolu , lai norādītu, ka ir atvērta smaku filtra iestatījumu izvēlne.

#### **Lai aktivizētu tauku filtra piesātinājuma indikatoru:**


Tauku filtra iestatījumu izvēnē grieziet **R**  pogu **HOOD**,


blakus simbolam **G** parādīsies punkts , kas norāda, ka šis indikators ir aktivizēts. Pēc tam pagrieziet to nulles pozīcijā.

#### **Lai deaktivizētu tauku filtra piesātinājuma indikatoru:**

Jāveic tāda pati procedūra kā aktivizēšanas gadījumā.


#### **Lai aktivizētu smakas filtra piesātinājuma indikatoru:**

Smaku iestatījumu izvēlnē grieziet **R**  pogu **HOOD**,

blakus simbolam **F** parādīsies punkts , kas norāda, ka šis indikators ir aktivizēts. Pēc tam pagrieziet to nulles pozīcijā.

#### **Lai deaktivizētu smakas filtra piesātinājuma indikatoru:**

Jāveic tāda pati procedūra kā aktivizēšanas gadījumā.

**Piezīme:** Lai apstiprinātu atlasītos iestatījumus, jāiziet no filtra aktivizēšanas/deaktivizēšanas izvēlnes: **G OWL**  pogu **HOOD** un turiet nospiešu **8 sek.**

● **Filtru piesātinājuma indikators**

**Piezīme:** šī funkcija pēc noklusējuma ir atspējota, tā tiek aktivizēta, kad ir aktivizēti tauku un/vai smakas filtru piesātinājuma indikatori (skatiet iepriekšminēto procedūru). Kad pienāk laiks nomainīt tauku un/vai smakas filtru, displejā (5) parādās šādi simboli:

**Smaku filtri:**  Mirgo 10 sekundes.

**Tauku filtri:**  Mirgo 10 sekundes.

**Abi filtri:**  un  mirgo alternatīvi 10 sek.

**Piezīme:** šo signālu klātbūtnē plīts virsma un nosūcējs turpina darboties kā parasti, taču nav iespējams aktivizēt nosūcēja "automātisko funkciju".


**Pēc tauku un/vai smaku filtru nomaigās nepieciešams**


atiestatīt filtra piesātinājuma indikatoru. Tas tiek izmantots, lai atiestatītu skaitītāju, kā arī lai pazustu G un/ vai F signāli.

● **filtru piesātinājuma indikatoru atiestatīšana:**

Rīkojieties šādi: G   pogu HOOD un turiet nospiestu 3 sek.











Indikācija G vai F pazūd no displeja (5), un apakšējā labajā

stūrī parādās punkts, kas mirgo 2 sek.  vai

 skaņas signāls, kas norāda, ka indikators ir atiestatīts.


**Piezīme:** Abu ziņojumu gadījumā šī procedūra ir jāveic divas reizes, lai vispirms atiestatītu vienu un pēc tam otru.

**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 uzvārt
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), uzkarstēt piederumus
Vidēja jauda		Vārīt - sautēt - cept - grilēt	sautēt, vārīt lēnām, vārīt (ilgstoši), gatavot makaronus
		Vārīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	ilgstoša vārīšana (rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens), makaronu gatavošana
		Vārīt – 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 klātbūtnē 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 signāllampīņa 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 Šķidrums savākšanas tvertnes tīrīšana:

Nejaušas un bagātīgas šķidrums 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

Grīls jāmazgā ar rokām karstā ūdenī un neitrālu mazgāšanas līdzekli un rūpīgi jānosusina, lai izvairītos no oksidēšanās parādībām.

#### • F Pogu tīrīšana:

Rūpīgākai tīrīšanai iespējams izjaukt pogas, tās ir magnētiski piestiprinātas augšējai daļai, tāpēc pietiek ar to pacelšanu. Tās jāmazgā ar rokām ar karstu ūdeni un neitrāliem mazgāšanas līdzekļiem, neizmantojot sūkļus vai drānas.

### NOSŪCĒJA APKOPE

#### • Nosūcēja apkope:

Tīrīšanas veikšanai lietojiet **TIKAI** ar neitrālu šķidro mazgāšanas līdzekli samitrinātu drānu.

#### TĪRĪŠANAI NELIETOJĒT RĪKUS VAI DARBARĪKUS!

Izvairieties no abrazīvu produktu lietošanas. **NELIETOJĒT 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 Apkope Aktivās ogles filtri (Tikai filtrējošai versijai)






Notur gatavošanas laikā radītās smakas. Izstrādājums ir aprīkots ar smaku filtru komplektu.

Smakas filtru piesātinājums rodas pēc vairāk vai mazāk ilgstošas lietošanas atkarībā no virtuves veida un tauku filtra tīrīšanas regularitātes. Smakas filtrus var termiski reģenerēt ik pēc 2/3 mēnešiem uzkaršēt krāsnī 200°C temperatūrā 45 minūtes. Pareiza reģenerācija nodrošina pastāvīgu filtrēšanas efektivitāti 5 gadus.

**Uzmanību!** Nenovietojiet filtrus cepeškrāsns apakšā, bet gan ievietojiet tos uz cepešpannas vidējā augstumā.

## 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 	Nepārtraukta (pastāvīga) pogu aktivizēšana tiek noteikta pozīcijā: <b>OWL</b>  vai <b>OWR</b> 	Poga tiek <b>OWL</b> vai <b>OWR</b> pozīcijā ilgāk par <b>30 sek.</b>	Pārbaudiet, vai nav nekādu atlikumu vai priekšmetu, kas kavē pogas atgriešanos, un pēc tam noņemiet tos, atgriežot pogu nulles pozīcijā.
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.**

## 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](http://www.elica.com) i [www.shop.elica.com](http://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. ● Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedeni od strane kvalifikovanog tehničara, u skladu s uputstvima proizvođača i prema lokalnim propisima o bezbednosti. Nemojte da popravljate ili menjate bilo koji deo proizvoda, osim ako nije izričito navedeno u uputstvima za korišćenje. ● Uzemljenje proizvoda je obavezno po zakonu. ● Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje proizvoda ugrađenog u kuhinjski element na električnu mrežu. ● Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, treba koristiti dvopolni prekidač u skladu s pravilima, koji obezbeđuje potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu s pravilima ugradnje. ● Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kablove. ● Posle kraja ugradnje, električni delovi ne smeju biti dostupni korisniku. ● Proizvoda i dostupni delovi prilikom upotrebe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodirnete grejne elemente. ● 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. ● Korisnici pejsmejkera i aktivnih implantata moraju pre upotrebe indukcijske ploče za

kuvanje proveriti da je njihov stimulator kompatibilan s proizvodom. ● 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. Nadzirite kuvanje hrane bogate mašću i uljem. ● Ako je površina napuknuta, ugasite proizvod kako biste izbegli mogućnost od strujnog udara. Proizvod ne sme da se stavlja u pogon pomoću vanjskog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja. ● Kuvanje, bez nadgledanja na ploči za kuvanje, s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar. ● 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 čebeta. ● Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuvanje. ● Ne koristite parne čistače, rizik od električnog udara. ● Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopce na površinu ploče za kuvanje jer bi se mogli pregrejati. ● Pre spajanja 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.

Važno: ● Posle upotrebe, isključite ploču za kuvanje preko kontrolne ploče i ne naslanjajte se na detektor posuda za kuvanje. ● Izbegavajte prosipanje tečnosti i prilikom njihovog zagrevanja smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grejne elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili su bez posuda. ● Kada završite sa kuvanjem, isključite odgovarajuću zonu 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. ● Nikada ne zagrevajte limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogu eksplodirati! Ovo upozorenje vredi za sve druge vrste ploča za kuvanje. ● Upotreba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrevanje nekih tečnosti, kao na primer, ulja za prženje. Preterana toplota može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korišćenje manje snage. ● Posude za kuvanje moraju biti postavljene direktno na ploču za kuvanje i moraju biti centrirane. Ni u kom slučaju nemojte 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. ● Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, isključite proizvod iz električne mreže uklanjanjem utikača ili isključivanjem na glavnom prekidaču stana. ● Za sve operacije instalacije i održavanja koristite rukavice. ● 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 od kojih može doći. ● Deca

treba da budu pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s proizvodom. ● Deca ne smeju da vrše čišćenje i održavanje bez nadgledanja. ● Prostorija mora da bude dovoljno provetrena kada se proizvod koristi u kombinaciji sa drugim proizvodima za izgaranje gasa ili drugih goriva. ● Proizvod se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MESEČNO), te strogo pratite ono što je nazančeno u uputstvima za održavanje. ● Neprihdrivanje 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. ● Prženje se mora vršiti s posebnom pažnjom kako bi se izbeglo paljenje pregrejanog ulja. ● Pažnja! Kada se koristi ploča za kuvanje, dostupni delovi proizvoda se mogu pregreјati. ● Pažnja! Ne priključite proizvod na napajanje sve dok instalacija nije u potpunosti završena. ● 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! ● Koristite samo vijke za instalaciju koji su isporučeni sa proizvodom ili ako nisu priloženi, kupite ispravnu vrstu vijaka. Koristite vijke ispravne dužine, koji su navedeni u vodiču za instalaciju. ● Kada ovaj proizvod radi zajedno s drugim proizvodima koji se napajaju nekom energijom koja nije električna, negativni pritisak u sobi ne sme preći 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● 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.

## SIGURNOSNE PREPORUKE ZA ELEKTRIČNO POVEZIVANJE

● Isključite proizvod iz električne mreže. ● Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje poznato sa važećim standardima instalacije i sigurnosti. ● Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštovanja smernica navedenih u ovom poglavlju. ● Kabl za napajanje mora da bude dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuvanje sa radne ploče. ● Proverite da li napon naveden na pločici na donjem otpremom proizvoda odgovara naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se proizvod instalirati. ● Ne koristite produžne kablove. ● Električni kabl za uzemljenje mora da bude 2 cm duži od ostalih kablova. ● U slučaju da proizvod nije opremljen kablom za upotrebiti kabal sa prečnikom žice od najmanje 2.5 mm<sup>2</sup> za snagu do 7200 Watt, a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm<sup>2</sup>. ● Kabl u niti jednoj tački ne sme da postigne temperaturu za 50 °C višu od sobne temperature. ● Proizvod se je namenjen trajnom spajanju na električnu mrežu, što je razlog za povezivanje na fiksnu mrežu putem propisanog dvopolnog prekidača koji osigurava potpuno isključenje iz napajanja u slučaju prenapona kategorije III, te koji je lako dostupan nakon instalacije.

● **Pažnja!** 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 kabal 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 važećim propisima za kućne instalacije.**

**PAŽNJA:** kablovi **KOMPLETA** koji se priključuje na proizvod moraju biti deo sertifikovanog 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 raspakiranja 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, reme, 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.

● Ovaj proizvod je osmišljen za ugradnju u radnu ploču debljine 2-6 cm, u slučaju TOP instalacije; 2,5-6 cm u



slučaju FLUSH instalacije.

Minimalna udaljenost između ploče za kuvanje i zida mora biti najmanje 5 cm sa prednje strane i najmanje 4 cm bočno i najmanje 50 cm u odnosu na viseće kuhinjske elemente.

Napomena = Predložene udaljenosti su indikativne: prilikom dizajniranja prostora moraju se poštovati naznake 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 prijanjanje (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, ugljen/ 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: **Signurnija:** niža temperatura na staklenoj površini. **Brža:** kraće vreme zagrevanja 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 pogodno 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 pogodno za

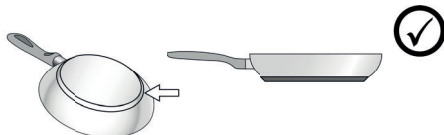


• Dno ne sadrži aluminijum: suđe se ne zagreva i induktori

ne mogu prepoznati.



- Dno koje nije ravno ili je sa hrapavom površinom.
- Takva dna oduzimaju kontaktnu površinu između induktora i posuda, 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 primenjuju 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.

#### ● 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](http://www.elica.com) i [www.shop.elica.com](http://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 evakušu 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.

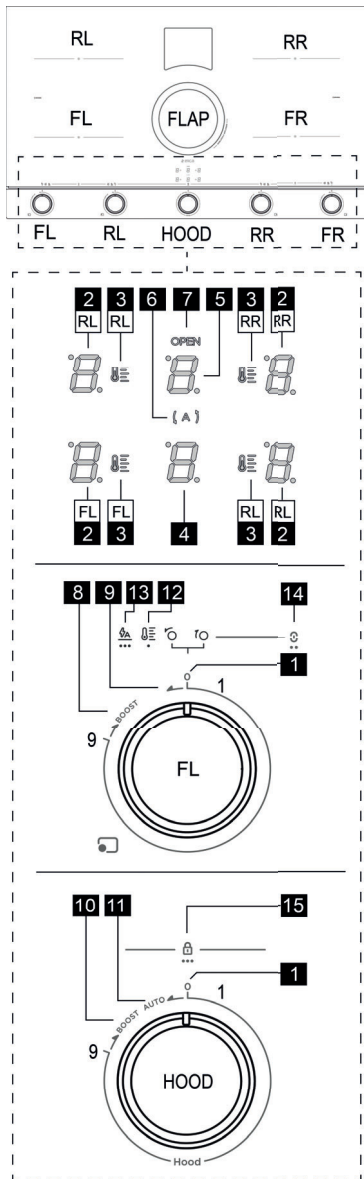
Da bi postigli maksimalnu efikasnost usisavanja: • Preporučuje se maksimalni put cevi od 7 linearnih metara. Na ukupno 7 linearnih metara preporučuje se korišćenje maksimalno dve krivine od 90° Izbegavajte drastične promene dela kanala, uvek preferirajući deo jednak Ø 150 mm (ili pravougaoni 222 x 89 mm).

#### ● Filtrirajuća verzija:

Usisani vazduh se filtrira kroz posebne filtere za mast i za miris pre nego što se vrati nazad u sobu. Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu instalaciju sa izlaskom vazduha na prednjoj strani postolja kuhinjskog ormarića. Proizvod je opremljen kompletom filtera za miris. Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru filtrirajuće verzije (u ilustrovanom delu ovog priručnika).

## 3. RAD

### KONTROLNA PLOČA



#### T. Funkcija

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 | Položaj ručice 0                |
| 2 | Prikaz zona pripreme hrane      |
| 3 | Prikaz Upravljanje temperaturom |
| 4 | Prikaz aspiratora               |

- |    |  |
|----|--|
| 5  | Prikaz Upravljanje filterima                       |
| 6  | Indikator Automatsko usisavanje                    |
| 7  | Indikator temperature FLAP                         |
| 8  | Položaj za aktiviranje Buster pripreme hrane       |
| 8  | Položaj za aktiviranje Upravljanje pripremom hrane |
| 8  | Položaj za aktiviranje Bridž                       |
| 9  | Položaj za aktiviranje Automatic Heat up           |
| 10 | Položaj za aktiviranje Buster usisavanja           |
| 11 | Položaj za aktiviranje Automatsko usisavanje       |
| 12 | Sito štampa Upravljanje temperaturom               |
| 13 | Sito štampa Automatic heat up                      |
| 14 | Sito štampa Bridž                                  |
| 15 | Sito štampa Child lock                             |

### 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 pojavice 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-A
Residual Heat Indicator (Indikator preostale topline)	A
Pot Detector (Detektor posude)	9
Područje Aktivirana funkcija "Bridge" (most)	8
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	4
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	6

Funkcija Pauza



Funkcija Automatic Heat UP (automatsko grejanje)



**Napomena:** Ako se na jednom ili više prikaza pojavi trepereći most , odgovarajuća komanda na tom prikazu resetovaće se stavljajući ručicu u položaj nula.

## KARAKTERISTIKE PLOČE ZA KUVANJE

### • **Safe Activation (Sigurno aktiviranje)**

Proizvod se aktivira samo u prisustvu posude za kuvanje: proces zagrijavanja 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 odgovarajuće zone, preko simbola .

## INDIKACIJA ZA OKRETANJE RUČICA

Ova tabela opisuje kako da okrenete ručice u prisustvu određenih simbola.



Okretanje u smeru kazaljke na časovniku



Okretanje u smeru kazaljke na časovniku iza nivoa 9 stavljajući ručicu do graničnog prekidača.





Okretanje u smeru suprotnom od kazaljke na časovniku



Okretanje u smeru suprotnom od kazaljke na časovniku iza nivoa nula (1), stavljajući ručicu do graničnog prekidača.




## UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

Ploča poseduje četiri zone pripreme FL  RL  RR

 FR  one mogu da se aktiviraju odvojeno ili mogu da se koriste u kombinaciji FL+RL ili FR+RR. Svaka zona ima 9 nivoa snage i jedan dodani buster nivo.

### • **Aktiviranje/ gašenje zone pripreme hrane**

#### **Aktiviranje:**



Iz položaja nula(1),  ručica (FL- RL- RR - FR ), svaki klik će postepeno da povećava snagu pripreme hrane. Na prikazu će se pokazati nivo snage koji je aktivan u ovom trenutku od  do .


#### **Deaktivacija:**

Iz bilo kojeg položaja koji nije nula (1),  ručica (FL- RL- RR - FR ), njenim stavljanjem u položaj nula (1), prikaz će pokazati od  do .




#### • **Buster**

##### **Aktiviranje:**

OWR  ručica (FL- RL- RR - FR ), na prikazu se pojavljuje simbol .

Ovaj način iskorištava maksimalnu snagu induktora i vremenski je namešten na **10min**. Zvučni signal označice istek ovog vremena a zatim se snaga automatski vraća na nivo .



##### **Deaktivacija:**



Buster se može deaktivirati u svakom trenutku,  ručica na nivou , ili OWR  kako je urađeno za aktiviranje.


#### • **Temperature Manager (upravljanje temperaturom)**


Temperature Manager je funkcija koja omogućuje postavljanje zadane, pogodnije temperature za dobijanje željenog rezultata.


##### **Aktiviranje:**

OWL  ručica (FL - RL- RR - FR ) održavajte je u ovom položaju **1 sek**. Prikaz (2) će pokazati  što treperi u



ovom trenutku  u jednom od prva tri položaja ručice da bi se odabrao nivo koji najviše odgovara između onih dostupnih, na svakom položaju prikaz (2) će pokazati simbol kako je naznačeno u daljem tekstu, zajedno s led lampicom  (3):

 Identifikujte odgovarajući nivo snage za lagano topljenje delikatnih proizvoda bez ugrožavanja njihovih izuzetnih karakteristika (čokolada, puter itd.).

 Identifikujte odgovarajući nivo snage koji će vam omogućiti da vaše posude održavate na temperaturi na delikatan način, bez postizanja temperature ključanja.

 Identifikujte odgovarajući nivo snage pogodan za dugo krčanje jela. Prilagodeno za kuhanje umaka od paradajza, supa, čorbi, ragua dok se održava kontrolisani nivo pripreme hrane (idealno za pripremu na pari). Izbegavajte neprijatno prosipanje hrane ili moguće opekotine po dnu, tipične za ove preparate. Koristite ovu funkciju posle proključavanja hrane.




##### **Deaktivacija:**

 u položaju nula (1), ili  iza trećeg položaja ručice.

### • **Bridž (most):**

Ova funkcija omogućava da zona pripreme hrane radi kombinovano **FL** sa zonom pripreme **RL** i zonom pripreme **FR** sa zonom pripreme **RR** stvarajući jedinstvenu zonu s istim nivoom snage. To omogućuje ujednačenu pripremu hrane i s posudama velikih dimenzija.

### **Aktiviranje:**

**OWR**  ručice (**FL** i **RL**) istovremeno ih držite u ovom položaju na **2 sek.** i prikaz (**2-FL**) će naznačiti  i prikaz (**2-RL**) će naznačiti .



Za aktiviranje funkcije bridž desno obavite iste radnje naznačene za bridž levo. Koristeći ručice (**FR + RR**).

### **Deaktivacija:**

**L**  ručica (**FR** i **FL**) i/ili (**FR** i **RR**) u položaju nula (**1**) u funkciji bridž koju želite da deaktivirate.

### • **Power Limitation (ograničenje snage):**

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada proizvoda ograničavajući maksimalnu apsorpciju (KW). U nastavku se nalaze dostupne postavke.

Vrednost	Snaga (KW)
	7,4 KW (fabrička postavka)
	4,5 KW


### **Uslov pokretanja ploče za postavljanje ograničenja snage:**


Ploča za pripremu hrane odspojena je od napajanja: Ručica **RR** u nultom položaju; Ručica **FR** u položaju 9.

### **Postavljanje ograničenja snage:**


Ponovo povežite ploču za pripremu hrane, nakon **2 min.** obavite sledeći postupak:


Kada je ploča ugašena **Okrenite u smeru suprotnom od kazaljke na časovniku izvan nivoa nula (1) okrećući**

**ručicu do kraja**  ručicu **RR** i držite u ovom položaju, emitovaće se zvučni signal nakon **1 sek.** a na prikazu **RR-2**

će se prikazati . I dalje držeći ručicu **RR** na kraju, brzo obavite ovaj redosled s ručicom **FR:**


**Okrenite u smeru kazaljke na časovniku izvan nivoa 9**

**okrećući ručicu do kraja**  na **1 sek.** dok se ne čuje zvučni signal a zatim otpustite ručicu koja će se vratiti u položaj **9** na tri puta; (u položaju **Okrenite u smeru kazaljke na časovniku izvan nivoa 9** okrećući ručicu do

**kraja** prikazaće se  dok će pri svakom otpuštanju u položaj **9** ovaj simbol nestati.) . Tek u ovom trenutku možete da otpustite i ručicu **RR**. **Ovaj prvi deo postupka obavlja se u roku prvih 5 sek. od početka postupka.**



Da bismo potvrdili da smo ušli u meni Ograničenje snage,


na prikazu **RR-2** će se prikazati  i  naizmenice dok će

se na prikazu **RL-2** prikazati  fiksno.




Sada će biti moguće postaviti jednu od dve opcije snage koje mogu da se odaberu u ovom načinu:

Okrenite u smeru suprotnom od kazaljke na časovniku

izvan nivoa nula (**1**) okrećući ručicu do kraja  ručicu **RR** održavajte u ovom položaju dok se ručica **FR** prebacuje u nulti položaj; iz ovog položaja za odabir druge snage od zadanog,  ručica **FR** se za jedan klik prebacuje u



položaj **1**, prikaz **FR-2** će naznačiti . Tek će se u ovom trenutku moći otpustiti i ručica **RR**, koja će se vratiti u položaj Nula. Vratite i ručicu **FR** u položaj Nula.

Za potvrdu odabranih postavki, **Okrenite u smeru suprotnom od kazaljke na časovniku izvan nivoa nula**


**(1) okrećući ručicu do kraja**  na **1 sek.** ručice **FR** i **RR** istovremeno. Prikazi **RR-2** i **RL-2** prikazuju sled linija   a, nakon toga, svi prikazi se osvetljavaju na nekoliko sekundi da bi naznačili da je postupak obavljen i spremljen uspešno.

### • **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  do .

### **Aktiviranje:**

**OWL**  ručica (**FL- RL- RR- FR**) i održavajte je u ovom položaju **3 sek.** zvučni signal signaliziraće aktiviranje ove

funkcije. Prikaz (**2**) će označiti ovaj trepereći simbol . Do

**10 sek.**  odabrana ručica na željenom nivou, na primer  i sačekajte **5 sek.** u ovom trenutku počće u


nizu da treperi simbol  .





### **Deaktivacija:**

Okrenite ručicu u drugi položaj.

### • **Child Lock (funkcija zaključavanja zbog dece)**

Ova funkcija može da se aktivira samo ako su ručice (**FL-RL-RR-FR**) u položaju nula (**1**).


Dok su ručice u položaju nula (**1**) **OWL**  ručice (**RR** i **RL**) istovremeno, i održavajte ih u ovom položaju **3 sek.**

prikaz (**4**) će prikazati ovaj redosled simbola     ponovljen 4 puta. Po završetku redosleda aktiviraće se „child lock“.

**Napomena:** Ovo stanje neće dozvoliti aktiviranje nikakve

funkcije uz izuzetak aspiratora koji se može normalno aktivirati.

**Napomena:** Obavljajući postupak aktiviranja „child lock“ u prisustvu jedne ili više ručica u položaju koji nije nula, na

prikazu (4) redosled simbola  će se ponoviti samo 2 puta da bi naznačio da neće biti moguće aktivirati „child lock“.




## UPOTREBA ASPIRATORA

### • FLAP aspiratora:

Područje usisavanja je opremljeno sa rotirajućim mehaničkim FLAP-om (poklopcem). **Pre uključivanja aspiratora za aktiviranje sistema za usisavanje potrebno je otvoriti FLAP (poklopac).** Aspirator je opremljen senzorom koji, kada je uključeno usisavanje, a u slučaju potpunog zatvaranja FLAP-a, automatski zaustavlja motor. Usisavanje se ponovo uključuje samo kada se ponovo otvori FLAP.


Pokušaj aktiviranja usisavanja dok je FLAP zatvoren prikaz (5) i LED “OPEN” počeoće da trepere i motor će ostati ugašen.

### • Brzina usisavanja:

Ploča poseduje 9 nivoa brzine usisavanja od  do  kao i jedan nivo Buster (Pojačivač) .



### • Aktiviranje/ gašenje aspiratora:

#### **Aktiviranje:**

Otvorite FLAP u sredini ploče; Iz položaja nula (1), R  ručica HOOD, svaki klik postupno će povećati snagu usisavanja.



Na prikazu(2) prikazat će se razina snage koja je aktivna u tom trenutku.

#### **Deaktivacija:**

Iz svakog drugog položaja koji nije nula, L  ručica HOOD njenim prebacivanjem u položaj(1), prikaz će prikazati .

### • Buster aspiratora:


#### **Aktiviranje:**

OWR  ručica HOOD, na prikazu se pojavljuje simbol  koji treperi.

Ovaj način iskorištava maksimalnu snagu aspiratora i namešten je na vreme od **5 min.** Zvučni signal naznačiće istek ovog vremena a zatim se snaga automatski vraća na

nivo .

#### **Deaktivacija:**

Buster se može deaktivirati u svakom trenutku okrećući ručicu na nivo .

### • Automatski rad

Napa će automatski odabrati brzinu koja najviše odgovara prilagodavajući kapacitet usisavanja na maksimalni nivo pripreme upotrebom u zonama za pripremu.

Kada se zone za pripremu hrane isključe, aspirator prilagodava svoju brzinu usisa i postepeno je smanjuje kako bi uklonio zaostale mirise i paru.

#### **Aktiviranje:**

OWL  ručica HOOD i održavajte je u ovom položaju 1

sek. Ied ( A )(6) lampica se pali i zvučni signal obaveštava o aktiviranju ove funkcije.

#### **Deaktivacija:**


Za deaktiviranje ove funkcije ponovite iste radnje aktiviranja.

**Zabeleška:** Ako je prisutna signalizacija za održavanje filtera, ova se funkcija ne može aktivirati.

### • Aktiviranje/ deaktiviranje indikatora zasićenosti filtera za mast i mirise

**Napomena:** Ovaj indikator je obično isključen.


#### **Za pristup meniju aktiviranja/ deaktiviranja filtera:**

Dok su svi prikazi ugašeni, OWL  ručica HOOD ostaje u ovom položaju 8 sek.

**Napomena:** Kada prvi put ulazite u ovaj meni u postavkama filtera za mast i na prikazu (5) videćemo da se

pojavljuje simbol ; Ako želite da uđete u meni filtera za

miris OWL  ručica HOOD ostaje u ovom položaju na 2

sek. Prikaz (5) će se prebaciti na simbol  da bi naznačio da smo ušli u meni postavki filtera za miris.

#### **Za aktiviranje indikatora zasićenosti filtera za miris:**

Iz postavki filtera za mast R  ručica HOOD u blizini


simbola G pojavice se tačkica  da bi naznačila da je ovaj indikator aktiviran. Možete da okrenete u položaj nula.

#### **Za deaktiviranje indikatora zasićenja filtera za mast:**

Isti postupak aktiviranja.

#### **Za aktiviranje indikatora zasićenja filtera mirisa:**

Iz menija postavki filtera mirisa, R  ručica HOOD, u

blizini simbola F pojavice se tačkica  da bi naznačila da je ovaj indikator aktiviran. Možete da okrenete u položaj nula.

#### **Za deaktiviranje indikatora zasićenja filtera mirisa:**

Isti postupak aktiviranja.

**Napomena:** Za potvrdu odabranih postavki biće potrebno da izadete iz menija aktiviranja/ deaktiviranja filtera: OWL

 ručica HOOD i ostaje u ovom položaju 8 sek.

● **Indikator zasićenja filtera**

**Zabeleška:** ova funkcija se zadano onemogućava, aktivira se kada se aktiviraju indikatori zasićenja filtera za mast i/ili miris (vidi postupak iznad)

Kada dođe trenutak da se zameni filter za mast i/ili miris na prikazu (5) će se prikazati sledeći simboli:

Filteri za miris:  Treperi 10 sek.

Filter za mast:  Treperi 10 sek.


Oba filtera:  i  naizmenične lampice na 10 sek.



**Zabeleška:** u prisutnosti ovih signalizacija, ploča za pečenje i aspirator nastaviće da rade normalno ali neće biti moguće da aktivirate „automatsku funkciju“ aspiratora.

**Nakon što ste završili zamenu filtera za mast i/ili miris, biće potrebno da obavite postupak resetovanja**

**indikatora zasićenja filtera.** Ovo će služiti da se uradi resetovanje brojača i nestanak signalizacija G i/ili F.

● **resetovanje indikatora zasićenja filtera:**

Postupite na sledeći način:  ručica HOOD i ostaje u ovom položaju **3 sek.**

Na prikazu (5) pojavljuje se indikacija F ili F i pojaviće se jedna tačkica dole desno koja treperi 2 sek.  ili  nakon zvučnog signala da bi se naznačilo da je indikator resetovan.


**Napomena:** U prisustvu obe signalizacije ovaj postupak se mora obaviti dva puta da bi se resetovala najpre jedna a zatim i druga signalizacija.

**TABELA SNAGE**

Nivo snage		Vrsta kuvanja	Upotreba (na osnovu iskustva i navika kuvanja)
Maksimalna snaga		Brzo podgrevanje	povisite temperaturu hrane u kratkom vremenu dok brzo ne proključa u slučaju vode ili brzo zagrevanih tečnosti za kuvanje
		Prženje – kuvanje	propržavanje, početak kuvanja, prženje smrznutih proizvoda, brzo prokuvavanje
Visoka snaga		Lagano podgrevanje – zaprška kuvanje – gril	zaprška, održavanje jakog ključanja, kuvanje i grilovanje (kratkotrajno, 5-10 minuta)
		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	topljenje 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**

**Paznja!** 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 sundere i četkice. Njihovo korišćenje vremenom može da ošteti staklo.
- Nemojte koristiti hemijske iritirajuće deterdžente kao na

primer sprej za čišćenje reme i sredstvo za uklanjanje mrlja.

• **NE KORISTITE UREDAJE 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 ogrebat i staklenu površinu. Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputstava Proizvođača).

• **XD 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.

• **XE Čišćenje metalne rešetke:**

Rešetka se mora ručno prati vrućom vodom i neutralnim deterdžentom i pažljivo osušiti kako bi se izbegle pojave oksidacije.

• **XF Čišćenje ručica:**

Za tačnije čišćenje moguće je demontirati ručice, one se magnetski kaše na ploču tako da je dovoljno da ih podignete. Peru se ručno vrućom vodom i neutralnim deterdžentima bez upotrebe sundera ili krpa.

## ODRŽAVANJE ASPIRATORA

• **Čišćenje aspiratora:**

Za čišćenje koristite **ISKLUJUČIVO** vlažnu krpu i tečne neutralne deterdžente.

**Za čišćenje NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!** Izbegavajte uporabu abrazivnih proizvoda. **NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!**

• **XA 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.

• **XB Filter sa aktivnim ugljenom – Keramički(Samo za filtrirajuću verziju):**






**Upija neugodne mirise uzrokovane kuvanjem. Proizvod je opremljen kompletom filtera za miris.**

Zasićenje filtera mirisa nastaje posle više ili manje duže upotrebe, ovisno o vrsti kuhinje i pravilnosti čišćenja filtera za mast. Filteri za miris mogu se termički regenerisati svakih 2/3 meseca u prethodno zagrejanoj rerni na 200 °C u vremenu od 45 minuta. Pravilna regeneracija osigurava konstantnu efikasnost filtriranja kroz 5 godina.

**Pažnja!** Nemojte naslanjati filtere na dno peći, već ih pohranite u posudu za pečenje i postavite na srednju visinu.

## 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
 + zvucni signal 	Otkriva se stalno (permanentno) aktiviranje ručica u položaju: <b>OWL</b>  ili <b>OWR</b> 	Ručica je blokirana u položaju <b>OWL</b> ili <b>OWR</b> za vreme duže od <b>30 sek.</b>	Proverite da li postoje eventualni ostaci ili predmeti koji ometaju povratak ručice i uklonite ih stavljajući ručicu u položaj nula.
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 nastavitvev 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](http://www.elica.com) in [www.shop.elica.com](http://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. ● Montažo ali vzdrževanje mora izvesti specializiran tehnik v skladu bodisi z navodili proizvajalca in bodisi z veljavnimi lokalnimi varnostnimi predpisi. Ne popravljajte ali zamenjajte nobenih delov izdelka, če ni tako izrecno navedeno v priročniku za uporabo. ● Ozemljitev izdelka je po zakonu obvezna. ● Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da lahko izdelek priključite na električno omrežje, vgrajeno v omarico. ● Za zagotovitev namestitve v skladu z veljavnimi varnostnimi standardi je potrebno večpolno stikalo, skladno s predpisi, ki zagotavlja popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito III. razreda, skladno z navodili za namestitve. ● Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic. ● Ko je namestitev končana, električne komponente ne smejo biti dostopne uporabniku. ● Sam izdelek in njegovi dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Ne dotikajte se grelnih elementov. ● Pazite, da se otroci ne igrajo z izdelkom; držite otroke na daljavo in jih nadzirajte, saj lahko dostopni deli med uporabo postanejo zelo vroči. ● Za uporabnike srčnih stimulatorjev in aktivnih vsadkov je pred uporabo indukcijske kahalne plošče

pomembno, da je njihov stimulator združljiv z izdelkom. ● Med in po uporabi se na 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. Pripravo jedi z obilo maščobe ali olja stalno nadzirajte. ● Če opazite, da je površina poškodovana, izključite izdelek, da se izognete možnosti električnega udara. ● Izdelek ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje. ● Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z oljem ali maščobo je lahko nevarno in povzroči požare. ● 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. ● Nevarnost požara: na kahalno površino ne odlagajte predmetov. ● Ne uporabljajte parnih čistilnikov, nevarnost električnega udara. ● Na površino kahalne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ker bi se lahko pregreli. ● Preden izdelek priključite na električno omrežje: preverite podatkovno tablico (nameščeno na dnu izdelka) in se prepričajte, da napetost in moč ustrezata napetostni omrežja in da je priključna vtičnica primerna. V primeru dvomov se posvetujte s kvalificiranim električarjem.

