



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



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



Download a  
QR Code Reader app

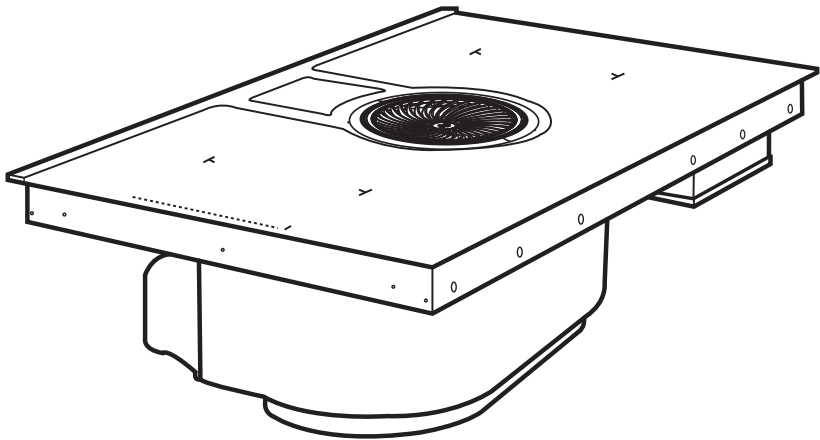
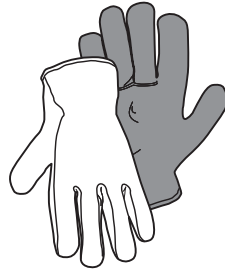
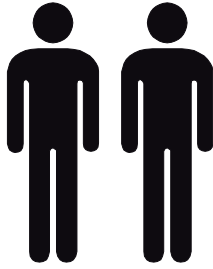


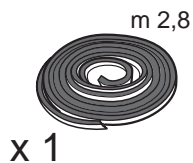
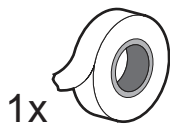
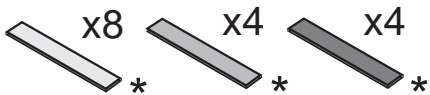
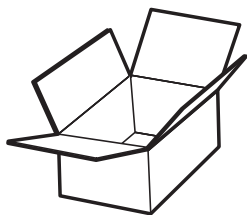
Scan QR code



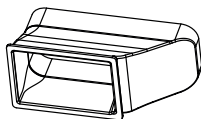
Watch the video

 **elica**  
aria nuova

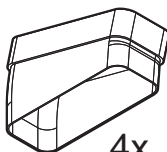




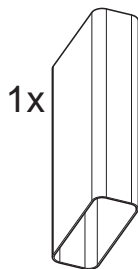
1x



1x



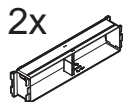
4x



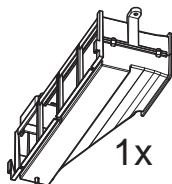
1x



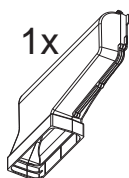
2x 



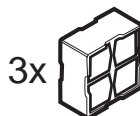
2x



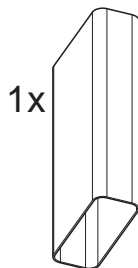
1x



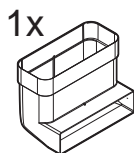
1x



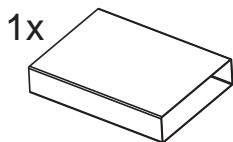
3x



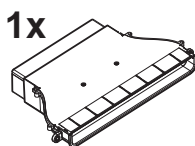
1x



1x



1x



1x



1x

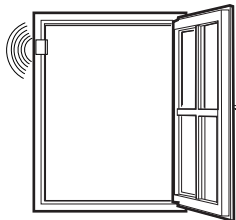


# KIT WINDOW

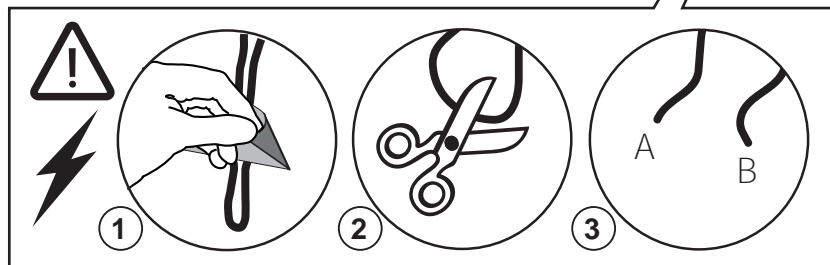
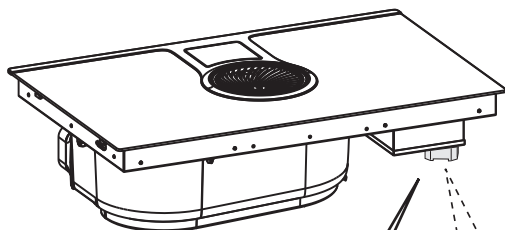
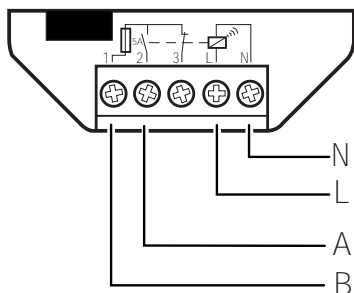
**OFF**

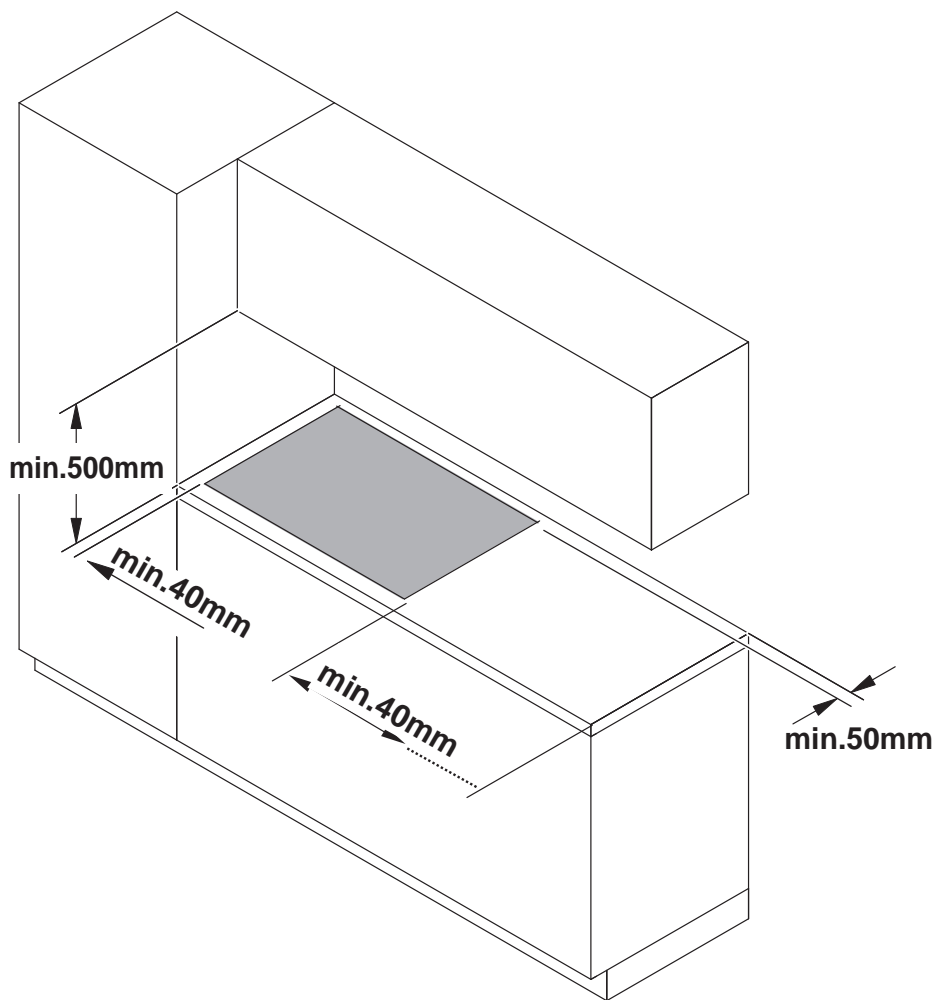
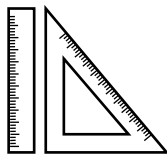


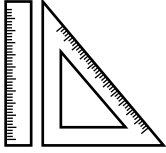
**ON**



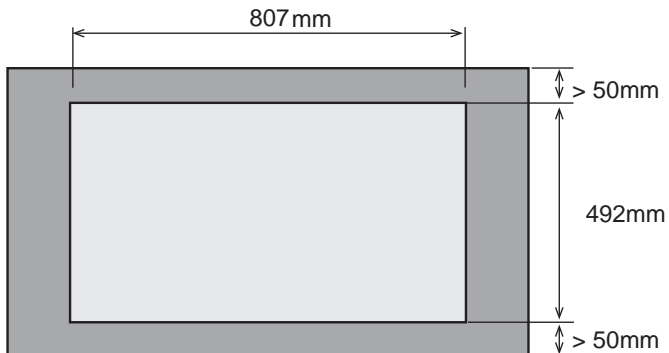
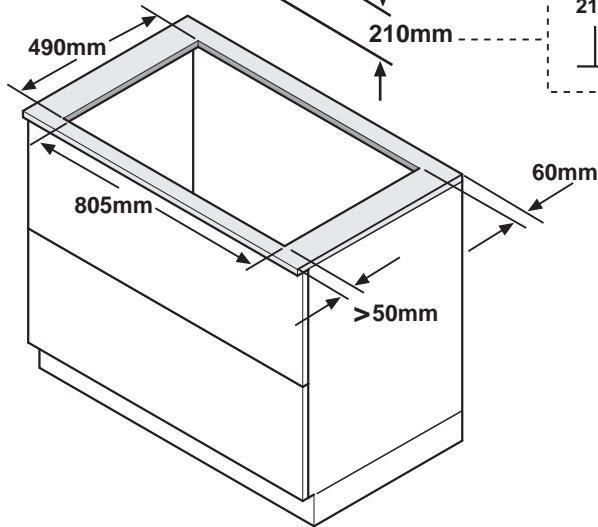
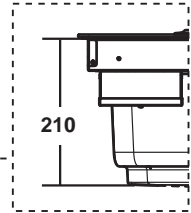
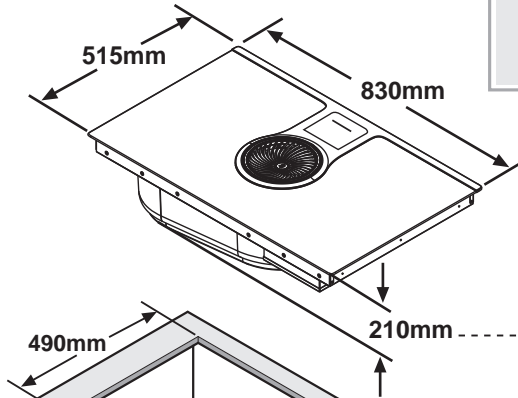
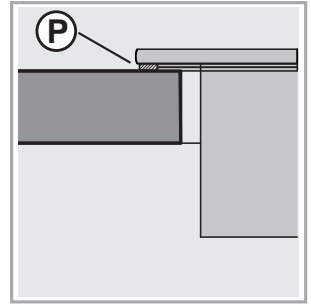
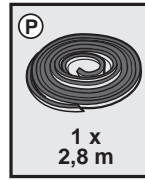
## KIT WINDOW



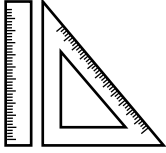




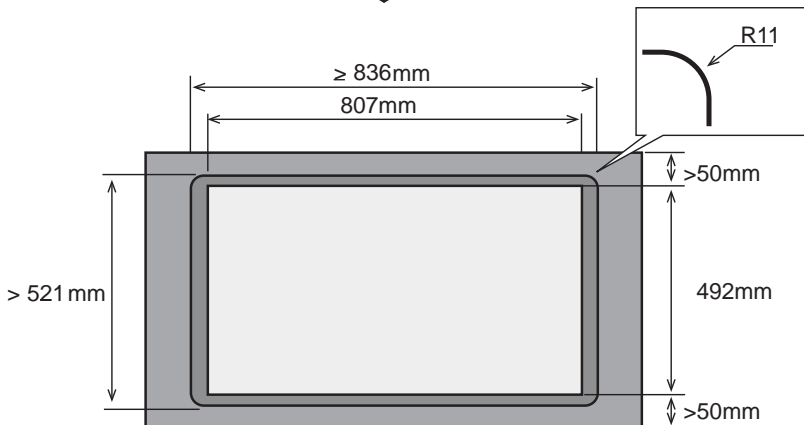
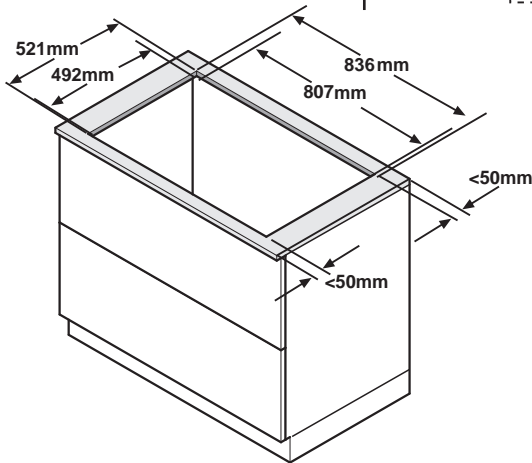
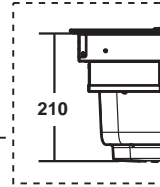
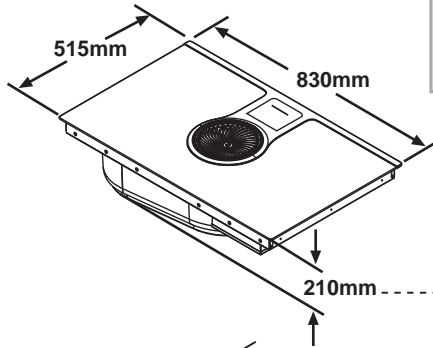
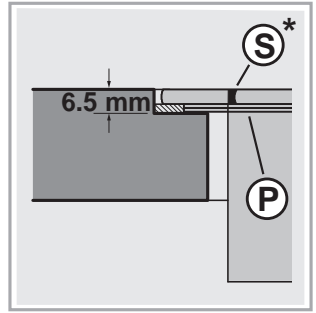
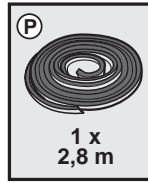
inst. A



1A



inst. B

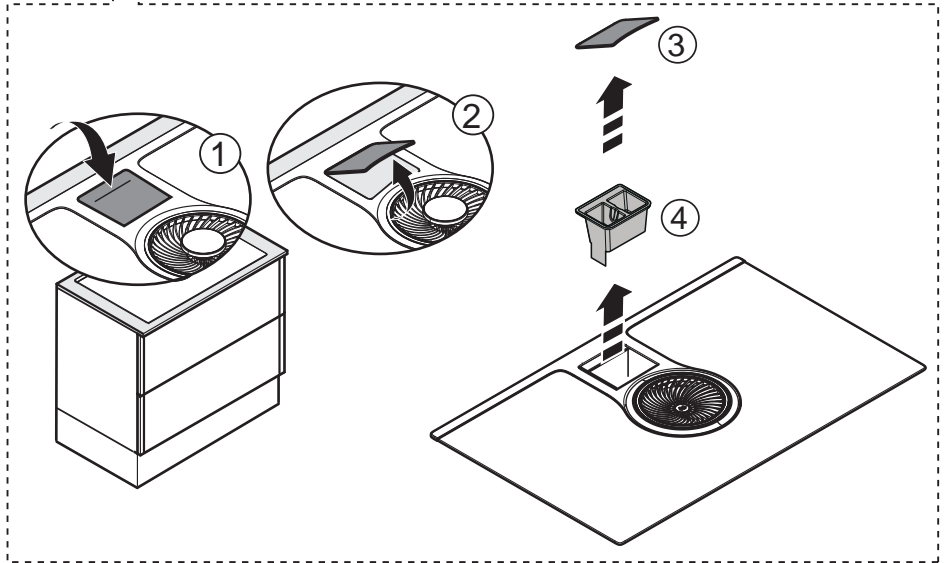
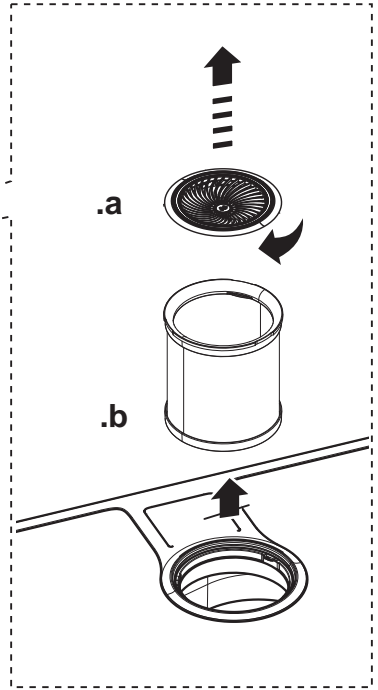
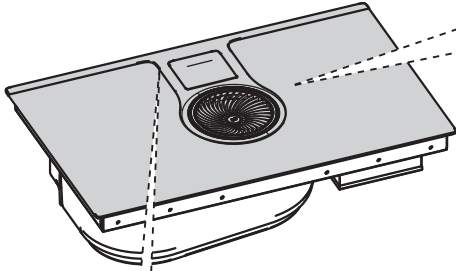


1B



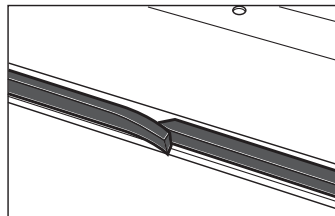
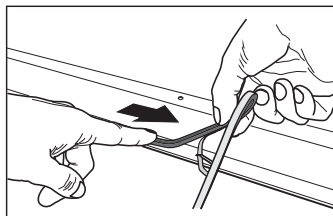
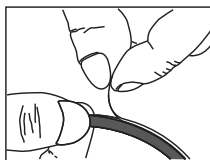
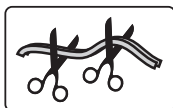
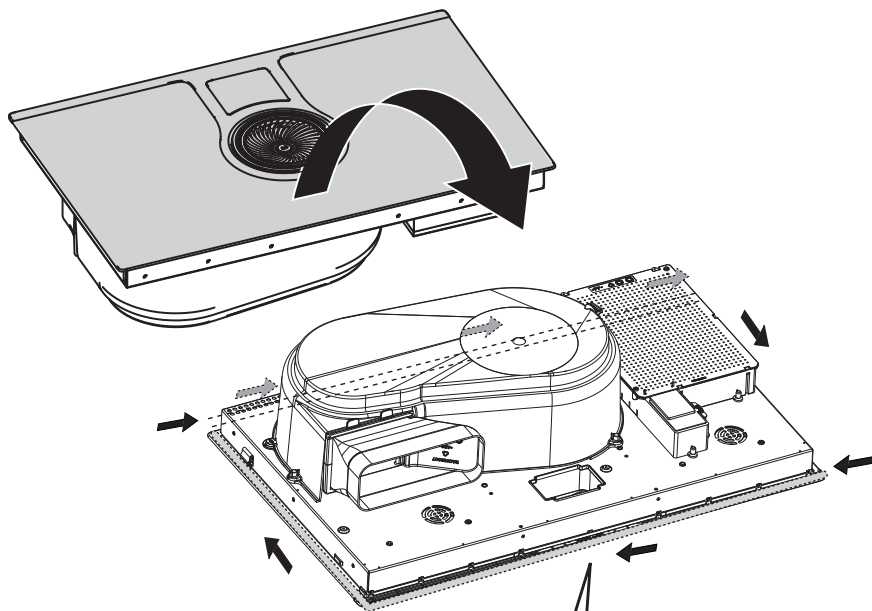


inst. A





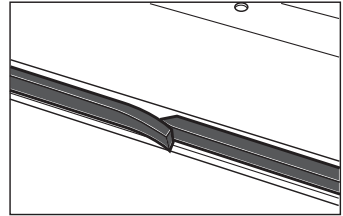
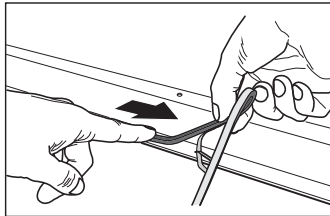
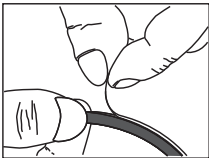
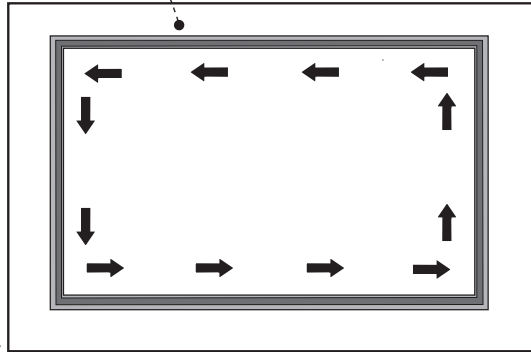
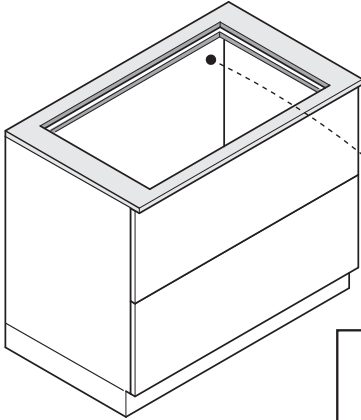
inst. A



2A

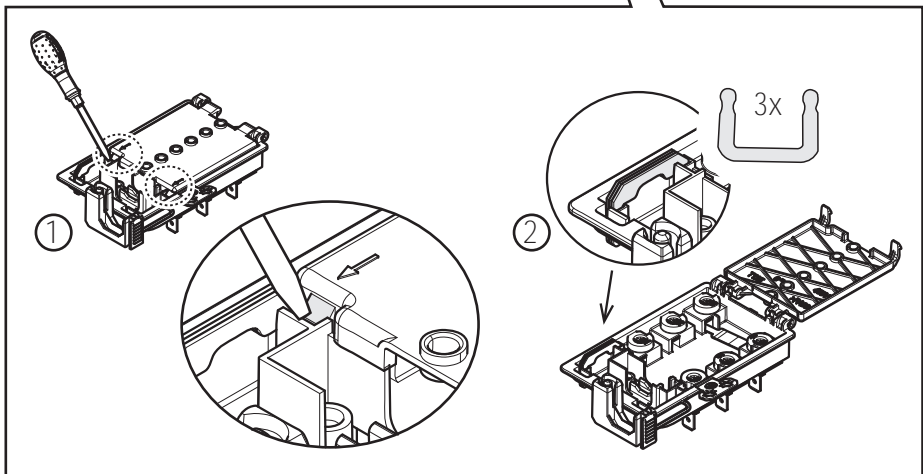
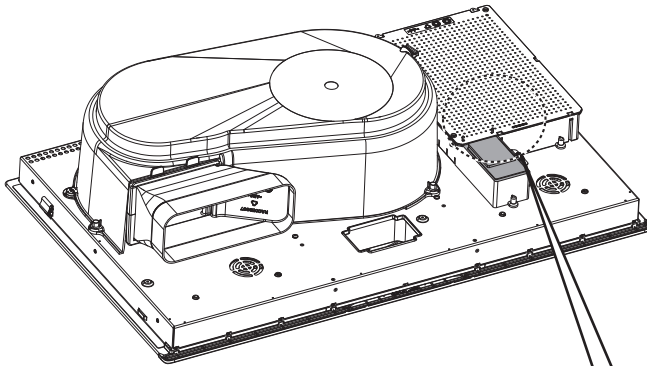
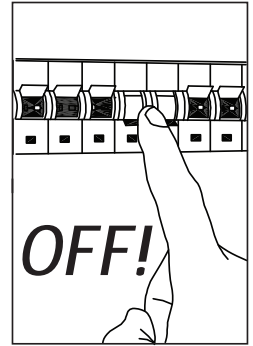


inst. B





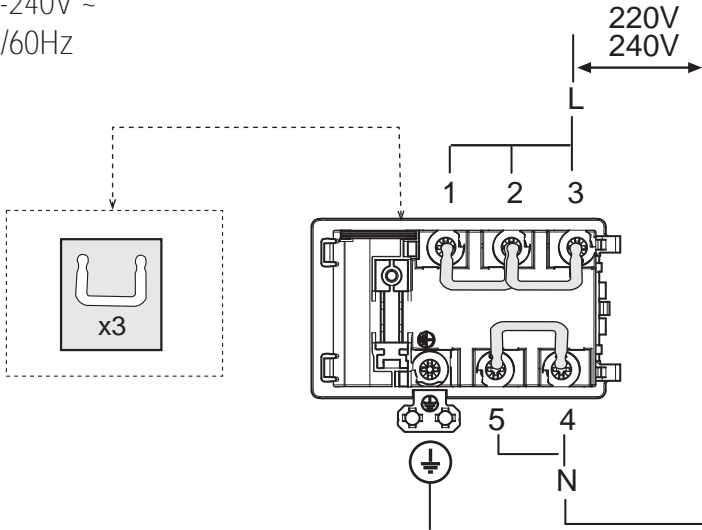
V-Hz



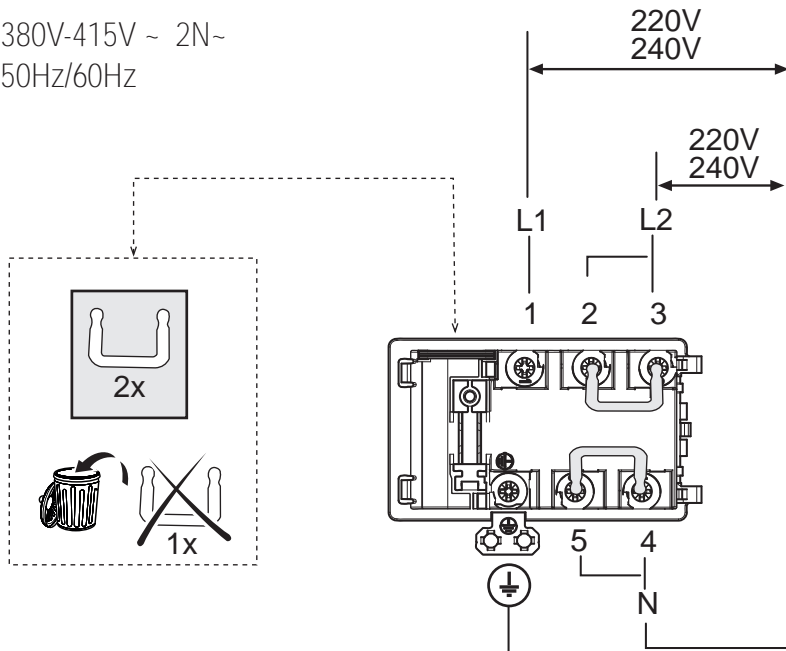


V-Hz

220V-240V ~  
50Hz/60Hz



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

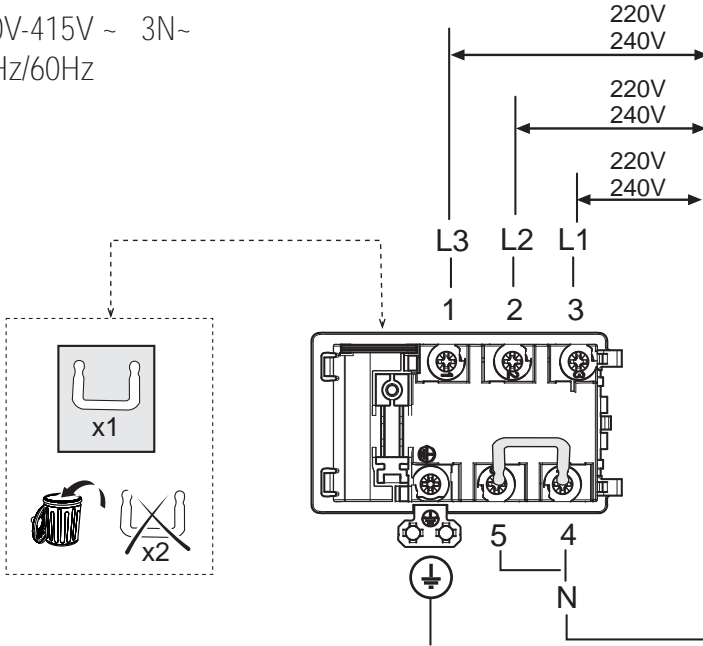


3A

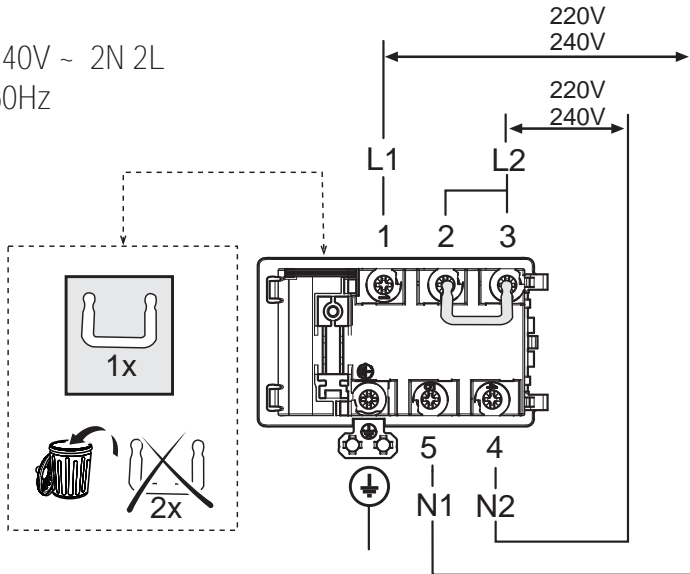


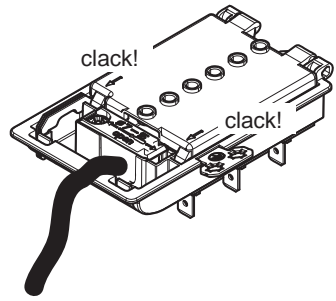
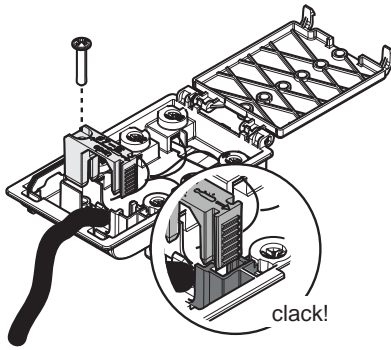
V-Hz

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

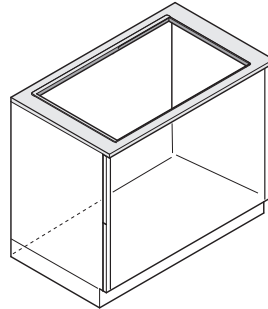
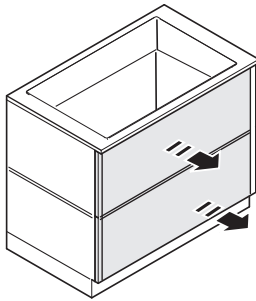


220V-240V ~ 2N 2L  
50Hz/60Hz



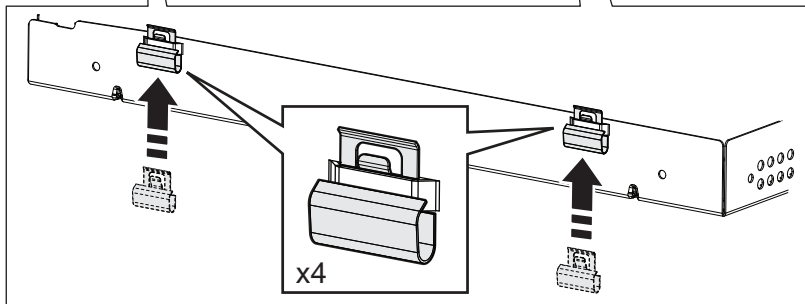
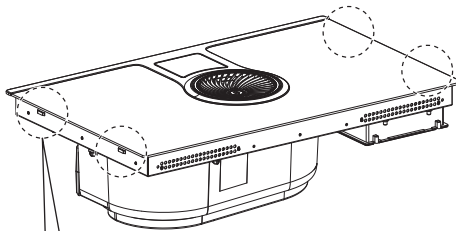


3C



OK!

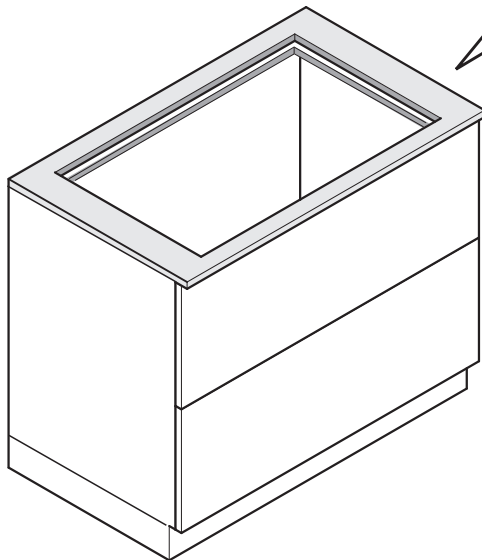
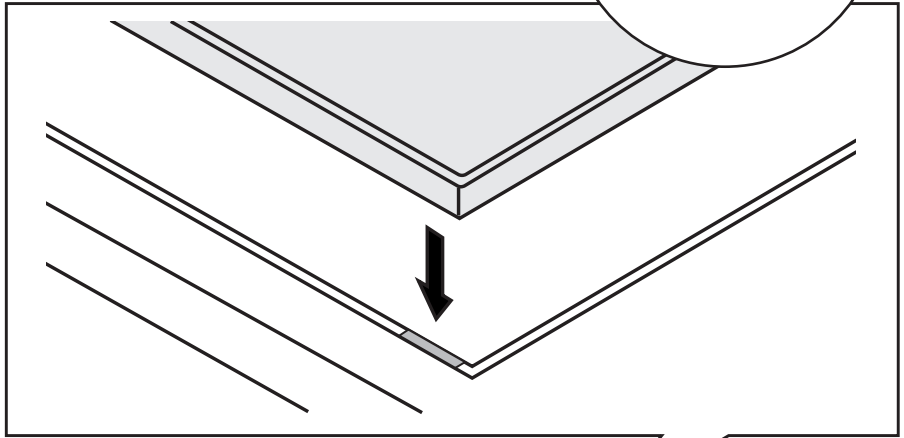
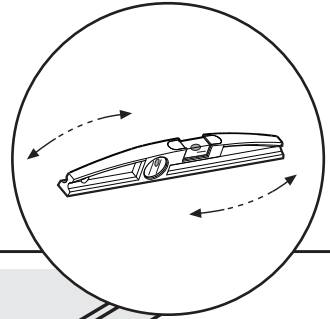
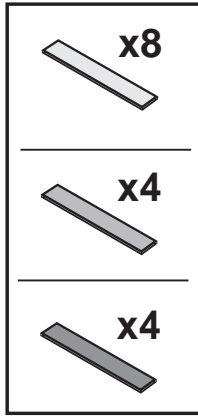
4



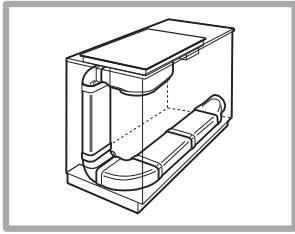
5



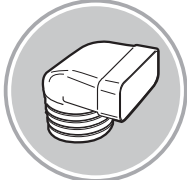
inst. B



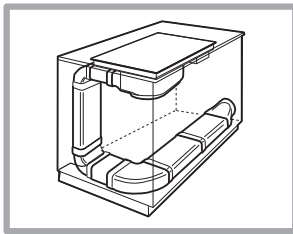




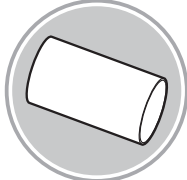
**KIT0121007**



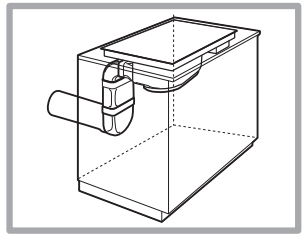
**227x94 - Ø146mm**



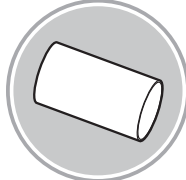
**KIT0120996**



**Ø150x500mm**

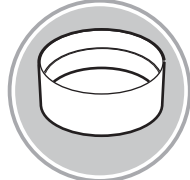


**KIT0121000**



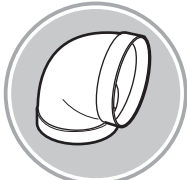
**Ø150x1000mm**

**KIT0121003**



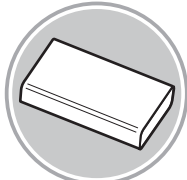
**Ø158x59mm**

**KIT0121006**



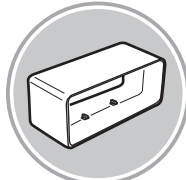
**90°**

**KIT0120991**



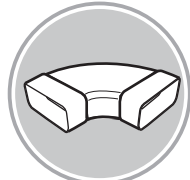
**222x89x1000mm**

**KIT0121001**



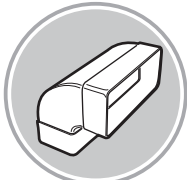
**227x94x80mm**

**KIT0121004**



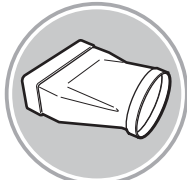
**90° 227x288x94mm**

**KIT0121005**



**90° 227x94mm**

**KIT0121008**



**227x94 - Ø153mm**

**KIT0121010**



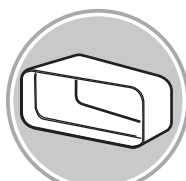
**190x190 - Ø147mm**

**KIT0121009**



**INT 216X82mm  
EXT 290X160mm**

**KIT0121002**



**15° - 227x94mm**

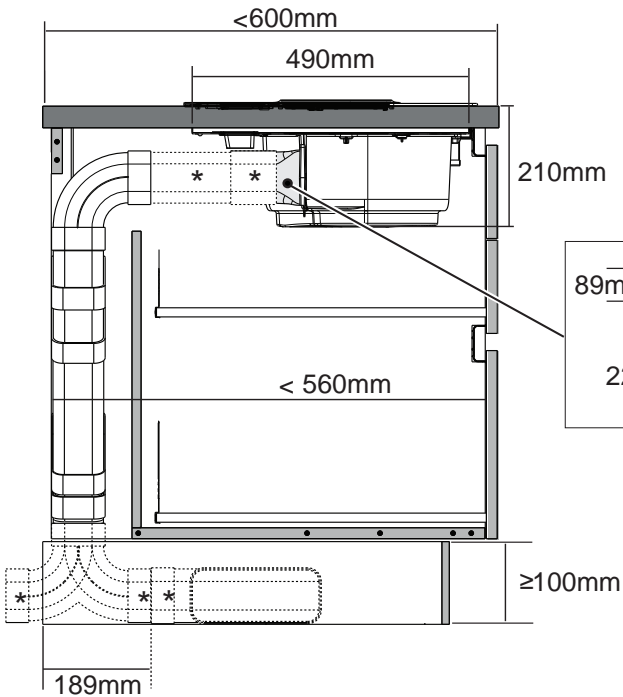
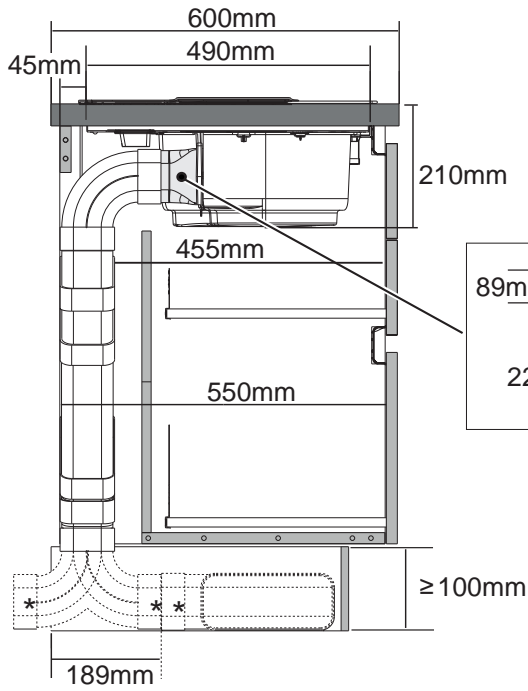
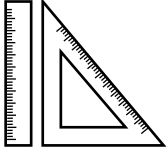
**KIT0126810**

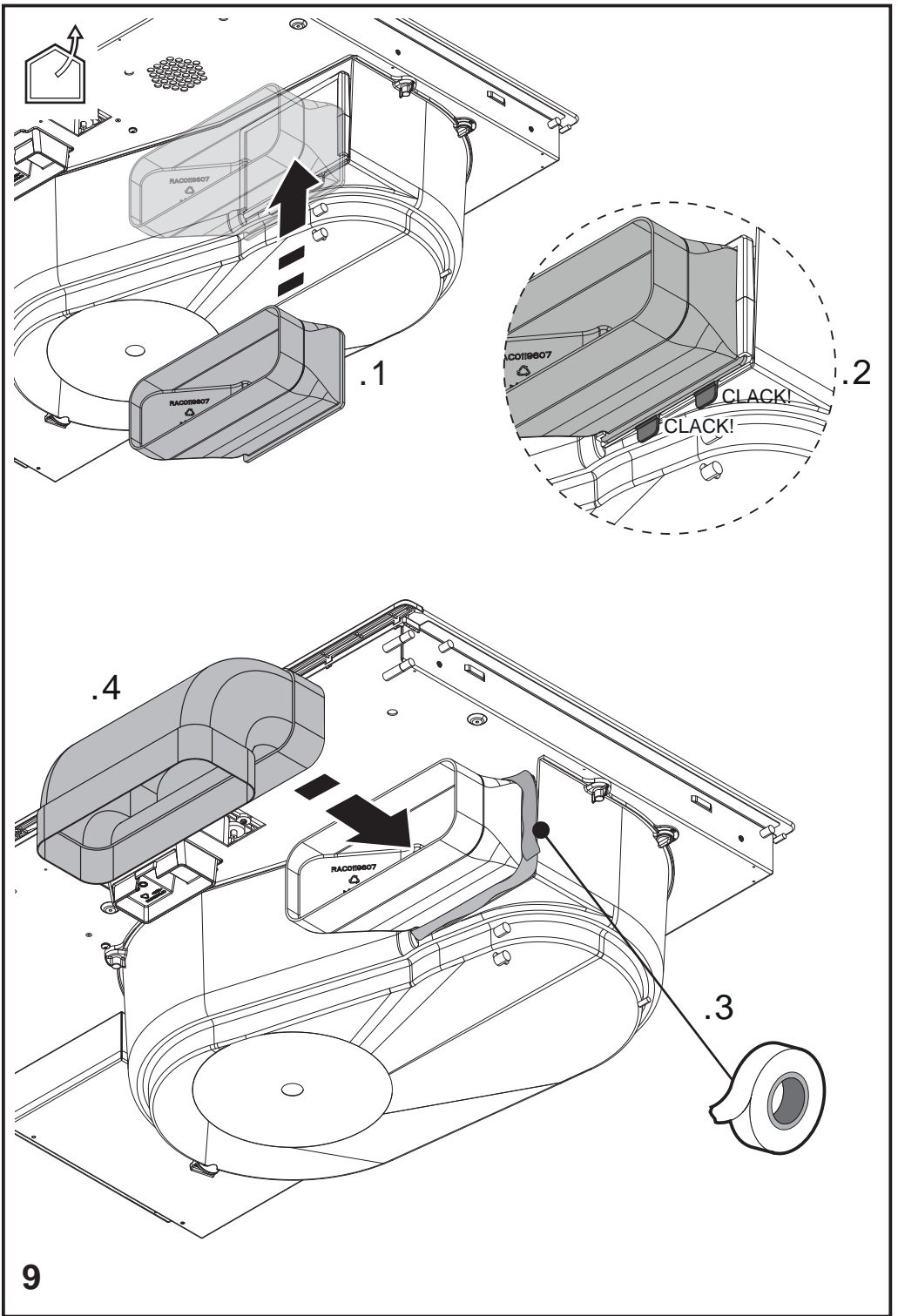


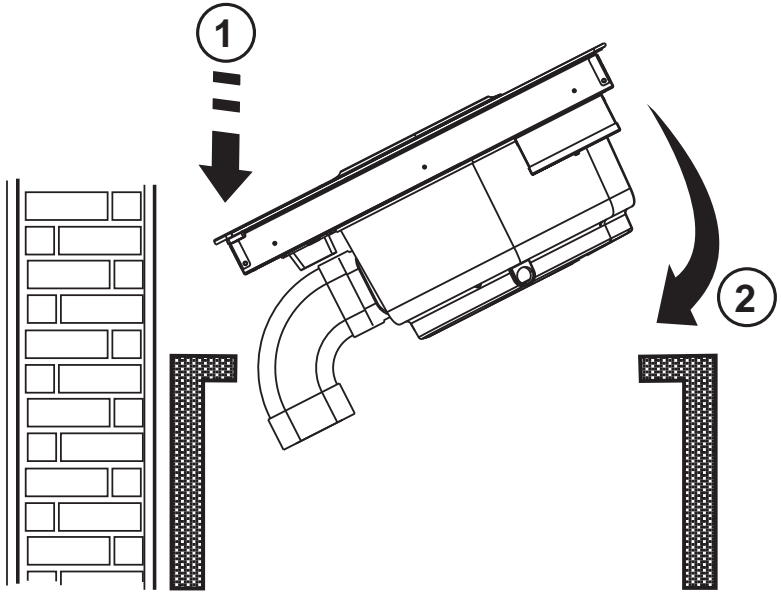
**227x94mm**



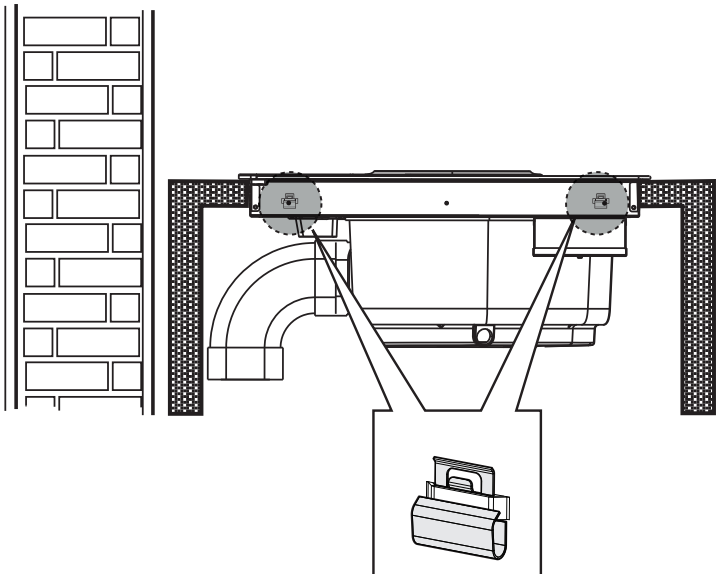
[www.elica.com](http://www.elica.com)  
[www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com)



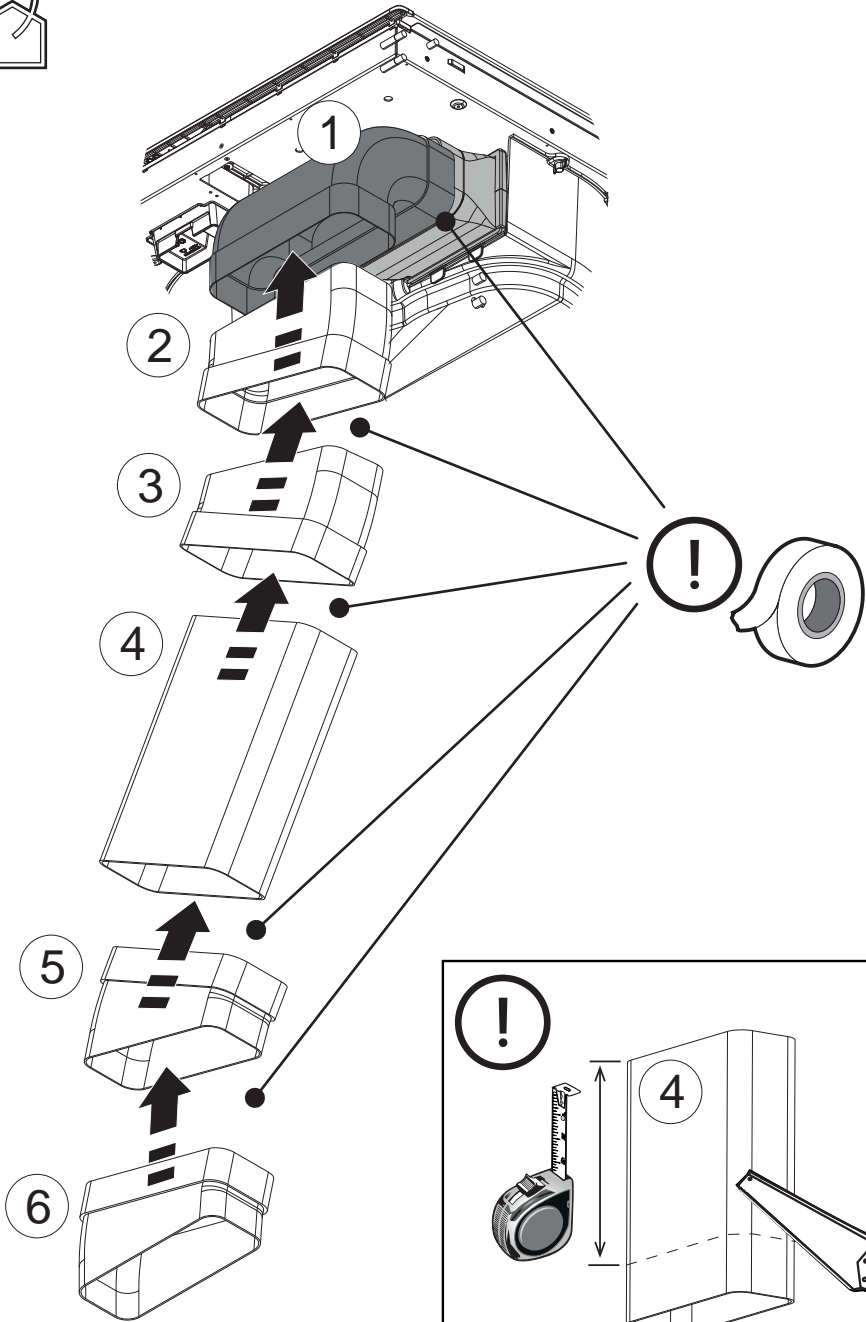


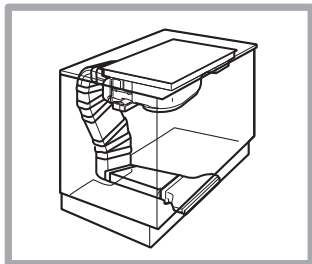
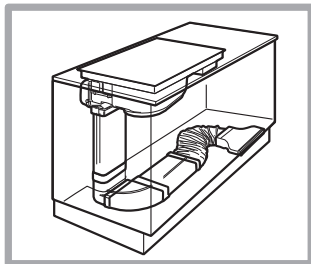
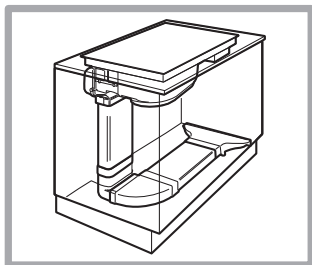
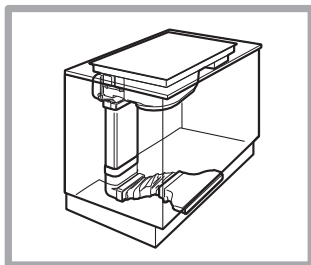


9.1

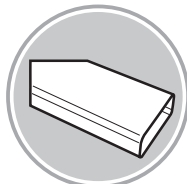


9.2



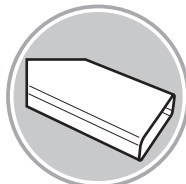


**KIT0121012**



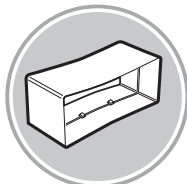
**218X55X500mm**

**KIT0121013**



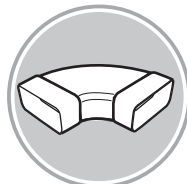
**218X55X1000mm**

**KIT0121015**



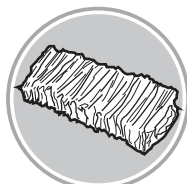
**218X55X70mm**

**KIT0121016**



**90° 218X55mm**

**KIT0121017**



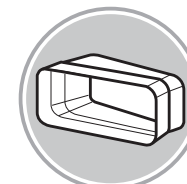
**218x55mm**

**KIT0126810**



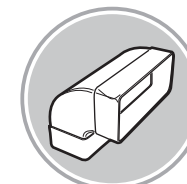
**227x94mm**

**KIT0121002**



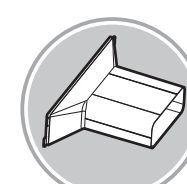
**15° - 227x94mm**

**KIT0121005**

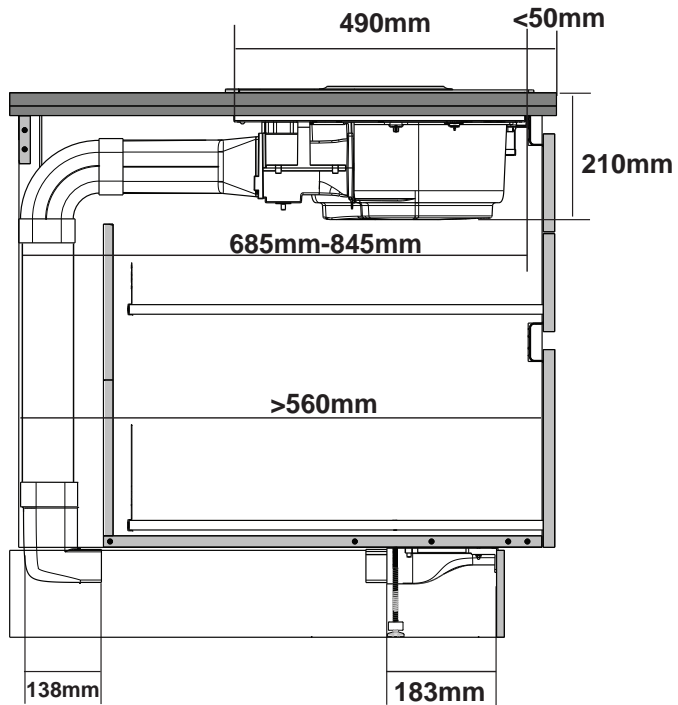
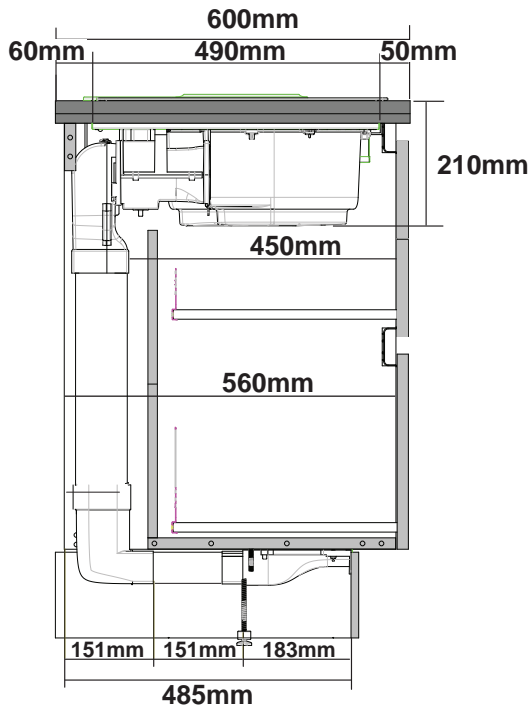
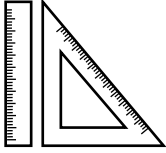


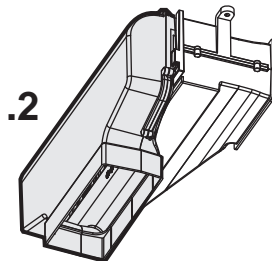
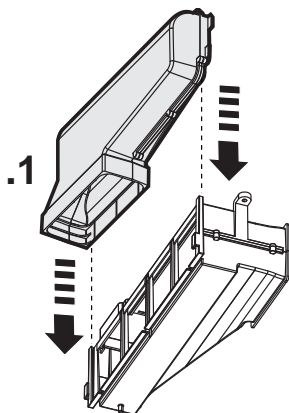
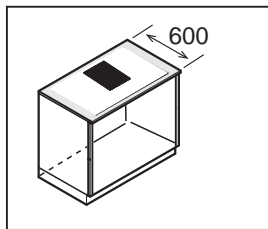
**90° 227x94mm**

**KIT0130427**

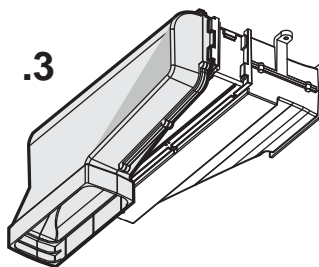
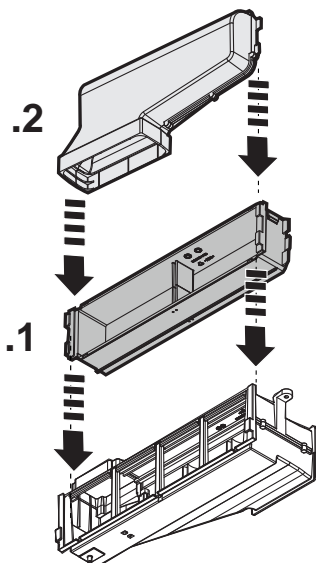
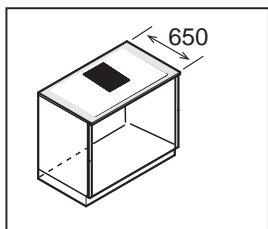


[www.elica.com](http://www.elica.com)  
[www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com)



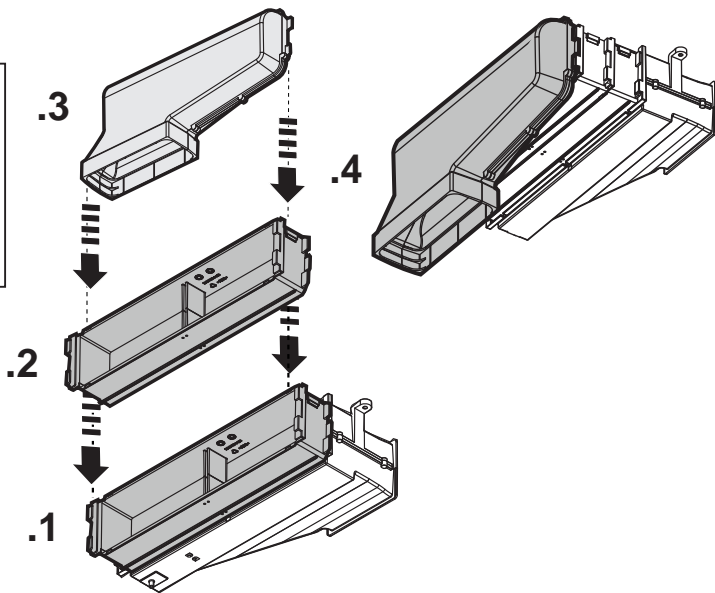
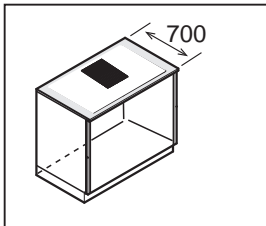


12A

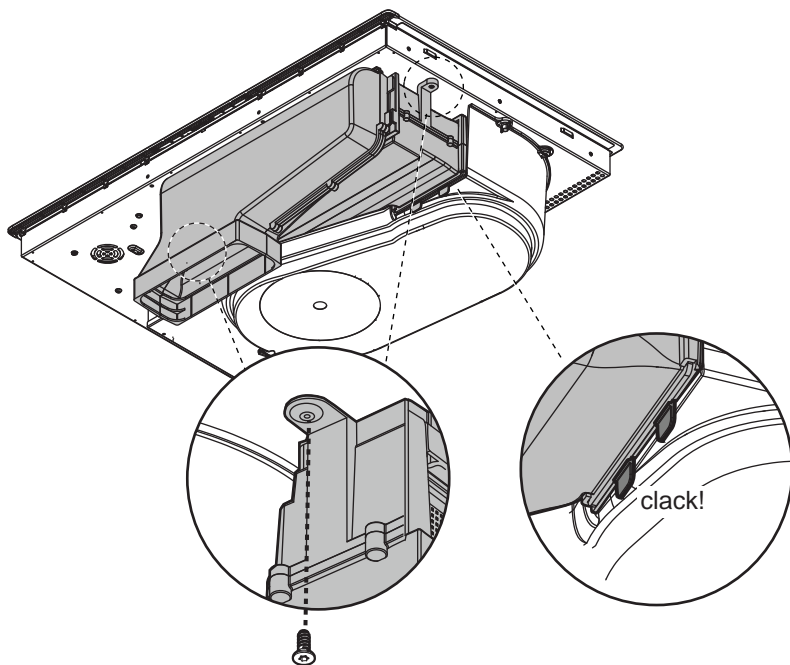
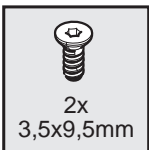