Pomembno: ● Po uporabi izključite kahalno ploščo s pomočjo svoje krmilne naprave in ne zanašajte se na detektor posod. ● Izogibajte se razlitju tekočine, zato pri vretju ali segrevanju tekočine, zmanjšajte dovod toplote. ● Grelni elemente ne puščajte vklopljene in s prazno posodo ali brez nje na kuhališču. ● Ko končate s kuhanjem, izklopite odgovarjajoče kuhališče. ● Nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije za kuhanje, in nikoli ne postavljajte izdelkov, pakiranih z aluminijem. Aluminij se lahko stali in nepopravljivo poškoduje vaš izdelek. ● 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 kahalnih plošč. ● 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 energetska stopnjo. ● Posode morajo biti nameščene neposredno na kahalno ploščo in morajo biti v središču. V nobenem primeru med lonec in kahalno ploščo ne vstavljajte drugih predmetov. ● Če je temperatura previsoka, izdelek samodejno zniža stopnjo moči kuhališč. ● Pred vsakim čiščenjem in vzdrževanjem izdelek izklopite iz električnega omrežja tako, da izvlečete vtič ali izklopite glavno električno stikalo stanovanja. ● Pri vseh postopkih montaže in vzdrževanja nosite delovne rokavice. ● 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. ● Otroke je potrebno nadzirati in zagotoviti, da se z izdelkom ne igrajo.

- Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati izdelka, če niso pod nadzorom. ● Prostor mora biti dovolj prezračevan, ko se izdelek uporablja sočasno z drugimi aparati z zgorevanjem plina ali drugih goriv. ● Izdelek je treba pogosto čistiti, tako notranjost kot tudi zunanost (VSAJ ENKRAT MESEČNO), v vsakem primeru pa upoštevajte, kar je izrecno navedeno v navodilih za vzdrževanje. ● 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. ● Cvrtnje je potrebno nadzirati, da se prepreči vnetje pregretega olja. ● Pozor! Med delovanjem kuhališča se dostopni deli aparata lahko segrejejo. ● Pozor! Izdelka ne priključite v električno omrežje, dokler namestitvev ni popolnoma dokončana. ● 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! ● Za namestitvev uporabite samo pritrilne vijake, ki so priloženi izdelku, ali, če niso priloženi, kupite ustrezne vrste vijakov. Uporabite vijake pravilne dolžine, kot je navedeno v vodniku za montažo. ● Ko sočasno deluje ta izdelek in druge naprave, ki se napajajo z energijo, ki ni električna, negativni tlak v prostoru ne sme preseči 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Pomembno je, da ta priročnik shranite in ga lahko kadarkoli preberete. V primeru prodaje, prenosa drugemu lastniku ali selitve, zagotovite, da bo ta priročnik spremljal izdelek.

## **⚠ 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. ● Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da je mogoče sneti kuhhalno ploščo iz delovne mize. ● Prepričajte se, da napetost, ki je navedena na tablici s podatki o izdelku, ustreza napetosti domačega električnega omrežja, na katero bo priključen. ● Ne uporabljajte podaljškov. ● Povezava z ozemljitvijo mora biti s kablom 2 cm daljša od ostalih kablov. ● Če izdelek nima napajalnega kabla, uporabite takega s presekom vodnikov najmanj 2,5 mm<sup>2</sup> za moč do 7200 W oziroma 4 mm<sup>2</sup> za večje moči. ● Kabel ne sme na nobenem mestu dosegati temperaturo, ki je za 50°C višja od okoliške temperature. ● Izdelek je namenjen za trajni priklop v električno omrežje, zato ga trajno priključite na omrežje preko večpolnega stikala, skladnega s predpisi, ki zagotavlja popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito razreda III in da bo po namestitvi zlahka dostopno. ● **Pozor!** Kabel za povezovanje mora zamenjati pooblaščen služba za tehnično pomoč ali oseba s podobno kvalifikacijo. ● **Pozor!** Pred vnovično vzpostavitvijo električnega

napajanja aparata in preverjanjem pravnega delovanja slednjega vselej preverite, ali je omrežni kabel pravilno montiran.

**OMEJITEV MOČI:** izdelek je opremljen s funkcijo Omejitev moči, ki omogoča nastavitve največje stopnje absorpcije moči v kW

Nastavitvev 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 Limitor 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. Namestitvev 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 kuhhalno ploščo, opravite vsa dela rezanja na omarici in previdno odstranite ostružke ali ostanke žagovine.
- Izdelek je zasnovan za vgradnjo na delovno mizo debeline 2–6 cm, v primeru namestitve TOP; 2,5–6 cm v primeru namestitve FLUSH.

Najmanjša razdalja med kuhhalno ploščo in steno mora biti najmanj 5 cm od sprednje strani, najmanj 4 cm od straneh in najmanj 50 cm od zgornjih visečih omaric.

Opomba = Predlagane razdalje so okvirne: 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 temperature 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 odpadke, 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 lonce.

**Prednosti:** V primerjavi z električnimi kuhališči, je vaše indukcijsko: **Varnejše:** nižja temperatura na stekleni površini. **Hitrejše:** krajši časi segrevanja hrane. **Natančnejšje:** 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:

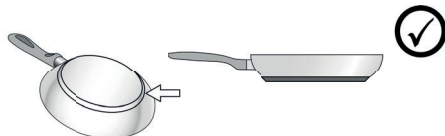
- posod, ki nimajo popolnoma ravnega dna;
- kovinskih posod z emajliranim dnom;
- posod z grobim dnom, da se prepreči praskanje površine plošče;
- loncev in ponev nikoli ne odlagajte na krmilno ploščo kuhalnika.
- Nekateri lonci, ki so navidezno primerni za indukcijo, ne delujejo učinkovito zaradi dna, ki je delno sestavljeno iz feromagnetnega materiala!! Ko kupujete lonce ali poneve, 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 poneve/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.

#### • 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 kahalnega mesta, ki je narisano na kahalno 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](http://www.elica.com) in [www.shop.elica.com](http://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 odprtini 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 namestitve - 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.

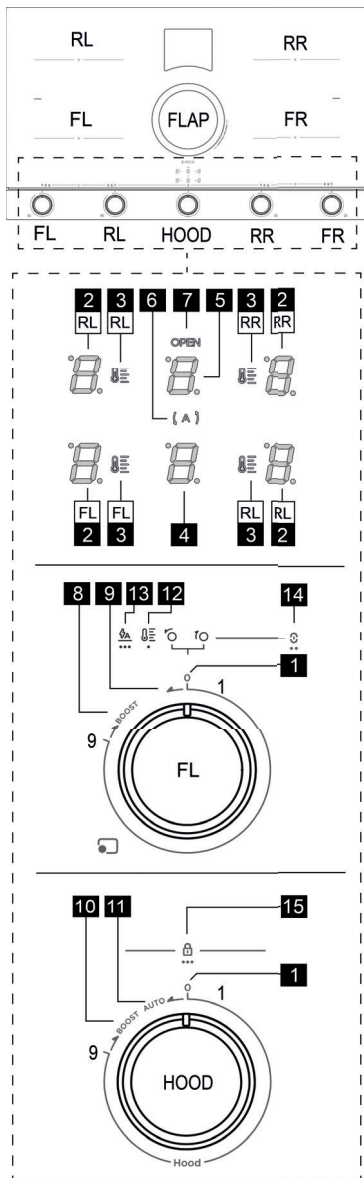
Da bi dosegli največjo učinkovitost sesanja: Priporoča se največ 7 m dolgo cev. • Priporočljivo je, da uporabite največ dva 90° ovinka na skupno 7 m • Izogibajte se drastičnim spremembam v prerezu cevi, vedno raje izbirajte v prerezu Ø 150 mm (ali pravokotno 222 x 89 mm) .

#### • Različica s filtriranjem:

Vsesani zrak se filtrira v posebnih filterih za maščobe in filterih za vonjave ter se nato znova vrne v prostor. Izdelek je opremljen z vsem potrebnim za standardno namestitvev in izhodom za zrak na sprednji strani podnožja omarice. Izdelek je opremljen s kompletom filtrov za vonjave. Za podrobnejše informacije glejte stran z opisi pribora različice s filtriranjem (v ilustriranem delu tega priročnika).

## 3. OPIS DELOVANJA

### KOMANDNA PLOŠČA



#### T. Funkcija

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1 | Položaj nič = gumbov                  |
| 2 | Prikazovalniki kuhališč               |
| 3 | Prikazovalnik upravitelja temperature |
| 4 | Prikazovalnik aspiratorja             |

- |    |  |
|----|--|
| 5  | Prikazovalnik upravljanja filtrov                  |
| 6  | Indikator samodejnega aspiratorja                  |
| 7  | Indikator odpiranja Flap                           |
| 8  | Položaj za aktiviranje booster delovanja kuhališča |
| 8  | Položaj za aktiviranje upravitelja temperature     |
| 8  | Položaj za aktiviranje mosta                       |
| 9  | Položaj za aktiviranja samodejnega segrevanja      |
| 10 | Položaj za aktiviranje booster sesanja             |
| 11 | Položaj za aktiviranje samodejnega aspiratorja     |
| 12 | Sitotisk upravitelja temperature                   |
| 13 | Sitotisk samodejnega segrevanja                    |
| 14 | Sitotisk mostu                                     |
| 15 | Sitotisk Child Lock                                |

### 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: "Vključite 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 KUHALIŠČA

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)	P
Funkcija Bridge cone aktivna	B
Funkcija Temperature Manager je aktivirana	T
Funkcija Child Lock je aktivirana	L

Funkcija premora 

Funkcija Automatic Heat Up (avtomatskega segrevanja) 

**Opomba:** Če se na enem ali več prikazovalnikih pojavi utripajoča pika , je treba ukaz, ki se nanaša na ta zaslon, ponastaviti s premikom gumba v ničelni položaj.

## 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 nastavljenе 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 .


## PRIKAZ OBRAČANJA GUMBOV

V tej tabeli je opisano, kako obračati gumba, ko so prisotni določeni simboli.

 souarno obračanje



 souarno obračanje nad stopnjo 9 s postavitvijo gumba na konec hoda.

 protiruarno obračanje

 protiruarno obračanje nad stopnjo nič (1), s postavitvijo gumba na konec hoda.

## UPORABA KUHALIŠČA

Plošča je opremljena s štirimi kuhališči FL  RL 

RR  FR , aktivirati jih je mogoče ločeno, lahko pa se jih uporablja tudi v kombinaciji FL+RL ali FR+RR. Vsako področje ima 9 stopenj moči ter dodatni booster.


### • **Aktiviranje / Izklop kuhališča**



#### **Aktiviranje:**

Iz položaja nič (1),  vrtljivi gumb (FL- RL- RR - FR ), vsak naslednja stopnja bo postopoma povečala moč kuhanja. Na prikazovalniku bo prikazana v danem trenutku

aktivna stopnja moči od  do .



#### **Izklop:**

z katerega koli položaja, razen nič (1),  gumb (FL- RL-

RR - FR ), z vrnitvijo v položaj nič (1), bo na zaslonu prikazano od  do .

### • **Booster**

#### **Aktiviranje:**

 gumb (FL- RL- RR - FR ), na zaslonu se prikaže simbol .

Ta način koristi največjo moč indukcije in je časovno omejen na trajanje **10 minut**. Zvočni signal bo pokazal iztek tega časa, nato pa se moč samodejno vrne na raven

.

#### **Izklop:**

Booster se lahko kadarkoli izklop,  gumb na raven .


ali  kot dejstvo za aktiviranje.


### • **Temperature Manager (upravljelec temperature)**

Upravitelj temperature je funkcija, ki omogoča nastavitve temperature, ki je najprimernejša za doseganje želenega rezultata.


#### **Aktiviranje:**


 gumb (FL - RL- RR - FR ) držite v tem položaju


**1 sekundo**. Prikazovalnik (2) bo prikazal utripajoč ,

sedaj postavite  na enega od prvih treh položajev gumba, da izberete najprimernejšo stopnjo med razpoložljivimi. V vsakem od položajev bo prikazovalnik (2) prikazal simbol, kot je navedeno v nadaljevanju, skupaj z

led lučko  (3):

 Ugotovi ustrezno stopnjo moči za počasno taljenje občutljivih izdelkov, ne da bi pri tem ogrozili njihove senzorične lastnosti (čokolada, maslo itd.).

 Ugotovi ustrezno raven moči, ki vam bo omogočila, da vaše jedi na občutljiv način ohranjajo temperaturo, ne da bi dosegle temperaturo vrelišča.

 Ugotovi stopnjo moči, ki je primerna za dolgotrajno kuhanje jedi. Primerno za kuhanje paradiznikovih omak, ragujev, juh, minešter, vzdrževanje nadzorovane stopnje kuhanja (idealno za kuhanje v vodni kopeli). Izogibajte se neprijetnemu razlitju hrane ali morebitnim ožganinam na dnu posode, ki so značilne za te priprave. To funkcijo uporabite, ko je jed začela vreti.

#### **Izklop:**




 v položaju nič (1), ali  nad tretjim položajem gumba.

### • **Bridge:**

Ta funkcija omogoča kombinirano delovanje kuhališča FL s

kuhališčem **RL** ter kuhališča **FR** s kuhališčem **RR**, s tem ustvari enotno kuhhalno področje z enako stopnjo moči. Ta funkcija omogoča enakomerno kuhanje s pekači ali posodami večjih dimenzij.

#### Aktiviranje:

**OWR**  gumba (**FL** in **RL**) sočasno ter držite v tem položaju **2 sekundi**. Prikazovalnik (**2-FL**) prikaže  in prikazovalnik (**2-RL**) prikaže .



Za aktiviranje mostu na desni, izvedite enake postopke kot za most na levi. Z uporabo gumbov (**FR + RR**).

#### Izklop:

**L**  gumb (**FR** in **FL**) in/ali (**FR** in **RR**) v položaju nič (**1**), odvisno od mostu, ki ga želite izklopiti.

#### • Power Limitation (Omejitev moči):

Funkcija Power Limitation (Omejitev moči) omogoča nastavitve delovanja naprave z omejevanjem njene največje absorpcije (KW). V nadaljevanju razpoložljive nastavitve.

Vrednost	Moč v (kW)
	7,4 KW (privzeta nastavitve)
	4,5 KW


#### Začetni pogoji plošče za nastavitve omejitve moči:


Kuhalna plošča izklopljena iz električnega omrežja; Vrtljivi gumb **RR** v položaju nič; Vrtljivi gumb **FR** v položaju 9.


#### Nastavitve omejitve moči:




Kuhhalno ploščo znova priklopite na napajanje, v naslednjih **2 minutah** opravite naslednji postopek:

Z izklopljeno ploščo, **OWL**  vrtljivi gumb **RR** in ohranite v tem položaju, po **1s** se zasliši zvočni signal in na zaslonu

**RR-2** se prikaže . Z držanjem vrtljivega gumba **RR** na koncu hoda, hitro opravite naslednje zaporedje z vrtljivim gumbom **FR**:


**OWR**  za **1 s**, do zvočnega signala, nato spustite vrtljivi gumb, ki se bo vrnil v položaj 9, **to naredite trikrat**; (v


položaju **OWR** bo prikazano , medtem ko ob vsaki sprostitvi v položaju 9 se ta simbol odpravi.) Šele sedaj lahko spustite tudi vrtljivi gumb **RR**. **Ta prvi del postopka je treba opraviti v prvih 5 sekundah po začetku postopka.**





Potrđitev, da ste vstopili v meni Power Limitation, se na zaslonu **RR-2** izmenično prikazujeta  in , medtem ko je na zaslonu **RL-2** stalno prikazano .

Kjer je mogoče, nastavite eno od dveh možnosti moči, ki ju izberete na naslednji način:

**OWL**  vrtljivi gumb **RR** držite v tem položaju, medtem pa vrtljivi gumb **FR** premaknite v ničelni položaj; iz tega

položaja, da izberete moč, ki ni privzeta,  vrtljivi gumb **FR** z enim klikom prestavite v položaj 1, zaslon **FR-2**

prikaže . Šele sedaj lahko spustite tudi vrtljivi gumb **RR**, ki se vrne v ničelni položaj. Premaknite tudi vrtljivi gumb **FR** v ničelni položaj.


Za potrđitev izbrane nastavitve, **OWL**  za **1 sekundo** in vrtljiva gumba **FR** ter **RR** sočasno. Zaslon **RR-2** in **RL-2** prikažeta zaporedje vrstic    in nato vsi zasloni zasvetijo za nekaj sekund, kar pomeni, da je bil postopek uspešno zaključen in shranjen.






#### • Automatic Heat UP

Funkcija samodejnega segrevanja hitreje segretje na nastavljeno moč; prednost te funkcije bo hitreše kuhanje, vendar brez tveganja, da se bo jed sprijela, kajti temperatura ne preseže nastavljenih ravni. Ta funkcija je na

voljo za ravni moči od  do .

#### Aktiviranje:

**OWL**  vrtljivi gumb (**FL- RL- RR - FR**) in držite v tem položaju **3 sekunde**. Zvočni signal bo javil aktiviranje te funkcije. Prikazovalnik (**2**) prikaže naslednji utripajoč simbol


. Entro **10 sekundah**  izbrani vrtljivi gumb na želeno stopnjo, na primer  in počakajte **5 sekund**. Sedaj pričneta izmenično utripati simbola  in .





#### Izklop:

Vrtljivi gumb obrnite v drug položaj.

#### • Child lock (otroška zaščita)





To funkcijo lahko aktivirate le, če so gumbi (**FL-RL-RR-FR**) v ničelnem položaju (**1**).

Z gumbi v ničelnem položaju (**1**) **OWL**  gumba (**RR** in **RL**) sočasno, in držite v tem položaju **3 sekunde**. Prikazovalnik (**4**) bo prikazal to zaporedje simbolov

    in ga 4 krat ponovil. Po končanem zaporedju se aktivira "child lock".

**Opomba:** V tem stanju ni mogoče aktivirati nobene funkcije razen aspiratorja, ki se ga lahko normalno aktivira.

**Opomba:** Če izvedete postopek aktiviranja "child lock" ob prisotnosti enega ali več gumbov v položaju, ki ni nič, se bo

zaporedje simbolov     ponovilo samo dvakrat na zaslonu (**4**), kar pomeni, da aktiviranje "child lock" ne bo mogoče.

#### UPORABA SESALNIKA



##### • Flap aspiratorja:

Sesalno območje je opremljeno z mehansko vrtljivim

**FLAP** . Pred vklopom nape, za aktiviranje sesalnega sistema, je potrebno odpreti FLAP. Napa je opremljena s senzorjem, ki z aktiviranim sesanjem, če je FLAP popolnoma zaprt, samodejno ustavi motor. Sesanje se ponovno zažene samo, ko se ponovno odpre FLAP.


Če skušate aktivirati sesanje z zaprto FLAP, prikazovalnik (5) in led lučka "OPEN" pričneta utripati in motor ostaja izklopljen.

#### • Hitrost sesanja:

Površina je opremljena s 9 stopnjami sesanja, od  do   
ter z eno stopnjo Booster .



#### • Aktiviranje / Izklop aspiratorja:

##### Aktiviranje:

Odprite FLAP na sredini površine; iz položaja nič (1),  vrtljivi gumb HOOD, z vsako stopnjo se moč sesanja postopoma povečuje.



Na prikazovalniku (2) se prikaže stopnja v danem trenutku aktivne moči.

##### Izklop:

Iz katerega koli položaja, ki ni nič,  vrtljivi gumb HOOD postavite v položaj nič (1), prikazovalnik bo prikazal .

#### • Booster aspiratorja:


##### Aktiviranje:

OWR  vrtljivi gumb HOOD, na prikazovalniku se pojavi utripajoč simbol .

Ta način izkorišča največjo moč aspiratorja, ki je časovno nastavljen in traja 5 minut. Zvočni signal bo obvestil o izteku tega časa, nato pa se moč samodejno vrne na raven

.

##### Izklop:


Booster se lahko kadarkoli izklopi z obrnitvijo vrtljivega gumba na stopnjo .

#### • Avtomatsko delovanje

Napa samodejno izbere najprimernejšo hitrost, s prilagajanje zmogljivosti sesanja najvišji stopnji moči kuhanja na področjih kuhališč.

Ko kuhališča izklopite, napa prilagodi svojo hitrost sesanja s postopnim zmanjševanjem, da na ta način odvede preostalo paro in vonjave.

##### Aktiviranje:

OWL  vrtljivi gumb HOOD in ga držite v tem položaju 1 sekundo. Led lučka (A) (6) se vklopi in zvočni signal opozori na aktiviranje te funkcije.

#### Izklop:


Za izklop te funkcije ponovite enak postopek kot za aktiviranje.


**Opomba:** če je prisotno sporočilo o vzdrževanju filtrov, te funkcije ni mogoče aktivirati.



#### • Aktiviranje / izklop indikatorja nasičenja filtrov maščobe in vonjav

**Opomba:** Ta indikator je običajno izklopljen




**Za dostop do menija za aktiviranje / izklop filtrov:**

Z izklopljenimi vsemi prikazovalniki, OWL  vrtljivim gumbom HOOD in ga držite v tem položaju 8 s.

**Opomba:** Ko prvič vstopite v ta meni, se tu nahaja nastavev maščobnega filtra in na prikazovalniku (5) je prikazan simbol ; Če želite vstopiti v meni filtra vonjav

OWL  vrtljivi gumb HOOD in ga držite v tem položaju 2 s. Prikazovalnik (5) prikaže simbol , kar pomeni, da ste vstopili v meni nastavev filtra vonjav.


**Za aktiviranje indikatorja nasičenosti maščobnega filtra:**

V nastavitvah maščobnega filtra,  vrtljivi gumb HOOD poleg simbola G, prikaže se pika  , kar pomeni, da je ta indikator aktiviran. Nato obrnite v položaj nič.

**Za izklop indikatorja nasičenosti maščobnega filtra:**


Enak postopek za aktiviranje.

**Za aktiviranje indikatorja nasičenosti foltra vonjav:**

V meniju nastavev filtra vonjav,  vrtljivi gumb HOOD, poleg simbola F se prikaže pika  , kar pomeni, da je ta indikator aktiviran. Nato obrnite v položaj nič.

**Za izklop indikatorja nasičenosti filtra vonjav:**

Enak postopek za aktiviranje.

**Opomba:** Za potrditev izbranih nastavev morate izstopiti iz menija aktiviranja / izklopa filtrov: OWL  vrtljivi gumb HOOD in ostati v tem položaju 8 s.

#### • Indikator zasičenosti filtrov

**Opomba:** privzeto je ta funkcija onemogočena, aktivira se, ko se aktivirata indikatorja nasičenosti maščobnega filtra in/ ali filtra vonjav (glejte zgornji postopek)

Ko nastopi čas za zamenjavo maščobnega filtra in/ali filtra vonjav, se na prikazovalniku (5) prikažejo naslednji simboli:

**Filter vonjav:**  Utripajoča 10 sekund.

**Maščobni filter:**  Utripajoča 10 sekund.

**Oba filtra:**  in  izmenično utripata 10 sekund.



**Opomba:** ob prisotnosti teh signalov bosta kuhalna plošča in aspirator še naprej normalno delovala, vendar ne bo mogoče aktivirati "samodejne funkcije" aspiratorja.



Po zamenjavi maščobnega filtra in/ali filtra vonjav bo treba opraviti postopek ponastavitve indikatorja nasičenosti filtrov. To bo uporabljeno za ponastavitev števca in tudi za odpravo signalov G in/ali F.











• **ponastavitev indikatorja nasičenosti filtrov:**

Naredite kot sledi: OWL  vrtljivi gumb HOOD in držite v tem položaju 3 s.

Na prikazovalniku (5) se odpravi navedba G ali F in spodaj desno se prikaže utripajoča pika za 2 skundi  ali . kateri sledi zvočni signal, ki označuje opravljeno ponastavitev indikatorja.


**Opomba:** Ob prisotnosti obeh poročil je treba ta postopek opraviti dvakrat, da najprej ponastavite eno in nato drugo sporočilo.

## TABELA MOČI DELOVANJA

Stopnja delovanja	moči	Vrsta kuhanja	Uporaba (na podlagi izkušenj in kuharskih navad)
Najvišja moč		Hitro segrevanje	hitro povišajte temperaturo živila, dokler ne voda zavre, če ni voda naj se hitro segreje tekočina ki se kuha
		Cvreti - vreti	pražiti, začeti s kuhanjem, ocvreti zamrznjeno hrano, hitro zavreti
Visoka moč		Praženje – vretje – pečenje na žaru	cvreti, vreti, kuhati in peči na žaru (za kratek čas 5-10 minut)
		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		Kuhati – dušiti – pražiti – peči na žaru	dušiti, ohraniti rahlo vrelo, kuhati (dolgo časa), gnesti testenine
		Kuhati - dušiti - zgostiti - premešati	dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenka, ribe) ob prisotnosti spremljajočih tekočin (npr. voda, vino, juha, mleko), gnetenje testenin
		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		Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	stopiti maslo, stopiti čokolado nežno, odmrzniti majhne izdelke
		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		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 kuhhalno ploščo in jih je treba takoj odstraniti. Sol, sladkor in pesek lahko opraskajo stekleno površino. Za čiščenje kuhalne plošče uporabite mehko krpo, papirate kuhinjske brisače

ali posebne izdelke za čiščenje kuhalnih plošč (upoštevajte navodila proizvajalca).

### • **XD** Čiščenje zbiralnika tekočine :

V primeru nenamernega in obilnega razlivanja 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.

### • **XE** Čiščenje kovinske rešetke:

Rešetko je treba oprati ročno z vročo vodo in nevtralnimi čistilom ter skrbno osušiti, da se prepreči pojav oksidacije.

### • **XF** Čiščenje vrtljivih gumbov:

Za temeljitejše čiščenje je mogoče razstaviti vrtljive gumbе, ti so magnetno pritrjeni na ploskev, tako da je dovolj, da jih dvignete. Ročno jih operite s toplo vodo in nevtralnimi detergentom, brez uporabe gobic ali krp.

## VZDRŽEVANJE ASPIRATORJA

### • Čiščenje sesalnika:

Za čiščenje uporabljajte **SAMO** krpo, navlaženo z nevtralnimi tekočimi čistilom.

**NE UPORABLJAJTE ORODJA ALI ČISTILNIH PRIPOMOČKOV!**  
Izogibajte se uporabi grobih izdelkov. **NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!**

### • **XA** 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.

### • **XB** Filtri z aktivnim ogljem - keramični (samo različice s filtriranjem):





**Zadržuje neprijetne vonjave kuhanja. Izdelek je opremljen z naborom filtrov za vonj.**

Nasičenost filtrov vonjav se pojavi po bolj ali manj daljši uporabi, odvisno od vrste kuhinje in pravilnosti čiščenja maščobnega filtra. Filtre vonjav lahko toplotno regeneriramo vsakih 2/3 mesecev v predhodno ogreti peči pri 200 °C 45 minut. Pravilna regeneracija zagotavlja konstantno učinkovitost filtriranja za 5 let.

**Pozor!** Filtrov ne postavljajte na dno pečice, ampak jih položite v pekač in postavite na vmesno višino.

## 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 	Zaznано je neprekinjeno (trajno) aktiviranje gumbov v položaju: 	Vrtljivi gumb je blokiran v položaju <b>OWL</b> ali <b>OWR</b> v času, ki je daljši od <b>30 s.</b>	Preverite, ali so morebiti prisotni ostanki ali predmeti, ki ovirajo vrnitev vrtljivega gumba, odstranite jih ter povrnite gumb v položaj nič.
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 izklopite in znova vključite, in preverite, ali je težava odpravljena.

**Če po vseh navedenih kontrolah težave ne odpravite, se obrnite na najbližjo servisno tehnično službo.**

**Strogo se pridržavajte uputa navedenih u ovom priručniku.** Ne preuzimamo odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja ili požare uzrokovane nepoštivanjem uputa navedenih u ovom priručniku. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu za kuhanje hrane i aspiracije para nastalih kuhanjem. 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](http://www.elica.com) i [www.shop.elica.com](http://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. ● Ugradnju ili održavanje mora provesti kvalificirani tehničar, u skladu s uputama proizvođača i sukladno lokalnim propisima o sigurnosti. Ne popravljajte i ne zamjenjujte niti jedan dio proizvoda, osim ako to nije izričito navedeno u uputama za uporabu. ● Uzemljenje proizvoda obvezno je po zakonu. ● Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje proizvoda ugrađenog u element namještaja na električnu mrežu. ● Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, potrebno je upotrebljavati odobreni dvopolni prekidač koji osigurava potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu s pravilima ugradnje. ● Ne upotrebljavajte višestruke utičnice ili produžne kabele. ● Nakon završetka ugradnje, električni dijelovi više ne smiju biti dostupni korisniku. ● Proizvod i dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirnete grijače elemente. ● 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. ● Korisnici pejsmejkera i aktivnih implantata moraju prije uporabe indukcijske ploče za

kuhanje provjeriti da je njihov stimulator kompatibilan s proizvodom. ● Za vrijeme i nakon uporabe ne dodirujte grijače 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. Nadzirite kuhanje hrane bogate mašću i uljem. ● Ako je površina napuknuta, ugasite proizvod kako ne bi došlo do strujnog udara. ● Proizvod nije namijenjen za stavljanje u pogon s pomoću vanjskog brojila ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja. ● Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar. ● Proces kuhanja treba nadzirati. Kratki procesi kuhanja moraju se neprekidno nadzirati. ● NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umjesto toga, isključite proizvod i ugasite vatru, na primjer, pomoću poklopca ili protupožarne deke. ● Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuhanje. ● Nemojte koristiti parne čistače, opasnost od električnog udara. ● Nemojte na površinu ploče za kuhanje stavljati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci jer bi se mogli pregrijati. ● Prije spajanja proizvoda na električnu mrežu: provjerite pločicu s podacima (na donjem dijelu proizvoda) kako biste se uvjerali da napon i snaga odgovaraju onima na mreži i da je utičnica prikladna. Ako ste u nedoumici, pozovite kvalificiranog električara.

Važno: ● Nakon uporabe isključite ploču za kuhanje pomoću kontrolne ploče i ne oslanjajte se na detektor posuda za kuhanje. ● Izbjegavajte prolijevanje tekućine; prilikom zagrijavanja tekućina smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grijače elemente uključene bez posuda ili ako su na njima prazne posude i tave. ● Nakon što završite s kuhanjem, isključite odgovarajuću zonu kuhanja. ● 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. ● Nikada ne zagrijavajte konzerve ili limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogle bi eksplodirati! Ovo upozorenje vrijedi za sve druge vrste ploča za kuhanje. ● Uporaba velike snage kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrijavanje nekih tekućina kao što je, na primjer, ulje za prženje. Pretjerana toplina može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korištenje manje snage. ● Posude za kuhanje moraju 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. ● Prije svake radnje čišćenja ili održavanja isključite proizvod iz električne mreže uklonjenjem utikača ili odspajanjem na glavnoj sklopki kućanstva. ● Za sve radnje povezane s ugradnjom i održavanjem upotrebljavajte rukavice. ● 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. ● Djeca trebaju biti pod nadzorom kako se ne bi igrala s proizvodom. ● Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora. ● Prostorija mora biti dovoljno prozračena kada se proizvod upotrebljava istovremeno s drugim uređajima za izgaranje plina ili drugih goriva. ● 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. ● Nepridržavanje pravila za čišćenje proizvoda i zamjenu i čišćenje filtera 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. ● Prženje se mora posebno nadzirati kako bi se izbjeglo paljenje pregrijanog ulja. ● Pažnja! Kada je ploča za kuhanje u uporabi dostupni dijelovi aparata mogu postati vrući. ● Pažnja! Nemojte priključivati proizvod na napajanje sve dok ugradnja nije u potpunosti završena. ● 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! ● Za ugradnju upotrebljavajte samo pričvršne vijke isporučene s proizvodom ili ako nisu priloženi kupite ispravnu vrstu vijaka. Upotrebljavajte vijke ispravne duljine koji su navedeni u Vodiču za ugradnju. ● Kada ovaj proizvod radi zajedno s drugim uređajima koji se napajaju energijom koja nije električna, negativni tlak u sobi ne smije preći 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bara). ● 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.

## 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. ● Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuhanje s radne ploče. ● Provjerite odgovara li napon naveden na pločici na donjem dijelu proizvoda naponu prisutnom u prostoriji u koju će se proizvod ugraditi. ● Nemojte koristiti produžne kabele. ● Električni kabel za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kabela. ● U slučaju da proizvod nije opremljen kabelom za napajanje, upotrijebite kabel s presjekom vodiča od najmanje 2,5 mm<sup>2</sup> za snagu do 7200 vati, a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm<sup>2</sup>. ● Kabel u niti jednoj točki ne smije doseći temperaturu za 50 °C višu od sobne temperature. ● Proizvod je namijenjen trajnom spajanju na električnu mrežu, što je razlog za povezivanje na fiksnu mrežu putem propisanog dvopolnog prekidača koji osigurava potpuno isključenje iz napajanja u slučaju prenapona kategorije III i koji je lako dostupan nakon ugradnje.

● **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 mrežni kabel ispravno montiran.

**OGRAIČENJE 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 postavljana 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 raspakiranja 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. oмотnice 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 posuda, peći, perilica i sušilica rublja; obavite radove rezanja namještaja prije umetanja ploče za kuhanje i pažljivo uklonite strugotine ili ostatke piljevine.

• Proizvod je dizajniran tako da se ugradi u radnu površinu debljine 2-6 cm, u slučaju TOP instalacije; 2,5-6 cm u slučaju FLUSH instalacije.

Minimalna udaljenost između ploče za kuhanje i zida mora biti najmanje 5 cm s prednje strane, najmanje 4 cm sa strane i najmanje 50 cm od visećih kuhinjskih jedinica.

Napomena = Predložene udaljenosti su indikativne: prilikom planiranja prostora potrebno je pridržavati se uputa 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 prljanje (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 učinkovitim, u slučaju potrebe zamijenite ugljeni filter/ugljene filtre. Za održavanje učinkovitim 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 stakleno 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:

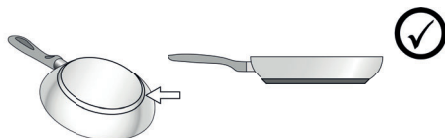
- posude s neravnim dnom;
- metalne posude s emajliranim dnom;
- posude s hrapavom površinom, kako biste izbjegli grebanje površine ploče;
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.
- Nisu sve posude prikladne za indukcijsko kuhanje učinkovite zbog dna koje je djelomično sastavljeno 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: posude se ne zagrijava i induktori ne mogu prepoznati takvo posude.



- da dno nije neravno ili s hrapavom površinom.
- da ne oduzimaju kontaktnu površinu između induktora i posuda, 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.

#### ● 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](http://www.elica.com) i [www.shop.elica.com](http://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 podataka 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.

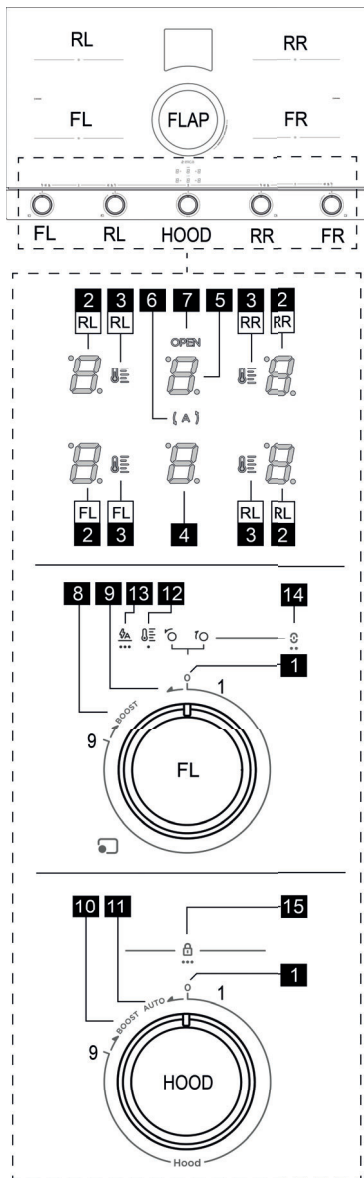
Za maksimalnu učinkovitost usisavanja: • Preporučuje se maksimalna dužina cijevi od 7 linearnih metara. • Preporuča se korištenje maksimalno dva zavoja od 90° na ukupno 7 linearnih metara • Izbjegavajte drastične promjene u presjeku kanala, uvijek dajte prednost presjeku Ø 150 mm (ili pravokutni 222 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. Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu ugradnju s izlaskom zraka na prednjoj strani postolja kuhinjskoga ormarića. Proizvod je opremljen kompletom filtra za miris. Za više informacija pogledajte stranicu koja se odnosi na pribor filtrirajuće verzije (u ilustriranom dijelu ovog priručnika).

### 3. RAD

#### UPRAVLJAČKA PLOČA



#### T. Rad

1	Nulti položaj 0 gumba
2	Prikaz zona za kuhanje
3	Prikaz Temperature Manager (upravljanje temperaturom)

4	Display (zaslon) nape
5	Prikaz upravljanja filtra
6	Pokazatelj automatskog aspiratora
7	Pokazatelj otvaranja Flapa
8	Položaj za aktiviranje Booster (pojačivača) kuhanja
8	Položaj za aktiviranje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
8	Položaj za aktiviranje Bridge (most)
9	Položaj za aktiviranje Automatic Heat Up (automatskog zagrijavanja)
10	Položaj za aktiviranje Booster usisavanja
11	Položaj za aktiviranje Automatskog usisavanja
12	Sitotisak Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
13	Sitotisak Automatic Heat Up (automatskog zagrijavanja)
14	Sitotisak Bridge (mosta)
15	Sitotisak Child Lock (funkcija zaključavanja)

#### 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 pojaviti će se simbol


 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	
Power Level (razina snage)	
Residual Heat Indicator (Pokazatelj preostale topline)	
Pot Detector (Otkrivanje posuda)	

Aktivirana funkcija „Bridge Zone“	
Aktivirana funkcija „Temperature Manager“ (upravljanje temperaturom)	
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	
Funkcija Pauza	
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)	

**Napomena:** Ako se na jednom ili više zaslona pojavi trepćući most , naredba koja se odnosi na taj zaslon mora se poništiti pomicanjem gumba u nulti položaj.

## 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 .

## POKAZATELJ ROTACIJE GUMBA

Ova tablica opisuje kako okretati gumb kada su prisutni određeni simboli.




	rotacija u smjeru kazaljke na satu
	rotacija u smjeru kazaljke na satu preko razine 9 dovodeći gumb do kraja njegovog hoda.
	rotacija u smjeru suprotnom od kazaljke na satu
	okretanje u smjeru suprotnom od kazaljke na satu iznad nulte razine (1), dovodeći gumb do kraja njegovog hoda.

## UPORABA PLOČE ZA KUHANJE



Ploča za kuhanje opremljena je s četiri zone za kuhanje FL  RL  RR  FR , koje se mogu aktivirati zasebno ili se mogu koristiti u kombinaciji FL+RL ili FR+RR. Svaka zona ima 9 razina snage plus dodatni pojačivač.

### • Aktiviranje / Deaktiviranje zone za kuhanje

#### **Aktiviranje:**



Od nulte pozicije(1), gumb  (FL- RL- RR - FR), svaki klik postupno će povećati snagu kuhanja. Zaslon će prikazati trenutno aktivnu razinu snage od  do .

#### **Deaktiviranje:**

Iz bilo kojeg položaja osim nule (1),  (FL- RL- RR - FR), vraćajući ga u nulti položaj (1), zaslon će prikazati 0 do .

### • Booster




#### **Aktiviranje:**

Gumb OWR , na zaslonu se pojavljuje simbol .

Ovaj način iskorištava maksimalnu snagu induktora koja je vremenski određena i ima trajanje od **10 minuta**. Zvučni signal će označiti istek ovog vremena, a zatim se snaga

automatski vraća na razinu .



#### **Deaktiviranje:**


Pojačivač se može deaktivirati u bilo kojem trenutku, gumbom  na razinu  ili OWR  kao što je učinjeno za aktivaciju.


### • Temperature Manager (upravljanje temperaturom)


Temperature Manager je funkcija koja omogućuje postavljanje zadane temperature za dobivanje željenog rezultata.


#### **Aktiviranje:**


Gumb OWL  (FL - RL- RR - FR) držite ga u ovom položaju **1 sekundu**. Zaslon (2) će trepereći prikazati  u

 pokazujući jedan od prvih tri položaja gumba, kako biste odabrali najprikladniju razinu među dostupnim, na svakom položaju zaslon (2) će prikazati simbol kao što je

prikazano u nastavku, zajedno sa LED  (3):

 Odredite prikladnu razinu snage za polagano otapanje osjetljivih proizvoda bez ugrožavanja njihovih senzornih karakteristika (čokolada, maslac itd.).



 Odredite prikladnu razinu snage koja će vam omogućiti da vaše jelo održavate na temperaturi na delikatan način, bez dostizanja temperature ključanja.

 Odredite razinu snage prikladnu za dugotrajno kuhanje jela. Prikladno za kuhanje umaka od rajčice, mesnog umaka, juha, minestrone, održavajući kontroliranu razinu kuhanja (idealno za kuhanje u vodenoj kupki). Izbjegnite neugodno prolijevanje hrane ili moguće zagaranje na dnu



koje je tipično za ove priprave. Koristite ovu funkciju nakon što jelo proključa.




#### **Deaktiviranje:**

L  u nultom položaju (1) ili R  iza trećeg položaja gumba.

#### • **Bridge (most):**

Ova funkcija omogućuje da polje za kuhanje FL radi u kombinaciji sa poljem za kuhanje RL i polje za kuhanje FR sa poljem za kuhanje RR, stvarajući jedno polje s istom razinom snage. Ova funkcija omogućuje ujednačeno kuhanje s posudama i tavama velikih dimenzija.

#### **Aktiviranje:**

OWR  gumb (FL i RL) istovremeno i držite ih u tom položaju **2 sekunde** i zaslon (2-FL) će pokazati  i zaslon (2-RL) će pokazati .



Da biste aktivirali funkciju most s desne strane, izvršite iste radnje kao za funkciju most s lijeve strane. Pomoću (FR + RR) gumba.

#### **Deaktiviranje:**

Gumb L  (FR ed FL) i/ili (FR i RR) u položaju (1) ovisno o mostovima koje želite deaktivirati.

#### • **Power Limitation (ograničenje snage):**

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju (KW). Slijede dostupne postavke.

Vrijedn ost	Snaga (KW)
	7,4 KW (zadana postavka)
	4,5 KW

#### **Početni uvjeti ploče za postavljanje funkcije Power limitation:**


Ploča za kuhanje nije priključena na električnu mrežu; ručica RR je u nultoj poziciji; ručica FR je u poziciji 9.


#### **Postavljanje funkcije Power Limitation:**

Ponovno priključite ploču za kuhanje na napajanje, unutar sljedeće **2 minute** izvršite navedeni postupak:




Isključite ploču, OWL  ručicu RR i zadržite u ovoj poziciji, začut će se zvučni signal nakon **1 sekunde** i na

zaslonu RR-2 prikazat će se . Nakon završetka i dalje držite ručicu RR i brzo izvedite sljedeće ručicom FR:



OWR  **1 sekundu** do zvučnog signala, zatim otpustite ručicu koja će se vratiti u poziciju 9 **tri puta**; (u poziciji


OWR prikazat će se , dok će svakim otpuštanjem u poziciju 9 ovaj simbol nestati.) . Samo se u ovom trenutku





može otpustiti i ručica RR. **Ovaj prvi dio postupka mora se izvesti unutar prvih 5 sekundi od početka postupka.**

Kao potvrdu da smo ušli u izbornik funkcije Power Limitation, na zaslonu RR-2 prikazat će se izmjenično  i , dok će se na zaslonu RL-2 fiksno prikazati .

Sada će biti moguće postaviti jednu od dvije opcije snage koje se mogu odabrati na sljedeći način:

OWL  ručica RR ostaje u ovoj poziciji dok ručica FR prelazi u nultu poziciju; iz ove pozicije za odabir snage drugačije od one zadane,  ručicu FR naglo postavite u

poziciju 1, zaslon FR-2 prikazat će . Samo se u ovom trenutku može otpustiti i ručica RR koja će se vratiti u nultu poziciju. Vratite i ručicu FR u nultu poziciju.



Za potvrdu odabrane postavke, OWL  **1 sekundu** ručice FR i RR istovremeno. Zaslone RR-2 i RL-2 prikazuju niz linija    i zatim svi zaslone svijetle nekoliko sekundi kao znak da je postupak uspješno dovršen i spremljen.





#### • **Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)**

Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje) omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrijavanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuhanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane jer temperatura ne prelazi postavljenu razinu. Ova funkcija je dostupna za razine

snage od  do .

#### **Aktiviranje:**

Gumb OWL  (FL- RL- RR - FR ) i držite ga u tom položaju **3 sekunde** zvučni signal signalizirat će aktivaciju ove funkcije. Zaslon (2) će pokazati ovaj trepćući simbol .


. U roku od **10 sekundi** Postavite gumb R  na željenu razinu, na primjer  i pričekajte **5 sekundi** u ovom trenutku simbol  i  počat će treperiti jedan za drugim.





#### **Deaktiviranje:**

Okrenite gumb u drugi položaj.

#### • **Child Lock (funkcija zaključavanja)**

**Ova se funkcija može aktivirati samo ako su gumbi (FL- RL-RR-FR) u nultom položaju (1).**

S gumbima u nultom položaju (1) OWL  gumbi (RR i RL) istovremeno i držite ih u tom položaju **3 sekunde** zaslon (4)

će prikazati ovaj niz simbola     koji se ponavlja 4 puta. Na kraju niza aktivirat će se "Child Lock (funkcija zaključavanja)".

**Napomena:** Ovo stanje neće dopustiti aktivaciju nijedne

funkcije osim nape koja se može normalno aktivirati.

**Napomena:** Provođenjem postupka aktivacije "zaključavanja za djecu" u prisutnosti jednog ili više gumba u položaju različitom od nule, na zaslonu (4) će se ponoviti

samo 2 puta niz simbola    , što znači da neće biti moguće aktivirati "Child Lock (funkcija zaključavanja)".




## UPORABA NAPE

### • Flap nape:

Područje usisavanja opremljeno je s rotirajućim mehaničkim **FLAP-om** (preklap). **Za aktiviranje usisnog sustava potrebno je uključiti napu i otvoriti FLAP.** Napa je opremljena senzorom koji, kada je uključeno usisavanje, a u slučaju potpunog zatvaranja **FLAP-a**, automatski zaustavlja motor. Usisavanje se ponovo uključuje samo kada se ponovo otvori FLAP.


Pokušaj aktiviranja usisavanja sa zatvorenim **FLAP** Zaslon (5) i LED dioda "OPEN" počeo će treperiti, a motor će ostati isključen.

### • Brzina usisavanja:

Ploča je opremljena s 9 razina brzine usisavanja od  do  plus razina Booster .



### • Aktiviranje / Deaktiviranje nape:

#### **Aktiviranje:**

Otvorite **FLAP** u sredini ploče; Od nulte pozicije (1), gumb **R**  **HOOD**, svaki klik postupno će povećati snagu usisavanja.



Zaslon (2) će prikazati trenutno aktivnu razinu snage.

#### **Deaktiviranje:**

Iz bilo kojeg drugog položaja osim nule, vratite gumb **L**  **HOOD** u nulti položaj (1), na zaslonu će se prikazati .

### • Booster nape:

#### **Aktiviranje:**

Gumb **OWR**  **HOOD**, na zaslonu se pojavljuje trepćući simbol .

Ovaj način iskorištava maksimalnu snagu aspiratora koja je vremenski određena i ima trajanje od **5 min.** zvučni signal će označiti istek tog vremena, tada se snaga automatski

vraća na razinu .

#### **Deaktiviranje:**

Booster se može deaktivirati u bilo kojem trenutku okretanjem gumba za razinu .



### • Automatski rad

Napa će automatski odabrati najprikladniju brzinu,

prilagođavajući usisni kapacitet maksimalnoj razini kuhanja koja se koristi u zonama za kuhanje.

Kada se zone za kuhanje isključe, napa prilagođava svoju brzinu usisa i postupno je smanjuje, kako bi uklonila zaostale mirise i paru.

#### **Aktiviranje:**

Gumb **OWL**  **HOOD** i držite ga u tom položaju **1 sekundu.** LED  (6) svijetli i zvučni signal upozorava na aktivaciju ove funkcije.

#### **Deaktiviranje:**


Za deaktiviranje ove funkcije ponovite istu operaciju kao dok aktiviranja.

**Napomena:** Ako je prisutan signal održavanja filtera, ova se funkcija ne može aktivirati.


### • Aktiviranje/deaktiviranje pokazivača zasićenja filtera masti i mirisa


**Napomena:** Ovaj pokazatelj je obično isključen.

**Za pristup izborniku za aktivaciju/deaktivaciju filtera:**




**Dok su svi zasloni isključeni,** **OWL**  tipka **HOOD** i ostanite u tom položaju **8 sekundi.**

**Napomena:** Kada prvi put uđete u ovaj izbornik, naći ćete se u postavci Fat filter i na zaslonu (5) će se pojaviti simbol

; Ako želite ući u izbornik **OWL**  filtra mirisa, pritisnite gumb **HOOD** i ostanite u tom položaju **2 sekunde.**

Zaslon (5) će se prebaciti na simbol  koji označava da ste ušli u izbornik postavki filtra mirisa.




**Za aktiviranje pokazivača zasićenja filtra za mast:**

Iz postavke filtra za mast, gumb **R**  **HOOD** pored simbola **G** pojavit će se točka  , koja označava da je ovaj indikator aktiviran. Zatim okrenite u nulti položaj.

**Za isključivanje pokazatelja zasićenosti filtra za mast:**

Isti postupak kao kod aktivacije.

**Za aktiviranje pokazivača zasićenja filtra za mirise:**

Iz postavke filtra za mast, gumb **R**  **HOOD**, pored simbola **F** pojavit će se točka  , koja označava da je ovaj indikator aktiviran. Zatim okrenite u nulti položaj.

**Za isključivanje pokazatelja zasićenosti filtra za mirise:**

Isti postupak kao kod aktivacije.

**Napomena:** Za potvrdu odabranih postavki bit će potrebno izaći iz izbornika za aktivaciju/deaktivaciju filtera: Gumb

**OWL**  **HOOD** i ostanite u tom položaju **8 sekundi.**

### • Pokazatelj zasićenja filtera

**Napomena :** ova je funkcija prema zadanim postavkama onemogućena, aktivirat će se kada se aktiviraju indikatori zasićenosti filtra za mast i/ili mirise (pogledajte gornji postupak)

Kada dođe vrijeme za zamjenu filtra za masnoću i/ili mirise, na zaslonu (5) će se pojaviti sljedeći simboli:

**Filter za mirise:**  Treperi 10 sekundi.


**Filter za mast:**  Treperi 10 sekundi.





**Oba filtra:**   naizmjenice trepere 10 sekundi.

**Napomena:** u slučaju ovih signala, ploča za kuhanje i aspirator nastaviti će normalno raditi, ali neće biti moguće aktivirati "automatsku funkciju" nape.

**Nakon zamjene filtera za masnoću i/ili mirise, bit će potrebno resetirati pokazatelj zasićenosti filtera.** Ovo će se koristiti za resetiranje brojača i također za nestanak G i/ili F signala.

● **resetiranje pokazatelja zasićenosti filtera:**

Postupite na sljedeći način: Gumb **OWL**  **HOOD** i ostanite u tom položaju **3 sekundi**.

Indikacija G ili F nestaje sa zaslona (5) i pojavljuje se točka u donjem desnom kutu koja treperi 2 sekunde   ili  , nakon čega slijedi zvučni signal, koji označava da je pokazatelj resetiran.


**Napomena:** U prisustvu oba pokazatelja, ovaj se postupak mora izvesti dva puta kako bi se prvo resetirao jedan, a zatim drugi pokazatelj.

**TABLICA SNAGE**

Razina snage	Vrsta kuhanja	Upotreba (na temelju iskustva i navika kuhanja)
<b>Maksimalna snaga</b>	 Brzo zagrijavanje	povisite temperaturu hrane u kratkom vremenu do brzog ključanja u slučaju vode ili brzog zagrijava tekućina za kuhanje
	  Prženje – kuhanje	smeđe pirjanje, početak kuhanja, prženje smrznutih proizvoda, brzo ključanje
<b>Visoka snaga</b>	  Smeđe pirjanje – prženje - kuhanje – grill	prženje, održavanje ključanja, kuhanje i grill (kratkotrajno, 5-10 minuta)
	  Smeđe pirjanje – kuhanje – dugo kuhanje – pirjanje – grill	prženje, održavanje blagog ključanja, kuhanje i grill (srednjeg trajanja, 10-20 minuta), zagrijavanje pribora
<b>Srednja snaga</b>	  Kuhanje – dugo kuhanje – pirjanje – grill	kuhanje gulaša, održavanje minimalnog ključanja, kuhanje (dugotrajno), miješanje tjestenine
	  Kuhanje – lagano ključanje – zgušnjavanje –lagano zakuhanje	dugotrajno kuhanje (riža, umaci, pečenja, riba) u prisutnosti pratećih tekućina (npr. voda, vino, juha, mlijeko), miješanje tjestenine
	  Kuhanje – lagano ključanje – zgušnjavanje –lagano zakuhanje	produljeno kuhanje (količine manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tekućina (npr. voda, vino, juha, mlijeko)
<b>Niska snaga</b>	  Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje	otapanje maslaca, lagano otapanje čokolade, odmrzavanje malih proizvoda
	 Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje	održavanje toplote malih porcija svježih kuhane hrane ili održavanje temperature jela prije posluživanja i miješanje rižota
<b>OFF</b>	 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, pobrinite 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 ogrebatl staklenu površinu. Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputa Proizvođača).

• **XD Čišćenje spremnika za sakupljanje tekućine:**

U slučaju slučajnog i obilnog izlivanja 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.

• **XE Čišćenje metalne rešetke:**

Rešetka se mora ručno prati vrućom vodom i neutralnim deterdžentom te pažljivo osušiti kako bi se izbjegle pojave oksidacije.

• **XF Čišćenje gumba:**





Za temeljitije čišćenje moguće je rastaviti gumbе koji su magnetski zakačeni za ploču te ih je dovoljno podići. Treba ih prati ručno, toplom vodom i neutralnim deterdžentima, bez upotrebe spužvi ili krpa.

**ODRŽAVANJE NAPE**

- Čišćenje nape:

**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 	Kontinuirano (trajno) aktiviranje gumba detektira se u položaju:  ili 	Gumb je blokiran u položaju <b>OWL</b> ili <b>OWR</b> više od <b>30 sekundi</b> .	Provjerite ima li ostataka ili predmeta koji ometaju vraćanje gumba, a zatim ih uklonite vraćanjem gumba u nulti položaj.
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.**

Za čišćenje koristite **ISKLUJUČIVO** vlažnu krpu i tekuće neutralne deterdžente.

**ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!** Izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda. **NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!**

• **XA Održavanje filtra za mast:**

**Zadržava čestice masti nastale kuhanjem.**

Mora se čistiti jednom mjesečno (ili kada to zahtjeva sustav pokazatelja zasićena filtera), s blagim deterdžentima, ručno ili u perilici za posude, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu. Prilikom pranja u perilici za posude, metalni filter može izbljediti, ali njegova filterarska svojstva se ne mijenjaju.

• **XB Održavanje filtra s aktivnim ugljenom – Keramički (Samo za filtrirajuću verziju):**

**Upija neugodne mirise uzrokovane kuhanjem. Proizvod je opremljen kompletom filtera za miris.**


Zasićenost filtera za miris nastaje nakon više ili manje dugotrajne uporabe, ovisno o vrsti kuhinje i pravilnosti čišćenja filtra za mast. Filtri mirisa mogu se termički regenerirati svaka 2/3 mjeseca u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 °C tokom 45 minuta. Pravilna regeneracija osigurava konstantnu učinkovitost filtriranja tijekom 5 godina.

**Upozorenje!** Nemojte naslanjati filtre na dno peći, već ih pohranite u posudu za pečenje i postavite na srednju visinu.

**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 üreticilere irtibata geçip kurulumu devam ettirmeyin.
- Kurulum işlemine devam etmeden önce cihazın sağlam olduğunu kontrol edin. Aksi takdirde üreticilere irtibata geçip kurulumu devam ettirmeyin.

: Bu işaretle işaretlenen parçalar özel satıcılardan ayrıca satın alınabilir.

\*: Bu işaretle işaretlenen parçalar yalnızca bazı modellerde sunulan isteğe bağlı aksesuarlardır ve [www.elica.com](http://www.elica.com) ile [www.shop.elica.com](http://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. • Kurulum veya bakım işlemleri üreticinin talimatlarına uygun olarak ve güvenlik konusunda yürürlükte olan yerel düzenlemelere uyarak uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Kullanım kılavuzunda özellikle belirtilmediği takdirde ürünün hiçbir ocak üzerinde tadilat yapılmaması veya parçalarının değiştirilmemesi gerekir. • Yasalar gereği ürünün toprak bağlantısının yapılması zorunludur. • Ankastre ürün ile ocak elektrik şebekesi arasındaki bağlantıyı kurmak için elektrik kablosunun yeterince uzun olması gerekir. • Kurulumun yürürlükte olan güvenlik yönetmeliklerine uygun olması için, aşırı gerilim kategori III koşullarında elektrik şebekesinin tamamen kesilmesini sağlayan çok kutuplu bir şalterin bulundurulması gerekir. • Çoklu priz veya uzatma kablosu kullanmayın. • Kurulum tamamlandıktan sonra elektrikli bileşenler kullanıcının erişemeyeceği şekilde olmalıdır. • Ürün ve erişilebilir

akşamı kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmamaya dikkat edin. • Çocukların ürünle oynamaları yasaktır; erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilecekleri için çocukların cihazdan uzak durmaları ve gözetim altında tutulmaları gerekir. • İndüksiyonlu ocağı kullanmadan önce, kalp pili ve implant taşıyan kişilerin kullandıkları aygıtın ürün ile uyumlu olduğunu kontrol etmeleri gerekir. • 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. Yağlı yiyecekleri pişirirken işlemi kontrol edin. • Yüzeyle çatlak olduğu takdirde elektrik çarpma tehlikesini önlemek için ürünü kapatın. • Ürün harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle çalışmaya uygun değildir. • Ocağın üzerinde yağlı yemekleri gözetimsiz olarak pişirmek tehlikelidir ve yangına neden olabilir. • 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 kullanılarak söndürün. • Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine eşya koymayın. • Buharlı temizleyici kullanmayın, elektrik çarpması riski mevcuttur. • Fazla ısınma tehlikesi oluşabileceğinden, ocağın üzerine bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal malzeme koymayın. • Ürünün elektrik şebekesine bağlanmadan 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.

Önemli: • Kullanımdan sonra, ocağı kumandasıyla kapatın, tencere algılayıcısına güvenmeyin. • Sıvıların taşmasını önlemek için haşlama veya ısıtma yaparken ısı beslemesini düşürün. • Ocağın ısıtma elemanlarının üzerinde boş tencere veya tava bırakmayın. • Pişirme işlemi sona erer ermez ilgili pişirme bölümünü kapatın. • Pişirme sırasında kesinlikle alüminyum folyo kullanmayın ve alüminyum ambalajlı ürünleri doğrudan yerleştirmeyin. Alüminyum eriyip üründe geri dönüşü olanaksız zararlar yol açabilir. • Öncesinde açmadan yiyecek içeren metal kutu veya tenekeleri kesinlikle ısıtmayın: patlama meydana gelebilir! Bu uyan tüm diğer ocak tipleri için geçerlidir. • 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. • Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce ürünün fişini çekerek veya konutun ana şalterini kapatarak elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin. • Tüm kurulum ve bakım işlemlerinde iş eldiveni kullanın. • Ürün 8 yaşından büyük çocuklar ile

fiziksel, duyasal veya zihinsel kapasitesi düşük veya deneyimden ve gerekli bilgidan yoksun kişilerce yalnızca gözetim altındayken veya ürünün güvenli kullanımına ilişkin talimatlar verildikten ve bu durumla ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandıktan sonra kullanılabilir. • Ürünle oynamadıklarından emin olmak için çocuklar kontrol altında tutulmalıdır. • Temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından gözetimsiz olarak yapılmamalıdır. • Bu ürün, gaz veya başka yakıtları yakan diğer cihazlarla aynı anda kullanılacağı zaman söz konusu yerde yeterli havalandırma bulunmalıdır. • Ürünün içi ve dışı sık sık (EN AZINDAN AYDA BİR KEZ) temizlenmeli, bakım talimatlarında açıkça belirtilenlere uygun hareket edilmelidir. • 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. • Aşırı ısınan yağın alev almasını önlemek için kızartmalar kontrol altında yapılmalıdır. • Dikkat! Cihaz çalışırken davlumbazın erişilebilen kısımları ısınabilir. • Dikkat! Kurulum tamamen bitmeden ürünün elektrik şebekesiyle olan bağlantısını yapmayın. • Dumanları tahliye etmek için alınacak teknik tedbirler ve güvenlik tedbirleri açısından yerel yetkili mercilerin düzenlemelerinde şart koşullara titizlikle uyulması gerekir. • Çekilen hava, gaz veya başka yakıtlarla çalışan cihazlardan çıkan dumanların tahliyesi amacıyla kullanılan bir kanala sevk edilmemelidir. • Ürünü ızgarasının doğru şekilde monte etmeden kesinlikle kullanmayın! • 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. • Bu ürün ile elektrik dışındaki bir enerjili beslenen diğer cihazlar aynı anda çalıştırılacağı zaman odadaki negatif basınç 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> bar) değerini aşmamalıdır. • 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.

## **⚠ ELEKTRİK BAĞLANTISIYLA İLGİLİ GÜVENLİK**

• Ürünün elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin. • Kurulum 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. • Setüstü ocağını çalışma tezgâhından çıkartmak için elektrik kablosunun yeterli uzunlukta olması gerekir. • Ürünün altında bulunan seri numara plakasının üzerinde belirtilen gerilim gücünün kurulacağı konuttaki güçle aynı olduğunun kontrol edin. • Uzatma kullanmayın. • Toprak elektrik kablosu diğer kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır. • Ürün bağlantı kablosu bulunmayan durumlarda, 7200 Watt gücüne ulaşabilen en az 2,5 mm<sup>2</sup> kesitli kablo kullanın. Daha yüksek güç değerleri için kablo kesiti 4 mm<sup>2</sup> olmalıdır. • Kablonun hiçbir kısmı ortam derecesinden

50°C den fazla olmamalıdır. • Ürün daimi olarak elektrik şebekesine bağlı kalmalıdır, bu nedenle sabit şebeke ile bağlantısını, aşırı gerilim kategorisi III durumlarında elektrik bağlantısını kesen ve kurulumdan sonra rahatça erişilebilecek omni-polar anahtar ile yapın.

• **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 kablounun 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 kullanılacak üzere hazırlanmıştır.** Pencere sensörü KİTİ kurulumu yapıldığında (yalnızca ocağın **ASPIRATÖR 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 alanıyla 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 yakınında 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.

• Bu ürün SET ÜSTÜ kurulum durumunda 2-6 cm kalınlığında tezgaha ve ANKASTRE kurulum durumunda 2,5-6 cm kalınlığında tezgaha uygulanmak için imal edilmiştir.

Ocak ile duvar arasındaki mesafe ön tarafta en az 5 cm, yan tarafta en az 4 cm ve üst askılara olan mesafe ise en az 50 cm olmalıdır.

Önemli Not = Önerilen mesafeler yalnızca gösterge niteliğindedir. Boşlukların tasarımında mutfak üreticisinin verdiği talimatlar izlenmelidir.

• Filtreleme yapan modelin kurulumunu optimize etmek için ayakta ticari olarak alınabilecek bir izgaranın 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 ayağı kullanılmaması elektrik nitelikli risklerin doğmasına yol açabilir.

• **Not:** Ürünün kurulumunu doğru şekilde yapmak için boruları aşağıdaki özelliklere sahip bir yapışkan bantla bantlayın: Akriyat bazlı yapıştırıcıya sahip, yumuşak PVC'den elastik film; DIN EN 60454 standardına uygun; alev geciktirme özelliği; 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 esvel 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 ısıya dönüştürülmesidir.

**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.

### PIŞİRME KAPLARININ KULLANIMI

• Pişirme kapları



**Sadece bu işaretlerin olduğu tencereleri kullanın.**

**Önemli:**

Ocak yüzeyinde kalıcı hasar olmaması için aşağıda yer alan tipte kapları kullanmayın:

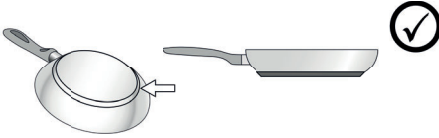
- Tabanı tamamen yassı olmayan kaplar.
- Emaye tabanlı metal kaplar.
- Yüzeyin çizilmesini önlemek için tabanı pürüzlü kaplar.
- Ocağın kontrol panelinin yüzeyine sıcak tencere veya tava koymayın.
- Tabanları kısmen ferromanyetik malzemeden yapıldığından, indüksiyona uygun olan tencerelerin tamamı verimli 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 induktörler 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.

#### ● 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.

## ASPIRATÖRÜN 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 kitlelere göz atmak için [www.elica.com](http://www.elica.com) ve [www.shop.elica.com](http://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.

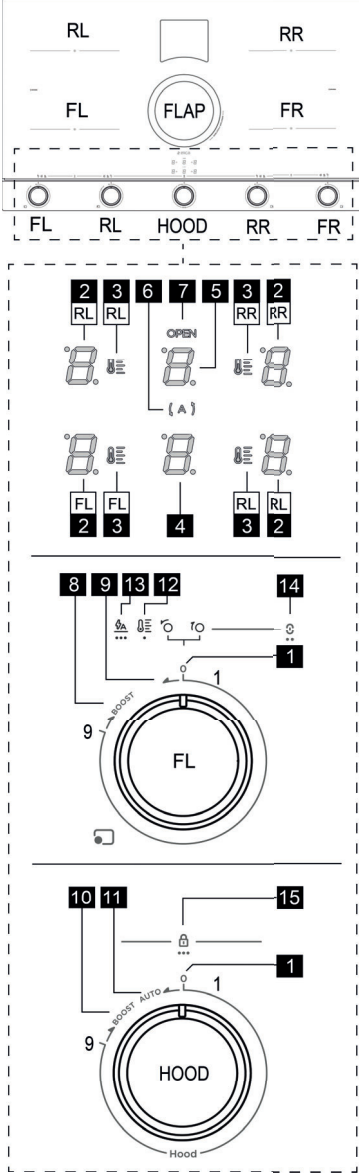
#### ● Filtreleme Yapan Model:

Çekilen hava yeniden odaya gönderilmeden önce özel yağ filtreleri ile koku filtrelerinden süzülür. Ürün, hava çıkışı mobilya ayağının ön kısmında olduğu standart kurulum için gereken her şeyle birlikte temin edilir. Ürün bir takım koku filtresiyle donatılmıştır. Daha fazla bilgi almak için, filtreleme yapan modelin aksesuarlarıyla ilgili sayfaya bakın (bu kılavuzda gösterilen kısımda).