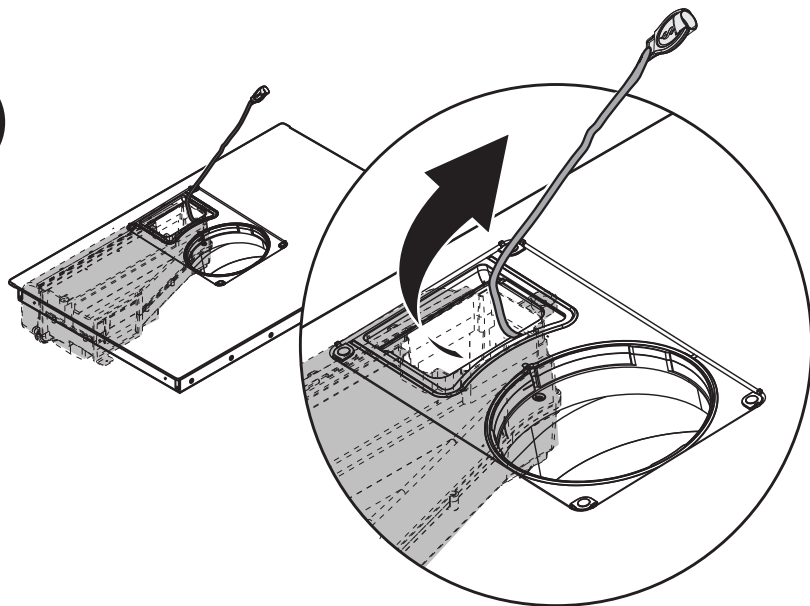
12B



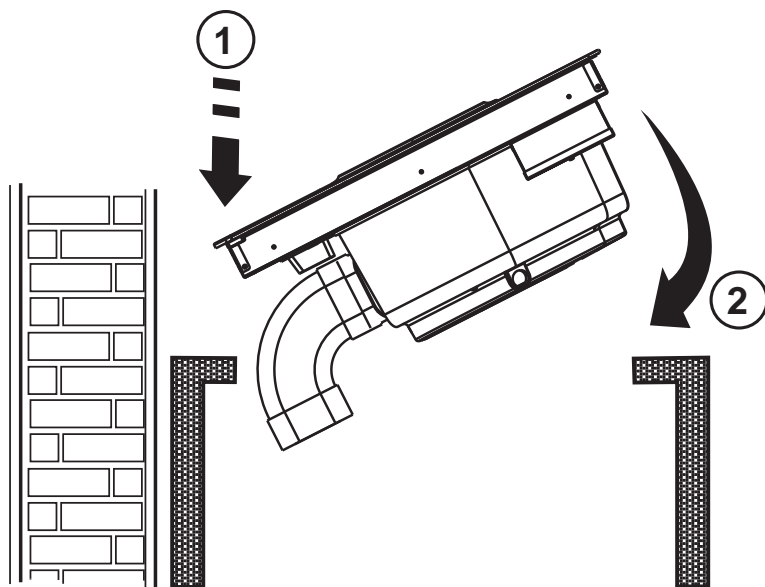


12C

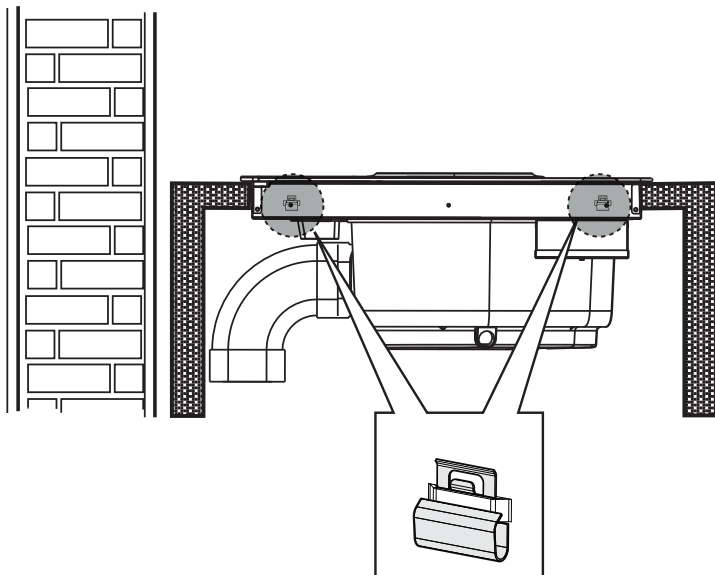




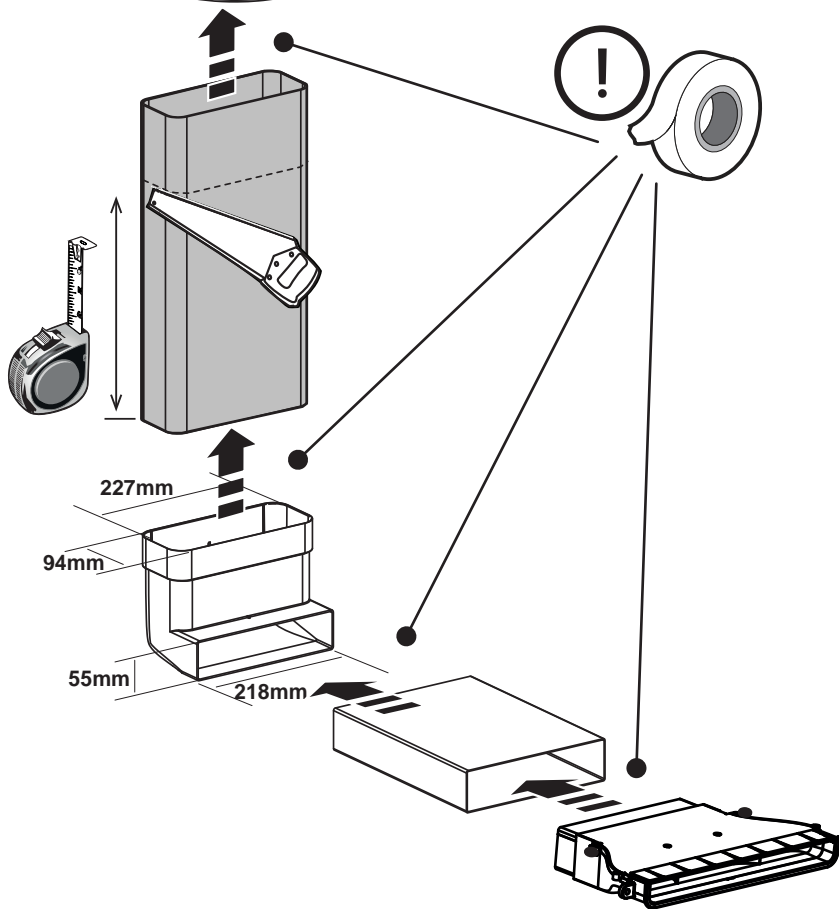
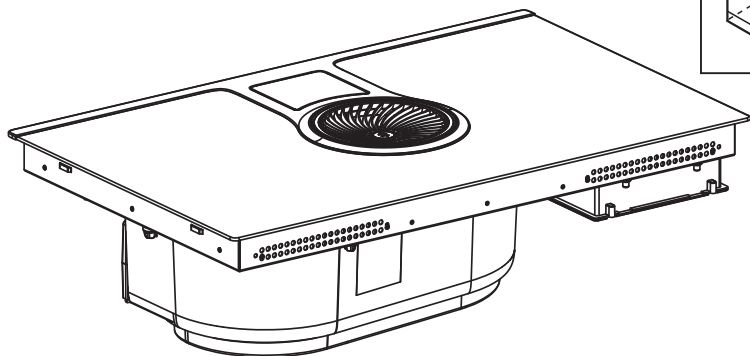
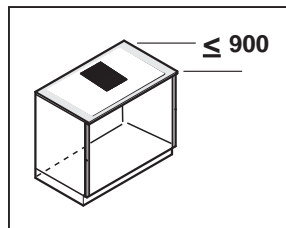
12.2

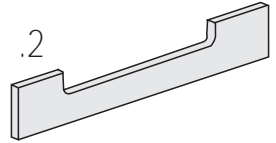
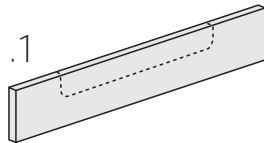
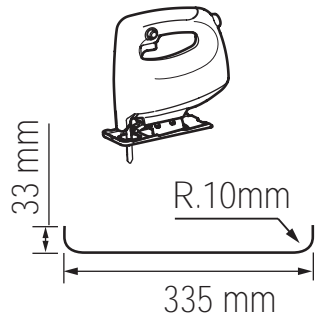
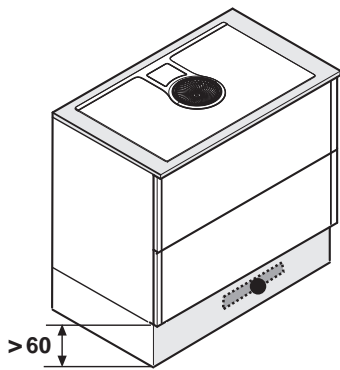


12.3

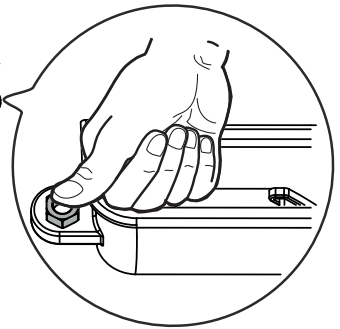
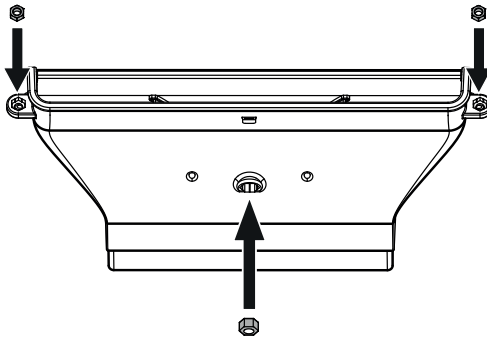
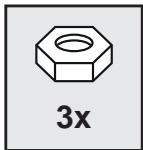


12.4



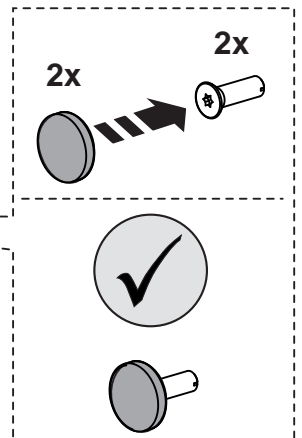
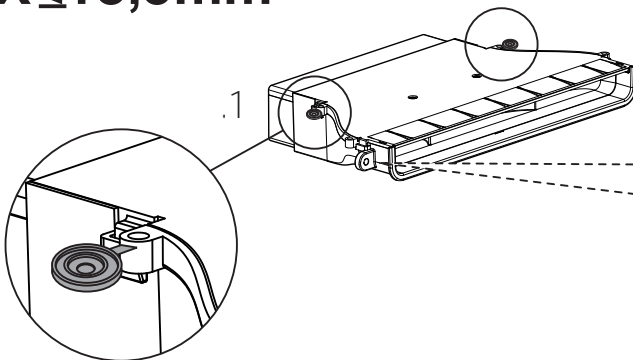


13

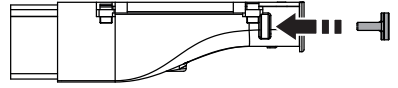
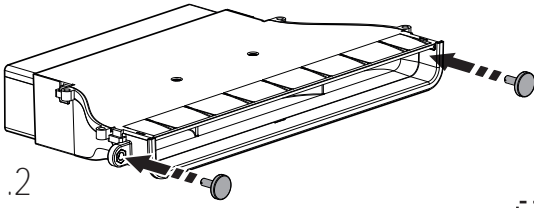


13.1

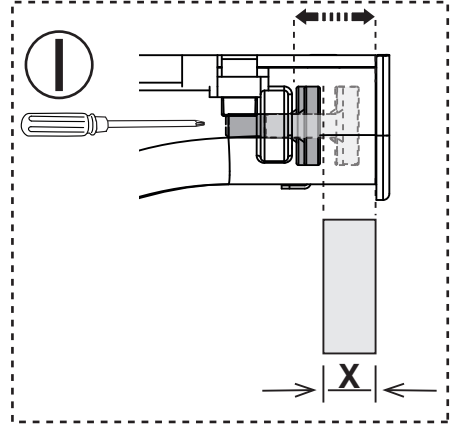
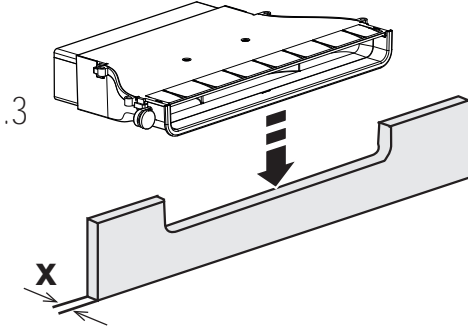
$X \leq 18,5\text{mm}$



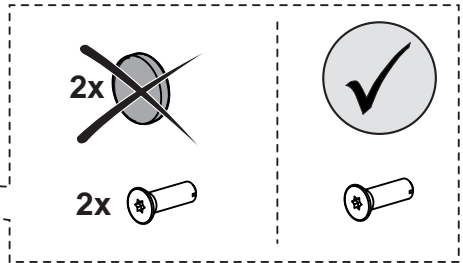
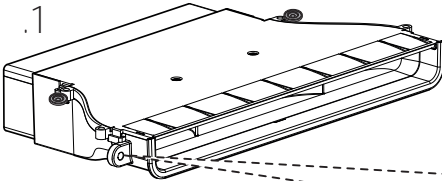
13.2a



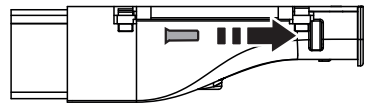
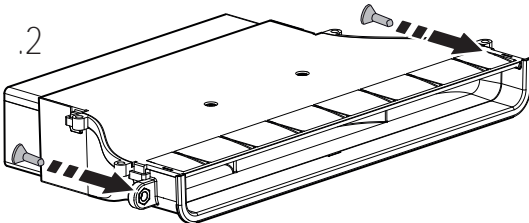
.2



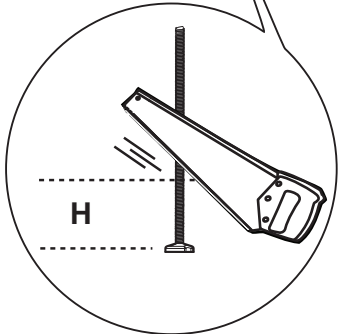
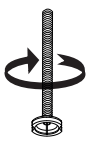
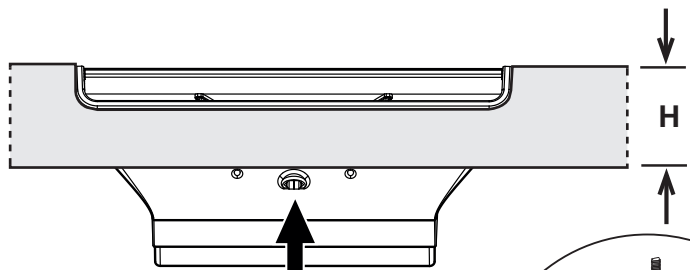
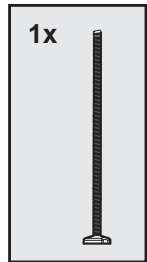
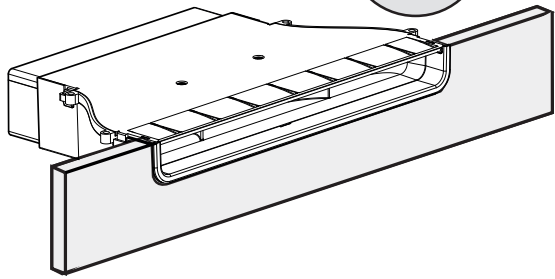
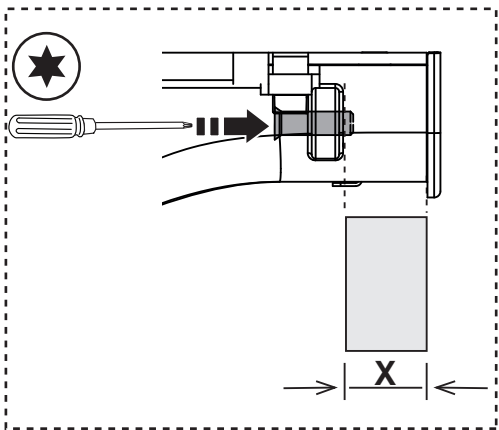
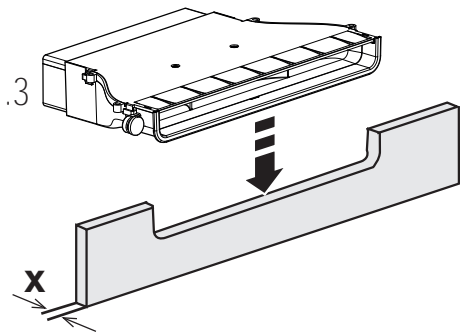
**$X \geq 18,5\text{mm} \leq 22,5\text{mm}$**



.2

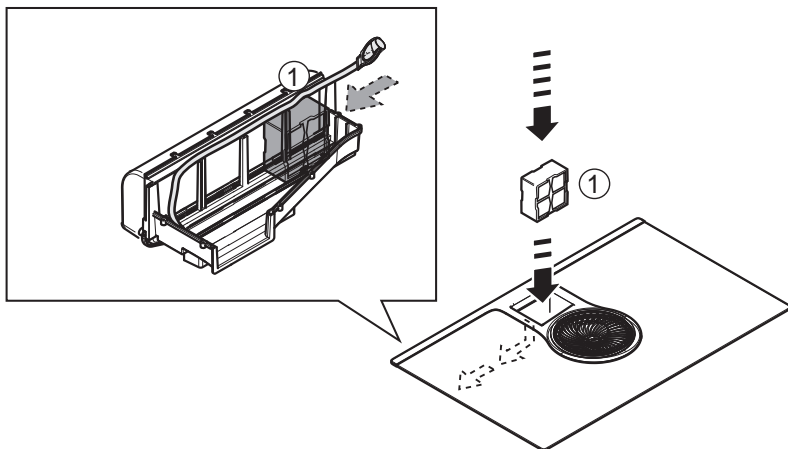


**13.2b**

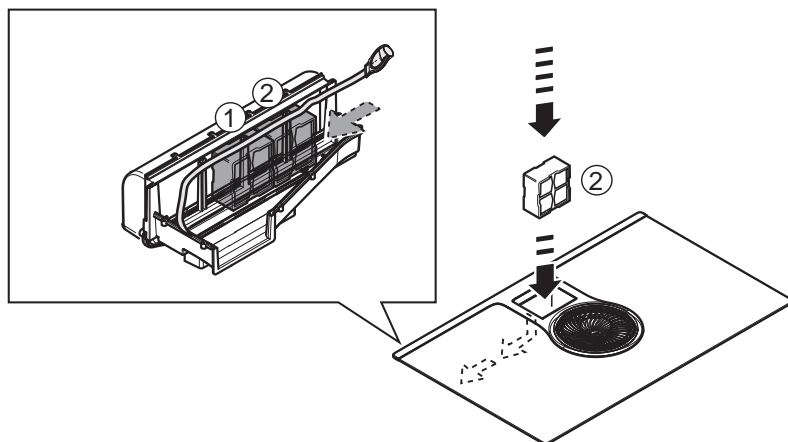




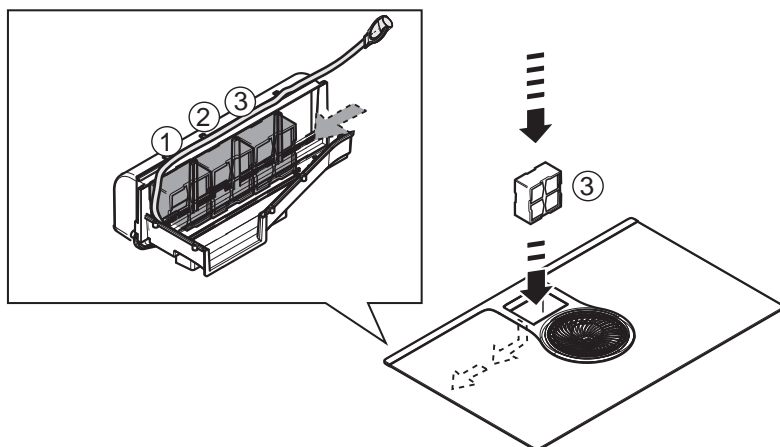
.1



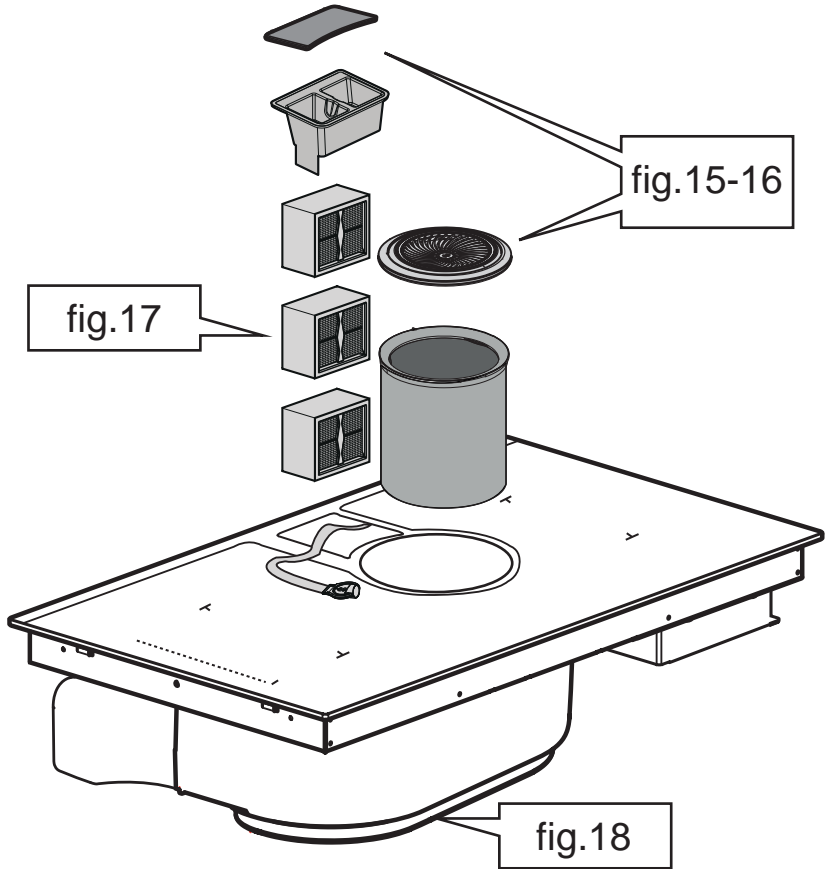
.2

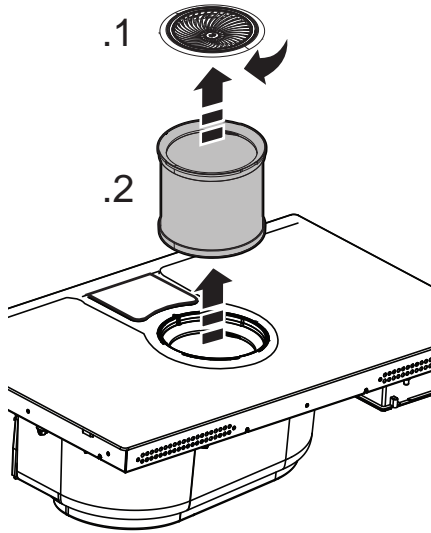


.3

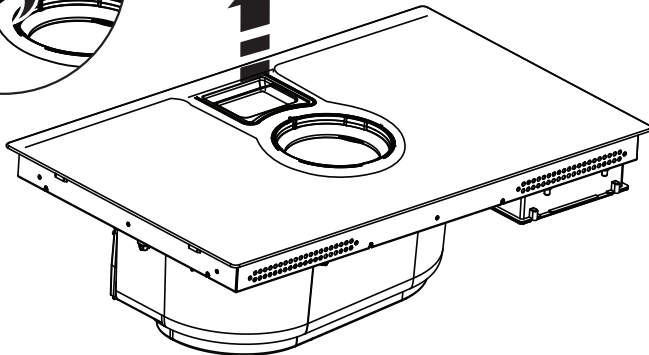
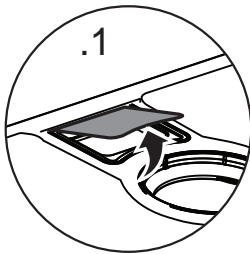
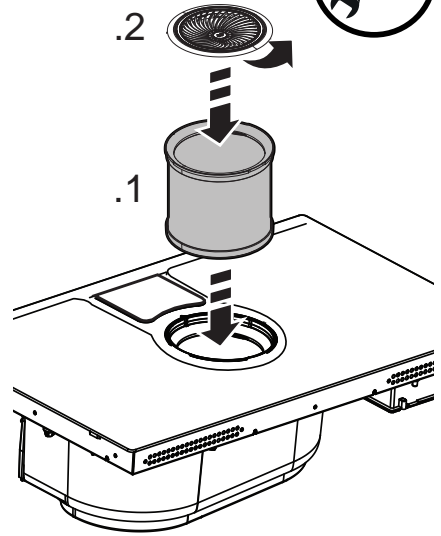






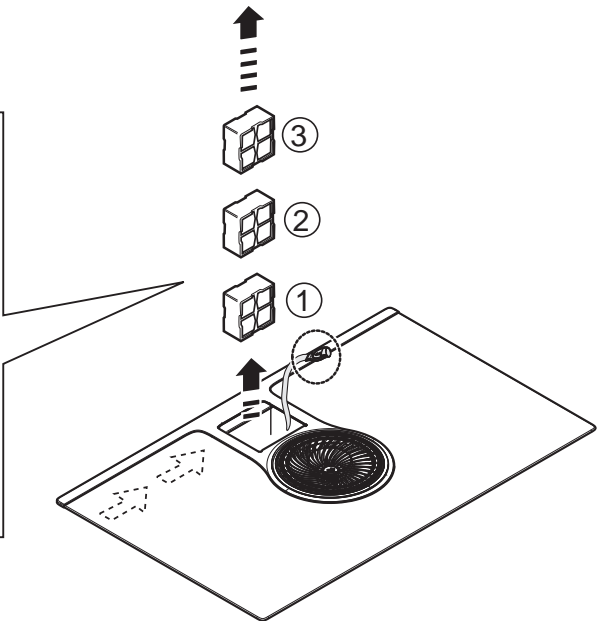
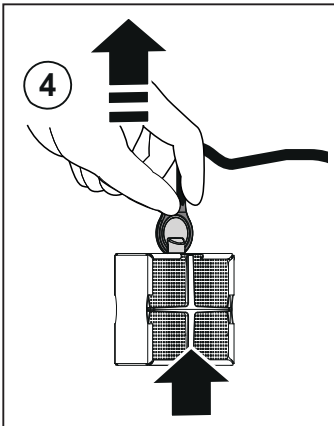
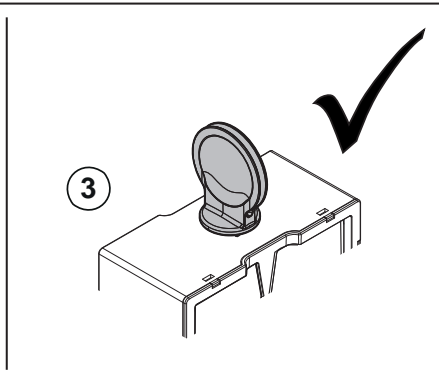
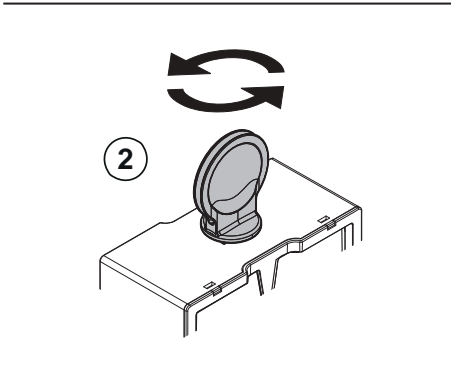
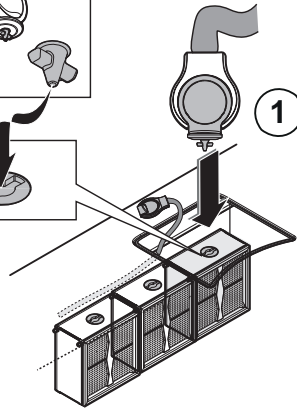
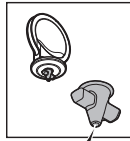


15



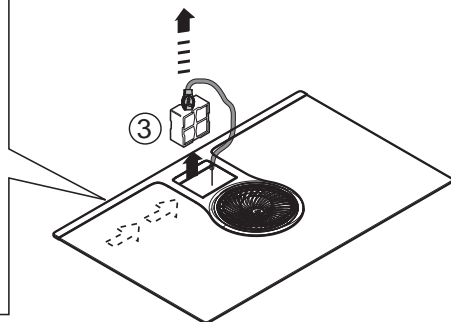
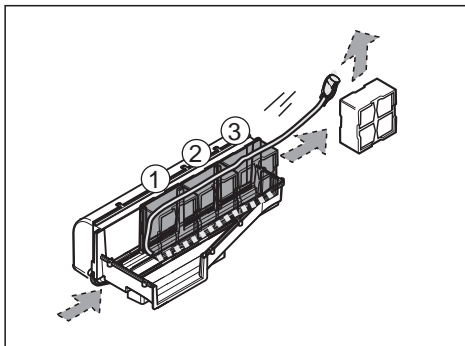
16



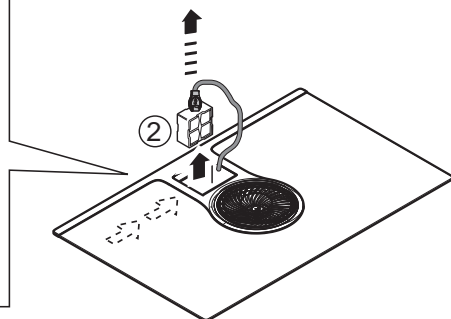
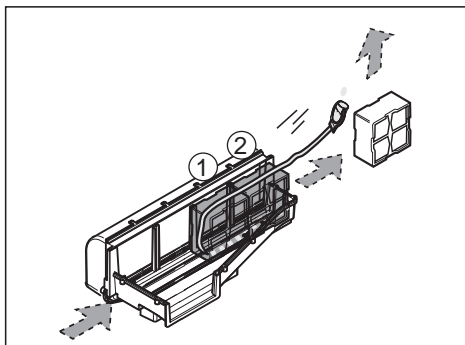




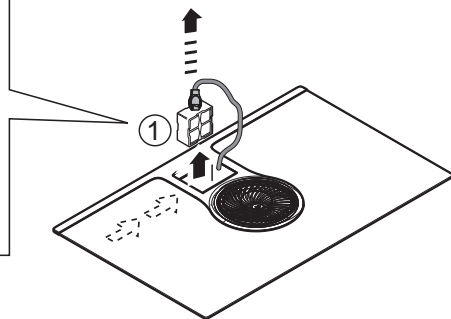
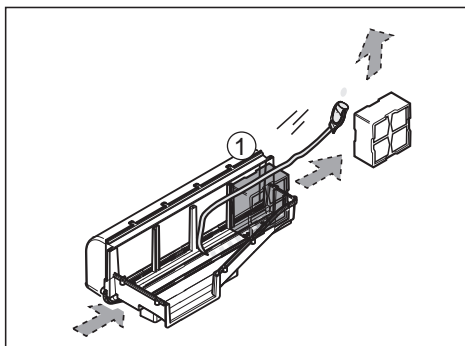
.1



.2



.3

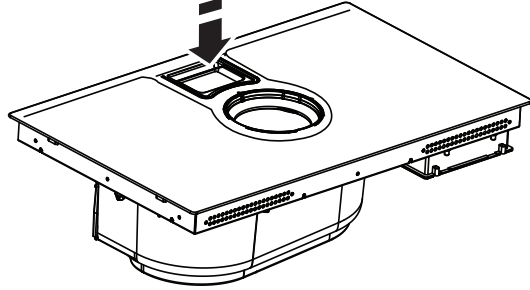




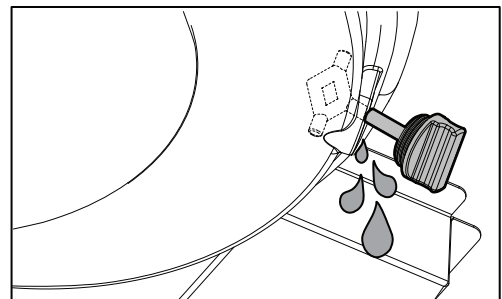
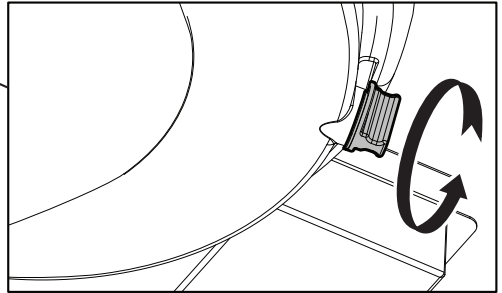
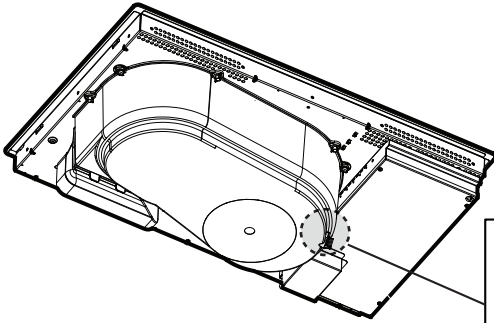
.2



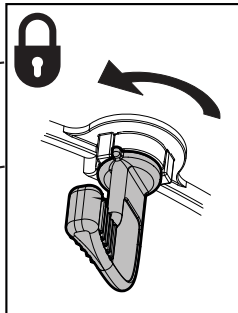
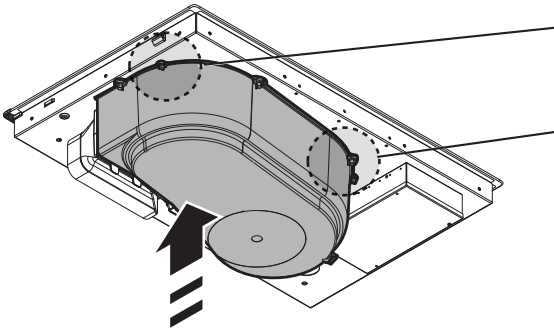
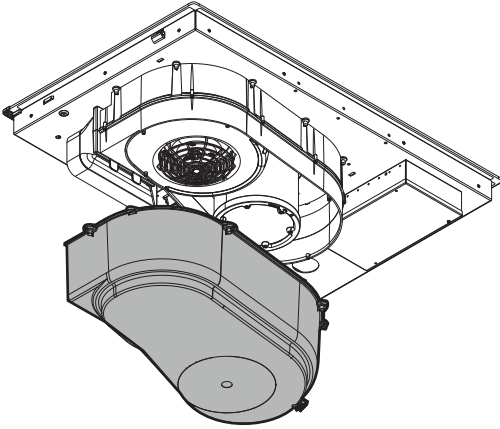
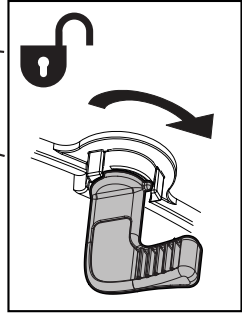
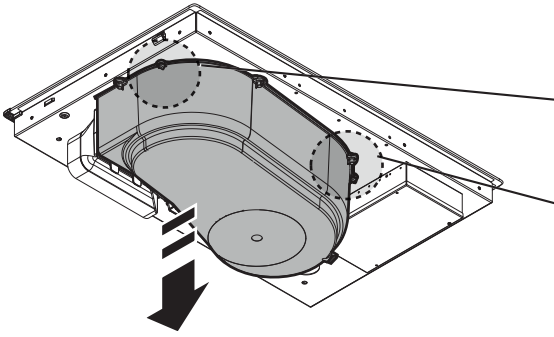
.1

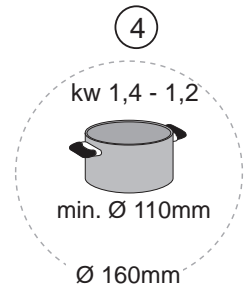
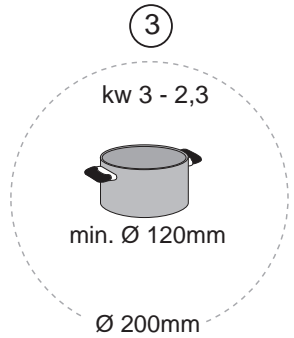
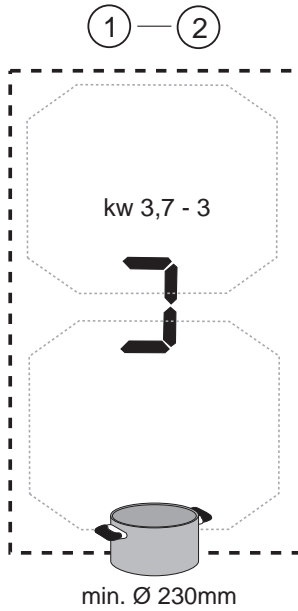
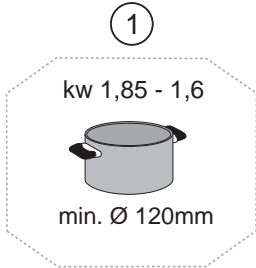
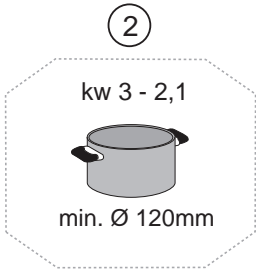
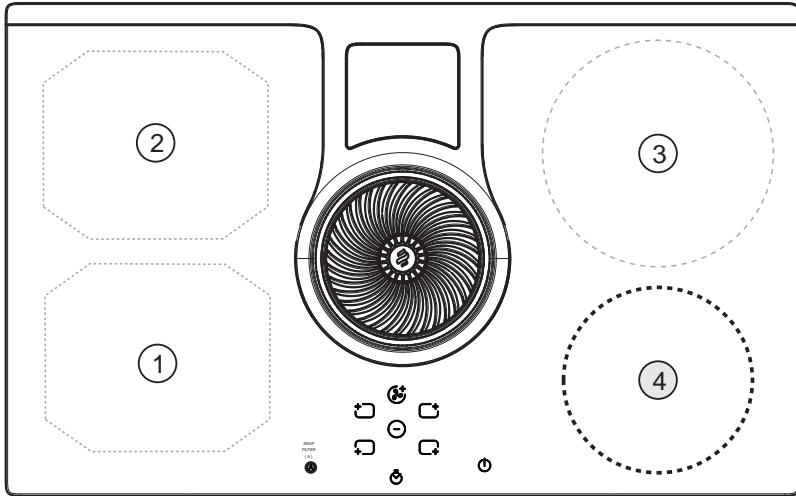


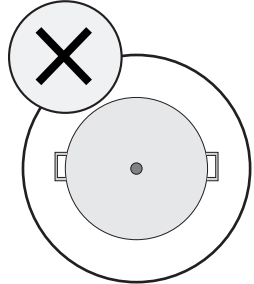
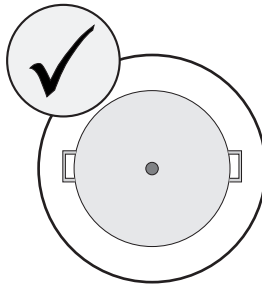
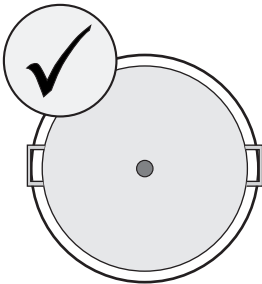
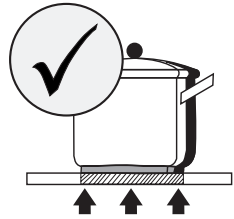
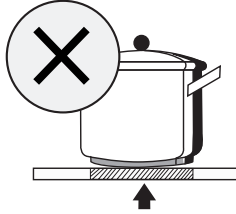
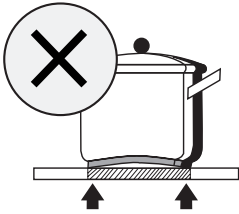
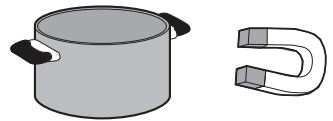
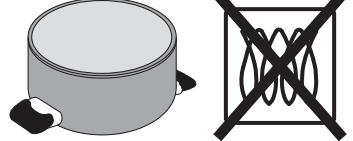
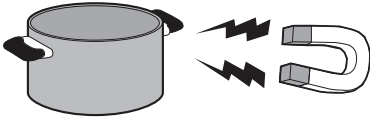
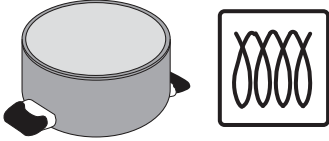
17C



18







- 40 %



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

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

## 1. Avvertenze

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni: ● **L'apparecchio** deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento **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 dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel **manuale d'uso**. ● **La messa a terra** dell'apparecchio è obbligatoria per legge. ● **Il cavo di alimentazione** deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato **nel mobile, alla rete elettrica**. ● **Affinché** l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore omnipolare a norme che assicurino 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**. ● L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare **gli elementi riscaldanti**. ● **Fare attenzione** che i bambini non giochino con l'apparecchio; 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 **l'apparecchio**. ● **Durante e dopo l'uso** non toccare gli elementi riscaldanti **dell'apparecchio**. ● **Evitare il contatto** con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati, rischio di incendio. ● **Non riporre** materiale infiammabile sull'apparecchio o **nelle sue vicinanze**. ● **I grassi e gli oli** surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio. -Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per **evitare la possibilità di scossa elettrica**. ● L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato. ● **La cottura non sorvegliata su un piano** cottura con olio o grasso può essere **pericolosa e generare incendi**. ● Il processo di cottura deve essere

sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente. ● **Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua.** Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura. ● **Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche.** ● **Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi.** ● **Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica:** controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) 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 apparecchio. ● **Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere!** Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di

**piani cottura.** ● **L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere.** L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata. ● **I recipienti devono essere posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati.** In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano cottura. ● **In situazione di elevate temperature l'apparecchio diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura.** ● **Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione.** ● Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro. ● **L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.** ● **I bambini devono essere controllati affinché non giochino con l'apparecchio.** ● **La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.** ● Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando l'apparecchio viene utilizzato contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili. ● **L'apparecchio 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 dell'apparecchio e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi.

● **E' severamente vietata la cottura flambè.** ● **L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso.** ● **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 **l'apparecchio 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 l'apparecchio senza la griglia montata correttamente! ● Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con l'apparecchio 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 apparecchio 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.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla

Direttiva Europea 2012/19/EC - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative



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

Apparecchiatura progettata, testata e realizzata nel rispetto delle norme sulla:

• Sicurezza: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

• Prestazione: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Suggestioni 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. Utilizzazione

### Utilizzazione del piano cottura

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

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

- Più sicuro: minore temperatura sulla superficie del vetro.

- Più rapido: tempi di riscaldamento del cibo inferiori.

- Più preciso: il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi

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

## 2.1 Recipienti per la cottura



Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo

Importante:

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

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



Importante: non poggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.

### 2.1.1 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.

### 2.1.2 Diametri fondi pentola consigliati

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

Per vedere il diametro minimo della pentola da utilizzare su ogni singola zona, consultare la parte illustrata di questo

manuale.

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:

- Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura.
- Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura ed in particolare per pentole di altezza superiore ai 22 cm.
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

### Utilizzazione dell'aspiratore

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



Versione aspirante

Fig. 7

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

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

- in caso di uscita rettangolare 222 x 89 mm
- in caso di uscita tonda  $\varnothing$  150 mm (\*)

Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione aspirante nella parte illustrata di questo manuale. Collegare il prodotto a tubi e fori di scarico a parete con diametro equivalente all'uscita d'aria (flangia di raccordo).

L'utilizzo di tubi e fori di scarico a parete con diametro inferiore determinerà una diminuzione delle prestazioni di aspirazione ed un drastico aumento della rumorosità.

Si declina perciò ogni responsabilità in merito.

- ⚠ Usare un condotto il più corto possibile.
- ⚠ Usare un condotto con minor numero di curve possibile (angolo massimo della curva: 90°).
- ⚠ Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto.



Versione filtrante

Fig. 10

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).

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.

### 3. Installazione

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

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

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

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



#### 3.1 Collegamento Elettrico

Fig. 3

● **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.** ● **L'installazione deve essere** effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in **materia d'installazione e sicurezza.** ● Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive **fornite nel presente capitolo.** ● **Il cavo di alimentazione** deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro. ● **Assicurarsi che la tensione** indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà **installato.** ● **Non utilizzare prolunghe.** ● **Il cavo elettrico della terra** deve essere **2cm più lungo rispetto agli altri cavi.** ● Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori

minimo 2.5 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.** ● **L'apparecchio è destinato** ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica.

● **Attenzione!** Prima di ricollegare il circuito all'alimentazione di rete e di verificarne il corretto funzionamento, controllare sempre che il cavo di rete sia stato montato correttamente. ● **Attenzione!** La sostituzione del cavo di interconnessione deve essere effettuata dal servizio assistenza tecnica autorizzato o da persona con qualifica simile.

Nota: 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.

### 3.3 Montaggio

Prima di iniziare con l'installazione:

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

Predisposizione del mobile per l'incasso:

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

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

Fig. 1B-2B

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

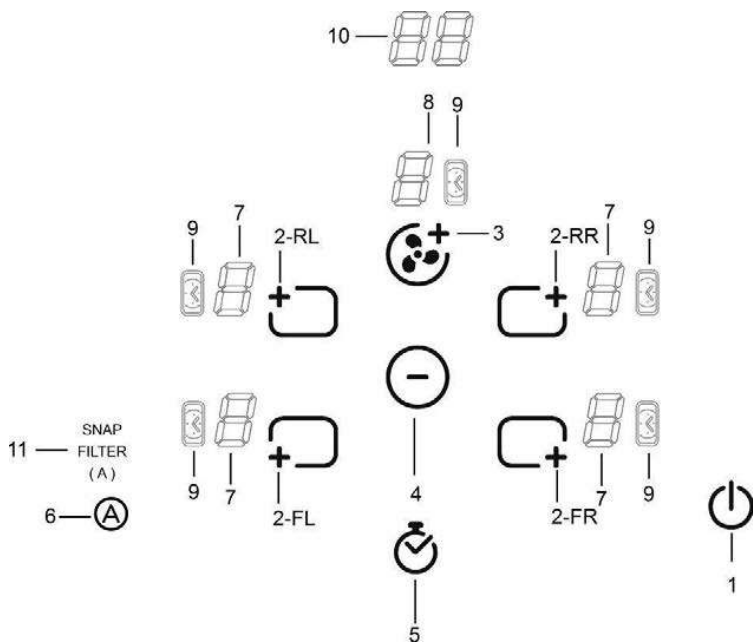
Nota: per una corretta installazione del prodotto è consigliabile nastrare le tubazioni con un adesivo che abbia le seguenti caratteristiche:

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

## 4. Funzionamento

Pannello di controllo

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



Tasti

1. ON/OFF del piano cottura/ aspiratore per piano cottura
2. Selezione zone di cottura  
Aumento Power Level
3. Aumento velocità (potenza) di aspirazione
4. Diminuzione Power Level  
Diminuzione velocità (potenza) di aspirazione  
Diminuzione tempo Timer
5. Attivazione Timer  
Aumento tempo Timer
6. Attivazione funzioni automatiche  
Reset saturazione filtri

Display / LED

7. Visualizzazione Power Level
8. Visualizzazione velocità (potenza) di aspirazione
9. Indicatore timer attivo
10. Indicatore tempo Timer
11. Indicatore funzione di aspirazione automatica  
Indicatore assistenza filtri  
Indicatore funzionamento con SNAP


## UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

Da sapere prima di iniziare:

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

Per questo motivo:

- Alcune funzioni non si attivano, o si disattivano automaticamente, in assenza delle pentole sopra i fuochi o quando queste sono mal posizionate.
- In altri casi le funzioni attivate si disattivano automaticamente dopo pochi secondi quando la funzione selezionata necessita di una ulteriore impostazione che non viene data (ad es.: "Accendere il piano di cottura" senza "Selezionare la zona di cottura" e la "Temperatura di esercizio", oppure la "Funzione Lock" o quella "Timer").

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

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

Display zona cottura

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| Zona di cottura accesa              | 0       |
| Power Level                         | 1...9.P |
| Residual Heat Indicator             | H       |
| Pot Detector                        | U       |
| Funzione Bridge attiva              | n       |
| Funzione Temperature Manager attiva | u       |
| Funzione Child Lock attiva          | L       |

## 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 zone di cottura la presenza di calore residuo viene segnalata con apposito segnale visivo **sul display della zona corrispondente, tramite il simbolo "H".**

## Funzionamento

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

### ● Accensione


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


### ● Selezione delle zone di cottura

Sfiorare (premere) il tasto di selezione , corrispondente alla zona di cottura desiderata.

### ● 9 Power Level

Il piano è dotato di 9 livelli di potenza

Sfiorare (premere) il tasto di selezione , per aumentare il livello di potenza;

sfiorare (premere) il tasto di selezione , per diminuire il livello di potenza;

**Il livello di potenza viene indicato nel display della zona selezionata: "1...9"**



### ● Power Booster

Il prodotto è dotato di un livello di potenza supplementare (oltre il livello **9**), che rimane attivo per 5 minuti, dopodiché la potenza ritorna al livello precedente.

Sfiorare (premere) il tasto di selezione , per aumentare il livello di potenza (oltre il livello **9**) ed attivare il Power Booster

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

NB: la zona di cottura (FIG.19), non dispone di un timer per il Power Booster;

per disattivare il Power Booster premere

### ● Bridge Zones

Le zone di cottura grazie alla funzione Bridge sono in grado di lavorare in modo combinato creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Tale funzione permette una cottura omogenea con teglie e pentole di importanti dimensioni. E' possibile utilizzare in abbinamento la zona di cottura frontale "Master" con la corrispondente sul retro "Secondaria"

(per verificare su quali zone è prevista questa funzione, consultare la parte illustrata di questo manuale).

Per attivare la Funzione Bridge:

- selezionare la zona di cottura "Master"

- tenere premuto fino all'emissione di un segnale acustico, che sarà seguito dall'apparire del simbolo lampeggiante, nel display (7) della zona di cottura "Secondaria"

- selezionare la zona di cottura "Secondaria" entro 3 secondi

- impostare il Livello (Potenza) di esercizio dalla zona di cottura "Master", che verrà visualizzato nel relativo display (7)

Nota: per disattivare la Funzione Bridge è sufficiente portare la zona di cottura a temperatura .

### ● Temperature Manager

Temperature Manager è una funzione di controllo che permette il mantenimento del calore ad una temperatura costante ad un livello di potenza ottimizzato tra 0 e 1; ideale per tenere in caldo i cibi già pronti.

La funzione Temperature Manager si attiva alla prima

pressione del tasto

Nel display della zona che sta lavorando in Temperature Manager compare il simbolo

### ● Child Lock

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

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

**Attivazione:**

• premere e tenere premuti contemporaneamente

(FR) e

• poi di nuovo e il selettore (2-FR); un segnale acustico indica che il Child Lock è attivo, e viene visualizzata una "L" nei display (7).

**Disattivazione:**

• premere e tenere premuti contemporaneamente

(2-FR) e

• poi di nuovo ; un segnale acustico indica che il Child Lock è disattivato, scompare la "L" nei display (7).

**Disattivazione temporanea:** è possibile utilizzare una zona di cottura anche con il Child Lock attivato.

**Procedere come segue:**

• premere e tenere premuti la (2-FR) e

Sarà ora possibile utilizzare normalmente la zona di cottura, il Child Lock si riattiva allo spegnimento del piano di cottura.

### ● Timer

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

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

Il Timer si attiva premendo il simbolo appena il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette premendo qualsiasi tasto del piano) , mentre il display (10) lampeggia, con simbolo .

Regolazione della funzione Timer per il piano cottura

• Selezionare la zona di cottura

• Premere per accedere alla funzione di regolazione.

• Regolare il tempo di durata del Timer:



premere il selettore , per aumentare il tempo di spegnimento automatico

premere il selettore , per diminuire il tempo di spegnimento automatico

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


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

Per lo spegnimento del Timer:

- impostare il valore del timer a "0", tramite 
- spegnere il piano cottura, tramite 


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

Nota: al lato della zona di cottura, con Timer in uso,

appare il simbolo 

### ● Egg Timer

La funzione Egg Timer è un countdown indipendente dalle zone cottura (e dalla zona aspirante). Al termine del periodo impostato l'utente viene avvertito con apposito segnale acustico.


L'Egg Timer si attiva premendo 

Nota : per la regolazione della funzione Egg Timer seguire la stessa procedura della funzione Timer.

### ● Power Limitation

La funzione Power Limitation permette di impostare il funzionamento del prodotto limitandone l'assorbimento massimo.

Nota : il settaggio deve avvenire da piano spento, senza

premere il tasto , al momento del collegamento del piano cottura alla rete elettrica, o alla riconnessione della rete elettrica stessa, entro i 2 minuti successivi.

Per settare il Power Limitation :

- premere 
- continuando a tenere premuto  premere e rilasciare 


- verrà emesso un breve segnale acustico


- continuando a tenere premuto  premere e rilasciare  (2-FL)

- a questo punto è possibile rilasciare il tasto 

- il display (7) della zona FL mostra in sequenza alternata i simboli "C" e "0", ad indicare che è possibile eseguire il settaggio
- il display (7) della zona RL mostra il settaggio corrente\*\*  
0 = 7,4 KW  
1 = 3,1 KW  
2 = 4,5 KW

\*\* di default il settaggio è impostato a 7,4 KW


- per cambiare l'impostazione del Power Limitation premere  (2-FL)

- per salvare la scelta effettuata premere , per 2 secondi; verrà emesso un segnale acustico prolungato a confermare l'avvenuto settaggio.


- premere , per uscire dalla funzione

## UTILIZZO DELL'ASPIRATORE


### ● Accensione


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

### ● Accensione dell'aspiratore:

Sfiorare (premere) il tasto di selezione  per attivare l'aspiratore

### ● Velocità (potenza) di aspirazione:

sfiorare (premere) il tasto di selezione , per aumentare la velocità (potenza) di aspirazione (0-10);

sfiorare (premere) il tasto di selezione , per diminuire la velocità (potenza) di aspirazione (10-0);

### ● Timer

Il Timer si attiva, da qualsiasi velocità, premendo il simbolo





nel display (10) viene visualizzato il conto alla rovescia,



nel display (9) appare il simbolo

Regolazione del Timer, per l'aspiratore  
E' possibile intervenire e variare i tempi di spegnimento preimpostati. La variazione va eseguita da Timer attivato.

- Premere  per aumentare il tempo di spegnimento automatico
- Premere  per diminuire il tempo di spegnimento automatico

### ● Indicatore di saturazione filtri

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

Filtro grassi


il LED **•FILTER\***(11) si accende

Filtro odori a carbone attivo

il LED **•FILTER\***(11) lampeggia

### ● Reset saturazione filtri

Dopo aver eseguito la manutenzione dei filtri (grassi e/o



carbone attivo) premere a lungo il tasto  ;

il LED **•FILTER\*** si spegne, facendo ripartire il conteggio dell'indicatore.

### ● Attivazione indicatore saturazione filtro odori a carbone attivo

Questo indicatore è normalmente disattivato.

Per attivarlo procedere come segue:

- accendere il piano aspirante tramite  ;
- con motore di aspirazione e zone di cottura spente, premere e mantenere premuto  ;
- **•FILTER\*** si accende, poi si spegne, ad indicare l'avvenuta attivazione.

● Disattivazione indicatore saturazione filtro odori a carbone attivo  
ripetere l'operazione sopra descritta per l'attivazione **•FILTER\*** lampeggia, poi si spegne ad indicare l'avvenuta disattivazione.

### ● Funzionamento automatico

La cappa si accenderà alla velocità più idonea, adattando la capacità di aspirazione al livello di cottura massimo, utilizzato nelle zone di cottura.

Quando il piano cottura viene spento, la cappa adatta la sua velocità di aspirazione, diminuendola gradualmente, in modo da eliminare vapori ed odori residui.

Per attivare questa funzione:

Premere brevemente  , il LED **•(A)\*** (11) si illumina a mostrare che la cappa sta lavorando in questa modalità.

### ● Funzionamento automatico della cappa con SNAP®

Per il collegamento tra cappa e SNAP®; consultare il manuale fornito con SNAP® o visitare [www.elica.com](http://www.elica.com).

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

Per attivare questa funzione:

Premere brevemente  , il LED **•(A)\*** e il LED SNAP (11) si illuminano a mostrare che la cappa sta lavorando in questa modalità.

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

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

- Il collegamento elettrico del KIT all'apparecchio deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato.
- Il KIT deve essere separatamente certificato in accordo alle norme di sicurezza pertinenti al componente ed al suo impiego con l'apparecchio. L'installazione deve essere effettuata in accordo alle regolamentazioni per gli impianti domestici vigenti.

ATTENZIONE:

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

#### 4.1 Tabelle di potenza

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

## 4.2 Tabelle di cottura

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

## 5. Manutenzione

### Manutenzione del piano di cottura

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

#### 5.1 Pulizia

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante:

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

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

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.

Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente.

Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro.

Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).

**NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!**

Importante:

In caso di fuoriuscite accidentali e abbondanti di liquidi dalle pentole è possibile intervenire attraverso la valvola di scarico, posta sulla parte inferiore del prodotto, in modo da poter eliminare ogni residuo e poter eseguire una pulizia con la massima sicurezza igienica.

Fig. 18

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

Fig. 19

Pulizia della griglia metallica:

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

### Manutenzione dell'aspiratore

Pulizia

Per la pulizia usare **ESCLUSIVAMENTE** un panno inumidito con detersivi liquidi neutri. **NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!**

Evitare l'uso di prodotti contenenti abrasivi.

**NON UTILIZZARE ALCOOL!**

Filtro antigrasso

Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.

Deve essere pulito una volta al mese (o quando il sistema di indicazione di saturazione dei filtri indica questa necessità), con detersivi non aggressivi, manualmente oppure in lavastoviglie a basse temperature ed a ciclo breve.

Con il lavaggio in lavastoviglie il filtro antigrasso metallico può scolorirsi ma le sue caratteristiche di filtraggio non cambiano assolutamente.

Fig. 15

Filtro Ai Carboni Attivi - Ceramico

(Solo per Versione Filtrante)

Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura.

Il prodotto è dotato di 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.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

## 5.2 Ricerca guasti

| CODICE ERRORE                                                 | DESCRIZIONE                                                              | POSSIBILI CAUSE                                                                                                          | RIMOZIONE ERRORE                                                      |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| E2                                                            | La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata                 | La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta                                                            | Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo            |
| E3                                                            | Recipiente non adatto                                                    | Perdita delle proprietà magnetiche                                                                                       | Rimuovere la pentola                                                  |
| E5                                                            | Problemi di comunicazione tra interfaccia utente e modulo induzione      | Non arriva corrente elettrica al modulo; il cavo di alimentazione non è stato collegato correttamente oppure è difettoso | Scollegare il piano alla rete elettrica e controllare il collegamento |
| Per tutte le altre segnalazioni di errore (E ... U ... C ...) | Chiamare il servizio assistenza tecnica e comunicare il codice di errore |                                                                                                                          |                                                                       |

## 5.3 Servizio assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Ricerca guasti".
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

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

Strictly observe the instructions in this manual. **All liability is declined for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect control settings.** The device may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.

- ⓘ Read the instructions carefully: **they include important information about installation, use 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 continuing with installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

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

## ⓘ 1. Warnings

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

- **The device must be disconnected from the electric power supply 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 device unless specifically stated in the operating manual.**
- **By law, the appliance must be earthed.**
- **The power cable must be long enough to allow the device built into the unit to be connected to the power supply.**
- **In order for the installation to comply with current safety regulations, an approved omnipolar circuit breaker is required that guarantees complete disconnection of 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 device and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements.**
- **Ensure that children do not play with the device; keep children away and supervise them because the accessible parts may become very hot during use.**
- **For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the device.**
- **Do not touch the heating elements of the device during and after use.**
- **Avoid contact with cloths or any other flammable material until all the hob components have cooled down sufficiently, risk of fire**
- **Do not place flammable material on or near the device.**
- **Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of fatty or oily food.**
- **If the surface is cracked, switch the device off immediately to prevent the risk of an electric shock.**
- **The device is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.**
- **Unattended cooking on a device 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 device 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 device because they could become hot.**
- **Before connecting the device to the electrical network: check the data plate**



(on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to **the mains supply and that the power socket is suitable**. If in doubt, consult a qualified electrician.

**Important:**


- **After use, turn off the hob at the switch and do not rely on the pan detector.**
- **Prevent liquids from boiling over, so turn the heat down when boiling or heating liquids.**
- **Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans or with no pans.**
- **Switch off the relevant hot plate when you have finished cooking.**
- **Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your device.**
- **Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode!**
- **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.**
- **Containers must be placed directly on the hob and in the centre. Under no circumstances may any other objects be placed between the pan and the hob.**
- **If the temperature becomes high, the device automatically decreases the power level of the cooking zones.**
- **Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the device from the mains power supply by removing the plug or turning off the mains switch. Wear protective gloves for all installation and maintenance operations. The device can be used by children over the age of eight and by people with impaired physical, sensory or mental abilities or lacking in experience or the necessary knowledge provided that they are supervised or after they have received instruction about how to**

**safely use the device and understand the inherent dangers.** Children must be supervised to ensure they do not play with the device. Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised. The room must be properly ventilated when the device is used at the same time as other gas-powered devices, or powered by other fuel. The device must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE A MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions. Failure to follow the rules for device cleaning and filter replacement and cleaning may result in a fire hazard. Food must never be cooked flambè. Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must, therefore, be avoided under all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire. PLEASE NOTE: The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on. Please note! Do not connect the device to the electric power supply until installation has been fully completed. The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to adopt for fume extraction. The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices. Never use the device without the grille properly installed! Only use the fastening screws supplied with the device 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 the device 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 device.

This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this device is disposed of correctly, the user will help prevent potential negative impacts on the environment and human health.



The  symbol on the device or documentation provided indicates that this device must not be treated as domestic waste, but must be taken to a suitable waste collection site for the recycling of electrical and electronic appliances. Dispose of it in accordance with local regulations for waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this device, please contact your local authority, the collection service for household waste or the shop from where the device was purchased.

Device designed, tested and developed in compliance with regulations on:

- Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When you start cooking, turn the device on at minimum speed, leaving it on for a few minutes when you have finished cooking. 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.


Advantages:

When compared to electric hobs, your induction hob is:

- Safer: lower temperature on the glass surface.
- Faster: shorter food heating times.
- More accurate: the hob immediately reacts to your commands
- More efficient: 90% of the absorbed energy is transformed into heat. Moreover, once the pot is removed from the hob,

heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat losses.

### 2.1 Cooking containers

Only use pans that carry the  symbol.

Important:

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

- containers with a base that is not perfectly flat;
- metal containers with an enamelled base;
- containers with a rough base, to avoid scratching the hob surface;
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.

Not all pans suitable for induction work in an efficient manner due to the base only partially consisting of ferromagnetic material! When purchasing pots or pans ensure that:

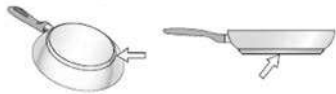
- that the base is made entirely from ferromagnetic material. If this is not the case, the efficacy of the transmission of heat is lessened and the uniformity of heat and the temperature of the pot/pan may not be suitable for cooking.



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



- Bases that are not flat or that have rough surfaces. These lower the contact surface area between the inductor and the pan, lowering efficiency and harming the cooking experience.



Important: never put hot pots or pans on the hob control panel surface.

#### 2.1.1 Pre-existing containers

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.

#### 2.1.2 Recommended pan 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.

To obtain the best results we recommend:

- Using pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone.
- Where possible, keep the cover on the pan during cooking and in particular on pans with a height greater than 22 cm.
- Position the pan in the centre of the cooking zone indicated on the hob.

#### Using the extractor fan

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



Extraction version

Fig.7

The fumes are evacuated towards the outside through a series of pipes (bought separately) fastened to the supplied connecting flange.

The diameter of the exhaust pipe must be equivalent to the diameter of the connecting ring:

- for rectangular outlets 222 x 89 mm
- for circular outlets  $\varnothing$  150 mm (\*)

For more information, see the page relative to the extraction version in the illustrated part of this manual. Connect the product to wall-mounted exhaust pipes and holes with a diameter equivalent to the air outlet (connecting flange).

Using wall-mounted exhaust pipes and holes with a smaller diameter may reduce the efficiency of extraction and drastically increase noise levels.

All responsibility in this regard is therefore denied.

- ⚠ Keep duct as short as possible.
- ⚠ Use ducting with the least possible number of curves (maximum angle: 90°).
- ⚠ Avoid drastic changes in the ducting diameter.



Filtration version

Fig. 10

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

Visit the websites [www.elica.com](http://www.elica.com) and [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) to check the complete range of available kits for different types of filtration and extraction installations.

### 3. Installation

- Both electric and mechanical installation must be carried out by specialised personnel.

The electrical appliance is designed to be built into a work top 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.



#### 3.1 Electrical connection

Fig. 3

- **Disconnect the device from the electric power supply.**
- **Installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety.**
- **The manufacturer denies all liability to persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed.**
- **The power cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop.**
- **Make sure that the voltage on the serial number data plate on the bottom of the device corresponds to that of the domestic environment where it will be installed.**
- **Do not use extension leads.**
- **The earth power cable must be 2cm longer than the other cables.**
- **If the electrical appliance is not supplied 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 appliance is intended for**

permanent connection to the power supply.

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

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

The limit must be set at the time of the product's connection to the electrical network or when the electrical network itself is reconnected (within the following **2 minutes**). **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.

### 3.3 Mounting

Before starting the installation:

- After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the event of problem, please contact the reseller or the Customer support service before installing it.
- Check that the product is the right size for the installation area.
- Check for accessories (e.g. bags containing screws, **warranty certificates, etc.**) **inside the packaging** (placed there for transport reasons). Remove and keep them safe, if present.
- 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 any shavings or sawdust**.

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

Fig.1B-2B

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

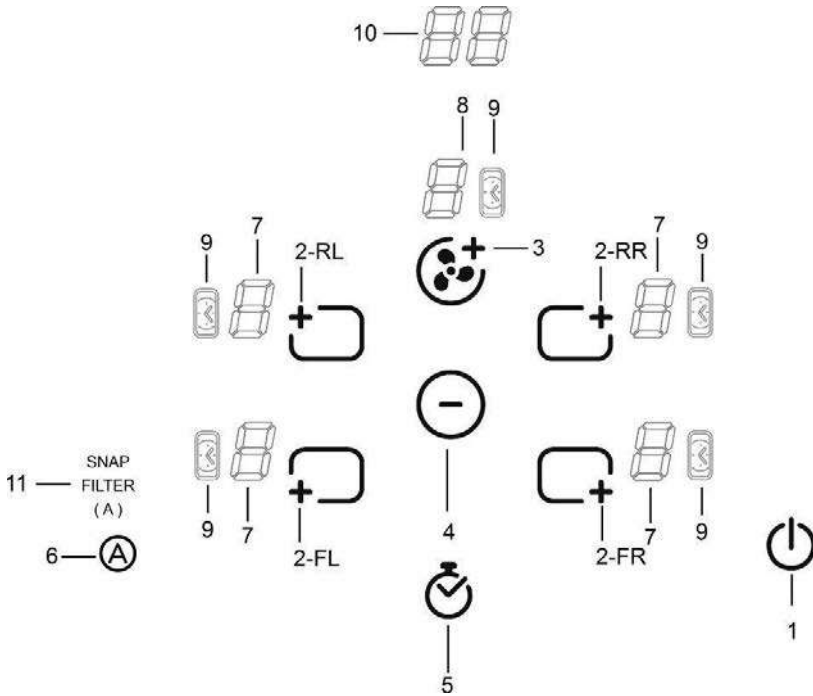
Note: to ensure the correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics:

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

## 4. Operation

Control panel

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



Keys

1. ON/OFF of the hob / extractor fan for hob
2. Select cooking zone  
Increase Power Level
3. Increase extraction speed (power)
4. Decrease Power Level  
Decrease extraction speed (power)  
Decrease Timer value
5. Activate Timer  
Increase Timer value
6. Activate automatic functions  
Reset filter saturation

Display / LED

7. View Power Level
8. View extraction speed (power)
9. Timer active indicator
10. Timer value indicator
11. Automatic extraction function indicator  
Filter assistance indicator  
SNAP operation indicator


## USING THE HOB

Before you begin, it is important to know:








**All functions of this hob are designed in order to comply with the most stringent safety regulations.**

For this reason:

- Some functions will not be activated, or will be automatically deactivated, in the absence of pots on the burners or when they are poorly positioned.
- **In other cases the activated functions will be automatically deactivated** after a few seconds when the specific function requires a further setting that has not been selected (e.g.: "Turn on hob" without "Select cooking zone" and "Operating temperature", or the "Lock Function" or "Timer").

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

Cooking zone display  
the cooking area display indicates:

|                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Cooking zone on                     |    |
| Power Level                         |    |
| Residual Heat Indicator             |    |
| Pot Detector                        |   |
| Bridge Function active              |  |
| Temperature Manager Function active |  |
| Child Lock Function active          |  |

## Hob characteristics

### ● Safe Activation

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

### ● Pot Detector

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

### ● Safety Shut Down

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

### ● Residual Heat Indicator

When one or more cooking zones shut down, the presence of residual heat is indicated by a visual signal on the corresponding zone display, by way of the "**H**" symbol.

## Operation

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

### ● Power-on

Press (touch)  ON/OFF hob/ extractor  
The indicator light will turn on to indicate that the hob/extractor is ready for use

Press again to turn off

Note: This function has priority over the others.


### ● Selecting the cooking zone

Touch (press) the selector  corresponding to the desired cooking zone.

### ● 9 Power Levels

The hob features 9 power levels

Touch (press) the selector  to increase the power level;

Touch (press) the selector  to decrease the power level:  
The power level is shown on the display of the selected zone : "**1...9**"

### ● Power Booster

The product has a high level of supplementary power (beyond level **9**), which has a limited duration of 5 minutes, after which the power level returns to the previous level.

Touch (press) the selector  to increase the power level (after level **9**) and activate the Power Booster

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

NB: cooking zone  (FIG.19), does not have a timer for the Power Booster;

to deactivate the Power Booster press






### ● Bridge Zones

Thanks to the Bridge function, the cooking zones are able to work in a combined manner, creating a single zone with the same power level. This function allows evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.


The front "Master" cooking zone can be used in combination with the corresponding "Secondary" zone at the back (to check which zones are equipped with this function, see the illustrated part of this manual).

To activate the Bridge Function:

- select the "Master" cooking zone  (which must be at power level 0)

- hold  pressed until an acoustic signal sounds, which will be followed by the appearance of the flashing symbol  on display (7) of the "Secondary" cooking zone

- select the "Secondary" cooking zone within 3 seconds


- set the operating Level (Power)  of the "Master" cooking zone, which will be shown on the relative display (7)


Note: to deactivate the Bridge Function, simply bring the cooking zone to temperature .

### ● Temperature Manager

Temperature Manager is a control function that allows the heat to be maintained at a constant temperature at an optimal power level between 0 and 1; ideal for keeping ready foods warm.

The Temperature Manager function is activated at the first

press of the key 





The  symbol appears on the display of the zone working in Temperature Manager mode.

### ● Child Lock

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


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


#### Activation:

- press and simultaneously hold  (FR) and 
- then again and the selector  (2-FR); an acoustic signal indicates that the Child Lock is active, and an  appears on the displays (7).

#### Deactivation:

- press and simultaneously hold  (2-FR) and 

• then again 

an acoustic signal indicates that the Child Lock has been deactivated, and the  disappears from the displays (7).

**Temporary deactivation:** it is possible to use a cooking zone, even with the Child Lock active.



**Proceed as follows:**

- press and hold  (2-FR) and 
- You can now use the cooking zone normally, the Child Lock will be reactivated when the hob is turned off.





### ● Timer

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

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


The Timer is activated by pressing the symbol  as soon as the timer has completed the countdown an acoustic signal sounds (for 2 minutes, or stops by pressing any hob key), while the display (10) flashes with the symbol .

Regulation of hob Timer function


- Select the cooking zone. 
- Press  to access the regulation function.
- Regulate the duration of the Timer:
  - press the selector , to increase the automatic shut-down time
  - press the selector , to decrease the automatic shut-down time

If desired, repeat the operation for the other cooking zones. Note: Each cooking zone can have a different Timer set: on the display, (10), the countdown of the last selected hob will be shown for 10 seconds, after which the countdown with the least remaining time will be shown.

To switch off the Timer:

- set the value of the timer to  using 
- turn off the hob, using 

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

Note: when the Timer is being used, the symbol  appears at the side of the cooking zone

● Egg Timer

The Egg Timer function is a countdown independent of the cooking zones (and the extraction zone). At the end of the set time, the user is informed by way of an acoustic signal.


The Egg Timer is activated by pressing .

Note : to regulate the Egg Timer function, follow the same procedure as for the Timer function.







● Power Limitation

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

Note : the limit must be set when the hob is off, without




pressing , within 2 minutes from when the hob is connected to the electrical network, or from when the electrical network itself is reconnected.

To set the Power Limitation:

- press 
- while holding down  press and release 
  - a short acoustic signal will sound
- while holding down  press and release  (2-FL)
- it is now possible to release 


- the FL zone display (7) shows the "C" and "0" symbols alternately to indicate that the limit can be set
- the RL zone display (7) shows the current setting\*\*
  - 0 = 7,4 KW
  - 1 = 3,1 KW
  - 2 = 4,5 KW

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

- to change the Power Limitation setting press  (2-FL)
- to save the selection, press  for 2 seconds: a long acoustic signal will sound to confirm the setting.
- press , to exit the function

USING THE EXTRACTOR FAN

● Power-on

Press (touch)  ON/OFF hob/ extractor  
The indicator light will turn on to indicate that the hob/extractor is ready for use

Press again to turn off

Note: This function has priority over the others.

● Switching on the extractor fan:

Touch (press) the selector  to activate the extractor fan

● Extraction speed (power):

touch (press) the selector  to increase the extraction speed (power) (0-10):


touch (press) the selector  to decrease the extraction speed (power) (10-0):

● Timer

The Timer is activated at any speed by pressing the symbol





display (10) will show the countdown

display (9) will show the symbol 

Extractor fan Timer regulation

The preset shut-down times can be modified. The variation must be made when the Timer is active.

- Press  to increase the automatic shut-down time
- Press  to decrease the automatic shut-down time

● Filter saturation indicator

The hood indicates when filter maintenance is needed:

Grease filter

the "FILTER" (11) LED lights up

Activated carbon odour filter

the "FILTER" (11) LED flashes



● Reset filter saturation

After carrying out maintenance on the filters (grease and/or


activated carbon) hold down the  key;

the "FILTER" LED turns off and the count restarts.

● Activation of activated carbon odour filter saturation indicator

This indicator is normally deactivated.

To activate it, proceed as follows:

- turn on the aspiration hob by pressing .

- with the aspiration motor and cooking zones off, press and

hold .

- "FILTER" turns on, then off to indicate successful activation.

● Deactivation of activated carbon odour filter saturation indicator

repeat the activation steps described above


"FILTER" flashes, then turns off to indicate successful deactivation.

● Automatic mode

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

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

To activate this function:


Briefly press , the LED "(A)" (11) will light up to indicate that the hood is working in this mode.

● Automatic hood mode with SNAP®

For information on how to make the connection between the hood and SNAP®, see the manual supplied with SNAP® or visit [www.elica.com](http://www.elica.com).

Note: SNAP® is an **auxiliary extraction unit** able to operate at the same time as the hood.

To activate this function:

Briefly press , the LED "(A)" and the LED SNAP (11) will light up to indicate that the hood is working in this mode.

The device can also be used in combination with a Window sensor KIT (not supplied by the manufacturer).

If the Window sensor KIT is installed (only in the case of use in EXTRACTOR mode), **air extraction will 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 device must be part of a certified safety extra-low voltage (SELV) circuit.

• the manufacturer of this device declines 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.

#### 4.1 Power tables

| Power level  |            | Cooking type                             | Use of level<br>(display combines the experience and cooking habits)                                                                      |
|--------------|------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Max power    | Boost      | <b>Heat quickly</b>                      | <b>Ideal to quickly increase the temperature of the food up to fast boiling in the case of water or quickly heat cooking liquids</b>      |
|              | 8-9        | <b>Fry - boil</b>                        | <b>Ideal for browning, starting to cook, frying frozen products, boiling rapidly</b>                                                      |
| High power   | 7-8        | Brown - <b>fry</b> - boil - grill        | <b>Ideal for frying, keeping the boil, cooking and grilling</b> (for short times, 5-10 minutes)                                           |
|              | 6-7        | Brown - cook - stew - <b>fry</b> - grill | <b>Ideal for frying, maintaining a simmer, cooking and grilling</b> (for average times, 10-20 minutes), preheating accessories            |
| Medium power | 4-5        | Cook - stew - <b>fry</b> - grill         | Ideal for stewing, maintaining a light boil, cooking (for longer times). Stir pasta                                                       |
|              | 3-4        | Cook - simmer - thicken - stir           | Ideal for slow cooking (rice, sauces, roasts, fish) in the presence of liquid (e.g. water, wine, broth, milk), stirring pasta             |
|              | 2-3        | Cook - simmer - thicken - stir           | Ideal for slow cooking (volume less than one litre: rice, sauces, roasts, fish) in the presence of liquid (e.g. water, wine, broth, milk) |
| Low power    | 1-2        | Melt - thaw - keep warm - stir           | <b>Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products</b>                                                       |
|              | 1          | Melt - thaw - keep warm - stir           | <b>Ideal for keeping small portions of freshly cooked food warm or keeping the temperature of serving dishes and stirring risotto</b>     |
| OFF          | Zero power | Support surface                          | Hob in stand-by or off (possible presence of residual heat from the end of cooking, signalled by H-L-O)                                   |

## 4.2 Cooking tables

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

## 5. Maintenance

### Hob maintenance

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

#### 5.1 Cleaning

The hob must be cleaned after each use.

Important:

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

**Do not use chemical irritants, such as oven sprays or stain removers.**

After each use, leave the hob to cool and clean it to remove deposits and stains caused by food residue.

Sugar or food with a high sugar content damages the hob and must be immediately removed.

**Salt, sugar and sand may scratch the glass surface.**

Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the hob (follow the Manufacturer's instructions).

**DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!**

Important:

If liquids accidentally or excessively leak out of the pots, the drain valve located on the lower part of the product can be opened so as to remove any residue and be able to clean in conditions of maximum hygiene.

Fig. 18

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

Fig. 19

Cleaning the metal grille:

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

### Extractor fan maintenance

#### Cleaning

For cleaning, use ONLY a cloth moistened with neutral liquid detergents. **DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!**

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

#### Grease filter

Traps grease particles generated by cooking.

Must be cleaned once per month (or when the filter saturation indication system indicates this need), with non-aggressive detergents, either manually or in the dishwasher at a low temperature and in a short cycle.

**When cleaned in the dishwasher, the metal grease filter may discolour, but its filtering characteristics remain unchanged.**

Fig. 15

#### Activated Carbon Filter - Ceramic (Only for Filtration Version)

Traps unpleasant odours generated by cooking.

The product 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.

**Warning! Do not leave filters on the bottom of the oven, but place it on a baking tray and position it at a mid height..**

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

## 5.2 Troubleshooting

| ERROR CODE                                         | DESCRIPTION                                                                 | POSSIBLE CAUSES                                                                                             | ERROR REMOVAL                                                           |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| E2                                                 | The command zone switches off due to an excessively <b>high temperature</b> | The temperature inside the electronic parts is too high                                                     | Wait for the hob to cool before reusing it                              |
| E3                                                 | Container unsuitable                                                        | Loss of magnetic properties                                                                                 | Remove the pot                                                          |
| E5                                                 | Communication problems between the user interface and induction module      | <b>Electricity is not reaching the module:</b><br>The power cable is <b>incorrectly connected or faulty</b> | Disconnect the hob from the electrical network and check the connection |
| For all other error signals<br>(E ... U ... C ...) | Call customer service and report the error code                             |                                                                                                             |                                                                         |

## 5.3 Customer service

Before contacting Customer Service

**1. Check that you cannot solve the problem yourself based on the points described in "Troubleshooting".**

2. Switch the device off and on again to see if the problem resolves itself.

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

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 alle Komponenten nicht beschädigt sind. 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.

Anmerkung: Die mit "(\*)" gekennzeichnete Details sind Optionszubehöre, die nur mit einigen Modellen mitgeliefert werden, oder die nicht mitgeliefert und gekauft werden müssen.

## ⚠ 1. Warnungen

**Achtung!** Diese Anleitungen genau **einhalten**: • **Vor der Durchführung von Installationsarbeiten muss das Gerät 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. Kein Bauteil der Geräts reparieren bzw. ersetzen, wenn nicht spezifisch im Bedienungshandbuch gefordert. • **Die Erdung des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben.** • **Das Stromversorgungskabel muss lang genug sein, um den Anschluss des im Schrank versenkten Geräts 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 Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß.** Darauf achten, die Heizelemente **nicht zu berühren.** • Darauf achten, dass Kinder mit dem Gerät 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 **Gerät kompatibel ist.** • **Die Heizelemente des Geräts während und nach der Benutzung nicht berühren.** • **Kontakt mit Tüchern oder anderen entzündbaren Materialien vermeiden, bis alle Komponenten des Geräts ausreichend abgekühlt sind;** es besteht Brandgefahr. -Kein entflammbares Material auf dem Gerät 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 Gerät abschalten, um die Möglichkeit eines **Stromschlags zu vermeiden.** • **Das Gerät 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 Gerät hingegen abschalten und die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Feuerlöschdecke ersticken. Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfläche **stellen.** ● **Verwenden Sie keine** Dampfreiniger, es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- **Legen** Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Oberfläche des Kochfeldes, da diese sich überhitzen **könnten.**
- **Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen:** Überprüfen Sie **das Typenschild (auf dem unteren Teil des Geräts)**, um sicherzustellen, dass die Spannung und Leistung mit der des Netzes übereinstimmt 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

daher Ihr Gerät unwiderruflich **beschädigen.**


- **Niemals eine Konservendose 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 Gerät die Leistungsstufe der Kochbereiche automatisch ab.**
- Vor jeglichem **Reinigungs- oder Wartungseingriff** das Gerät von der Stromversorgung durch Ausstecken des Steckers oder durch Abschalten des Hauptschalters der **Wohnung trennen.**
- **Bei allen Vorgängen der Installation und Wartung Arbeitshandschuhe verwenden.**
- Das Gerät darf von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder notwendige Kenntnisse benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder vorher Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten haben.
- **Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden.
- **Wenn das Gerät zusammen**

mit anderen Geräten mit Gasverbrennung oder anderen Brennstoffen verwendet wird, muss für eine ausreichende Belüftung des Raums **gesorgt werden**. ● **Das Gerät muss regelmäßig (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT) innen und außen gereinigt werden;** die Wartungsanweisungen **müssen trotzdem beachtet werden**. ● **Die Nichteinhaltung der Reinigungsrichtlinien des Gerätes und des Austauschs und der Reinigung der Filter führt zu einem Brandrisiko.** ● **Flambieren ist absolut verboten.** ● **Der Einsatz der freien Flamme ist für die Filter schädlich und kann zu Bränden führen, es muss daher 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!** Das Gerät nicht an das Stromnetz anschließen, solange die Installation nicht vollkommen abgeschlossen ist. ● **Hinsichtlich der technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe sind die Vorschriften der zuständigen örtlichen Behörden strikt einzuhalten.** ● 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. ● **Ohne korrekt montiertem Gitter darf das Gerät nicht verwendet werden!** ● Zur Installation nur die mit dem Gerät mitgelieferten Befestigungsschrauben verwenden. Sollte diese nicht vorhanden sein, müssen geeignete Schrauben gekauft werden. Die korrekte Länge für die Schrauben, die in der

Installationsanleitung angegeben sind, **verwenden**. ● **Wenn gleichzeitig dieses Gerät und andere Geräte verwendet werden, die nicht mittels 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.

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EG - UK SI 2013 No3113, über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die Sicherstellung der ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts trägt der Benutzer dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu



verhindern. Das  Symbol auf dem Produkt bzw. auf den begleitenden Unterlagen bedeutet, dass dieses Produkt nicht wie ein Haushaltsabfall behandelt, sondern an der entsprechenden Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten abgegeben werden muss. Das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung beseitigen. Für weitere Informationen über die Behandlung, die Wiederverwendung und das Recycling dieses Produkts die entsprechende lokale Dienststelle, den Müllsammeldienst oder das Geschäft, bei dem das Produkt gekauft wurde, kontaktieren.

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;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. 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. Betriebsart

### Kochen mit Induktion

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

Vorteile:

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

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

### 2.1 Kochgeschirr

Nur Töpfe verwenden, die das Zeichen  tragen.

Wichtig:

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

- die keinen perfekt flachen Boden haben,
- die aus Metall bestehen und einen emaillierten Boden haben,
- die einen rauen Boden haben (um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu verschrammen).
- Keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalltafel 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 besteht vollständig aus ferromagnetischem Material. Andernfalls werden sowohl die Effizienz der Wärmeübertragung als auch ihre Gleichmäßigkeit verringert, wobei die Temperaturen der Oberfläche der Pfanne/des Topfes nicht zum Garen geeignet sind.



NEIN!

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



NEIN!

- Nicht gerade Böden oder mit rauen Oberflächen. Sie entziehen Kontaktfläche zwischen Induktor und Kochgeschirr, verringern die Effizienz und verschlechtern das Kocherlebnis.



JA!

Wichtig: Keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalltafel des Kochfelds legen.

### 2.1.1 Kochgeschirrmaterial

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.

### 2.1.2 Abmessung des Kochgeschirrs

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.

Um bessere Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen:

- Töpfe und Pfannen zu verwenden, dessen Bodendurchmesser gleich wie der Durchmesser des Kochbereichs ist.
- Wenn möglich, sollte der Deckel während des Kochens am Topf bleiben, insbesondere bei Töpfen mit einer Höhe über 22 cm.
- Den Topf in der Mitte des Kochbereichs zu positionieren, der auf dem Kochfeld gezeichnet ist.

### Die Benutzung der Abzugshaube

Die Abzugshaube kann entweder im Abluftbetrieb oder im



Abluftbetrieb

Umluftbetrieb benutzt werden  Abb.7

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

Der Durchmesser des Abluftrohres muss mit dem des Anschlussrings übereinstimmen:

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

Für weitere Informationen ziehen Sie die Seite über das Zubehör der Abzugshaube dieses Handbuchs zu Rate. Schließen Sie das Gerät an Rohrleitungen und Wandabzugslöcher an, deren Durchmesser dem Luftauslass entsprechen (Anschlussstutzen).

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

Es wird daher diesbezüglich keinerlei Verantwortung übernommen.

- ⚠ Verwenden Sie einen Kanal, der so kurz wie möglich ist.
- ⚠ Verwenden Sie ein Rohr mit einer möglichst geringen Anzahl an Kurven (maximal zugelassener Winkel: 90°).
- ⚠ Vermeiden Sie drastische Unterschiede im Durchmesser des Rohres.



### Umluftbetrieb

Bild 10

Die angesaugte Luft wird durch spezielle Fettfilter und Geruchsfilter gefiltert, bevor sie wieder dem Raum zugeführt wird. Das Produkt wird mit allem Notwendigsten geliefert, das Sie für eine Standardmontage, mit einem Luftauslass an der Vorderseite des Sockels, benötigen. Für weitere Informationen konsultieren Sie die zum Zubehör des Umluftbetriebes gehörige Seite (im illustrierten Teil dieses Handbuchs).

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

### 3. Befestigung

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

Das Gerät 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.



### 3.1 Elektrischer Anschluss

Abb. 3

• **Das Gerät vom Stromnetz trennen.**  
• **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.**  
• Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Serienschild an der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der des Hauses übereinstimmt, in dem das **Gerät installiert wird.**  
• **Verwenden Sie keine Verlängerungen.**  
• **Das Erdungskabel muss 2 cm länger als die anderen Kabel sein.**  
• **Wenn das Gerät 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 muss an keiner Stelle die Umwelttemperatur um 50°C übersteigen.**  
• **Das Gerät ist für den dauerhaften Anschluss an das Stromnetz vorgesehen.**

• **Achtung!** Bevor man den Stromkreis wieder an das Stromnetz anschließt und seinen ordnungsgemäßen Betrieb überprüft, sich immer vergewissern, dass das Stromkabel ordnungsgemäß montiert wurde.  
• **Achtung!** Der Austausch des Verbindungskabels muss von dem autorisierten technischen Kundendienst oder einer Person mit ähnlicher Qualifikation durchgeführt werden.

Hinweis: Das Produkt ist mit einer Leistungsbegrenzungsfunktion ausgestattet, mit der Sie eine maximale Absorptionsschwelle  $k_w$  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.

### 3.3 Montage

Bevor man die Installation beginnt:

- Nach dem Auspacken des Produkts überprüfen Sie, ob es während des Transports nicht beschädigt wurde, und wenden Sie sich bei Problemen an Ihren Händler oder den Kundendienst, bevor Sie mit der Installation fortfahren.
- Prüfen, dass die Produktabmessungen zum gewählten Installationsbereich passen.
- Prüfen, ob sich in der Verpackung mitgeliefertes Material (wie z.B. Beutel mit Schrauben, Garantieblätter usw.) (aus Beförderungsgründen) befindet. Evtl. ist dieses herauszunehmen und aufzubewahren.
- Sich auch vergewissern, dass bei dem Installationsbereich eine Stromsteckdose vorhanden ist

Vorbereitung des Möbels zum Einbau:

- Das Produkt darf nicht auf Kühlern, Geschirrspülern, **Herden, Öfen, Waschmaschinen und Trocknermaschinen** installiert werden.
- Sämtliche Schneidearbeiten im Möbel vor dem Einbau des Kochfelds durchführen; Späne und Sägemehl-Rückstände sorgfältig entfernen.

**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.

Abb. 1B-2B

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

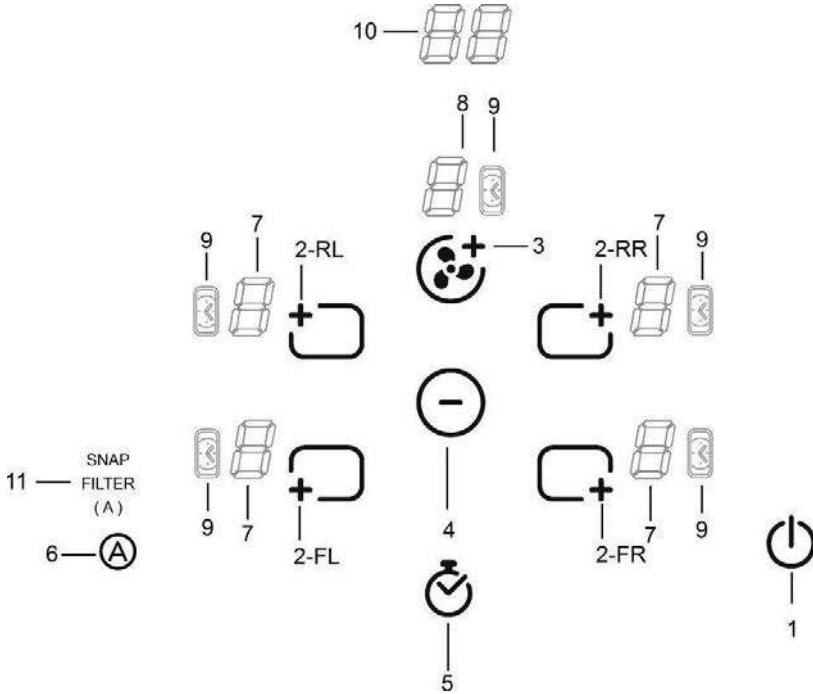
Anmerkung: Für eine korrekte Installation des Produkts ist es ratsam, die Rohre mit Klebeband mit folgenden Eigenschaften abzudecken:

- elastische Folie aus weichem PVC, mit Klebstoff auf **Acrylatbasis**
- der DIN EN 60454 entspricht
- schwer entflammbar
- ausgezeichnete Alterungsbeständigkeit
- beständig gegen Temperaturschwankungen
- bei niedrigen Temperaturen verwendbar

## 4. Gerätebeschreibung

Bedienfeldanordnung

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



Tasten

1. EIN/AUS des Kochfeldes / der Abzugshaube des Kochfeldes
2. Auswahl der Kochzone  
Erhöhung der Leistungsstufe
3. Erhöhung der Abzugsleistung Gebläse
4. Reduzierung der Leistungsstufe der gewählten Kochzone;  
Reduzierung der Abzugsleistung des Gebläses ;  
Reduzierung der eingestellten Zeit (Timer)
5. Aktivierung des Timers  
Erhöhung der Zeit des Timers
6. Aktivierung der automatischen Absaugfunktion  
Neustart der Sättigungsanzeige der Filter

Display / LED

7. Anzeige eingestellte Leistungsstufe
8. Anzeige der Abzugsleistung des Gebläses
9. Anzeige für eingeschalteten Timer
10. Anzeige der Zeit des Timers
11. Anzeige für die automatische Absaugfunktion  
Anzeige Filterwechsel  
Anzeige für die Funktion mit SNAP

## Benutzung des Kochfeldes


Was Sie vor Beginn wissen sollten:

Alle Funktionen dieses Kochfeldes sind entwickelt worden um strengste Sicherheitsrichtlinien zu einzuhalten.

Deshalb:

- Einige Funktionen lassen sich nicht aktivieren bzw. deaktivieren sich, wenn sich kein Kochgeschirr auf den Kochfeldern befinden oder wenn sie nicht richtig positioniert sind.

- In anderen Fällen deaktivieren sich die ausgewählten Funktionen automatisch nach einigen Sekunden, falls eine Funktion eine weitere Einstellung verlangt, die sie nicht erhält (z.B.: das "Einschalten der Kochflächen" ohne das "Auswählen eines Kochfeldes" und das "Auswählen der Temperatur", oder die "Funktion Lock" oder die des "Timers").

 **Achtung!** Im Falle einer (z.B.) längeren Benutzung könnte sich das Abschalten des Kochfeldes etwas verzögern, weil es sich in der Phase der Abkühlung befindet; in der Anzeige der Kochfelder erscheint dann das Zeichen **H** was darauf hinweist, dass es sich in dieser Phase befindet. Warten Sie bis die Anzeige erlischt, bevor Sie sich dem Kochfeld nähern

Anzeige der Kochebene  
in den Anzeigen der jeweiligen Kochfelder wird folgendes angezeigt:

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| Kochfeld eingeschaltet            | <b>0</b>       |
| Power Level (Heizniveau)          | <b>1...9-P</b> |
| Indikator für Restwärme           | <b>H</b>       |
| Topf Detector                     | <b>U</b>       |
| Bridge Funktion Aktiviert         | <b>n</b>       |
| Funktion Temperatur Manager aktiv | <b>u</b>       |
| Funktion Kindersicherung aktiv    | <b>L</b>       |

Eigenschaften der Kochfläche

### ● Safe Activation

Das Gerät schaltet sich nur ein, wenn sich Kochgeschirr auf den Kochfeldern befinden: der Heizprozess beginnt nicht oder

wird unterbrochen, falls kein Kochgeschirr aufliegt oder es entfernt wird.

### ● Topf\_Detector

Das Gerät bemerkt automatisch ob sich Töpfe auf den Kochfeldern befinden.

### ● Sicherheitsabschaltung

Aus Gründen der Sicherheit hat jedes Kochfeld eine Höchstdauer, die von der Höhe des eingestellten Heizniveau abhängig ist.

### ● Indikator für Restwärme

Nach dem Abschalten einer oder mehrerer Kochfelder wird das vorhanden sein von Restwärme auf der Anzeige des **dazugehörigen Feldes mit dem Symbol **H**** angezeigt.

### Funktion

Hinweis: Um jegliche Funktion aktivieren zu können muss zuerst das gewünschte Feld eingeschaltet werden.

### ● Einschalten


Drücken (streifen) Sie über  AN/AUS Kochfläche / Abzugshaube

Die Leuchtanzeige geht an und zeigt damit an, dass die Kochfläche/Abzugshaube betriebsbereit ist.

Drücken Sie erneut um es auszuschalten.

Hinweis: Diese Funktion ist fundamental für jeden weiteren Schritt.

### ● Auswahl des Kochfeldes

Streifen (drücken) Sie die Taste  zur Auswahl des gewünschten Kochfeldes.

### ● 9 Level zur Hitzeregulierung

Die Kochebene ist mit 9 Heizstufen ausgestattet

Streifen (drücken) Sie die Taste , um die Heizkraft zu erhöhen;

Streifen (drücken) sie die Taste , um die Heizkraft zu senken;

Das Heizniveau wird auf der Anzeige des ausgewählten Feldes mit den Zahlen **1...9** angezeigt.


### ● Power Booster

Das Modell hat eine zusätzliche Leistungsstufe (neben der Leistungsstufe **9**), die für 5 Minuten eingeschaltet bleibt, danach schaltet das Gebläse auf die vorherige Leistungsstufe zurück.

Streifen (drücken) Sie die Taste , um die Heizkraft zu erhöhen (über die Stufe 9 hinaus) und um den Power Booster einzuschalten.

Die „Power Booster“ Stufe wird auf der Anzeige Des Feldes mit dem Symbol „P“ angezeigt.

NB: Die Kochplatte  (ABB.19) hat keinen Timer für den Power Booster;

Um den Power Booster abzuschalten, drücken Sie .


### ● „Bridge Zones“ (Brückenfelder)

Die Kochfelder sind dank der „Bridge“ Funktion in der Lage kombiniert zu arbeiten und so eine einziges Kochfeld, mit gleicher Stufe, zu erzeugen. Diese Funktion ermöglicht ein gleichmäßiges garen in Formen oder Töpfen von großer Dimension.

Es ist auch möglich, das vordere Kochfeld „Master“ zusammen mit dem jeweiligen hinteren Feld „Sekundär“ zu verwenden (um zu überprüfen, auf welchen Feldern diese Funktion möglich ist, beratschlagen sie die Abbildungen dieser Gebrauchsanweisung).

Zur Aktivierung der „Bridge“ Funktion:

- wählen Sie das Kochfeld „Master“  aus (welches auf der Stufe 0 stehen muss)

- halten Sie  gedrückt, bis ein Signalton zu hören ist, worauf das Symbol „B“ blinkend, in der Anzeige (7), des sekundären Kochfeldes, erscheint.

- wählen Sie das „sekundäre“ Kochfeld innerhalb von 3 Sekunden aus

- stellen Sie die gewünschte Stufe (Heizkraft) ein . Die Stufe des „Masters“ wird in der dazugehörigen Anzeige (7) angezeigt werden.

Hinweis: Um die Bridge Funktion zu deaktivieren ist es ausreichend das Kochfeld auf Stufe „0“ zu stellen.

### ● Temperatur Manager

Der „Temperatur Manager“ ist eine Kontrollfunktion, die es ermöglicht Speisen bei gleichmäßiger Temperatur zu halten. Dabei liegt die Temperatur konstant auf einer Stufe zwischen 0 und 1; ideal um fertige Gerichte warm zu halten.

Die Funktion „Temperatur Manager“ aktiviert man, durch das erste drücken der taste .

In der Anzeige des Kochfeldes, das auf Stufe Temperatur Manager läuft, erscheint das Symbol „TM“


### ● Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert, dass Kinder aus versehen die Kochfelder und Abzugshaube einschalten können, indem es die Aktivierung jeglicher Funktion untersagt.



Die Kindersicherung kann nur bei eingeschaltetem Gerät, jedoch mit ausgeschalteten Kochfeldern, aktiviert werden.


### Aktivierung:

• drücken Sie gleichzeitig  (FR) und  und halten Sie sie gedrückt

• dann erneut und den Wahlschalter  (2-FR); ein akustisches Signal zeigt an, dass die Kindersicherung Child Lock eingeschaltet ist, auf den Display erscheint „L“ (7).

### Deaktivierung:

• drücken Sie und halten sie gleichzeitig  (2-FR) und  gedrückt.

• dann erneut  ein akustisches Signal zeigt an, dass die Kindersicherung Child Lock abgeschaltet ist, auf den Display erscheint „L“ (7).

**Kurzzeitige Deaktivierung:** es ist möglich die Kochfläche auch bei eingeschalteter Kindersicherung zu benutzen.

**Gehen Sie folgendermaßen vor:**

• drücken Sie und halten Sie  (2-FR) und  gedrückt.

Nun ist es möglich das Kochfeld wie gewohnt zu benutzen, jedoch wird die Kindersicherung nach Abschalten des Kochfeldes erneut aktiviert.

### ● Timer

Die Timer Funktion ist eine Zeitkontrolle, welche, auch gleichzeitig, auf jedem Kochfeld getrennt von einander, eingestellt werden kann ( und auch für die Abzugshaube). Nach Beendigung der eingestellten Zeit wird das ausgewählte Feld (oder die Abzugshaube) automatisch ausgeschaltet und der Benutzer wird durch ein akustisches Signal gewarnt.

Den Timer aktiviert man, durch das drücken dieses Symbols



Sobald der Timer den Count-down beendet hat, wird ein akustisches Signal abgegeben ( 2 Minuten lang oder bis irgendeine Taste der Kochfläche gedrückt wird) und auf der Anzeige (10) blinkt das Symbol „00“.

Einstellung der Timer Funktion für die Kochzone

• Wählen Sie ein Kochfeld aus 

• Drücken Sie  um die Funktion zur Zeiteinstellung zu aktivieren.

• Zeitspanne des Timers einstellen:

drücken Sie die Auswahltaste  , um die Dauer der automatischen Abschaltung zu erhöhen

drücken Sie die Auswahltaste  , um die Dauer der automatischen Abschaltung zu reduzieren

Falls erwünscht, wiederholen Sie diesen Vorgang auch für die anderen Kochfelder

Hinweis: Für jedes Kochfeld kann eine Unterschiedliche Zeitspanne eingestellt werden: in der Anzeige (10) erscheint dann, für die Dauer von 10 Sekunden, der Count-down des zuletzt ausgewählten Feldes, gefolgt von dem mit der kürzesten Kochdauer.

Zum ausschalten des Timers:


• Stellen Sie den Wert des Timers, durch drücken der

Taste  auf den Wert 

• Schalten Sie das Kochfeld, durch drücken der Taste  aus


Hinweis: Die Funktion bleibt aktiv, falls in der Zwischenzeit keine anderen Tasten gedrückt werden.

Hinweis: seitlich des Kochfeldes erscheint bei

eingeschaltetem Timer das folgende Symbol 


### ● Egg Timer

Die Aufgabe des Egg Timer ist es, ein von den Kochfeldern (und der Abzugshaube) unabhängiger Count-down zu sein. Am Ende des eingestellten Zeitraums, wird der Benutzer über ein Akustisches Signal gewarnt.

Den Egg Timer aktivieren Sie durch das drücken von .  
Hinweis : Um den Egg Timer einzustellen, folgen Sie der Anleitung zur Einstellung des Timers.

### ● Power Limitation

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

Merke : Die Einstellung muss bei ausgeschaltetem Kochfeld vorgenommen werden, ohne die Taste  zu drücken und zwar beim Anschluss des Kochfeldes mit der Stromversorgung oder der erneuten Verbindung mit der Stromversorgung, innerhalb der nächsten 2 Minuten.

Einstellung der Power Limitation :

- drücken Sie 

 gedrückt halten, drücken und loslassen 

- es erklingt ein kurzer Signalton

-  gedrückt halten,  drücken und loslassen(2-FL)

- jetzt kann Taste  losgelassen werden:

- das Display (7) des Bereichs FL zeigt in abwechselnder Reihenfolge die Symbole "C" und "0" an, um anzuzeigen, dass die Einstellung vorgenommen werden kann
- das Display (7) des Bereichs RL zeigt die derzeitige Einstellung an\*\*  
0 = 7,4 KW  
1 = 3,1 KW  
2 = 4,5 KW

\*\* Voreinstellung beträgt 7,4 KW

- um die Power-Limitation-Einstellung zu verändern  (2-FL) drücken

- um diese Wahl zu speichern,  2 Sekunden lang drücken: es erklingt ein langer Signalton, der die Einstellung bestätigt.

-  drücken, um die Funktion zu verlassen

### Verwendung der Abzugshaube

#### ● Einschalten


Drücken (streifen) Sie über  zum Einschalten/Ausschalten des Kochfeldes / der Abzugshaube

Das Lämpchen zur Anzeige erleuchtet um anzuzeigen, dass die Kochebene / Abzugshaube betriebsbereit ist.


Drücken Sie es erneut um es auszuschalten


Hinweis: Diese Funktion ist allen anderen vorrangig.

#### ● Einschalten der Abzugshaube:

Streifen Sie über(drücken Sie) die Auswahltaste  um die Abzugshaube einzuschalten.

#### ● Geschwindigkeit (Stärke) der Absaugung:


Streifen Sie über(drücken Sie) die Auswahltaste , um die Geschwindigkeit (Stärke) der Absaugung zu erhöhen (0-10);

Streifen Sie über (drücken Sie) die Auswahlstaste , um die Geschwindigkeit (Stärke) der Absaugung zu reduzieren (10-0):

### ● **Timer**



Der Timer kann bei jeder Geschwindigkeit aktiviert werden, indem Sie die Taste  drücken.

Auf der Anzeige (10) wird dann der Count-down angezeigt,

auf dem Display (9) erscheint dann dieses Symbol 

Einstellung des Timers für die Absaugung

Es ist möglich einzugreifen und die voreingestellte Dauer bis zur Abschaltung zu verändern. Die Veränderung muss bei aktivem Timer erfolgen.

- Drücken Sie  um die Dauer bis zur automatischen Abschaltung zu verlängern
- Drücken Sie  um die Dauer bis zur automatischen Abschaltung zu verkürzen.

### ● **Anzeige der Sättigung der Filter**

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

Fettfilter

LED **“FILTER”** (11) leuchtet auf

Geruchsfilter mit Aktivkohle

LED **“FILTER”** (11) blinkt

### ● **Reset Sättigung der Filter**

Nach der Filterwartung (Fettfilter und/oder Aktivkohle), Taste

 lange drücken ;

LED **“FILTER”** geht aus und der Zählvorgang der Anzeige startet erneut.

### ● **Aktivierung der Anzeige Sättigung Geruchsfilter mit Aktivkohle**

Diese Anzeige ist in der Regel abgeschaltet.

Um sie zu aktivieren:

- Abzugsfläche durch  anschalten;

- Abzugsmotor und Kochfeld sind ausgeschaltet,  drücken und gedrückt halten;

- **“FILTER”** geht an und wieder aus, um die erfolgte Aktivierung anzuzeigen.

### ● **Deaktivierung der Anzeige Sättigung Geruchsfilter mit Aktivkohle**

den oben beschriebenen Vorgang der Aktivierung wiederholen


- **“FILTER”** geht an und wieder aus, um die erfolgte Deaktivierung anzuzeigen.

### ● **Automatische Funktionsweise**

Die Abzugshaube wird sich automatisch auf die geeignete Geschwindigkeit einschalten, gemäß der, auf den einzelnen Kochfeldern, verwendeten Heizstufen.

Wenn das Kochfeld abgeschaltet ist, schaltet die Dunstabzugshaube schrittweise die Absauggeschwindigkeit herunter und entfernt so die restlichen Dämpfe und Gerüche, bevor sie sich ganz abschaltet.

Um diese Funktion zu aktivieren:

Drücken Sie kurz  und das LED **“(A)”** (11) erleuchtet, um anzuzeigen, dass die Abzugshaube in diesem Modus arbeitet.

### ● **Automatische Funktionsweise der Abzugshaube mit SNAP®**

Für den Anschluss der Dunstabzugshaube an den SNAP® bitte in der mit der SNAP® gelieferten Betriebsanleitung nachsehen oder auf die Webseite [www.elica.com](http://www.elica.com) gehen.

Hinweis: SNAP® ist eine Zusatzabsaugvorrichtung, die zusammen mit der Dunstabzugshaube arbeiten kann.

Zum Einschalten dieser Funktion:

Drücken Sie kurz auf , die LED **“(A)”** und die LED SNAP (11) beginnen zu leuchten, um anzuzeigen, dass die Dunstabzugshaube in diesem Modus arbeitet.

Das Gerät ist für den Gebrauch in Kombination mit einem KIT Sensor Window (nicht vom Hersteller mitgeliefert) ausgerüstet.

Wenn man das KIT Sensor Window (nur im ABSAUGMODUS), schaltet sich die Luftabsaugung jedes Mal ab, wenn das Fenster im Raum, an dem das KIT angebracht worden ist, geschlossen ist.

• Der elektrische Anschluss des KITs an das Gerät muss von einem spezialisierten Fachtechniker ausgeführt werden.

• Das KIT muss gemäß den Sicherheitsvorschriften, die für das Bauteil und den Einsatz mit dem Gerät gelten getrennt, zertifiziert werden. Die Installation muss im



Einklang mit den geltenden Regelungen für Hausanlagen ausgeführt werden.

**ACHTUNG:**

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

#### 4.1 Leistungstabellen

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

## 4.2 Kochtabellen

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

## 5. Wartung

### Wartung der Kochfläche

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

#### 5.1 Reinigung

Die Kochfläche muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Wichtig:

verwenden Sie keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder Stahlwolle. Ihre Verwendung kann mit der Zeit das Glas beschädigen.

Verwenden Sie keine chemische, ätzende Reinigungsmittel, sowie Backofenreiniger oder Fleckenenferner.

Lassen Sie, nach jedem Gebrauch, die Fläche abkühlen und reinigen Sie sie um Angeklebtes und Flecken durch Essensreste zu entfernen.

Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt können die Oberfläche beschädigen und sollten sofort entfernt werden.

Salz, Zucker oder Sand könnten die Glasoberfläche beschädigen.

Benutzen Sie ein weiches Tuch, Küchenpapier oder geeignete Reinigungsmittel (halten Sie sich an die Anweisungen des Herstellers).

**VERWENDEN SIE KEINE DAMPFREINIGER!!!**

Wichtig:

Im Falle von versehentlichem Verlust von Flüssigkeiten aus den Töpfen, ist es möglich über das Ablaufventil einzugreifen, welches sich an der Unterseite des Gerätes befindet, um alle **Reste entfernen zu können und eine hygienische Reinigung** zu gewährleisten.

Bild 18

Für eine tiefere Reinigung, entfernen Sie die untere Auffangschale.

Bild 19

Reinigung des Metallgitters:

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

### Wartung der Abzugshaube

#### Reinigung

Zur Reinigung, benutzen Sie AUSSCHLIEßLICH ein feuchtes Tuch mit neutralen Reinigern. VERWENDEN SIE ZU REINIGUNG KEINE HILFSMITTEL ODER GERÄTE!

Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermittel.

**BENUTZEN SIE KEINEN ALKOHOL!**

#### Fettfilter

Dieser Filter fängt vom Kochen stammende Fetteilchen ab.

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

Bild 15

#### Aktivkohle-Filter – Keramik

(Nur für die Version mit Filter)

Hält die unangenehmen Gerüche, die sich beim Kochen entwickeln, fest.

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.

Bild 17 – 17a – 17b – 17c

## 5.2 Störungssuche

| FEHLER CODE                                             | BESCHREIBUNG                                                                         | MÖGLICHE URSACHEN                                                                                                         | FEHLERBEHEBUNG                                                             |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| E2                                                      | Die Elektronik schaltet sich wegen erhöhter Temperatur ab                            | Die innere Temperatur der elektrischen Komponenten ist zu hoch                                                            | Vor einem erneuten Gebrauch, warten Sie bis sich die Fläche abkühlt hat    |
| E3                                                      | Kochgeschirr ist nicht geeignet                                                      | Verlust der magnetischen Eigenschaften                                                                                    | Entfernen Sie den Topf                                                     |
| E5                                                      | Probleme bei der Kommunikation zwischen der Bedienoberfläche und dem Induktionsmodul | Es gelangt kein Strom zu den einzelnen Modulen; die Stromverbindung wurde nicht richtig angeschlossen oder ist fehlerhaft | Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und überprüfen Sie die Verbindungen |
| Bei allen anderen Fehlermeldungen ( E ... U ... C ... ) | Rufen Sie den Kundenservice an und nennen Sie Ihren Fehlercode                       |                                                                                                                           |                                                                            |

## 5.3 Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

1. Überprüfen Sie ob Sie das Problem, anhand der Punkte in der „Fehlerbehebung“, nicht selbst lösen können.
  2. Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein, um sicherzugehen, dass sich die Störung nicht von alleine gelöst hat.
- Falls, nach allen oben genannten Überprüfungen die Störung weiterhin besteht, rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.

Suivre de près les instructions reportées dans ce manuel. Nous déclinons toute responsabilité pour tout problème, dommage ou incendie causé à l'appareil suite au non-respect des instructions reportées dans ce manuel. L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique pour la cuisson des aliments et l'aspiration des fumées 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, sur l'utilisation et sur la sécurité.
- ⓘ Ne pas effectuer de modifications électriques 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'état de l'appareil avant de procéder avec l'installation. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.

Remarque : Les pièces marquées du symbole « (\*) » sont des accessoires en option fournis uniquement avec certains modèles, ou des pièces non fournies, à acheter.

## ⓘ 1. Mises en garde

Attention ! Suivre attentivement les instructions ci-dessous : ● **L'appareil doit être 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 de l'appareil si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation.** ● **La mise à la terre de l'appareil est rendue obligatoire par la loi.** ● **Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil, 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.** ● **L'appareil 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 l'appareil ; 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 l'appareil.** ● **Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil.** ● **Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis, risque d'incendie.** ● **Ne pas placer de matériaux inflammables sur l'appareil ou à proximité.** ● **Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile.** ● **Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter toute possibilité d'électrocution.** ● **L'appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie 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 essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Éteindre l'appareil et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. Risque d'incendie : ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson. ● Ne pas utiliser de 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 l'appareil au secteur électrique : contrôler la plaque des données (placée sur la partie inférieure de l'appareil) 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 de renverser du liquide ; pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur. ● Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides, ou encore sans récipients. ● À la fin de la cuisson, éteindre la zone de cuisson correspondante. ● Pour la cuisson, ne jamais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil. ● Ne jamais chauffer une boîte ou une boîte de conserve contenant des aliments sans

l'ouvrir : elle pourrait exploser ! Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plaques de cuisson. ● L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tel que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, il est recommandé d'utiliser une puissance inférieure. ● Les récipients doivent être directement placés sur la plaque de cuisson et être centrés. N'insérer en aucun cas d'autres objets entre la casserole et la plaque de cuisson. ● En cas de températures élevées, l'appareil réduit automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson. ● Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau électrique en retirant la fiche électrique ou en coupant l'interrupteur général. ● Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien. ● L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents. ● Les enfants doivent être contrôlés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. ● Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. ● La pièce doit être suffisamment aérée quand l'appareil est utilisé simultanément aux autres appareils de combustion au gaz ou autres combustibles. ● L'appareil doit être régulièrement nettoyé à la fois à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS

UNE FOIS PAR MOIS) cela devrait se faire en conformité avec les instructions d'entretien. ● Le non-respect des normes de nettoyage de l'appareil et du filtre (ainsi que son remplacement) comporte des risques d'incendies. ● Le flambage est strictement interdit. ● L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée. ● La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu. ● ATTENTION : Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de l'appareil peuvent chauffer. ● Attention ! Ne pas brancher l'appareil au secteur électrique tant que l'installation n'est pas totalement terminée. ● Concernant les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, respecter scrupuleusement les réglementations établies par les autorités locales compétentes. ● L'air aspiré ne doit pas être convoyé vers le conduit destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion à gaz ou autres combustibles. ● Il ne faut jamais utiliser l'appareil sans la grille ! ● Utiliser seulement les vis de fixation fournies avec l'appareil ou, si elles ne sont pas comprises, acheter les bonnes vis. Utiliser des vis de la longueur indiquée dans la notice. ● Quand cet appareil et les autres non alimentés par l'énergie électrique sont en marche simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4 × 10<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.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE - UK SI 2013 No3113, relative aux

déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En assurant que ce produit est éliminé correctement, l'utilisateur contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé. Le symbole



présent sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme déchet ménager mais qu'il doit 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.

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/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/CEI 61000-3-3 ; EN/CEI 61000-3-12. 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 plans de cuisson électriques, votre plan à induction est :

- Plus sûr : température inférieure à la surface du verre.
- Plus rapide : temps de chauffe des aliments inférieurs.
- Plus précis : le plan réagit instantanément à vos commandes
- Plus efficace : 90 % de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. En outre, une fois enlevée la casserole, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, en évitant une perte de chaleur inutile.



## 2.1 Récipients pour la cuisson

Utiliser uniquement des casseroles portant le symbole



Important :

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

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

L'efficacité de toutes les casseroles adaptées à l'induction dérive des fonds composés partiellement de matériau ferromagnétique !! Vérifier, lors de l'achat des casseroles ou des poêles, que :

- le fond soit entièrement en matériau ferromagnétique. Dans le cas inverse l'efficacité de transmission de la chaleur et son uniformité diminue, la température de la surface de la casserole/poêle n'est plus adéquate à la cuisson.



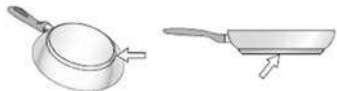
NON !

- Le fond ne contient pas d'aluminium : le récipient ne chauffe pas et ne peut donc pas être reconnu par les inducteurs.



NON !

- Fonds bombés ou surfaces striées. Ils suppriment des surfaces de contact entre les inducteurs et le récipient et réduisent l'efficacité en aggravant l'expérience de cuisson.



OUI !

Important : il ne faut jamais poser des casseroles et des poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de la plaque.

### 2.1.1 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.

### 2.1.2 Diamètres fonds de casseroles conseillés

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

Pour voir le diamètre minimum de la casserole à utiliser sur chaque zone, consulter la partie illustrée de cette notice.

**Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de :**

- Utiliser des poêles et casseroles du même diamètre que celui de la zone de cuisson.
- Si possible, laisser le couvercle sur les casseroles pendant la cuisson et particulièrement pour celles avec une hauteur supérieure à 22 cm.
- Placer la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur la plaque.

### Utilisation de l'aspirateur

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



Version aspirante

Fig. 7

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

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

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

Pour de plus amples, consulter la page relative aux accessoires de la version aspirante dans la partie illustrée de ce manuel. Raccorder le produit aux tuyaux et aux orifices d'évacuation murale du même diamètre que celui de la sortie d'air (bride de raccord).

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

Nous déclinons, dans ce cas, toute responsabilité.

- ⓘ Utiliser un conduit le plus court possible.
- ⓘ Utiliser un conduit avec le moins de coudes possible (angle maximal du coude : 90°).
- ⓘ Éviter de changer drastiquement la section du conduit



Version filtrante

Fig. 10

L'air aspiré sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce. Le produit est fourni avec tout le nécessaire pour une installation standard avec la sortie de l'air dans la partie frontale de la plinthe du meuble. Pour de plus amples, consulter la page relative aux accessoires de la version filtrante dans la partie illustrée de ce manuel.

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 qu'aspirantes.

### 3. Installation

● L'installation, électrique comme mécanique, doit être effectuée par un personnel spécialisée.

L'appareil 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.



#### 3.1 Branchement électrique

Fig. 3

● Débrancher l'appareil du secteur électrique. ● L'installation doit être effectuée par un personnel professionnellement qualifié, connaissant les normes en vigueur en matière d'installation et de sécurité. ● Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages personnels, matériels et aux animaux en cas de non-respect des indications fournies dans le présent chapitre. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le retrait de la plaque de cuisson du plan de travail. ● Vérifier que la tension indiquée sur la plaque de série correspond à celle fournie dans le logement dans lequel elle sera installée. ● Ne pas utiliser de rallonges. ● Le câble électrique de terre doit être 2cm plus long par rapport aux autres câbles ● Si l'appareil n'est pas doté d'un cordon d'alimentation, en utiliser un ayant des conducteurs d'une section minimale de 2.5 mm<sup>2</sup> pour une puissance allant

jusqu'à 7200 Watt ; pour des puissances supérieures, la section 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. ● L'appareil est destiné à être branché de manière permanente au secteur électrique.

● 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. ● 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.

Remarque: le produit est doté d'une fonction Power Limitation qui permet de programmer 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.

### 3.3 Montage

Avant de commencer l'installation :

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

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.**

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

Fig. 1B-2B

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

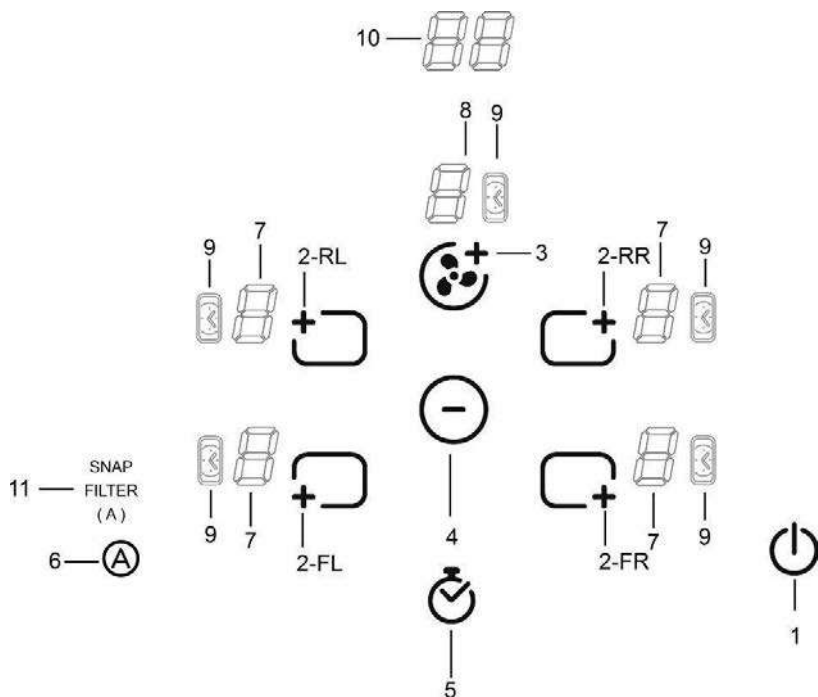
Remarque : Il est conseillé, pour installer correctement le produit, de recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes :

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

## 4. Fonctionnement

Panneau de contrôle

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



Touches

1. ON/OFF de la plaque de cuisson/aspirateur pour plan de cuisson

### 2. Sélection des zones de cuisson

Augmenter Power Level

3. Augmenter vitesse (puissance) d'aspiration

4. Diminuer Power Level

Diminuer vitesse (puissance) d'aspiration

Diminuer temps Timer

5. Activer Timer

Augmenter temps Timer

6. Activation des fonctions automatiques

Réinitialiser saturation filtres

Afficheur / LED

7. Afficher Power Level

8. Afficher vitesse (puissance) d'aspiration

9. Voyant Timer activé

10. Voyant temps Timer

11. Voyant fonction d'aspiration automatique

Voyant assistance filtres

Voyant fonctionnement avec unité SNAP


## UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

À savoir avant de commencer :

Toutes les fonctions de ce plan de cuisson sont conçues dans le but de 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 foyers, ou quand elles 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 (par exemple: "Allumer le plan de cuisson" sans "Sélectionner la zone de cuisson" et la "Température de fonctionnement", ou bien la "Fonction Lock" ou celle "Timer").

 Attention! Dans le cas (par exemple) d'utilisation prolongée, la coupure de la zone de cuisson pourrait ne pas être immédiate, car en phase de refroidissement le symbole "H" apparaît sur l'écran pour indiquer ce stade de fonctionnement.

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

Affichage zone de cuisson  
dans les affichages relatifs aux zones de cuisson, apparaît :

|                                      |                                                                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Zone de cuisson allumée              |    |
| Power Level                          |    |
| Residual Heat Indicator              |   |
| Pot Detector                         |  |
| Fonction Bridge désactivée           |  |
| Fonction Temperature Manager activée |  |
| Fonction Child Lock activée          |  |

Caractéristiques de la plaque

### ● Safe Activation

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

### ● Pot Detector

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 le symbole de la zone qui s'éclaire sur l'afficheur "H".

Fonctionnement

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

### ● Allumage


Appuyer sur (effleurer)  ON/OFF de la plaque de cuisson/ aspirateur

Le voyant s'éclaire pour signaler que la plaque de cuisson/aspirateur est prêt(e) à l'emploi.

Appuyer de nouveau pour éteindre.

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

### ● Sélection des zones de cuisson

Effleurer (appuyer sur) la touche de sélection , correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

### ● 9 Power Level


La plaque est équipée de 9 niveaux de puissance :

Effleurer (appuyer sur) la touche de sélection , pour augmenter le niveau de puissance;

Effleurer (appuyer sur) la touche de sélection , pour diminuer le niveau de puissance;

Le niveau de puissance apparaît sur l'afficheur de la zone sélectionnée : 


### ● Power Booster

Le produit dispose d'un niveau de puissance supplémentaire (en plus du niveau , qui reste activé pendant 5 minutes, puis la puissance revient au niveau précédent.