# 3. ÇALIŞTIRMA

## KONTROL PANELİ



### T. Fonksiyon

- |   |  |
|---|--|
| 1 | Düğmelerin 0 sıfır konumu                            |
| 2 | Pişirme bölgeleri göstergesi                         |
| 3 | Temperature manager (Sıcaklık yöneticisi) göstergesi |

- |    |  |
|----|--|
| 4  | Aspiratör göstergesi   |
| 5  | Filtre yönetimi göstergesi                                     |
| 6  | Aspiratör Otomatik göstergesi                                  |
| 7  | Flap açılma göstergesi   |
| 8  | Booster (Takviye) Pişirme özelliği etkinleştirme konumu        |
| 8  | Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi) etkinleştirme konumu |
| 8  | Bridge (Bağlantılı Çalışma) etkinleştirme konumu               |
| 9  | Automatic Heat up (Otomatik Isıtma) etkinleştirme konumu       |
| 10 | Booster (Takviye) Aspiratör etkinleştirme konumu               |
| 11 | Aspiratör Otomatik etkinleştirme konumu                        |
| 12 | Temperature manager (Sıcaklık yöneticisi) serigrafisi          |
| 13 | Automatic heat up (Otomatik ısıtma) serigrafisi                |
| 14 | Bridge (Bağlantılı Çalışma) serigrafisi                        |
| 15 | Child Lock (Çocuk Kilitli) serigrafisi                         |

## 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 yaklaşımadan önce ekranın sönmemesi bekleyin.

**Dikkat!** Uzun süreli kullanımlarda (örneğin) pişirme bölümü soğuma aşamasında olduğundan hemen sönmeyebilir; bu

sürecin gerçekleştiğine dair bölümlerinin ekranında **H** sembolü görüntülenir. Pişirme bölümüne yaklaşımadan önce ekranın sönmemesini bekleyin.

## PIŞİRME BÖLÜMÜ EKRANI

pişirme alanlarının ekranlarında aşağıdaki bilgiler belirtilir:

Fonksiyon	Değer
Pişirme bölümü açık	0
Power Level (Güç Seviyesi)	4...9-8
Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi)	H
Pot Detector (Tencere Detektörü)	H

Bridge Zone (Bölge Bağlantılı Çalışma) fonksiyonu bölümleri etkin	
Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi) fonksiyonu etkin	
Çocuk Kilidi fonksiyonu etkin	
Duraklatma Fonksiyonu	
Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) Fonksiyonu	

**Not:** Göstergelerden birinde veya birkaçında yanıp sönen bir nokta varsa, göstergelerle ilgili kumanda düğme Sıfır konumuna götürülerek sıfırlanmalıdır.

## 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

simyale simgesi kullanılarak bildirilir.

## DÜĞME ÇEVİRME TALİMATI

Bu tabloda belirlenen simgeler varken düğmelerin nasıl çevrileceği açıklanmaktadır.

	saat yönünde çevirme
	düğmeyi hareket yolunun sonuna kadar götürerek 9 seviyesinin ötesine geçecek şekilde saat yönünde çevirme.
	saat yönünün tersine çevirme
	düğmeyi hareket yolunun sonuna kadar götürerek sıfır konumunun (1) ötesine geçecek şekilde saat yönünün tersine çevirme.

## OCAĞIN KULLANILMASI

Ocak şeklinde dört pişirme bölgesiyle donatılmıştır ve bunlar ayrı ayrı veya **FL+RL** ya da **FR+RR** birleşimiyle kullanılabilir. Her bölgenin 9 güç seviyesi artı bir ilave Booster (Takviye) seviyesi bulunur.

### • Pişirme bölgesinin açılması / kapatılması

#### Etkinleştirme:

Sıfır konumundan başlayarak (1), (FL- RL- RR - FR )

düğmesini şeklinde çevirin, her kademe pişirme gücünü giderek arttıracaktır. Göstergede o anda etkin olan

güç seviyesi ile arasında görüntülenir.

#### Devre dışı bırakma:

Sıfır konumu (1) dışındaki konumların herhangi birinden başlayarak, (FL- RL- RR - FR ) düğmesini şeklinde çevirin ve sıfır konumuna (1) geri getirin; göstergede ile arasındaki geçiş görüntülenecektir.

### • Booster (Takviye)

#### Etkinleştirme:

(FL- RL- RR - FR ) düğmesini şeklinde çevirin, göstergede simgesi yanıp söner halde görüntülenir.

Bu modda indüktörün en yüksek gücü kullanılır, mod zaman ayarlıdır ve **10 dak** süreyle sınırlıdır. Bir sesli sinyal bu sürenin dolduğunu bildirir, ardından güç kendiliğinden

seviyesine döner.

#### Devre dışı bırakma:

Booster (Takviye) özelliğini dilediğiniz zaman etkinleştirmede yaptığınız gibi düğmeyi şeklinde çevirerek seviyesine veya **OWR** şeklinde çevirerek devre dışı bırakabilirsiniz.

### • Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi)

Sıcaklık Yöneticisi, istenilen tipte sonuç elde etmek amacıyla önceden ayarlanan sıcaklığın en uygun şekilde belirlenmesine olanak tanıyan bir fonksiyondur.

#### Etkinleştirme:

(FL- RL- RR - FR ) düğmesini şeklinde çevirin ve bu konumda **1 sn** tutun. Göstergede (2) ögesi yanıp söner halde görüntülenir ve bu noktada mevcut olanlar

arasından en uygun seviyeyi seçmek için düğmeyi şeklinde çevirerek ilk üç konumundan birine getirin, göstergede (2) her konumda aşağıda gösterildiği gibi bir

simge ile led lambası (3) birlikte görüntülenir:



Duyusal özelliklerini bozmadan narin ürünleri (çikolata, tereyağı, vb.) yavaşça eritmeye uygun bir güç seviyesidir.

Kaynama sıcaklığına ulaştırmadan yiyeceklerinizin sıcaklığını korumaya uygun bir güç seviyesidir.

Yiyecekleri uzun süre kaynatmaya uygun bir güç seviyesidir. Pişirme seviyesini kontrol altında tutarak

domates salçası, rağ, 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.




#### **Devre dışı bırakma:**

 şeklinde çevirerek sıfır konumuna (1) veya  şeklinde çevirerek düğmenin üçüncü konumunun ötesine götürür.

#### **• Bridge (Bağlantılı Çalışma):**


Bu fonksiyon, FL pişirme bölümünün RL pişirme bölümüyle ve FR pişirme bölümünün RR pişirme bölümüyle birlikte ikisi de aynı güçte tek bir bölge olarak çalıştırılmasına olanak tanır. Bu, büyük ebatlara sahip tepeler ve tencerelerde homojen bir pişirme elde edilmesini sağlayacaktır.

#### **Etkinleştirme:**

(FL ve RL) düğmelerini aynı anda  şeklinde çevirin ve bu konumda 2 sn süresince tutun. (2-FL) göstergesinde  ve (2-RL) göstergesinde  görüntülenir.



Sağda bağlantılı çalışma özelliğini etkinleştirmek için solda bağlantılı çalışma için belirtilen işlemlerin aynılarını yapın. (FR + RR) düğmelerini kullanın.

#### **Devre dışı bırakma:**

Devre dışı bırakmak istediğiniz bağlantılı çalışma fonksiyonuna göre (FR ve FL) düğmesini  şeklinde ve/veya (FR ve RR) düğmesini sıfır konumuna (1) çevirin.

#### **• Power Limitation (Güç Sınırlaması):**

Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonu, çekilen azami akımı (KW) sınırlandırarak ürünün çalışma şeklinin ayarlanmasına olanak tanır. Mevcut ayarlar aşağıdadır.


Değer	Güç (KW)
	7,4 KW (varsayılan ayar)
	4,5 KW


#### **Power Limitaton (Güç Sınırlaması) ayarı için ocağın başlangıç koşulu:**

Ocak elektrik şebekesinden ayrılmıştır; RR düğmesi sıfır konumundadır; FR düğmesi 9 konumundadır.

#### **Power Limitation (Güç Sınırlaması) ayarı:**


Bu ayarı yaptıktan sonraki 2 dak. içinde Ocağın güç bağlantısını yeniden yapın:


Ocak kapalı durumda **RR** düğmesini **OWL**  şeklinde çevirin ve bu konumda tutun; 1 sn. sonra sesli

sinyal duyulur ve **RR-2** göstergesinde  görüntülenir. **RR** düğmesini sonuna kadar çevrilmiş halde tutarak, sesli




sinyal gelene kadar 1 sn.

süresince bu işlem sırasını **üç kez FR**: düğmesini **OWL**



 şeklinde çevirerek uygulayın, ardından düğmeyi bırakın; düğme 9 konumuna dönecektir; (**OWL**


konumundayken  görüntülenir, 9 konumuna gelecek şekilde her bırakıldığında, simge kaybolur.) . Yalnızca bu noktada **RR** düğmesini de bırakabilirsiniz. **Prosedürün bu ilk kısmı prosedürün başlangıcından itibaren ilk 5 sn. içinde yapılmalıdır.**





Power Limitation (Güç Sınırlaması) menüsüne girildiğinde

dair onay olarak **RR-2** göstergesinde  ve  değişmeli olarak görüntülenirken, **RL-2** göstergesinde  sabit şekilde görüntülenir.

Artık aşağıdaki gibi seçebileceğiniz iki Güç seçeneğini ayarlayabilirsiniz:

**RR** düğmesini **OWL**  şeklinde çevirip bu konumda tutarken, **FR** düğmesi Sıfır konumuna götürülmelidir; bu konumdayken varsayılan dışında bir güç seçmek için **FR** düğmesi bir kademe  şeklinde çevrilerek 1 konuma

getirilir, **FR-2** göstergesinde  görüntülenir. Yalnızca bu noktada **RR** düğmesini de bırakabilirsiniz; düğme Sıfır konumuna döner. **FR** düğmesini de Sıfır konumuna getirin. Seçilen ayarı onaylamak için **FR** ve **RR** düğmelerini aynı


anda 1 sn. süresince **OWL**  şeklinde çevirin. **RR-2** ve **RL-2** göstergelerinde bir çizgi sırası    görüntülenirken, aynı anda tüm göstergeler birkaç saniyelik yanarak, prosedürün uygulandığını ve kaydın gerçekleştiğini bildirir.

#### **• 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 plakasının

geçmez. Bu fonksiyon  ile  arasındaki güç seviyeleri için kullanılabilir.

#### **Etkinleştirme:**

(FL- RL- RR - FR ) düğmesini **OWL**  şeklinde çevirin ve bu konumda 3 sn tutun. Bir sesli sinyal bu fonksiyonun

etkinleştirildiğini bildirir. Göstergede (2) bu  simgesi yanıp söner halde görüntülenir. 10 sn içinde. Düğmeyi **R**

 şeklinde çevirerek istediğiniz seviyeye, örneğin  konumuna getirin ve 5 sn bekleyin. Bu durumda  ve  simgeleri sıralı yanıp sönmeye başlar.


#### **Devre dışı bırakma:**


Düğmeyi başka bir konuma çevirin.

### ● **Child Lock (Çocuk Kilidi)**

Bu fonksiyon yalnızca (FL-RL-RR-FR) düğmeleri sıfır konumunda (1) olduğunda etkinleştirilebilir.


Düğmeler sıfır konumundayken (1) (RR ve RL) düğmelerini

OWL  şeklinde çevirerek aynı anda etkinleştirir ve bu

konumda 3 sn tutun. Göstergede (4)  simgelerinin bu sırası 4 kez tekrarlanarak görüntülenir. Sıra sona erdiğinde "child lock (çocuk kilidi)" özelliği etkinleştirilir.

**Not:** Bu durumda hiçbir fonksiyonun etkinleştirilmesine izin verilmez, yalnızca aspiratör normal şekilde etkinleştirilebilir.

**Not:** "Child lock (Çocuk kilidi)" etkinleştirme prosedürünü düğmelerden biri veya birkaç sıfırdan başka bir

konumdayken yaptığınızda göstergede (4)  simge sıralaması yalnızca 2 kez tekrarlanarak, "child lock (çocuk kilidi)" özelliğinin etkinleştirilemeyeceğini bildirir.




## ASPIRATÖRÜN KULLANILMASI

### ● **Aspiratör flapı:**

Emici bölge mekanik olarak dönen bir FLAP ile donatılmıştır. Aspiratör sistemini etkinleştirmek için davlumbazı açmadan önce FLAPIN açılması gerekir. Bu davlumbaz, FLAP tamamen kapalıyken aspiratör sistemi etkinleştirildiğinde motorun otomatik olarak durdurulmasını sağlayan bir sensörle donatılmıştır. Aspiratör yalnızca FLAP açıldığında yeniden çalışmaya başlar.

Aspiratör FLAP kapalıyken etkinleştirilmeye çalışıldığında gösterge (5) ve "OPEN" led lambası yanıp sönmeye başlar ve motor kapalı halde kalır.

### ● **Aspiratör hızı:**

Ocak,  ile  arasında 9 hız seviyesi artı bir de Booster (Takviye)  seviyesiyle donatılmıştır.

### ● **Aspiratörün açılması / kapatılması:**

#### **Etkinleştirme:**



Ocağın ortasındaki FLAPINI açın; Sıfır konumundan (1),

HOOD düğmesini  şeklinde çevirin, her kademe aspiratör gücünü giderek artırır.

Göstergede (2) o anda etkin olan güç seviyesi görüntülenir.

#### **Devre dışı bırakma:**

Sıfır dışındaki konumların herhangi bir birinden başlayarak,

HOOD düğmesini  şeklinde çevirerek sıfır konumuna (1) getirin; göstergede  görüntülenir.

### ● **Aspiratör Booster (Takviye) Seviyesi:**

#### **Etkinleştirme:**

HOOD düğmesini  şeklinde çevirin, göstergede


 simgesi yanıp söner halde görüntülenir.

Bu modda aspiratörün en yüksek gücü kullanılır, zaman

ayarlıdır ve 5 dak süreyle sınırlıdır. Bir sesli sinyal bu sürenin sona erdiğini bildirecek, ardından da güç seviyesi

kendiliğinden  düzeyine dönecektir.

#### **Devre dışı bırakma:**

Booster (Takviye) özelliğini düğmeyi  seviyesine çevirerek dilediğiniz zaman devre dışı bırakabilirsiniz.

### ● **Otomatik çalışma**

Davlumbaz, pişirme bölümlerinde kullanılan en yüksek pişirme seviyesine göre aspiratör hızını otomatik seçerek, en uygun hızda çalışır.

Pişirme bölümleri kapatıldığında, davlumbaz kalan buharları ve kokuları çekecek şekilde aspiratör hızını kademeli olarak azaltarak ayarlar.

#### **Etkinleştirme:**

HOOD düğmesini OWL  şeklinde çevirin ve bu

konumda 1 sn tutun. (A) led lambası (6) yanar ve bir sesli sinyalle bu fonksiyonun etkinleştirildiği bildirilir.

#### **Devre dışı bırakma:**

Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için etkinleştirme işlemlerinin ayrılarını tekrarlayın.


**Not:**Filtrelere bakım yapma bildirimini mevcutsa, bu fonksiyon etkinleştirilmez.

### ● **Yağ ve koku filtresi doyunluk göstergesinin etkinleştirilmesi / devre dışı bırakılması**


**Not:** Bu gösterge normalde etkin değildir.


#### **Filtreleri etkinleştirme / devre dışı bırakma menüsüne ulaşmak için:**


Göstergeler tamamen kapalıyken, HOOD düğmesini

OWL  şeklinde çevirin ve bu konumda 8 sn tutun.

**Not:** Bu menüye ilk defa girdiğimizde Yağ filtresi ayarlarını


buluruz ve göstergede (5)  simgesi görüntülenir; Koku filtresi menüsüne girmek istiyorsanız, HOOD düğmesini

OWL  şeklinde çevirin ve bu konumda 2 sn kalın.

Gösterge (5)  simgesine geçiş yaparak, koku filtresi ayar menüsüne girildiğini bildirir.

#### **Yağ filtresi doyunluk göstergesini etkinleştirmek için:**

Yağ filtresi ayarlarında HOOD düğmesini  şeklinde

çevirin; G simgesinin yanında bir  noktası görüntülenerek, bu göstergenin etkinleştirildiğini bildirir. Sıfır konumuna çevirebilirsiniz.

#### **Yağ filtresi doyunluk göstergesini devre dışı bırakmak için:**

Etkinleştirme prosedürünün aynısıdır.

#### **Koku filtresi doyunluk göstergesini etkinleştirmek için:**


Koku filtresi ayarları menüsünden HOOD düğmesini  R

şeklinde çevirin; F simgesinin yanında bir  $F \rightarrow F$  noktası görüntülenerek, bu göstergenin etkinleştirildiğini bildirir. Sıfır konumuna çevirebilirsiniz.

**Koku filtresi doyunluk göstergesini devre dışı bırakmak için:**

Etkinleştirme prosedürünün aynıdır.


**Not:** Yapılan ayarları onaylamak için, filtreleri etkinleştirme / devre dışı bırakma menüsünden çıkmanız


gerekecektir: HOOD düğmesini OWL  şeklinde çevirin ve bu konumda 8 sn kalın.

#### • Filtrelerin doyunluk göstergesi

**Not:** Bu fonksiyon varsayılan olarak devre dışıdır; yağ ve/veya koku filtresi doyunluk göstergeleri etkinleştirildiğinde etkin hale gelecektir (yukarıdaki prosedüre bakın)

Yağ ve/veya koku filtresi değiştirme zamanı geldiğinde, göstergede (5) aşağıdaki simgeler görüntülenir:

**Koku filtreleri:**  10 sn süresince yanıp söner.

**Yağ filtreleri:**  10 sn süresince yanıp söner.


**Her iki filtre:**  ve  10 sn süresince değişmeli olarak

yanıp söner.



**Not:** Bu bildirimler varken ocak ve aspiratör normal şekilde çalışmaya devam eder ancak aspiratörün “otomatik çalışma” özelliği etkinleştirilmeyecektir.

**Yağ ve/veya koku filtrelerini değiştirdikten sonra, filtre doyunluk göstergesinde sıfırlama prosedürünün uygulanması gerekir.** Bu uygulama, sayacın sıfırlanmasını ve G ve/veya F bildirimlerinin kaybolmasını sağlar.

#### • Filtrelerin doyunluk göstergelerinin sıfırlanması:











Aşağıdaki gibi ilerleyin: HOOD düğmesini OWL  şeklinde çevirin ve bu konumda 3 sn kalın.

Göstergede (5) G veya F gösterimini kaybolurken, sağ altta

küçük bir nokta 2 sn süresince yanıp söner.  veya  ardından sesli sinyal duyulur ve bu durum göstergenin sıfırlandığını bildirir.


**Not:** Her iki bildirim de mevcut olduğunda bu prosedür önce birini, ardından diğer bildirimini sıfırlamak için iki kez yapılacaktır.

## GÜÇ TABLOSU

Güç seviyesi	İşlem tipi	Kullanım (deneyime ve pişirme alışkanlıklarına göre)
Maks güç	 Hızlı ısıtma	Su varken veya pişirme sıvılarını hızlıca ısıtırken yemeğin sıcaklığını kısa sürede hızlıca kaynama sıcaklığına getirme
	 Kızartma – Kaynatma	Kavurma, pişirmeyi başlatma, donmuş ürünleri kızartma, hızlıca kaynatma
Yüksek güç	 Kavurma – soteleme - kaynatma - ızgara	Soteleme, iyice kaynar halde tutma, pişirme ve ızgara yapma (kısa süreli, 5-10 dakika)
	 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	 Pişirme – kızartma – soteleme - ızgara	Kısıp ateşte pişirme, hafif kaynar halde tutma, pişirme (uzun süreli), makarna yumuşatma
	 Pişirme – kaynatma – kıvamaştırma - karıştırma	Yanında sıvılarla (örneğin, su, şarap, et suyu, süt) uzun süreli pişirme (piriç, marmelat, rosto, balık), makarna yumuşatma
	 Pişirme – kaynatma – kıvamaştırma - karıştırma	Yanında sıvılarla (örneğin, su, şarap, et suyu, süt) uzun süreli pişirme (bir litrenin altındaki hacimler: piriç, marmelat, rosto, balık)
Alçak güç	 Eritme – buz çözme – sıcak tutma - karıştırma	Tereyağı eritme, hafifçe çikolata eritme, küçük ebatlı ürünlerin buzunu çözme
	 Eritme – buz çözme – sıcak tutma - karıştırma	Yeni pişirilmiş az porsiyonlu yiyecekleri sıcak tutma veya tabak çanağı sıcak tutma ve rizotto yumuşatma
OFF (KAPALI)	 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 sönmük 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).

#### • 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.

#### • Metal ızgaranın temizlenmesi:

Oksitlenme olgularını önlemek için ızgara sıcak su ve nötr deterjan kullanılarak elde yıkanmalı, iyice kurutulmalıdır.

#### • Düğmelerin temizliği:

Daha hassas bir temizlik yapmak için düğmeleri sökün; bunlar manyetik olarak düzleme takılmıştır, dolayısıyla kaldırmak yeterlidir. Sıcak su ve nötr deterjan kullanılarak, sünger veya bez kullanılmadan elde yıkanmalıdır.

### ASPIRATÖRÜN 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!

#### • 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.

#### • Aktif karbon – Seramik filtrelerin bakımı (yalnızca Filtreleme yapan modelde):






**Pişirme işleminden kaynaklı istenmeyen kokuları giderir. Ürün bir takım koku filtresiyle donatılmıştır.**

Koku filtreleri, yağ filtresinin düzenli temizliğine ve mutfak tipine bağlı olarak daha uzun veya daha kısa süreli kullanımdan sonra doymuş hale gelebilir. Koku filtrelerinin her 2/3 ayda bir önceden 200°C sıcaklığa kadar ısıtılmış fırında 45 dakika tutularak ısıtılmasını yapılıması gerekir. Doğru şekilde yenileme yapılması halinde filtreleme verimi 5 yıl boyunca değişmeden kalır.

**Dikkat!** Filtreleri fırının tabanına koymayın, bunun yerine bir fırın tepsinine koyun ve orta yüksekliğe yerleştirin.

## 5. SERVİS

### ARIZA ARAMA TABLOSU

Bilgi kodu	Açıklama	Olası nedeni	Çözümü
	Komut bölümü yüksek ısıdan dolayı kapanıyor	Elektronik aksamin iç sıcaklığı çok yüksek	Yeniden kullanmadan önce setüstü ocağının soğumasını bekleyin
 + sesli sinyal 	Düğmelerin şu konumda kesintisiz (kalıcı) etkinleştirilmesi algılandı: <b>OWL</b>  veya <b>OWR</b> 	Düğme, <b>30 sn</b> 'den uzun süre <b>OWL</b> veya <b>OWR</b> konumunda bloke oldu.	Düğmenin geri dönmesini engelleyen artıklar veya cisimler bulunup bulunmadığını kontrol edin ve bunları gidererek düğmeyi sıfır konumuna geri getirin.
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.**

يرجى اتباع التعليمات والإرشادات الواردة في هذا الدليل والالتزام التام بها. لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية أياً كانت عن أية مشاكل أو أضرار أو حرائق تلحق بالجهاز نتيجة لعدم مراعاة التعليمات الواردة في هذا الدليل. صمّم هذا الجهاز للاستخدامات المنزلية فقط في طهي المواد الغذائية وشط الأذنة والأبخرة الناتجة عن عملية الطهي هذه. غير مسموح بإيئة استخدامات أخرى (مثل، على سبيل المثال، تدفئة البيئة المحيطة). لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية كانت عن أيئة استخدامات غير مناسبة للجهاز ولا عن أيئة أضرار أو تلفيات قد تحدث نتيجة للإعداد الخاطيء لمفاتيح التشغيل.

يمكن لهذا الجهاز من الناحية الشكلية أن يختلف عما هو واردة في تصميمات هذا الدليل، وفي جميع الأحوال فإن تعليمات الاستخدام والصيانة والتركيب تظل نفسها صالحة لكل أشكال هذا الجهاز.

اقرأ الإرشادات بعناية وحرصاً: حيث توجد معلومات هامة حول عمليات التركيب والاستخدام والأمان والسلامة.

- لا تُنفذ أيئة تعديلات كهربائية على الجهاز.
- قبل القيام بتركيب الجهاز تحقق من أن جميع المكونات غير تالفة. خلاف ذلك يجب الاتصال بوكيل التوزيع ويجب إيقاف عملية التركيب.
- تأكد من سلامة الجهاز قبل القيام بالتركيب. خلاف ذلك يجب الاتصال بوكيل التوزيع ويجب إيقاف عملية 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](http://www.elica.com) و [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com)

## السلامة واللوائح

### السلامة والأمان العام

**تنبيه!** التزم وتقدّم تماماً بالإرشادات التالية: ● يجب فصل المنتج عن شبكة التيار الكهربائي قبل الشروع في إجراء أيئة أعمال تركيب. ● يجب أن تتم عمليات التركيب أو الصيانة على يد فني متخصص، بما يتوافق مع إرشادات الشركة المصنعة وفي إطار مراعاة واحترام القواعد المحلية المعمول بها في مسألة الأمان والسلامة. لا تُصلح أو تستبدل أي جزء من أجزاء المنتج ما لم يكن ذلك مطلوب تحديداً في دليل الاستخدام. ● تاريض المنتج إلزامي بموجب القانون. ● يجب أن يكون كابل توصيل التيار الكهربائي طويلاً بالقدر الكافي الذي يسمح بتوصيل المنتج، المدمج والغائر التركيب، بشبكة التيار الكهربائي. ● وحتى يكون التركيب مطابفاً لقواعد الأمان والسلامة السارية، يلزم تركيب قاطع تيار كهربائي متعدد الأقطاب مطابق للمواصفات والمعايير ليضمن فصل التيار عن الجهاز بشكل كامل في حالات الأحمال الكهربائية الزائدة من الفئة الثالثة، وفقاً لقواعد التركيب الصحيحة. ● لا تستخدم ماخذ تيار مُتعِدّة ولا وصلات تطويل. ● بمجرد اكتمال التركيب، يجب ألا يتمكن المستخدم من الوصول إلى المكونات الكهربائية. ● يصبح المنتج وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. انتبه جيداً حتى لا تلمس عناصر التسخين في الجهاز. ● احرص على عدم السماح للأطفال باللعب بهذا المنتج أبقيهم بعيدين عن المنتج وراقبهم جيداً، حيث أن الأجزاء القريبة من الجهاز تُصبح ساخنة للغاية أثناء الاستخدام. ● بالنسبة للمرضى حاملي أجهزة تنظيم ضربات القلب والأجهزة الصحية المنطقة، من المهم أن يتحققوا، قبل استخدام موقد الطهي بالحث الكهرومغناطيسي، من أنّ أجهزة تنظيم ضربات القلب هذه لا تتأثر بهذا المنتج. ● أثناء وبعد استخدام المنتج لا تلمس عناصر التسخين فيه. ● تجنب الملامسة مع الأقمشة أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال حتى تبرد جميع مكونات المنتج بشكل كافي، خطر الحريق. ● لا تضع المواد القابلة للاشتعال على المنتج ولا بالقرب منه. ● الدهون

والزيوت الساخنة تشتعل بالنار بسهولة. يجب لذلك مراقبة عملية طهي الأطعمة الغنيّة بالدهون والزيوت. ● إذا ما ظهرت تشققات أو تصدعات في سطح الموقد، فإنه يجب إطفاء هذا المنتج لتجنب التعرض لخطر الصدمات الكهربائية. ● هذا المنتج غير مخصص ليتم تشغيله عبر جهاز توقيت خارجي أو عبر نظام تحكم عن بُعد منفصل عنه. ● قد يكون الطهي غير المُراقب على الموقد بالترتيب أو بالدهن خطيراً ويُسبب حرائق. ● يجب مراقبة عملية الطهي. عمليات الطهي قصيرة الوقت يجب دائماً مراقبتها بشكل مستمر. ● لا تحاول أبداً إطفاء اللهب بالماء بل على عكس ذلك، يجب أولاً إطفاء المنتج ثم خنق أسنة اللهب باستخدام، على سبيل المثال، غطاء مناسب أو غطاء إخماد ومُقاومة الحرائق. ● خطر نشوب الحرائق: لا تضع أيئة أشياء على أسطح الطهي. ● لا تستخدم ماكينات التنظيف بالبخار، خطر الصعقات الكهربائية. ● لا تضع الأشياء المعدنية مثل السكاكين وثبوك المائدة والملاعق والأغطية على سطح موقد الطهي حيث يمكنها أن تسخن بشكل مُفرط. ● قبل توصيل هذا المنتج بشبكة التيار الكهربائي: يجب الإطلاع على لوحة البيانات الفنية (الموجودة في الجزء السفلي من المنتج) للتحقق من أنّ جهد التيار وقوته متوافقان مع جهد وقوة التيار الموجود في شبكة التيار الكهربائي ومن أنّ مقيس التيار مُلائم لعملية توصيل الجهاز. إذا كانت لديك أيئة شكوك حول ذلك، يجب الاتصال بفني كهرباء مؤهل.

هام: ● عند الانتهاء من الاستخدام، أطفئ موقد الطهي المسطح عن طريق جهاز التحكم الخاص به ولا تعتمد في ذلك على جهاز الكشف عن وجود أواني الطهي. ● تجنب تسرب السوائل، وبالتالي لغلي أو تسخين السوائل، قلل من إمداد الحرارة. ● لا تترك عناصر التسخين مشتعلة مع الأواني والمقالي الفارغة أو بدون أواني. ● عند الانتهاء من الطهي، قم بإطفاء منطقة الطهي المستخدمة. ● لأغراض الطهي، لا تستخدم أبداً رقائق الألومنيوم، ولا تضع أبداً المنتجات المغلفة بالألومنيوم مباشرةً، حيث يمكن للألومنيوم أن ينصهر بفعل الحرارة المُمر الذي قد يتسبب في أضرار وتلفيات لا علاج لها لمنتجك. ● لا تقم مطلقاً بتسخين أيئة غلب أو عبوات مصنوعة من القصدير تحتوي على مواد غذائية نون أن تقوم أو لا بفتحها: يمكنها أن تتفجر! هذا التحذير يخص أيضاً جميع أنواع موائد الطهي المسطحة الأخرى. ● من غير المناسب استخدام قوة تسخين عالية مثل استخدام وظيفة مُعرّز التسخين لتسخين بعض السوائل مثل زيت الفلي على سبيل المثال. الحرارة المفرطة قد تكون مصدر خطورة. يُنصح في مثل هذه الحالات باستخدام قوة تسخين أقل ارتفاعاً. ● يجب وضع الأواني مباشرةً على الموقد ويجب توسيطها. لا تضع بأيئة حال من الأحوال أيئة أشياء أو أجسام فاصلة بين أواني الطهي وشعلات موقد الطهي المسطح. ● في حالة درجات الحرارة العالية يقوم المنتج أوتوماتيكياً بتقليل مستوى قوة التسخين الخاصة بمناطق الطهي. ● قبل البدء في أيئة عمليات تنظيف أو صيانة، يجب فصل المُنتج عن شبكة التيار الكهربائي وذلك بنزع القابس من مقيس التيار أو بقطع قاطع التيار العمومي الخاص بالمنزل. ● يجب ارتداء قفازات الحماية عند القيام بجميع عمليات التركيب والصيانة. ● يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبَل الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الذين لديهم نقص في الخبرة اللازمة أو المعرفة الضرورية لاستخدام هذا الجهاز شريطة أن يكونوا تحت ملاحظة وإشراف شخص بالغ أو بعد تعريفهم بالإرشادات والتعليمات اللازمة للاستخدام الصحيح لهذا المنتج وبعد توحيتهم بالأخطار ذات الصلة. ● يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بهذا المنتج. ● يجب ألا يقوم الأطفال بتنفيذ النظافة والصيانة بدون مراقبة. ● يجب توفير تهوية جيدة وكافية في مكان التركيب خاصة عندما يتم استخدام المنتج في نفس وقت تشغيل أجهزة أخرى تعمل بالغاز أو بآيئة محروقات أخرى. ● يجب باستمرار تنظيف هذا المنتج سواء من الداخل أو من الخارج (على الأقل لمرة واحدة كل شهر)، مع ضرورة مراعاة واحترام ما هو مذكور عن إرشادات الصيانة الواردة في هذا الدليل. ● عدم مراعاة واحترام قواعد تنظيف المنتج وعمليات استبدال وتنظيف المرشحات يسبب أخطار عديدة ويسبب الحرائق. ● يُحظر قطعاً الطهي الغلامييه. ● استخدام اللهب الخرسا للغاية بالمرشحات ويمكن أن يسبب



**بالشفط)،** فإنَّ عمليَّةَ شفط الهواء ستوقَّف عن العمل في كلِّ مرَّةٍ يتمُّ فيها غلق النافذة 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 موهل ومتخصص. يجب أن يكون طقم المجس أو المستشعر ممتدماً بشكل منفصل وفقاً لمعايير السلامة المتاح والمكون واستخدامه مع الجهاز. يجب تنفيذ التركيب وفقاً 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). تُعفى الشركة المصنعة لهذا الجهاز نفسها من أية مسؤولية 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 أيضاً من توفر مأخذ كهربائي بالقرب من منطقة التركيب

• **التجهيز المسبق لقطعة الأثاث المختارة للتركيب الغاطس والمدمج:** لا يمكن تركيب المنتج فوق المبردات وغسالات الصحون والمواق والأفران والغسالات والمجففات؛ قم بتنفيذ جميع أعمال القطع على الخزانة قبل إدخال الموقد وإزالة النشارة أو بقايا نشارة الخشب بعناية. هذا المنتج منفذ للتركيب الغاطس في سطح عمل بسمك 2-6 سم، في حالة التركيب العلوي؛ 2.5-6 سم في حالة التركيب المستوي مع سطح آخر.

يجب أن تكون أقل مسافة بين الموقد والحائط 5 سم على الأقل في المقدمة، 4 سم على الأقل في الجوانب و 50 سم على الأقل بالنسبة للسندرة العلوية.

ملحوظة = المسافات المقترحة استرشادية: يجب اتباع إرشادات الشركة المنتجة للمطبخ في تصميم المساحات.

• من أجل تحسين تركيب المرح، ننصح بعمل فتحة في القاعدة حيث يمكن إدخال شبكتة من الشبكات المتاحة بالأسواق.

• **هام:** استخدم غراء مانع للتسرب أحادي المكون (S)، والذي يتمتع بمقاومة لدرجات الحرارة، حتى 250°؛ قبل التركيب يجب تنظيف الأسطح الملتصقة 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 الصق، اترك الغراء ليجف لمدة 24 ساعة.

• **تنبيه!** عدم تركيب براغي وأجهزة التركيب بالشكل المحدد في الإرشادات الواردة في هذا الدليل يمكن أن يُعرِّض لأخطار كهربائية.

• **ملاحظة:** من أجل التركيب الصحيح للمنتج، يُنصح بربط الأنايب 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 للتقدم. مقاومة للتغيرات المفاجئة في درجة الحرارة؛ صالح للاستعمال في درجات حرارة منخفضة.