Effleurer (appuyer sur) la touche de sélection  , pour augmenter le niveau de puissance (au-delà du niveau ) et activer le Power Booster

Le niveau Power Booster est signalé sur l'afficheur de la zone sélectionnée avec le symbole "P".

NB : la zone de cuisson  (FIG.19), ne dispose pas d'un temporisateur pour le Power Booster ;

pour désactiver le Power Booster appuyer sur 


### ● Bridge Zones

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

Il est possible d'utiliser (en mode combiné) la zone de cuisson frontale "Master" avec la zone correspondante derrière "Secondaire"


(pour vérifier les zones concernées par cette fonction, consulter la partie illustrée de ce manuel).


Pour activer la Fonction Bridge:

• Sélectionner la zone de cuisson "Master"  (qui doit être au niveau de puissance 0)

- maintenir la pression  jusqu'à l'émission du signal sonore suivi par l'affichage du symbole "P" clignotant, sur l'afficheur (7) de la zone de cuisson "Secondaire"

- sélectionner la zone de cuisson "Secondaire" dans les 3 secondes qui suivent


- programmer le niveau (Puissance) d'exercice  de la zone de cuisson "Master", qui apparaîtra sur l'afficheur respectif (7)

Remarque : pour désactiver la Fonction Bridge il suffit d'amener la zone de cuisson à la bonne température .

### ● Temperature Manager

La fonction de contrôle Temperature Manager permet de maintenir la température constante à un niveau de puissance optimisé compris entre 0 et 1; elle est parfaite pour maintenir les aliments déjà cuits à la bonne température.

La fonction Temperature Manager s'active à la première pression de la touche 

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



### ● Child Lock

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

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

**Activation:**



• appuyer sur et maintenir enfoncées simultanément les

touches  (FR) et 

• puis de nouveau et le sélecteur  (2-FR) ; un signal sonore indique que la fonction Child Lock est activée et affiche "L" sur les afficheurs (7).

**Désactivation :**



• appuyer sur et maintenir enfoncées simultanément les

touches  (2-FR) et 

• puis de nouveau  ; un signal sonore indique que la fonction Child Lock est désactivée et "L" disparaît des afficheurs (7).

**Désactivation temporaire:** une zone de cuisson peut être utilisée même avec la fonction Child Lock activée.

**Procéder comme suit:**



• appuyer sur et maintenir enfoncée  (2-FR) et 

La zone de cuisson peut maintenant être utilisée normalement, la fonction Child Lock s'actionne à nouveau à l'extinction de la plaque de cuisson.


### ● Timer

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

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

Le Timer s'active en appuyant sur le symbole  dès que le timer a terminé le compte à rebours, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une quelconque touche (10) clignote, avec le symbole .

Réglage de la fonction Timer pour la plaque de cuisson

• Sélectionner la zone de cuisson. 

• Appuyer sur  pour accéder à la fonction de réglage.  
• Régler la durée du Timer:




appuyer sur le sélecteur  , pour augmenter le temps d'extinction automatique


appuyer sur le sélecteur  , pour diminuer le temps d'extinction automatique

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

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


Pour couper le Timer :

- programmer la valeur du timer à "0", avec  , avec 
  - éteindre la plaque de cuisson, avec 
- Remarque : la fonction reste active si l'on n'appuie pas, entre-temps, sur d'autres touches.
- Remarque : à côté de la zone de cuisson, lorsque le Timer

est actionné, apparaît le symbole 

### ● Egg Timer

La fonction Egg Timer est un compte à rebours séparé des zones de cuisson (et de la zone aspirante). À la fin du délai programmé l'utilisateur est averti par le signal sonore correspondant.


L'Egg Timer s'active en appuyant sur 

Remarque : pour régler la fonction Egg Timer suivre la même procédure de la fonction Timer.







### ● Power Limitation

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

Remarque : le réglage doit être effectué à plaque éteinte,

sans appuyer sur la touche  lors du branchement du produit au circuit électrique ou de la reconnexion du circuit électrique (dans les 2 minutes qui suivent).


Pour régler la fonction Power Limitation :


- appuyer sur 
- tout en maintenant enfoncé  appuyer puis relâcher 
- un signal sonore est émis
- maintenir enfoncé  appuyer puis relâcher  (2-FL)
- relâcher maintenant la touche 

- l'afficheur (7) de la zone FL visualise la séquence alternée des symboles "C" et "0" pour signaler qu'il est possible d'effectuer le réglage
- l'afficheur (7) de la zone RL visualise le réglage en cours\*\*  
0 = 7,4 KW  
1 = 3,1 KW  
2 = 4,5 KW

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

- pour modifier la programmation de la fonction Power

Limitation appuyer sur  (2-FL)

- pour sauvegarder la valeur appuyer sur  , pendant 2 secondes; un signal sonore se déclenche pour confirmer le réglage.

- appuyer sur  , pour quitter la fonction

### UTILISATION DE L'ASPIRATEUR

#### ● Allumage


Appuyer sur (effleurer)  ON/OFF de la plaque de cuisson/ aspirateur

Le voyant s'éclaire pour signaler que la plaque de cuisson/aspirateur est prêt(e) à l'emploi.


Appuyer de nouveau pour éteindre.


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

#### ● Mise en marche de l'aspirateur :


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

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


Effleurer (appuyer sur) la touche de sélection  , pour augmenter la vitesse (puissance) d'aspiration (0-10);

Effleurer (appuyer sur) la touche de sélection  , pour diminuer la vitesse (puissance) d'aspiration (10-0);

#### ● Timer


Le Timer s'active, à n'importe quelle vitesse, en appuyant sur le symbole 


de l'afficheur (10) le compte à rebours apparaît,

sur l'afficheur (9) apparaît le symbole 

Réglage du Timer pour l'aspirateur

Il est possible d'intervenir et de modifier les temps d'arrêt programmés. La variation se fait quand le Timer est activé.

• Appuyer sur  pour augmenter le temps d'arrêt automatique

• Appuyer sur  pour diminuer le temps d'arrêt automatique

● Voyant de saturation des filtres

La hotte indique lorsqu'il faut changer les filtres :

Filtres à graisse


la LED "FILTER"(11) s'éclaire

Filtre anti-odeurs au charbon actif

la LED "FILTER"(11) clignote

● Réinitialiser saturation filtres

Après avoir effectué l'entretien des filtres (graisses et/ou


charbon actif), appuyer longuement sur la touche 

la LED "FILTER" s'éteint, et relance le comptage de l'indicateur.


● Activation du voyant de la saturation des filtres anti-odeurs aux charbons actifs

Ce voyant est généralement désactivé.

Pour l'activer, procéder comme suit :

- éclairer la plaque aspirante avec 

- avec moteur d'aspiration et zones de cuisson éteintes,

appuyer et maintenir la pression de la touche 

- "FILTER" s'éclaire et s'éteint pour signaler l'activation.

● Désactivation du voyant de la saturation des filtres anti-odeurs aux charbons actifs

répéter la susdite opération pour l'activation

"FILTER" clignote puis s'éteint pour signaler la désactivation.

● Fonctionnement automatique

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

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

Pour activer cette fonction :

Appuyer brièvement sur , la LED "(A)" (11) s'éclaire pour signaler que la hotte fonctionne sous ce mode.

● Fonctionnement automatique de la hotte avec la fonction SNAP®

Pour la connexion entre la hotte et SNAP®, consulter le manuel fourni avec SNAP® ou visiter [www.elica.com](http://www.elica.com).

Remarque : SNAP® est une unité d'aspiration auxiliaire en mesure de fonctionner avec la hotte.

Pour activer cette fonction :

Appuyer brièvement sur , le LED "(A)" et le LED

SNAP (11) s'allument pour indiquer que la hotte est en train de fonctionner sous ce mode.

L'appareil est prévu pour être utilisé en association avec un KIT capteur Window (non fourni par le fabricant).

En installant le KIT capteur Window (uniquement en cas d'utilisation en mode ASPIRATION), l'aspiration de l'air cessera chaque fois que la fenêtre présente dans la pièce, sur laquelle est appliqué le KIT, sera fermée.

• Le branchement électrique du KIT à l'appareil doit être effectué par un personnel technique qualifié et spécialisé.

• Le KIT doit être certifié séparément, conformément aux normes de sécurité pertinentes au composant et à son utilisation avec l'appareil. L'installation doit être effectuée conformément aux 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.



#### 4.1 Tableaux de puissance

| Niveau de puissance |                | Typologie de cuisson                                      | Niveau d'utilisation<br>(l'indication doit être associée à l'expérience et aux habitudes de cuisson)                                                                             |
|---------------------|----------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Puissance maximale  | Boost          | <b>Réchauffer rapidement</b>                              | <b>Idéal pour élever très rapidement la température des aliments jusqu'à ébullition rapide en cas d'eau ou pour chauffer rapidement les liquides de cuisson</b>                  |
|                     | 8-9            | Friggere - bollire                                        | <b>Idéal pour le brunissement, commencer à cuire, frire des produits congelés, faire bouillir rapidement</b>                                                                     |
| Puissance élevée    | 7-8            | Rôtir - brunir - bouillir - griller                       | <b>Idéal pour rôtir, maintenir l'ébullition, cuire et griller (courte durée, 5-10 minutes)</b>                                                                                   |
|                     | 6-7            | Rôtir - cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller     | <b>Idéal pour brunir, maintenir l'ébullition légère, cuire et griller (pendant une durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer les accessoires</b>                                |
| Puissance moyenne   | 4-5            | Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller             | <b>Idéal pour cuire à l'étouffée, maintenir une ébullition délicate, cuire (pour une longue durée). Repasser les pâtes</b>                                                       |
|                     | 3-4            | Cuire - frémir - épaissir - rendre crémeux                | <b>Idéal pour les cuissons prolongées (riz, sauces, rôtis, poisson), en présence de liquides d'accompagnement (par exemple eau, vin, bouillon, lait), mélanger les pâtes</b>     |
|                     | 2-3            | Cuire - frémir - épaissir - rendre crémeux                | <b>Idéal pour les cuissons prolongées (volumes de moins d'un litre: riz, sauces, rôtis, poisson) en présence de liquides d'accompagnement (exemple eau, vin, bouillon, lait)</b> |
| Faible Puissance    | 1-2            | Faire fondre - dégeler - garder au chaud - rendre crémeux | <b>Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre doucement le chocolat, décongeler des produits de petites dimensions</b>                                                          |
|                     | 1              | Faire fondre - dégeler - garder au chaud - rendre crémeux | <b>Idéal pour garder au chaud de petites portions d'aliments fraîchement cuisinés ou garder à température les plats et faire épaissir le risotto</b>                             |
| OFF                 | Puissance zéro | Surface d'appui                                           | <b>Plan de cuisson en position stand-by ou coupé (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O)</b>                                       |

## 4.2 Tableaux de cuisson

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

## 5. Entretien

### Entretien de la plaque de cuisson

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

#### 5.1 Nettoyage

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important :

**Ne pas utiliser d'éponges abrasives, de tampons à récurer.** Leur utilisation, au fil du temps, pourrait abîmer le verre.

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

Après chaque utilisation, laisser refroidir le plan et le nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires.

Le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre endommagent le plan de cuisson et doivent être retirés immédiatement.

Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre.

Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage du plan (suivre les instructions du fabricant).

NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYEURS A VAPEUR !!!

Important :

En cas de gros débordements accidentels de liquides des casseroles il est possible d'intervenir à travers la vanne de décharge, placée sur la partie inférieure du produit de manière à pouvoir éliminer tout résidu et nettoyer en toute sécurité.

Fig. 18

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

Fig. 19

Nettoyage de la grille métallique :

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

### Entretien de l'aspirateur

#### Nettoyage

Pour le nettoyage, utiliser EXCLUSIVEMENT un chiffon imbibé de détergent liquide neutre. NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !

Éviter l'usage de produits à base d'agents abrasifs.

NE PAS UTILISER D'ALCOOL !

#### Filtre anti-graisse

Il retient les particules de graisse dérivantes 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.

Fig. 15

#### Filtre À Charbon Actif - Céramique

(Seulement pour la version filtrante)

Il retient les mauvaises odeurs 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.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

## 5.2 Recherche des pannes

| CODE D'ERREUR                                                  | DESCRIPTION                                                                       | CAUSES POSSIBLES                                                                                                               | SUPPRESSION DE L'ERREUR                                                |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| E2                                                             | La zone commandes s'éteint à cause d'une trop haute température                   | La température interne de l'électronique est trop élevée                                                                       | Attendre que la plaque refroidisse avant de l'utiliser à nouveau       |
| E3                                                             | Récipient non adapté                                                              | Perte des propriétés magnétiques                                                                                               | Retirer la casserole                                                   |
| E5                                                             | Problèmes de communication entre l'interface utilisateur et le module à induction | Le courant électrique n'arrive pas au module :<br>Le câble d'alimentation n'a pas été connecté correctement ou est défectueux. | Débrancher la plaque du circuit électrique et vérifier le raccordement |
| Pour tous les autres signaux d'erreur<br>( E ... U ... C ... ) | Appeler le service assistance technique et communiquer le code d'erreur           |                                                                                                                                |                                                                        |

## 5.3 Service assistance

Avant de contacter le Service Clientèle

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

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

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 gebruik-, onderhouds- en installatie-instructies blijven hetzelfde.

- ⓘ Lees de aanwijzingen aandachtig: 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 worden vastgesteld dat alle onderdelen geen schade vertonen. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.
- ⓘ Controleer eerst of het apparaat intact is voordat u verder gaat met de installatie. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.

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

## ⚠ 1. Waarschuwingen

Opgelet! Neem de volgende **aanwijzingen strikt in acht**: ● **Voordat er handelingen voor installatie worden uitgevoerd, moet het apparaat eerst worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.** ● **De installatie** of het onderhoud moet 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 apparaat mag gerepareerd of vervangen worden, tenzij dat uitdrukkelijk wordt aangegeven in de **handleiding**. ● **De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.** ● **De voedingskabel moet lang** genoeg zijn om de aansluiting op het

elektriciteitsnet van het in het meubel **ingebouwde apparaat 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 apparaat 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 apparaat spelen; houd kinderen op afstand en onder toezicht omdat de toegankelijke onderdelen tijdens het gebruik zeer heet kunnen worden.** ● Voor mensen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, te controleren of uw stimulator compatibel is met het **apparaat**. ● **Tijdens en na gebruik mogen de verwarmingselementen van het apparaat niet worden aangeraakt.** ● Vermijd contact met doeken of ander brandbaar materiaal totdat alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld, brandgevaar. ● **Plaats geen brandbare materialen op het apparaat 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 apparaat worden uitgeschakeld om het**

gevaar op elektrische schokken te voorkomen. ● **Het apparaat 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 altijd bewaakt worden. Een kort kookproces moet constant bewaakt worden. ● **Probeer NOOIT om vlammen met water te blussen.** In plaats daarvan moet het apparaat 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 apparaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het typeplaatje (op de onderkant van het apparaat) 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 electricien.

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 warmtetoevoer beperkt worden.** ● **Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of potten, of zonder**

**pannen.** ● **Na beëindiging van het kookproces moet de betreffende kookzone worden uitgeschakeld.** ● Gebruik bij het koken nooit vellen aluminiumfolie en plaats nooit rechtstreeks met aluminium verpakte producten. Aluminium zou kunnen smelten en uw apparaat onherstelbaar beschadigen. ● **Warm nooit een blikje met voedingsmiddelen op zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen!** Deze waarschuwing geldt voor alle andere soorten kookplaten. ● Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan. ● De 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 apparaat automatisch het vermogensniveau van de kookzones.** ● **Voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert, moet u het apparaat van het stroomnet loskoppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of de hoofdschakelaar van het huis uitschakelen.** ● **Gebruik tijdens alle installatie- en onderhoudshandelingen altijd werkhandschoenen.** ● **Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen die niet beschikken over de noodzakelijke ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of nadat ze aanwijzingen**

hebben ontvangen inzake het veilige gebruik van het apparaat en ze de bij het gebruik betrokken gevaren begrepen hebben. ● **Kinderen moeten** gecontroleerd worden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. ● **De reiniging en het onderhoud** mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder dat ze onder toezicht staan. ● **De ruimte moet voldoende** worden geventileerd wanneer het apparaat tegelijk met andere apparaten wordt gebruikt die op gas of andere brandstoffen werken. ● **Het apparaat** moet zowel intern als extern regelmatig worden gereinigd (TENMINSTE EEN KEER PER MAAND), maar volg daarbij de specifieke instructies in de **onderhoudsinstructies**. ● **Het niet naleven van de voorschriften voor de reiniging van het apparaat en van het vervangen en reinigen van de filters brengt brandgevaar met zich mee.** ● **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. ● **Waarschuwing!** Sluit het apparaat niet aan op het elektriciteitsnet tot de **installatie volledig is voltooid.** ● **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 aangezogen lucht mag niet in een kanaal geleid worden dat ook gebruikt wordt voor het afvoeren van rookgassen**

van apparaten die functioneren op gas of **andere brandstoffen.** ● Gebruik het apparaat nooit als het rooster niet op de **juiste manier is gemonteerd!** ● Gebruik voor de installatie enkel de meegeleverde bevestigingsschroeven of koop, indien niet meegeleverd, het juiste **type schroeven.** Gebruik een **correcte lengte** voor de schroeven zoals beschreven in de handleiding voor **installatie.** ● **Wanneer dit apparaat** gelijktijdig met andere apparaten werkt die met andere energie dan elektriciteit worden ingeschakeld, dan mag de onderdruk in de ruimte niet meer dan 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar) zijn. ● **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.

Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EG - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) - (Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA)). Door er zorg voor te dragen dat dit apparaat op de correcte manier wordt verwijderd, draagt de gebruiker bij aan het voorkomen van potentieel negatieve consequenties voor het milieu en de gezondheid. Het op het product of op de begeleidende



**papieren aangegeven symbol**  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.

Apparatuur ontworpen, getest en vervaardigd in overeenkomst met de normen inzake:

- Veiligheid: CEI/EN 60335-1; CEI/EN 60335-2-6, CEI/EN 60335-2-31, CEI/EN 62233.
- Prestaties: 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 een correct gebruik om de gevolgen voor het milieu te verminderen: Wanneer u begint te koken, schakel het

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

## 2. Het 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.
- Sneller: kortere verwarmingstijden van het voedsel.
- Preciezer: de kookplaat reageert onmiddellijk op uw commando's.
- Efficiënter: 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in warmte. Bovendien wordt de warmteoverdracht onmiddellijk onderbroken zodra de pan van de kookplaat verwijderd wordt en wordt zo onnodig warmteverlies voorkomen.

### 2.1 Recipiënten voor het koken



Gebruik alleen pannen met het symbool

Belangrijk:

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

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

Niet alle pannen geschikt voor inductie werken efficiënt door hun gedeeltelijk ferromagnetische bodems!!! Controleer dat bij het kopen van pannen:

- de bodem volledig gemaakt is van ferromagnetisch materiaal. Anders wordt zowel het rendement van de warmteoverdracht als de uniformiteit ervan verlaagd, waarbij de temperatuur van de panoppervlakte ongeschikt wordt voor koken.



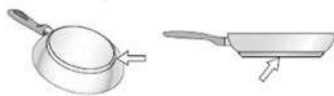
NEE!

- dat de bodem geen aluminium bevat: de schotel warmt dan niet op en kan zelfs niet worden herkend door de inductoren.



NEE!

- Niet vlakke bodem of met een ruw oppervlak. Het contactoppervlak tussen de inductor en de pan wordt hierdoor verkleind en de kookkwaliteit verslechterd.



JA!

Belangrijk: plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de kookplaat.

#### 2.1.1 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.

#### 2.1.2 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. Voor het verkrijgen van de beste resultaten worden aanbevolen om:

- Braadpannen en pannen te gebruiken met een diameter van de bodem die gelijk is aan die van de kookzone.
- Houd het deksel waar mogelijk op de pannen tijdens het koken, vooral voor pannen met een hoogte van meer dan 22 cm.
- Plaats de pan in het midden van de op de plaat aangegeven kookzone.



## Gebruik van de afzuigkap

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



Extractie-vorm

Afb. 7

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

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

- in geval van rechthoekige uitgang 222 x 89 mm
- in geval van ronde uitgang  $\varnothing$  150 mm (\*)

Raadpleeg voor meer informatie de pagina met betrekking tot de accessoires van de afzuigversie in het geïllustreerde deel van deze handleiding. Sluit het product aan op leidingen en uitlaatopeningen in de wand met een gelijke diameter aan die van de luchtuitlaat (flensaansluiting).

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

In deze gevallen aanvaarden wij derhalve geen enkele aansprakelijkheid.

- ⚠ Gebruik een zo kort mogelijk kanaal.
- ⚠ Gebruik een leiding met zo weinig mogelijk bochten (maximale hoek van de bocht: 90°).
- ⚠ Vermijd drastische wijzigingen in de doorsnede van de leiding.



Filtratie-vorm

afb. 10

De aangezogen lucht wordt na filtratie door speciale vetfilters en geurbepalende filters weer in de ruimte geleid. Het product wordt geleverd met alle elementen noodzakelijk voor een standaardinstallatie, met de luchtuitlaat aan de voorzijde van de plint van het meubel. Raadpleeg voor meer informatie de pagina met betrekking tot de accessoires van de filterversie (in het geïllustreerde deel van deze handleiding).

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

## 3. Het installeren

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

Dit huishoudelijke apparaat is geproduceerd om ingebouwd te worden

in een werkblad van 2-6 cm dik in geval van installatie TOP, of 2,5-6 cm dik in geval van installatie FLUSH.

De minimale afstand tussen de kookplaat en de wand moet ten minste 5 cm aan de voorzijde en 4 cm aan de zijkanten 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.



### 3.1 Elektrische aansluiting

Afb. 3

• **Koppel het apparaat 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 van het apparaat overeenkomt met die van de woning waar het apparaat geïnstalleerd zal worden.** • **Gebruik geen verlengsnoeren.** • **De elektrische aardgeleider moet 2 cm langer zijn dan de andere geleiders.** • **In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een voedingskabel, gebruik dan een kabel met een minimale doorsnede van de geleiders van 2,5 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 apparaat** is bestemd om aangesloten te worden op het elektriciteitsnet.

● **Opgelet!** Voordat u het circuit weer op het voedingsnet aansluit en de goede werking ervan controleert, moet altijd eerst gecontroleerd worden of de netkabel correct gemonteerd is. ● **Opgelet!** De vervanging van de verbindingskabel moet worden uitgevoerd door de erkende technische servicedienst of door een persoon met een soortgelijke deskundigheid.

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

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

### 3.3 Montage

Voordat u begint met de installatie:

- Controleer na het uitpakken van het product dat het niet beschadigd is geraakt tijdens het transport en neem in geval van problemen, voordat verder wordt gegaan met de installatie, contact op met de leverancier of de klantenservice.
- Controleer of het gekochte product de juiste afmetingen heeft voor het gekozen installatiegebied.
- Controleer of de verpakking (om transportredenen) aanvullend materiaal bevat (zoals bijvoorbeeld zakjes met schroeven, de garantie enz.); dit moet eventueel verwijderd en bewaard worden.
- Controleer ook of er in de nabijheid van het installatiegebied een stopcontact beschikbaar is

Voorbereiding van het meubel voor de inbouw:

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

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

Afb. 1B-2B

**Opgelet!** De ontbrekende installatie van schroeven en bevestigingselementen, zoals voorzien in deze aanwijzingen, kan gevaren van elektrische aard veroorzaken.

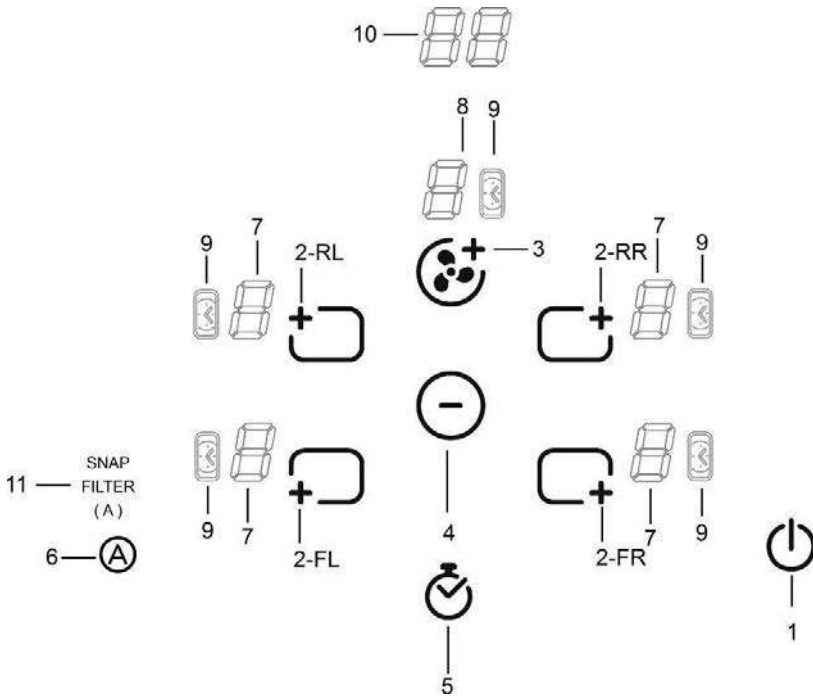
Opmerking: voor een correcte installatie van het product wordt aangeraden om de leidingen te omwikkelen met een kleefstof met de volgende kenmerken:

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

## 4. Werking

Bedieningspaneel

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



Toetsen

1. ON/OFF van de kookplaat / de afzuigkap voor de kookplaat
2. Selectie kookzones  
Verhoging Power Level
3. Verhoging aanzuigsnelheid (vermogen)
4. Verlaging Power Level  
Verlaging aanzuigsnelheid (vermogen)  
Vermindering tijd Timer
5. Activering Timer  
Vermeerdering tijd Timer
6. Activering automatische functies  
Reset verzadiging filters

Display / LED

7. Weergave Power Level
8. Weergave aanzuigsnelheid (vermogen)
9. Indicator actieve Timer
10. Indicator tijd Timer
11. Indicator functie automatische afzuiging  
Indicator service filters  
Indicator werking met SNAP

## GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Belangrijk informatie alvorens te beginnen:

Alle functies van deze kookplaat zijn ontworpen om te voldoen aan de meest strenge veiligheidsnormen.

Derhalve:








- Worden bepaalde functies niet geactiveerd, of worden ze automatisch gedeactiveerd, in afwezigheid van pannen op de kookzone of wanneer deze niet goed geplaatst zijn.
- In andere gevallen worden de geactiveerde functies na enkele seconden automatisch gedeactiveerd wanneer de geselecteerde functie een andere maar niet gegeven instelling behoeft (bijv.: "Kookplaat inschakelen" zonder "Selecteer kookzone" en de "Bedrijfstemperatuur", of de "Functie Lock" of de "Timer").

 Let op! In geval van (bijvoorbeeld) een langdurig gebruik van de kookplaat, zou de uitschakeling van de kookzone niet onmiddellijk kunnen plaatsvinden omdat tijdens de koelfase op het display van de kookzones het symbool "H" verschijnt 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 weergegeven:

|                                    |                                                                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kookzone ingeschakeld              |    |
| Power Level                        |    |
| Residual Heat Indicator            |    |
| Pot Detector                       |  |
| Functie Bridge actief              |  |
| Functie Temperature Manager actief |  |
| Functie Child Lock actief          |  |

Kenmerken van de kookplaat

### ● Safe Activation

Het product wordt alleen geactiveerd in aanwezigheid van pannen op de kookzones: het verwarmingsproces wordt niet

geactiveerd of wordt onderbroken in geval van afwezigheid of verwijdering van de pannen.

### ● Pot Detector

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

### ● Safety Shut Down

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

### ● Residual Heat Indicator

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

Werking

Opmerking: Voor de activering van alle gewenste functies moet allereerst de gewenste zone geactiveerd worden.

### ● Inschakeling

Druk op (aanraken)  ON/OFF kookplaat/ afzuigkap  
Het controlelampje gaat branden om aan te geven dat de kookplaat/afzuigkap klaar is voor gebruik.

Voor de uitschakeling nogmaals drukken.

Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.


### ● Selectie kookzones

De selectietoets  van de gewenste kookzone aanraken (erop drukken).

### ● 9 Power Level

De kookplaat is uitgerust met 9 vermogensniveaus.

De selectietoets  + aanraken (erop drukken) om het vermogensniveau te verhogen;

de selectietoets  - aanraken (erop drukken) om het vermogensniveau te verlagen;


Het vermogensniveau wordt weergegeven op het display van de geselecteerde zone: "1 ... 9"

### ● Power Booster

Het product beschikt over een extra vermogensniveau (hoger dan niveau 9), dat gedurende 5 minuten actief blijft; vervolgens keert het vermogen terug naar het vorige niveau.

De selectietoets  + aanraken (erop drukken) om het vermogensniveau (hoger dan het niveau 9) te verhogen en de Power Booster te activeren

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

NB: de kookzone  (AFB.19) heeft geen timer voor de Power Booster;


druk voor de deactivering van de Power Booster op 

### ● Bridge Zones

De kookzones zijn, dankzij de functie Bridge, in staat om **gecombineerd te werken en zo één enkele zone met hetzelfde vermogensniveau te creëren**. Deze functie staat toe om, in geval van zeer grote pannen en platen, een gelijkmatige bereiding te verkrijgen.


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


Voor de activering van de functie Bridge:

- selecteer de kookzone "Master"   
(die een vermogensniveau van 0 moet hebben)

- houd  ingedrukt tot er een geluidssignaal te horen is dat gevolgd zal worden door de weergave van het knipperende **symbool "f" op het display (7)** van de "Secundaire" kookzone

- selecteer binnen 3 seconden de "Secundaire" kookzone

- stel het Werkingsniveau (Vermogen) in  van de kookzone "Master", weergegeven op het betreffende **display (7)**


Opmerking: voor het deactiveren van de Functie Bridge is het voldoende de kookzone in te stellen op de temperatuur .

### ● Temperature Manager

Temperature Manager is een stuurfunctie door middel waarvan de warmte op een constante temperatuur behouden kan worden op een geoptimaliseerd vermogen tussen 0 en 1; ideaal voor het warm houden van reeds bereide gerechten.

De functie Temperature Manager wordt geactiveerd met een

eerste druk op 

**Op het display van de met Temperature Manager functionerende zone verschijnt het symbool **

### ● Child Lock

Door middel van de Child Lock kan, met de belemmering van de activering van alle functies, vermeden worden dat kinderen de kookzones en de afzuigzone per ongeluk inschakelen.

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

### Activering:

• houd gelijktijdig de toetsen  (FR) en  ingedrukt

• vervolgens nogmaals op de selectietoets  (2-FR); een geluidssignaal geeft aan dat de Child Lock actief is en er wordt een "L" weergegeven op het display (7).



### Deactivering:

• houd gelijktijdig de toetsen  (2-FR) en  ingedrukt

• druk vervolgens opnieuw op  ; een geluidssignaal geeft aan dat de Child Lock gedeactiveerd is en de "L" wordt niet meer weergegeven op het display (7).

**Tijdelijke deactivering:** het is mogelijk om een kookzone te gebruiken, ook met de geactiveerde functie Child Lock.

### **Ga als volgt te werk:**

• houd de toetsen  (2-FR) en  ingedrukt  
Nu is het mogelijk de kookzone normaal te gebruiken; de functie Child Lock wordt weer geactiveerd bij de uitschakeling van de kookplaat.

### ● Timer

De functie Timer is een countdown die, ook tijdelijk, kan worden ingesteld op iedere kookzone (en op de afzuigzone). Bij het verstrijken van de ingestelde tijd wordt de kookzone (of de afzuigzone) automatisch uitgeschakeld, hetgeen aan de gebruiker met een geluidssignaal gemeld wordt.

**De Timer wordt geactiveerd door te drukken op het symbool.**



zodra de timer de countdown beëindigt, wordt er een geluidssignaal afgegeven (gedurende 2 minuten, wordt gestopt door te drukken op een willekeurige toets van de **kookplaat**), **terwijl het display (10) knippert, met het symbool **.

Instelling van de functie Timer voor de kookplaat

• Selecteer de kookzone 

• Druk op  om de functie instelling te openen.  
• Stel de duur van de Timer in:

druk op de selectietoets , voor het verhogen van de automatische uitschakeltijd

druk op de selectietoets , voor het verminderen van de automatische uitschakeltijd

Indien gewenst, deze handeling herhalen voor de andere kookzones.

Opmerking: Voor iedere kookzone kan een andere Timer worden ingesteld, op het display (10) verschijnt voor 10 seconden de countdown van de laatst geselecteerde zone, waarna de countdown met de kortste tijd wordt weergegeven.

Voor het uitschakelen van de Timer:

• stel de waarde van de timer in op "0", door middel van



• de kookplaat uitschakelen, met

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

Opmerking: tijdens het gebruik van de Timer verschijnt er

aan de zijkant van de kookzone het symbool

### ● Egg Timer

De functie Egg Timer is een countdown die onafhankelijk is van de kookzones (en van de afzuigzone). Bij het verstrijken van de ingestelde tijd wordt de gebruiker gewaarschuwd met een geluidssignaal.

De Egg Timer wordt geactiveerd door te drukken op

Opmerking: volg voor de instelling van de functie Egg Timer dezelfde procedure als voor de functie Timer.

### ● Power Limitation

Door middel van de functie Power Limitation kan de werking van het product zo worden ingesteld dat de maximale absorptie beperkt wordt.

Opmerking: de instelling moet worden uitgevoerd met de uitgeschakelde kookplaat, zonder te drukken op de toets

, op het moment van aansluiting van de kookplaat op het elektriciteitsnet of bij de heraansluiting van het elektriciteitsnet zelf, binnen 2 minuten.

Voor de instelling van de Power Limitation:

- druk op   
- blijf ingedrukt houden en vervolgens indrukken en loslaten   
- er wordt een kort geluidssignaal afgegeven

- blijf drukken op en (2-FL) **indrukken en loslaten**

- op dit punt kan de toets worden losgelaten:

- het display (7) van de zone FL toont op volgorde de symbolen "C" en "0", om aan te geven dat de instelling kan worden uitgevoerd
- het display (7) van de zone RL toont de huidige instelling\*\*  
0 = 7,4 KW  
1 = 3,1 KW  
2 = 4,5 KW

\*\* de standaardinstelling is gelijk aan 7,4 KW

- druk, om de instelling van de Power Limitation te wijzigen, op (2-FL)

- druk, om de gemaakte keuze te bevestigen, gedurende 2 seconden op ; er wordt een lang geluidssignaal afgegeven ter bevestiging van de uitgevoerde instelling.

- druk op , om de functie af te sluiten

### GEBRUIK VAN DE AFZUIGKAP

#### ● Inschakeling

Druk op (aanraken) ON/OFF kookplaat/ afzuigkap  
Het controlelampje gaat branden om aan te geven dat de kookplaat/afzuigkap klaar is voor gebruik.  
Voor de uitschakeling nogmaals op de toets drukken.  
Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

#### ● Inschakeling van de afzuigkap:

Voor de activering van de afzuigkap de selectietoets aanraken (erop drukken)

#### ● Aanzuignelheid (vermogen):

de selectietoets aanraken (erop drukken), om de aanzuignelheid (vermogen) te verhogen (0-10);

de selectietoets aanraken (erop drukken), om de aanzuignelheid (vermogen) te verlagen (10-0);

#### ● Timer

De Timer wordt, vanaf elke snelheid, geactiveerd door te drukken op het symbool

op het display (10) wordt de countdown weergegeven,



op het display (9) verschijnt het symbool

Instelling van de Timer voor de afzuigkap

Het is mogelijk om de vooraf ingestelde uitschakeltijden te wijzigen. De wijziging moet worden uitgevoerd met de geactiveerde Timer.

• Druk op  voor het verhogen van de automatische uitschakeltijd

• Druk op  voor het verlagen van de automatische uitschakeltijd

### ● Indicator verzadiging filters

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


Vetfilter

de LED **•FILTER•**(11) wordt geactiveerd

Geurfilter met actieve kool

de LED **•FILTER•**(11) knippert

### ● Reset verzadiging filters


Druk, na het uitvoeren van het onderhoud van de filters (vet en/of actieve kool) langdurig op de toets ; de LED **•FILTER•** gaat uit en de telling van de indicator start.

### ● Activering indicator verzadiging geurfilter met actieve kool

Deze indicator is gewoonlijk gedeactiveerd.

Ga voor zijn activering als volgt te werk:

- schakel de kookplaatafzuiging in met ;

- met de uitgeschakelde afzuigmotor e kookzones, op  drukken en ingedrukt houden;

- **•FILTER•** gaat branden en gaat vervolgens uit om de activering aan te geven.

### ● Deactivering indicator verzadiging geurfilter met actieve kool

herhaal de hierboven voor de activering beschreven handeling **•FILTER•** gaat knipperen en gaat vervolgens uit om de deactivering aan te geven.

### ● Automatische werking van de kap met SNAP®

Raadpleeg, voor de verbinding tussen de kap en SNAP®, de met SNAP® geleverde handleiding of ga naar [www.elica.com](http://www.elica.com).

Opmerking: SNAP® is een ondersteunende afzuigeenheid die in staat is samen met de kap te functioneren.

Voor het activeren van deze functie:

Druk kort op , de LED **•(A)•** en de LED SNAP (11) worden geactiveerd om aan te geven dat de kap in deze modus functioneert.

Het apparaat is voorbereid om gebruikt te worden in combinatie met een SET Window-sensor (niet door de fabrikant geleverd).

Wanneer de SET Window-sensor geïnstalleerd wordt (alleen bij gebruik van de AFZUIGMODUS), zal de luchtafzuiging worden onderbroken telkens wanneer het venster van de ruimte, waarop de SET is gemonteerd, gesloten is.

• De elektrische aansluiting van de SET op het apparaat moet worden uitgevoerd door technisch gekwalificeerd en gespecialiseerd personeel.

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

OPGELET:

• de bedrading van de op het apparaat aan te sluiten SET moet deel uitmaken van een gecertificeerd circuit in zeer lage veiligheidsspanning (SELV).

• de fabrikant van dit apparaat wijst alle aansprakelijkheid af voor eventuele problemen, schade en brand die het gevolg zijn van defecten en/of een slechte werking en/of een onjuiste installatie van de SET.

#### 4.1 Vermogenstabel

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



## 4.2 Bereidingstabel

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

## 5. Onderhoud

### Onderhoud van de kookplaat

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

#### 5.1 Schoonmaak

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

##### Belangrijk:

Gebruik geen schuursponsjes of metalen sponsjes. Deze zouden na verloop van tijd het glas kunnen beschadigen.

Gebruik geen chemische en irriterende reinigingsmiddelen, **zoals ovenspray of vlekkenmiddelen.**

Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en reinigen om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te verwijderen.

Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen de kookplaat en moeten onmiddellijk worden verwijderd.

Zout, suiker en zand kunnen krassen veroorzaken op het glazen oppervlak.

Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (volg de aanwijzingen van de fabrikant).

**GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!**

##### Belangrijk:

In geval er per ongeluk grote hoeveelheden vloeistof uit de pannen wordt gemorst, is het mogelijk in te grijpen door middel van het afvoerventiel op de onderste achterzijde van het apparaat om alle resten te verwijderen en een reiniging **met de hoogste hygiënische veiligheid uit te voeren.**

afb. 18

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

afb. 19

##### Reiniging van het metalen rooster:

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

### Onderhoud van de afzuigkap

#### Reiniging

Gebruik voor de reiniging **UITSLUITEND** een met neutrale reinigingsmiddelen bevochtigde doek. **GEEN GEREEDSCHAP OF INSTRUMENTEN GEBRUIKEN VOOR DE REINIGING!**

Vermijd het gebruik van producten die schurende stoffen bevatten.

**GEEN ALCOHOL GEBRUIKEN!**

#### Vetfilter

Verzameld de door de bereiding vrijgegeven vetdeeltjes. Moet eenmaal per maand gereinigd worden (of wanneer het **stelsel voor de aanduiding van de verzadiging van de filters** dit vereist) met niet-agressieve reinigingsmiddelen, met de hand of in de vaatwasser met lage temperaturen en de korte **cyclus**.

Het kan gebeuren dat het wassen in de vaatwasser het metalen vetfilter verkleurt maar de filtratie-eigenschappen zullen absoluut niet wijzigen.

afb. 15

#### Filter Met Actieve Kool - Keramisch

(Alleen voor de Filterversie)

Vangt de door de bereiding veroorzaakte onaangename geuren op

Het product is uitgerust met een set geurfilters. De verzadiging van de geurfilters treedt op na min of meer langdurig gebruik, afhankelijk van het soort koken en de regelmaat van de vetfilterreiniging. De geurfilters kunnen om de 2/3 maanden warmteregeneerd worden in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 45 minuten. Een correcte regeneratie zorgt voor een constante filteringsefficiëntie voor 5 jaar.

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

afb. 17 – 17a – 17b – 17c

## 5.2 Het opsporen van storingen

| FOUTCODE                                                | BESCHRIJVING                                                             | MOGELIJKE OORZAKEN                                                                     | OPLOSSING                                                                      |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| E2                                                      | Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld vanwege te hoge temperatuur     | De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog                      | Wacht tot de kookplaat is afgekoeld alvorens hem opnieuw te gebruiken          |
| E3                                                      | Ongeschikt recipiënt                                                     | Verlies van de magnetische eigenschappen                                               | Pan verwijderen                                                                |
| E5                                                      | Communicatieproblemen tussen gebruikersinterface en inductiemodule       | De module wordt niet gevoed; de voedingskabel is niet correct aangesloten of is defect | Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting |
| Voor alle andere foutmeldingen<br>( E ... U ... C ... ) | Contact opnemen met de technische servicedienst en de foutcode mededelen |                                                                                        |                                                                                |

## 5.3 Klantenservice

Voordat u contact opneemt met de Servicedienst

1. Controleren of het mogelijk is het probleem zelf op te lossen met behulp van de aanwijzingen beschreven onder "Problemen oplossen".

2. Het apparaat uit- en weer inschakelen om te controleren of het probleem verholpen is.

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

Siga escrupulosamente las instrucciones proporcionadas en este manual. El fabricante no acepta responsabilidad alguna por los posibles problemas, daños o incendios causados a la máquina procedentes del incumplimiento de las instrucciones incluidas en el presente manual. El aparato está **destinado sólo para el uso doméstico para la cocción de alimentos y la aspiración de los humos procedentes de la cocción**. No se admiten usos distintos a los indicados (por ejemplo, calentar ambientes). El fabricante no se responsabiliza por el uso inapropiado o los ajustes incorrectos de los mandos.

El aparato 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 aparato.**
- ⓘ Antes de instalar el aparato, compruebe que todos los **componentes no estén dañados. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.**
- ⓘ Verifique la integridad del aparato antes de proceder con la instalación. De **no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.**

Nota: Los elementos que están marcados con el símbolo "(\*)" son accesorios opcionales suministrados únicamente con algunos modelos o elementos no suministrados, que deben comprarse a parte.

## ⚠ 1. Advertencias

¡Cuidado! Siga escrupulosamente las **siguientes instrucciones**: ● **Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el aparato de la red eléctrica.**

● **La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad.**

**No repare ni sustituya ninguna parte del aparato a menos que se indique específicamente en el manual de uso.** ● **La ley exige la puesta a tierra del aparato.** ● **El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la red eléctrica. Para que la instalación cumpla con las normas de**

**seguridad vigentes, es necesario 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 eléctricos.** ● **Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario.** ● **El equipo y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento.** ● **Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso.** ● **Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el aparato.** ● **Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del dispositivo.** ● **Evite el contacto con paños u otro material inflamable hasta que todos los componentes del aparato no se hayan enfriado suficientemente, riesgo de incendio.** ● **No coloque materiales inflamables sobre el dispositivo o en sus proximidades.** ● **Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables. Supervisar la cocción de los alimentos ricos en grasas y aceites.** ● **Si la superficie se encuentra agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.** ● **El aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto. La cocción sin supervisión sobre una placa de**

cocción con aceite o grasa puede ser **peligrosa y causar incendios**. ● El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente. ● **NUNCA intente apagar el fuego con agua**. En su lugar, **apague el aparato y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas**. Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción. ● **No utilice 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 aparato a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del aparato) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado**. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

Importante: ● **Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas**. ● **Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor**. ● **No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes**. ● **Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente**. ● **Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio, y nunca coloque directamente productos embalados con aluminio**. ● **El aluminio fundiría y dañaría irreparablemente su aparato**. ● **Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto**

**previamente: ¡podrían explotar!** Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción. ● **El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adapta para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el aceite para freír**. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia **más baja**. ● **Los recipientes deben ser colocados directamente sobre la placa de cocción y deben estar centrados**. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción. ● **En situaciones de altas temperaturas, el aparato disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción**. ● **Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte el aparato de la red eléctrica quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habitación**. ● **Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo**. ● **El aparato 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 del aparato de forma segura y la comprensión de los peligros relacionados con el mismo**. ● **Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato**. ● **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 aparato es utilizado contemporáneamente con otros aparatos de combustión de gases u otros combustibles**. ● **El aparato debe**

limpiarse con frecuencia tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), respete de todos modos cuanto expresamente indicado en las **instrucciones de mantenimiento**. ● La inobservancia de las normas de limpieza del aparato y de la sustitución y 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 aparato pueden **calentarse considerablemente**. ●


¡Cuidado! No conecte el aparato a la red eléctrica antes de haber terminado la instalación por completo. ● En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, **aténgase**

estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes. ● El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por el aparato de combustión de gas o de otros combustibles. ● ¡No utilice nunca el aparato sin la rejilla montada correctamente! ● Utilice solo los tornillos de fijación suministrados con el aparato para la instalación o, si no se suministran, compre el tipo de tornillos adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la Guía de instalación. ● Cuando este aparato 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**.

Este aparato cumple los requisitos de la Directiva Europea 2012/19/CE - UK SI 2013 No3113, sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Asegurándose de que este producto se deseche correctamente, el usuario ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el



medio ambiente y la salud. El símbolo  en el producto o en la documentación adjunta indica que este producto no debe ser tratado como un desecho doméstico, sino que debe ser llevado a un 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.

Aparato diseñado, probado y fabricado de acuerdo con las normativas sobre:

- Seguridad: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Rendimiento: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recomendaciones para la correcta utilización con el fin de limitar el impacto sobre el medio ambiente: Cuando empiece a cocinar, encienda el aparato 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. Utilización

### Uso de la placa de cocción

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

Beneficios:

Comparada con las placas de cocción eléctricas, su placa de inducción es:

- Más segura: menor temperatura sobre la superficie del vidrio.
- Más rápida: tiempos menores de calentamiento de alimentos.
- Más precisa: la placa reacciona inmediatamente a los mandos
- Más eficiente: el 90% de la energía absorbida se 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.

### 2.1 Recipientes para la cocción

Utilizar solo ollas con el símbolo .

Importante:

para evitar daños permanentes en la superficie de la placa, no utilice:

- recipientes con fondo que no sea perfectamente plano;
  - recipientes de metal con una base esmaltada;
  - recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa;
  - nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.
- ¡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.



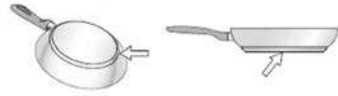
¡NO!

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



¡NO!

- 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.**



¡SÍ!

Importante: nunca apoye ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.

### 2.1.1 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.

### 2.1.2 Diámetros del fondo de olla recomendados

IMPORTANTE: si las ollas no tienen las dimensiones adecuadas, las zonas de cocción no se encienden.

Para ver el diámetro mínimo de la olla a utilizar en cada área, consulte la parte correspondiente en este manual.

Para obtener mejores resultados se recomienda:

- Usar ollas y sartenes cuyo diámetro del fondo sea igual al de la zona de cocción.
- Siempre que sea posible, mantenga la tapa de las ollas durante la cocción, especialmente para las ollas de más de 22 cm de altura.
- 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.



Versión aspirante

Fig.7

Los vapores se expulsan al exterior a través de una serie de tuberías (deben comprarse a parte) fijadas a la brida de empalme incluida en el suministro.

El diámetro del tubo de descarga debe ser igual al diámetro del aro de empalme:

- en caso de salida rectangular 222 x 89 mm
- en caso de salida redonda Ø 150 mm (\*)

Para más información véase la página correspondiente a los accesorios de la versión aspirante en la parte ilustrada de este manual. Empalme el producto en tuberías o agujeros de descarga en la pared con diámetro equivalente al de la salida de aire (brida de empalme).

El empleo de tuberías y agujeros de descarga en la pared con diámetro inferior conllevará una disminución en términos de rendimiento de aspiración y un aumento drástico del ruido.

Por lo tanto no se acepta responsabilidad alguna por ello.

- ⚠ Usar un conducto lo más corto posible.

- ⓘ Usar un conducto con la menor cantidad de codos posibles (ángulo máximo del codo 90°).
- ⓘ Evitar cambios bruscos de sección del conducto



Versión filtrante

Fig. 10

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. Para más información véase la página correspondiente a los accesorios de la versión filtrante (en la parte ilustrada de este manual). Consulte los sitios web [www.elica.com](http://www.elica.com) y [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) para verificar la gama completa de los juegos disponibles, para poder realizar distintas instalaciones tanto en versión filtrante como aspirante.

### 3. Instalación

● **La instalación, ya sea eléctrica o mecánica, debe ser llevada a cabo por personal especializado.**

El aparato 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.



#### 3.1 Conexión eléctrica

Fig. 3

● **Desconecte el aparato de la red eléctrica.** ● **La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad.** ● **El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo.**

● **El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir el desmontaje de la placa de cocción de la encimera.** ● **Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del aparato, corresponda a la del local en el que se va 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 electrodoméstico 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 aparato está destinado a estar conectado permanentemente a la red eléctrica.**

● ¡Cuidado! Antes de volver a conectar el circuito a la red eléctrica y verificar su correcto funcionamiento, siempre compruebe que el cable de la red haya sido correctamente instalado. ● ¡Cuidado! La sustitución del cable de interconexión debe ser realizada por el servicio de asistencia técnica autorizado o por una persona con una cualificación similar.

Nota: 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.

### 3.3 Montaje

Antes de iniciar la instalación:

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

Preparación del mueble para el empotrado:

- El producto no puede ser instalado encima de dispositivos de refrigeración, lavavajillas, estufas, hornos, lavadoras o secadoras.
- Realice todos los trabajos de corte del mueble antes de **montar la placa de cocción y elimine cuidadosamente las virutas o los residuos de aserrín.**

**IMPORTANTE:** 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, déje secar el adhesivo durante unas 24 horas.**

Fig.1B-2B

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

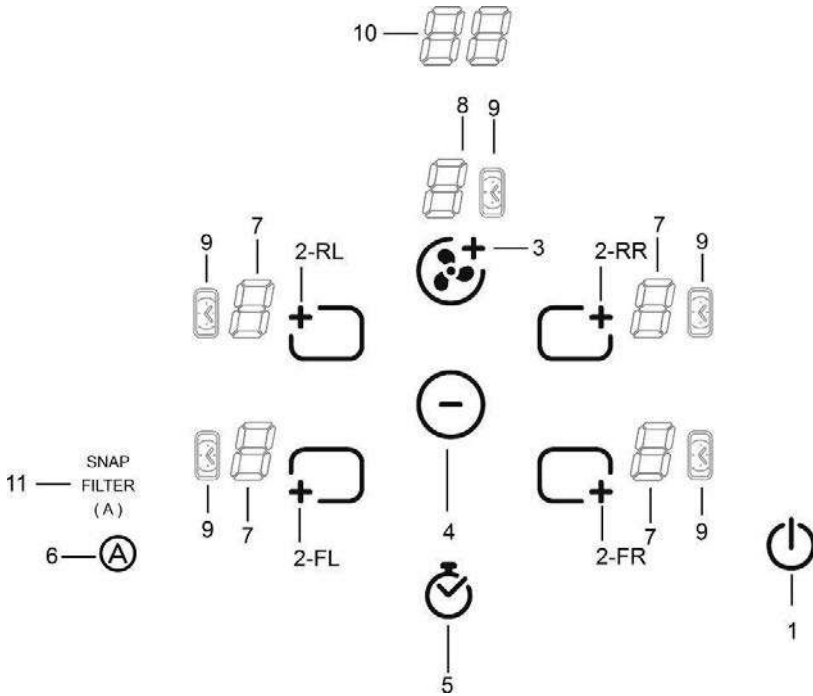
Nota: para una correcta instalación del producto es recomendable aplicar en los conductos un adhesivo con las **siguientes características:**

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

## 4. Funcionamiento

Panel de control

Nota: Para seleccionar los mandos basta con tocar suavemente (presionar) los símbolos que los representan.



Botones

1. ON/OFF de la placa de cocción/ aspirador para placa de cocción
2. Selector zona de cocción  
Aumento Power Level
3. Aumento velocidad (potencia) de aspiración
4. Disminución Power Level  
Disminución velocidad (potencia) de aspiración  
Disminución tiempo Timer
5. Activación Timer  
Aumento tiempo Timer
6. Activación funciones automáticas  
Reset saturación filtros

Pantalla / LED

7. Visualización Power Level
8. Visualización velocidad (potencia) de aspiración
9. Indicador timer activo
10. Indicador tiempo Timer
11. Indicador función de aspiración automática  
Indicador asistencia filtros  
Indicador funcionamiento con SNAP


## EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Antes de iniciar:

Todas las funciones de esta placa de cocción están diseñadas para cumplir con las más estrictas normas de seguridad.

Por esta razón:








- Algunas funciones no se activan, o bien se desactivan automáticamente en ausencia de ollas sobre la zona de cocción o cuando están colocadas de manera incorrecta.
- En otros casos, las funciones activadas se desactivan **automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da** (por ejemplo: "Encender la placa de cocción" sin "Seleccionar la zona de cocción" y la "Temperatura de ejercicio", o bien la "Función Lock" o la "Timer").

 ¡Cuidado! En caso (por ejemplo) de uso prolongado, el apagado de la zona de cocción puede no ser inmediato, debido a que se encuentra en una fase de enfriamiento: en el **indicador de las zonas de cocción aparece el símbolo "H"** para indicar que se está ejecutando esta fase.

Espere a que el indicador se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

Pantalla zona cocción

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

|                                      |                                                                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Zona de cocción encendida            |    |
| Power Level                          |    |
| Residual Heat Indicator              |    |
| Pot Detector                         |  |
| Función Bridge activada              |  |
| Función Temperature Manager activada |  |
| Función Child Lock activada          |  |

Características de la placa

### ● Safe Activation

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

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

### ● Safety Shut Down

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

Con el apagado de una o más zonas de cocción, la presencia de **calor residual es indicada a través de una señal visual específica en la pantalla de la zona correspondiente, mediante el símbolo "H"**.

Funcionamiento

Nota: Para activar una función cualquiera, es preciso activar previamente la zona que se desea utilizar

### ● Encendido

Pulsar (tocar)  ON/OFF placa de cocción/ aspirador

El piloto se enciende para indicar que la placa de cocción/aspirador está lista para su uso

Presionar de nuevo para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

### ● Selección de las zonas de cocción

Toque (pulse) el botón de selección , correspondiente a la zona de cocción que desee utilizar.

### ● 9 Power Level


La placa está dotada de 9 niveles de potencia

Toque (pulse) el botón de selección  para aumentar el nivel de potencia;

Toque (pulse) el botón de selección , para disminuir el nivel de potencia;

El nivel de potencia se indica en el indicador de la zona seleccionada: 

### ● Power Booster

El producto está dotado de un nivel de potencia suplementario (además del nivel ) que permanece activo por 5 minutos, después de esto la potencia regresa al nivel precedente.

Toque (pulse) la tecla de selección , para aumentar el nivel de potencia (superior al nivel ) y active el Power Booster

El nivel Power Booster se muestra en el indicador de la zona seleccionada mediante el símbolo "P"

NB: la zona de cocción  (FIG.19), no dispone de un

temporizador para el Power Booster;

para desactivar el Power Booster presione



### ● Bridge Zones

Las zonas de cocción, gracias a la función Bridge, pueden funcionar en modalidad combinada creando una zona única con el mismo nivel de potencia. Esta función posibilita una **cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño**.

Es posible utilizar en modalidad combinada, la zona de cocción frontal "Master" con la correspondiente en la parte posterior "Secundaria"

(para comprobar cuáles son las zonas en las que está prevista esta función, consulte la parte ilustrada de este manual)

Para activar la Función Bridge:

- seleccione la zona de cocción "Master"

- mantenga pulsado hasta que se emite una señal acústica, y sucesivamente se visualiza el símbolo "f" parpadeante, en el indicador (7) de la zona de cocción "Secundaria"

- seleccione la zona de cocción "Secundaria" antes de 3 segundos

- configure el Nivel (Potencia) de ejercicio de la zona de cocción "Master", que se visualizará en el respectivo indicador (7)

Nota: para desactivar la Función Bridge basta con configurar la zona de cocción a la temperatura "0".

### ● Temperature Manager

Temperature Manager es una función de control que permite el mantenimiento del calor a una temperatura constante a un **nivel de potencia optimizado entre 0 y 1; ideal para mantener calientes los alimentos que ya están listos**.

La función Temperature Manager se activa tras pulsar una

vez el botón

En el indicador de la zona que está funcionando en

Temperature Manager aparece el símbolo

### ● Child Lock

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

**Activación:**

• pulse y mantenga pulsados a la vez (FR) y



• luego de nuevo y el selector (2-F);

una señal acústica indica que la Child Lock **está activa**, y es visualizada una "L" en los indicadores (7).

**Desactivación:**

• pulse y mantenga pulsados a la vez (2-FR) y



• luego de nuevo

una señal acústica indica que la Child Lock está desactivada, desaparece la "L" en los indicadores (7).

**Desactivación temporal:** es posible utilizar una zona de cocción incluso cuando la función Child Lock está activada.

**Proceda de la siguiente manera:**

• pulse y mantenga pulsados la (2-FR) y

Ahora se puede utilizar normalmente la placa de cocción, la función Child Lock se reactiva con el apagado de la placa de cocción.

### ● Timer

La función Timer es una cuenta atrás que se puede programar, incluso simultáneamente, para cada zona de **cocción (y en la zona aspirante)**.

Una vez transcurrido el tiempo programado, la zona de cocción (o la zona de aspiración) se apaga automáticamente y **se emite una señal acústica de aviso** para el usuario.

El Timer se activa pulsando el símbolo

en cuanto el timer finaliza la cuenta atrás se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se interrumpe pulsando un botón cualquiera de la placa), mientras que el indicador (10) parpadea, **con el símbolo "00"**.

Ajuste de la función Timer para la placa de cocción

• Seleccione la zona de cocción

• Pulse

• Ajuste el tiempo de duración del Timer:



pulse el selector , para aumentar el tiempo de apagado automático

pulse el selector , para disminuir el tiempo de apagado automático

Si fuera necesario, repita la operación para las otras zonas de cocción.


Nota: Cada zona de cocción puede programarse con un Timer distinto: en el indicador (10) aparecerá, durante 10 segundos, la cuenta atrás de la última zona de cocción seleccionada, sucesivamente se visualizará la cuenta atrás con un tiempo inferior.

Para el apagado del Timer:

- programe el valor del timer en "0", mediante 
- apague la placa de cocción, mediante 


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

Nota: al lado de la zona de cocción, estando el Timer

activo, aparece el símbolo 

### ● Egg Timer

La función Egg Timer es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción (y de la zona aspirante). Una vez transcurrido el tiempo programado, se emite una señal acústica específica que avisa de ello el usuario.


La función Egg Timer se activa pulsando 

Nota: para el ajuste de la función Egg Timer siga el mismo procedimiento de la función Timer.







### ● Power Limitation

La función Power Limitation permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima.

Nota: el ajuste debe realizarse estando la placa apagada,

sin pulsar el botón , en el momento de la conexión de la placa de cocción a la red eléctrica misma, o de la reconexión de la red eléctrica, en los sucesivos 2 minutos.

Para configurar el Power Limitation:

- pulse 
- manteniendo pulsado  pulse y suelte 
- se emite una breve señal acústica
- manteniendo pulsado  pulse y suelte  (2-FL)
- ahora se puede soltar el botón 

- el indicador (7) de la zona FL muestra en secuencia alternada los símbolos "C" y "0", para indicar que es posible realizar el ajuste
- el indicador (7) de la zona RL muestra el ajuste

actual\*\*

0 = 7,4 KW


1 = 3,1 KW


2 = 4,5 KW

\*\* por defecto el ajuste está programado en 7,4

KW

- para modificar el ajuste del Power Limitation pulse  (2-FL)

- para guardar la selección realizada pulse , durante 2 segundos; se emite una señal acústica prolongada para confirmar la ejecución del ajuste.

- pulse , para salir de la función

### EMPLEO DEL ASPIRADOR

#### ● Encendido

Pulse (toque)  ON/OFF placa de cocción/ aspirador

El piloto se enciende para indicar que la placa de cocción/aspirador está lista para su uso

Presione de nuevo para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

#### ● Encendido del aspirador:

Toque (pulse) el botón de selección  para activar el aspirador

#### ● Velocidad (potencia) de aspiración:

toque (pulse) el botón de selección , para aumentar la velocidad (potencia) de aspiración (0-10);


toque (pulse) el botón de selección , para disminuir la velocidad (potencia) de aspiración (10-0);

#### ● Timer

El Timer se activa, con cualquier velocidad, pulsando el

símbolo 

en el indicador (10) aparece la cuenta atrás,

en el indicador (9) aparece el símbolo 

Ajuste del Timer para el aspirador

**Es posible intervenir y modificar los tiempos de apagado** preestablecidos. La modificación debe realizarse estando el Timer activado.

- Pulse para aumentar el tiempo de apagado automático
- Pulse para disminuir el tiempo de apagado automático

#### ● Indicador de saturación filtros

La campana indica cuando es necesario llevar a cabo el mantenimiento de los filtros:

Filtro grasas

el LED **\*FILTER\***(11) se enciende

Filtro para olores de carbón activado

el LED **\*FILTER\***(11) parpadea

#### ● Reset saturación filtros

**Después de haber realizado el mantenimiento de los filtros (grasas y/o carbón activo)** pulse de modo prolongado el botón



el LED **\*FILTER\*** se apaga, haciendo partir de nuevo conteo del indicador.

#### ● Activación del indicador de saturación filtro para olores de carbón activado

Este indicador generalmente está desactivado

Para activarlo, proceder del modo siguiente:

- encender la placa aspirante mediante ;
- con motor de aspiración y zonas de cocción apagadas,

presionar y mantener presionado

- **\*FILTER\*** se enciende, luego se apaga, para indicar la activación.

#### ● Desactivación del indicador de saturación filtro para olores de carbón activo

repetir la operación arriba descrita para la activación

**\*FILTER\*** parpadea, luego se apaga para indicar la desactivación.

#### ● Funcionamiento automático de la campana con SNAP®

Para la conexión entre la campana y SNAP®, consulte el manual

entregado junto con SNAP® o visite [www.elica.com](http://www.elica.com).

Nota: SNAP® es una unidad de aspiración auxiliar capaz de funcionar junto a la campana.

Para activar esta función:

Pulse brevemente , el LED **\*(A)\*** y el LED SNAP (11) se iluminan para indicar que la campana está funcionando en esta modalidad.

El aparato está elaborado para ser utilizado en combinación con un KIT sensor Window (no suministrado por el fabricante).

Instalando el KIT sensor Window (solo en el caso de uso en modalidad ASPIRANTE), la aspiración del aire dejará de funcionar cada vez que la ventana, presente en la habitación **en la cual se aplica el KIT, esté cerrada.**

- La conexión eléctrica del KIT al aparato debe ser realizada por personal técnico cualificado y especializado.

- El KIT debe ser certificado por separado de acuerdo a las normas de seguridad pertinentes al componente y a su utilización con el aparato. La instalación debe ser realizada de acuerdo a las reglamentaciones vigentes para la instalaciones domésticas.

ATENCIÓN:

- el cableado del KIT para conectar al aparato debe ser parte de un circuito certificado con muy baja tensión de seguridad (SELV).

- el fabricante de este aparato rechaza toda responsabilidad por eventuales inconvenientes, daños, incendios provocados por defectos y/o problemas de mal funcionamiento y/o instalación inadecuada del KIT.

#### 4.1 Tablas de potencia

| Nivel de potencia |               | Tipo de cocción                                         | Uso del nivel<br>(la indicación combina la experiencia y los hábitos de cocción)                                                                                                                     |
|-------------------|---------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Max potencia      | Boost         | Calentar rápidamente                                    | Ideal para elevar en breve tiempo la temperatura de la comida hasta alcanzar una ebullición rápida, en caso de <b>agua o rápidamente calentar líquidos de cocción</b>                                |
|                   | 8-9           | <b>Freír</b> - hervir                                   | Ideal para dorar, <b>iniciar una cocción, freír congelados</b> , hervir rápidamente                                                                                                                  |
| Alta potencia     | 7-8           | Dorar – <b>sofreír</b> - hervir - grillar               | <b>Ideal para freír, mantener la ebullición viva, cocinar y asar a la parrilla</b> (breve duración, 5-10 minutos)                                                                                    |
|                   | 6-7           | Dorar - cocinar – estofar – <b>sofreír</b> - grillar    | <b>Ideal para sofreír, mantener una ebullición ligera, cocinar y asar a la parrilla</b> (duración media, 10 a 20 minutos), precalentar accesorios                                                    |
| Media potencia    | 4-5           | Cocinar – estofar – <b>sofreír</b> - grillar            | Ideal para estofar, mantener ebullición delicada, cocinar (larga duración). Condimentar la pasta                                                                                                     |
|                   | 3-4           | Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar | Ideal para cocciones de larga duración (arroz, salsas, <b>asados, pescado</b> ), en <b>presencia de líquidos de acompañamiento</b> (por ejemplo, agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta     |
|                   | 2-3           | Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar | Ideal para una cocción de larga duración (volúmenes inferiores a un litro: arroz, salsas, asados, pescado), en <b>presencia de líquidos de acompañamiento</b> (por ejemplo agua, vino, caldo, leche) |
| Baja potencia     | 1-2           | Fundir– descongelar – mantener caliente - condimentar   | Ideal para ablandar mantequilla, derretir suavemente el chocolate, descongelar productos pequeños                                                                                                    |
|                   | 1             | Fundir– descongelar – mantener caliente - condimentar   | Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de <b>alimentos recién cocinados o mantener la temperatura en los platos para servir y condimentar el risotto</b>                                   |
| OFF               | Potencia cero | <b>Superficie de apoyo</b>                              | Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)                                                               |

## 4.2 Tablas de cocción

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



## 5. Mantenimiento

### Mantenimiento de la placa de cocción

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

#### 5.1 Limpieza

**La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.**

Importante:

No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.

**No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.**

**Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos.**

El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente.

**La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del vidrio.**

Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).

¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR !!!

Importante:

**En caso de derrames accidentales y abundantes de líquido de las ollas, se puede intervenir mediante la válvula de descarga, situada en la parte inferior del producto, para poder eliminar todos los residuos y poder realizar una limpieza con total seguridad de higiene.**

Fig. 18

**Para una limpieza completa y minuciosa, se puede quitar completamente la bandeja inferior**

Fig. 19

Limpieza de la rejilla metálica:

**La rejilla debe lavarse a mano con agua tibia y detergente neutro y secarse bien para evitar la oxidación.**

### Mantenimiento del aspirador

#### Limpieza

Para la limpieza use **EXCLUSIVAMENTE** un paño **humedecido con detergentes líquidos neutros**. ¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!

No utilice productos que contienen abrasivos.

¡NO UTILICE ALCOHOL!

#### Filtro para grasa

Retiene las partículas de grasa procedentes de la cocción.

Se debe limpiar una vez al mes (o cuando el sistema de indicación de saturación de filtros indica dicha necesidad), con detergentes no agresivos, manualmente o bien en el lavavajillas con un programa breve y a baja temperatura.

Cuando el filtro metálico de grasa se lava en el lavavajillas puede decolorarse pero ello no afecta de ninguna manera sus características de filtrado.

Fig. 15

#### Filtro De Carbón Activado - Cerámico

(Solo para Versión Filtrante)

Retiene los olores desagradables provenientes de la cocción.

El producto está 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.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

## 5.2 Solución de daños

| CÓDIGO DE ERROR                                                 | DESCRIPCIÓN                                                                            | CAUSAS POSIBLES                                                                                                                 | ELIMINACIÓN ERROR                                                      |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| E2                                                              | La zona de mandos se apaga debido a una temperatura demasiado elevada                  | La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta                                                             | Espere a que la placa se <b>enfríe antes</b> de utilizarla de nuevo    |
| E3                                                              | Recipiente no adecuado                                                                 | <b>Pérdida de las propiedades magnéticas</b>                                                                                    | Quite la olla                                                          |
| E5                                                              | Problemas de comunicación entre la <b>interfaz de usuario y el módulo de inducción</b> | El módulo no recibe <b>corriente eléctrica</b> ;<br>El cable de alimentación no ha sido conectado correctamente o es defectuoso | Desconecte la placa de la <b>red eléctrica y compruebe</b> la conexión |
| Para todas las demás indicaciones de error (E ... U ... C ... ) | <b>Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error</b>           |                                                                                                                                 |                                                                        |

## 5.3 Servicio de asistencia

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia

1. Asegúrese de que no sea posible solucionar el problema por su cuenta teniendo en cuenta los puntos descritos en "Localización de **averías**".

**2. Apague y vuelva a encender el aparato para asegurarse de que el problema se ha solucionado.**

Si tras realizar las verificaciones arriba descritas, el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia técnica más cercano.

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 atentamente as instruções:** há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.
- ⓘ **Não faça mudanças elétricas no aparelho.**
- ⓘ Antes de proceder à instalação do aparelho, verifique que todos os componentes não estejam 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.

Nota: As peças sinalizadas com o símbolo "(\*)" são acessórios opcionais fornecidos apenas em alguns modelos ou peças não fornecidas, que devem ser compradas.

## ⚠ 1. Advertências

Atenção! Respeite escrupulosamente as seguintes instruções: ● **O aparelho 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 de segurança locais em vigor**. Não repare ou substitua qualquer peça do aparelho se não for especificamente requerido no manual de utilização. ● **A ligação do aparelho à terra é obrigatória por lei.** ● **O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir a ligação do aparelho, encastrado no armário, à rede elétrica.** ● **Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve ter um interruptor omipolar 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 não deverão continuar a estar acessíveis ao utilizador.** ● **O equipamento e as 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 aparelho; 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 aparelho.** ● **Durante e após a utilização, não toque nos elementos de aquecimento do aparelho.** ● **Evite o contacto com panos ou outro material inflamável enquanto todos os componentes do aparelho não estiverem suficientemente arrefecidos, risco de**

incêndio. ● **Não coloque materiais inflamáveis** por cima do aparelho 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 aparelho para evitar a possibilidade de **choque elétrico**. ● O aparelho não se destina a ser colocado em **funcionamento através dum temporizador externo ou dum sistema de comando à distância separado**. ● A cozedura com óleo ou gordura não vigiada sobre uma placa pode ser **perigoso 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 aparelho 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 choque elétrico**. ● **Não coloque objetos de metal, como facas, garfos, colheres e tampas, na superfície da placa, pois podem sobreaquecer**. ● **Antes de ligar o aparelho à rede elétrica:** verifique a placa de dados (colocada na parte inferior do aparelho) 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 panela**. ● **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 aparelho**. ● 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**. ● **Em situação de temperatura elevada, o aparelho diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozedura**. ● Antes de qualquer operação de limpeza ou de manutenção, **desligue o aparelho 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 aparelho 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 aparelho em segurança e da compreensão dos perigos a ele inerentes**. ● **As crianças devem ser vigiadas para que não**

brinquem com o aparelho. ● **A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância. O local deve dispor de ventilação suficiente quando o aparelho for utilizado em simultâneo com outros aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis.** ● **O aparelho 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 aparelho 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 aparelho 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 aparelho sem a grelha montada corretamente!** ● **Utilize apenas os parafusos de fixação fornecidos em dotação com o aparelho para a instalação ou, quando não fornecidos, compre parafusos de tipo adequado. Utilize parafusos com o**

comprimento correto indicado no Guia de instalação. Quando este aparelho 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 ( $4 \times 10^{-5}$  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.**

Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EC - UK SI 2013 No3113, 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 aparelho ou na documentação anexa indica que este aparelho 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 aparelho, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde o aparelho foi adquirido.

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 para um uso correto 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. Uso

### Utilização da placa de cozinha

O sistema de aquecimento de indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética. A característica fundamental deste sistema é a transferência direta de energia do gerador para a panela.

Vantagens:

Comparada com as placas de cozinha elétricas, a sua placa de indução é:

- Mais segura: menor temperatura sobre a superfície do vidro.
- Mais rápida: tempos de aquecimento dos alimentos inferiores.
- Mais precisa: a placa reage imediatamente aos seus comandos.
- Mais eficiente: 90% da energia consumida é convertida em calor. Além disso, uma vez removida a panela da placa, a transmissão de calor é interrompida imediatamente, evitando a perda de calor desnecessária.

### 2.1 Recipientes para cozinhar

Utilize apenas panelas com o 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;
  - não apoie nunca panelas e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controlo da placa.
- Nem todas as panelas adequadas à indução funcionam eficientemente devido a fundos parcialmente constituídos por material ferromagnético! No momento da aquisição de panelas ou frigideiras, verifique se:
- o fundo é totalmente de material ferromagnético. Caso contrário, quer a eficiência da transmissão do calor quer a sua uniformidade são reduzidas, com temperaturas da superfície da panela / frigideira não adequadas à cozedura.



NÃO!

- O fundo não pode conter alumínio: as panelas não esquentam e também podem não ser reconhecidas pelos indutores.



NÃO!

- 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.



SIM!

Importante: nunca coloque panelas e frigideiras quentes na superfície do painel de controlo da placa.

#### 2.1.1 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.

#### 2.1.2 Diâmetros de fundo de recipientes 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.

Para obter melhores resultados, recomendamos que:

- Utilize tachos e panelas com diâmetro do fundo igual ao da zona de cozedura;
- Sempre que possível, mantenha a tampa nas panelas durante a cozedura e, em particular, nas panelas com mais de 22 cm de altura;
- Posicione a panela no centro da zona de cozedura desenhado na placa.

### Utilização do exaustor

O sistema de exaustão pode ser utilizado em versão de evacuação para o exterior ou de recirculação.



Versão evacuação para o exterior

Fig. 7

Os vapores são evacuados para o exterior através de uma série de tubos (adquiridos em separado) fixados na flange de união já fornecida.

O diâmetro do tubo de descarga deve ser equivalente ao diâmetro do anel de ligação:

- em caso de saída retangular 222 x 89 mm
- em caso de saída redonda Ø 150 mm (\*)

Para mais informações, consultar a página relativa a. os acessórios da versão de evacuação na parte ilustrada deste manual. Ligar o produto a tubos e orifícios de descarga de

parede com diâmetro equivalente à saída de ar (flange de união).

O uso de tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro inferior determinará uma diminuição da performance de extração e um drástico aumento do ruído.

Não assumimos qualquer responsabilidade neste caso.

- ⚠ Usar uma conduta o mais curta possível.
- ⚠ Usar uma conduta com o menor número de curvas possível (ângulo máximo da curva: 90°).
- ⚠ Evitar mudanças drásticas de secção da conduta.



Versão recirculação

Fig. 10

O ar aspirado será filtrado através de filtros de gordura e filtros de odores específicos antes de ser expirado novamente para a divisão. O produto é fornecido com tudo o que é necessário para uma instalação padrão com saída do ar pela parte frontal do rodapé do móvel. Para mais informações, consultar a página relativa aos acessórios da versão recirculação na parte ilustrada deste manual.

Consultar os sites [www.elica.com](http://www.elica.com) e [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) para verificar a gama completa de kits disponíveis, para poder executar as diferentes instalações, quer na versão filtrante quer aspirante.

### 3. Instalação

● **A instalação seja elétrica ou mecânica** deve ser realizada por pessoal especializado.

O eletrodoméstico é fabricado para ser encastrado numa bancada 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.



3.1 Ligação elétrica

Fig. 3

● **Desligue o aparelho da rede elétrica.** ● A instalação deve ser realizada por pessoal profissional qualificado e com conhecimento das normas em vigor, em **matéria de instalação e segurança.** ● O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade relativamente a

pessoas, animais ou objetos em caso de desrespeito com as diretivas fornecidas neste capítulo. ● **O cabo de alimentação** deve ser suficientemente comprido para permitir que a placa seja removida da bancada. ● **Certifique-se de que a tensão**, indicada na placa do número de série localizada na parte inferior do aparelho, 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 eletrodoméstico 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 aparelho deve estar permanentemente conectado à rede elétrica.

● **Atenção!** Antes de ligar novamente o circuito à alimentação da rede e de verificar o seu correto funcionamento, verificar sempre se o cabo de rede está montado corretamente. ● **Atenção!** A substituição do cabo de interconexão deve ser feita pelo serviço de assistência técnica autorizada ou por uma pessoa com qualificação semelhante.

Nota: o produto dispõe de uma função Power Limitation que permite configurar 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.

### 3.3 Montagem

Antes de iniciar a instalação:

- Após desembalar o produto, verifique se não ficou danificado durante o transporte e, em caso de problemas, entre em contacto com o revendedor ou o Serviço de Assistência ao Cliente antes de proceder à instalação:
- **Verifique se o produto adquirido possui as dimensões adequadas à zona de instalação previamente escolhida;**
- Certifique-se de que dentro da embalagem não existe (por motivos de transporte) material acessório (por exemplo, sacos com parafusos, garantias, etc.); caso contrário, retire e guarde;
- **Além disso, verifique também a existência de uma tomada elétrica disponível perto da zona de instalação.**

Predisposição do móvel para o encastre:

- O produto não pode ser instalado em cima de dispositivos de refrigeração, máquinas de lavar louça, salamandras, fornos, máquinas de lavar e secadores;
- Efetue todos os trabalhos de corte no armário antes de inserir a placa de cozinha e remova cuidadosamente **aparas ou resíduos de serradura.**

**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.

Fig. 1B-2B

**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 os tubos com uma fita adesiva com as seguintes características:

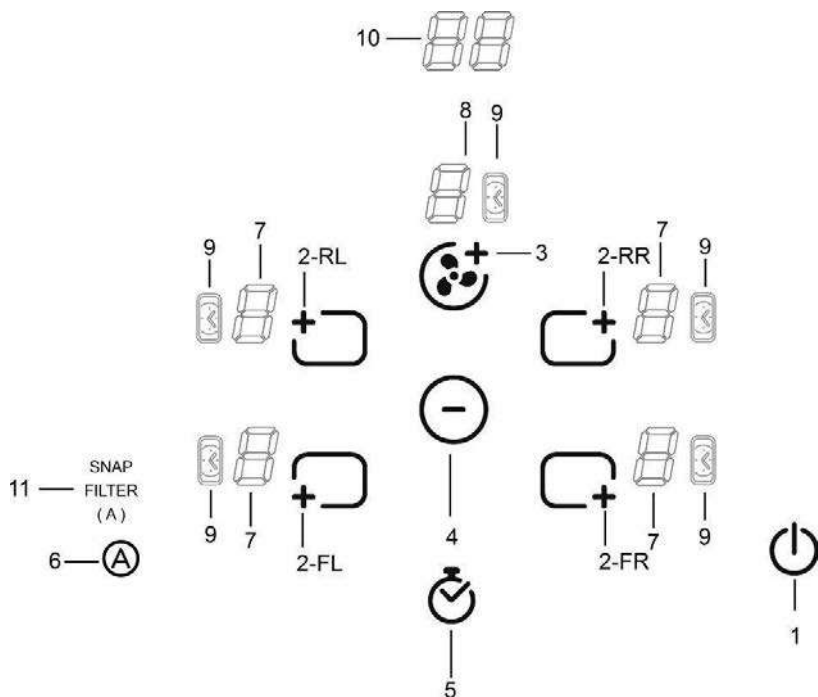
- **Película elástica em PVC macio, com adesivo à base de acrilato;**
- Que respeite a norma DIN EN 60454;
- Retardador de chama;
- Ótima resistência ao envelhecimento;
- **Resistente às variações de temperatura;**
- Utilizável a baixas temperaturas.



## 4. Funcionamento

Panel de controlo

Nota: **Para seleccionar os comandos, basta tocar (pressionar) nos símbolos que os representam**



Teclas

1. ON/OFF da placa de cozinha/aspirador para placa de cozinha

2. Seleção zonas de cozedura  
Aumento Power Level

3. Aumento velocidade (potência) de aspiração

4. Diminuição Power Level  
Diminuição velocidade (potência) de aspiração  
Diminuição tempo Timer

5. Ativação Timer  
Aumento tempo Timer

6. **Ativação funções automáticas**  
Reset da saturação dos filtros

Display / LED

7. Visualização Power Level

8. Visualização velocidade (potência) de aspiração

9. Indicador timer ativo

10. Indicador tempo Timer



11. Indicador função de aspiração automática  
Indicador assistência filtros  
Indicador funcionamento com SNAP

## UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

A saber antes de começar:

**Todas as funções desta placa de cozinha 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 cozinha" sem "Selecionar a zona de cozedura" e "Temperatura de funcionamento", ou "Função Lock" ou "Timer").

 **Atenção!** No caso de, por exemplo, um uso prolongado da placa, o desligamento da zona de cozedura pode não ser imediato porque se encontra em fase de arrefecimento; no **display das zonas de cozedura aparecerá o símbolo ** para indicar que está nesta fase.

**Aguardar até que o display se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.**

Display zona de cozedura

Nos visores relativos às áreas de cozedura, é indicado:

|                                  |                                                                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Zona de cozedura ligada          |    |
| Power Level                      |    |
| Residual Heat Indicator          |    |
| Pot Detector                     |  |
| Função Bridge ativa              |  |
| Função Temperature Manager ativa |  |
| Função Child Lock ativa          |  |

Características da placa

### ● Safe Activation

O produto é ativado apenas na presença de painéis nas zonas de cozedura: o processo de aquecimento não inicia ou interrompe-se em caso de ausência ou remoção das painéis.


### ● Pot Detector

O produto deteta automaticamente a presença de painéis nas zonas de cozedura.

### ● Safety Shut Down

Por motivos de segurança, cada zona de cozedura tem um **tempo máximo de funcionamento que depende do nível de potência configurado.**

### ● Residual Heat Indicator

Quando se desligam uma ou mais zonas de cozedura, a presença de calor residual é assinalada com o indicador visualizado no display da zona correspondente, através do símbolo .

Funcionamento

Nota: **Para ativar qualquer função, é necessário primeiro ativar a zona pretendida.**

### ● Acendimento


Pressionar (tocar levemente)  ON/OFF placa de cozinha/aspirador

O indicador luminoso acende-se indicando que a placa de cozinha/aspirador está pronta para o uso.

Pressionar novamente para desligar.


Nota: Esta função tem prioridade sobre todas as outras.


### ● Seleção das zonas de cozedura


Tocar levemente (pressionar) a tecla de seleção  correspondente à zona de cozedura pretendida.

### ● 9 Power Level


A placa dispõe de 9 níveis de potência

Tocar levemente (pressionar) a tecla de seleção , para aumentar o nível de potência;

Tocar levemente (pressionar) a tecla de seleção , para diminuir o nível de potência;

O nível de potência é indicado no display da zona selecionada: .

### ● Power Booster

O produto dispõe de um nível de potência suplementar (além do nível ) que permanece ativo por 5 minutos; em seguida, a potência volta ao nível precedente.

Tocar levemente (pressionar) a tecla de seleção para aumentar o nível de potência (além do nível 9) e ativar o Power Booster

O nível Power Booster é indicado no display da zona selecionada com o símbolo "P".

Obs.: a zona de cozedura (FIG. 19) não dispõe de timer para o Power Booster;

para desativar o Power Booster, premer

### ● Bridge Zones

As zonas de cozedura, graças à função Bridge, conseguem trabalhar de forma combinada criando uma única zona com o mesmo nível de potência. Esta função permite uma cozedura homogênea com tabuleiros e painéis de grandes dimensões. É possível utilizar em combinação a zona de cozedura frontal "Master" com a zona correspondente na parte de trás "Secundária"

(para verificar em que zonas está prevista esta função, consultar a parte ilustrada deste manual).

Para ativar a função Bridge:

- selecionar a zona de cozedura "Master" (que deve estar no nível de potência 0)

- manter pressionado até ouvir um sinal acústico, que será seguido pelo surgimento do símbolo "B"

intermitente, no display (7) da zona de cozedura "Secundária"

- selecionar a zona de cozedura "Secundária" no prazo de 3 segundos

- configurar o nível (potência) de funcionamento desde a zona de cozedura "Master", que será visualizado no respetivo display (7)

Nota: para desativar a Função Bridge basta colocar a zona de cozedura à temperatura .

### ● Temperature Manager

Temperature Manager é uma função de controlo que permite a manutenção do calor a uma temperatura constante a um nível de potência otimizado entre 0 e 1: ideal para manter quentes os alimentos já prontos.

A função Temperature Manager é ativada à primeira pressão da tecla

No display da zona que está em funcionamento em Temperature Manager surge o símbolo "L"

### ● Child Lock

O Child Lock permite evitar que as crianças possam acidentalmente acender as zonas de cozedura e a zona aspirante, inibindo a ativação de qualquer função.

O Child Lock pode ser ativado apenas com o produto aceso mas com as zonas de cozedura (e zona aspirante) desligadas.

#### Ativação:

• pressionar e manter pressionados simultaneamente

(FR) e

• depois novamente e o seletor (2-FR); um sinal acústico indica que o Child Lock está ativo, e é visualizada uma "L" nos displays (7).

#### Desativação:

• pressionar e manter pressionados simultaneamente

(2-FR) e

• depois novamente ; um sinal acústico indica que o Child Lock está desativado, desaparece a "L" nos displays (7).

**Desativação temporária:** é possível utilizar uma zona de cozedura mesmo com o Child Lock ativado.

**Proceder da seguinte forma:**

• pressionar e manter pressionados (2-FR) e

Agora será possível usar normalmente a zona de cozedura, o Child Lock será reativado ao desligar a placa de cozinha.

### ● Timer

A função Timer é uma contagem decrescente que é possível configurar, mesmo em simultâneo, em cada zona de cozedura (e na zona aspirante).

No final do período configurado, a zona de cozedura (ou zona aspirante) desligam-se automaticamente e o utilizador é avisado com um sinal acústico.

O Timer é ativado pressionando o símbolo assim que o timer tiver terminado a contagem decrescente é emitido um sinal acústico (por 2 minutos, é interrompido pressionando qualquer tecla da placa), enquanto o display (10) pisca, com o símbolo .

Regulação da função Timer para a placa de cozedura

• Selecionar a zona de cozedura

• Pressionar para aceder à função de regulação.  
• Regular o tempo de duração do Timer:



Pressionar o seletor para aumentar o tempo de desligamento automático

Pressionar o seletor  para diminuir o tempo de desligamento automático

Se pretender, repetir a operação para outras zonas de cozedura.


Nota: Cada zona de cozedura pode ter configurado um **Timer diferente**; no display(10) surgirá, por 10 segundos, a contagem decrescente da última placa selecionada; depois disso, será visualizada a contagem decrescente com o menor tempo.

Para o desligamento do Timer:

- configurar o valor do timer a "7", através de 
- desligar a placa de cozedura, através de 

Nota: a função permanece ativa, se não se pressionarem entretanto outras teclas.

Nota: ao lado da zona de cozedura, com o Timer em uso,


surge o símbolo 

### ● Egg Timer

A função Egg Timer é uma contagem decrescente

independente das zonas de cozedura (e da zona aspirante).

No final do período configurado, o utilizador é avisado com o respetivo sinal acústico.


O Egg Timer é ativado pressionando 

Nota : para a regulação da função Egg Timer seguir o mesmo procedimento da função Timer.







### ● Power Limitation

A função Power Limitation permite configurar o funcionamento do produto limitando a absorção máxima.

Nota : a configuração deve ser feita com a placa desligada,


sem pressionar-se a tecla , no momento da ligação da placa de cozedura à rede elétrica ou da ligação da própria rede elétrica, dentro de um intervalo de 2 minutos.


Para configurar o Power Limitation:

- pressionar 
- ainda pressionando , pressionar e soltar 
- será emitido um breve sinal acústico
- continuando a pressionar , pressionar e soltar 
- (2-FL)
- em seguida, é possível soltar a tecla 

- o display (7) da zona FL mostra em sequência alternada os símbolos "C" e "O", indicando que é possível executar a configuração
- o display (7) da zona RL mostra a configuração atual \*\*  
0 = 7,4 KW  
1 = 3,1 KW  
2 = 4,5 KW

\*\* por predefinição a configuração é 7,4 KW


- para alterar a configuração do Power Limitation, pressionar  (2-FL)

- para guardar a escolha efetuada pressionar , por 2 segundos; será emitido um sinal acústico prolongado confirmando a configuração.


- pressionar  para sair da função

## UTILIZAÇÃO DO ASPIRADOR


### ● Acendimento


Pressionar (tocar levemente)  ON/OFF placa de cozinha/aspirador  
O indicador luminoso acende-se indicando que a placa de cozinha/aspirador está pronta para o uso.  
Pressionar novamente para desligar.  
Nota: Esta função tem prioridade sobre todas as outras.

### ● Acendimento do aspirador:

Tocar levemente (pressionar) a tecla de seleção  para ativar o aspirador.

### ● Velocidade (potência) de aspiração:

Tocar levemente (pressionar) a tecla de seleção  para aumentar a velocidade (potência) de aspiração (0-10);


Tocar levemente (pressionar) a tecla de seleção  para diminuir a velocidade (potência) de aspiração (10-0);

### ● Timer

O Timer é ativado, a qualquer velocidade, pressionando o

símbolo 

no display (10) é visualizada a contagem decrescente,

no display (9) surge o símbolo 

Regulação do Timer, para o aspirador  
É possível intervir ou alterar os tempos de desligamento pré-configurados. A alteração deve ser executada com o Timer ativado.

• Pressionar  para aumentar o tempo de desligamento automático

• Pressionar  para diminuir o tempo de desligamento automático


### ● Indicador de saturação dos filtros

O exaustor indica quando é necessário executar a manutenção dos filtros:

Filtro de gorduras  
o LED **FILTER** (11) acende-se



Filtro de odores de carvão ativo  
o LED **FILTER** (11) pisca

### ● Reset da saturação dos filtros

Depois de executar a manutenção dos filtros (gorduras e/ou carvão ativo), pressionar durante algum tempo a tecla ; o LED **FILTER** desliga-se, reiniciando a contagem do indicador.

### ● Ativação do indicador de saturação do filtro de odores de carvão ativo

Este indicador está normalmente desativado.  
Para ativá-lo efetuar as seguintes operações:

- ligar o plano de aspiração através de ;  
- com o motor de aspiração e zonas de cozedura desligadas, pressionar e manter pressionado 

- **FILTER** acende-se e depois desliga-se, indicando a ativação.

### ● Desativação do indicador de saturação do filtro de odores de carvão ativo

repetir a operação acima descrita para a ativação  
- **FILTER** pisca e depois desliga-se, indicando a desativação.

### ● Funcionamento automático do exaustor com SNAP<sup>®</sup>

Para a conexão entre o exaustor e SNAP<sup>®</sup>, consultar o manual fornecido com SNAP<sup>®</sup> ou visitar [www.elica.com](http://www.elica.com).

Nota: SNAP<sup>®</sup> é uma unidade de aspiração auxiliar capaz de funcionar em conjunto com o exaustor.

Para ativar essa função:

Premer brevemente ; os LEDs **(A)** e SNAP (11) se acendem, a mostrar que o exaustor está a trabalhar nesta modalidade.

O aparelho 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 uso no modo de ASPIRAÇÃO), a aspiração de ar parará de funcionar sempre que a janela existente na **divisão em que o KIT é aplicado** for fechada.

• A ligação elétrica do KIT ao aparelho deve ser realizada por pessoal técnico qualificado e especializado.  
• O KIT deve ser certificado separadamente, de acordo com as normas de segurança pertinentes para o componente e o 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 aparelho 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.

#### 4.1 Tabelas de potência

| Nível de potência |               | Tipos de cozedura                                   | Utilização nível<br>(A indicação alia a experiência e os hábitos de cozedura)                                                                                                    |
|-------------------|---------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Potência Máxima   | Boost         | Aquecer rapidamente                                 | Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos, para uma fervura rápida no caso de água, ou <b>aquecer rapidamente líquidos</b>                                     |
|                   | 8-9           | Fritar - ferver                                     | Ideal para gratinar, começar a cozinhar, fritar produtos congelados, ferver rapidamente                                                                                          |
| Potência alta     | 7-8           | Gratinar – refogar - ferver - grelhar               | Ideal para refogar, manter em ebulição, cozinhar e grelhar (durante um intervalo de tempo de 5-10 minutos)                                                                       |
|                   | 6-7           | Gratinar - cozinhar – guisar – refogar - grelhar    | Ideal para refogar, manter em baixa ebulição, cozinhar <b>e grelhar (por um tempo médio de 10-20 minutos)</b> , preaquecer acessórios                                            |
| Potência média    | 4-5           | Cozinhar – guisar – refogar - grelhar               | Ideal para guisar, manter ebulição delicada, cozinhar (por longo tempo). Amanteigar massas                                                                                       |
|                   | 3-4           | Cozinhar - ferver – engrossar - amanteigar          | Ideal para cozeduras prolongadas (arroz, molhos, <b>assados, peixes</b> ) <b>na presença de líquidos (ex.: água, vinho, caldo de carne/legumes, leite)</b> , amanteigar massas   |
|                   | 2-3           | Cozinhar - ferver – engrossar - amanteigar          | Ideal para cozeduras prolongadas (volumes inferiores por litro: arroz, molhos, assados, peixes) <b>na presença de líquidos (ex.: água, vinho, caldo de carne/legumes, leite)</b> |
| Potência Baixa    | 1-2           | Derreter – descongelar – manter quente – amanteigar | Ideal para derreter a manteiga, derreter delicadamente chocolate, descongelar produtos de pequenas <b>dimensões</b>                                                              |
|                   | 1             | Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar   | Ideal para manter <b>quentes pequenas porções de alimentos cozinhados</b> ou manter constante a <b>temperatura os pratos dos pratos até servir e amantegar risotos</b>           |
| OFF               | Potência zero | <b>Superfície de apoio</b>                          | Placa em stand-by ou <b>desligada (possível presença de calor residual de final de cozedura, sinalizado por H-L-O)</b>                                                           |

## 4.2 Tabelas de cozedura

| Categoria de alimentos | Pratos ou tipos de cozedura | Nível de potência e evolução da cozedura                                 |           |                                            |          |
|------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------|----------|
|                        |                             | Primeira fase                                                            | Potência  | Segunda fase                               | Potência |
| Massa, arroz           | Massa fresca                | Aquecimento da água                                                      | Booster-9 | Cozedura da massa e mantimento da ebulição | 7-8      |
|                        | Massa fresca                | Aquecimento da água                                                      | Booster-9 | Cozedura da massa e mantimento da ebulição | 7-8      |
|                        | Arroz cozido                | Aquecimento da água                                                      | Booster-9 | Cozedura da massa e mantimento da ebulição | 5-6      |
|                        | Risoto                      | Refogado e tostadura                                                     | 7-8       | Cozedura                                   | 4-5      |
| Verduras, legumes      | Cozidos                     | Aquecimento da água                                                      | Booster-9 | Cozido                                     | 6-7      |
|                        | Fritos                      | Aquecimento do óleo                                                      | 9         | Fritura                                    | 8-9      |
|                        | Salteados                   | Aquecimento do acessório                                                 | 7-8       | Cozedura                                   | 6-7      |
|                        | Guisados                    | Aquecimento do acessório                                                 | 7-8       | Cozedura                                   | 3-4      |
|                        | Refogados                   | Aquecimento do acessório                                                 | 7-8       | Douradura do refogado                      | 7-8      |
| Carnes                 | Assadas                     | Douradura de carne com óleo (se feita com manteiga, potência 6)          | 7-8       | Cozedura                                   | 3-4      |
|                        | Grelhadas                   | Preaquecimento da panela                                                 | 7-8       | Grelhar de ambos os lados                  | 7-8      |
|                        | Douradas                    | Douradura de carne com óleo (se feita com manteiga, potência 6)          | 7-8       | Cozedura                                   | 4-5      |
|                        | Guisadas / Ensopados        | Saltear com gordura (se feita com manteiga, potência 6)                  | 7-8       | Cozedura                                   | 3-4      |
| Peixes                 | Grelhados                   | Preaquecimento do recipiente                                             | 7-8       | Cozedura                                   | 7-8      |
|                        | Úmido/guidados              | Selar com gordura (se feita com manteiga, potência 6)                    | 7-8       | Cozedura                                   | 3-4      |
|                        | Fritos                      | Aquecimento de azeite ou outra gordura similar                           | 8-9       | Fritura                                    | 7-8      |
| Ovos                   | Fritos                      | Aquecimento do recipiente com <b>manteiga ou outra matéria gordurosa</b> | 6         | Cozedura                                   | 6-7      |
|                        | Omelete                     | Aquecimento do recipiente com <b>manteiga ou outra matéria gordurosa</b> | 6         | Cozedura                                   | 5-6      |
|                        | Coque/cozidos               | Aquecimento da água                                                      | Booster-9 | Cozedura                                   | 5-6      |
|                        | Pancake                     | Aquecimento do recipiente com <b>manteiga ou outra matéria gordurosa</b> | 6         | Cozedura                                   | 6-7      |
| Molhos                 | Tomate                      | Saltear em azeite/óleo (se feita com manteiga, potência 6)               | 6-7       | Cozedura                                   | 3-4      |
|                        | Ragú                        | Saltear em azeite/óleo (se feita com manteiga, potência 6)               | 6-7       | Cozedura                                   | 3-4      |
|                        | Bechamel                    | Preparação da base (derrete manteiga e farinha)                          | 5-6       | <b>Aquecimento até uma leve ebulição</b>   | 3-4      |
| Doces, cremes          | Creme pasteleiro            | <b>Aquecimento do leite até ao ponto de ebulição</b>                     | 4-5       | <b>Mantém uma leve ebulição</b>            | 4-5      |
|                        | Pudins                      | <b>Aquecimento do leite até ao ponto de ebulição</b>                     | 4-5       | <b>Mantém uma leve ebulição</b>            | 2-3      |
|                        | Arroz doce                  | Amornar leite                                                            | 5-6       | <b>Mantém uma leve ebulição</b>            | 2-3      |



## 5. Manutenção

### Manutenção da placa

Atenção! Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, certificar-se de que as zonas de aquecimento estão desligadas e o indicador luminoso desapareceu.

#### 5.1 Limpeza

A placa deve ser limpa após cada utilização.

Importante:

Não utilizar esponjas abrasivas ou esfegões. **Com o tempo, a sua utilização poderá danificar o vidro. Não utilizar substâncias químicas tóxicas, tais como sprays para forno ou removedores de manchas.**

Após cada utilização, deixar arrefecer a placa e limpá-la para **remover incrustações e manchas causadas por resíduos alimentares.**

Açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar danificam a placa e devem ser removidos imediatamente. Sal, açúcar e areia podem arranhar a superfície do vidro. **Usar um pano macio, papel absorvente de cozinha ou produtos específicos para a limpeza da placa (siga as instruções do fabricante).**

**NÃO FAZER LIMPEZA COM JATOS DE VAPOR!!!**

Importante:

**Em caso de derrames acidentais e abundantes de líquido das painéis, é possível intervir através da válvula de descarga, situada na parte inferior do produto, de modo a poder eliminar todos os resíduos e executar uma limpeza com a máxima segurança higiénica.**

Fig. 18

**Para uma limpeza mais completa e profunda, é possível remover completamente a bandeja inferior.**

Fig. 19

Limpeza da grelha metálica:

A grelha deve ser lavada à mão com água quente e detergente neutro e secada cuidadosamente para evitar fenómenos de oxidação.

### Manutenção do exaustor

#### Limpeza

Para a limpeza utilizar **EXCLUSIVAMENTE** um pano **humedecido com detergentes líquidos** neutros. **NÃO UTILIZAR FERRAMENTAS OU INSTRUMENTOS PARA A LIMPEZA!**

Evitar o uso de produtos com abrasivos.

**NÃO UTILIZAR ÁLCOOL!**

#### Filtro de gorduras

Retém as partículas de gordura derivantes da cozedura.

Deve ser limpo uma vez por mês (ou quando o sistema de indicação de saturação dos filtros indicar esta necessidade), com detergentes não agressivos, manualmente ou na máquina de lavar loiça a baixas temperaturas e com ciclo breve.

Com a lavagem na máquina de lavar loiça, o filtro de gorduras metálico pode perder a **cor, mas as suas características de filtração não se alteram.**

Fig. 15

#### Filtro De Carvão Ativo - Cerâmica

(Apenas para a Versão Recirculação)

Retém os odores desagradáveis derivadas 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 filtração 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.**

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

## 5.2 Resolução de problemas

| CÓDIGO DO ERRO                                          | DESCRIÇÃO                                                                      | CAUSAS POSSÍVEIS                                                                                                         | REMOÇÃO DO ERRO                                                |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| E2                                                      | A zona de comandos desliga-se a temperaturas muito elevadas                    | A temperatura interna das parte eletrónicas <b>é muito alta</b>                                                          | Aguardar que a placa arrefeça antes de reutilizá-la            |
| E3                                                      | Recipiente não adequado                                                        | Perda das propriedades <b>magnéticas</b>                                                                                 | Remover a panela                                               |
| E5                                                      | Problemas de comunicação entre a interface do utilizador e o módulo de indução | <b>A corrente elétrica não</b> chega ao módulo;<br>O cabo de alimentação não foi ligado corretamente ou está com defeito | Desligar a placa da rede <b>elétrica</b> e verificar a ligação |
| Para todos os outros avisos de erro (E ... U ... C ...) | <b>Contactar o serviço de assistência técnica e comunicar o código do erro</b> |                                                                                                                          |                                                                |

## 5.3 Serviço de assistência

Antes de entrar em contacto com o Serviço de Assistência

**1. Verifique se é capaz de resolver o problema sozinho com base nos pontos descritos em "Resolução de problemas".**

2. Desligue e ligue novamente o aparelho para ver se o problema foi resolvido.

Se, após as verificações acima, o problema persistir, entrar em contacto com o Serviço de Assistência mais próximo.

**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 μαγειρέμα τροφών και την απομάκρυνση του καπνού που προκύπτει από το μαγειρέμα. Δεν επιτρέπεται άλλου είδους χρήση (π.χ. θέρμανση δωμάτων). Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη στην περίπτωση ακατάλληλης χρήσης του προϊόντος ή λανθασμένης ρύθμισης του συστήματος εντολών.

**Η συσκευή ενδέχεται να φέρει αισθητικές διαφορές ως προς το προϊόν που απεικονίζεται στα σχέδια του παρόντος εγχειριδίου, ωστόσο οι οδηγίες χρήσης, συντήρησης και εγκατάστασης παραμένουν οι ίδιες.**

❗ Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες: υπάρχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφάλεια.

❗ Μην παραποιείτε το ηλεκτρικό κύκλωμα της συσκευής.

❗ Προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι ανέπαφα. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.

❗ Επιβεβαιώστε την ακεραιότητα της συσκευής προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.

**Σημείωση:** Τα εξαρτήματα που φέρουν το σύμβολο (\*) είναι προαιρετικά εξαρτήματα και διατίθενται μόνον σε ορισμένα μοντέλα ή είναι πρόσθετα εξαρτήματα που παρέχονται μόνο κατόπιν αγοράς.

## ⚠ 1. Προηδοποιήσεις

**Προσοχή!** Τηρείτε πιστά τις παρακάτω οδηγίες: ● Η συσκευή θα πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό ρεύμα προτού γίνει οποιαδήποτε εργασία εγκατάστασης. ● Η εγκατάσταση και η συντήρηση θα πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και σε συμμόρφωση με τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, στην περίπτωση που κάτι τέτοιο δεν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. ● Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική βάσει νόμου. ● Το καλώδιο

τροφοδοσίας θα πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να επιτρέπεται η σύνδεση της εντοιχιζόμενης συσκευής 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. ● Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή μπαλαντέζες. ● Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, απαγορεύεται η πρόσβαση του χρήστη στα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής. ● Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Προσοχή, μην ακουμπάτε τις θερμές εστίες της συσκευής. ● Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τα σε απόσταση ασφαλείας και υπό την εποπτεία σας κι αυτό διότι τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. ● Τα άτομα που φέρουν βηματοδότη ή εμφυτεύσιμο απινιδωτή είναι σημαντικό να εξακριβώνουν, πριν τη χρήση της επαγωγικής εστίας, ότι ο βηματοδότης τους είναι συμβατός με τη συσκευή. -Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και αμέσως μετά την απενεργοποίηση. ● Αποφύγετε την επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά εάν δεν έχουν κρυώσει επαρκώς όλα τα εξαρτήματα της συσκευής, κίνδυνος πυρκαγιάς. -Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά επάνω ή πλησίον της συσκευής. ● Τα υπερθερμασμένα λίπη και λάδια είναι εξαιρετικά εύφλεκτα. Να είστε πάντα σε επαγρύπνηση όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λίπη ή

λάδια. -Στην περίπτωση που εμφανιστούν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, απενεργοποιήστε την διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. ● Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού. ● Το μαγείρεμα σε εστία με λάδι ή λίπος δίχως της επίβλεψή σας μπορεί να είναι επικίνδυνο διότι μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά. ● Το μαγείρεμα θα πρέπει να εκτελείται υπό την παρουσία σας. Θα πρέπει να είστε πάντα παρόντες όταν το μαγείρεμα είναι μικρής διάρκειας. ● Μην προσπαθήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε μία πυρκαγιά χρησιμοποιώντας νερό. Αντίθετα, θα πρέπει να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και εν συνέχεια να καλύψετε τη φωτιά, π.χ. με ένα καπάκι ή μία πυρίμαχη κουβέρτα. Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στις εστίες. ● Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές, κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. ● Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια πάνω στην επιφάνεια της εστίας μαγειρέματος διότι υπάρχει κίνδυνος να υπερθερμανθούν. ● Προτού συνδέσετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο: ελέγξτε την πινακίδα στοιχείων (που βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής) για να βεβαιωθείτε ότι η τάση και η ισχύς αντιστοιχούν σε εκείνες του δικτύου και ότι η πρίζα σύνδεσης είναι κατάλληλη. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε σε έναν ηλεκτρολόγο.

**Σημαντικό:** ● Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος μέσω του σχετικού διακόπτη, χωρίς να βασίζεστε στον ανιχνευτή παρουσίας σκεύους. ● Για την αποφυγή της υπερχειλίσης υγρών κατά το βράσιμο ή το ζέσταμα, χαμηλώστε τη θερμοκρασία

της εστίας. ● Μην αφήνετε άδειες κατασρόλες ή τηγάνια επάνω σε αναμμένες εστίες μαγειρέματος. ● Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, απενεργοποιήστε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος. ● Για το μαγείρεμα μην χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο, και μην τοποθετείτε ποτέ απευθείας προϊόντα που είναι τυλιγμένα με αλουμινόχαρτο. Το αλουμίνιο μπορεί να λιώσει προκαλώντας έτσι ανεπανόρθωτες ζημιές στη συσκευή σας. ● Μην ζεσταίνετε ποτέ κονσέρβες τροφίμων που δεν τις έχετε ανοίξει προηγουμένως, διότι μπορεί να εκραγούν! Αυτή η προειδοποίηση ισχύει για όλους τους τύπους εστιών μαγειρέματος. ● Η χρήση αυξημένης ισχύος, όπως είναι η λειτουργία Booster, δεν ενδείκνυται για το ζέσταμα ορισμένων υγρών όπως π.χ. το λάδι τηγανίσματος. Η υπερβολική θερμότητα μπορεί να είναι επικίνδυνη. Στις περιπτώσεις αυτές, συστήνουμε τη χρήση μικρότερης ισχύος. ● Τα σκεύη θα πρέπει να τοποθετούνται ακριβώς στο κέντρο της εστίας. Απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων ανάμεσα στο σκεύος και την εστία. ● Σε περίπτωση υψηλών θερμοκρασιών, η συσκευή μειώνει αυτόματα το επίπεδο ισχύος των εστιών. ● Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα βγάζοντας το φως ή κλείνοντας τον γενικό διακόπτη του δωματίου. ● Για όλες τις εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης θα πρέπει να χρησιμοποιείτε γάντια εργασίας. ● Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές και διανοητικές ικανότητες ή από άτομα που

στερούνται εμπειρίας ή απαραίτητης γνώσης, εφόσον αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και την κατανόηση των σχετικών κινδύνων.

• Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να μην παίζουν με τη συσκευή. • Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη. • Ο χώρος θα πρέπει να αερίζεται επαρκώς, όταν η συσκευή χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με άλλες συσκευές καύσης αερίου ή άλλης καύσιμης ύλης. • Η συσκευή θα πρέπει να καθαρίζεται συχνά τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά (ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΜΙΑ ΦΟΡΑ ΤΟ ΜΗΝΑ), σύμφωνα πάντα με όσα αναφέρονται ρητά στις οδηγίες συντήρησης. • Η μη τήρηση των οδηγιών καθαρισμού της συσκευής και αντικατάστασης και καθαρισμού των φίλτρων συνεπάγεται τον κίνδυνο πυρκαγιάς. • Απαγορεύεται αυστηρά η τεχνική μαγειρέματος φλαμπέ. • Η χρήση φωτιάς κατά το μαγείρεμα θα πρέπει να αποφεύγεται διότι μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα φίλτρα ή πυρκαγιά. • Το τηγάνισμα θα πρέπει να εκτελείται υπό επίβλεψη διότι υπάρχει κίνδυνος να αρπάξει φωτιά το καυτό λάδι. • ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν η εστία μαγειρέματος είναι σε λειτουργία, τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να αναπτύξουν υψηλή θερμοκρασία.


**Προσοχή!** Μην συνδέετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο προτού ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. • Όσον αφορά τα τεχνικά μέτρα και μέτρα ασφαλείας που πρέπει να λαμβάνονται για την απαγωγή του καπνού θα πρέπει να τηρείτε αυστηρά όσα προβλέπονται από τους κανονισμούς των αρμόδιων τοπικών αρχών. • Ο εξαγόμενος αέρας δεν πρέπει να διοχετεύεται σε αγωγό

που χρησιμοποιείται για την απαγωγή καπνού που παράγεται από συσκευές καύσης αερίου ή άλλης καύσιμης ύλης.

• Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν η σχάρα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά! • Για την εγκατάσταση, χρησιμοποιείτε μόνο τις βίδες στερέωσης που παρέχονται μαζί με τη συσκευή, ωστόσο, εάν δεν παρέχονται, προμηθευτείτε τον σωστό τύπο βίδας. Χρησιμοποιείτε βίδες κατάλληλου μήκους σύμφωνα με τον Οδηγό εγκατάστασης. • Όταν η συσκευή αυτή καθώς και άλλες συσκευές που τροφοδοτούνται με ενέργεια διαφορετική από την ηλεκτρική λειτουργούν ταυτόχρονα, η αρνητική πίεση στον χώρο δεν πρέπει να ξεπερνά τα 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). • Είναι σημαντικό να φυλάσσετε το παρόν εγχειρίδιο σε περίπτωση που χρειαστεί να το συμβουλευτείτε. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, το εν λόγω έγγραφο θα πρέπει να συνοδεύει τη συσκευή.

Η συσκευή φέρει σήμανση συμμόρφωσης με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΚ - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE - Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού). Να ελέγχετε ότι η αποκομιδή της συσκευής πραγματοποιείται με τον ενδεδειγμένο τρόπο, για την προστασία του περιβάλλοντος και της δημόσιας υγείας.



Το σύμβολο  στη συσκευή ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι το εν λόγω προϊόν δεν θα πρέπει να συλλέγεται ως κοινό οικιακό απόβλητο αλλά θα πρέπει να παραδίδεται σε κατάλληλο σημείο συλλογής και ανακύκλωσης 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.

Πρόκειται για μία συσκευή η οποία σχεδιάστηκε, δοκιμάστηκε και κατασκευάστηκε βάσει των κανονισμών:

• Ασφαλείας: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

• Απόδοσης: EN/IEC 61591, ISO 5167-1, ISO 5167-3, ISO 5168, EN/IEC 60704-1, EN/IEC 60704-2-13, EN/IEC 60704-3,

ISO 3741, EN 50564, IEC 62301, EN 60350-2;

• Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12. 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. Χρήση

### Χρήση της εστίας μαγειρέματος

Η λειτουργία της συσκευής βασίζεται στο [φυσικό] φαινόμενο της μαγνητικής επαγωγής -δηλ. στην απευθείας μεταφορά ενέργειας από την παροχή ισχύος στην κασαρόλα.

#### **Πλεονεκτήματα:**

Σε σύγκριση με τις κοινές ηλεκτρικές εστίες μαγειρέματος, η επαγωγική εστία είναι:

- **Πιο σίγουρη:** μικρότερη θερμοκρασία στη γυάλινη επιφάνεια.
- **Πιο γρήγορη:** μικρότεροι χρόνοι για το ζέσταμα του φαγητού.
- **Πιο ακριβής:** Άμεση απόκριση της επιφάνειας στις εντολές σας
- **Πιο αποδοτική:** Το 90% της ενέργειας που απορροφάται μετατρέπεται σε θερμότητα. Επιπλέον, με την απομάκρυνση του μαγειρικού σκεύους από την εστία, η παροχή ενέργειας διακόπτεται άμεσα κι έτσι επιτυγχάνεται εξοικονόμηση.

### 2.1 Σκεύη μαγειρικής

Χρησιμοποιείτε μόνο κασαρόλες που φέρουν το



σύμβολο

#### **Σημαντικό:**

για την αποφυγή καταστροφής της εστίας, μην χρησιμοποιείτε:

- σκεύη με βάση που δεν είναι τελείως επίπεδη,
- μεταλλικά σκεύη με μαγνιή βάση,
- σκεύη με τραχιά βάση προκειμένου να μην γρατζουνιστεί η επιφάνεια της εστίας,
- μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κασαρόλες και τηγάνια στον πίνακα ελέγχου της μονάδας.  
Όσα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε επαγωγικές εστίες δεν σημαίνει ότι λειτουργούν και αποτελεσματικά λόγω του ότι η βάση τους μπορεί να μην αποτελείται εξ ολοκλήρου από σιδηρομαγνητικό υλικό!! Όταν αγοράζετε κασαρόλες ή τηγάνια βεβαιωθείτε ότι:

- η βάση αποτελείται εξ ολοκλήρου από σιδηρομαγνητικό υλικό. Σε αντίθετη περίπτωση, μειώνεται τόσο η απόδοση μετάδοσης της θερμότητας όσο και η ομοιομορφία της, με αποτέλεσμα η θερμοκρασία της επιφάνειας του τηγανιού/της κασαρόλας να μην είναι κατάλληλη για μαγείρεμα.



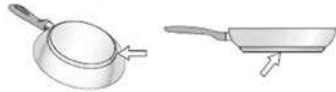
**OXI!**

- η βάση δεν περιέχει αλουμίνιο: το σκεύος δεν θερμαίνεται και ενδέχεται να μην αναγνωρίζεται από τους επαγωγείς.



**OXI!**

- Μη επίπεδες βάσεις ή βάσεις με τραχιά επιφάνεια. Μειώνεται η επιφάνεια επαφής μεταξύ του επαγωγέα και του σκεύους με αποτέλεσμα να μειώνεται η απόδοση και να δυσκολεύει το μαγείρεμα.



**ΝΑΙ!**

**Σημαντικό:** μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές κασαρόλες και τηγάνια πάνω στην επιφάνεια του πίνακα ελέγχου της εστίας.

#### 2.1.1 Σκεύη παλαιού τύπου

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.

#### 2.1.2 Συνιστώμενες διαμέτρους βάσης σκευών

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** αν οι κασαρόλες δεν έχουν το σωστό μέγεθος οι εστίες μαγειρέματος δεν ανάβουν.

Για να δείτε την ελάχιστη διάμετρο της κασαρόλας που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σε κάθε εστία ξεχωριστά, συμβουλευτείτε τις εικόνες του παρόντος εγχειριδίου.

Για καλύτερα αποτελέσματα:

- Χρησιμοποιήστε κασαρόλες και τηγάνια με διάμετρο βάσης ίση με εκείνη της εστίας μαγειρέματος.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, εφόσον αυτό είναι δυνατό, τοποθετήστε το καπάκι στις κασαρόλες και κυρίως σε όσες έχουν ύψος μεγαλύτερο από 22 εκ.
- Τοποθετήστε την κασαρόλα στο οριοθετημένο κέντρο της εστίας μαγειρέματος.

## Χρήση του απορροφητήρα

Το σύστημα εξαερισμού [καπνίου - υδρατμών] διαθέτει δύο λειτουργίες: εξαέρωση εξωτερικής εκκένωσης ή φιλτράρισμα μέσω εσωτερικής ανακυκλοφορίας.



### Έκδοση εξαερισμού

#### Εικ.7

Οι ατμοί εκκινούνται προς τα έξω μέσα από μία σειρά σωληνώσεων (τις οποίες θα χρειαστεί να αγοράσετε από μόνοι σας). Οι εν λόγω σωληνώσεις στερεώνονται σε φλάντζα σύνδεσης που παρέχεται από κοινού με το προϊόν.

Η διάμετρος του σωλήνα εκκένωσης θα πρέπει να είναι ίδια με τη διάμετρο του δακτυλίου σύνδεσης:

- στην περίπτωση εξόδου τετράγωνης [διατομής] 222 x 89 mm
- στην περίπτωση εξόδου στρογγυλής [διατομής] 150 mm

- Για περισσότερες πληροφορίες βλέπε σελίδα εξαρτημάτων έκδοσης εξαερισμού, στο εικονογραφημένο τμήμα του παρόντος εγχειριδίου. Συνδέστε το προϊόν σε σωλήνες και επιτοίχιες οπές εκκένωσης με διάμετρο ίση με εκείνη της [γραμμής] εξόδου αέρα (φλάντζα σύνδεσης).

Η χρήση σωληνών και επιτοίχιων οπών εκκένωσης μικρότερης διαμέτρου μπορεί να προκαλέσει μία μείωση των αποδόσεων εξαερισμού καθώς και μία δραστική αύξηση των επιπέδων θορύβου. Στην παραπάνω περίπτωση αποποιούμαστε οποιαδήποτε ευθύνη.

- ⓘ Χρησιμοποιήστε σωλήνα με όσο το δυνατό μικρότερο μήκος.
- ⓘ Χρησιμοποιείτε αγωγούς με το μικρότερο δυνατό αριθμό γωνιών (max 90° εκάστη)
- ⓘ Αποφύγετε δραστικές αλλαγές στην τομή του αγωγού.



### Έκδοση φιλτράρισματος

#### Εικ. 10

Ο αέρας εξαερισμού φιλτράρεται μέσα από ειδικά φίλτρα [κατακράτησης] λιπαρών ουσιών και [δυσάρεστων] οσμών πριν επαναπροωθηθεί στον χώρο. Το προϊόν συνοδεύεται με όλα τα απαραίτητα για μία βασική εγκατάσταση και μία έξοδο διαφυγής αέρα από το εμπρόσθιο τμήμα της βάσης του επίπλου. Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στη σελίδα εξαρτημάτων της έκδοσης εξαερισμού (στο εικονογραφημένο τμήμα του παρόντος εγχειριδίου).

**Συμβουλευτείτε τις ιστοσελίδες [www.elica.com](http://www.elica.com) και [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) για να ελέγξετε την πλήρη γκάμα των διαθέσιμων σετ [εγκατάστασης] που προορίζονται για την υλοποίηση των εργασιών εγκατάστασης σε επίπεδο φίλτρων ή συστήματος εξαερισμού.**

## 3. Εγκατάσταση

• Τόσο η ηλεκτρική όσο και η μηχανολογική εγκατάσταση θα πρέπει να διενεργείται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Η οικιακή συσκευή έχει σχεδιαστεί για να ενσωματώνεται 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.



### 3.1 Ηλεκτρική σύνδεση

#### Εικ. 3

• Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα. • Η εγκατάσταση θα πρέπει να εκτελείται από επαγγελματικά εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους ισχύοντες κανονισμούς ως προς την εγκατάσταση και την ασφάλεια. • Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν τραυματισμούς σε ανθρώπους ή ζώα ή για υλικές ζημιές σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών του παρόντος κεφαλαίου. • Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να επιτρέπεται η αφαίρεση της εστίας μαγειρέματος από τον πάγκο της κουζίνας. • Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων στο πίσω μέρος της συσκευής είναι ίδια με εκείνη του ηλεκτρικού δικτύου του χώρου εγκατάστασης. • Μην χρησιμοποιείτε μπαλαντέζες. • Το καλώδιο γείωσης πρέπει να είναι 2 εκ. πιο μακρύ από τα υπόλοιπα καλώδια. • Στην περίπτωση που η οικιακή ηλεκτρική συσκευή δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε καλώδιο με ελάχιστη

διατομή 2.5 mm<sup>2</sup> για ισχύ έως 7200 Watt, ενώ για μεγαλύτερη ισχύ η διατομή θα πρέπει να είναι 4 mm<sup>2</sup>. ● Το καλώδιο δεν θα πρέπει να αναπτύσσει διαφορά θερμοκρασίας 50°C σε σχέση με εκείνη του περιβάλλοντος. ● Η συσκευή προορίζεται για μόνιμη σύνδεση με το ηλεκτρικό ρεύμα.

● **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. ● **Προσοχή!** Η αντικατάσταση του καλωδίου διασύνδεσης θα πρέπει να εκτελείται από την εξουσιοδοτημένη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση.

**Σημείωση:** το προϊόν διαθέτει μία ειδική λειτουργία, την επονομαζόμενη Power Limitator [Περιορισμός Ισχύος] η οποία επιτρέπει να ρυθμίσετε τη μέγιστη τιμή κατανάλωσης kw

Η ρύθμιση θα πρέπει να διενεργείται κατά τη σύνδεση του προϊόντος στο ηλεκτρικό δίκτυο ή κατά την επανασύνδεση του ηλεκτρικού δικτύου (εντός των επόμενων 2 λεπτών). Η διαστασιολόγηση της προστασίας της ηλεκτρικής εγκατάστασης πρέπει να γίνεται 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.

### 3.3 Εγκατάσταση

Πριν ξεκινήσετε την εγκατάσταση:

- Αφού αφαιρέσετε το προϊόν από τη συσκευασία του, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημία κατά τη μεταφορά και σε περίπτωση που εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών, προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση.
- Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν έχει τις κατάλληλες διαστάσεις για το προεπιλεγμένο σημείο εγκατάστασης.
- Ελέγξτε μήπως υπάρχει κάποιο άλλο συνοδευτικό αντικείμενο εντός της συσκευασίας του προϊόντος (π.χ. σκαουλάκια με βίδες, εγγύηση, κτλ.) και αν υπάρχει, αφαιρέστε το και αποθηκεύστε το σε ασφαλές σημείο.
- Βεβαιωθείτε τέλος ότι πλησίον του σημείου εγκατάστασης υπάρχει διαθέσιμη κάποια πρίζα.

**Προετοιμασία του σημείου εγκατάστασης της συσκευής:**

- Το προϊόν δεν μπορεί να εγκατασταθεί επάνω σε συσκευές ψύξης, πλυντήρια πιάτων, σόμπες, φούρνους, πλυντήρια και στεγνωτήρια.
- Ολοκληρώστε όλες τις εργασίες κοπής στο σημείο εγκατάστασης προτού τοποθετήσετε την εστία μαγειρέματος και αφαιρέστε προσεκτικά τυχόν θρύμματα ή πριονίδια.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Χρησιμοποιήστε ένα σφραγιστικό συγκολλητικό ενός συστατικού (S), που να αντέχει σε θερμοκρασία έως 250°. Πριν την εγκατάσταση θα πρέπει να καθαρίζετε καλά τις επιφάνειες τοποθέτησης της κόλλας απομακρύνοντας κάθε ουσία που ενδέχεται να επηρεάσει την πρόσφυση (π.χ.: αποκολλητικά, συντηρητικά, λίπη, λάδια, σκόνες, υπολείμματα παλιάς κόλλας κτλ.). Η κόλλα θα πρέπει να κατανέμεται ομοιόμορφα σε όλη την περίμετρο του πλασιού. Μετά την τοποθέτηση της κόλλας αφήστε την να στεγνώσει για περίπου 24 ώρες.