الحرائق، لذلك يجب تجنُّب القيام بذلك في جميع الأحوال. • يجب أن يتم الغلي تحت مراقبة لمنع اشتعال الزيت الساخن. • تنبيه! عندما يكون الموقد قيد التشغيل، يمكن أن تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من الجهاز ساخنة. • تنبيه! لا توصِل المنتج بشبكة التيار الكهربائي إلا بعد الانتظام تماماً من تركيبه. • فيما يخص الإجراءات الفنية وتلك الخاصة بالأمن والسلامة والتي يجب اتّخاذها لشفط وطرِد الأبخنة، يجب الرجوع دائماً إلى ما تنص عليه لوائح وقوانين السلطات المحلية المعنية بهذا الشأن والالتزام بها. • يجب عدم نقل الهواء الذي يتم شفطه في الأنايب المستخدمة لطرِد الأبخنة الناتجة عن أجهزة الاحتراق التي تعمل بالغاز أو بآية محروقات أخرى. • لا تستخدم المنتج أبداً بدون الشبكة المركبة بشكل صحيح! • استخدم فقط براغي التركيب التي تأتي بصحبة المنتج لإتمام عملية التركيب أو، في حالة أنها لا تأتي مع المنتج، اشترى براغي ذات نوعية مناسبة. استخدم براغي ذات الأطوال الصحيحة والتي تم تحديدها في دليل عملية التركيب. • عند تشغيل هذا المنتج وأجهزته أخرى يتم تغذيتها بطاقة غير الكهربائي في نفس الوقت، يجب ألا يتجاوز الضغط السلبى في الغرفة 4 باسكال (4 x 10-5 بار). • من المهم حفظ هذا الدليل من أجل التمكن من الإطلاع عليه في أية لحظة، في حالة إعادة بيع هذا الجهاز أو التنازل عنه أو الانتقال به من مكان لآخر، يجب التأكد من مرافقة هذا الدليل دائماً له.

### ⚠️ السلامة لعمليات التوصيل الكهربائي

• أفضل المنتج عن شبكة التيار الكهربائي. • يجب تنفيذ التركيب بواسطة طاقم عمل موهل مهنيًا وعلى دراية بالمعايير السارية بشأن التركيب والسلامة. • لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية أبداً كانت عن أية أضرار أو تلفيات قد تلحق بالأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء جزاء عدم مراعاة وتنفيذ التوجيهات الواردة في هذا الفصل. • كابل توصيل التيار الكهربائي يجب أن يكون طوله مناسباً بحيث يسمح بإزالة موقد الطهي المسطح عن سطح العمل. • تحقق من أنّ جهد التيار المذكور في لوحة البيانات التعريفية والرقم التسلسلي الموجودة على قاع المنتج يتوافق والجهد الموجود في شبكة الكهرباء المنزلية. • لا تستخدم وصلات إطالة. • الكابلات الكهربائي الخاص بالتأريض يجب أن يكون أطول بمقدار 2 سم بالنسبة للكابلات الأخرى. • إذا لم يكن المنتج مزوداً بكابل طاقة، فاستخدم كابل بمقطع موصلات لا يقل عن 2.5 مم<sup>2</sup> لقدرة تيار 7200 وات؛ بينما بالنسبة للقدرة الأعلى فإنه يجب أن يكون 4 مم<sup>2</sup>). • لا يجب أن تصل درجة الحرارة في أي نقطة من الكابلات لمستويات أعلى من 50 درجة مئوية عن درجة حرارة الغرفة. • هذا المنتج مُخصَّص ليتم توصيله على نحو دائم بشبكة التيار الكهربائي، ولهذا الغرض قم بعملية التوصيل بشبكة ثابتة عن طريق قاطع تيار كهربائي متعدد الأقطاب مُطابق للمواصفات والمعايير ذات الصلة، بحيث يضمن هذا القاطع الفصل الكامل للتيار الكهربائي في حالة الأحمال الزائدة من الفتحة III، على أن يكون من السهل الوصول إليه بعد التركيب.

• **تنبيه!** عملية استبدال كابل التوصيل يجب أن تتم من قبل خدمة الدعم الفني المعتمدة أو من قبل فني موهل على نحو مماثل.

• **تنبيه!** قبل إعادة توصيل دائرة التشغيل بشبكة التيار الكهربائي وقبل التأكد من عملها بالشكل الصحيح، يجب دائماً التَّحَقُّق أولاً من أنّ كابل التيار قد تم تركيبه بالشكل الصحيح.

**POWER LIMITATION:** هذا المنتج مُزوَّد بخاصية مُحدِّد القوة الكهربائيَّة (Power Limitation) التي تسمح بضبط حد أقصى للامتصاص (بوحد الكيلو وات)

عملية الضبط يجب أن تتم لحظة توصيل المنتج بشبكة التيار الكهربائي وعند إعادة توصيل شبكة التيار الكهربائي نفسها (في غضون الدقيقتين التاليتين). قم بتحديد قياس حماية النظام الكهربائي بموجب مستوى تحديد الطاقة الذي تم اختياره لخطوات ووتيرة عملية ضبط مُحدِّد القوة الكهربائيَّة (Power Limitor) ارجع إلى هذا الدليل في قسم التشغيل.

**طاقم Windows:** تم تصميم المنتج ليستخدم مع طقم مجس أو مستشعر Window (لا توردته الشركة المصنعة). عند تركيب طقم المجس أو مستشعر Window (فقط في حالة الاستخدام بالإصدار المزود

## التخلص من الجهاز في نهاية عمره التشغيلي

تم تمييز هذا الجهاز وفقاً للتوجيه الأوروبي CE/19/2012 — UK SI 2013 رقم 3113، توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).



## استخدام أوعية الطبخ

### • أواني وأوعية الطهي



لا تستخدم إلا الأواني التي تحمل الرمز.

### هام:

لتحاشي إلحاق الأضرار الدائمة بسطح موقد الطهي هذا، تجنّب استخدام ما يلي:

- الأواني ذات القاع غير المستوي تماماً؛
- الأواني المعدنية ذات القاع المطلي بالمينا؛
- الأواني ذات القاع الخشن، لتجنب خدش سطح موقد الطهي؛
- لا تضع أبداً الأواني والمقالي الساخنة على سطح لوحة التحكم الخاصة بموقد الطهي.
- لا تعمل كل الأواني المناسبة للحث بطريقة فعالة بسبب قيعانها المكونة جزئياً من مادة حديدية مغناطيسية!! في مرحلة شراء الأواني أو المقالي، تحقق مما يلي:

• أن يكون القاع مصنوع بالكامل من مادة حديدية مغناطيسية. وإلا، فستتخضع كل من فعالية انتقال الحرارة وتجانسها، مع درجات حرارة سطح المقلاة/الإناء غير المناسبة للطهي

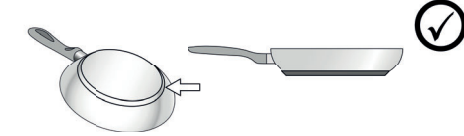


• ألا يحتوي القاع على الألمنيوم: لا تسخن أواني الطهي وقد لا يتم التعرف عليها من قبل ملفات الحث.



• 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 تتجذب إلى المغناطيس. تسري أيضاً في هذه الحالة الإرشادات المشار إليها في الفقرة السابقة.

### • أقطار قيعان أواني الطهي المنصوح بها

هام: إذا لم تمتلك الأواني الأبعاد الصحيحة، فمن تشتعل مناطق الطهي. للاطلاع على الحد الأدنى لقطر الإناء اللازم استخدامه على كل منطقة على حدة، راجع الجزء المصور من هذا الدليل.

### • 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

تحقق من التخلص من هذا الجهاز بالشكل الصحيح. يساهم المستخدم بهذه الطريقة في الولاية 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. تخلّص من هذا الجهاز وفقاً للقوانين المحلية بشأن التخلص من النفايات. لمزيد من المعلومات حول معالجة هذا المنتج وإعادة استخدامه وإعادة تدويره، يُرجى الاتصال بالمكتب المحلي المختص، أو بخدمة جمع النفايات المنزلية، أو بالمترجم الذي اشتريته منه هذا الجهاز.

## القواعد

تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه واختباره تشغيلياً وفقاً للمواصفات التالية:

- الأمن والسلامة: EN/IEC 60335-1؛ EN/IEC 60335-2-6؛ EN/IEC 62233؛ EN/IEC 61591 • الأداء: IEC 60335-2-31؛ EN/IEC 61591؛ EN/IEC 60704-1؛ ISO 5168؛ ISO 5167-3؛ ISO 5167-1؛ EN/IEC 60704-2؛ EN/IEC 60704-3؛ ISO 3741؛ ISO 50564؛ EN/IEC 60704-2-13؛ EN 60350-2؛ IEC 62301 • التوافق الكهرومغناطيسي: EN 60350-2؛ CISPR 14-2؛ EN 55014-2؛ CISPR 14-1؛ 55014-1؛ EN/IEC 61000-3-12؛ 61000-3-3.

## اقتراحات للاستخدام

اقتراحات لكيفية استخدام الجهاز بالشكل الصحيح بغرض تقليل الأثر البيئي له: عند بدء عملية الطهي، أوقف الجهاز على الحد الأدنى للسرعة، مع تزكته يعمل أيضاً لضغط دقائق بعد الانتهاء من عملية 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 الأنيابيش المشار إليه في هذا الكتيب.

## الاستخدام

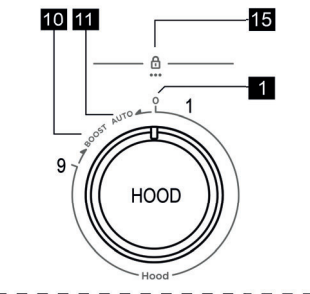
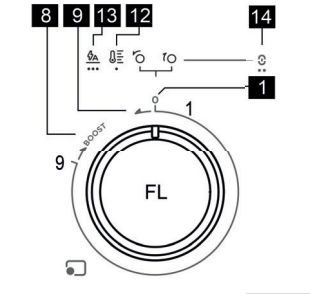
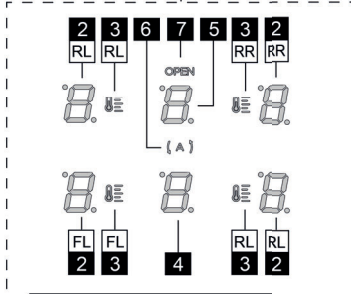
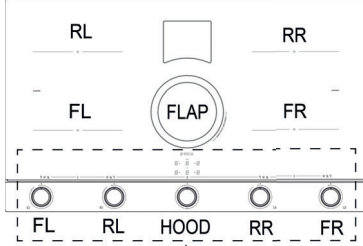
### استخدام موقد الطهي المسطح

يعتمد نظام الطهي بالحث على ظاهرة الحث المغناطيسي الفيزيائية. البسمة المميّزة الأساسية لهذا النظام هي الانتقال المباشر للطاقة من المولد إلى أنية الطهي.

المميزات: إذا ما تم مقارنته بمواقد الطهي الكهربائية الأخرى، فإنّ موقدك هذا الذي يعمل بنظام الحث الكهرومغناطيسي يتّضح أنّه أكثر أماناً؛ درجة حرارة أقل على السطح الزجاجي. أكثر سرعة: أوقات تسخين الأطعمة أقل. أكثر دقّة: الجهاز يستجيب على الفور لأوامرك التشغيلية. أكثر كفاءة: يتم تحويل 90% من الطاقة المستهلكة إلى حرارة. يُضاف إلى ذلك أنّه، عند رفع أنية الطهي عن هذا الموقد، تتوقف عملية نقل الحرارة بشكل فوري وبذلك يتم تجنّب تشتت وتبدّد الحرارة.

## التشغيل

### لوحة التحكم



### الوظيفة

- 1 الوضع الصفري 0 مقابض
- 2 شاشة مناطق الطهي
- 3 شاشة إدارة درجة الحرارة

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 الشفط

يمكن استخدام نظام الشفط في إصدار الشفط المزود بالإخلاء الخارجي أو إصدار الترشيح المزود بإعادة تدوير داخلية.

اطلع على الموقعين [www.elica.com](http://www.elica.com) و [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) للاطلاع على التشكيلة الكاملة من الأطقم المتاحة، من أجل التمكن من تنفيذ التركيبات المختلفة، سواء بإصدار الترشيح أو بإصدار الشفط.





### ● الموديل المزود بشفط:

يتم طرد الأبخرة نحو الخارج عن طريق سلسلة من الأنابيب (يجب شراؤها بشكل منفصل). قم بتوصيل المنتج بأنابيب وفتحات صرف على الحائط ذات قطر مساو لمخرج الهواء (فلائشة توصيل). للحصول على مزيد من المعلومات حول الأنابيب وأبعادها، انظر صفحة الملحقات في كتيب التركيب - إصدار الشفط. استخدام أنابيب أو فتحات تفريغ حائطية بقطر أقل يمكن أن يتسبب في تقليل مستوى الأداء التشغيلي لعملية الشفط ويؤدي إلى زيادة كبيرة وملحوظة في مستوى الضوضاء. لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية كانت في هذا الشأن.

من أجل الحصول على كفاءة الشفط القصوى: • يُنصح بمسار أنابيب لا يتجاوز 7 أمتار طولية بحد أقصى. • يوصى باستخدام اثنين من الانحناءات بحد أقصى 90 درجة على إجمالي 7 أمتار خطية. • تجنب التغييرات الجذرية في قسم مجرى الهواء، مفضلاً دائماً المقطع المكافئ لـ 150 Ø (أو المستطيل بـ 222 × 89 مم).

### ● الموديل المزود بمرشح:

يتم ترشيح الهواء المشفوط عن طريق مرشحات دهون وروائح قبل إعادة إطلاقها مرة أخرى في الغرفة. يتم تزويد المنتج بكل ما يلزم للتركيب القياسي مع مخرج الهواء في الجزء الأمامي من قاعدة خزانة الأثاث، المنتج مجهز بمجموعة من مرشحات الرائحة. لمزيد من المعلومات انظر الصفحة الخاصة بالملحقات التشغيلية لموديل الترشيح (في الجزء المشروح بالصور من هذا الدليل).

	خاصية التمرير (Bridge Zone) مُفعّلة
	وظيفة التحكم في درجة الحرارة (Temperature Manager) فعّالة
	خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) مُفعّلة
	وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa
	وظيفة التسخين الأوتوماتيكي

**ملاحظة:** إذا ظهرت نقطة وامضة في شاشة عرض واحدة أو أكثر، يجب إعادة ضبط الأمر المتعلق بهذه الشاشة عن طريق تحريك المقبض إلى وضع الصفر.

### 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.


#### ● كاشف الوعاء (Pot Detector)

يقوم الموقد بالكشف أوتوماتيكيًا عن تواجد أواني أو وعاء الطهي على مناطق الطهي من عدمه.

#### ● إطفاء الأمان Safety Shut Down





لدواعي الأمان والسلامة هناك حد أقصى لعمل كل منطقة من مناطق الطهي وهذا الحد الأقصى يعتمد على مستوى قوة التشغيل المضبوطة عليه هذه المنطقة.

#### ● كاشف الوعاء (Pot Detector)

عند انطفاء إحدى مناطق الطهي أو أكثر من منطقة، فإن الحرارة المتبقية فيها يتم الإشارة إليها وتحديدها عبر علامة تنبيه مرئية تظهر على شاشة العرض الخاصة بهذه المنطقة المعنّية، عن طريق الرمز 

#### مؤشر دوران المقابض

يصف هذا الجدول كيفية تدوير المقابض عند وجود رموز معينة.

	دوران اتجاه عقارب الساعة
	دوران في اتجاه عقارب الساعة على المستوى 9 مما يجعل المقبض يصل إلى نهاية شوطه.
	دوران عكس اتجاه عقارب الساعة
	دوران عكس اتجاه عقارب الساعة بعد مستوى الصفر (1)، مما يجعل المقبض يصل إلى نهاية شوطه.

#### استخدام موقد الطهي المسطح

الموقد مجهز بأربع مناطق طهي FL, RL, RR, FR

يمكن تنشيطها بشكل منفصل أو يمكن استخدامها في توليفة من FL+RL أو FR+RR. تحتوي كل منطقة على 9 مستويات طاقة بالإضافة إلى معزز إضافي.

4	شاشة عرض الشفّاط
5	شاشة إدارة المرشحات
6	مؤشر الشفّاط الأوتوماتيكي
7	مؤشر فتح الـ Flap
8	وضع تفعيل معزز الطهي
8	وضع تفعيل إدارة درجة الحرارة
8	وضع تفعيل Bridge
9	وضع التنشيط التلقائي للتسخين
10	وضع لتفعيل معزز الشفّاط
11	وضع لتفعيل الشفّاط الأوتوماتيكي
12	طباعة شاشة إدارة درجة الحرارة
13	طباعة شاشة التسخين الأوتوماتيكي
14	طباعة شاشة Bridge
15	طبع قفل أمان للأطفال Child Lock


#### معلومات يجب معرفتها قبل بدء الاستخدام

جميع الوظائف التشغيلية في هذا الموقد مُصمّمة بما يحترم ويأخذ ويوفر أقصى قواعد الأمان والسلامة وأكثرها صرامة. وتحقيقًا لهذا الغرض:

- بعض الوظائف التشغيلية لا يتم تفعيلها، أو يتم إيقاف تشغيلها أوتوماتيكيًا، عند عدم وجود أواني أو وعاء 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 المختارة إلى ضبط إضافي ولكن لم يتم القيام بهذا الضبط الإضافي (على سبيل المثال: "تم بتشغيل موقد الطهي المسطح" بدون "إختر منطقة الطهي" و"درجة حرارة التشغيل"، أو "وظيفة القفل" أو خاصية "عداد الوقت" ("Timer").





انتظر 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 فورًا لأنها لا تزال في مرحلة التبريد؛ على شاشة العرض الخاصة بمناطق الطهي، يظهر

الرمز  للإشارة إلى أن منطقة الطهي في مرحلة التبريد. انتظر 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 المُوقّدة	
مستوى القدرة (Power Level)	
مؤشر الحرارة المتبقية Residual Heat Indicator	
الكاشف عن تواجد وعاء الطهي (Pot Detector)	

## ● تنشيط / تعطيل منطقة الطهي

التفعيل:



من الموضع صفر (1)،  (FL - RL - RR - FR) ، كلقرة ستزيد تدريجياً من قوة الطهي. ستعرض الشاشة مستوى الطاقة النشط في تلك اللحظة من  إلى .


|| إيقاف التفعيل:

من أي موضع غير صفري (1)،  (FL - RL - RR - FR) ، وإعادته إلى موضع الصفر (1)، ستظهر الشاشة من  إلى .




## ● Booster

التفعيل:

 OWR مقبض (FL - RL - RR - FR) ، يظهر على الشاشة الرمز .

هذا الوضع يستغل الطاقة القصوى للمعزز ويكون موقوتاً لمدة 10 دقائق ستشير الإشارة الصوتية إلى انتهاء هذا الوقت، ثم تعود الطاقة تلقائياً إلى المستوى .





|| إيقاف التفعيل:


يمكن إلغاء تنشيط المعزز في أي وقت،  المقبض على المستوى  أو  OWR كما فعلت للتفعيل.


## ● التحكم في درجات الحرارة Temperature Manager


إدارة درجة الحرارة هي وظيفة تتيح لك ضبط درجة حرارة ملائمة محددة مسبقاً للحصول على النتيجة التي تريدها.

التفعيل:



 OWL مقبض (FL - RL - RR - FR) وابقى في هذا الوضع لمدة 1 ثانية الشاشة (2) تشير إلى  وأمضا وعند هذه النقطة  على أحد المواضع الثلاثة الأولى للمقبض، لاختيار المستوى الأنسب من بين تلك المتاحة، ستظهر الشاشة (2) في كل موضع رمزاً كما هو موضح أدناه، جنباً إلى جنب مع مؤشر ليد  (3):

 يحدد مستوى طاقة مناسباً لإذابة المنتجات الحساسة ببطء دون المساس بخصائصها الملموسة (الشوكولاتة، الزبدة، الخ).

 يحدد مستوى طاقة مناسباً للسماح لك بالحفاظ على أطباقك في درجة حرارة بطريقة دقيقة، دون الوصول إلى درجات الغليان.

 يحدد مستوى طاقة مناسب لغلي الأطباق ببطء ولأوقات طويلة. مناسب لطهي صلصات الطماطم وصلصة اللحم والحساء والحساء الثقيل والحفاظ على مستوى طهي متحكم فيه (مثالي للطبخ في حمام ماري). تمنع انسكاب الطعام المزجج أو الحروق المحتملة في القاع، التي تحدث عادةً أثناء تحضير هذه الأطعمة. استخدم هذه الوظيفة بعد أن يصل الطعام إلى درجة الغليان.




|| إيقاف التفعيل:

 في الموضع الصفري (1)، أو  وراء الموضع الثالث للمقبض.

## ● Bridge

تسمح هذه الوظيفة لمنطقة الطهي FL بالعمل جنباً إلى جنب مع منطقة الطهي RL ومنطقة الطهي FR مع منطقة الطهي RR مما يؤدي إلى إنشاء منطقة واحدة بنفس مستوى الطاقة. يسمح هذا بالطهي المتجانس للأواني والأواني ذات الأبعاد الكبيرة.

التفعيل:

 OWR المقابض (FL و RL) في وقت واحد والبقاء في هذا الوضع لمدة 2 ثانية والشاشة (FL-2) ستشير  والشاشة (RL-2) ستشير .



لتنشيط ال bridge الموجود إلى اليمين، قم بتنفيذ نفس العمليات الموضحة عن bridge الموجود إلى اليسار. باستخدام المقابض (FR + RR).

|| إيقاف التفعيل:

 المقبض (FR و FL) وأو (FR و RR) في وضع الصفر (1) اعتماداً على ال bridge التي تريد إلغاء تنشيطها.

## ● الحد من قوة التشغيل (Power Limitation):

تسمح وظيفة محدد القدرة Power Limitation بضبط تشغيل المنتج مع الحد من الاستهلاك الأقصى (واط). تعرض فيما يلي الإعدادات المتاحة.


قيمة	القدرة (كيلو وات)
	7.4 كيلو واط (الضبط الافتراضي)
	4.5KW

حالة بدء تشغيل الموقد من أجل ضبط محدد القدرة Power Limitation:


الموقد مفصول عن الشبكة الكهربائية؛ مقبض RR في الموضع صفر؛ مقبض FR في الموضع 9.


## ● ضبط محدد القدرة Power Limitation :

أعد توصيل الموقد بالتغذية الكهربائية، خلال الدقيقتين التاليتين قم بتنفيذ هذا الإجراء:

والموقد مطفأ،  OWL مع الحفاظ على المقبض RR و في هذا الموضع، ستصدر إشارة صوتية بعد 1 ثانية وعلى الشاشة RR-2 سيتم

عرض  مع الحفاظ على المقبض RR في نهاية مساره، قم بتنفيذ هذا التسلسل بسرعة بواسطة المقبض FR:

 OWR لمدة 1 ثانية حتى تسمع الإشارة الصوتية، ثم حرر المقبض الذي سيعود إلى الموضع 9 ثلاث مرات: (في الموضع OWR سيتم

عرض  بينما عند كل تحرير في الموضع 9 سيختفي هذا الرمز). فقط في هذه المرحلة سيكون من الممكن أيضاً تحرير المقبض RR. يجب تنفيذ هذا الجزء الأول من الإجراء خلال أول 5 ثوانٍ من بداية الإجراء.

لتأكيد دخولنا إلى قائمة محدد القدرة Power Limitation، في الشاشة




RR-2 سيتم عرض  و  بالتناوب، بينما في الشاشة RL-2 سيتم عرض  بشكل ثابت.

الآن سيكون من الممكن ضبط أحد خيارَي القدرة القابلين للاختيار على النحو التالي:

الوابة.

محاولة تنشيط الشفط مع الرفرف القلاب FLAP مغلق، الشاشة (5) والليد "OPEN" سوف تبدآن بالوميض وسيظل المحرك مطفأ.

#### ● سرعة الشفط:

الموقد مجهز بـ 9 مستويات لسرعة الشفط من  إلى  بالإضافة إلى مستوى التعزيز Booster .

#### ● تفعيل / تعطيل الشفاط:

التفعيل:

افتح الرفرف FLAP في منتصف الموقد؛ من الموضع صفر (1)، R




مقبض HOOD، كل نفرة ستزيد تدريجياً من قوة الشفط. ستعرض الشاشة (2) مستوى القدرة النشطة حالياً.

|| إيقاف التفعيل:


من أي موضع آخر غير صفري،  مقبض HOOD يعيده إلى وضع الصفر (1)، ستعرض الشاشة .

#### ● شفاط معزز:

التفعيل:

مقبض OWR  يظهر الرمز على الشاشة  وإمضاً. هذا الوضع يستغل القدرة القصوى للشفط وهو موقت لمدة 5 دقائق ستشير الإشارة الصوتية إلى انتهاء هذا الوقت، ثم تعود القدرة تلقائياً إلى المستوى .

|| إيقاف التفعيل:



يمكن إلغاء تنشيط المعزز في أي وقت عن طريق تدوير مقبض المستوى .

#### ● التشغيل الأوتوماتيكي

سيختار الشفاط تلقائياً السرعة الأنسب، مع تكيف قدرة الشفط مع مستوى الطهي الأقصى المستخدم في مناطق الطهي.

عندما يتم إطفاء مناطق الطهي، فإن الشفاط يكتيف سرعة الشفط، عن طريق تقليها تدريجياً، بحيث يقوم بإزالة الأبخرة والروائح المتبقية.

التفعيل:

مقبض HOOD  يبقى على هذا الوضع لمدة 1 ثانية مؤشر ليد (A)  يضيء وتصدر إشارة صوتية تنبيه لتفعيل هذه الوظيفة. || إيقاف التفعيل:

لإلغاء تنشيط هذه الوظيفة، كرر نفس عملية التنشيط.

ملاحظة: في حالة وجود إشارة صيانة للمرشح، لا يمكن تنشيط هذه الوظيفة.

#### ● تنشيط / تعطيل مؤشر تشبع مرشح الدهون والروائح

ملاحظة: هذا المؤشر في الغالب يكون غير مفعّل تشغيلياً.


للوصول إلى قائمة تنشيط / تعطيل المرشحات:



بانطفاء جميع الشاشات، OWL  مقبض HOOD وابقى في هذا الوضع لمدة 8 ثوان

ملاحظة: في المرة الأولى التي تدخل فيها هذه القائمة، ستجد نفسك في

OWL  حافظ على المقبض RR في هذا الموضع بينما يجب إحضار المقبض FR إلى موضع الصفر؛ من هذا الموضع من أجل

اختيار قدرة مختلفة عن تلك الافتراضية،  المقبض FR بمقدار نفرة

واحدة بإحضاره إلى الموضع 1، ستشير الشاشة FR-2 إلى  فقط في هذه المرحلة سيكون من الممكن أيضاً تحرير المقبض RR. الذي سيعود إلى الموضع صفر. انقل أيضاً المقبض FR إلى الموضع صفر.

من أجل تأكيد الضبط المختار، اضغط على OWL  لمدة 1 ثانية والمقبضين FR و RR في نفس الوقت. تعرض الشاشتين RR-2 و RL-2 تسلسل من الأسطر  ومن ثم تضيء جميع الشاشات لوضع ثوان، مما يشير إلى اكتمال الإجراء وحفظه بنجاح.

#### ● التسخين الأوتوماتيكي Automatic Heat UP




تتيح وظيفة التسخين الأوتوماتيكي الوصول إلى القدرة التي أعددتها بشكل أسرع؛ من خلال هذه الوظيفة، تتمتع بميزة الطهي الأسرع، ولكن دون التعرض لخطر حرق الطعام، لأن درجة الحرارة لا تتجاوز المستوى المحدد. تتوافر هذه الوظيفة التشغيلية بمستويات قوى تسخين

من  إلى .

التفعيل:

مقبض OWL  (FR - RL - RR - FL) وابقى على هذا الوضع لمدة 3 ثوان ستشير إشارة صوتية إلى تنشيط هذه الوظيفة. ستشير الشاشة

(2) إلى أن هذا الرمز  وإمضاً. غي غضون 10 ثوان 


المقبض المختار على المستوى المطلوب، على سبيل المثال  وانتظر 5 ثوان عند هذه النقطة سيبدأ في الوميض بالتسلسل الرمز  و .


|| إيقاف التفعيل:

أدر المقبض إلى وضع آخر.

#### ● غلق أمان الأطفال Child lock


يمكن تنشيط هذه الوظيفة إلا إذا كانت المقابض (FR-RL-RR-FR) في وضع الصفر (1).

مع المقابض في وضع الصفر (1) OWL  المقابض (RR و RL) في وقت واحد، وابقى في هذا الوضع لمدة 3 ثوان ستعرض الشاشة (4)

تسلسل الرمز  مكررة 4 مرات. في نهاية التسلسل، سيتم تنشيط "قفل الأطفال child lock".

ملاحظة: لن تسمح هذه الحالة بتنشيط أي وظيفة باستثناء الشفاط الذي يمكن تنشيطه بشكل طبيعي.

ملاحظة: من خلال تنفيذ إجراء تنشيط "قفل الأطفال child lock" في وجود مقبض واحد أو أكثر في موضع آخر غير الصفر (4) فإن تسلسل

الرموز  سوف يتكرر مرتين فقط، مما يشير إلى أنه لن يكون من الممكن تفعيل "قفل الأطفال".

#### استخدام الشفاط

##### ● الشفاط:

منطقة الشفط مزودة بـ FLAP دوار ميكانيكي. من الضروري فتح الـ FLAP قبل تشغيل الشفاط من أجل تنشيط نظام الشفط الشفاط مزود بحساس والذي يُوقف المحرك أوتوماتيكياً، إذا تم غلق الـ FLAP تماماً، أثناء عمل الشفط. لا يتم استئناف الشفط إلا عندما يتم إعادة فتح

**ملاحظة:** تم تعطيل هذه الوظيفة افتراضياً، وسيتم تنشيطها عند تنشيط تشيع مرشح الدهون و / أو الروائح (انظر الإجراء أعلاه) عندما يحين وقت استبدال مرشح الدهون و / أو الروائح، ستظهر على الشاشة (5) الرموز التالية

مرشحات الروائح:  وامض لمدة 10 ثوان.

مرشح الدهون:  وامض لمدة 10 ثوان.



المرشحان معاً:  و  بالتناوب لمدة 10 ثوان.

**ملاحظة:** في ظل وجود هذه الإشارات، سيستمر الموقد والشفاف في العمل بشكل طبيعي ولكن لن يكون من الممكن تنشيط "الوظيفة الأوتوماتيكية" للشفاط.


بعد استبدال مرشح الدهون و / أو الروائح، سيكون من الضروري إعادة ضبط مؤشر تشيع المرشحات. سيتم استخدام هذا لإعادة ضبط العداد وأيضاً لإخفاء إشارات G و / أو F.


#### ● إعادة تعيين مؤشر تشيع المرشحات:

إعمل على النحو التالي:  OWL مقبض HOOD وابقى في هذا الوضع لمدة 3 ثوان.

على الشاشة (5) يختفي المؤشر وتظهر نقطة في الأسفل إلى اليمين لمدة ثانيتين.  أو  ف. تليها إشارة صوتية تشير إلى أنه تمت إعادة ضبط المؤشر.

**ملاحظة:** في حالة وجود كلتا الإشارتين، يجب تنفيذ هذا الإجراء مرتين لإعادة ضبط الإشارة الأولى ثم الأخرى.


مرحلة إعداد مرشح الدهون وسيظهر الرمز (5) على الشاشة ؛ إذا

كنت تريد الدخول إلى قائمة مرشح الروائح OWL  مقبض HOOD وابقى في هذا الوضع لمدة 2 ثانية. تنتقل (5) الشاشة إلى

الرمز  للإشارة إلى أننا دخلنا في قائمة إعداد مرشح الروائح.

لتنشيط مؤشر تشيع مرشح الدهون:

من إعدادات مرشح الدهون،  UR مقبض HOOD، بالقرب من الرمز


G تظهر نقطة . للإشارة إلى تنشيط هذا المؤشر. ثم ادركه إلى موضع الصفر.

لتعطيل تنشيط مؤشر تشيع مرشح الدهون:

نفس إجراء التنشيط.

لتنشيط مؤشر تشيع مرشح الروائح:


من قائمة إعداد مرشح الروائح،  UR مقبض HOOD، ستظهر نقطة

بجوار الرمز  F. للإشارة إلى تنشيط هذا المؤشر. ثم ادركه إلى موضع الصفر.

لتعطيل مؤشر تشيع مرشح الروائح:

نفس إجراء التنشيط.

**ملاحظة:** لتأكيد الإعدادات المختارة، سيكون من الضروري الخروج

من قائمة تنشيط / تعطيل المرشحات:  OWL مقبض HOOD وابقى في هذا الوضع لمدة 8 ثوان.

#### ● مؤشر امتلاء وتشيع المرشحات

#### جدول الطاقة الكهربائية

مستوى القوة	نوع الطهي	الاستخدام (بناءً على الخبرة وعادات الطهي)
القوة القصوى	 8	ترفع درجة حرارة الطعام في وقت قصير حتى يغلي بسرعة في حالة الماء أو حتى يسخن بسرعة في حالة سائل الطهي
	 9-8	التحمير، بدء الطهي، قلي المنتجات المجمدة، الغلي بسرعة
القوة العالية	 8-8	القلي الخفيف، الحفاظ على الغليان النشط، الطهي والشواء (لمدة قصيرة، 5-10 دقائق)
	 8-8	القلي الخفيف، الحفاظ على الغليان الخفيف، الطهي والشواء (لمدة متوسطة، 10-20 دقيقة)، التسخين الأولي للملحقات
قوة متوسطة	 8-8	الطهي في حساء، الحفاظ على الغليان الرقيق، الطهي (لمدة طويلة)، تخمير المكرونة
	 8-8	عمليات الطهي الطويل (الأرز، المرق، المحمرات، السمك) في وجود سائل مصاحبة (مثل الماء، النبيذ، الشربة، الحليب)، تخمير المكرونة
القوة المنخفضة	 8-8	عمليات الطهي الطويلة (كميات أقل من لتر: الأرز، المرق، الشواء، السمك) في وجود سائل مصاحبة (مثل الماء، النبيذ، الشربة، الحليب)
	 8-8	إذابة الريد، إذابة الرقيقة للشكلاتة، إذابة المنتجات صغيرة الحجم
	 8	الحفاظ على سخونة أجزاء صغيرة من الطعام المطبوخ لتتو أو الحفاظ على حرارة أطباق التقديم وتخمير الأرز بالخلطة

سطح الإنساد



إيقاف OFF

موقد الطهي في وضع الاستعداد أو مطلقاً (إمكانية وجود حرارة متبقية من نهاية الطهي، يتم الإشارة إليها بواسطة H-L-O)

بغاية لتجنب ظاهرة الأكسدة.

## XF. تنظيف المقابض:

لتنظيف أكثر دقة، من الممكن تفكيك المقابض، وهذه المقابض مشبوكة مغناطيسياً بالسطح، لذلك يكفي رفعها. يجب غسلها يدوياً بالماء الساخن والمنظفات المحايدة، دون استخدام الإسفنج أو قطع القماش.

## صيانة الشفّاط

### ● تنظيف الشفّاط:

للقيام بعملية التنظيف استخدم فقط وحصرياً قطعة قماش مبلّلة بمنظفات سائلة محايدة.

لا تستخدم أية أدوات أو معذات للقيام بالتنظيف!

تجنب استخدام المنظفات المحتوية على مواد كاشطة. لا تستخدم الكحول!

## XA. صيانة مرشح إزالة الدهون:

يجز في داخله جسيمات الدهون الناتجة عن عملية الطهي.

يجب تنظيفه مرة واحدة كل شهر (أو عندما يُشير نظام التنبيه الخاص بامتلاء وتثعب المرشحات إلى ضرورة القيام بتنظيفها)، باستخدام منظفات غير عدوانية، سواء بشكل يدوي أو في غسالة الأطباق بدرجات حرارة منخفضة وبدورة تنظيف قصيرة. عند الغسيل في غسالة الأطباق فإن مرشح إزالة الدهون المعدني يمكن أن يفقد لونه ولكن خصائصه ومواصفاته المتعلقة بعملية الترشيح لا تتغير مطلقاً.

## XB. صيانة المرشح الذي يعمل بالكربون النشط - السيراميك (فقط في الإصدار المزود بالترشيح):

يجز الروائح الكريهة الناتجة عن عملية الطهي. المنتج مجهز بمقم من مرشحات الروائح.

يحدث تثعب مرشحات الرائحة بعد استخدام طويل تقريباً حسب نوع المطبخ وانتظام تنظيف مرشح الدهون. يمكن تجديد مرشحات الروائح حرارياً كل 2/3 أشهر في فرن مسخن مسبقاً على حرارة 200° مئوية لمدة 45 دقيقة. يضمن التجديد الصحيح فعالية الترشيح المستمر لمدة 5 سنوات.

تثبيته! لا تضع المرشحات في قاع الفرن، ولكن ضعها في صينية وضعها على ارتفاع متوسط.

## الصيانة

تنبيه! قبل البدء في أية عملية تنظيف أو صيانة، تحقّق من أنّ مناطق الطهي جميعها مغطاة ومن المؤشّر 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 المُسطّح بعد كل استخدام.

هام:

● لا تستخدم قطع تنظيف إسفنجية كاشطة أو خادشه. فاستخدامها مع مرور الوقت، يُمكن أن يضر بزجاج الموقد.

● لا تستخدم منظفات كيميائية مهيجة مثل بخاخات الفرن أو مزيلات البقع.

● لا تستخدم آلات التنظيف التي تعمل بالبخار!!!

بعد كل استخدام، اترك الموقد حتى يبرد ثم نظّفه لإزالة القشور الترسببية والتبّع الناتجة عن بقايا الأطعمة. السكر أو المواد الغذائية عالية نسبة السكر تضر بموقد الطهي المُسطّح ويجب إزالتها على الفور. الملح والسكر والرمال قد تخدش السطح الزجاجي للموقد الطهي. استخدم قطعة قماش ناعمة، أو ورق التجفيف الماص أو المنتجات المحددة لتنظيف موائد الطهي المُسطحة (الترّم وتقيّد بإرشادات الشركة المُصنّعة).

## XD. تنظيف خزان تجميع السوائل:

في حالة الخروج العرضي والوفير للسوائل من الأواني، يمكن التندخل 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 يُمكن إزالة الحوض السفلي بالكامل.

## XE. تنظيف الشبكة المعدنية:

يجب غسل الشبكة يدوياً بالماء الساخن والمنظف المحايد وتجفيفها

## الدعم

### جدول البحث عن الأخطاء

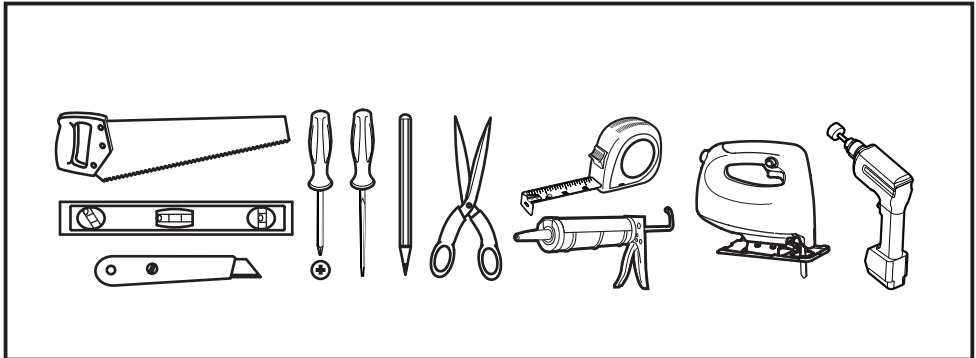
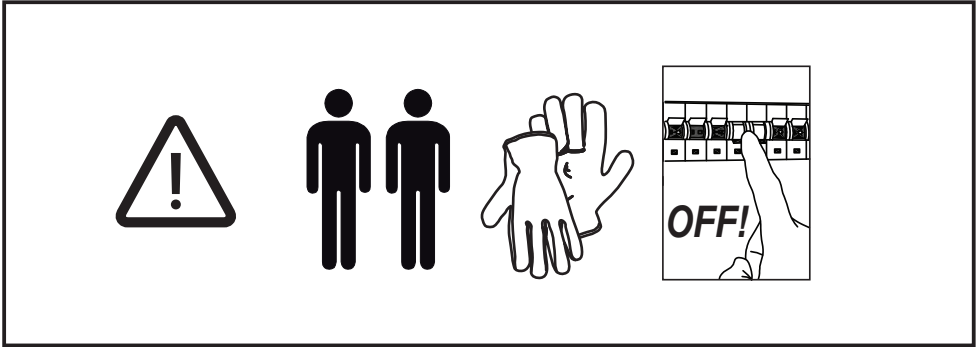
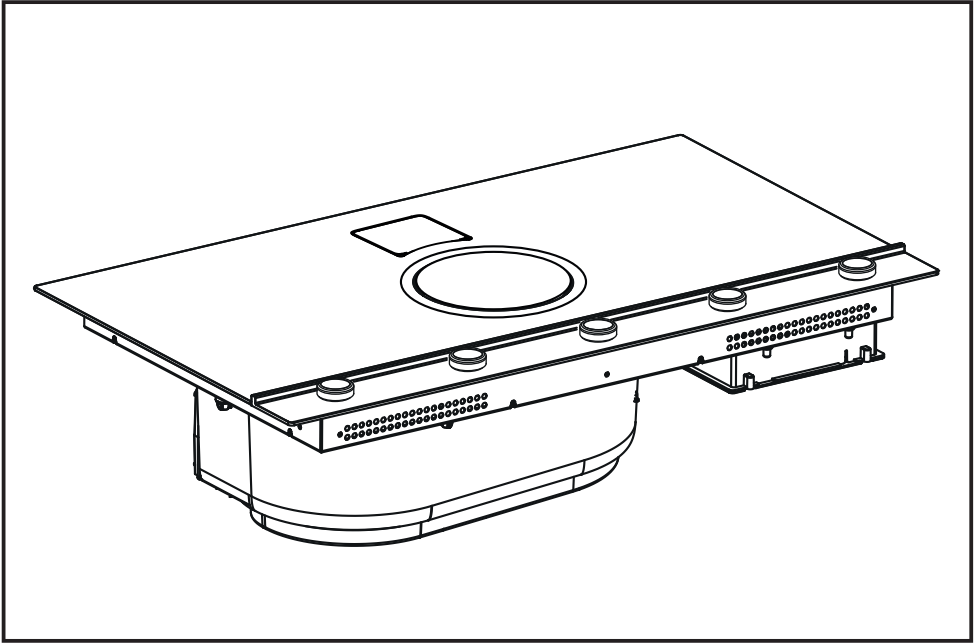
الكود التعريفي	الوصف	الأسباب المحتملة	الحل
	منطقة مفاتيح التشغيل تطفئ للارتفاع المُحرط في درجة الحرارة	درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإلكترونية مُحرطّة الارتفاع	انتظر حتى يبرد موقد الطهي قبل إعادة استخدامه
	يتم الكشف عن التنشيط المستمر (الدائم) للمقابض في وضع: 	المقبض متوقف في وضع OWL أو OWR لمدة تتجاوز 30 ثانية.	تحقّق مما إذا كانت هناك أية بقايا أو أشياء تعيق عودة المقبض ثم قم بإزالتها بإعادة المقبض إلى وضع الصفر.
إشارة صوتية	أو OWL أو OWR		
جميع باقي إشارات الأخطاء التشغيلية		إتصل بخدمة الدعم الفني وبهاً بكود الخطأ	



## خدمة الدعم الفني

قبل الإتصال بخدمة الدعم الفني

- 1- تحقّق من عدم إمكانية حل المشكلة الموجودة بمفردك بعدما قمت بتنفيذ النِقاط والخطوات المذكورة في فصل «البحث عن الأعطال».
  - 2- أطفئِ الجهاز ثم أعد تشغيله للتحقّق من أن العُطل الموجود غير ذي علاقة بذلك.
- لو بعد القيام بكل ما سبق ذكره لم تُحلّ المشكلة التشغيلية، عندها اتّصل بخدمة الدعم الفني الأقرب منك.





1x



1x



1x



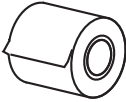
5x



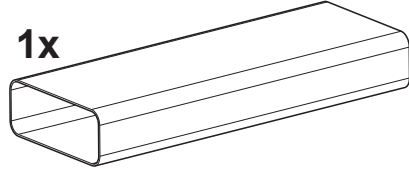
1x



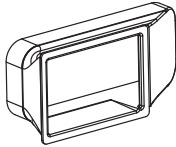
1x



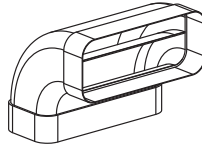
1x



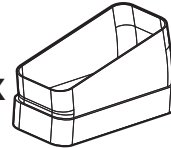
1x



1x



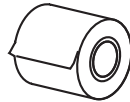
4x



\*



1x



1x



1x

M8 13 x h5



2x

M6 10 x h5



2x

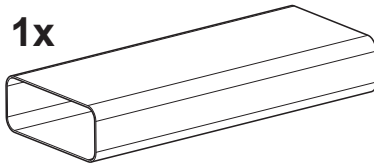
M6x20mm



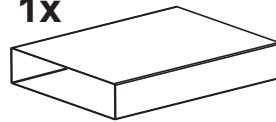
2x

3,5x9,5mm

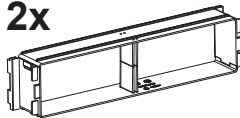
1x



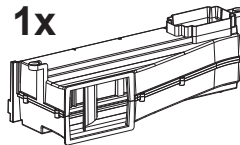
1x



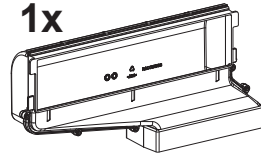
2x



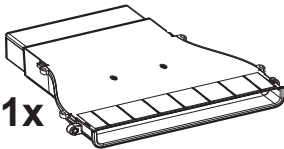
1x



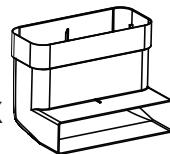
1x



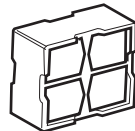
1x



1x



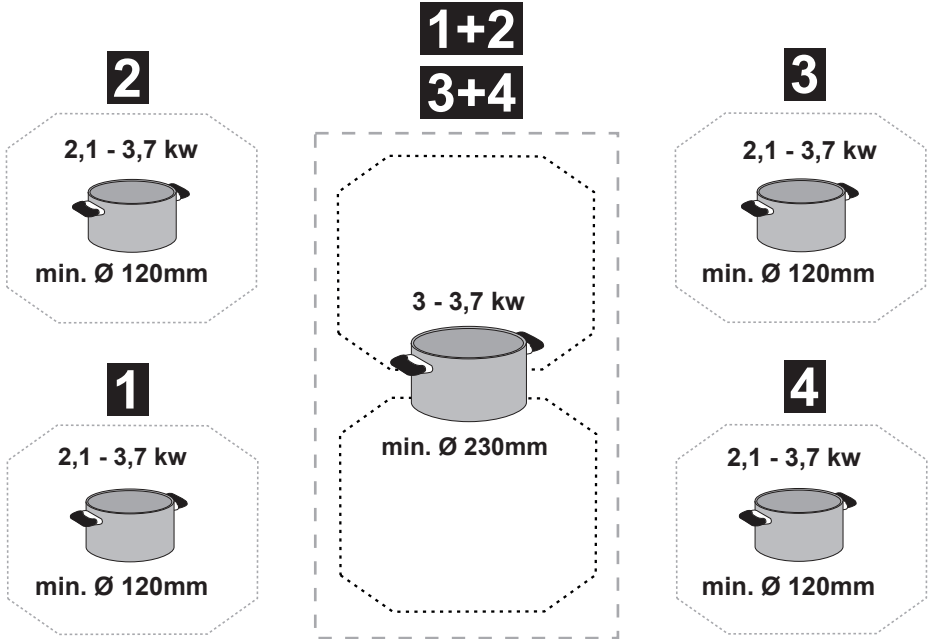
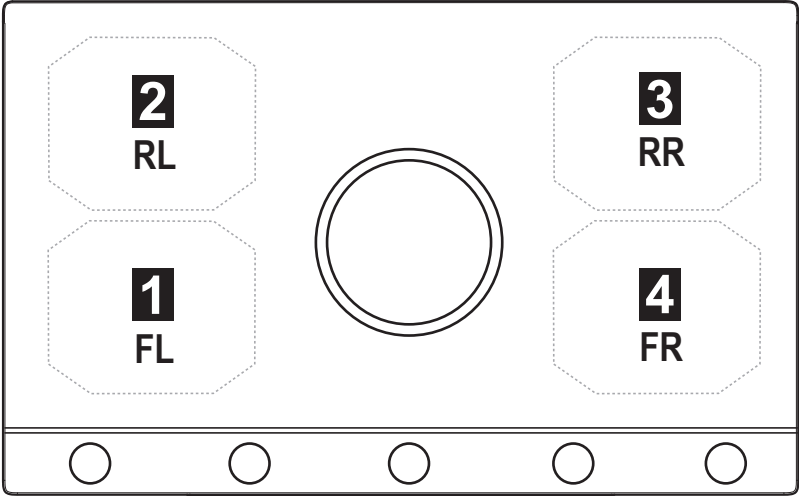
3x

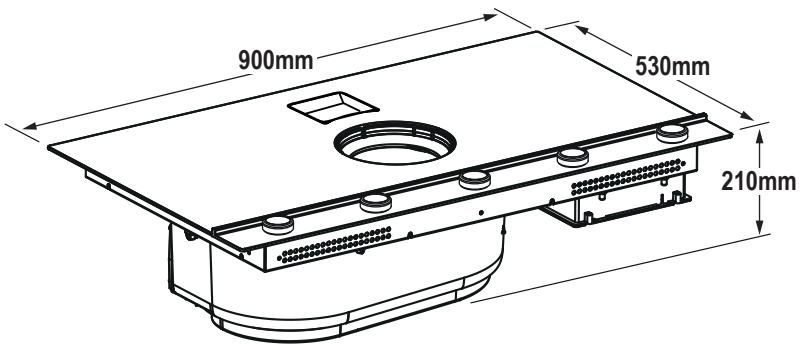
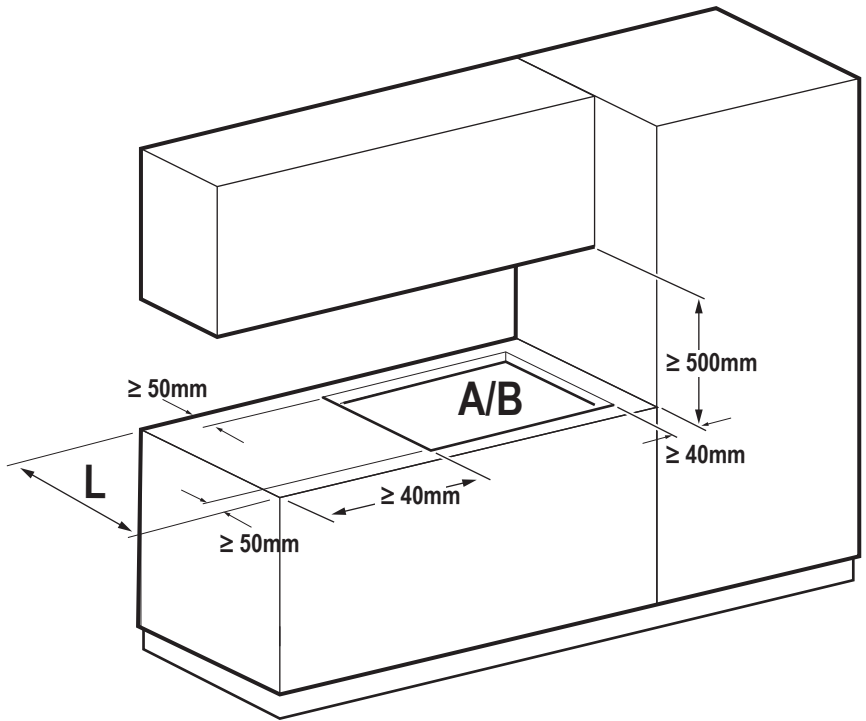
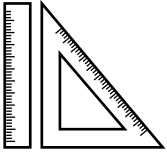


\*



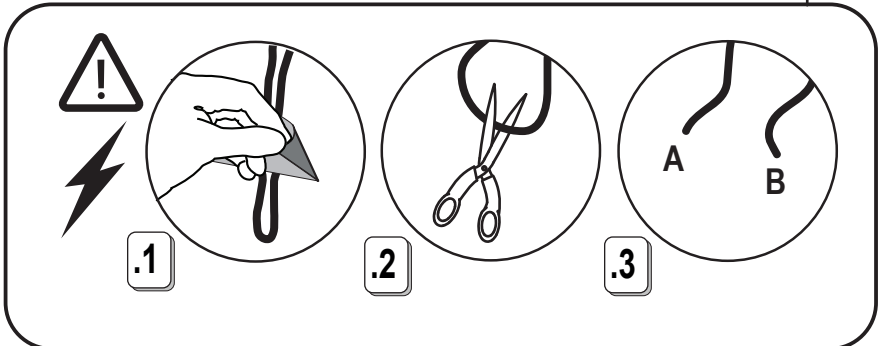
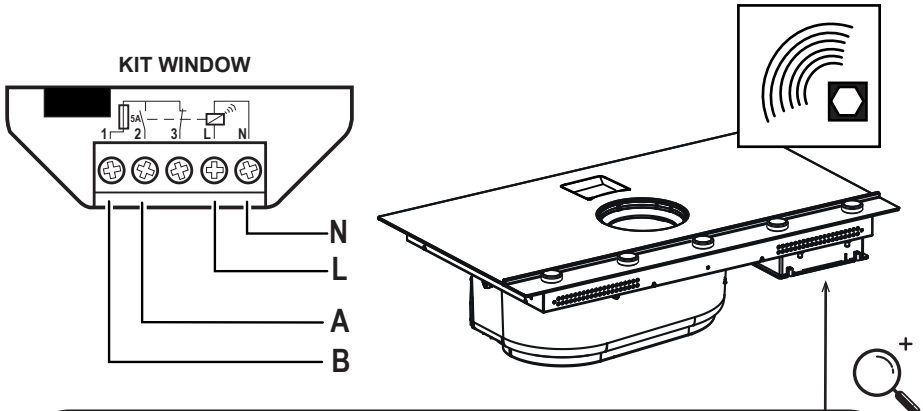
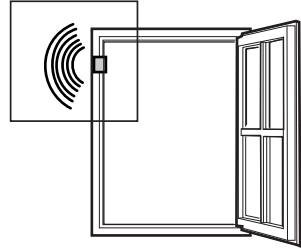
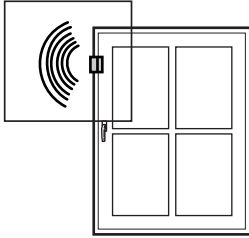
www.elica.com  
www.shop.elica.com

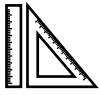




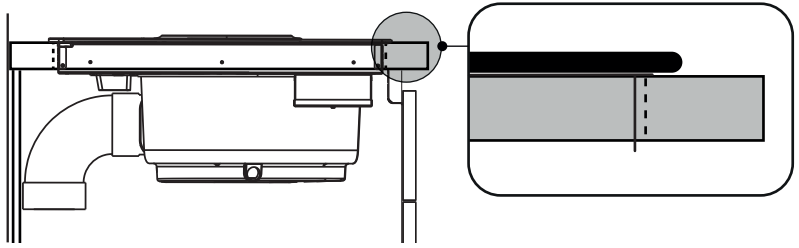


# KIT WINDOW

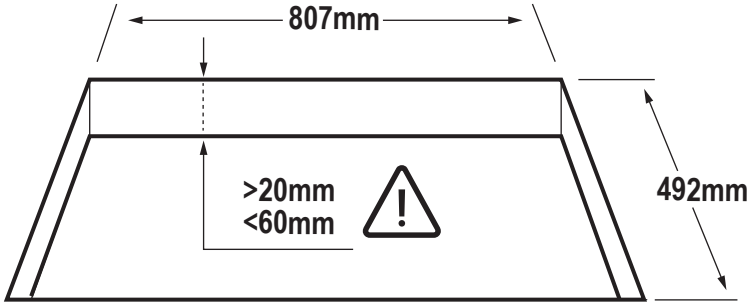




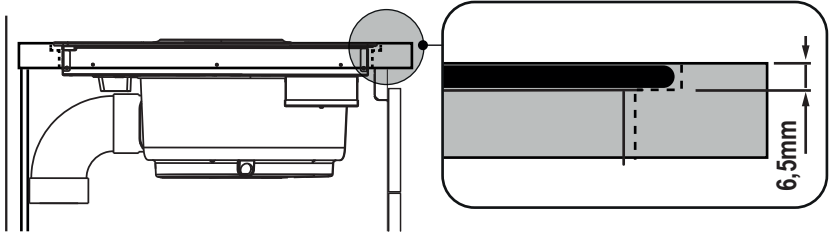
inst.A



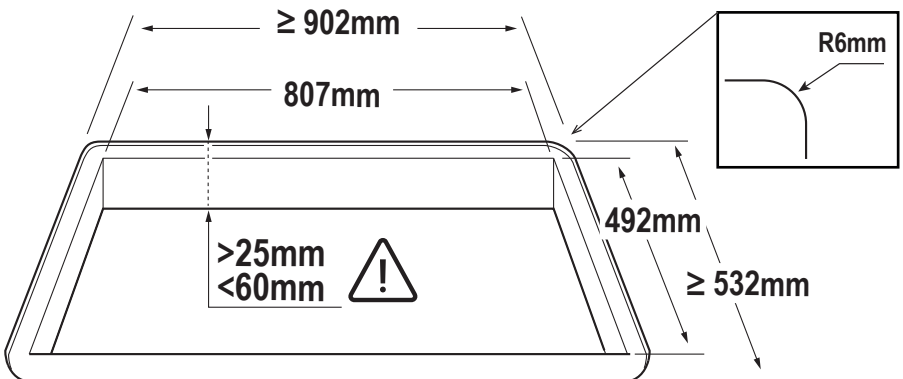
3

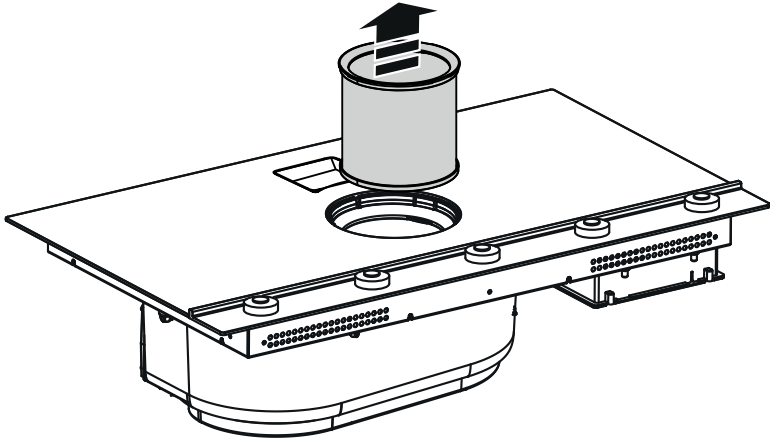


inst.B

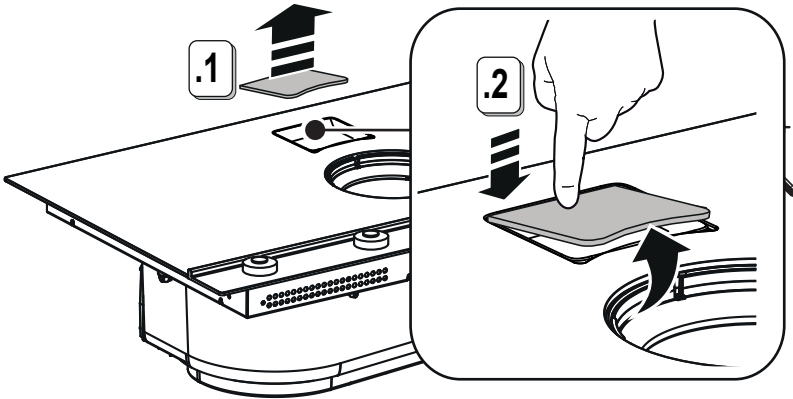


3



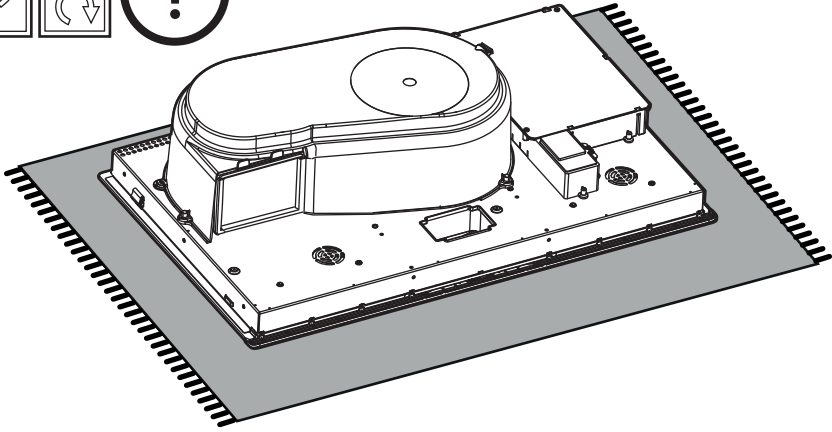


4

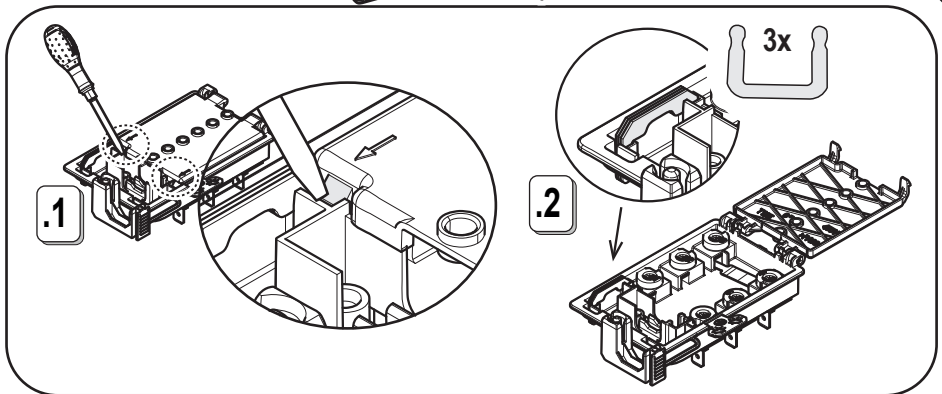
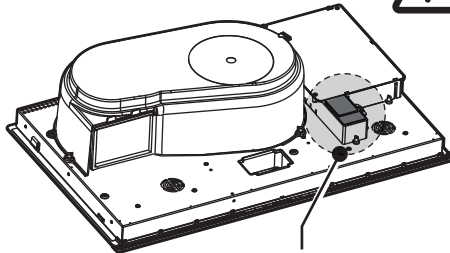


4.1



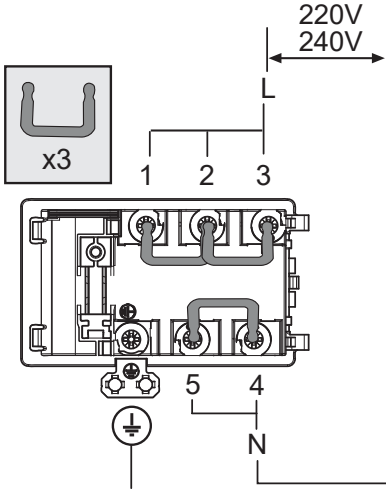


5

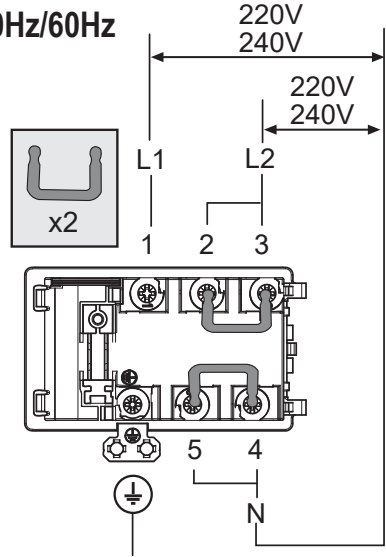


6

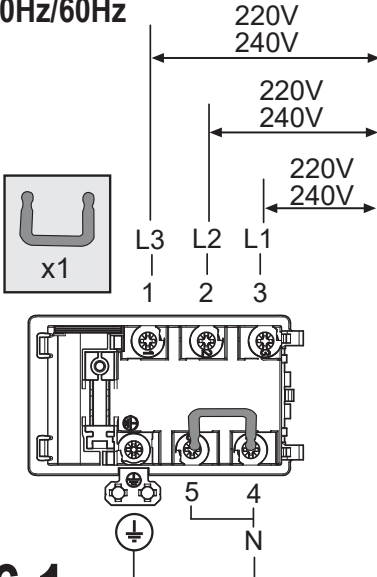
220V-240V ~  
50Hz/60Hz



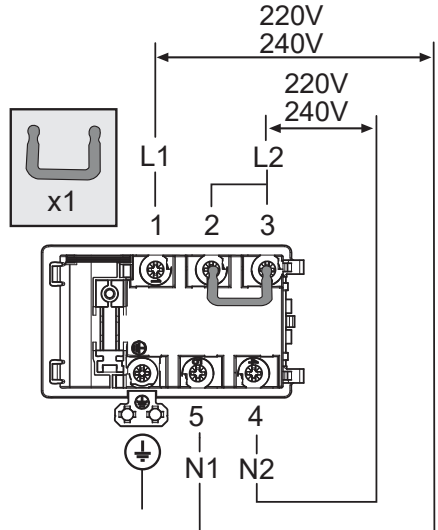
380V-415V ~ 2N~  
50Hz/60Hz

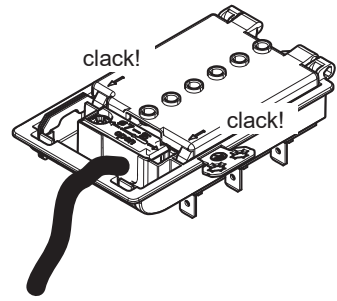
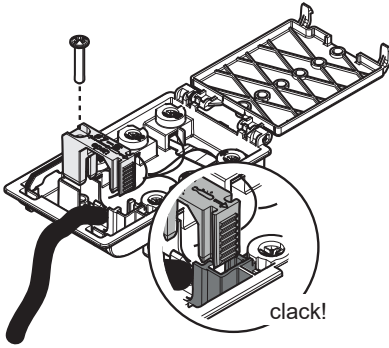


380V-415V ~ 3N~  
50Hz/60Hz

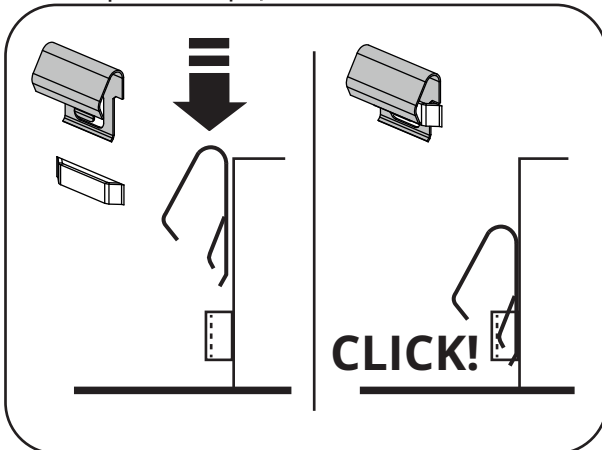
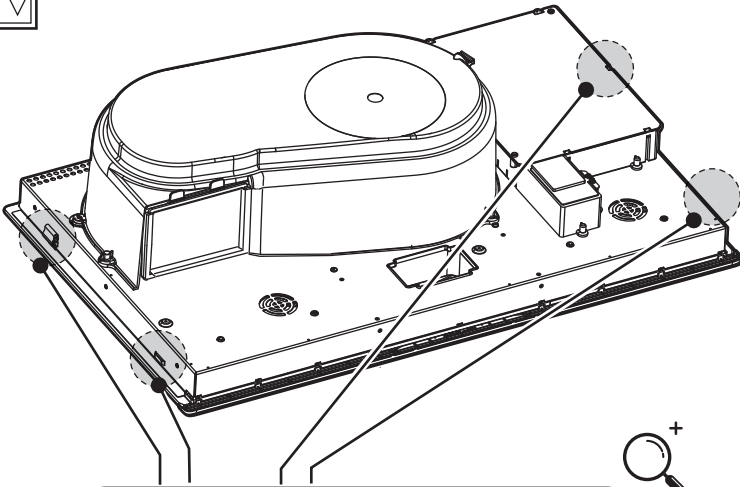