Εικ. 1B-2B

**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 η κάλυψη των σωληνώσεων με αυτοκόλλητη ταινία που διαθέτει τα εξής χαρακτηριστικά:

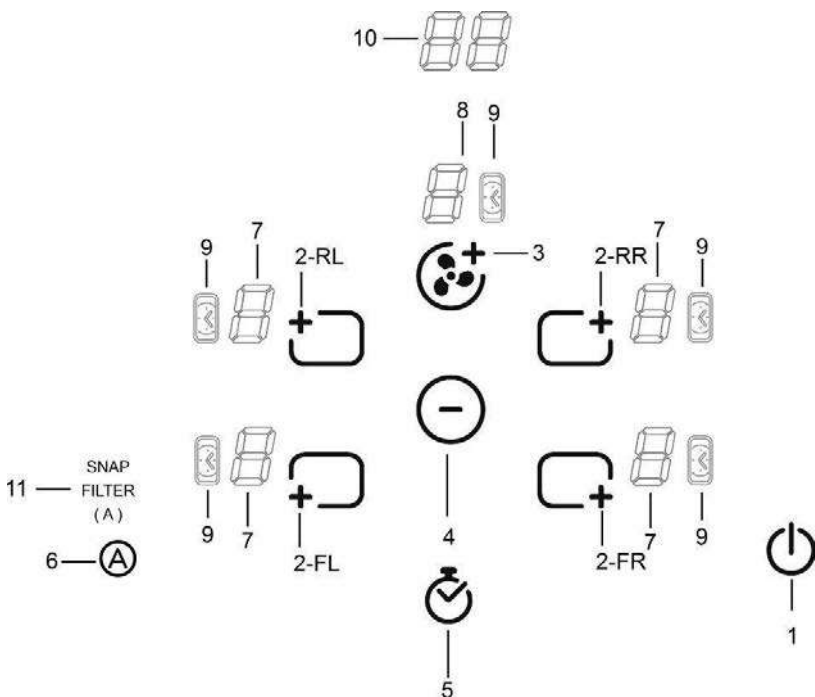
- ελαστική μεμβράνη από μαλακό PVC, με ακρυλική συγκολλητική ουσία
- εναρμονισμένη με τον κανονισμό DIN EN 60454
- επιβραδυντική δράση στην περίπτωση πυρκαγιάς
- εξαιρετικά ανθεκτική στη φθορά
- ανθεκτική στις αυξημένες θερμοκρασίες
- δυνατότητα χρήσης σε χαμηλές θερμοκρασίες



## 4. Λειτουργία

### Πίνακας ελέγχου

**Σημείωση:** Ο χειρισμός της συσκευής πραγματοποιείται με ένα απλό άγγιγμα των πλήκτρων της πιέζοντάς τα δηλαδή απαλά)



### Πλήκτρα

1. ON/OFF της εστίας μαγειρέματος και του απορροφητήρα
2. Επιλογή εστίας  
Αύξηση Power Level [Στάθμης Ισχύος]
3. Αύξηση ταχύτητας (ισχύς) εξαερισμού
4. Μείωση Power Level [Στάθμης Ισχύος]  
Μείωση ταχύτητας (ισχύς) εξαερισμού  
Μείωση χρόνου Timer [Χρονοδιακόπτη]
5. Ενεργοποίηση Χρονοδιακόπτη [Timer]  
Αύξηση χρόνου Χρονοδιακόπτη [Timer]
6. Ενεργοποίηση αυτόματων λειτουργιών  
Επαναφορά [δείκτη] κορεσμού φίλτρων

### Οθόνη / LED

7. Εμφάνιση Power Level [Στάθμης Ισχύος]
8. Εμφάνιση ταχύτητας (ισχύς) εξαερισμού
9. Δείκτης ενεργού χρονοδιακόπτη [timer]
10. Δείκτης χρόνου Χρονοδιακόπτη [Timer]
11. Δείκτης λειτουργίας αυτόματου εξαερισμού  
Δείκτης σέρβις φίλτρων  
Δείκτης λειτουργίας με [σύστημα] SNAP

## ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ


Πριν την πρώτη χρήση [της συσκευής] θα πρέπει να γνωρίζετε ότι:

Όλες οι λειτουργίες της παρούσας μονάδας επαγωγικών εστιών έχουν ρυθμιστεί σύμφωνα με τους πιο αυστηρούς κανονισμούς ασφαλείας.

Έτσι λοιπόν:








• **Ορισμένες λειτουργίες δεν ενεργοποιούνται ή απενεργοποιούνται αυτόματα στην περίπτωση που δεν υπάρχει κάποιο σκεύος τοποθετημένο επάνω στην εστία ή στην περίπτωση που αυτό δεν έχει τοποθετηθεί σωστά,**

• Σε άλλες περιπτώσεις οι ενεργές λειτουργίες απενεργοποιούνται αυτομάτως [μετά από μερικά δευτερόλεπτα] όταν η λειτουργία που έχετε επιλέξει απαιτεί κάποια άλλη ρύθμιση την οποία δεν έχετε ολοκληρώσει (όπως π.χ.: "Ενεργοποίηση επιφάνειας εστιών μαγειρέματος" χωρίς "Επιλογή εστίας μαγειρέματος" και "Θερμοκρασία λειτουργίας", ή "Λειτουργία Lock [Κλειδώματος]" ή "Timer [Χρονοδιακόπτη]").

 **Προσοχή!** Στην περίπτωση [π.χ.] παρατεταμένης χρήσης, το κρύωμα των εστιών μπορεί να διαρκέσει αρκετά. Όταν είναι ενεργοποιημένη η ένδειξη "H" σημαίνει ότι οι εστίες δεν έχουν κρυώσει ακόμη. Περιμένετε έως ότου απενεργοποιηθεί το εν λόγω σύμβολο στην οθόνη πριν ακουμπήσετε τις εστίες.

### Οθόνη εστιών

οι ενδείξεις στις εστίες μαγειρέματος, υποδεικνύονται ως εξής:

|                                                                        |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Εστία μαγειρέματος ενεργοποιημένη                                      |    |
| Power Level [Στάθμη Ισχύος]                                            |    |
| Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας]                    |  |
| Pot Detector [Σύστημα εντοπισμού Σκευών]                               |  |
| Λειτουργία Bridge [Γέφυρα] ενεργοποιημένη                              |  |
| Λειτουργία Temperature Manager [Διαχείρισης Θερμότητας] ενεργοποιημένη |  |
| Λειτουργία Child Lock [Κλειδώματος ανηλίκων] ενεργοποιημένη            |  |

## Χαρακτηριστικά της εστίας [μαγειρέματος]

### ● Safe Activation [Ασφαλής Ενεργοποίηση]

Το προϊόν ενεργοποιείται μόνον με την παρουσία σκευών επάνω στις εστίες [μαγειρέματος]. Η διαδικασία θέρμανσης [των εστιών] δεν ξεκινάει εάν δεν τοποθετήσετε προηγουμένως κάποιο σκεύος επάνω στις εστίες.

### ● Pot Detector [Σύστημα εντοπισμού Σκευών]

Το προϊόν ανιχνεύει αυτομάτως την παρουσία σκευών στις εστίες [μαγειρέματος].

### ● Safety Shut Down [Απενεργοποίηση Ασφαλείας]

Για λόγους ασφαλείας οι εστίες παραμένουν αναμμένες για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα το οποίο εξαρτάται από το επίπεδο ισχύος που έχετε επιλέξει.

### ● Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας]

Με την απενεργοποίηση μιας ή περισσότερων εστιών η παρουσία θερμότητας στις εν λόγω επιφάνειες υποδεικνύεται στην οθόνη της εστίας, μέσω του συμβόλου "H".

## Λειτουργία

**Σημείωση:** Για να ενεργοποιήσετε οποιαδήποτε λειτουργία θα πρέπει να ανάψετε πρώτα μία τουλάχιστον εστία


### ● Ενεργοποίηση

Πιέστε (ελαφρά) το  ON/OFF της εστίας μαγειρέματος/ απορροφητήρα

Η λυχνία θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι η εστία μαγειρέματος/απορροφητήρα είναι έτοιμη προς χρήση Πατήστε ξανά για απενεργοποίηση


**Σημείωση:** Αυτή η λειτουργία είναι σημαντική για όλες τις υπόλοιπες [λειτουργίες].



### ● Ενδείξεις εστιών [μαγειρέματος]

Πιέστε (απαλά) το πλήκτρο επιλογής , της εστίας [μαγειρέματος] που επιθυμείτε.

### ● 9. Power Level [Στάθμη Ισχύος]


Η επιφάνεια διαθέτει 9 επίπεδα ισχύος

πατήστε (απαλά) το πλήκτρο επιλογής , για να αυξήσετε τα επίπεδα ισχύος,


πατήστε (απαλά) το πλήκτρο επιλογής , για να μειώσετε τα επίπεδα ισχύος, το επίπεδο ισχύος υποδεικνύεται στην οθόνη της εστίας που έχετε επιλέξει: 


### ● Power Booster [Εξτρά ισχύς]


Το προϊόν διαθέτει ένα επιπλέον επίπεδο ισχύος (πέραν του επιπέδου **S**), το οποίο παραμένει ενεργό για 5 λεπτά. Μετά το πέρας του εν λόγω χρονικού διαστήματος η ισχύς θα επιστρέψει στο αμέσως προηγούμενο επίπεδο.

Πιέστε (απαλά) το  , για να αυξήσετε τα την ισχύ (πέραν του επιπέδου **S**) ενεργοποιώντας το Power Booster [Εξτρά ισχύ]

εκ νέου σε τρόπο λειτουργίας "Power Booster" για τα λεπτά που απομένουν.

Το επίπεδο Power Booster [Εξτρά ισχύς] υποδεικνύεται στην οθόνη της εστίας που έχετε επιλέξει μέσω του συμβόλου .

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** η εστία μαγειρέματος  (ΕΙΚ.19), δεν διαθέτει χρονοδιακόπτη [timer] για το Power Booster.

για να απενεργοποιήσετε το Power Booster πιέστε .

### ● Bridge Zones [Ζώνες Γέφυρας]


Οι εστίες μαγειρέματος -χάρη στη λειτουργία Bridge [Γέφυρα]- είναι σε θέση να λειτουργήσουν συνδυαστικά δημιουργώντας έτσι μία εστία με κοινή ένταση ισχύος. Η λειτουργία αυτή επιτρέπει ένα ομοιογενές μαγείρεμα ταψιών και μαγειρικών σκευών μεγάλων διαστάσεων.



Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συνδυαστικά την εμπρόσθια εστία μαγειρέματος "Master" [Κύρια] με την "Δευτερεύουσα"

(για να εντοπίσετε τις εστίες για τις οποίες προβλέπεται αυτή η λειτουργία, ανατρέξτε στην εικονογραφημένη ενότητα του παρόντος εγχειριδίου).

**Για να ενεργοποιήσετε την λειτουργία Bridge [Γέφυρα]:**


• **Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος "Master" [Κύρια].**


 (η οποία θα πρέπει να βρίσκεται σε επίπεδο ισχύος 0)

- **κρατήστε πατημένο το  έως ότου εκπέμψει ηχητικό σήμα, το οποίο θα συνοδεύεται με την αναλαμπή του συμβόλου **

στην οθόνη (7) της "Δευτερεύουσας" εστίας μαγειρέματος

- **επιλέξτε την "Δευτερεύουσα" εστία μαγειρέματος** εντός 3ων δευτερολέπτων

- **ρυθμίστε το Επίπεδο (Ισχύος) λειτουργίας  της [κύριας] εστίας μαγειρέματος "Master", το οποίο θα εμφανιστεί στην ανάλογη οθόνη (7)**


**Σημείωση:** για την απενεργοποίηση της λειτουργίας Γέφυρας [Bridge] θα πρέπει να ρυθμίσετε την εστία σε θερμοκρασία .

### ● Διαχειριστής Θερμότητας [Temperature Manager]

Το Temperature Manager [διαχείριση θερμότητας] είναι μία λειτουργία που επιτρέπει τη διατήρηση της θερμότητας σε μία συγκεκριμένη τιμή -με την ισχύ να κινείται σε ένα εύρος τιμών

από 0 έως 1. Πρόκειται για μία [ιδανική] λειτουργία για τη διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού.

Η λειτουργία Temperature Manager [διαχείριση θερμότητας]

ενεργοποιείται με το πρώτο πάτημα του πλήκτρου 

Στην οθόνη της εστίας η οποία βρίσκεται σε [τρόπο λειτουργίας] Temperature Manager [διαχείρισης θερμότητας] θα εμφανιστεί το σύμβολο .



### ● Child Lock [Κλειδωμα ανηλίκων]


Με το Child Lock [κλειδωμα ανηλίκων] η ενεργοποίηση των εστιών μαγειρέματος ή του συστήματος εξαιρισμού από πλευράς παιδιών είναι αδύνατη κι αυτό διότι το εν λόγω σύστημα μπλοκάρει την ενεργοποίηση οποιασδήποτε λειτουργίας [της συσκευής].

Το Child Lock μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνον στην περίπτωση που η συσκευή είναι ενεργοποιημένη αλλά με τις εστίες (και τον απορροφητήρα) απενεργοποιημένες.

#### **Ενεργοποίηση:**


• πιέστε και κρατήστε ταυτόχρονα πατημένα [τα πλήκτρα]


 (FR) και 

• εν συνεχεία πατήστε ξανά τον επιλογέα  (2-FR): ένα ακουστικό σήμα θα υποδείξει ότι το Child Lock [κλειδωμα ανηλίκων] είναι ενεργοποιημένο, κι έτσι το "L" θα εμφανιστεί στην οθόνη (7).

#### **Απενεργοποίηση:**

• πιέστε και κρατήστε ταυτόχρονα πατημένα [τα πλήκτρα]



 (2-FR) και 

• εν συνεχεία πατήστε ξανά τον επιλογέα  : ένα ακουστικό σήμα θα υποδείξει ότι το Child Lock [κλειδωμα ανηλίκων] είναι απενεργοποιημένο, κι έτσι το "L" θα εξαφανιστεί από την οθόνη (7).

**Προσωρινή απενεργοποίηση:** μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μία μόνον εστία μαγειρέματος με την επιλογή Child Lock [κλειδωμα ανηλίκων] ενεργοποιημένη.

#### **Ενεργήστε ως ξέξ:**

• πιέστε και κρατήστε ταυτόχρονα πατημένα [τα πλήκτρα]

 (2-FR) και 


Τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε [φυσιολογικά] τις εστίες μαγειρέματος, το Child Lock [κλειδωμα ανηλίκων] θα ενεργοποιηθεί εκ νέου με την απενεργοποίηση των εστιών μαγειρέματος.

### ● Timer [Χρονοδιακόπτης]


Ο χρονοδιακόπτης [timer] είναι ένα σύστημα [αντίστροφης μέτρησης] που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σε κάθε εστία


μαγειρέματος ξεχωριστά (ή ακόμη και στη μονάδα του απορροφητήρα).  
Μετά την ολοκλήρωση της αντίστροφης μέτρησης [που εσείς επιλέξατε] η εστία μαγειρέματος (ή η μονάδα του απορροφητήρα) θα απενεργοποιηθεί και ο χρήστης θα ενημερωθεί σχετικά μέσω ηχητικού σήματος.


Ο χρονοδιακόπτης [Timer] ενεργοποιείται πατώντας το

σύμβολο  μόλις ο χρονοδιακόπτης [timer] ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση θα εκπέμψει ηχητικό σήμα (διάρκειας 2 λεπτών, το οποίο μπορείτε να απενεργοποιήσετε πατώντας ένα οποιοδήποτε πλήκτρο της εστίας), ενώ η οθόνη (10) θα αρχίσει να αναβοσβήνει εμφανίζοντας παράλληλα το σύμβολο "00".

### Ρύθμιση της λειτουργίας του Χρονοδιακόπτη [Timer] για την εστία μαγειρέματος

• Επιλογή εστίας μαγειρέματος 

- Πιέστε  για να εισέλθετε στη λειτουργία ρύθμισης.
- Ρυθμίστε τη διάρκεια του χρονοδιακόπτη [timer]:

Πιέστε τον επιλογή  για να αυξήσετε τον χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης [της εστίας]


Πιέστε τον επιλογή  για να μειώσετε τον χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης [της εστίας]

Αν θέλετε, μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία για τις υπόλοιπες εστίες [μαγειρέματος].

**Σημείωση:** Η κάθε εστία μαγειρέματος μπορεί να διαθέτει έναν ατομικό χρονοδιακόπτη [timer]. Στην προκειμένη περίπτωση στην οθόνη (10) θα εμφανιστεί -για 10 δευτερόλεπτα- η αντίστροφη μέτρηση της τελευταίας εστίας που επιλέξατε κι εν συνεχεία η αντίστροφη μέτρηση με τον μικρότερο υπολειπόμενο χρόνο.


### Για την απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη [timer]:

• Τοποθετήστε την τιμή του χρονοδιακόπτη [timer] στο "0"

, μέσω του 

• Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος, μέσω του 


**Σημείωση:** Εάν στο μεσοδιάστημα δεν πατήσετε κάποιο άλλο πλήκτρο, η λειτουργία θα παραμένει ενεργοποιημένη.  
**Σημείωση:** Πλευρικά της εστίας [με τον χρονοδιακόπτη σε

λειτουργία] μπορείτε να διακρίνετε το σύμβολο 

### ● **Ανεξάρτητος Χρονοδιακόπτης [Egg Timer]**

Ο [Egg Timer] είναι ένας ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης [σε σχέση με τις εστίες μαγειρέματος και την μονάδα του

απορροφητήρα] αντίστροφης μέτρησης. Μετά την ολοκλήρωση της [χρονικής] περιόδου που επιλέχθηκε από πλευράς χρήστη θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα. Ο ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης [Egg Timer] ενεργοποιείται


πατώντας το 

**Σημείωση :** για τη ρύθμιση της λειτουργίας του **ανεξάρτητου χρονοδιακόπτη [Egg Timer]** ακολουθήστε την ίδια ακριβώς διαδικασία που ακολουθήσατε για τον **συμβατικό χρονοδιακόπτη [Timer]**.


### ● **Περιορισμός Ισχύος [Power Limitation]**

Η λειτουργία περιορισμού ισχύος [Power Limitation] σας επιτρέπει να ρυθμίσετε τη λειτουργία της συσκευής περιορίζοντας τη μέγιστη κατανάλωση.


**Σημείωση :** Η ρύθμιση θα πρέπει να πραγματοποιηθεί με την

εστία απενεργοποιημένη **χωρίς** να πιάσετε το πλήκτρο  τη στιγμή που συνδέεται την εστία στο ηλεκτρικό δίκτυο, ή κατά την επανασύνδεση του ίδιου του ηλ. δίκτυο, εντός των επόμενων 2 λεπτών.

### Για να ρυθμίσετε το σύστημα περιορισμού ισχύος [Power Limitation]:

- πιέστε το 

- ενώ κρατάτε πατημένο το  πιέστε κι αφήστε το  - θα ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα


- κρατώντας πατημένο το  πιέστε κι έπειτα αφήστε εκ νέου το  (2-FL)


- σε αυτό το σημείο μπορείτε να αφήσετε και το πλήκτρο




- Στην οθόνη (7) της **περιοχής FL [ΕΠ]** θα εμφανιστούν εναλλάξ τα σύμβολα "C" και "0", κάτι που σημαίνει ότι μπορείτε να πραγματοποιήσετε τη ρύθμιση
- Στην οθόνη (7) της **περιοχής RL [ΟΠ]** θα εμφανιστεί η τρέχουσα ρύθμιση\*\*  
0 = 7,4 KW  
1 = 3,1 KW  
2 = 4,5 KW

\*\* η εργοστασιακή ρύθμιση είναι 7,4 KW

- για να τροποποιήσετε τις ρυθμίσεις του συστήματος Περιορισμού Ισχύος [Power Limitation] πιέστε  (2-FL)

- για την αποθήκευση της επιλογής πιέστε  , για 2 δευτερόλεπτα κι εν συνεχεία θα ακουστεί ένα εκπέμψει

ηχητικό σήμα το οποίο επιβεβαιώνει την ολοκλήρωση της εν λόγω ρύθμισης.

- πιέστε  για να εξέλθετε από τη λειτουργία

## **ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ**

### ● **Ενεργοποίηση**

Πιέστε (ελαφρά) το πλήκτρο  ON/OFF της εστίας μαγειρέματος/ απορροφητήρα

Η λυχνία ανάβει υποδεικνύοντας ότι η επιφάνεια μαγειρέματος/απορροφητήρα είναι έτοιμη προς χρήση

Πιέστε εκ νέου για απενεργοποίηση

**Σημείωση:** Αυτή η λειτουργία αποτελεί προαπαιτούμενο για όλες τις υπόλοιπες [λειτουργίες].

### ● **Ενεργοποίηση του απορροφητήρα:**

Πιέστε (ελαφρά) το πλήκτρο  για την ενεργοποίηση του απορροφητήρα


### ● **Ταχύτητα (ισχύς) απορροφητήρα**

πιέστε (ελαφρά) το πλήκτρο  , για να αυξήσετε την ταχύτητα (ισχύ) του απορροφητήρα (0-10).


πιέστε (ελαφρά) το πλήκτρο  , για να μειώσετε την ταχύτητα (ισχύ) του απορροφητήρα (10-0).

### ● **Χρονοδιακόπτης [Timer]**

Ο χρονοδιακόπτης [Timer] ενεργοποιείται πατώντας το

σύμβολο 

στην οθόνη (10) θα εμφανιστεί η αντίστροφη μέτρηση,

στην οθόνη (9) θα εμφανιστεί το σύμβολο 

### **Ρύθμιση χρονοδιακόπτη [timer] απορροφητήρα**

Μπορείτε να παρέμβετε τροποποιώντας τους προκαθορισμένους χρόνους απενεργοποίησης. Η εν λόγω διαδικασία πραγματοποιείται με τον χρονοδιακόπτη [timer] ενεργοποιημένο.

- Πατήστε το  για να αυξήσετε τον χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης

- Πατήστε το  για να μειώσετε τον χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης

### ● **Δείκτης κορεσμού φίλτρων**

Το σύστημα εξαιρισμού υποδεικνύει πότε πρέπει να πραγματοποιήσετε τις εργασίες συντήρησης των φίλτρων:


#### **Φίλτρο ελαίων**

το LED «FILTER»(11) ενεργοποιείται

#### **Φίλτρο δυσάρεστων οσμών ενεργού άνθρακα**

το LED «FILTER»(11) αναβοσβήνει



### ● **Επαναφορά [δείκτη] κορεσμού φίλτρων**

Μετά την συντήρηση των φίλτρων (λαδιού ή/και ενεργού άνθρακα) πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο  το LED «FILTER» σβήνει ξεκινώντας τη μέτρηση του δείκτη.

### ● **Ενεργοποίηση δείκτη κορεσμού φίλτρου [δυσάρεστων] οσμών ενεργού άνθρακα**

Αυτός ο δείκτης συνήθως είναι απενεργοποιημένος.

Για να τον ενεργοποιήσετε εκ νέου ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

- ανάψτε την επιφάνεια αναρρόφησης μέσω 
- με το μοτέρ αναρρόφησης και περιοχές ψησίματος σβηστές, πατήστε και κρατήστε πατημένο 

- «FILTER» ανάβει κι εν συνεχεία σβήνει υποδεικνύοντας ότι η ενεργοποίηση έχει πραγματοποιηθεί.

### ● **Απενεργοποίηση δείκτη κορεσμού φίλτρου [δυσάρεστων] οσμών ενεργού άνθρακα**

επαναλάβετε την εργασία που αναφέρεται στην ενεργοποίηση


«FILTER» αναβοσβήνει και στη συνέχεια σβήνει υποδεικνύοντας ότι η απενεργοποίηση έχει πραγματοποιηθεί.

### ● **Αυτόματη λειτουργία του συστήματος εξαερισμού με SNAP®**

Για τη σύνδεση φουγάρου [σύστημα εξαερισμού] και SNAP® ανατρέξτε στο εγχειρίδιο που παρέχεται από κοινού με το SNAP® ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα [www.elica.com](http://www.elica.com).

**Σημείωση:** Το SNAP® είναι μία μονάδα βοηθητικού εξαερισμού που μπορεί να λειτουργήσει από κοινού με την καπνοδόχο.

Για να ενεργοποιήσετε την εν λόγω λειτουργία:

Πιέστε σύντομα το , το LED "(A)" και το LED SNAP (11) θα ενεργοποιηθούν υποδεικνύοντας ότι το φουγάρο [σύστημα εξαερισμού] λειτουργεί σε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας.

**Η συσκευή έχει σχεδιαστεί ώστε να μπορεί να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με ένα ΚΙΤ αισθητήρα Παραθύρου (δεν παρέχεται από τον κατασκευαστή).**

Με την τοποθέτηση του ΚΙΤ αισθητήρα Παραθύρου (μόνο σε περίπτωση χρήσης της λειτουργίας ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗΣ), η απορρόφηση του αέρα θα σταματάει να λειτουργεί κάθε φορά που κλείνει το παράθυρο του δωματίου, πάνω στο οποίο έχει τοποθετηθεί το ΚΙΤ.

· Η ηλεκτρική σύνδεση του ΚΙΤ στη συσκευή πρέπει να πραγματοποιείται από καταρτισμένο και εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό.

· Το ΚΙΤ θα πρέπει να φέρει χωριστή πιστοποίηση σύμφωνα με τους κανονισμούς ασφαλείας που αφορούν το εξάρτημα και τη χρήση του σε συνδυασμό με τη συσκευή. Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις ισχύουσες κανονιστικές ρυθμίσεις για τις οικιακές εγκαταστάσεις.

#### **ΠΡΟΣΟΧΗ:**

· η καλωδίωση του ΚΙΤ που πρόκειται να συνδεθεί στη συσκευή πρέπει να αποτελεί μέρος ενός κυκλώματος με πολύ χαμηλή τάση ασφαλείας (SELV).

· Ο κατασκευαστής της εν λόγω συσκευής αποποιείται κάθε ευθύνη για τυχόν ανωμαλίες, ζημιές, πυρκαγιές που οφείλονται σε ελαττώματα ή/και προβλήματα δυσλειτουργίας ή/και εσφαλμένη εγκατάσταση του ΚΙΤ.

#### 4.1 Πίνακας ρυθμίσεων ισχύος

| Επίπεδο ισχύος | Τρόπος μαγειρέματος | Χρήση επιπέδου ισχύος<br>(βάσει της εμπειρίας και του τρόπου μαγειρέματος) |                                                                                                                                                                                        |
|----------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Μεγ. ισχύς     | Boost               | Γρήγορο ζέσταμα                                                            | Ιδανική ρύθμιση για γρήγορο ζέσταμα φαγητών και βράσιμο νερού ή για γρήγορο ζέσταμα ζωμών σε σύντομο χρονικό διάστημα                                                                  |
|                | 8-9                 | Τηγάνισμα - βράσιμο                                                        | Ιδανική ρύθμιση για ρόδισμα, έναρξη του μαγειρέματος, τηγάνισμα κατεψυγμένων προϊόντων και γρήγορο βράσιμο                                                                             |
| Υψηλή ισχύς    | 7-8                 | Ρόδισμα - τηγάνισμα - βράσιμο - ψήσιμο                                     | Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για σύντομο διάστημα, 5-10 λεπτών)                                                                     |
|                | 6-7                 | Ρόδισμα - μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο                     | Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), ζέσταμα σκευών                                                      |
| Μέτρια ισχύς   | 4-5                 | Μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο                               | Ιδανική ρύθμιση για σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μεγάλο διάστημα), ανακάτεμα ζυμαρικών                                                       |
|                | 3-4                 | Μαγείρεμα - αργό βράσιμο - πήξιμο - ανακάτεμα                              | Ιδανική ρύθμιση για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών                                              |
|                | 2-3                 | Μαγείρεμα - αργό βράσιμο - πήξιμο - ανακάτεμα                              | Ιδανική ρύθμιση για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (με όγκο μικρότερο του λίτρου: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα)                                     |
| Χαμηλή ισχύς   | 1-2                 | Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας φαγητών - ανακάτεμα            | Ιδανική ρύθμιση για λιώσιμο βουτύρου και σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρού μεγέθους                                                                                                 |
|                | 1                   | Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας φαγητών - ανακάτεμα            | Ιδανική ρύθμιση για διατήρηση της θερμοκρασίας των φαγητών που μόλις μαγειρέψατε, ζέσταμα σκευών σερβιρίσματος και ανακάτεμα ριζότο                                                    |
| ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ | Μηδενική ισχύς      | Επιφάνεια στήριξης                                                         | Η μονάδα εστιών βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής ή είναι απενεργοποιημένη (μπορεί να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του μαγειρέματος που υποδεικνύεται από την ένδειξη H-L-O) |

## 4.2 Πίνακας μαγειρέματος

| Κατηγορίες τροφίμων | Πιάτα ή τρόποι μαγειρέματος | Επίπεδο ισχύος και πρόοδος του μαγειρέματος         |           |                                               |       |
|---------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------|-------|
|                     |                             | Πρώτο στάδιο                                        | Ισχύς     | Δεύτερο στάδιο                                | Ισχύς |
| Ζυμαρικά, ρύζι      | Φρέσκα ζυμαρικά             | Ζέσταμα νερού                                       | Booster-9 | Μαγείρεμα των ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού | 7-8   |
|                     | Φρέσκα ζυμαρικά             | Ζέσταμα νερού                                       | Booster-9 | Μαγείρεμα των ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού | 7-8   |
|                     | Βραστό ρύζι                 | Ζέσταμα νερού                                       | Booster-9 | Μαγείρεμα των ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού | 5-6   |
|                     | Ριζότο                      | Τσιγάρισμα και καβουρδίσιμα                         | 7-8       | Μαγείρεμα                                     | 4-5   |
| Λαχανικά, όσπρια    | Βραστά                      | Ζέσταμα νερού                                       | Booster-9 | Βράσιμο                                       | 6-7   |
|                     | Τηγανιτά                    | Ζέσταμα λαδιού                                      | 9         | Τηγάνισμα                                     | 8-9   |
|                     | Σοταρισμένα                 | Ζέσταμα του σκεύους                                 | 7-8       | Μαγείρεμα                                     | 6-7   |
|                     | Στιφάδο/κατσαρόλας          | Ζέσταμα του σκεύους                                 | 7-8       | Μαγείρεμα                                     | 3-4   |
|                     | Τσιγαρισμένα                | Ζέσταμα του σκεύους                                 | 7-8       | Ρόδισημα                                      | 7-8   |
| Κρέας               | Ψητό                        | Ρόδισημα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)  | 7-8       | Μαγείρεμα                                     | 3-4   |
|                     | Σε μαντεμένιες πλάκες       | Προθέρμανση του σκεύους                             | 7-8       | Ψήσιμο και από τις δύο πλευρές                | 7-8   |
|                     | Ρόδισημα                    | Ρόδισημα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)  | 7-8       | Μαγείρεμα                                     | 4-5   |
|                     | Μαγειρευτό /στιφάδο         | Ρόδισημα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)  | 7-8       | Μαγείρεμα                                     | 3-4   |
| Ψάρι                | Σε μαντεμένιες πλάκες       | Προθέρμανση του σκεύους                             | 7-8       | Μαγείρεμα                                     | 7-8   |
|                     | Μαγειρευτό/ Στιφάδο         | Ρόδισημα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)  | 7-8       | Μαγείρεμα                                     | 3-4   |
|                     | Τηγανιτό                    | Ζέσταμα λαδιού ή λιπαρής ουσίας                     | 8-9       | Τηγάνισμα                                     | 7-8   |
| Αβγά                | Τηγανιτά                    | Ζέσταμα του τηγανιού με βούτυρο ή άλλη λιπαρή ουσία | 6         | Μαγείρεμα                                     | 6-7   |
|                     | Ομελέτα                     | Ζέσταμα του τηγανιού με βούτυρο ή άλλη λιπαρή ουσία | 6         | Μαγείρεμα                                     | 5-6   |
|                     | Μεγάτα/σφιχτά               | Ζέσταμα νερού                                       | Booster-9 | Μαγείρεμα                                     | 5-6   |
|                     | Τηγανίτες                   | Ζέσταμα του τηγανιού με βούτυρο                     | 6         | Μαγείρεμα                                     | 6-7   |
| Σάλτσες             | Ντομάτας                    | Ρόδισημα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)  | 6-7       | Μαγείρεμα                                     | 3-4   |
|                     | Ραγού                       | Ρόδισημα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)  | 6-7       | Μαγείρεμα                                     | 3-4   |
|                     | Μπεσαμέλ                    | Προετοιμασία (λιώστε το βούτυρο και το αλεύρι)      | 5-6       | Φέρτε σε ήπιο βρασμό                          | 3-4   |
| Γλυκά, κρέμες       | Κρέμα ζαχαροπλαστικής       | Φέρτε το γάλα σε βρασμό                             | 4-5       | Διατηρήστε σε ήπιο βρασμό                     | 4-5   |
|                     | Πουτίγκα                    | Φέρτε το γάλα σε βρασμό                             | 4-5       | Διατηρήστε σε ήπιο βρασμό                     | 2-3   |
|                     | Ρυζόγαλο                    | Ζεστώνετε το γάλα                                   | 5-6       | Διατηρήστε σε ήπιο βρασμό                     | 2-3   |



## 5. Συντηρηση

### Συντήρηση της εστίας μαγειρέματος

**Προσοχή!** Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και ότι η ένδειξη παρουσίας θερμότητας έχει σβήσει.

#### 5.1 Καθαρισμός

Σας συμβουλεύουμε να καθαρίζετε την εστία μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση.

#### Σημαντικό:

Μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σκληρή επιφάνεια ή σύρματα. Η παρατεταμένη χρήση μπορεί να καταστρέψει την υαλοκεραμική επιφάνεια.

Μην χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά που προκαλούν ερεθισμούς, όπως σπρέι φούρνου ή καθαριστικά αφαιρέσεις λεκέδων.

Αφήστε την εστία να κρυώσει [μετά από κάθε χρήση] κι εν συνεχεία καθαρίστε την, αφαιρώντας υπολείμματα τροφής ή άλλους λεκέδες.

Η ζάχαρη και γενικότερα τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σακχάρων θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα διότι μπορεί να καταστρέφουν την εστία μαγειρέματος.

Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορεί να χαράξουν τη γυάλινη επιφάνεια [της συσκευής].

Για τον καθαρισμό της επιφάνειας των εστιών, χρησιμοποιείτε μαλακό πανί, χαρτί κουζίνας ή άλλα ειδικά καθαριστικά (παρακαλώ ακολουθήστε τις οδηγίες του Κατασκευαστή).

**ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΑΤΜΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ!!!**

#### Σημαντικό:

Στην περίπτωση τυχαίας διαρροής υγρών έξω από το σκεύος [σε μεγάλες ποσότητες] μπορείτε να παρέμβετε μέσω της ειδικής βαλβίδας εκκένωσης η οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος του προϊόντος, όπως ώστε να απομακρύνετε κάθε υπόλειμμα [υγρού] πραγματοποιώντας έτσι μία καθαριότητα που σέβεται πλήρως τους [προβλεπόμενους] κανόνες υγιεινής.

**Εικ. 18**

Για μία πλήρη και εις βάθος καθαριότητα καλό θα ήταν να αφαιρείτε την κάτω λεκάνη

**Εικ. 19**

#### Καθαρισμός της μεταλλικής σχάρας:

Η γρίλια πρέπει να πλένεται στο χέρι με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό και να στεγνώνει καλά ώστε να αποφεύγονται φαινόμενα οξειδωσης.

### Συντήρηση απορροφητήρα

#### Καθαρισμός

Για τον καθαρισμό [του απορροφητήρα] χρησιμοποιείτε **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ** και μόνον ένα βρεγμένο πανί με υγρό [ουδέτερο] σαπουνί. **ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΡΓΑΛΕΙΑ Ή ΑΛΛΟΥ ΕΙΔΟΥΣ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ [ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ]!**

Αποφύγετε τη χρήση προϊόντων που περιέχουν λειαντικές [ουσίες]

**ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑ!**

#### Φίλτρο κατά των λιπαρών ουσιών

**Κατακρατάει τα σωματίδια λίπους που προέρχονται από το μαγείρεμα.**

Το [φίλτρο] θα πρέπει να καθαρίζεται μία φορά τον μήνα (ή κάθε φορά που ο δείκτης κορεσμού των φίλτρων υποδεικνύει κάτι τέτοιο), με ήπια απορρυπαντικά, στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων, σε χαμηλές θερμοκρασίες και στον σύντομο κύκλο πλύσης.

Το μεταλλικό φίλτρο [κατακράτησης λιπαρών ουσιών] στην περίπτωση που μπει στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να

ξεβάσει. Παρ' όλα αυτά τα χαρακτηριστικά φιλτραρίσματός του παραμένου αναλλοίωτα.

**Εικ. 15**

#### Φίλτρο Ενεργου Ανθρακα - Κεραμικο

(Μόνον για Έκδοση με Φίλτρο)

**Κατακρατάει 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.

**Εικ. 17** – 17a – 17b – 17c

## 5.2 Εντοπισμός βλαβών

| ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ                                                          | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ                                                                             | ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ                                                                                               | ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| E2                                                                         | Ο πίνακας χειρισμού απενεργοποιείται λόγω υπερβολικά υψηλής θερμοκρασίας              | Υπερβολικά υψηλή η εσωτερική θερμοκρασία των ηλεκτρονικών τμημάτων [της συσκευής]                            | Πριν επαναχρησιμοποιήσετε την εστία [μαγειρέματος], περιμένετε να κρυώσει               |
| E3                                                                         | Το σκεύος μαγειρέματος δεν είναι κατάλληλο                                            | Απώλεια των μαγνητικών της ιδιοτήτων                                                                         | Αφαιρέστε το σκεύος                                                                     |
| E5                                                                         | Προβλήματα επικοινωνίας μεταξύ διεπαφής και επαγωγικής ενότητας                       | Δεν φτάνει ηλεκτρικό ρεύμα στην ενότητα. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έχει συνδεθεί σωστά ή είναι ελαττωματικό | Αποσυνδέστε την επιφάνεια [μαγειρέματος] από το ηλεκτρικό δίκτυο και ελέγξτε τη σύνδεση |
| <b>Για όλες τις υπόλοιπες σημάνσεις σφάλματος</b><br>( E ... U ... C ... ) | Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών και κοινοποιήστε τον κωδικό σφάλματος |                                                                                                              |                                                                                         |

## 5.3 Τεχνική Υποστήριξη

Πριν επικοινωνήσετε με την Τεχνική Υποστήριξη

1. Βεβαιωθείτε ότι δεν μπορείτε να λύσετε από μόνοι σας το πρόβλημα σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας «Εντοπισμός βλαβών».

2. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε εκ νέου τη συσκευή για να βεβαιωθείτε ότι το πρόβλημα έχει λυθεί.

**Στην περίπτωση που η βλάβη παραμένει - μετά τη διενέργεια των παραπάνω ελέγχων- επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης.**

Följ noga instruktionerna i denna handbok. Tillverkaren 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 reglaren.

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 sådant fall återförsäljaren innan installationen utförs.

ⓘ Επιβεβαιώστε την ακεραιότητα της συσκευής προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.

Obs: Komponenter som är märkta med symbolen "(\*)" är särskilda tillbehör som endast levereras med vissa modeller eller extra tillbehör som ska införskaffas separat.

## ⚠ 1. Varningar

Observera! Följ instruktionerna nedan **noga**: ● **Apparaten måste vara kopplas bort 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. ● **Apparaten måste jordas enligt lag.** ● **Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade apparaten 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 frånkoppling 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.** ● Utrustningen 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 eftersom vissa delar blir mycket heta i samband med användningen. ● **Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med apparaten innan induktionshällen sätts i funktion.** ● Undvik att vidröra värmeelementen under och efter användningen. ● **Undvik kontakt med trasor eller annat antändningsbara material tills apparatens alla komponenter har svalnat, risk för eldsvåda.** ● **Placera inte antändningsbara material på apparaten 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 apparaten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar.** ● **Apparaten är inte avsedd att kontrolleras med en utvärdig timer 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.** Slå istället av apparaten och täck eldlågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt.

Fara för brand: spishällen ska inte användas som avställningsyta. ● Använd inte ångrengörare, risk för 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 apparaten) 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 i detta syfte 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 allvarliga skador på apparaten. ● Värm aldrig konservburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera! Denna varning gäller alla typer av spishällar. ● En hög effekt som till exempel Boosterfunktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel fritureolja. 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 apparaten automatiskt effektnivån på kokzonerna. ● Före alla ingrepp för rengöring eller underhåll, koppla bort apparaten från elnätet genom att dra ut kontakten eller koppla bort bostadens huvudströmbrytare. ● Använd arbetshandskar för alla typer av installationer och underhållsmoment. ● Apparaten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om apparaten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av apparaten samt att användaren är medveten om de risker som apparaten medför. ● Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten. ● Rengöring och underhåll får utföras av barn endast om de är under uppsikt. ● Lokalen ska vara tillräckligt ventilerad, om apparaten används samtidigt med andra apparater med gasförbränning 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 iaktta föreskrifterna för rengöring av apparaten och utbytet och rengöringen av filtren medför brandrisk. ● Flambering är strängt förbjuden. ● Användningen av öppen låga är skadlig för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas. ● Frityr ska göras under kontrollerade former för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld. ● OBSERVERA: När spishällen är på, kan köksfläktens åtkomliga delar på apparaten bli varma. ● Observera!

Anslut inte apparaten till elnätet förrän installationen har slutförts. ● Vad gäller de tekniska åtgärder och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iakttas. ● Frånluft får inte avledas i ett rör som används för avledning av rökgaser som produceras av apparater med gasförbränning eller andra bränslen. ● Använd aldrig apparaten utan korrekt monterat galler! ● Använd endast de fästskruvar som medföljer apparaten, för installationen eller om inte medföljande, köp lämplig typ av skruvar. Använd skruvar av korrekt längd som identifieras i Installationshandboken. ● När denna apparaten 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 följa med produkten.

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EG - UK SI 2013 No3113, elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE). Genom att säkerställa ett korrekt bortskaffande av denna produkt bidrar användaren till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för miljön och för vår hälsa.



Symbolen  på produkten, eller i medföljande dokumentation, visar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig samlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska skrotas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades. Utrustning som har utformats, testats och konstruerats i enlighet med standarderna för:

- Säkerhet: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Prestation: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

- Elektromagnetisk kompatibilitet: SS-EN 55014-1, CISPR 14-1, SS-EN 55014-2, CISPR 14-2, SS-EN 61000-3-3, SS-EN 61000-3-12. **Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökONSEKVENSERNA:** När ni 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 booster-funktionen 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 era kommandon
- Effektivare: 90 % av den upptagna energin förvandlas till värme. När kastrullen tas av hällen, bryts dessutom värmeöverföringen omedelbart vilket eliminerar onödig värmedispersion.

### 2.1 Kockkärl

Använd endast kastruller som är märkta med symbolen



Viktigt:

för att undvika bestående skador på hällens yta ska följande kockkärl inte användas:

- kärl med botten som inte är helt plan;
  - metallkärl med emaljotten;
  - kärl med skrovlig botten för att undvika att repa hällens yta;
  - ställ aldrig kockkärl eller stekpannor som är varma på ytan på hällens kontrollpanel.
- Inte alla kockkärl som är lämpliga för induktionshällar fungerar effektivt på grund av att bottnarna delvis utgörs av ferromagnetiskt material!! Vid inköp av kockkärl 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/kockkärlens yta som inte är lämpliga för kokning.



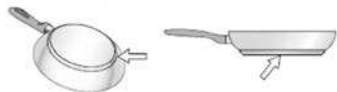
NEJ!

- Botten innehåller inte aluminium: kärlet värms inte och kanske inte avkänns av induktorer.



NEJ!

- **Bottnar som inte är plana eller har skrovlig yta. Kontaktytan mellan induktor och kärl minskar och sänker dess effektivitet och försämrar matupplevelsen.**



JAI!

Viktigt: ställ aldrig kastruller eller stekpannor som är varma på ytan på hällens kontrollpanel.

### 2.1.1 Befintliga kokkärl

Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kokkärl som inte är magnetiska är inte lämpliga för denna typ av matlagning. Även i detta fall gäller anvisningarna i föregående avsnitt.

### 2.1.2 Lämplig bottendiameter

VIKTIGT: om kokkärlet inte har korrekta diametrar aktiveras inte kokzonen.

För att se den minimala diametern på kokkärlet som ska användas på varje kokzon, se den illustrerade delen i manualen.

För att erhålla ett optimalt resultat rekommenderar vi att:

- Använd pannor och kastruller med samma bottendiameter som kokzonen.
- Där det är möjligt, låt locket sitta på kastrullerna under kokning och i synnerhet för kastruller som är högre än 22 cm.
- Placera kastrullen mitt på kokzonen som är avbildad på spishällen.

## Användning av frånluftssug

Frånluftssystemet kan användas i sugversion med extern avledning filtrerande med inre återcirkulation.



Frånluftsversion

Fig.7

Ångorna avleds ut extern genom en rad rörledningar (de ska inhandlas separat) som fästs i den redan medföljande kopplingsflänsen.

Utloppsrorets diameter ska vara likvärdig med kopplingsringens diameter:

- vid rektangulärt utlopp 222 x 89 mm
- vid runt utlopp  $\varnothing$  150 mm (\*)

## För ytterligare information, se sidan om frånluftsversionens

tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok. Anslut produkten till utloppsror och -öppningar i väggen med en likvärdig diameter som luftutloppet (kopplingsfläns). Användning av utloppsror 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.

- ⓘ Använd kortast möjliga ledning
- ⓘ Använd en rörledning med så få böjningar som möjligt (maximal böjningsvinkel: 90°)
- ⓘ Undvik drastiska ändringar i ledningens tvärsnitt.



Filtrerande version

Fig. 10

Frånluften kommer att filtreras via särskilda fett- och luftfilter innan den återleds in i rummet. Produkten levereras med alla nödvändiga delar för en standardinstallation med luftavledning i den främre delen av möbelsockeln. För ytterligare information, se sidan om den filtrerande versionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok.

Konsultera webbplatserna [www.elica.com](http://www.elica.com) och [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) för att kontrollera det kompletta utbudet av tillgängliga satser. Detta för att kunna utföra de olika installationerna, både i filtrerande och i frånluftsversion.

## 3. Installation

- Såväl den elektriska som den mekaniska installationen måste utföras av behörig personal.

Hushållsapparaten 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.



3.1 Elektrisk anslutning

Fig. 3

- Gör apparaten strömlös.
- Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande

föreskrifter angående installation och säkerhet. ● **Tillverkaren 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 apparatens undersida, överensstämmer med elnätets spänning i hemmet. ● **Använd inte förlängningsladdar**. ● Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar. ● **Om hushållsapparaten 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**. ● **Apparaten är avsedd för permanent anslutning till elnätet**.

● **Observera!** Kontrollera innan fläktens krets ansluts med nätspänningen att den fungerar korrekt och att elkabeln är korrekt monterad. ● **Observera!** **Utbyte** av anslutningskabeln måste utföras av vår auktoriserade tekniska support eller av någon med liknande behörighet.

Obs: produkten är utrustad med funktionen Power Limitation (effektbegränsning), vilket gör det möjligt att ställa in en gräns för maximal strömupptagning i kw.

Inställningen ska göras vid anslutningen av produkten till nätförsörjningen (senast 2 minuter därefter). Dimensionera **skyddet till elsystemet** beroende på den valda nivån för effektbegränsning. För inställningssekvensen av Power Limitation (effektbegränsning), se avsnittet Funktion i denna handbok.

### 3.3 Montering

Innan installationen påbörjas:

- Kontrollera efter att produkten har packats upp att inga skador uppstått i samband med transporten. Kontakta i sådana fall återförsäljaren eller servicekontoret innan installationen påbörjas.
- Kontrollera att den införskaffade produktens dimensioner är lämpliga för installationsplatsen.
- Kontrollera att inget medföljande material (till exempel påsar med skruvar, garantihandlingar osv.) lämnats kvar i emballaget (av transportskäl). I sådana fall avlägsna materialet och spara det.
- Kontrollera också att det finns ett elektriskt uttag i närheten av installationsplatsen.

Förberedelse av köksmöbeln för inbyggnad:

- **Produkten kan inte installeras ovanför kylanordningar**, diskmaskiner, kakelugnar, ugnar, tvättmaskiner och torktumlare.
- Utför alla utskärningsarbeten i köksmöbeln innan spishällen sätts på plats och avlägsna sågsån och rester noga.

VIKTIGT: använd ett enkomponentslim (S) som tål temperaturer på upp till 250°. Innan installationen måste ytorna som ska limmas rengöras noggrant så att alla ämnen som kan försämra fästförmågan (t.ex. släppmedel, konserveringsmedel, fett, olja, damm, gamla limrester, osv.) tas bort. Bindemedlet måste fördelas jämnt runt om hela infattningen. Efter limningen måste man låta bindemedlet torka i cirka 24 timmar.

Fig.1B-2B

**Observera!** Det kan uppstå elektriska risker om skruvar och fixeringsanordningar inte installeras enligt dessa instruktioner.

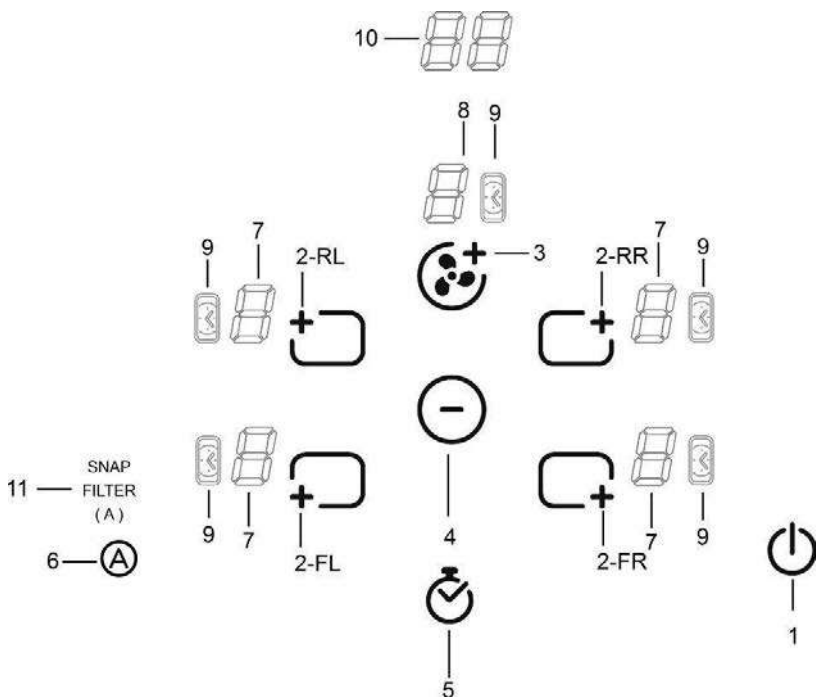
Obs: för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att belägga rörledningarna med ett självhäftande tätningmaterial med följande egenskaper:

- **elastisk film i mjuk PVC, med akrylbeläggning**
- som efterföljer standarden DIN EN 60454
- **flamskyddsmedel**
- utmärkt åldringsbeständighet
- beständig mot temperaturstegringar
- användbar på låga temperaturer

## 4. Funktion

Kontrollpanel

Obs: En lätt vidröring (tryck) på symbolerna är tillräcklig för att välja funktioner.



Knappar

1. PÅ/AV för spishäll/frånluftsfläkt på spishäll
2. Val av kokzoner  
**Ökning av effektnivå**
3. **Ökning av frånluftshastighet (effekt)**
4. Minskning av effektnivå  
Minskning av frånluftshastighet (effekt)  
Tidsminskning, timer
5. Aktivering av timer  
Tidsökning, timer
6. Aktivering av automatiska funktioner  
Återställning av filtermättnad

Display/LED

7. Visualisering av effektnivå
8. Visualisering av frånluftshastighet (effekt)
9. Indikatorlampa för timer, aktiverad
10. Tidsindikator, timer
11. Indikator för automatisk frånluftsfunktion  
Indikator för filterservice  
Indikator för funktion med SNAP



## ANVÄNDNING AV SPISHÄLL


Innan spishällen sätts i funktion:

Spishällens samtliga funktioner har designats i enlighet med

### mycket stränga säkerhetsnormer

Därför:

- Aktiveras vissa funktioner, eller avaktiveras automatiskt när kokzonerna saknar kokkärl eller när dessa är felplacerade.
- I andra fall avaktiveras 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").

 Observera! I det fall (till exempel) spishällen används under en lång tidsperiod kan avstängningen av kokzonen fördröjas på grund av restvärmen. På displayen visas symbolen "H" som indikerar att avsvafningsfasen pågår. Vänta tills displayen släcks innan kokzonen vidrörs.

Kokzonernas display

På displayen för kokzonerna indikeras följande:

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| Kokzonen är påslagen                          | 0       |
| Effektnivå                                    | 1...9-P |
| Indikatorlampa för restvärme                  | H       |
| Kastrullsensor                                | U       |
| Bridge-funktion (parallellkoppling) aktiverad | n       |
| Temperaturkontrollfunktionen är aktiverad     | U       |
| Barnlåsfunktionen är aktiverad                | L       |

Hällens funktioner

### ● Säker aktivering

Produkten aktiveras endast om det finns kokkärl på kokzonerna: uppvärmningsprocessen aktiveras inte eller avbryts om det inte finns några kastruller eller om de tas bort från hällen.

### ● Kastrullsensor

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

### ● Säkerhetsavstängning

Utav säkerhetsskäl har varje kokzon en maximal funktionstid som beror på den inställda effektnivån.

### ● Indikatorlampa för restvärme

Om en eller flera kokzoner stängs av signaleras närvaron av restvärme med en lampa för motsvarande område på displayen, genom symbolen "H".

Funktion

Obs: För att aktivera eventuell funktion ska den önskade zonen först aktiveras.

### ● Tändning

Tryck på (rör vid)  PÅ/AV för spishäll/frånluftssug. Kontrolllampan tänds för att indikera att spishällen/frånluftssugen är klar att användas.

Tryck igen för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.


### ● Val av kokzoner

Vidrör (tryck) på knappen  för önskad kokzon.

### ● 9 effektnivåer

Hällen är försedd med 9 effektnivåer.

Vidrör (tryck på) väljarknappen +, för att öka effektnivån:

Vidrör (tryck på) väljarknappen -, för att minska effektnivån:


Effektnivån indikeras på displayen för den valda zonen: "1...9".

### ● Effektbooster

Produkten är utrustad med en ytterligare effektnivå (utöver nivå 9), som förblir aktiv i 5 minuter, varefter effekte går tillbaka till föregående nivå.

Vidrör (tryck på) väljarknappen +, för att öka effektnivån (utöver nivån 9) och aktivera effektboostern. Effektboosters nivå indikeras på displayen för den valda zonen med symbolen "P".


OBS: kokområdet  (FIG.19), har ingen timer för Power Booster;


För att inaktivera Power Booster, tryck in .


### ● Bridge-zoner

Kokzonerna kan tack vare Bridge-funktionen (parallellkoppling) fungera parallellt i kombination och skapa en enhetlig zon med samma effektnivå. Denna funktion gör det möjligt att laga mat på ett homogent sätt med stora långpannor och kastruller. Det går att använda funktionen med den främre kokzonen "Huvudzon" con la och i kombination med den bakre kokzonen "Sekundär zon" (för att kontrollera för vilka zoner som denna funktion förutses, se avsnittet med illustrationer i denna handbok).

För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):

- välj huvudkokzonen.   
(den ska vara ställd till effektnivå 0)


- håll den intryckt  tills en ljudsignal avges efter vilket

följande blinkande symbol visas 

på displayen (7) för den "Sekundära" kokzonen

- välj den "Sekundära" kokzonen inom 3 sekunder

- ställ in arbetseffektnivån  för "Huvudkokzonen", vilket visas på displayen (7)


Obs: för att avaktivera Bridge-funktionen räcker det att ställa in kokzonens temperatur till .

### ● Temperaturhanterare

Temperaturhanteraren är en kontrollfunktion som gör det möjligt att hålla värmen på en konstant temperatur och på en optimerad effektnivå mellan 0 och 1; idealisk för att hålla färdiglagad mat varm.

Temperaturhanterarens funktion aktiveras när knappen trycks

in 

På displayen för kokzonen som fungerar med Temperaturhanteraren visas symbolen .

### ● Barnlås

Barnlåset gör att det går att undvika att barn oavsiktligen får åtkomst till kokzonerna och frånluftsområdet, och förhindrar aktiveringen av funktionerna.

Barnlåset kan endast aktiveras när produkten är på men med kokzonerna (och frånluftsområdet) avstängda.

#### **Aktivering:**

• tryck på och håll samtidigt  (FR) och intryckta




• sedan på nytt valknappen  (2-FR);

En ljudsignal anger att Child Lock är aktiverat och ett  visas på displayen (7).

#### **Avaktivering:**

• tryck på och håll samtidigt  (2-FR) och intryckta





• sedan på nytt ;

En ljudsignal anger att Child Lock är inaktiverat och  försvinner från displayen (7).

**Avaktivering temporanea:** det går att använda en kokzon även med Barnlåset aktiverat.



**Gör så här:**

• tryck på och håll  (2-FR) och intryckta 


Kokzonen kan nu användas normalt och Barnlåset återaktiveras endast när spishällen stängs av.

### ● Timer

Timer-funktionen är en nedräkningsanordning som det går att ställa in samtidigt för varje kokzon (och för frånluftsområdet). När den inställda tiden löpt ut stängs kokzonen (eller frånluftsområdet) automatiskt av och användaren meddelas om detta med en särskild ljudsignal.

Timern aktiveras genom att trycka på symbolen  så snart som timern har avslutat nedräkningen avges en ljudsignal (under 2 minuter, ljudsignalen upphör om någon av knapparna på hällen trycks in), medan displayen (10) blinkar, med symbolen .

Justering av Timer-funktionen för spishällen

• Välj kokzon. 

• Tryck på  för att få åtkomst till justeringsfunktionen.

• Justera Timerns tidsperiod:

tryck på väljaren , för att öka tiden till den automatiska avstängningen

tryck på väljaren , för att minska tiden till den automatiska avstängningen

Upprepa operationen för övriga kokzoner om så önskas. Obs: Varje kokzon kan ha en separat Timer inställd. På displayen (10) visas den senast valda kokzonens nedräkning i 10 sekunder, därefter kommer nedräkningen med den lägsta tiden att visas.


Avstängning av Timern:

• ställ in timervärdet till , genom 

• stäng av spishällen, via 


Obs! Funktionen förblir aktiverad även om andra knappar under tiden inte trycks ned.

Obs: vid sidan av kokzonen, vid användning av timern,

visas symbolen 

### ● Äggtimer

Äggtimerns funktion är en nedräkning som är oberoende av kokzonerna (och frånluftsområdet). När den inställda perioden löpt ut meddelas användaren genom en särskild ljudsignal.


Äggtimern aktiveras genom att trycka på .

Obs : för justering av Äggtimern ska ni följa samma procedur som för Timer-funktionen.

### ● Effektbegränsning

Effektbegränsningsfunktionen gör det möjligt att ställa in produktens funktion och begränsa den maximala energiabsorptionen.



Obs : inställningen ska göras när hällen är avstängd, utan

tryck på knappen , vid anslutningen av hällen till elnätet eller vid återanslutning av själva elnätet, inom de påföljande 2 minuterna..

För att ställa in effektbegränsningen:

- tryck på 

- fortsätt att hålla  intryckt och tryck och släpp   
- en kort akustisk signal avges

- fortsätt att hålla  intryckt och tryck och släpp  (2-FL)

- det går nu att släppa knappen 

– displayen (7) för FL-zonen visar i omväxlande sekvens symbolerna "C" och "0", vilket indikerar att det går att utföra inställningen


– displayen (7) för RL-zonen visar den aktuella inställningen\*\*

0 = 7,4 KW


1 = 3,1 KW

2 = 4,5 KW

\*\* standardinställningen är ställd till 7,4 KW

- för att ändra inställningen av effektbegränsningen trycker du på  (2-FL)

- för att spara valet trycker du på , i 2 sekunder; en lång ljudsignal avges för att bekräfta inställningen.

- tryck på , för att lämna funktionen

## ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSSUG


### ● Tändning

Tryck på (rör vid)  PÅ/AV för spishäll/frånluftssug  
Kontrolllampan tänds för att indikera att spishällen/frånluftssugen är klar att användas.


Tryck igen för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

### ● Påslagning av frånluftssug

Vidrör (tryck på) väljarknappen  för att aktivera frånluftssugen

### ● Frånluftshastighet (effekt):


Vidrör (tryck på) väljarknappen  , för att öka frånluftshastigheten (effekten) (0-10).

Vidrör (tryck på) väljarknappen  , för att minska frånluftshastigheten (effekten) (10-0).

### ● Timer

Timern aktiveras från alla hastigheter genom att trycka på symbolen 

på displayen (10) visas nedräkningen,

på displayen (9) visas symbolen 

Justering av Timern för frånluft ssugen

Det går att ingripa och variera de förinställda avstängningstiderna. Variationen ska utföras från den aktiverade Timern.

• Tryck på  för att öka den automatiska avstängningstiden

• Tryck på  för att minska den automatiska avstängningstiden

● Indikator för filtermättnad

Köksfläkten indikerar när det är nödvändigt att utföra filterunderhåll:

Fettfilter


LED-lampan "FILTER" (11) tänds

Luktfilter med aktivt kol

LED-lampan "FILTER" (11) blinkar

● Återställning av filtermättnad

Efter att ha utfört underhåll på filtren (fett och/eller aktivt kol),

tryck en lång stund in knappen ;

Lysdioden "FILTER" släcks och låter indikatorns räkning starta om..

● Aktivering av mättnaden för det aktiva kolfiltret mot lukter

Denna indikatorlampa är normalt sett avaktiverad.

För att aktivera den, gör så här:

- slå på fläktytan genom ;

- med avstånd fläkttmotor och kokzoner, tryck in och håll

intryckt .

"FILTER" tänds och släcks sedan för att indikera inträffad aktivering.

● Avaktivering av mättnaden för det aktiva kolfiltret mot lukter

upprepa den ovan beskrivna proceduren, för aktiveringen


"FILTER" blinkar, och släcks sedan för att indikera inträffad avaktivering.

● Automatisk funktion av köksfläkten med SNAP®

För anslutningen mellan fläkten och SNAP®: konsultera manualen, som tillhandahålls med SNAP® eller besök [www.elica.com](http://www.elica.com).

OBS: SNAP® är en extra uppsugningsenhet, i stånd att fungera tillsammans med fläkten

För att aktivera denna funktionen:

Tryck kort in , lysdioden "(A)" och lysdioden SNAP (11) tänds för att visa att fläkten fungerar i detta läge.

Apparaten är avsedd att användas i kombination med ett Window Sensor-KIT (levereras inte från tillverkaren).

När detta Window Sensor-kit har installerats (endast vid användning i läget FRÅNLUFT), så slutar frånluften att

fungera varje gång fönstret i rummet där kitet appliceras, är stängt.

• Elanslutningen av utrustningen till apparaten ska utföras av kompetent och specialiserad personal.

• Detta KIT ska vara certifierat separat i enlighet med säkerhetsbestämmelserna för komponenten och dess användning med apparaten. Installationen ska göras i överensstämmelse med gällande förordningar för bostadsinstallationer.

OBSERVERA:

• kabelläggningsenheten av detta KIT som ska anslutas till apparaten ska utgöra del av en certifierad krets med mycket låg säker spänning (SELV).

• tillverkaren av denna apparat fransäger sig allt ansvar för eventuella olägenheter, skador, bränder orsakade av fel och/eller problem med funktionsfel och/eller felaktig installation av detta KIT.

#### 4.1 Effekttabell

| Effektnivå  |             | Typ av matlagning                                                                | Användningsnivå<br>(indikationerna kompletterar egna erfarenheter och matlagningvanor)                                                        |
|-------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Max effekt  | Boost       | Snabb uppvärmning                                                                | Idealisk för att snabbt höja temperaturen på matvaror som skall kokas upp i vatten eller för att snabbt värma vätskor                         |
|             | 8-9         | Fritering - kokning                                                              | <b>Idealisk för att bryna, starta matlagning, friteradejutfrysade produkter, snabbt koka upp vätskor</b>                                      |
| Hög effekt  | 7-8         | <b>Bryning, stekning, kokning, grillning</b>                                     | <b>Idealisk för att bryna, hålla livsmedel kraftigt kokande, koka och grilla ( korta koktider, 5-10 minuter)</b>                              |
|             | 6-7         | <b>Bryning - kokning- stuvning- stekning – grillning</b>                         | Idealisk för att steka, hålla livsmedel kokande, koka och grilla (medellånga koktider, 10-20 minuter), värma upp kokkärl                      |
| Medeleffekt | 4-5         | Kokning – stuvning – stekning- grillning                                         | Idealisk för att stuva, hålla livsmedel svagt kokande, koka (långa koktider), ihopkokning av pastan med såsen                                 |
|             | 3-4         | Kokning - sjudning – redning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)            | Idealisk för längre kok, (ris, tomatsås, stekar, fisk) med vätska (t.ex.svatten, vin, buljong,mjök), ihopkokning av pastan med såsen          |
|             | 2-3         | Kokning - sjudning – redning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)            | <b>Idealisk för långkok (mindre volymer under en liter: ris, tomatsås, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong,mjök )</b>        |
| Låg effekt  | 1-2         | Smältning – upptining – värmebehållning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura) | Idealisk för att mjuka upp smör, smälta choklad, tina upp små mängder livsmedel                                                               |
|             | 1           | Smältning – upptining – värmebehållning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura) | Idealisk för att hålla mindre portioner mat varma direkt efter tillagningen, eller för att hålla uppläggningsfat varma och koka ihop risotton |
| OFF         | Effekt noll | Uppställningsplats                                                               | <b>Spishällen står på Standby eller är avstängd (restvärme kan förekomma vilket indikeras med H-L-O)</b>                                      |

## 4.2 Tillagningstabell

| Typ av livsmedel    | Maträtter eller typ av matlagning | Effektnivåer och tillagningsfaser                                  |           |                                        |         |
|---------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------|---------|
|                     |                                   | Prima fase                                                         | Potenze   | Seconda fase                           | Potenze |
|                     |                                   |                                                                    |           |                                        |         |
| Pasta, ris          | Färsk pasta                       | Uppkokning av vatten                                               | Booster-9 | Pastan kokar och Vattnet hålls kokande | 7-8     |
|                     | Färsk pasta                       | Uppkokning av vatten                                               | Booster-9 | Pastan kokar och Vattnet hålls kokande | 7-8     |
|                     | Kokt ris                          | Uppkokning av vatten                                               | Booster-9 | Riset kokar och Vattnet hålls kokande  | 5-6     |
|                     | Risotto                           | Stekning (mirepoix) och risrostning                                | 7-8       | Tillagning                             | 4-5     |
| Grönsaker, bönor    | Kokning                           | Uppkokning av vatten                                               | Booster-9 | Tillagning                             | 6-7     |
|                     | Fritering                         | Uppvärmning av olja                                                | 9         | Fritering                              | 8-9     |
|                     | Uppstekning                       | Uppvärmning av kokkärlet                                           | 7-8       | Tillagning                             | 6-7     |
|                     | Stuvning                          | Uppvärmning av kokkärlet                                           | 7-8       | Tillagning                             | 3-4     |
|                     | Stekning (mirepoix)               | Uppvärmning av kokkärlet                                           | 7-8       | <b>Bryning av mirepoix</b>             | 7-8     |
| Kött                | Hel stek                          | <b>Bryning av köttet (om man bryner med smör används effekt 6)</b> | 7-8       | Tillagning                             | 3-4     |
|                     | Grillning                         | Uppvärmning av kokkärlet                                           | 7-8       | Grillning på båda sidor                | 7-8     |
|                     | <b>Bryning</b>                    | <b>Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6)</b>    | 7-8       | Tillagning                             | 4-5     |
|                     | Långkok/stuvning                  | <b>Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6)</b>    | 7-8       | Tillagning                             | 3-4     |
| Fisk                | Grillning                         | Uppvärmning av kokkärlet                                           | 7-8       | Tillagning                             | 7-8     |
|                     | Långkok/stuvning                  | <b>Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6)</b>    | 7-8       | Tillagning                             | 3-4     |
|                     | Fritering                         | Uppvärmning av stekpannan med olja eller annat fett                | 8-9       | Fritering                              | 7-8     |
| Ägg                 | Frittata                          | Uppvärmning av stekpannan med smör eller annat fett                | 6         | Tillagning                             | 6-7     |
|                     | Omelett                           | Uppvärmning av stekpannan med smör eller annat fett                | 6         | Tillagning                             | 5-6     |
|                     | Lättkokta/hårdkokta               | Uppkokning av vatten                                               | Booster-9 | Tillagning                             | 5-6     |
|                     | Pannkakor                         | Uppvärmning av stekpannan med smör                                 | 6         | Tillagning                             | 6-7     |
| Såser               | Tomatsås                          | <b>Bryning med olja (om man bryner med smör används effekt 6)</b>  | 6-7       | Tillagning                             | 3-4     |
|                     | Ragu                              | <b>Bryning med olja (om man bryner med smör används effekt 6)</b>  | 6-7       | Tillagning                             | 3-4     |
|                     | Besciamella                       | <b>Bottenredning (bryning av smör och mjöl)</b>                    | 5-6       | Försiktig uppkokning                   | 3-4     |
| Efterrätter, krämer | Vaniljsås                         | Koka upp mjölken                                                   | 4-5       | Låt sjuda                              | 4-5     |
|                     | Pudding                           | Koka upp mjölken                                                   | 4-5       | Låt sjuda                              | 2-3     |
|                     | Ris alla Malta                    | Värm mjölken                                                       | 5-6       | Låt sjuda                              | 2-3     |

## 5. Underhåll

### Underhåll av spishällen:

Observera! Kontrollera innan någon typ av rengörings- eller underhållsinsgrepp inleds att kokzonerna är avstängda och restvärmeindikatorn är släckt.

### 5.1 Rengöring

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

Viktigt:

Använd inte svampar med sliffeffekt eller stålull. Glaset kan med tiden nötas och ta skada.

Använd inte frätande kemiska produkter som till exempel ugnsgöringsmedel och fläckbortagningsmedel.

Låt spishällen svalna efter varje användningstillfälle och rengör den därefter från matrester och fläckar på grund av överkok.

Socket och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart.

**Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan.**

Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishällar (följ Tillverkarens instruktioner). ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!

Viktigt:

Vid oavsiktliga och rikliga utsläpp av vätska från kokkärlen går det att ingripa genom utloppsventilen, som är belägen på produktens undre del för att kunna eliminera alla rester och **utföra en rengöring med maximal hygienisk säkerhet.**

Fig. 18

För en mer genomgående rengöring gör det att ta bort den inre bassängen helt.

Fig. 19

Rengöring av metallgallret:

Gallret ska diskas för hand med varmt vatten och neutralt diskmedel och torkas ordentligt för att undvika oxideringsfenomen.

### Underhåll av frånluftssugen

#### Rengöring

Använd ENDAST en trasa fuktad med ett neutralt rengöringsmedel för rengöring. ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!

Undvik användning av produkter som innehåller frätande medel.

ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!

#### Fettfilter

Håller kvar fettpartiklarna från matlagningen.

**Det ska rengöras en gång i månaden (eller när systemet som anger filtermättnad indikerar att det finns ett behov),** med icke aggressiva rengöringsmedel, för hand eller i en diskmaskin på låg temperatur och **kort tvättyckel.**

Metallfettfiltret kan blekna vid diskning i diskmaskin men dess filtreringsegenskaper ändras inte alls.

Fig. 15

#### Aktivt Kolfilter - Keramik

(Endast för filtrerande version)

Samlar upp de obehagliga lukterna från matlagningen.

Produkten är försedd med ett set av luftfilter. Mättnaden på luftfiltren uppstår efter en mer eller mindre lång användning **beroende på typen av spis och hur ofta fettfiltren rengöras.** Luftfiltren kan regenereras på termisk väg var 2/3 månader i förvärmad ugn vid 200 °C i 45 minuter. Korrekt regenerering försäkrar konstant filtreringseffektivitet i fem år.

Observera! Placera inte filtren på ugnens botten, utan lägg dem i en ugnform och placera den på mellannivå.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

## 5.2 Felsökning

| FELKOD                                              | BESKRIVNING                                                         | MÖJLIGA ORSAKER                                                                      | FELÅTGÄRD                                                     |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| E2                                                  | Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur            | De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög                       | Vänta tills spishällen svalnat innan den kan användas igen    |
| E3                                                  | Icke lämpligt kokkärl                                               | Magnetinduktionen fungerar inte                                                      | Ta av kokkärlet                                               |
| E5                                                  | Kommunikationsproblem mellan användargränssnitt och induktionsmodul | Nätströmmen kommer inte till modulen.<br>Elkabeln är felaktigt ansluten eller defekt | Dra ur kontakten till spishällen och kontrollera anslutningen |
| För alla andra felsignaler<br>( E ... U ... C ... ) | Kontakta det tekniska servicekontoret och ange felkoden             |                                                                                      |                                                               |

## 5.3 Servicekontor

Innan ni kontaktar servicekontoret

1. Kontrollera att problemet inte går att lösa med hjälp av indikationerna i "Felsökning".
  2. Stäng av och slå på apparaten för att kontrollera om problemet kvarstår.
- Kontakta närmaste Servicekontor i det fall 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 keittolouduksessa sekä kypsennyksestä syntyvien savujen imuun. Mikä tahansa muu käyttö (esimerkiksi huoneen lämmittäminen) on kielletty. Valmistaja ei vastaa vääristä tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Laite saattaa olla erinäköinen kuin käyttöohjeen kuvissa näkyvä malli. Käytön, asennuksen ja huollon ohjeet ovat kuitenkin samat.

📖 Lue käyttöohjeet huolellisesti: ne sisältävät tärkeää tietoa laitteen asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.

⚠️ Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin.

⚠️ Ennen laitteen asennusta tarkista, että kaikki osat ovat ehjiä. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

⚠️ Tarkista laitteen eheys ennen kuin asennukseen ryhdytään. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

Huomio: Osat, joissa on symboli "(\*)", ovat valinnaisia lisävarusteita, jotka toimitetaan vain joidenkin mallien mukana, tai osia, jotka eivät kuulu toimitukseen ja jotka on ostettava erikseen.

## ⚠️ 1. Varoituksia

Varoitus! Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita: ● Laite 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 laitteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin. ● Laite 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 verkkokytkin, jolla varmistetaan, että laite on kytketään täysin irti sähköverkosta ylijännite III -tilanteessa, asennusmääräysten

mukaisesti. ● Älä käytä monipistorasioita tai jatkojohtoja. ● Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla. ● Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumeneviin osiin. ●

On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella. Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua rajusti käytön aikana. ● Sydämentahdistimien ja aktiivisten implanttien käyttäjien on tarkistettava, että tahdistin on yhteensopiva laitteen kanssa ennen laitteen käyttöönottoa. ●

Älä koske laitteen lämpövastuksiin käytön aikana tai sen jälkeen. ● Vältä kosketusta liinoihin tai muihin syttyviin materiaaleihin, kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet riittävästi, tulipalon vaara. ● Älä laita tulenarkoja materiaaleja laitteen 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 laite estääksesi sähköiskujen vaaran. ● Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa. ●

Rasvassa tai öljyssä kypsennyksen 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 tulipaloa vedellä.** Kytkä sen sijaan laite 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 laitteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat laitteeseen, 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 merkkivaloihin. ● Vältä nesteiden ylikiehumista. Kun keitöt 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 kääriytyjä tuotteita. Alumiinin sulaminen vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaksi. ● 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 laite vähentää automaattisesti keittoalueiden tehoa. ● Ennen minkä tahansa puhdistus- tai huoltotoimenpiteen suorittamista, kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla

pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä. ● Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaat kädet työkasineillä. ● Laitteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat. ● Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella. ● Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa. ● Kun laitetta käytetään samanaikaisesti muiden kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden kanssa, huoneessa on oltava riittävä tuuletus. ● Laite tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA), noudattamalla joka tapauksessa huolto-ohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja. ● Laitteen puhdistukseen ja sekä suodattimien puhdistukseen ja vaihtoon kuuluvien ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa tulipalovaaran. ● 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 laitetta sähkövirtaan ennen kuin asennus on suoritettu loppuun. ● 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 savujen poistoon. ● Älä koskaan käytä laitetta, ellei ritilää ole asennettu oikein paikalle! ● Käytä asennuksessa pelkkiä laitteen mukana tulevia kiinnitysruuveja, tai jos ne eivät kuulu toimitukseen, hanki tyypiltään oikeat ruuvit. Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa. ● Kun tätä laitetta ja muuta kuin sähköenergiaan käyttäviä laitteita käytetään samanaikaisesti, huoneessa syntyvä negatiivinen paine ei saa ylittää 4 Pa:ta ( $4 \times 10^{-5}$  bar). ● On tärkeää säilyttää tätä ohjekirjaa tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai luovutetaan uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttaa, on varmistettava, että ohjekirja kulkee laitteen mukana.

Tämä laite on merkitty EU:n Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) -direktiivin 2012/19/EY - UK SI 2013 No3113, mukaisesti. Käyttäjät pystyvät osaltaan estämään mahdolliset terveydelle ja ympäristölle haitalliset seuraukset



hävittämällä laitteen asianmukaisella tavalla. 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 jätehuoltoon koskevia säädyksiä. Jos tahdot lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä, ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talusjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen, josta laite on hankittu.

Laitte on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:

• Turvallisuus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

• Suorituskyky: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Neuvoja oikeaan käyttöön ympäristövaikutuksen vähentämiseksi: Kun aloitat ruokien kypsennyksen, käynnistä laite miniminopeudelle. Jätä se päälle vielä muutamaksi minuutiksi kypsennyksen jälkeen.

Lisää nopeutta vain kun paikalla on suuri määrä savua ja höyryä: käytä booster-toimintoa vain ääritapauksissa. Vaihda tarvittaessa hiilisuodatin/suodattimet hajujen vähennysjärjestelmän tehokkuuden säilyttämiseksi. Jotta rasvasuodattimen tehokkuus säilyisi, puhdista se tarpeen vaatiessa. Tehokkuuden ja melutason vähentämiseksi käytä tässä ohjekirjassa osoitettua kanavoinnille tarkoitettua maksimaalista halkaisijaa.

## 2. Käyttö

### Keittotason käyttö

Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmiöön. Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan.

Edut:

Sähköliesiin verrattuna induktiotaso on:

- Turvallisempi: lasipinnan lämpötila on alhaisempi.
- Nopeampi: ruokien lämmitysajat ovat lyhyemmät.
- Tarkempi: taso reagoi välittömästi annettuihin ohjauksiin
- Tehokkaampi: 90% saadusta energiasta muuttuu lämmöksi. Lisäksi kun kattila on poistettu tasolta, lämmön siirto keskeytyy välittömästi estäen turhaa lämmönhukkaa.

### 2.1 Keittoastiat



Käytä ainoastaan kattiloita, joissa on 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 naarmuunu;
- 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 sovi kypsennykseen.**



EI!

- Pohja ei sisällä alumiinia: astia ei lämpene eivätkä induktorit välttämättä tunnista sitä.



EI!

- Pohjat eivät tasaisia tai pinta naarmuuntunut. Vähentävät kosketuspintaa induktorin ja astian välillä, jolloin tehokkuus heikkenee ja kypsennystulos samoin.



KYLLÄ!

Tärkeää: älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.

### 2.1.1 Entisten kattiloiden tarkistaminen

Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko keittoastiasii magneetoituva. Kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse niitä. Tässäkin tapauksessa edellisen kappaleen ohjeet pätevät.

### 2.1.2 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.

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi on suositeltavaa:

- Käyttää kattiloita ja pannuja, joiden pohjan läpimitta on sama kuin keittoalueen läpimitta.
- Sulkea kattila mahdollisuuksien mukaan kannella kypsennyksen aikana ja erityisesti siinä tapauksessa, että kattilan korkeus on yli 22 cm.
- Asettaa kattila tasoon merkityn kypsennysalueen keskelle.

### Imurin käyttö

Imujärjestelmää voidaan käyttää imevänä mallina, joka poistaa imetyn ilman ulos tai suodattavana ilmankiertojärjestelmänä.



Imurimalli

Kuva 7

Höyryt poistetaan ulos putkistosarjan kautta (hankittava erikseen), joka kiinnitetään varustuksiin kuuluvaa liitoslaippaan.

Poistoputken halkaisijan tulee olla kooltaan vähintään liitäntäputken liitosrenkaan halkaisijan kokoinen:

- jos kyseessä on suorakulmainen ulostulo 222 x 89 mm
- jos kyseessä on pyöreä ulostulo Ø 150 mm (\*)

Lisätietoja varten, ks. imurimallin lisävarusteita koskeva sivu tämän ohjekirjan kuvitetussa osassa. Liitä tuote putkiin ja seinässä oleviin poistoaukkoihin, joiden halkaisija vastaa ilman ulostuloa (liitoslaippa).

Jos käytetään halkaisijaltaan pienempiä putkia ja seinässä

olevia poistoaukkoja, imukyky heikkenee ja melu lisääntyy huomattavasti.

Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

- ⓘ Käytä mahdollisimman lyhyttä putkea.
- ⓘ Käytä putkea jossa on mahdollisimman vähän käännteitä (käänteen maksimi kulma: 90°).
- ⓘ Vältä äkillisiä muutoksia putken halkaisijassa.



Suodattava malli

Kuva. 10

Imetty ilma suodattetaan tarkoituksenmukaisia rasvasuodattimia ja hajusuodattimia käyttämällä ennen kuin ne ohjataan takaisin huoneeseen. Tuote toimitetaan kaikilla tarvittavilla varusteilla vakioasennusta varten ilman ulostulo edessä kalukseen jalkalistassa. Lisätietoja varten, ks suodattavan mallin lisävarusteita koskeva sivu (tämän ohjekirjan kuvitetussa osassa).

Tutustu sivustoihin [www.elica.com](http://www.elica.com) ja

[www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) nähdäksesi saatavana olevien sarjojen täydellisen malliston asennusten suorittamiseksi sekä suodattavassa että imurimallissa.

### 3. Asennus

- Sekä sähkö- että mekaaninen asennus **edellyttävät erikoistunutta henkilökuntaa.**

Kodinkone on suunniteltu upotettavaksi 2–6 cm paksuun työtasoon TOP-asennuksen tapauksessa ja 2,5–6 cm paksuun 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.



3.1 Sähköliitäntä

Kuva 3

- **Kytke laite irti sähköverkosta.** • Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset. • Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinkoon on syytä

näiden määräysten noudattamisen laiminlyöminen. ● Virtajohton on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta. ● Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä. ● Älä käytä jatkojohtoja. ● Maadoitussähköjohton tulee olla 2 cm pidempi kuin muut johdot. ● Mikäli kodinkoneen mukana ei ole toimitettu virtajohtoa, käytä virtajohtoa, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm<sup>2</sup> 7200 watin tehoihin asti. Tämän ylittävillä tehoilla vähintään 4 mm<sup>2</sup>). ● Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa. ● Laite on suunniteltu liitettäväksi pysyvästi sähköverkkoon.

● Varoitus! Tarkista aina, että verkkojohto on asennettu oikealla tavalla ennen kuin yhdistät laitteen sähköverkkoon, ja tarkista että se toimii oikein. ● Varoitus! Liitäntäjohton saa vaihtaa ainoastaan valtuutettu tekninen huoltopalvelu tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.

Huomautus: 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.

### 3.3 Asennus

Ennen asennuksen aloittamista:

- Kun laite on purettu pakkauksesta tarkista, että se ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Mikäli havaitset ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai huoltopalveluun ennen asennuksen aloittamista.
- Tarkista ennen asennuksen aloittamista, että ostamasi tuote sopii sille varattuun tilaan.
- Tarkista, että pakkauksen sisään ei ole (kuljetuksesta johtuen) jäänyt pakkausmateriaaleja (kuten ruuveja sisältäviä kirjekuoria tai takuupapereita). Poista ne ja säilytä tarvittaessa.
- Tarkista myös, että asennusalueen lähetyvillä on pistorasia

Kalusteiden valmistelu asennusta varten:

- Tuotetta ei voi asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, uunien, pesukoneiden ja kuivausrumpujen päälle.
- Saha kalusteeseen aukot ennen keittotason sijoittamista siihen ja poista huolellisesti kaikki lastut tai sahanpurut.

TARKEAA: Käytä yksikomponenttista liima- ja tiivisteainetta (S), joka kestää 250°n lämpötilan; ennen asennusta liimattavat pinnat tulee puhdistaa huolellisesti ja kaikki tarttumista haittaavat aineet tulee poistaa (esim. irrotusaineet, säilytysaineet, öljy, pöly, vanhat liimajäämät tms.). Liima-aine tulee levittää tasaisesti koko kehyksen ympärillä olevalle alueelle; anna liima-aineen kuivua noin 24 tunnin ajan liimauksen jälkeen.

Kuva 1B-2B

Varoitus! Jos ruuveja ja kiinnitystarvikkeita ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti, olemassa on sähköiskun vaara.

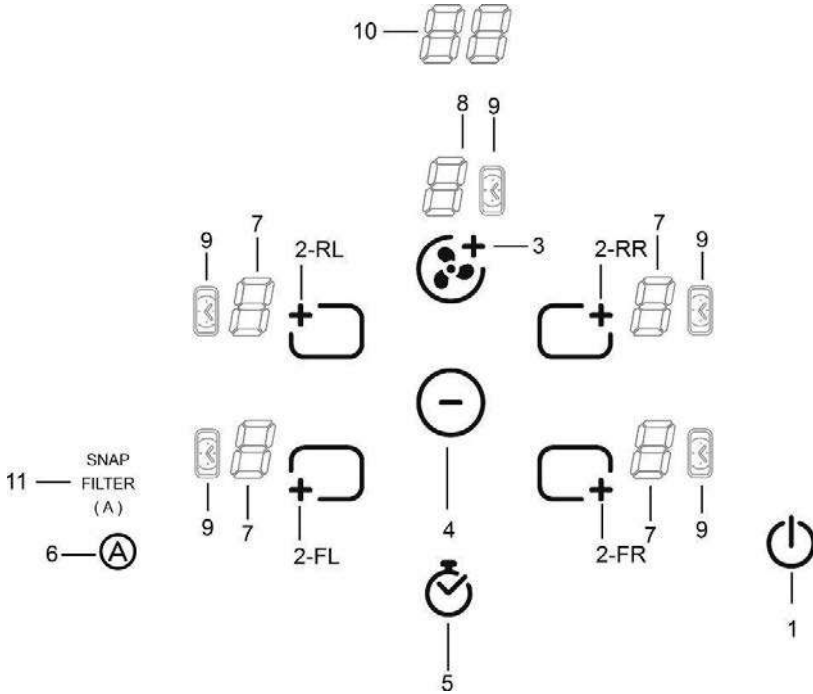
Huomio: tuotteen oikeaa asennusta varten on suositeltavaa laittaa putkistoihin teipit, joiden ominaisuudet vastaavat seuraavaa:

- joustavaa ja pehmeää PVC:tä, akryylijohjaisella liimalla
- standardin DIN EN 60454 mukainen
- paloa estävää ainetta
- ihanteellinen vanhenemisenkestävyys
- kestää lämpötilan vaihteluita
- voidaan käyttää alhaisissa lämpötiloissa

## 4. Toiminta

Ohjauspaneeli

Huomautus: Keittoalueen valintaan riittää sitä vastaavan kuvakkeen hipaisu (painaminen).



Näppäimet

1. Keittotason/Imurin näppäin ON/OFF
2. Keittoalueiden valinta  
Power Level -lisäys
3. Imunopeuden (tehon) lisäys
4. Power Level -vähennys  
Imunopeuden (tehon) vähennys  
Ajastinajan vähennys
5. Ajastimen aktivointi  
Ajastinajan lisäys
6. Automaattisten toimintojen aktivointi  
Suodattimienkylästyksen nollaus

Näyttö / LED

7. Power Level -näyttö
8. Imunopeuden (tehon) näyttö
9. Aktiivisen ajastimen osoitin
10. Ajastinajan osoitin
11. Automaattisen imutoiminnan osoitin  
Suodattimien aputoimintojen osoitin  
Toiminnan osoitin SNAP-toiminnolla

## KEITTOTASON KÄYTTÖ


Hyvä tietää ennen käytön aloittamista:

Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tarkimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti.

Tästä johtuen:

• Tietyt toiminnot eivät käynnisty, tai ne menevät automaattisesti pois päältä, jos liedellä ei ole kattiloita tai jos kattilat eivät ole oikealla paikalla.








• **Muussa tapauksessa käynnistetyt toiminnot menevät automaattisesti pois päältä muutama sekunti sen jälkeen kun valittu toiminto olisi säädettävä uudestaan (esimerkiksi: "Keittotason kytkeminen toimintaan" jos ei ole valittu "Valitse keittoalue" ja "Käyttölämpötila", tai "Lock-toiminto" tai "Timer").**

 **Varoitus!** Pitkäaikaisen käytön jälkeen (esimerkiksi) keittoalueen merkkivalo ei sammuu heti, koska alue ei ole vielä jäähtynyt; keittoalueiden näytöllä näkyy merkki "H" joka ilmoittaa tästä vaiheesta.

Odota, että merkkivalo sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

Keittoalueen näyttö

keittoalueiden näytöllä näkyvät seuraavat tiedot:

|                                         |                                                                                     |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Keittoalue toiminnassa                  |    |
| Power Level -näyttö                     |    |
| Residual Heat Indicator                 |    |
| Pot Detector                            |    |
| Bridge-toiminto aktiivinen              |  |
| Temperature Manager-toiminto aktiivinen |  |
| Child Lock-toiminto aktiivinen          |  |

Keittotason ominaisuudet

### ● Safe Activation

Tuote aktivoituu vain jos keittotasolla on kattiloita:

**lämmitysmenetelmä ei käynnisty tai se keskeytyy jos kattiloita ei ole paikalla tai ne poistetaan.**

### ● Pot Detector

Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

### ● Safety Shut Down

Turvallisuussyistä jokaisella keittoalueella on maksimaalinen toiminta-aika, joka riippuu asetetusta tehotasosta.

### ● Residual Heat Indicator

Kun yksi tai useampi keittoalue sammutetaan, jäljelle jäävästä lämpötilasta ilmoitetaan vastaavalla keittotasolla seuraavan symbolin "H" kautta .

Toiminta

Huomautus: Toiminnon aktivoimiseksi, kytke ensiksi päälle haluamasi alue.

### ● Käynnistys

Paina (hipaise)  keittotason/imurin ON/OFF -näppäintä Merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että keittotaso/imuri on toimintavalmis

Paina uudelleen sammuttamiseksi

Huomautus: Tämä toiminto on ensisijainen.

### ● Keittoalueiden valinta

Hipaise (paina) halutun keittoalueen valintanäppäintä 

### ● 9 Power Level

Keittotasoon kuuluu 9 tehotasoa

Hipaise (paina) valintanäppäintä  , lisätäksesi tehotasoa;

hipaise (paina) valintanäppäintä  , vähentääksesi tehotasoa;


Tehotaso näytetään valitun alueen näytöllä: "1 ... 9"

### ● Power Booster

Tuotteessa on ylimääräinen tehotaso (tason 9 lisäksi), joka jää päälle 5 minuutiksi, jonka jälkeen teho palautuu aiemmalle tasolle.

Hipaise (paina) valintanäppäintä  lisätäksesi tehotasoa (yli tason 9) ja aktivoi Power Booster  
Power Booster tehotaso osoitetaan valitun alueen näytöllä merkillä "P".

HUOM: keittoalueeseen  (KUVA 19) ei kuulu ajastinta Power Booster-toiminnolle;

Power Booster-toiminnon deaktivoimiseksi, paina 


### ● Bridge Zones



olevat keittoalueet kykenevät toimimaan yhdistetyllä tavalla Bridge-toiminnon ansiosta saamalla aikaan yhtenäisen ja samalla teholla toimivan alueen. Kyseisen toiminnon ansiosta saadaan tasainen kypsennys kun kyseessä on suurikokoiset vuokat ja keittoastiat.

Sitä voidaan käyttää yhdessä edessä olevan keittoalueen "Master" ja vaslaavan takana olevan "Toissijaisen" alueen kanssa


(tarkistaaksesi mitkä alueet on varustettu tällä toiminnolla, tutustu tämän ohjekirjan kuvitettuun osaa).

Bridge-toiminnon aktivoimiseksi:

- valitse keittoalue "Master"   
(jotka tulee olla tehotasolla 0)

- pidä painettuna , kunnes kuulet äänimerkin, jonka jälkeen ilmestyy vilkkuva symboli  "toissijaisen" keittoalueen näyttöön (7)

- valitse "Toissijainen" keittoalue 3 sekunnin sisällä

- aseta "Master" keittoalueen käyttötaso (teho) , joka näytetään vastaavalla näytöllä (7)


Huomautus: kytkeäksesi pois päältä Bridge-toiminnon riittää, että keittoalue asetetaan lämpötilaan .

### ● Temperature Manager

Temperature Manager on ohjaustoiminto, jonka avulla lämpötilaa voidaan säilyttää vakaana optimoidulla tehotasolla välillä 0 ja 1; toiminto on ihanteellinen valmiiden ruokien säilyttämiseksi lämpiminä.

Temperature Manager-toiminto kytetään päälle kun

näppäintä painetaan ensimmäistä kertaa 


Temperature Manager -toiminnassa olevan alueen näyttöön ilmestyy merkki .

### ● Child Lock

Child Lock -toiminnon avulla voidaan estää, että lapset eivät pääse käynnistämään keitto- ja liesituulettimen alueita vahingossa, estäen näin minkä tahansa toiminnon käynnistymistä.

Child Lock -toiminto voidaan käynnistää vain kun tuote on päällä, mutta keittoalueet (ja imualue) sammutettuina.

#### Aktivointi:

• paina ja pidä painettuna samanaikaisesti  (FR) ja



• sitten uudelleen ja valitsinta  (2-FR):  
äänimerkki osoittaa, että Child Lock on kytketty päälle ja "L" ilmestyy näytöille (7).

#### Deaktivointi:

• painaja pidä painettuna samanaikaisesti  (2-FR) ja



• sitten uudelleen  ;

äänimerkki osoittaa, että Child Lock on kytketty pois päältä, "L" poistuu näytöiltä (7).

**Keittoalueen väliaikainen deaktivoiminen:** voit käyttää keittoaluetta myös kun Child Lock on aktivoitu.



#### Toimi seuraavasti:

• painaja pidä painettuna  (2-FR) ja 

Nyt keittoaluetta voidaan käyttää normaaliin tapaan, Child Lock aktivoituu uudelleen päälle kun keittoalue sammuu.

#### ● Timer

Timer-toiminto on lähtölaskenta, joka on mahdollista asettaa myös samanaikaisesti jokaiselle keittoalueelle (ja imualueelle). Asetetun ajan päättyessä, keittoalue (tai imualue) sammuu automaattisesti ja käyttäjälle ilmoitetaan siitä äänimerkillä.

Ajastin aktivoidaan painamalla merkkiä  kun ajastin on lopettanut lähtölaskennan, äänimerkki soi (2 minuuttia tai lopettaa painamalla mitä tahansa tason näppäintä), kun taas näyttö (10) vilkkuu yhdessä merkin  kanssa.

Timer-toiminnon säätö keittotasolle

• Valitse keittoalue 

• Paina  päästäksesi säätötoimintoon.

• Timerin kestoajan säätö:

paina valintakytintä , lisätäksesi automaattista sammutusaikaa

paina valintakytintä , vähentääksesi automaattista sammutusaikaa

Halutessasi voit toistaa toiminnon muilla keittoalueilla. Huomautus: Jokaiselle keittoalueelle voi olla asetettu erilainen Timer; näytölle (10) ilmestyy 10 sekunnin ajaksi viimeksi valitun tason lähtölaskenta, jonka jälkeen visualisoidaan lähtölaskenta pienemmällä ajalla.

Timerin sammuttaminen:

• aseta ajastuksen arvo , näppäimen

• kautta, sammuta keittotasoa, käyttämällä 

Huomautus: toiminto jää päälle jos sillä välin ei paineta muita näppäimiä.



Huomautus: keittotason viereen, kun Timer on käytössä,

ilmesty merkki 

### ● Egg Timer

Egg Timer -toiminto on keittoalueista (ja imualueesta) riippumaton lähtölaskenta. Asetetun ajan päättyessä käyttäjälle ilmoitetaan siitä äänimerkillä.

Egg Timer aktivoituu painamalla .

Huomautus : toiminnon Egg Timer säätämiseksi, noudata Timer-toimintoa vastaavaa menetelmää.

### ● Power Limitation

Power Limitation -toiminnon avulla voidaan asettaa tuotteen toiminta rajoittamalla sen maksimaalista absorbointia.

Huomautus : asetus on tehtävä keittotaso sammutettuna,

painamatta näppäintä , kun keittotaso kytetään sähköverkkoon tai virran kytkeytyessä uudelleen päälle, seuraavien 2 minuutin sisällä.


Power Limitation asettamiseksi:

-paina 

- pitämällä painettuna  paina ja vapauta 

- lyhyt äänimerkki soi

- pitämällä painettuna  paina ja vapauta  (2-FL)

- nyt voit vapauttaa näppäimen 

– alueen FL näyttö (7) näyttää peräkkäin merkit "C" ja "0", ja osoittaa, että asetus voidaan suorittaa


– alueen RL näyttö (7) näyttää senhetkisen asetuksen\*\*


0 = 7,4 KW

1 = 3,1 KW

2 = 4,5 KW

\*\* asetus on oletusarvoisesti 7,4 KW


- Power Limitation asetuksen vaihtamiseksi, paina  (2-FL)

- tallentaaksesi tehdyn valinnan, paina  2 sekuntia; pitkä äänimerkki soi, joka vahvistaa tehdyn asetuksen.

- paina , poistuaksesi toiminnosta

## IMURIN KÄYTTÖ

### ● Käynnistys

Paina (hipaise)  keittotason/imurin ON/OFF -näppäintä **Merkkivalo syttyy** merkiksi siitä, että keittotaso/imuri on toimintavalmis


Paina uudelleen sammuttamiseksi

Huomautus: Tämä toiminto on ensisijainen.

### ● Imurin käynnistys:

Hipaise (paina) valintanäppäintä  kytkeäksesi imurin päälle

### ● Imunopeus (teho):

hipaise (paina) valintanäppäintä  lisätäksesi imunopeutta (tehoa), (0-10)

hipaise (paina) il valintanäppäintä  vähentääksesi imunopeutta (tehoa) (10-0)

### ● Timer

Ajastin aktivoituu missä nopeudessa tahansa painamalla

merkkiä 

näytöllä (10) visualisoidaan lähtölaskenta,

näytölle(9) ilmesty symboli 

Timerin säätö imurille

Esiasetettuja sammutusaikoja on mahdollista muuttaa.

Muutos on suoritettava Timer aktivoituna.

• Paina  lisätäksesi automaattista sammutusaikaa

• Paina  vähentääksesi automaattista sammutusaikaa

### ● Suodattimien kyllästymisen osoitin

Liesituuletin osoittaa kun suodattimet vaativat huoltoa:

Rasvasuodatin

LED "FILTER"(11) syttyy palamaan

Aktiivihiiheen perustuva hajusuodatin

LED "FILTER"(11) vilkkuu

● Suodattimien kyllästymisen nollaus

Kun suodattimen huolto on suoritettu (rasva- ja/tai aktiivihiihi),

paina pitkään näppäintä ;

LED "FILTER" sammuu aloittamalla uudelleen osoittimen laskennan.

● Aktiivihiiheen perustuvan hajusuodattimen kyllästymisen osoittimen kytkeminen päälle

Tämä osoitin on yleensä pois päältä.

Sen kytkemiseksi päälle, toimi seuraavalla tavalla:

- Laita imutaso päälle painamalla ;

- imumoottori ja keittoalueet sammutettuna, paina ja pidä

painettuna ;

- "FILTER" syttyy ja sammuu osoittaen päälle kytkeytymistä.

● Aktiivihiiheen perustuvan hajusuodattimen kyllästymisen osoittimen kytkeminen pois päältä

toista em. päällekytkentään kuuluva toimenpide


"FILTER" vilkkuu ja sammuu osoittaen päälle kytkeytymistä.

● Liesituulettimen automaattinen toiminta SNAP®-toiminnolla

Liesituulettimen ja SNAP® välistä liitäntää varten, tutustu SNAP® -tuotteen mukana toimitettuun ohjekirjaan tai vieraile sivustolla [www.elica.com](http://www.elica.com).

Huomautus: SNAP® on apuimuyksikkö, joka voi toimia yhdessä liesituulettimen kanssa.

Tämän toiminnon aktivoimiseksi:

Paina lyhyesti , LED "(A)" ja LED SNAP (11) syttyvät osoittamaan, että liesituuletin työskentelee tässä toimintatavassa.

Laitteessa on asennusvalmius Window-anturisarjan kanssa käyttöä varten (valmistaja ei toimita sarjaa).

Kun asennetaan Window-anturisarja (vain IMU-tilassa käytön tapauksessa), ilman imu lakkaa aina toimimasta, kun huoneessa oleva ikkuna, johon sarja on kiinnitetty, on kiinni.

• Vain pätevä ja erikoistunut tekninen henkilökunta saa liittää sarjan sähköisesti laitteeseen.

• Sarja on tyyppihyväksyttävä erikseen komponenttiin ja tämän laitteen kanssa käyttöön liittyvien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Asennuksen on vastattava voimassa olevia kotitalousjärjestelmiä koskevia määräyksiä.

VAROITUS:

• laitteeseen liitettävän sarjan johdotuksen on kuuluttava piiriin, jolla on pienoisjännitesertifikaatti (SELV).

• tämän laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään häiriöistä, vahingoista ja tulipaloista, joihin ovat syynä sarjan virheellinen asennus ja/tai toimintahäiriöt ja/tai viat.

#### 4.1 Tehotaulukko

| Tehotaso        |           | Keittotapa                                                                                 | Tason käyttö<br>(viitteellinen-kokemus ja ruoanlaittotottumus vaikuttavat käyttöön)                                                                                       |
|-----------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maksimiteho     | Boost     | Nopea kuumentaminen                                                                        | Ihanteellinen ruoan lämpötilan nopeaa nostamista varten, veden saamiseksi kiehumispisteeseen tai nesteiden nopeaa kuumentamista varten                                    |
|                 | 8-9       | Paistaminen- keittäminen                                                                   | <b>Ihanteellinen ruskistamiseen, kypsennyksen aloittamiseen, pakasteiden paistamiseen, nopeaan keittämiseen</b>                                                           |
| Korkea teho     | 7-8       | Ruskistaminen - kuullottaminen<br>– keittäminen - grillaaminen                             | <b>Ihanteellinen ruskistamiseen, kiehunnan ylläpitoon, kypsentämiseen ja grillaamiseen (lyhyen aikaa, 5-10 minuuttia)</b>                                                 |
|                 | 6-7       | Ruskistaminen –<br><b>kypsentäminen</b> – hauduttaminen<br>– kuullottaminen – grillaaminen | <b>Ihanteellinen kuullottamiseen, kevyen kiehunnan ylläpitoon, kypsentämiseen ja grillaamiseen (jonkin aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden kuumentamiseen</b>            |
| Keskitason teho | 4-5       | <b>Kypsentäminen</b> –<br>hauduttaminen– kuullottaminen –<br>grillaaminen                  | Ihanteellinen hauduttamiseen, varovaiseen keittämiseen, <b>kypsentämiseen</b> (pitkän aikaa), Kastikkeen sekoittamiseen pastaan                                           |
|                 | 3-4       | <b>Kypsentäminen</b> - kiehauttaminen<br>– saostaminen – sekottaminen                      | <b>Ihanteellinen pitkää kypsennystä varten (riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito), kastikkeen sekoittamiseen pastaan</b> |
|                 | 2-3       | <b>Kypsentäminen</b> - kiehauttaminen<br>– saostaminen – sekottaminen                      | <b>Ihanteellinen pitkää kypsennystä varten (määrä alle litran: riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito)</b>                 |
| Alhainen teho   | 1-2       | Pehmentäminen – sulattaminen<br>– lämpimänäpito -<br>kuohkeuttaminen                       | Ihanteellinen voin pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten pakasteiden sulattamiseen                                                                |
|                 | 1         | Pehmentäminen – sulattaminen<br>– lämpimänäpito -<br>kuohkeuttaminen                       | Ihanteellinen pienten, vasta valmistettujen ruokamäärien lämpimänä pitämiseen, tarjoiluastioiden pitämiseen lämpiminä ja risottojen sekoittamiseen                        |
| OFF             | Nollateho | Alustaso                                                                                   | Keittotaso valmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H-LO)                                                                                    |

## 4.2 Kypsennystaulukko

| Elintarvikeluokka      | Ruoka tai kypsennystyyppi          | Tehotaso ja kypsennysjakso                                                 |           |                                             |                      |
|------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------|----------------------|
|                        |                                    | Ensimmäinen vaihe                                                          | Teho      | Toinen vaihe                                | Teho                 |
| Pasta, riisi           | Tuore pasta                        | Veden lämmittäminen                                                        | Booster-9 | Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen | 7-8                  |
|                        | Tuore pasta                        | Veden lämmittäminen                                                        | Booster-9 | Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen | 7-8                  |
|                        | <b>Keitetty riisi</b>              | Veden lämmittäminen                                                        | Booster-9 | Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen | 5-6                  |
|                        | Risotto                            | Kuullottaminen ja paahdaminen                                              | 7-8       | <b>Kypsentäminen</b>                        | 4-5                  |
| Vihannekset, kasvikset | <b>Keitetyt</b>                    | Veden lämmittäminen                                                        | Booster-9 | Keittäminen                                 | 6-7                  |
|                        | Paistetut                          | <b>Öljyn kuumentaminen</b>                                                 | 9         | Paistaminen                                 | 8-9                  |
|                        | Nopeasti paistetut                 | Varusteen kuumentaminen                                                    | 7-8       | <b>Kypsentäminen</b>                        | 6-7                  |
|                        | Haudutetut                         | Varusteen kuumentaminen                                                    | 7-8       | <b>Kypsentäminen</b>                        | 3-4                  |
|                        | Ruskistetut                        | Varusteen kuumentaminen                                                    | 7-8       | Ruskistaminen                               | 7-8                  |
| Liha                   | Paisti                             | <b>Lihan ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)</b>                         | 7-8       | <b>Kypsentäminen</b>                        | 3-4                  |
|                        | Pariloitu                          | pannun esikuumentaminen                                                    | 7-8       | Parilointi molemmin puolin                  | 7-8                  |
|                        | Ruskistettu                        | Ruskistaminen <b>öljyssä (voissa teho 6)</b>                               | 7-8       | <b>Kypsentäminen</b>                        | 4-5                  |
|                        | Pata/muhennos                      | <b>Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)</b>                               | 7-8       | <b>Kypsentäminen</b>                        | 3-4                  |
| Kala                   | Pariloitu                          | pannun esikuumentaminen                                                    | 7-8       | <b>Kypsentäminen</b>                        | 7-8                  |
|                        | Pata/muhennos                      | <b>Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)</b>                               | 7-8       | <b>Kypsentäminen</b>                        | <b>Kypsentäminen</b> |
|                        | Paistettu                          | <b>Öljyn tai rasvan kuumentaminen</b>                                      | 8-9       | Paistaminen                                 | 7-8                  |
| Kananmunat             | Paistetut                          | Voin tai rasvan kuumentaminen pannussa                                     | 6         | <b>Kypsentäminen</b>                        | 6-7                  |
|                        | Munakkaat                          | Voin tai rasvan kuumentaminen pannussa                                     | 6         | <b>Kypsentäminen</b>                        | 5-6                  |
|                        | Pehmeäksi /kovaksi <b>keitetyt</b> | Veden lämmittäminen                                                        | Booster-9 | <b>Kypsentäminen</b>                        | 5-6                  |
|                        | Ohukaiset                          | Voin kuumentaminen pannussa                                                | 6         | <b>Kypsentäminen</b>                        | 6-7                  |
| Kastikkeet             | Tomaatti                           | <b>Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)</b>                               | 6-7       | <b>Kypsentäminen</b>                        | 3-4                  |
|                        | Jauhelihakastike                   | <b>Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)</b>                               | 6-7       | <b>Kypsentäminen</b>                        | 3-4                  |
|                        | Valkokastike                       | Kastikepohjan valmistaminen (voin sulattaminen ja jauhojen <b>lisäys</b> ) | 5-6       | Kiehauttaminen                              | 3-4                  |
| Jälkiruoat, kiisselit  | Vaniljakastike                     | Maidon kiehattaminen                                                       | 4-5       | <b>Keuyen kiehunnan ylläpito</b>            | 4-5                  |
|                        | Vanukkaat                          | Maidon kiehattaminen                                                       | 4-5       | <b>Keuyen kiehunnan ylläpito</b>            | 2-3                  |
|                        | Riisipuuro                         | Maidon kuumentaminen                                                       | 5-6       | <b>Keuyen kiehunnan ylläpito</b>            | 2-3                  |

## 5. Huolto

### Keittotason huolto

Varoitus! Varmista aina ennen puhdistamisen tai huollon alkamista, että keittoalueet on sammutettu ja että lämmön ilmaisin ei ole näkyvässä.

#### 5.1 Puhdistus

**Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.**

Tärkeää:

**Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa. Niiden käyttö saattaa ajan myötä vaurioittaa lasia.**

**Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uuninpuhdistusaineita tai tahrannoistoaaineita.**

**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, imukyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita)**

**ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!**

Tärkeää:

Jos kattiloista vuotaa vahingossa suuri määrä nestettä, **tuotteen alaosaan asennetun tyhjennysventtiilin kautta on mahdollista poistaa jäämät ja suorittaa puhdistus maksimaalisella hygieenisyydellä.**

Kuva 18

**Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi**

allas.

Kuva 19

Metalliritilän puhdistus:

Ritiilä tulee pestä käsin lämpimällä vedellä ja neutraalilla pesuaineella. Se tulee kuivata huolellisesti haptettumisen välttämiseksi.

### Imurin huolto

Puhdistus

**Puhdistusta varten käytä YKSINOMAAN neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa. ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!**

**Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä.**

**ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!**

Rasvasuodatin

Pidättelee paiston aikana syntyviä rasvahiukkasia.

Se on puhdistettava kerran kuussa (tai kun suodattimen **kyllästymisestä osoitetaan**) mietoja pesuaineita käyttämällä, käsin tai astianpesukoneessa, alhaisessa lämpötilassa ja **lyhyessä jaksossa.**

Kun pesu suoritetaan astianpesukoneessa, metallisen rasvasuodattimen väri voi haalistua, mutta se suodatuseräminaisuudet eivät muutu millään tavoin.

Kuvat 15

Aktiivihillisuodatin - Keraaminen

(Vain suodattava versio)

Pidättelee paiston aikana syntyviä epämiellyttäviä hajuja.

Tuote on varustettu hajusuodatinsarjalla. Suodattimen **kyllästyminen tapahtuu melko pitkän käytön päätteeksi keittiötyypin ja rasvasuodattimen puhdistusvälin perusteella.** Hajusuodattimet 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.

Kuva 17 – 17a – 17b – 17c

## 5.2 Vianetsintä

| VIRHEKOODI                                                     | KUVAUS                                                     | MAHDOLLISET SYYT                                                                          | KORJAUSTOIMENPIDE                                                |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| E2                                                             | Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi       | Sisaisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea                                   | Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen. |
| E3                                                             | Keittoastia ei ole sopiva                                  | Magneettisten ominaisuuksien katoaminen                                                   | Poista kattila                                                   |
| E5                                                             | Käyttöliittymän ja induktiomoduulin välisiä yhteysongelmia | Moduuliin ei tule virtaa<br><b>Virtajohtoa ei ole kytketty</b> oikein tai se on viallinen | <b>Kytke keittotaso irti</b> sähköverkosta ja tarkista yhteys    |
| Kaikkia muita virheilmoituksia varten<br>( E ... U ... C ... ) | Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi           |                                                                                           |                                                                  |

## 5.3 Huoltopalvelu

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon

1. Kokeile voitko korjata vian itse kohdan “Vianetsintä” ohjeiden mukaan.

2. **Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi** onko vika poistunut.

Jos ongelma ei poistu edellä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä valtuutettuun tekniseen tukeen.

Følg alle instruksjonene som er oppført i denne håndboken nøye. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antennelser som oppstår grunnet en manglende overholdelse av instruksjonene i denne håndboken. Apparatet er tiltenkt brukt i husholdninger, og brukes til tilberedelse av matvarer og avtrekk av matos og **røyk/damp fra matlaging. All annen bruk er forbudt** (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for en uegnet bruk eller for feilaktige innstillinger av kontrollene.

Apparatet kan inneha estetiske egenskaper som avviker fra illustrasjonene i denne håndboken, men instruksjonene angående bruk, vedlikehold og installasjon vil fortsatt forbli de samme.

- ⓘ **Les instruksjonene nøye. De inneholder viktig informasjon** hva angår 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.

Merknad: Bestanddelene som er merket med "(\*)" er enten **ekstrautstyr som kun leveres sammen med enkelte modeller** eller deler som må kjøpes i tillegg.

## ⚠ 1. Advarsel

Vær oppmerksom! Følg nøye alle instruksjoner som er oppgitt herunder: - Apparatet 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 **byt ut deler på apparatet 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 apparatet 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 **installasjonsreglene.** • **Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.** • **Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for brukeren å få tilgang til de elektriske komponentene.** • Apparatet og de enkelte delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmeelementene. • **Pass på at barn ikke leker med apparatet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden. Maskindeler kan bli svært varme under bruk.** -Når det gjelder personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater, må man informere seg om hjertestimulatoren er **kompatibel med induksjonstoppen.** • Ikke ta på apparatets varmeelementer **under og etter bruk.** • **Unngå kontakt med tøyfiller eller andre antenkelige materialer før alle komponenter i apparatet er blitt tilstrekkelig nedkjølt.** Fare for brann. • **Ikke plasser brennbare materialer på apparatet eller i nærheten av dette.** • **Overopphetet fett eller olje kan lett ta fyr. Vær oppmerksom når det kokes matvarer som er rike på fett og olje.** -Hvis overflaten er sprukket, slå **øyeblikkelig av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk støt.** • **Apparatet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll.** -**Manglende tilsyn når man lager mat med olje eller fett, kan være farlig og forårsake brann.** • Kokeprosessen bør overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes hele tiden. - Prøv ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av apparatet og kvel flammene med for eksempel et lokk eller ett

brannteppe. Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeplaten. ● **Ikke bruk damprensere:** risiko for elektriske støt. - Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjær eller lokk på platetoppens overflate, da disse kan overopphetes. ● **Før man kobler** apparatet til strømmettet må man kontrollere merkeskiltet (plassert nederst på apparatet) for å være sikker på at spenning og effekt samsvarer med strømmettets verdier, samt at også **stikkkontakten er av egnet type.** 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 når man koker eller varmer den opp. ● **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 apparatet. ● **Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først.** Disse kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater. -Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel fritureolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt. ● Beholderne må settes rett på platetoppen og midt på kokesonen. Plasser aldri noe mellom gryten og platetoppen. -Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplatens effektivitet automatisk. ● Før

det iverksettes noen form for rengjøring og vedlikehold, må apparatet kobles fra strømmettet ved å trekke ut støpslet eller **slå av hovedstrømsbryteren i boligen.** ● For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende **arbeidshansker.** ● **Apparatet 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 apparatet,** og innehar forståelse for de farer og risikoer som er forbundet med bruken av dette. ● **Barn må holdes under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet.** ● Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn. ● **Lokalet må være utstyrt med tilstrekkelig ventilasjon når apparatet brukes sammen med andre apparater som er gassdrevne eller er basert på annen type forbrenning.** ● **Apparatet 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 apparatets rengjøringsstandarder, samt manglende **utbytte og rengjøring av filtrene, medfører brannfare.** ● **Flambering er strengt forbudt.** ● **Åpne flammer er skadelige for filtrene og kan medføre antenner.** 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 apparatet til strømmettet før installasjonen er helt fullført.** ● **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. ● Apparatet må aldri brukes uten at risten er blitt korrekt satt inn! ● Bruk kun låseskruene som fulgte med apparatet i forbindelse med installasjonen, eller gå til innkjøp av tilsvarende type skruer. Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen. ● Når dette apparatet 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.

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EF - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved å sørge for at dette produktet kasseres på en riktig måte, bidrar man med å forebygge negative følger for miljøet og helsen. Symbolet



på produktet eller på dokumentasjonen som følger med dette, indikerer at det ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres inn til en 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.

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.
- Maskintype: EN/IEC 61591, ISO 5167-1, ISO 5167-3, ISO 5168, EN/IEC 60704-1, EN/IEC 60704-2-13, EN/IEC 60704-3, ISO 3741, EN 50564, IEC 62301, EN 60350-2.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Anbefalinger for korrekt bruk og reduksjon av miljøbelastning: Når man begynner å tilberede mat anbefales det å starte 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. Bruksmåte

### Hvordan bruke koketoppen

Induksjonstoppen baserer seg på det fysiske prinsippet om magnetisk induksjon. Hovedkarakteristikken i et slikt system er at energien overføres direkte fra kilden til kjelen.

Fordele:

- Hvis man sammenligner vår induksjonstopp med en elektrisk kokeplate, ser man at vår er:
- Sikrere: lavere overflatetemperatur i glasset.
- Raskere: kortere oppvarmingstid.
- Mer presis: induksjonstoppen reagerer umiddelbart på enhver kommando.
- Mer effektiv: 90% av absorbert energi omdannes til varme. I tillegg avbrytes varmeoverføringen øyeblikkelig hvis gryten fjernes fra platen, slik at man unngår unødvendig varmespredning.

### 2.1 Beholdere som kan brukes under matlaging



Bruk kun kjeler som er merket med symbolet

Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

- Kokekar som ikke har en helt flat bunn.
- Kokekar med emaljert bunn.
- Kokekar med grov bunn som kan skrape opp kokeplattens overflate.
- Ikke sett varme kjeler på overflaten til platetoppens kontrollpanel.
- Ikke alle kjeler som brukes på induksjonstopper fungerer optimalt. Dette er grunnet bunnene som kan være delvis produsert i ferromagnetisk materiale. Når kjelene eller pannene kjøpes må man kontrollere følgende:
- Bunnene må være fullstendig produsert i ferromagnetisk materiale. I motsatt fall vil både varmeoverføringen og -homogeniteten reduseres og føre til overflatetemperaturer som ikke er egnet for pannen/kjelen.



- Bunnene inneholder ikke aluminium. Kokekaret varmes ikke opp og vil muligens ikke gjenkjennes av induksjonstoppen.



NEI!

- Bunner som ikke er flate eller har grove flater. Reduserer kontaktflaten mellom induksjonstopp og kokekar, noe som fører til en reduksjon i effektivitet og forverring av resultatet.



JA!

Viktig: Ikke sett varme kjeler på overflaten til platetoppens kontrollpanel.

#### 2.1.1 Føreksterende beholdere

**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.

#### 2.1.2 Anbefalt diameter på panner/gryter

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.

For å oppnå best mulig resultat, anbefales følgende:

- **Bruk gryter og kjeler som har samme diameter som kokesonene som skal benyttes.**
- Hvis mulig burde man sette lokk på kjelene. Dette gjelder **særlig kjeler som er høyere enn 22 cm.**
- Sett kjelen midt på kokesonene som er avmerket på platetoppen.

#### Bruke avtrekket

Avtrekket kan brukes både med ekstern avtrekksfunksjon eller med intern resirkulering.



#### Avtrekkversjon

Fig.7

All damp trekkes ut av rommet ved hjelp av røropplegg (må kjøpes separat) som er festet på den medfølgende koblingsflensen.

Diameteren på avtrekksrøret må tilsvare diameteren på koblingsringen:

- med rektangulær utgang 222 x 89 mm
- med rund utgang Ø 150 mm (\*)

For mer informasjon henvises det til informasjonen angående **ekstrautstyr på versjonen med avtrekk.** Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken. Koble produktet til rør og avtrekkskull med diameter tilsvarende luftutgangen (koblingsflensen).

Bruk av rør og avtrekkskull med mindre diameter vil redusere **avtrekkskapasiteten og øke støynivået betraktelig.**

Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

- ⓘ Bruk et så kort rør som mulig.
- ⓘ **Bruk en rørrkanal med så få bøyer som mulig (maksimal kurve: 90°).**
- ⓘ Man må ikke ha variasjoner i tverrsnittet.



#### Filterversjon

Fig. 10

Avtrekkluft vil filtreres i fettfilter og luftfilter før den igjen føres ut i rommet. **Produktet leveres med alt nødvendig utstyr for en standard installasjon med luftavtrekk i front av apparatet.** For mer informasjon henvises det til informasjonen angående **ekstrautstyr på versjonen med filter.** Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken.

Det henvises til siden [www.elica.com](http://www.elica.com) e

[www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) for ytterligere informasjon om de forskjellige produktene våre, slik at man kan installere både som filter- og avtrekksversjon.

### 3. Installasjon

- Både den elektriske og den mekaniske installasjonen må utføres av faglært personell.

Husholdningsapparatet 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.



#### 3.1 Elektrisk tilslutning

Fig. 3

- **Koble apparatet fra nettet.** • Installasjonen må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til gjeldende regler for installasjon og **sikkerhet.** • **Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller gjenstander som oppstår**

grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i dette kapittelet. ● **Strømledningen må være såpass lang at man fritt kan fjerne platetoppen fra benkeplaten.** ● **Se til at spenningen som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor apparatet installerer.** ● **Ikke bruk skjøteledninger.** ● **Den elektriske jordledning må være 2 cm lengre enn de andre ledningene.** ● **Hvis husholdningsapparatet ikke er utstyrt med strømledning, må det brukes en ledning med et minimum tverrsnitt på 2,5 mm<sup>2</sup> for effekter på opptil 7200 Watt, mens høyere effekter 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** ● Apparatet skal være permanent tilkoblet strømmettet.

● Vær oppmerksom! Før kretsen kobles til nettstrømmen igjen, må man kontrollere at den fungerer riktig og at strømledningen er riktig montert. ● Vær oppmerksom! Skifte av forbindelsesledningen må utføres av vår autoriserte teknisk kundeservice, eller eventuelt av en person med lignende kvalifikasjoner.

Merk: **produktet er utstyrt med Power Limitation** funksjon 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). Se handlingsdelen i denne håndboken for strømbegrensningssettet.

### 3.3 Montering

Før man starter med installasjonen:

- Etter at produktet er blitt pakket ut må man kontrollere at det ikke har blitt utsatt for skade under transporten. Ta kontakt med selger eller kundeservice hvis dette er tilfelle, og avbryt installasjonen.
- Kontroller at størrelsen på produktet man har kjøpt er egnet for stedet hvor det ønskes installert.
- **Av transporthensyn må det kontrolleres at det ikke finnes restmateriale inne i emballasjen** (for eksempel poser med skruer, garantibevis, osv.). Disse må eventuelt fjernes og tas vare på.
- Kontroller også at det finnes en tilgjengelig stikkontakt i nærheten av installasjonssonen.

Forberedelse av møbel for innebygging:

- Produktet må ikke installeres over avkjølingsenheter, oppvaskmaskiner, peiser, ovner, vaskemaskiner og tørketromler.
- Utfør alle åpninger og fjern sagmugg og støv før platetoppen settes inn.

VIKTIG: Bruk et enkomponents 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.

Fig. 1B-2B

Vær oppmerksom! Manglende installasjon av skruer og festeanordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.

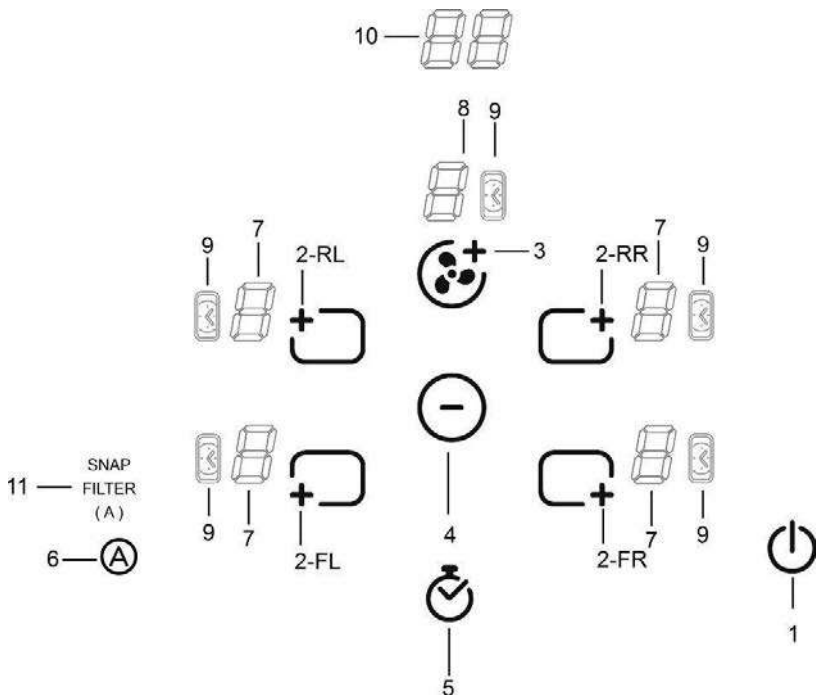
Merknad: For en korrekt installasjon av produktet må man sette på limbånd på rørene som innehar følgende egenskaper:

- **elastisk myk PVC med akrylatbasert lim**
- som respekterer DIN EN 60454
- flammehemmende
- **ypperlig motstand mot slitasje**
- motstand mot temperatursvingninger
- kan brukes ved lave temperaturer

## 4. Funksjon

Kontrollpanel

Merknad: For å bruke kontrollene er det tilstrekkelig å berøre (trykke på) de tilhørende symbolene.