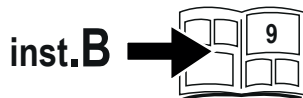
220V-240V ~ 2N 2L  
50Hz/60Hz



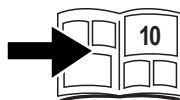
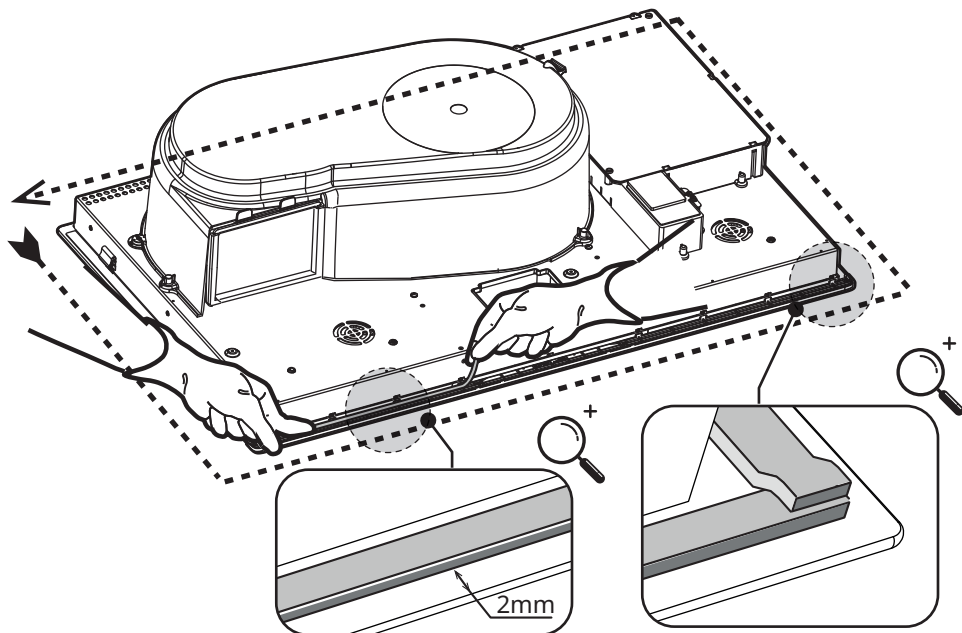
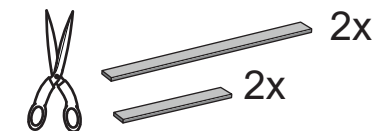
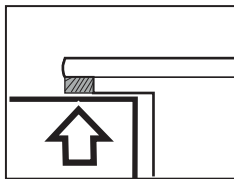
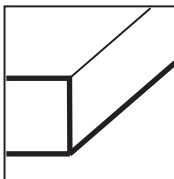
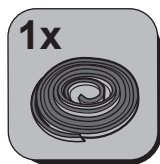


## 6.2



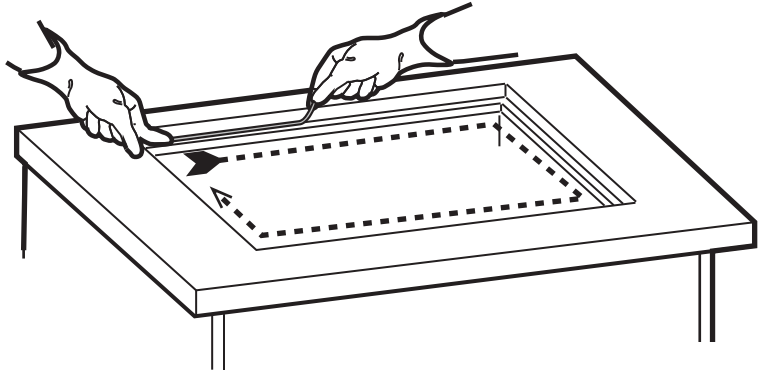
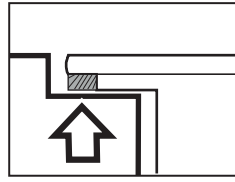
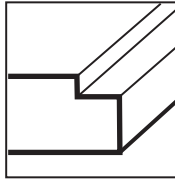


inst.A

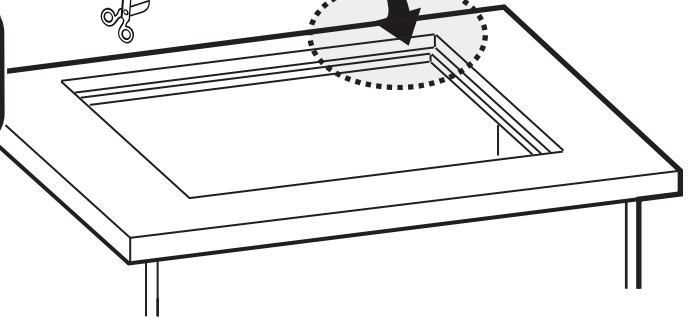
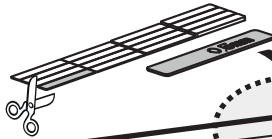
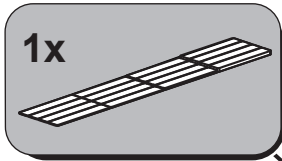




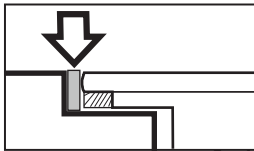
inst.B



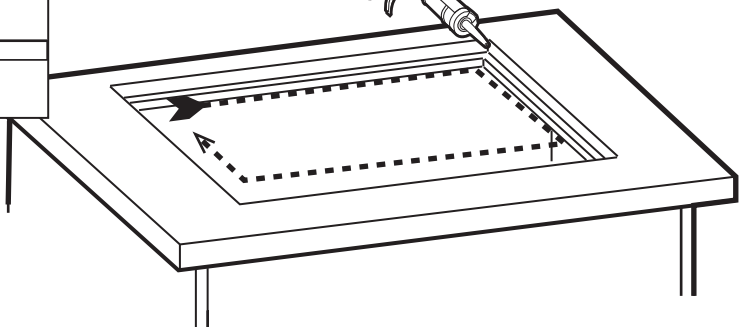
9



9.1

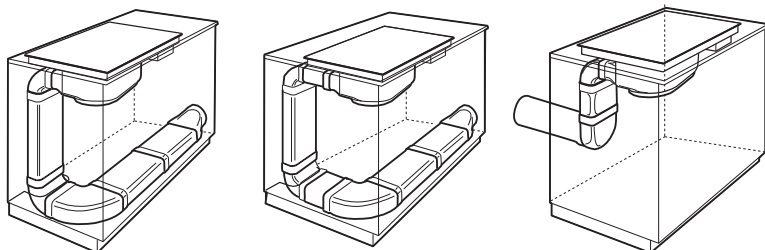


9.2





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



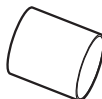
**KIT0121007**  
227x94 - Ø146mm



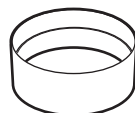
**KIT0121000**  
Ø150x1000mm



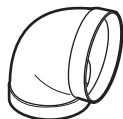
**KIT0120996**  
Ø150x500mm



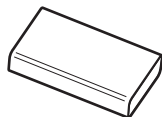
**KIT0121003**  
Ø158x59mm



**KIT0121006**  
90°



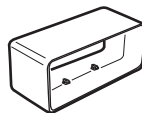
**KIT0120991**  
222x89x1000mm



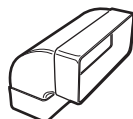
**KIT0173527**  
222x89x500mm



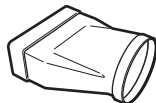
**KIT0121001**  
227x94x80mm



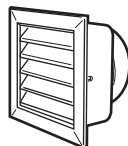
**KIT0121005**  
90° 227x94mm



**KIT0121008**  
227x94 - Ø153mm



**KIT0121010**  
190x190 - Ø147mm



**KIT0121009**  
INT 216X82mm  
EXT 290X160mm



**KIT0161453**



**KIT0121002**  
15° - 227x94mm

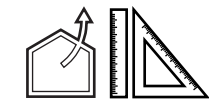


**KIT0121004**  
90° 227x288x94mm

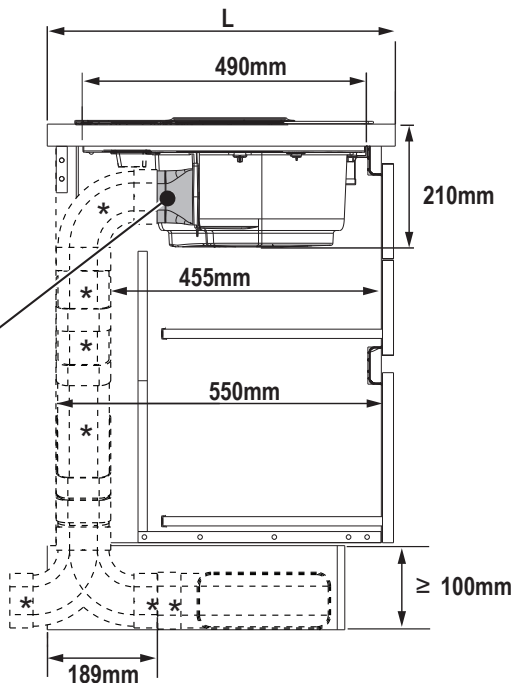
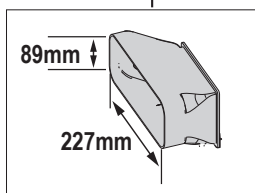
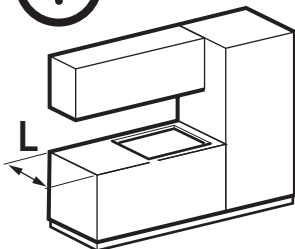


**KIT0126810**  
227x94mm

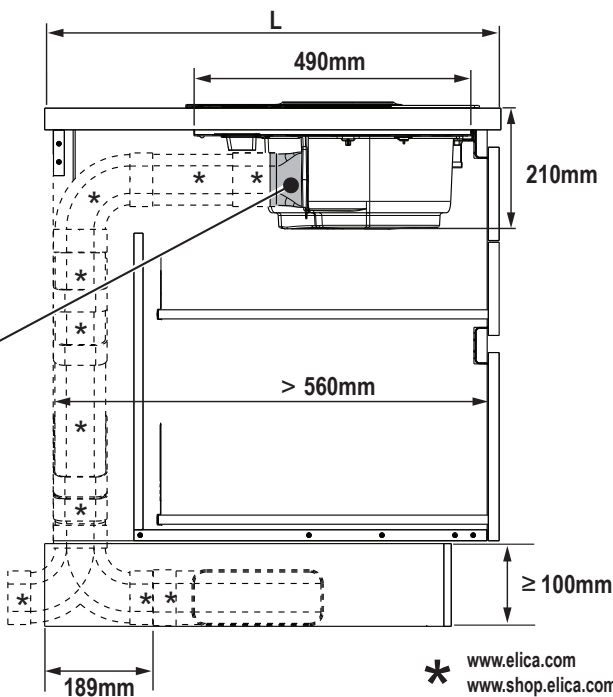
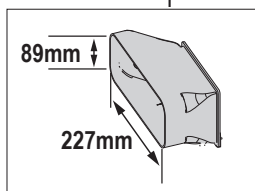
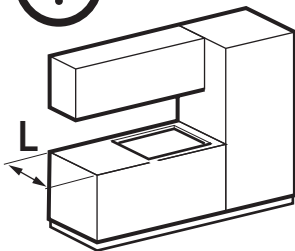




**!** L = 600mm

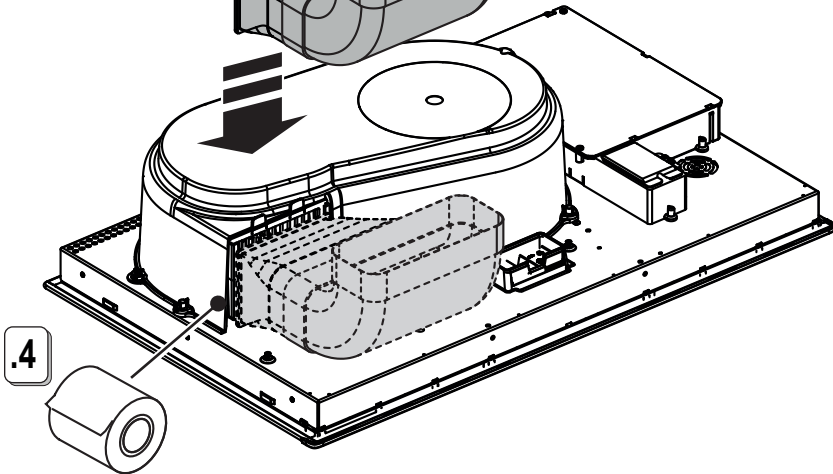
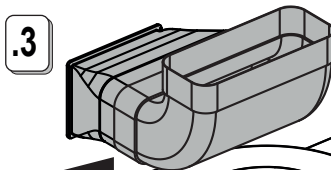
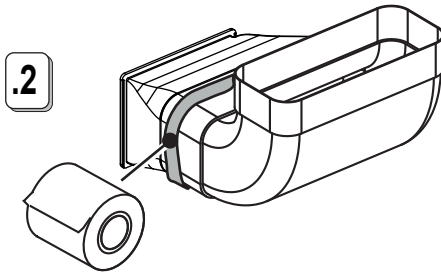
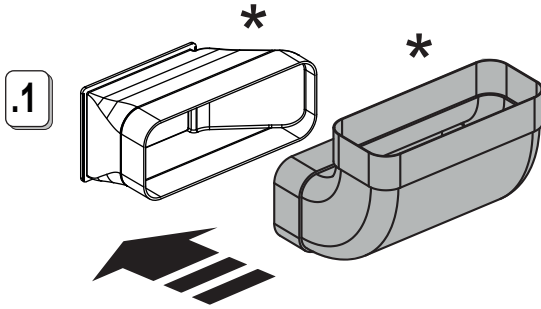


**!** L > 600mm



10.1

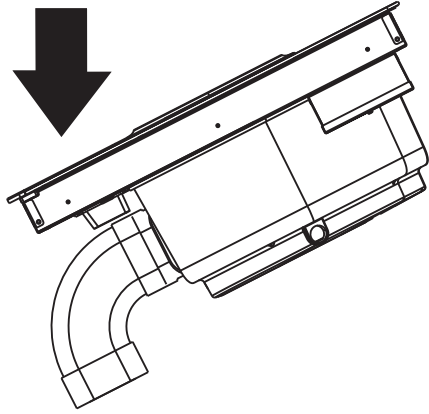
\* [www.elica.com](http://www.elica.com)  
[www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com)



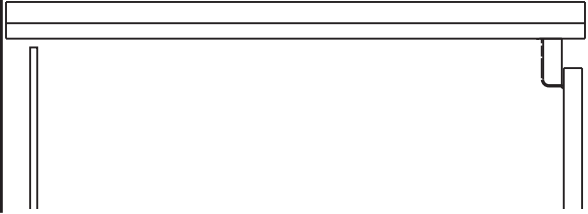
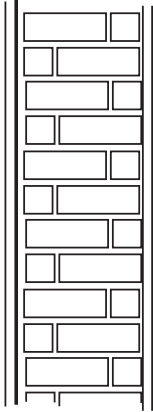




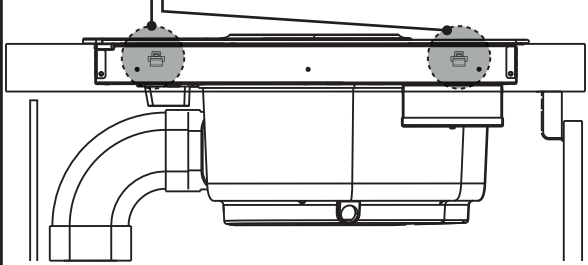
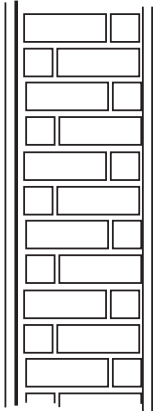
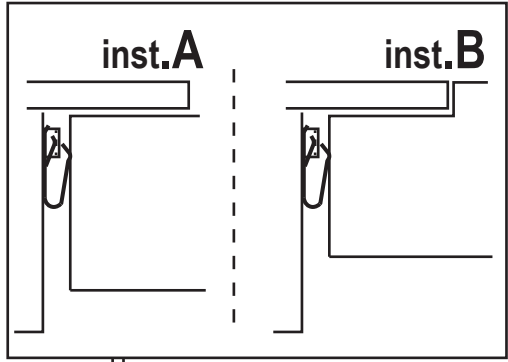
.1



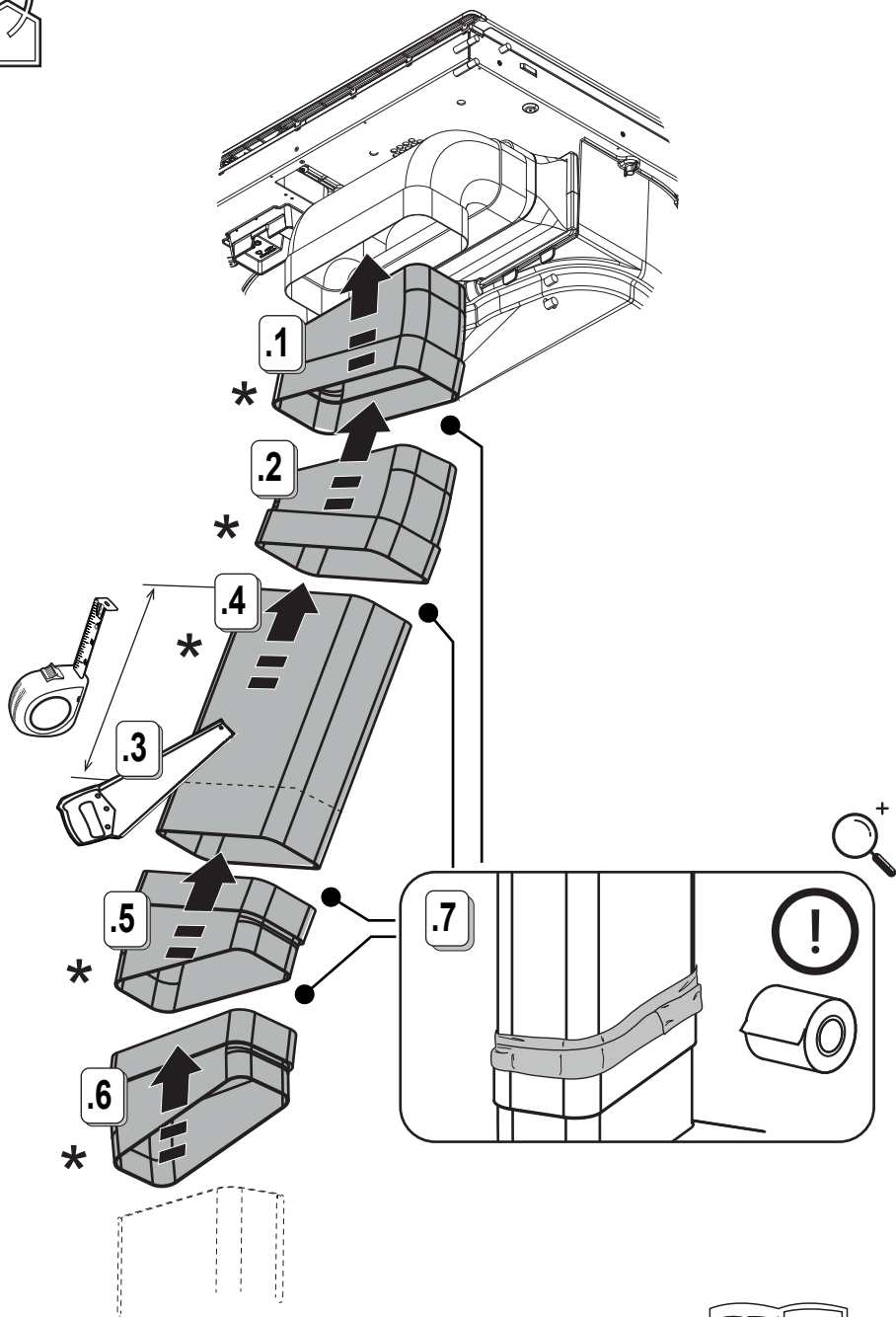
.2



10.3



10.4

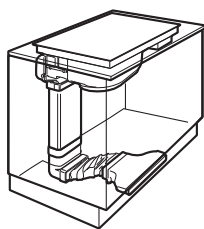


10.5

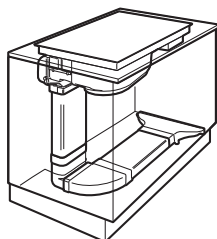
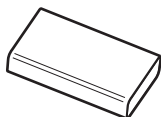




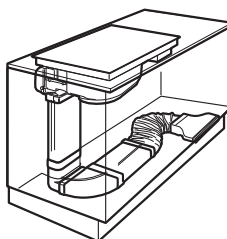
[www.elica.com](http://www.elica.com)  
[www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com)



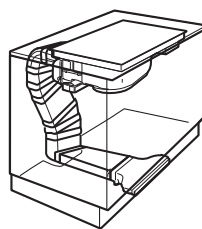
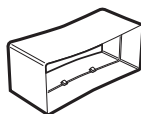
**KIT0121013**  
218X55X1000mm



**KIT0121012**  
218X55X500mm



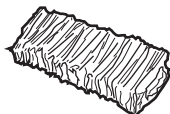
**KIT0121015**  
218X55X70mm



**KIT0121016**  
90° 218X55mm



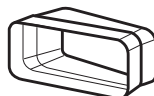
**KIT0121017**  
218x55mm



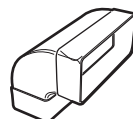
**KIT0126810**  
227x94mm



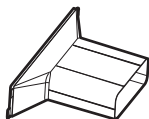
**KIT0121002**  
15° - 227x94mm



**KIT0121005**  
90° 227x94mm

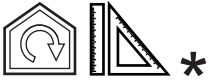


**KIT0130427**

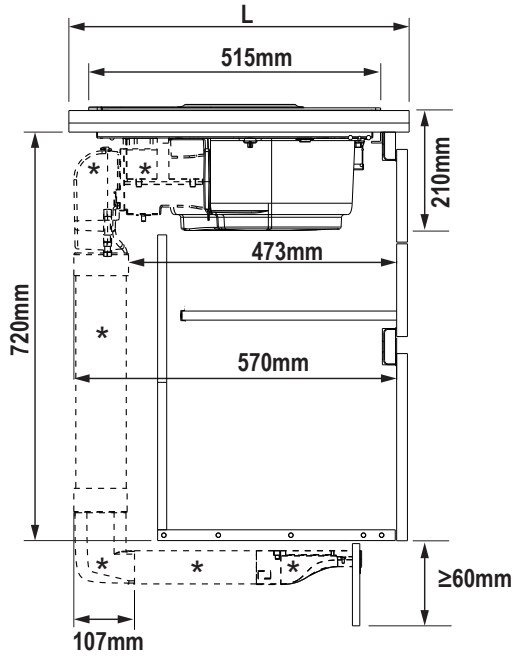
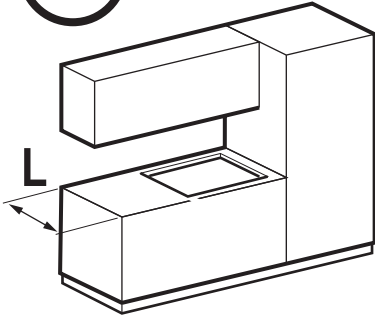


**KIT0161453**

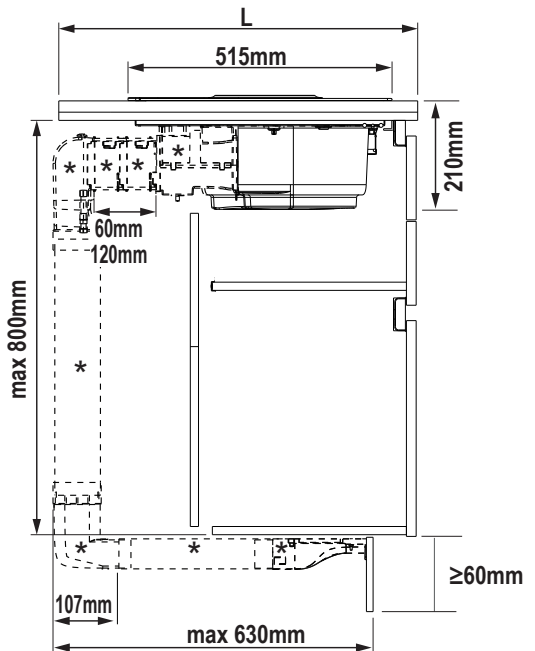
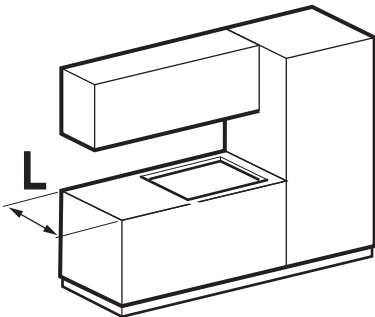




**!**  $L = 600\text{mm}$



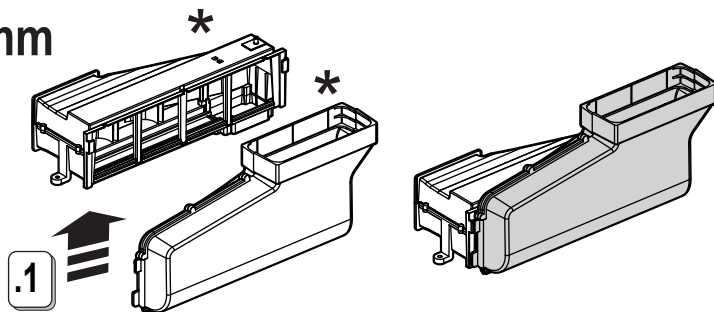
**!**  $L > 650\text{mm}$   
 $L > 700\text{mm}$



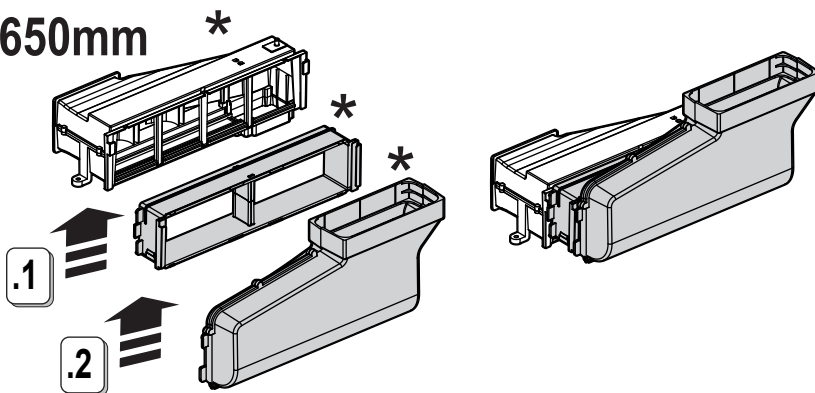
11.1



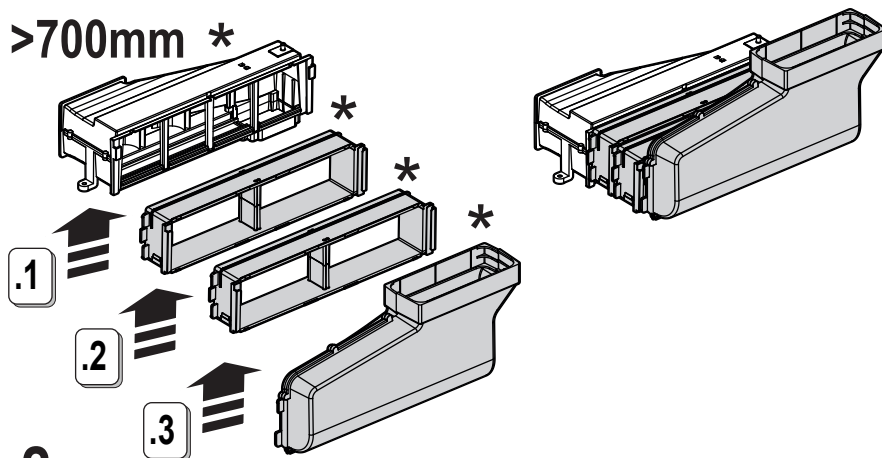
**L = 600mm**



**L > 650mm**

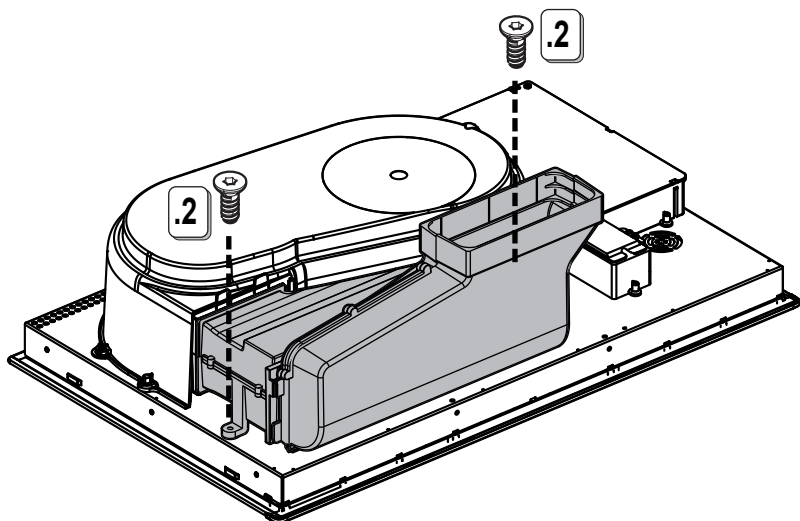
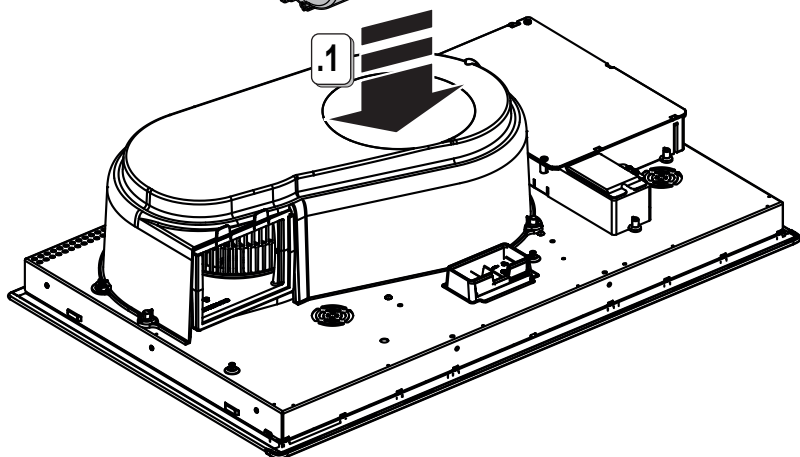
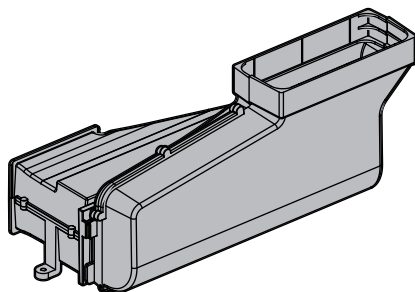


**L > 700mm \***





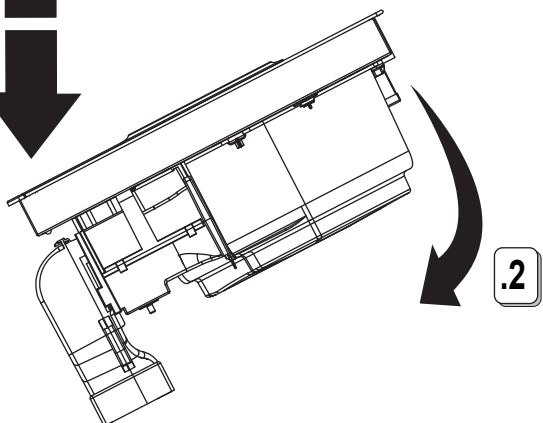
2x  
3,5x9,5mm



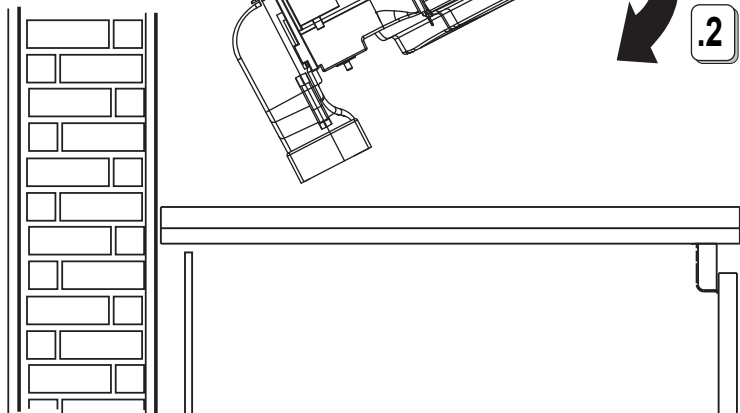
11.3



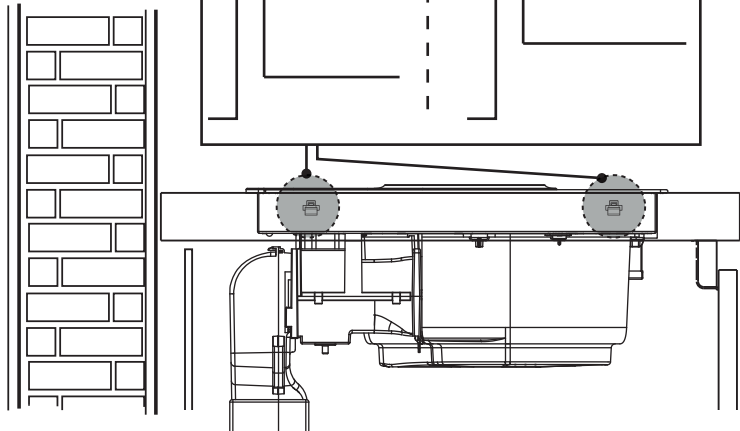
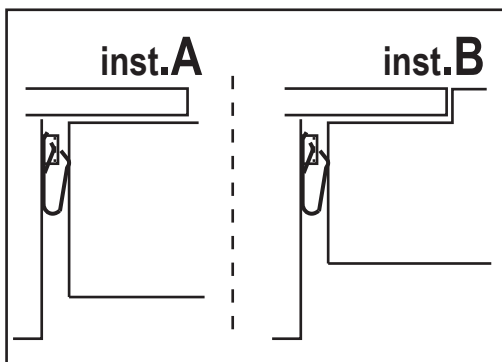
.1



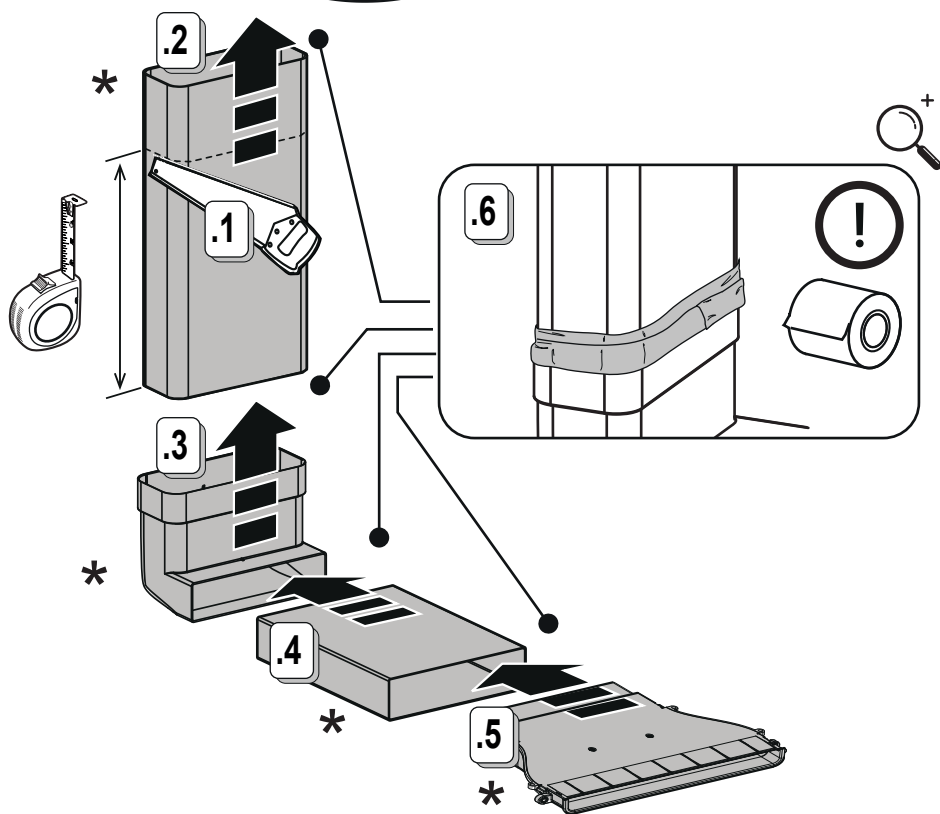
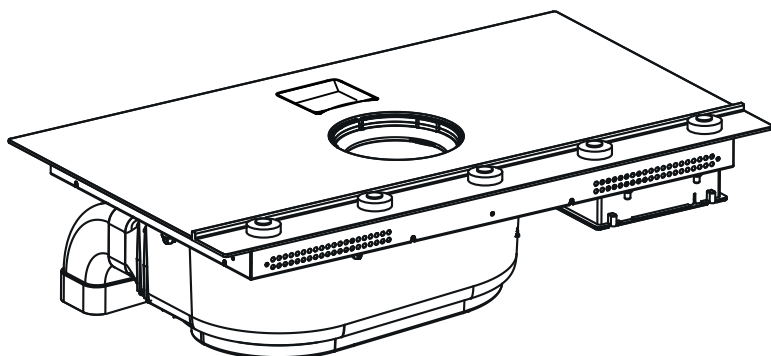
.2



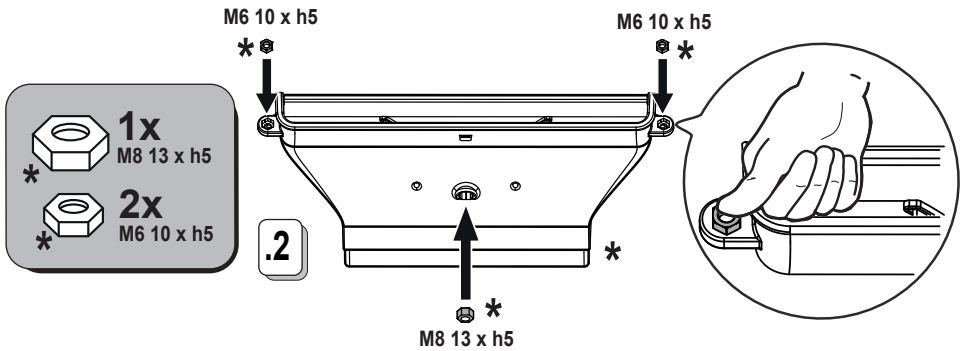
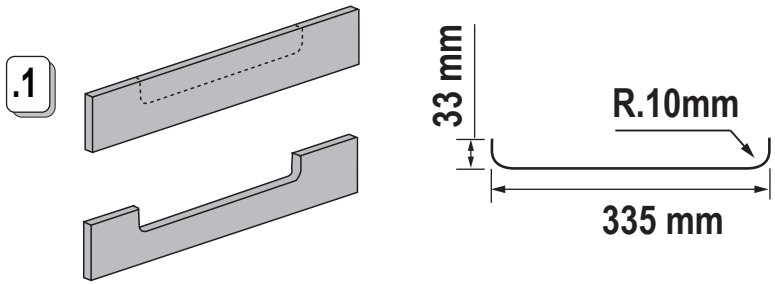
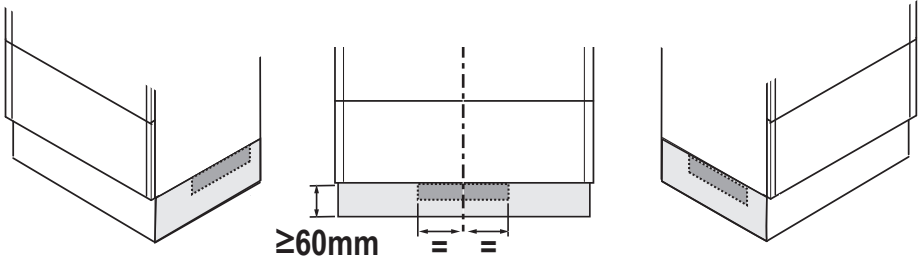
11.4

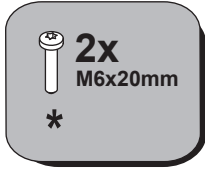


11.5









$X = \leq 18,5\text{mm}$

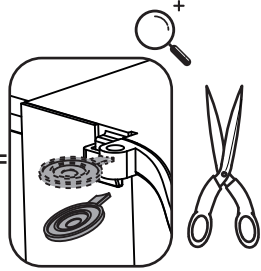
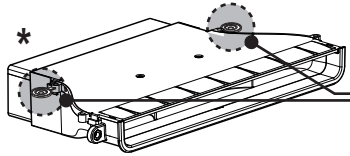
$X = > 18,5\text{mm}$

$X = \leq 22,5\text{mm}$



## $X = \leq 18,5\text{mm}$

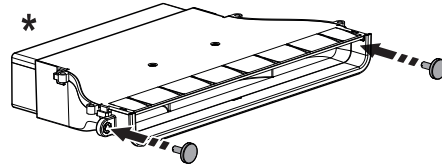
.1



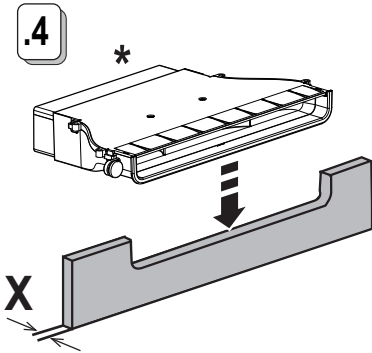
.2



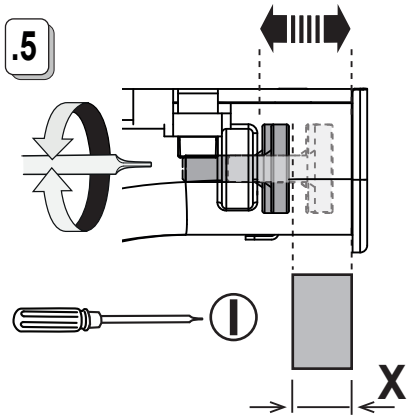
.3



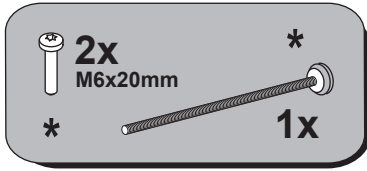
.4



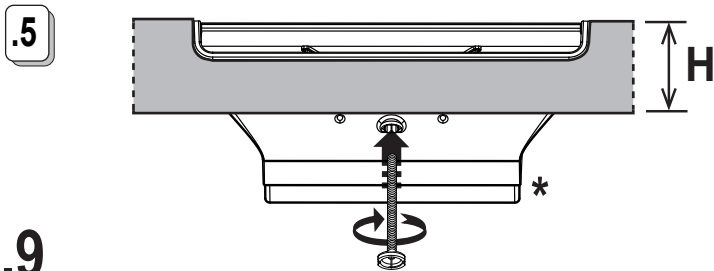
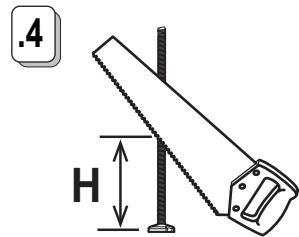
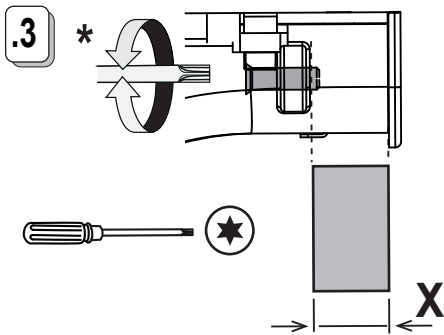
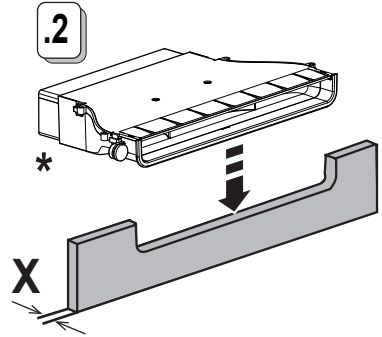
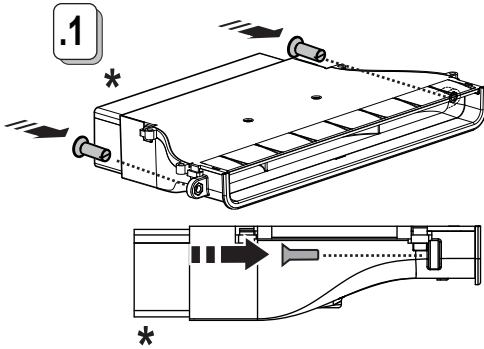
.5



11.8



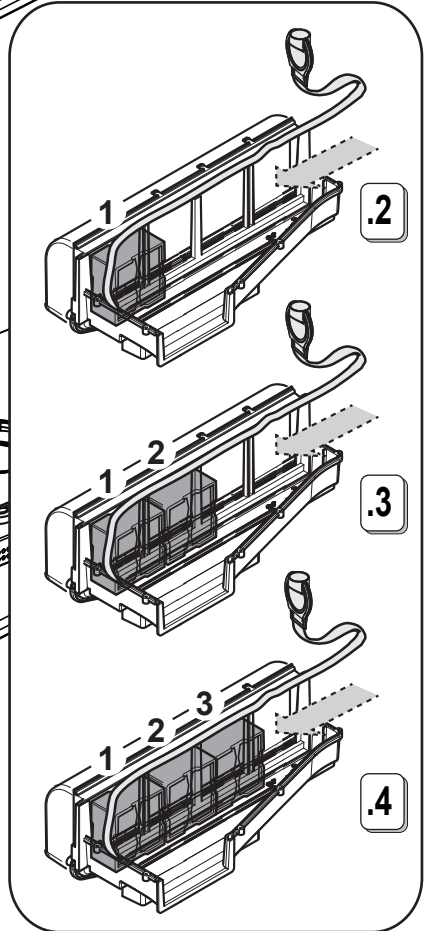
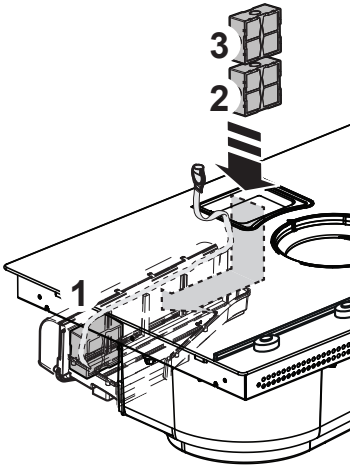
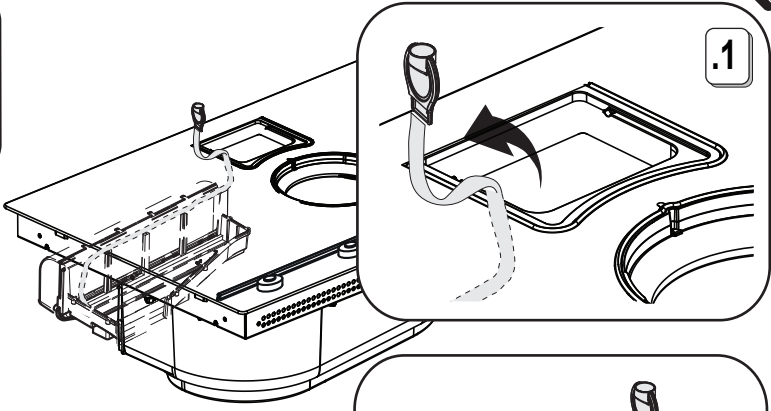
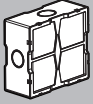
$X \geq 18,5\text{mm} \leq 22,5\text{mm}$



11.9



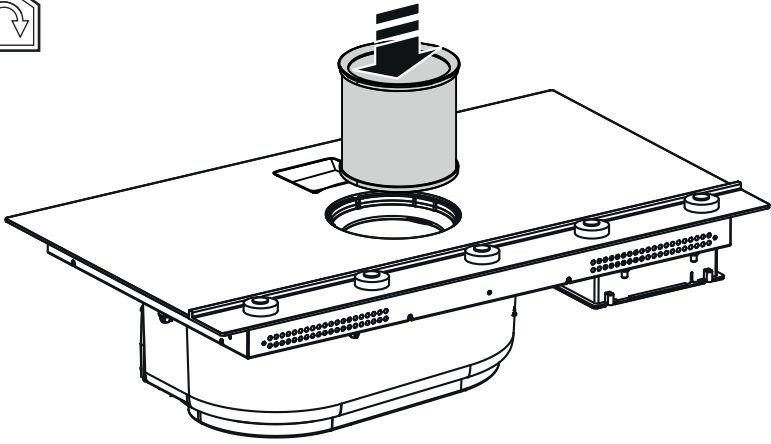
3x



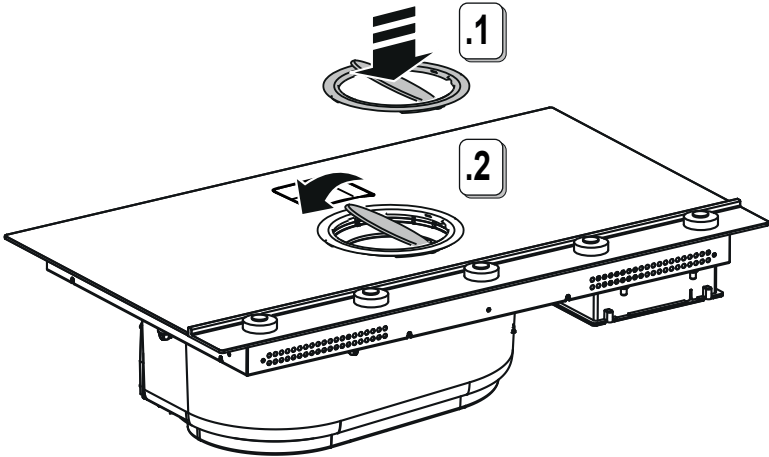
11.10



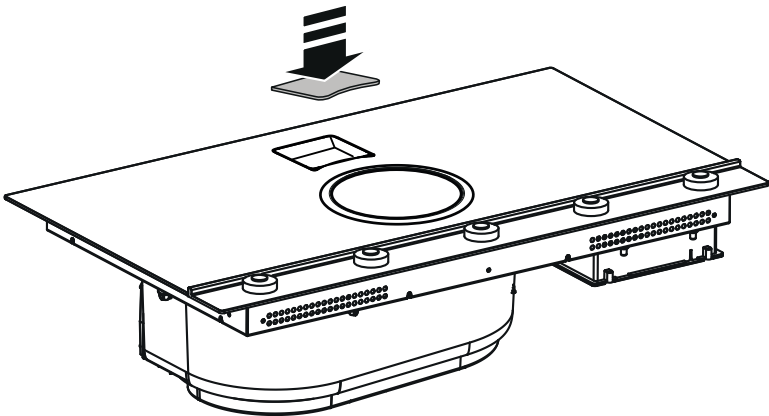
12



12.1

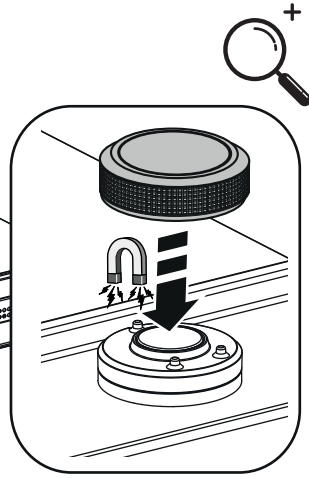
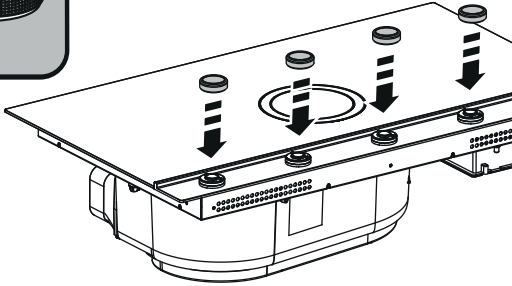
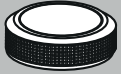


12.2





5x



13

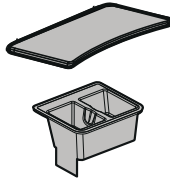


fig.15



fig.16

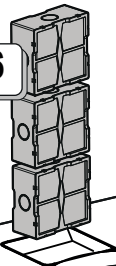


fig.15

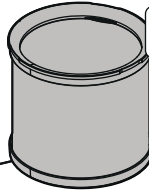


fig.18

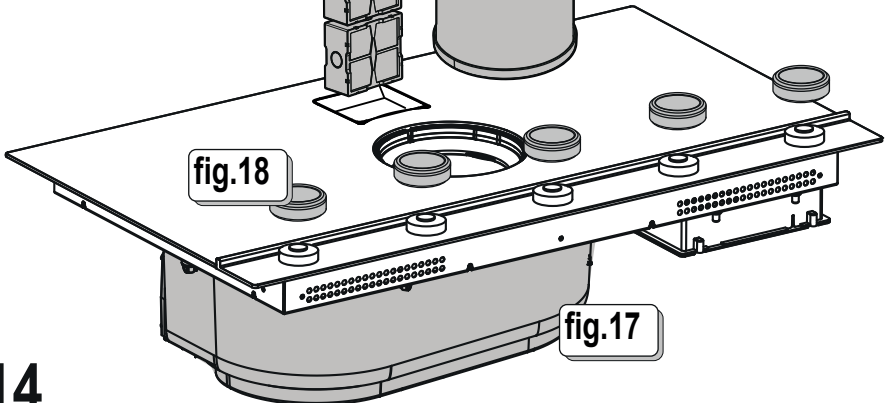
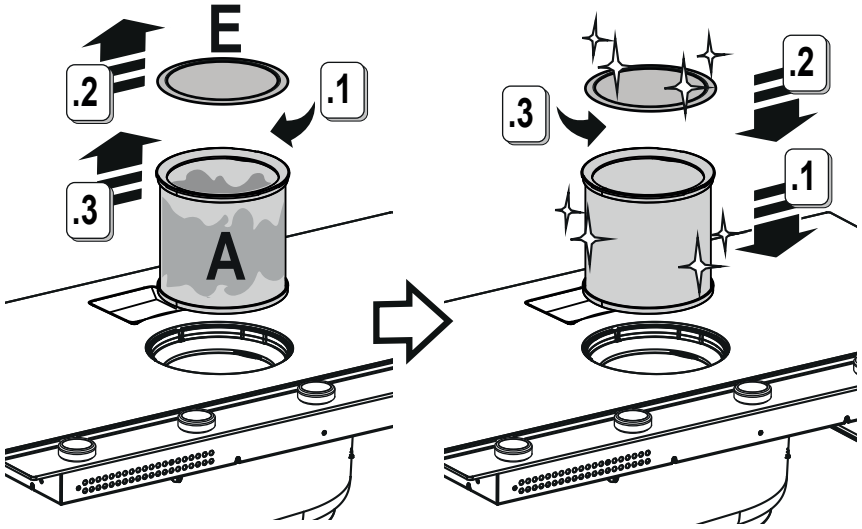
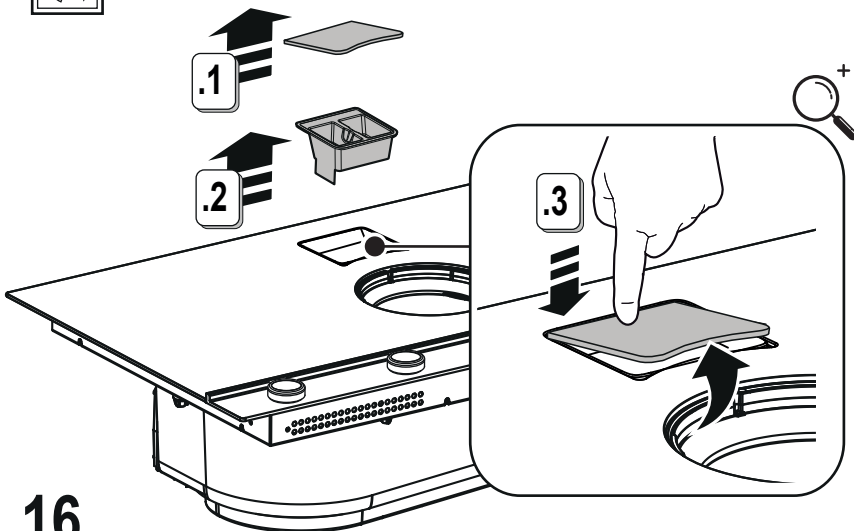


fig.17

14



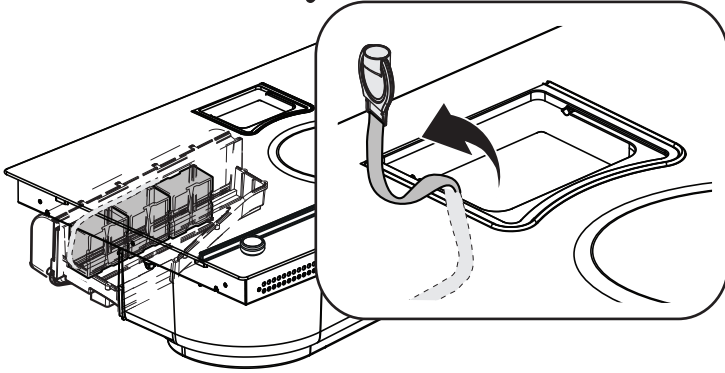
15



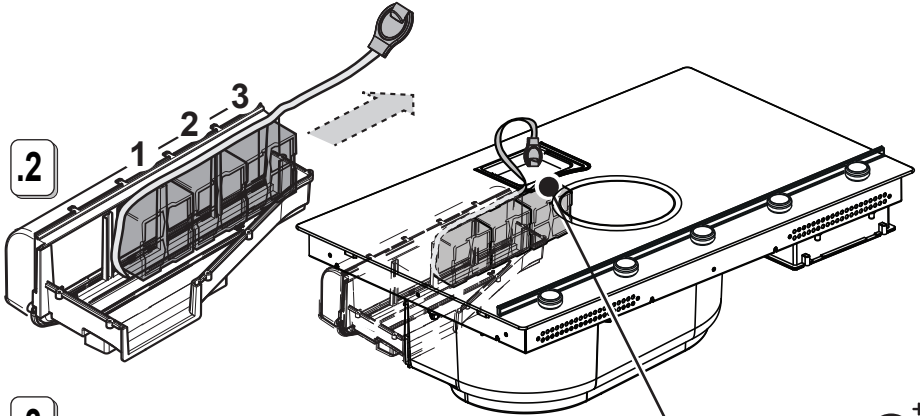
16



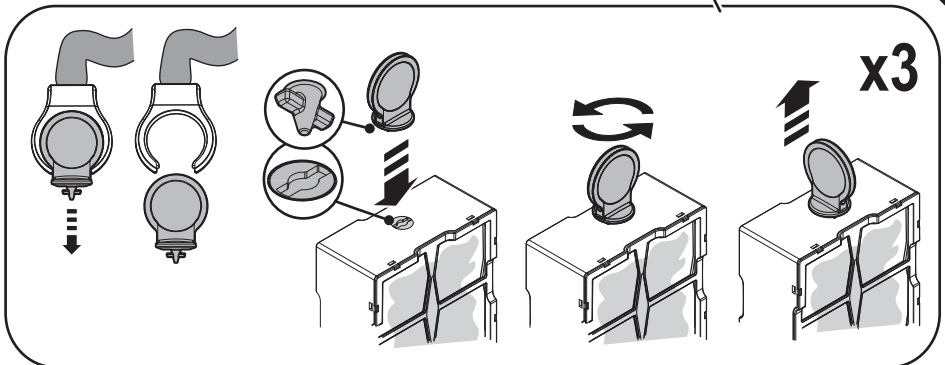
.1



.2



.3

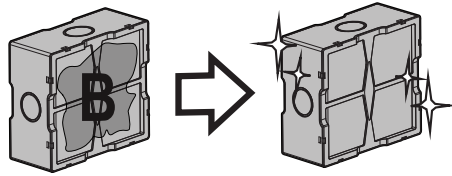


16.1

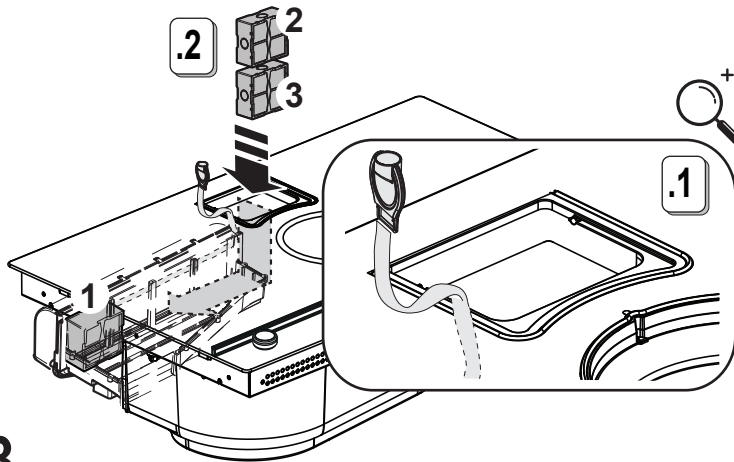




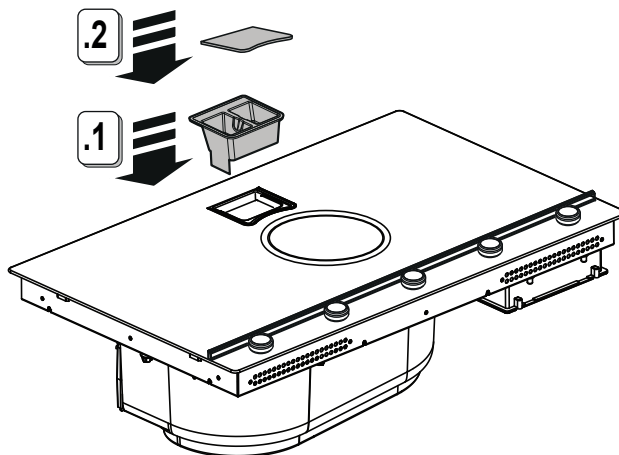
16.2

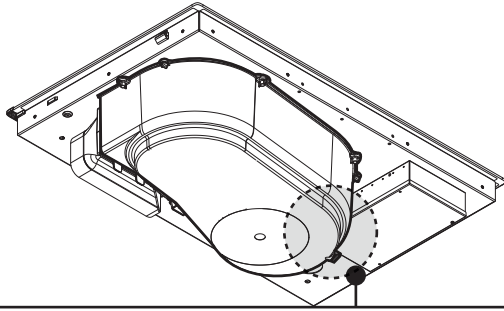


16.3

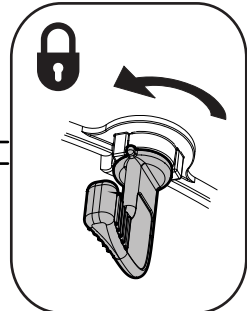
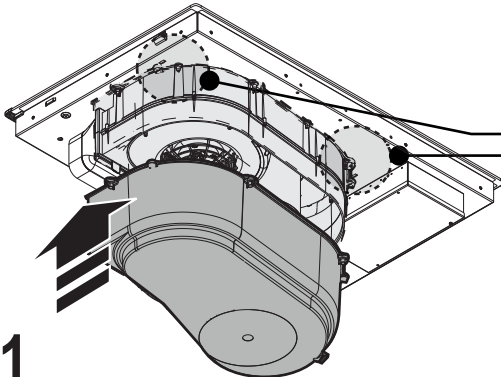
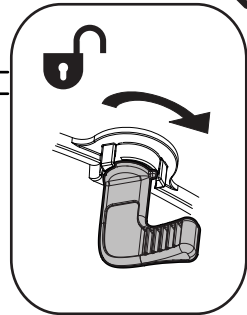
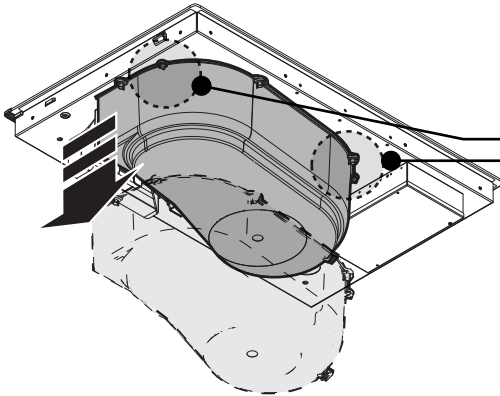
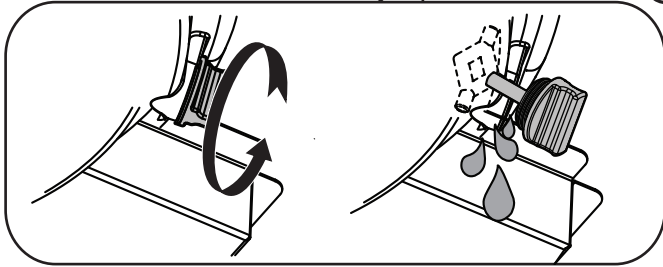


16.4

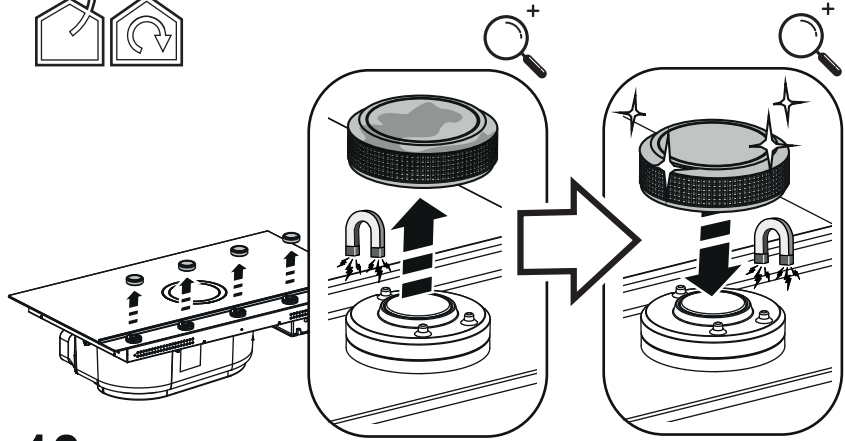




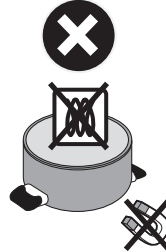
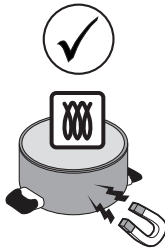
17



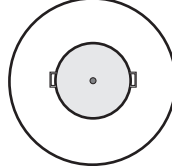
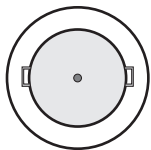
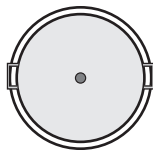
17.1



18



- 40 %



The versatility of features that range from lighting, to suction and cooking, helps create products that were born to amaze.

High-quality materials, careful attention to detail, strong passion for design each in their core essence play a leading role in our products capable of transmitting emotions.

*Elica, aria nuova*



FRAME AND  
DISCOVER



[www.elica.com](http://www.elica.com)



LIB0185458 Ed. 08/22