Taster

1. ON/OFF på induksjonstoppen / avtrekket
2. Valg av kokesone  
Øke Power Level
3. Øke hastigheten (effekten) i avtrekket
4. Redusere Power Level  
Redusere hastigheten (effekten) i avtrekket  
Redusere Timer-tid
5. Aktivere Timer  
Øke Timer-tid
6. Aktivere automatisk funksjoner  
Reset av filter

Display / LED

7. Vise Power Level
8. Vise hastigheten (effekten) i avtrekket
9. Angir aktiv Timer
10. Angir Timer-tid
11. Angir automatisk avtrekk  
Angir assistanse filter  
Angir funksjon med SNAP

## HVORDAN BRUKE KOKETOPPEN

Før man starter:

Alle funksjoner på denne koketoppen er laget for å overholde strenge sikkerhetskrav.








Av denne grunn:

- Enkelte funksjoner aktiverer seg ikke, eller deaktiveres automatisk, hvis det ikke finnes gryter/panner på platen eller hvis disse er plassert feil.
- I andre tilfeller vil aktiverte funksjoner automatisk deaktiveres når man velger en funksjon som har behov for andre innstillinger og disse ikke oppgis (f.eks.: "Slå på koketoppen" uten "Velge kokesone" og "Driftstemperatur", eller "Lock-funksjon" eller "Timer").

 Vær oppmerksom! Ved lengre tids bruk vil kokesonen eventuelt ikke slå seg øyeblikkelig av, da den befinner seg i nedkjølingsfasen. På koketoppens display vises symbolet "H" for å vise at denne fasen er aktiv.

Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

Display for kokesoner  
på display for de ulike kokesonene vises:

|                           |                                                                                     |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kokesonen er på           |    |
| Power Level               |    |
| Residual Heat Indicator   |    |
| Pot Detector              |    |
| Bridge-funksjon aktiv     |  |
| Temperature Manager aktiv |  |
| Child Lock aktiv          |  |

Koketoppens egenskaper

### ● Safe Activation

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

Produktet leser av gryter/kjeler automatisk når de plasseres i en av sonene.

### ● Safety Shut Down

Av sikkerhetsårsaker har hver kokesone en maksimal effekt som avhenger av innstilt effektnivå.


### ● Residual Heat Indicator

Når man slår av en eller flere kokesoner vil eventuell restvarme angis med et visuelt signal i displayet til den aktuelle sonen, med symbolet "H".

Funksjon

Merknad: For å aktivere en funksjon må man først aktivere den aktuelle sonen.

### ● Slå på

Trykk (berøre)  ON/OFF kokeplate/avtrekk  
Lampen slår seg på for å vise at kokeplate/avtrekk er klart til bruk

Trykk igjen for å slå av

Merknad: Denne funksjonen har prioritet over andre funksjoner.

### ● Velge kokesoner

Berøre (trykk på) valgtasten  som tilhører ønsket kokesone.

### ● 9 Power Level

Kokeplaten er utstyrt med 9 effektnivåer

Berøre (trykk på) valgtasten , for å øke effektnivået;


Berøre (trykk på) valgtasten , for å redusere effektnivået;

Effektnivå vil angis i displayet til den valgte sonen: "1...9"

### ● Power Booster

Produktet er utstyrt med et ekstra effektnivå (over nivå 9) som forblir aktivt i 5 minutter før effekten igjen går tilbake til forrige nivå.

Berøre (trykk på) valgtasten , for å øke effektnivå (over nivå 9) og aktivere Power Booster  
Nivået for Power Booster er angitt i displayet for den valgte sonen med symbolet "P"

NB: Stekesonen  (FIG.19), er ikke utstyrt med timer for Power Booster.

For å deaktivere Power Booster må man trykke på 


### ● Bridge Zones

Kokesonene kan takket være Bridge-funksjonen driftes som kombinasjonsplater. På denne måten oppnår man en enkelt kokesone med samme effektnivå. Denne funksjonen gir et **jevnt resultat når det brukes store gryter eller kjeler.**

Man kan bruke kokesonen i front "Master" sammen med kokesonen bak "Sekundær"

(for å kontrollere hvilke kokesoner som kan anvende denne funksjonen, henvises det til illustrasjonene i denne håndboken).

For å aktivere Bridge-funksjonen:

- velg "Master" kokesone   
(som må befinne seg ved effektnivå 0)

- hold nede  inntil det kan høres et akustisk signal,

**etterfulgt av et symbol "f"**

som blinker i displayet (7) for den "Sekundære" kokesonen

- velg "Sekundær" kokesone innen 3 sekunder

- velg Nivå (effekt)  fra kokesonen merket "Master", som vil vises i det tilhørende displayet (7)


Merknad: for å deaktivere Bridge-funksjonen er det tilstrekkelig å sette kokesonen i temperatur .

### ● Temperature Manager

Temperature Manager er en funksjon som brukes til å holde varmen ved en konstant verdi med et optimalt effektnivå mellom 0 og 1. Ideelt for oppbevaring av allerede klargjorte varmretter.

Funksjonen Temperature Manager aktiveres ved første

tastetrykk 





i displayet hvor Temperature Manager er i funksjon vises symbolet .

### ● Child Lock

Child Lock garanterer at kokesonene og avtrekkssonen ikke slår seg på ved en feil, og låser alle funksjoner slik at de ikke kan aktiveres.

Child Lock kan aktiveres når produktet er slått på, men med stekesonen (og avtrekkssonen) avslått.


#### **Aktivering:**

- hold nede begge knappene  (FR) og 
  - deretter en gang til sammen med bryteren  (2-FR).
- Et lydsignal angir at Child Lock er aktivert, og symbolet  vil vises i displayet (7).

#### **Deaktivering:**

- trykk og hold nede knappene  (2-FR) og 

• deretter 

Et lydsignal angir at Child Lock er deaktivert, og symbolet  vil forsvinne fra displayet (7).

**Midlertidig deaktivering:** det er mulig å bruke en kokesone selv om Child Lock er aktiv.

**Gå frem på følgende måte:**


- trykk og hold nede knappene  (2-FR) og 
- Det er nå mulig å bruke kokesonen på normal måte. Child Lock vil aktiveres når kokesonen slås av.

### ● Timer


Timer-funksjon er en nedtellingsfunksjon som kan programmeres for hver kokesone (og på avtrekkssonen).

Når den programmerte perioden er utløpt vil kokesonen (eller avtrekkssonen) slå seg av automatisk, og brukeren vil varsles med et akustisk signal.

**Timer aktiveres ved å trykke på symbolet** 

Når Timer-funksjonen har fullført nedtellingen, vil det skilles ut et akustisk signal (i to minutter, eller slå av med en tast) mens displayet (10) blinker, med symbol .

Regulere koketoppens Timer-funksjon

- Velge ønsket kokesone. 

- Trykk på  for å få tilgang til reguleringsfunksjonen.
- Regulere varighetstid for Timer:

Trykk på valgknappen  for å øke automatisk nedtellingstid

Trykk på valgknappen , for å redusere den automatiske nedtellingstiden

Gjenta inngrepet for de andre kokesonene hvis disse også skal stilles inn.

Merknad: Hver kokesone kan ha en forskjellige Timer-innstilling. Displayet (10) viser den sist valgte nedtellingsfunksjon i 10 sekunder, deretter vil det vises en nedtelling med en mindre tidsverdi.

Hvordan slå av Timer:

- Stille inn verdien for Timer-funksjonen til , ved hjelp

av 

- slå av kokesonen, bruk 

Merk: funksjonen forblir aktivert hvis man ikke trykker på andre taster i mellomtiden..


Merknad: ved siden av kokesonen vises et symbol når



Timer-funksjonen er aktiv

### ● Egg Timer

Egg Timer en uavhengig nedtelling som er uavhengig av kokesonen (og avtrekkssonen). Når nedtellingstiden er blitt stilt inn vil brukeren varsles med et akustisk signal.

Egg Timer aktiveres ved å trykke på 







Merk: for regulering av funksjonen Egg Timer følges samme prosedyre som for funksjonen Timer.


### ● Power Limitation

Funksjonen Power Limitation gjør at man kan fininnstille produktet ved å begrense maksimal avgitt effekt.

Merk : Programmeringen må utføres innen 2 minutter med koketoppen avslått, når koketoppen kobles til strømmettet, eller når man kobler tilbake strømforsyningen, uten å trykke på tasten 

For å stille inn Power Limitation :

- trykk 
  - hold nede  og trykk for å slippe opp   
- det vil skilles ut en akustisk signal
  - hold nede  og trykk for å slippe opp  (2-FL)
  - man kan nå slippe opp tasten :
    - Displayet (7) i FL-sonen viser en vekslende sekvens med symboler "C" og "0", slik at man kan utføre programmering
    - Displayet (7) i RL-sonen viser nåværende programmering\*\*  
0 = 7,4 KW  
1 = 3,1 KW  
2 = 4,5 KW
- \*\* standard innstilling er 7,4 KW


- For å endre innstillingen av Power Limitation trykker man på  (2-FL)

- For å lagre valget trykker man på , i 2 sekunder. Det vil skilles ut et akustisk signal for å bekrefte valget.

- trykk på , for å forlate funksjonen

## BRUK AV AVTREKKET

### ● Slå på

Trykk (berøre)  ON/OFF kokeplate/avtrekk  
Lampen slår seg på for å vise at kokeplate/avtrekk er klart til bruk

Trykk igjen for å slå av

Merknad: Denne funksjonen prioriteres fremfor alle andre.

### ● Slå på avtrekket:

Berøre (trykk på) valgtasten  for å aktivere avtrekket

### ● Hastigheten (effekt) i avtrekket:

berøre (trykke på) valgtasten , for å øke hastigheten (effekten) i avtrekket (0-10);


berøre (trykke på) valgtasten , for å redusere hastigheten (effekten) i avtrekket (10-0);

### ● Timer

Timer aktiveres ved å trykke på symbolet i en hvilken som

helst hastighet. 

I displayet (10) vil det vises en nedtelling,

mens displayet (9) viser symbolet 

Regulering av Timer-funksjon for avtrekket

Det er mulig å endre disse innstillingen. Variasjonen utføres av den aktive Timer

• Trykk på valgknappen  for å øke den automatiske stopptiden

• Trykk på valgknappen  for å redusere den automatisk stopptiden

### ● Filter tilstoppet

Kjøkkenviften varsler hver gang det må utføres filterbytte:


Fettfilter

LED-lampen "FILTER" (11) slår seg på

Luftfilter med aktivt karbon  
LED-lampen "FILTER" (11) blinker

● Reset av filter

Etter at filtrene er blitt vedlikeholdt (fettfilter og/eller luftfilter


med aktivt karbon) trykker man på tasten 

LED-lampen "FILTER" slår seg av og starter tellingen på nytt.

● Aktivering av varsel for tilstoppet luftfilter

Denne indikatoren er vanligvis deaktivert.

For å aktivere gjør man som følger:

- slå på den innebygde ventilatoren med 

- trykk og hold nede  når avtrekksmotor og kokesoner er avslått

- "FILTER" slår seg på og deretter av for å bekrefte deaktiveringen.

● Deaktivering av varsel for tilstoppet filter - luftfilter med aktivt karbon.

**gjenta prosedyren over for å aktivere**

"FILTER" blinker og slår seg av for å bekrefte deaktiveringen

● Automatisk drift av kjøkkenviften med SNAP®

For å koble sammen hetten og SNAP®, henvises det til bruksanvisningen for SNAP® eller nettsiden [www.elica.com](http://www.elica.com).

Merk. SNAP® er en ekstra avtrekksenhet som kan brukes samtidig med avtrekksketten.

For å aktivere denne funksjonen:

Trykk kort på , LED-lampene "(A)" og SNAP (11) lyser for å vise at avtrekksketten kjører i angitt modus.

Apparatet er utviklet for å brukes sammen med et monteringssett for vindussensor (ikke levert av produsenten).

Når vindussensoren installeres (og kun når apparatet brukes med avtrekksfunksjonen aktivert), vil luftavtrekket slutte å fungere hver gang vinduet i rommet hvor sensoren er blitt montert er lukket.

• Elektrisk tilkobling av monteringssettet på apparatet må gjøres av en faglært spesialtekniker.

• Monteringssettet må ha separat sertifikat i henhold til sikkerhetsstandarder som gjelder for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installasjonen må utføres i henhold til tekniske standarder og lovgivning som gjelder for forbrukerelektronikk.

OBS!

• kabelopplegget til monteringssettet må kobles til apparatet gjennom en sertifisert SELV-krets.

• Produsenten av apparatet fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antenner som oppstår grunnet defekter og/eller funksjonsproblemer og/eller feilaktig installasjon av dette monteringssettet.



#### 4.1 Tabeller over effektnivå

| Effektnivå      |             | Type matlaging                              | Hvilket nivå som skal benyttes (dette er bare en henvisning, egen erfaring og kokevaner gjelder også)                                                     |
|-----------------|-------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maksimal effekt | Boost       | Hurtig oppvarming                           | Ideell for å varme opp mat på kort tid, spesielt hurtigkoking av vann eller andre væsker som skal varmes raskt opp                                        |
|                 | 8-9         | Steke- koke                                 | Ideell for å brune mat, starte en koking, steke frosne varer                                                                                              |
| Høy effekt      | 7-8         | Brune - steke - koke - grille               | Ideell for å brune mat, opprettholde kraftig koking, koke og grille (på kort tid, 5-10 minutter)                                                          |
|                 | 6-7         | Brune - koke - stue - steke - grille        | Ideell for å brune mat, opprettholde en svak koking, koke og grille (over middels tid, 10-20 minutter), <b>forhåndsvarme utstyr</b>                       |
| Middels effekt  | 4-5         | Koke - stue - steke - grille                | <b>Ideell for å lage gryteretter, holde delikat mat på svak varme, koke (over lengre tid). Blande pasta</b>                                               |
|                 | 3-4         | Koke - koke opp - <b>koke tykt</b> - blande | Ideell for mat som trenger lang koketid (ris, sauser, steker, fisk) og som inneholder væske (f.eks. vann, vin, kraft, melk), blande pasta                 |
|                 | 2-3         | Koke - koke opp - <b>koke tykt</b> - blande | Ideell for mat som trenger lang koketid (volum på mindre enn en liter: ris, sauser, steker, fisk) og som inneholder væske (f.eks. vann, vin, kraft, melk) |
| Svak effekt     | 1-2         | Smelte - tine - holde varm - blande         | <b>Ideell for å myke opp smør, smelte sjokolade, tine små produkter</b>                                                                                   |
|                 | 1           | Smelte - tine - holde varm - blande         | <b>Ideell for å holde nylagde og små porsjoner varme, eller holde tallerken varm og blande i risotto</b>                                                  |
| OFF             | Null effekt | Platens overflate                           | Kokelopp i stand <b>by eller av (platene kan fremdeles være varme etter at de er slått av, noe som signaliseres med H-L-O)</b>                            |

## 4.2 Koketabeller

| Type mat                | Retter eller type matlaging | Effektnivå og fremgangsmåte for matlaging                      |           |                                              |        |
|-------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------|--------|
|                         |                             | Første fase                                                    | Effekt    | Andre fase                                   | Effekt |
| Pasta, ris              | Fersk pasta                 | Oppvarming av vann                                             | Booster-9 | Koking av pasta og opprettholdelse av koking | 7-8    |
|                         | Fersk pasta                 | Oppvarming av vann                                             | Booster-9 | Koking av pasta og opprettholdelse av koking | 7-8    |
|                         | Kokt ris                    | Oppvarming av vann                                             | Booster-9 | Koking av pasta og opprettholdelse av koking | 5-6    |
|                         | Risotto                     | Surring av grønnsaker og ris                                   | 7-8       | Koking                                       | 4-5    |
| Grønnsaker, belgfrukter | Kokte                       | Oppvarming av vann                                             | Booster-9 | Koking                                       | 6-7    |
|                         | Stekte                      | Oppvarming av olje                                             | 9         | Steking                                      | 8-9    |
|                         | Sauterte                    | Oppvarming av tilbehør                                         | 7-8       | Koking                                       | 6-7    |
|                         | Stuete                      | Oppvarming av tilbehør                                         | 7-8       | Koking                                       | 3-4    |
|                         | Stekte                      | Oppvarming av tilbehør                                         | 7-8       | Bruning                                      | 7-8    |
| Kjøtt                   | Steik                       | Bruning av kjøtt med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør) | 7-8       | Koking                                       | 3-4    |
|                         | Grillstekt                  | Oppvarming av gryte                                            | 7-8       | Grilling på begge sider                      | 7-8    |
|                         | Surring                     | Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)            | 7-8       | Koking                                       | 4-5    |
|                         | Koking i saus/stuet         | Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)            | 7-8       | Koking                                       | 3-4    |
| Fisk                    | Grillstekt                  | Oppvarming av gryte                                            | 7-8       | Koking                                       | 7-8    |
|                         | Koking i saus/stuet         | Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)            | 7-8       | Koking                                       | 3-4    |
|                         | Stekt                       | Oppvarming av olje eller annet fett                            | 8-9       | Steking                                      | 7-8    |
| Egg                     | Omelett                     | Oppvarming av stekepanne med smør eller annet fett             | 6         | Koking                                       | 6-7    |
|                         | Omelett                     | Oppvarming av stekepanne med smør eller annet fett             | 6         | Koking                                       | 5-6    |
|                         | bløtkokt/hardkokt           | Oppvarming av vann                                             | Booster-9 | Koking                                       | 5-6    |
|                         | Pannekaker                  | Oppvarming av stekepanne med smør                              | 6         | Koking                                       | 6-7    |
| Sauser                  | Tomatsaus                   | Surring med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)          | 6-7       | Koking                                       | 3-4    |
|                         | Kjøttsaus                   | Surring med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)          | 6-7       | Koking                                       | 3-4    |
|                         | Hvit saus                   | Forberedelse av basen (smeltet smør og hvetemel)               | 5-6       | Kok forsiktig opp                            | 3-4    |
| Kaker, kremer           | Vaniljekrem                 | Koke opp melken                                                | 4-5       | Opprettholde en svak koking                  | 4-5    |
|                         | Pudding                     | Koke opp melken                                                | 4-5       | Opprettholde en svak koking                  | 2-3    |
|                         | Risgrøt                     | Oppvarming av melk                                             | 5-6       | Opprettholde en svak koking                  | 2-3    |

## 5. Vedlikehold

### Vedlikehold av koketoppen:

Vær oppmerksom! Før det utføres et hvilket som helst vedlikehold eller rengjøring, må man forsikre seg om at kokesonene er avslått og at kontrollampen som angir varmen er slukket.

### 5.1 Rengjøring

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

#### Viktig:

Ikke bruk skuresvamper eller stålull. Disse kan skade glassflaten over tid.

Ikke bruk kjemiske vaskemidler som kan virke irriterende, som for eksempel ovenvask eller flekkfjerner.

La overflaten kjøle seg ned etter bruk og fjern deretter alle matrester og flekker.

Sukker og andre sukkerrike matvarer kan skade koketoppen **hvis de ikke fjernes øyeblikkelig.**

Salt, sukker og sand kan ripe opp glassoverflaten.

**Bruk en myk klut, kjøkkenpapir eller produkter som er laget spesielt for rengjøring av overflaten (overhold produsentens henvisninger).**

**IKKE BRUK DAMPRENSER!!!**

#### Viktig:

Hvis det forekommer lekkasjer, eller hvis det spruter væsker **fra grytene, må man bruke ventilen som er plassert i nedre del av produktet slik at man kan fjerne alt resttrykk og utføre rengjøring i absolutt hygiene og sikkerhet.**

Fig. 18

For en fullstendig rengjøring kan man fjerne hele det nedre fatet.

Fig. 19

### Rengjøring av metallristen:

Risten må rengjøres for hånd med varmt vann og skånsomt rengjøringsmiddel, og deretter tørkes grundig for å unngå oksidering.

### Vedlikehold av kjøkkenviften:

#### Rengjøring

I forbindelse med rengjøring må man KUN bruke en fuktig klut med skånsomt vaskemiddel. **IKKE BRUK VERKTØY, INSTRUMENTER ELLER LIGNENDE UTSTYR I FORBINDELSE MED RENGJØRING!**

Ikke bruk slipende produkter.

**IKKE BRUK SPRIT!**

#### Fettfilter

Holder på fettpartiklene fra stekeprosessen.

**Må rengjøres en gang i måneden (eller når varselsystemet for tilstoppelse av filter aktiveres) med skånsomme vaskemidler, manuelt eller i oppvaskmaskin ved lav temperatur og kort vaskesyklus.**

Hvis det brukes oppvaskmaskin kan det hende at fettfilteret i **metall mister fargen. Dette betyr dog ikke at filteret mister sine egenskaper.**

Fig. 15

#### Aktivt Karbonfilter - Keramisk

(Kun for filterversjon)

Absorberer vond lukt fra matlaging.

Produktet er utstyrt med **en serie luftfilter. Filtrene settes etter en lang- eller kortvarig bruk avhengig av type kjøkken og regelmessigheten i rengjøringen av filtrene.** Luftfiltrene 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.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

## 5.2 Feilsøking

| FEILKODE                                             | BESKRIVELSE                                                           | MULIGE ÅRSAKER                                                                                 | TILTAK                                                                   |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| E2                                                   | Sonen med kontroller slår seg av grunnet en <b>for høy temperatur</b> | Den interne temperaturen på de elektroniske delene <b>er for høy</b>                           | Vent til koketoppen kjøler <b>seg ned før den benyttes igjen</b>         |
| E3                                                   | Uegnet beholder                                                       | Tap av magnetiske egenskaper                                                                   | Ta vekk pannen                                                           |
| E5                                                   | Kommunikasjonsproblem mellom brukergrensesnitt og induksjonsmodul.    | Det kommer ikke strøm til modulen.<br>Strømledningen er ikke riktig koblet eller den er defekt | Koble koketoppen fra <b>strømforsyningen og</b> kontroller forbindelsen. |
| For alle andre feilsignaler<br>( E ... U ... C ... ) | Vennligst ta kontakt med teknisk servicesenter og oppgi feilkoden     |                                                                                                |                                                                          |

## 5.3 Servicesenter

Før man tar kontakt med Servicesenter

1. Kontroller om problemet kan løses gjennom henvisningene som beskrives i tabellen "Feilsøking".
2. Slå av og på apparatet for å forsikre seg om at problemet ikke kunne forhindres.

Hvis problemet vedvarer etter alle disse kontrollene, ta kontakt med nærmeste servicesenter.

Anvisningerne 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.

Bemærk: Delene mærket med symbolet "(\*)" er valgfrit ekstraudstyr til nogle modeller, som skal købes særskilt.

## ⓘ 1. Advarsler

Pas på! Overhold nøje de følgende anvisninger: ● Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal apparatets strømforsyning afbrydes.

● Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med

sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes. Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, må der ikke repareres eller udskiftes dele på apparatet. ● Loven gør det obligatorisk at tilslutte apparatet til jordforbindelsen. ●

Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at apparatet kan tilsluttes el-nettet, når det er installeret i køkkenelementet. ● For at udføre

installationen i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter, skal der anvendes en flerpolet afbryder, der sikrer fuldstændig frakobling fra

strømforsyningen, såfremt der opstår en tilstand af overspænding III og iht. til installationsanvisningerne. -Der må ikke bruges stikdåser eller

forlængerledninger. ● Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren. Apparatet og dens tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne. ● Pas på, at

børn ikke leger med apparatet; hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug. ● For personer med

implanteret hjertepacemaker eller andre aktive implantater er det vigtigt at sikre før induktionsvarmepladen tages i brug, at implantatet er kompatibelt med

apparatet. ● Undgå at røre ved apparatets varmelegemer under og efter brug. ● Undgå kontakt med klude eller

andet antændeligt materiale, indtil alle apparatets komponenter er afkølet tilstrækkeligt, risiko for brand. ● Anbring ikke brændbart materiale på apparatet

eller i umiddelbar nærhed. ● Ophedet fedt eller olier er letantændelige. Overvåg altid nøje apparatet, hvis du steger med

store olie● eller fedtmængder. ● Hvis apparatets overflade er revnet, skal du straks slukke for at undgå fare for elektrisk stød. ● Apparatet 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 apparatet, 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 apparatet tilsluttes strømforsyningen: Kontrollér typeskiltet (placeret nederst på apparatet) 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 betjeningselementerne. Stol ikke på grydedektoren 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. Alluminiumfolien kan smelte og forårsage uoprettelige skader på apparatet. ● 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 centreret. Anbring aldrig andre genstande mellem gryden og kogepladen. ● Ved meget høje temperaturer sænker apparatet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezone. ● Før rengøring eller vedligeholdelse slukkes for apparatet og frakobl strømforsyningen

ved at fjerne stikket eller afbryde hovedafbryderen i hjemmet. ● Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker. ● Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige erfaring og viden må kun bruge apparatet, hvis de er under opsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af apparatet og har forstået farerne, som brugen af apparatet indebærer. ● Det er nødvendigt at holde øje med, at børn ikke leger med apparatet. ● Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. ● Rummet skal have tilstrækkelig ventilation, når apparatet bruges på samme tid som andre gas- eller andre brændstofforbrændingsapparater. ● Apparatet skal rengøres hyppigt både indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN), under alle omstændigheder skal det overholdes, hvad der udtrykkeligt er angivet i vedligeholdelsesinstruktionerne. ● Manglende overholdelse af reglerne for rengøring af apparatet og udskiftning og rengøring af filtre medfører 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 apparatet 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 udsugede luft må ikke ledes til en kanal, der også anvendes til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer.** ● Brug aldrig apparatet, uden at nettet er monteret korrekt! ● Brug kun de fastgørelsesskruer, der følger med apparatet til installation, eller køb den passende type skruer, hvis ikke de medfølger. Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen. ● Når dette apparat 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 videresalg, overdragelse eller flytning, skal manualen følge med produktet.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med Europaparlamentets og Rådets Direktiv 2012/19/EU - UK SI 2013 No3113, om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Korrekt bortskaffelse af dette produkt bidrager til at forebygge potentielle negative konsekvenser for miljøet og helbredet.



**Symbolet**  på apparatet og den medfølgende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal afleveres til indsamlingspunkter, som er godkendt til indsamling og genbrug af elektriske og elektroniske apparater. 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.

Apparatet er designet, afprøvet og produceret i overensstemmelse med de følgende standarder:

- Sikkerhed: DS/EN/IEC 60335-1; DS/EN/IEC 60335-2-6, DS/EN/IEC 60335-2-31, DS/EN/IEC 62233.
- Ydeevne: 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 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/kulfiltrerne, 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 røgkanalen.

## 2. Brug

### Brug af kogeplade

Stegning på induktionsplader baserer sig på det fysiske fænomen kaldt magnetisk induktion. Den grundlæggende systemegenskab består i, at energien overføres direkte fra varmegeneratoren til gryden.

Fordele:

Ved sammenligning med elektriske kogeplader, er en induktionsplade:

- Mere sikker: Lavere temperaturer på glasoverfladen.
- Hurtigere: Fødevarerne opvarmes på mindre tid.
- Mere præcis: Pladen reagerer øjeblikkeligt på din styring
- Mere effektiv: 90% af den opsugede energi forvandles til varme. Desuden, efter at have fjernet gryden fra pladen, afbrydes varmeoverførslen omgående, og det medvirker til at undgå unyttige varmeafledninger

### 2.1 Kogegrej til tilberedningen

Brug kun gryder, der er mærket med symbolet



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



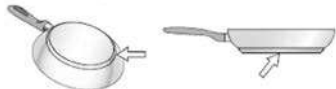
NEJ!

- at bunden ikke indeholder aluminium. Madlavningsudstyret bliver ikke varmt, og kan ikke genkendes af induktionspladerne



NEJ!

- 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.**



JAJ!

Vigtigt: **Placér aldrig varme gryder og pander på kontrolpanelet på kogepladen.**

### 2.1.1 Kogegrej, 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.**

### 2.1.2 Anbefalet diameter på kogegrejets bund

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.** Sådan opnår du de bedste resultater:

- **Brug gryder og pander med en bunddiameter, der svarer til kogezone**
- **Lad låget blive på gryderne under tilberedningen, hvis muligt, navnlig på gryder, som er mere end 22 cm høje.**
- **Placer gryden midt på den pågældende kogezone, som er markeret på kogepladen.**

### Brug af sugeapparat

Udsugningssystemet kan enten bruges som udsugningsudgave, med udvendig udledning, eller med filtreringsfunktion med indvendig recirkulation.



Udsugningsudgave

Fig. 7

Dampene udledes udvendigt ved brug af en serie rørforbindelser (ikke medfølgende, købes separat), der fastgøres på den medfølgende koblingsflange.

Udtømningsrørets diameter skal svare til forbindelsesringens diameter:

- Med rektangulær udgang 222 x 89 mm
- med rund udgang Ø 150 mm (\*)

Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler udsugningsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen. Produktet forbindes til rør og udtømningshuller på

væggen med en diameter, der svarer til luftudgangen (koblingsflange).

Brug af rør og udtømningshuller på væggen med en mindre diameter, **medfører en nedsættelse af udsugningsydelse** og en drastisk støjforhøjelse.

Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

- ⓘ Brug så kort en kanal som muligt.
- ⓘ Anvend en kanal med det mindst tilladelige antal bøjninger (bøjningens maksimale vinkel: 90°).
- ⓘ Undgå vigtige ændringer på kanalens snit



Filtrerende udgave

Fig. 10

Den udsugede luft filtreres ved hjælp af de pågældende fedt- og lugtfiltere, før den sendes tilbage i rummet. Produktet leveres med alle delene, der er nødvendige til en standardinstallation, med luftudgangen på frontdelen af køkkenelementets sokkel. **Der er yderligere oplysninger** at finde på siden der omhandler filtreringsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen.

Kig på websiderne [www.elica.com](http://www.elica.com) og [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) for at se hele serien med de tilgængelige sæt, og for at gennemføre de forskellige installationer, både som filtrerings- og som udsugningsudgave.

## 3. Installering

- Både den elektriske og den mekaniske del af installationen skal udføres af autoriserede teknikere.

Husholdningsapparatet 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.



### 3.1 Elektrisk tilslutning

Fig. 3

- **Apparatet skal frakobles strømforsyningen.**
- **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 køkkenbordet.** ● **Kontrollér, at spændingen oplyst på typeskiltet nederst på apparatet svarer til spændingen i boligen, hvor apparatet skal installeres.** ● **Brug ikke forlængerledninger.** ● **Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere end de andre kabler.** ● **Hvis der ikke følger et strømforsyningskabel med apparatet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm<sup>2</sup> til en effekt 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.** ● **Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til elnettet.**

● **Pas på! Inden strømforsyningen tilsluttes for at kontrollere, at apparatet fungerer korrekt, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt installeret.** ● **Pas på! Strømforsyningskablet skal udskiftes af et autoriseret servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer.**

Bemærk: **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). **Dimensionéret elektriske systems beskyttelse i henhold til det valgte Power Limitation-niveau.** Til Power Limitation justeringen, henvises der til denne manual, under afsnittet "Drift".

### 3.3 Montering

Før installationen igangsættes:

- Når produktet er pakket ud, skal det kontrolleres, at der ikke er opstået skader under transporten. Hvis dette er tilfældet, skal forhandleren eller vores kundetservice kontaktes, før installationen påbegyndes.
- **Kontrollér, om det købte produkt har en passende størrelse til det valgte installationssted.**
- **Kontrollér emballagen for at sikre, at der ikke gemmer sig tilbehør (f.eks. poser med skruer, garantibevis osv.), som kan være faldet ud under transporten.** Tag det i så fald ud, og læg det til side.
- **Kontrollér, om der findes en passende stikkontakt i nærheden af installationsstedet.**

Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:

- Produktet må ikke installeres på køleapparater, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner eller tørretumblere.
- Udfør først de nødvendige udskæringer i køkkenelementet, før kogepladen anbringes. Sørg for at fjerne spåner og savsmuld omhyggeligt.

**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.

Fig.1B-2B

**Pas på! Manglende installation af skruer og fastgøringsanordninger i overensstemmelse med disse anvisninger kan udgøre en fare for elektrisk stød.**

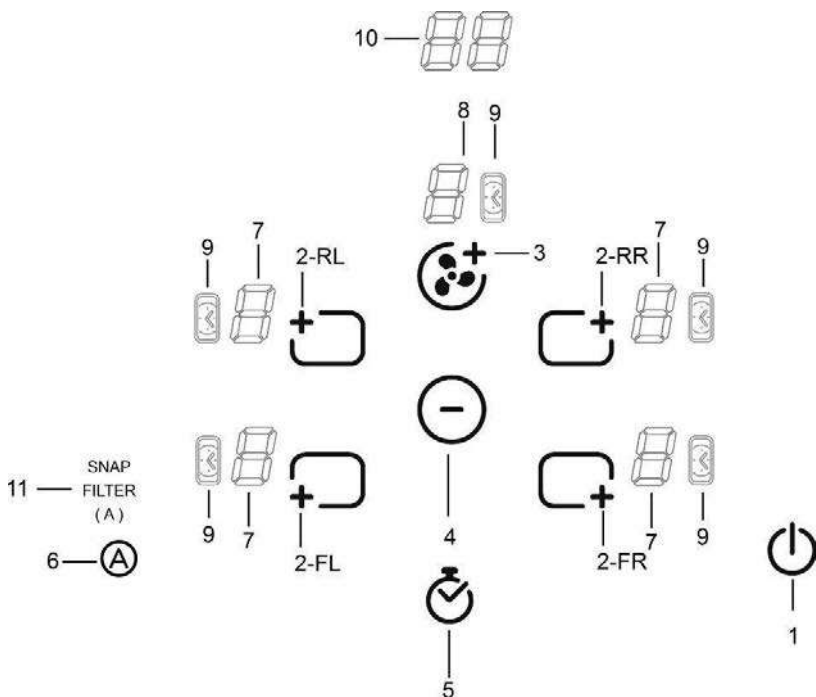
Bemærk: Til en korrekt installation af produktet, tilrådes det, at tape rørføringerne med et klæbemiddel med de følgende specifikationer:

- **Elastisk film i blød PVC, med klæbemiddel baseret på akryl**
- Det skal stemme overens med direktivet DIN DS/EN 60454
- Flamme hæmmende
- Udmærket modstandsevne over for aldring
- Modstandsevne over for temperatursvingninger
- Anvendeligt ved lave temperaturer.

## 4. Funktion

Kontrolpanel

Bemærk: For at vælge styringerne skal du blot berøre (trykke på) de symboler, der viser de enkelte styringer.



Taster

1. ON/OFF for kogeplade/sugeapparat til kogeplade
2. Valg af kogezoner  
Power Level øgning
3. **Hastighedsøgning (styrke) af udsugning**
4. Power Level nedsættelse  
**Hastighedsnedsættelse (styrke) af udsugning**  
Nedsættelse af Timerens tidsindstilling
5. Timer aktivering  
Øgning af Timerens tidsindstilling
6. Aktivering af automatiske funktioner  
Nulstilling af filtermætning

Display / LYSDIODE

7. Power Level visning
8. Visning af udsugningshastigheden (**styrke**)
9. Timer indikator aktiv
10. Timer tidsindstillingsindikator
11. Indikator til automatisk udsugningsfunktion  
Indikator til filterassistance  
Indikator til SNAP-funktion


## BRUG AF KOGEPLADE

Det skal du vide, før du starter:

Alle kogepladens funktioner er udtænkt med henblik på at overholde de strengeste sikkerhedsforskrifter.

Derfor:








- Visse funktioner aktiveres ikke, eller også deaktiveres de automatisk, såfremt der ikke er nogen gryde på kogezone, eller hvis den er placeret forkert.
- I andre tilfælde kan aktiverede funktioner blive deaktiveret automatisk efter nogle få sekunder, hvis den valgte funktioner **kræver en yderligere indstilling, som ikke er foretaget (fx: "Tænd for kogepladen" uden "Vælg kogezone" og "Driftstemperatur", eller "Lock-funktionen" eller "Timer-funktionen")**.

 Pas på! 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 "H" for at angive denne nedkølingsfase.**

Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezone.

Kogezonens display

i displayet for den pågældende kogezone angives:

|                                    |                                                                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Kogezone tændt                     |    |
| Power Level                        |    |
| Residual Heat Indicator            |    |
| Pot Detector                       |    |
| Bridge-funktion aktiv              |  |
| Temperature Manager funktion aktiv |  |
| "Child Lock" funktion aktiv        |  |

Kogepladens specifikationer

### ● Safe Activation

Produktet aktiveres udelukkende når der er gryder på kogezone: Opvarmningsprocessen starter ikke, eller også afbrydes den hvis der ingen gryder er, eller hvis de fjernes.

### ● Pot Detector (Gryde detektor)

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 styrkeniveau**.


### ● Residual Heat Indicator

Hvis en eller flere kogezone slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på displayet af den tilsvarende zone, ved brug af symbolet **"H"**.

Drift

Bemærk: For at aktivere en hvilken som helst funktion, er det først nødvendigt at aktivere den ønskede zone.

### ● Tænding

Tryk på (berør)  ON/OFF kogeplade/ sugeapparat  
Advarselampen tænder, for at indikere, at kogepladen/sugeapparatet er parat til brug.  
Tryk igen for at slukke  
Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

### ● Valg af kogezone

Berør (tryk på) valgknappen  + (2) for den ønskede kogezone.

### ● 9 Power Level

Pladen er udstyret med 9 styrkeniveauer

Berør (tryk på) valgknappen  + , for at øge styrkeniveauet;

Berør (tryk på) valgknappen  - , for at nedsætte styrkeniveauet;


Styrkeniveauet vises på displayet af den valgte zone: 

### ● Power Booster

Produktet er forsynet med et supplerende effektniveau (udover niveau ), der vedbliver aktiv i 5 minutter hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.

Berør (tryk på) valgknappen  + , for at øge styrkeniveauet (ud over niveau ) og aktivere Power Boosteren.  
Power Booster niveauet er angivet på displayet af den valgte zone med symbolet **"P"**.

Bemærk: Kogezone  (FIG.19) er ikke forsynet med en timer til Power Boosteren;


for at deaktivere Power Boosteren, tryk på 

### ● Bridge Zones


Kogezoneerne, lukket være Bridge-funktionen, er i stand til at arbejde i kombineret måde, for at danne en eneste zone med samme styrkeniveau. Denne funktion muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder af store mål.

Det er muligt at anvende den frontale kogezone "Master" sammen med den tilsvarende zone på bagsiden "Sekundær" (for at kontrollere på hvilke zoner denne funktion er tilgængelig, slå op i den illustrerede del i denne manual).

For at aktivere Bridge-funktionen:


- Vælg kogezone "Master"  (der skal være på styrkeniveau 0)


- hold den nede  indtil et akustisk signal lyder, og

derefter vises symbolet 

der blinker på displayet (7) i den "Sekundære" kogezone"

- vælg den "Sekundære" kogezone inden for 3 sekunder

- indstil driftsniveauet (Styrke)  fra "Master" kogezone, der vises på det pågældende display (7)


Bemærk: For at deaktivere Bridge-funktionen er det kun nødvendigt at bringe kogezonens temperatur på .

### ● (Temperature Manager)

Temperature Manager er en kontrolfunktion, der gør det muligt at bevare varmen på en konstant temperatur, med et styrkeniveau, der er optimeret mellem 0 og 1; ideelt for at holde retterne, der allerede er tilberedt, varme.

Funktionen Temperature Manager aktiveres ved første tryk på

tasten 



På displayet af zonen, der er i drift med Temperature Manager vises symbolet 

### ● Child Lock

Child Lock systemet undgår, at børn kommer tilfældigvis for at tænde for kogezoneerne og for udsugningszonen, ved at umuliggøre aktivering af en hvilken som helst funktion.

Child Lock systemet kan aktiveres udelukkende med tændt produkt, men med kogezoneerne (og udsugningszonen) der er slukket.


#### Aktivering:

• tryk og hold samtidig tasterne  (FR) og  nede.

• derefter igen og valgknappen  (2-FR):  
Et akustisk signal angiver, at Child Lock funktionen er aktiv, og displayene viser et "L" (7).

#### Deaktivering:

• tryk og hold samtidig tasterne  (2-FR) og  nede.

• derefter igen 

Et akustisk signal angiver, at Child Lock funktionen ikke er aktiv, og "L" forsvinder på displayene (7).

**Midlertidig deaktivering:** Det er muligt at bruge en kogezone, selv om Child Lock funktionen er aktiveret.



**Følg den nedenstående fremgangsmåde:**

• Tryk og hold samtidig tasterne  (2-FR) og  nede.


Det er nu muligt, at anvende kogezone normalt. Child Lock funktionen genaktiveres når kogepladen slukkes.

### ● Timer

Timer funktionen er en nedtællingsfunktion, der kan indstilles, også samtidig, på hver kogezone (og på udsugningszonen). Når den indstillede tid er afsluttet, slukkes kogezone (eller udsugningszonen) automatisk, og et akustisk signal advarer brugeren.

Timeren aktiveres ved at trykke på symbolet  så snart timeren har afsluttet nedtællingen, udsendes et akustisk signal (i 2 minutter, eller også afbrydes det ved at trykke på en hvilken som helst tast på pladen), mens displayet (10) blinker med symbolet .

Justering af Timer funktionen for kogepladen

• Vælg kogezone 

• Tryk på  for at få adgang til justeringsfunktionen.

• Justér Timerens varighedstid:

Tryk på valgknappen , for at øge den automatiske slukningstid

Tryk på valgknappen , for at nedsætte den automatiske slukningstid

Om ønsket kan denne fremgangsmåde gentages for de andre kogezone.

Bemærk: Hver kogezone kan have en forskellig Timer indstillet; på displayet (10) vises i 10 sekunder nedtællingen af den sidst valgte plade, derefter vises nedtællingen med den korteste tidsindstilling.


Sådan slukkes timeren:

• indstil timerværdien på , ved brug af 

• sluk for kogepladen ved brug af 


Bemærk: Funktionen er fortsat aktiv, hvis ikke du i mellemtiden trykker på andre taster.

Bemærk: Ved siden af kogezone, mens Timeren er i

brug, vises symbolet 

### ● Egg Timer

Egg Timeren er en uafhængig nedtælling i forhold til kogezoneerne (og af udsugningszonen). Når den indstillede tid er afsluttet, advares brugeren ved brug af et akustisk signal.

Egg Timeren aktiveres ved at trykke på 

Bemærk: Til justering af Egg Timer funktionen, følg den samme fremgangsmåde som er indikeret for Timer funktionen

### ● Power Limitation

Power Limitation funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion ved at begrænse den maksimale opsuugning.

Bemærk: Justeringen skal gennemføres med slukket plade,

uden at trykke på tasten , når kogepladen forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet, inden for de næste 2 minutter.


For at indstille Power Limitation funktionen:

- Tryk på 

- fortsæt med at holde  nede og slip 

- et kortvarigt akustisk signal udsendes

- fortsæt med at holde  nede og tryk og slip  (2-FL)

- det er nu muligt at slippe tasten 


- Displayet (7) i zonen FL viser symbolerne "C" og "0" skiftevis i rækkefølge, for at angive, at det er muligt at afvikle indstillingen

- Displayet (7) i zonen RL viser den aktuelle indstilling\*\*


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

\*\* standardindstillingen er justeret på 7,4 KW

- Indstillingen af Power Limitation (effektbegrænsningen)


ændres ved at trykke på  (2-FL)

- Tryk i 2 sekunder på , for at gemme det udførte valg; der lyder et langvarigt lydsignal, som bekræfter at indstillingen er udført.

- Tryk på  for at afbryde funktionen

## BRUG AF SUGEAPPARATET

### ● Tænding

Tryk på (berør)  ON/OFF kogeplade/ sugeapparat Advarselslampe tænder, for at indikere, at kogepladen/sugeapparatet er parat til brug.


Tryk igen for at slukke


Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

### ● Tænding af sugeapparat:

Berør (tryk på) valgknappen  for at aktivere sugeapparatet


### ● Udsugningshastighed (styrke)

Berør (tryk på) valgknappen , for at øge udsugningsniveauet (styrken) (0-10);


Berør (tryk på) valgknappen , for at nedsætte udsugningsniveauet (styrken) (10-0);

### ● Timer

Timeren aktiveres, fra en hvilken som helst hastighed, ved at

trykke på symbolet 


displayet (10) viser nedtællingen,

på displayet (9) vises symbolet 

Justering af Timeren til sugeapparatet

Det er muligt at justere og ændre de forindstillede slukningstider. Ændringen skal udføres med aktiveret Timer:

Tryk på , for at øge den automatiske slukningstid

Tryk på , for at nedsætte den automatiske slukningstid

### ● Indikator til filtermætning

Emhætten signalerer når det er nødvendigt at udføre filtrernes vedligeholdelse:

Fedtfilter

Lysdioden "FILTER" (11) tænder

Filter med aktivt kul der modvirker os

lysdioden "FILTER"(11) blinker

● Nulstilling af filtermætning

Efter at have udført vedligeholdelsen af filtrene (fedt og/eller

aktivt kul) trykkes længe på knappen .

lysdioden "FILTER" slukker og genstarter indikatorens tælling.

● Aktivering af indikator til mætning af filteret med aktivt kul der modvirker os

Denne indikator er sædvanligvis deaktiveret.

For at aktivere den, følg de nedenstående anvisninger:

- tænd bordemhætten med .

- med **slukket emhætte** og kogeplader tryk og hold trykket



- "FILTER" den tændes og slukkes igen, hvilket indikerer at aktiveringen er gennemført.

● Deaktivering af indikator til mætning af filteret med aktivt kul der modvirker os

Gentag den ovenfor beskrevne operation for at aktivere


"FILTER" den blinker og slukkes igen, hvilket indikerer at deaktiveringen er gennemført.

● Automatisk drift af emhætten med SNAP<sup>®</sup>

For at forbinde emhætten og SNAP<sup>®</sup>, henvises der til vejledningen leveret sammen med SNAP<sup>®</sup> eller også webstedet [www.elica.com](http://www.elica.com).

Bemærk: SNAP<sup>®</sup> er en hjælpeudsugningsenhed, der er i stand til at fungere sammen med emhætten.

For at aktivere denne funktion:

Tryk på , lysdioden "(A)" og lysdioden SNAP (11) lyser, for at vise, at emhætten er i drift med denne funktion aktiveret.

Apparatet er beregnet til brug sammen med et Window sensor KIT (leveres ikke af producenten).

Ved at installere et Window sensor KIT (kun ved brug i UDSUGNINGSTILSTAND), vil luftudsugningen stoppe med at virke hver gang vinduet i rummet, som KITTET er monteret på, bliver lukket.

• Den elektriske tilslutning af KITTET til apparatet skal udføres af kvalificeret og specialiseret teknisk personale.

• KITTET skal certificeres separat iht. sikkerhedskravene for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installationen skal udføres iht. de gældende forskrifter vedr. husholdningsudstyr.

PAS PÅ:

• KITTETS ledningsnet, som skal sluttes til apparatet, skal være en del af et certificeret kredsløb med ekstra lav sikkerhedsspænding (SELV).

• producenten af dette apparat er ikke ansvarlig for eventuelle problemer, skader og brande forårsaget af fejl og/eller funktionsfejl og/eller ukorrekt installation af dette KIT.

#### 4.1 Effekttabel

| Effektniveau     |            | Tilberedningstype                             | Anvendelse af niveauet<br>(Angivelsen supplerer dine egne erfaringer og tilberedningsvaner)                                                                               |
|------------------|------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maks. effekt     | Boost      | Hurtig opvarmning                             | Ideel til at bringe fødevarens temperatur hurtigt op, til kogepunktet hvis det er vand, eller hurtig opvarmning af fedtstoffer til tilberedningen                         |
|                  | 8-9        | Stege - Koge                                  | Ideel til at brune kød, igangsætte en tilberedning, <b>friturestege frysevarer, hurtig opvarmning</b>                                                                     |
| Høj effekt       | 7-8        | Brune – stege – koge - grille                 | Ideel til at stege, vedligeholde kogning, tilberede og grille (i kort tid, 5-10 minutter).                                                                                |
|                  | 6-7        | Brune – tilberede – stuvning – stege - grille | Ideale per soffriggere, mantere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori                                          |
| Mellemhøj effekt | 4-5        | Tilberede – stuvning – stege - grille         | Ideel til stuvning, vedligeholde kogning på lavt niveau, tilberede (i længere tid). Indkogning af pasta, risotto, sauce o.l.                                              |
|                  | 3-4        | Tilberede – svag kogning - indkogning         | Ideel til tilberedning af længere varighed (ris, saucer, grydestege, fisk), når tilberedningen foregår i væske (fx vand, vin, suppe, mælk), indkogning af pasta           |
|                  | 2-3        | Tilberede – svag kogning - indkogning         | Ideel til længerevarende tilberedning (mængde mindre <b>end en liter: ris, saucer, grydestege, fisk</b> ), når tilberedningen foregår i væske (fx vand, vin, suppe, mælk) |
| Lav effekt       | 1-2        | Smelte – optø – holde varme - indkogning      | Ideel til at smelte smør, forsigtig smeltning af chokolade, optøning af små fødevarer                                                                                     |
|                  | 1          | Smelte – optø – holde varme - indkogning      | Ideel til at holde madvarer varme i små portioner lige efter tilberedningen eller holde serveringsklare retter varme samt til indkogning af risotto                       |
| OFF              | Effekt nul | Afsætningsflade                               | Kogepladen er i stand-by eller slukket (mulighed for restvarme efter tilberedning, som signaleres med H-L-O)                                                              |

## 4.2 Tilberedningstabel

| Fødevarer type    | Retter eller tilberedningstype | Effektniveau og tilberedningens faser                      |           |                                                  |            |        |
|-------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------|------------|--------|
|                   |                                | Første fase                                                |           | Effekt                                           | Anden fase | Effekt |
|                   |                                |                                                            |           |                                                  |            |        |
| Pasta, ris        | Frisk pasta                    | Opvarmning af vandet                                       | Booster-9 | Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet | 7-8        |        |
|                   | Frisk pasta                    | Opvarmning af vandet                                       | Booster-9 | Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet | 7-8        |        |
|                   | Kogt ris                       | Opvarmning af vandet                                       | Booster-9 | Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet | 5-6        |        |
|                   | Risotto                        | Sautering og opvarmning af ris                             | 7-8       | Tilberedning                                     | 4-5        |        |
| Grøntsager        | Kogte                          | Opvarmning af vandet                                       | Booster-9 | Kogning                                          | 6-7        |        |
|                   | Stegte                         | Opvarmning af olien                                        | 9         | Stegning                                         | 8-9        |        |
|                   | Friturestegte                  | Opvarmning af tilbehøret                                   | 7-8       | Tilberedning                                     | 6-7        |        |
|                   | Stuede                         | Opvarmning af tilbehøret                                   | 7-8       | Tilberedning                                     | 3-4        |        |
|                   | <b>Dybtstegte</b>              | Opvarmning af tilbehøret                                   | 7-8       | Tilberedning til <b>gyldne</b>                   | 7-8        |        |
| Kødvarer          | Steg                           | Bruning af kødet i olie (hvis med smør, niveau 6)          | 7-8       | Tilberedning                                     | 3-4        |        |
|                   | Grillet                        | Foropvarmning af panden                                    | 7-8       | Grillning på begge sider                         | 7-8        |        |
|                   | <b>Grydesteg</b>               | Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)                   | 7-8       | Tilberedning                                     | 4-5        |        |
|                   | Stuvning                       | Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)                   | 7-8       | Tilberedning                                     | 3-4        |        |
| Fisk              | Grillet                        | Foropvarmning af panden                                    | 7-8       | Tilberedning                                     | 7-8        |        |
|                   | Stuvning                       | Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)                   | 7-8       | Tilberedning                                     | 3-4        |        |
|                   | Stegt i olie                   | Opvarmning af olie eller fedtstof                          | 8-9       | Stegning                                         | 7-8        |        |
| Æg                | Spejlde                        | Opvarmning af panden med smør eller fedtstof               | 6         | Tilberedning                                     | 6-7        |        |
|                   | Omelet                         | Opvarmning af panden med smør eller fedtstof               | 6         | Tilberedning                                     | 5-6        |        |
|                   | Blødkogt/hårdkogt              | Opvarmning af vandet                                       | Booster-9 | Tilberedning                                     | 5-6        |        |
|                   | Pandekage                      | Opvarmning af panden med smør                              | 6         | Tilberedning                                     | 6-7        |        |
| Saucer            | Tomat                          | Bruning med olie (hvis med smør, niveau 6)                 | 6-7       | Tilberedning                                     | 3-4        |        |
|                   | Ragout                         | Bruning med olie (hvis med smør, niveau 6)                 | 6-7       | Tilberedning                                     | 3-4        |        |
|                   | Besciamel                      | Tilberedning af grundingsredier (smeltning af smør og mel) | 5-6       | Bringes til let opkogning                        | 3-4        |        |
| Desserter, cremer | Kagecreme                      | Bringer mælken i kog                                       | 4-5       | Vedholder let kogning                            | 4-5        |        |
|                   | Budding                        | Bringer mælken i kog                                       | 4-5       | Vedholder let kogning                            | 2-3        |        |
|                   | Ris i mælk                     | Opvarmer mælk                                              | 5-6       | Vedholder let kogning                            | 2-3        |        |



## 5. Vedligeholdelse

### Vedligeholdelse af kogeplan

Pas på! Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal det tilsikres, at kogezoneerne er slukkede, og at varmeadvarselsslampen ikke længere er synlig.

#### 5.1 Rengøring

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

Vigtigt:

Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe. Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset.

**Brug ikke irriterende kemiske rengøringsmidler, som fx spray** til ovenrens eller pletfjernere.

Efter hver brug skal kogepladen køle af, og herefter rengøres for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester.

Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes.

Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen.

Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af induktionsplader (følg fabrikantens anvisninger).

**DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENSERE!!!**

Vigtigt:

**Ved tilfældige og store udslip af væsker fra gryderne, er det muligt at gribe ind ved brug af udtømningsventilen, der sidder på produktets nedre del, for at fjerne alle rester og udføre en rengøring med den maksimale hygiejniske sikkerhed.**

Fig. 18

**Til en dybere og mere grundig rengøring, er det muligt**

fuldstændigt at fjerne det nedre kar.

Fig. 19

Rengøring af metalgrillen:

Risten skal vaskes i hånden med varmt vand og neutralt vaskemiddel og tørres grundigt for at undgå rust.

### Vedligeholdelse af sugeapparat

Rengøring

Til rengøringen anvend UDELUKKENDE en fugtig klud med **flydende neutrale rengøringsmidler**. **UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!**

Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler.

**UNDGÅ BRUG AF SPRIT!**

Fedtfilter

Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.

Filteret skal rengøres en gang om måneden (eller når **signaleringssystemet for filtermætning angiver behovet**), ved brug af milde vaskemidler, manuelt eller i opvaskemaskine ved **lav temperatur og med kort opvaskecyklus**.

Ved vask i opvaskemaskine, risikerer fedtfilteret at blive **misfarvet, men dette vil ikke have negativ indflydelse på dets** filtrerende egenskaber.

Fig. 15

Filter Med Aktivt Kul - Keramik

(Udelukkende til filtrerende udgave)

Opfanger lugt fra madlavning

**Produktet er 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. Luffiltrene 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.**

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

## 5.2 Fejlfinding

| FEJLKODE                                                | BESKRIVELSE                                                               | MULIGE ÅRSAGER                                                                                                             | UDBEDRING AF FEJL                                                         |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| E2                                                      | Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer                          | De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj                                                                     | Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen                      |
| E3                                                      | Uegnet beholder                                                           | Tab af magnetiske egenskaber                                                                                               | <b>Fjern gryden</b>                                                       |
| E5                                                      | Kommunikationsproblemer mellem brugerens grænseflade og induktionsmodulet | Der kommer ikke strøm til modulet;<br><b>Strømforsyningskablet er ikke tilsluttet rigtigt, eller også er kablet defekt</b> | Frakobl kogepladen fra <b>strømforsyningen og kontrollér forbindelsen</b> |
| Til alle de andre fejlsignaleringer (E ... U ... C ...) | Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden                               |                                                                                                                            |                                                                           |

## 5.3 Serviceafdeling

Før du kontakter serviceafdelingen.

**1. Kontrollér, om det er muligt at løse problemet på egen hånd, ifølge oplysningerne under "Fejlfinding".**

2. Sluk apparatet og tænd det igen for at se, om fejlen er rettet.

Hvis problemet efter de ovenfor anført eftersyn vedvarer, skal du kontakte din nærmeste serviceafdeling.

**Dokładnie stosować się do wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji.** Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieprawidłowości, uszkodzenia lub pożary spowodowane przez urządzenie i wynikające z nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, do przyrządzania posiłków i odprowadzania produkowanych przy tym oparów. Zabrania się każdego innego zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe korzystanie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterowniczych.

**Urządzenie może się różnić od modelu wskazanego na rysunkach znajdujących się w niniejszej dokumentacji.**

**Mimo to, instrukcje obsługi, konserwacji oraz montażu pozostają te same.**

- ⓘ Uważnie przeczytać instrukcje: znajdują się w nich ważne informacje na temat montażu, użytkowania oraz bezpieczeństwa.
- ⓘ Nie wykonywać żadnych przeróbek elektrycznych urządzenia.
- ⓘ Przed rozpoczęciem montażu urządzenia sprawdzić, czy żadne komponenty nie są uszkodzone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.
- ⓘ Przed przystąpieniem do montażu sprawdzić, czy urządzenie nie zostało naruszone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

NB.: Elementy oznaczone symbolem „(\*)” są dodatkowymi akcesoriami dostarczonymi tylko z niektórymi modelami lub oddzielnymi elementami, które można zakupić.

## 1. Ostrzeżenie

**Uwaga!** Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami: • Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej, należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. • Montażu lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie ze wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części urządzenia, jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi. • Zgodnie z prawem uziemienie urządzenia jest obowiązkowe. • Kabel zasilający musi być dostatecznie długi,

aby umożliwić podłączenie urządzenia zabudowanego w szafce do sieci elektrycznej. • W celu zapewnienia zgodności instalacji z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa 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 podczas użytkowania osiągają wysokie temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. • Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem; trzymać je z dala od urządzenia i pod nadzorem, ponieważ podczas użytkowania dostępne części mogą osiągać bardzo wysokie temperatury. • Posiadacze rozruszników serca i aktywnych implantów, przed użyciem płyty indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z urządzeniem. • W trakcie i po użyciu nie można dotykać elementów grzejnych urządzenia. • Unikać kontaktu ze szmatkami lub innymi łatwopalnymi materiałami, dopóki wszystkie elementy urządzenia nie osiągną wystarczająco niskiej temperatury, zagrożenie pożarem. • Nie umieszczać materiałów łatwopalnych na urządzeniu lub w jego pobliżu. • Rozgrzany tłuszcz i olej może ulec zapaleniu. Nadzorować gotowanie produktów zawierających dużą ilość tłuszczu i oleju. • Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem

elektrycznym. ● Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania. ● Niekontrolowane przyrządzanie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. ● Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być ciągle nadzorowane. ● NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłączyć urządzenie i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym. Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych. ● Nie używać parowych urządzeń czyszczących, ryzyko porażenia. ● Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać. ● Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczoną na dolnej części urządzenia), aby upewnić się, że napięcie i moc są zgodne z wartościami sieci oraz, że gniazdko jest odpowiednie. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

**Ważne:** ● Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłącznie na detektorze garnków. ● Unikać wycieku cieczy; w celu zagotowania 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 stawiać na płycie produktów znajdujących się w

aluminiowych opakowaniach. Aluminium ulega stopieniu i powoduje nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.

● 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 na przykład olej do smażenia. Nadmierne ciepło może być niebezpieczne. W takich przypadkach zaleca się użycie niższej mocy. ● Naczynia powinny być umieszczone bezpośrednio na płycie kuchennej i muszą być wyśrodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy garnek a płytę kuchenną. ● W przypadku wysokiej temperatury, urządzenie automatycznie zmniejsza poziom mocy stref grzewczych. ● Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności związanej z czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub rozłączając główny wyłącznik w mieszkaniu. ● Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych. ● Urządzenie może być obsługiwane 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 urządzenia i związanego z nim niebezpieczeństwa. ● Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. ● Czyszczenia i konserwacji nie mogą

wykonywać dzieci bez nadzoru. ● Pomieszczenie musi posiadać wystarczającą wentylację w przypadku używania urządzenia jednocześnie z innymi urządzeniami spalającymi gaz lub inne paliwa. ● Urządzenie należy często czyścić, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz (CO NAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU), niemniej jednak zawsze stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji konserwacji. ● Nieprzestrzeganie zaleceń w zakresie czyszczenia urządzenia oraz wymiany i czyszczenia filtrów pociąga za sobą ryzyko pożaru. ● Surowo zabrania się flambirowania. ● Stosowanie wolnego ognia jest szkodliwe dla filtrów i może być przyczyną pożaru, dlatego też jest surowo zabronione. ● Smażenie musi odbywać się pod stałą kontrolą, aby nie dopuścić do zapalenia się przegrzanego oleju. ● UWAGA: Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury. ● Uwaga! Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej, dopóki nie zostanie zakończony jego montaż. ● W odniesieniu do zasad technicznych i przepisów bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin, należy 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 używać urządzenia bez prawidłowo zamontowanej kratki! ● Do montażu używać wyłącznie śrub mocujących dostarczonych wraz z urządzeniem; jeżeli nie zostały dostarczone, zakupić śruby właściwego rodzaju. Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w

Instrukcji montażu. ● Kiedy omawiane urządzenie oraz inne urządzenia zasilane energią inną niż elektryczna pracują jednocześnie, podciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). ● Bardzo ważne jest zachowanie niniejszej instrukcji, tak aby móc z niej w każdej chwili skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, upewnić się, że instrukcja będzie towarzyszyć produktowi.

Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WC - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Dokonując prawidłowej utylizacji produktu, użytkownik przyczynia się do zapobiegania potencjalnemu negatywnemu wpływowi na



środowisko naturalne i zdrowie. Symbol  umieszczony na produkcie lub na załączonej dokumentacji oznacza, że nie powinien on być traktowany jako odpad domowy, należy go 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.

Urządzenie zostało zaprojektowane, przetestowane i wyprodukowane zgodnie z normami dotyczącymi:

• Bezpieczeństwa: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

• Osiągów: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2.

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Porady dotyczące prawidłowego użytkowania ograniczającego wpływ na środowisko: Podczas rozpoczęcia gotowania włączyć urządzenie z minimalną prędkością, pozostawiając je włączone również na kilka minut po zakończeniu gotowania. Zwiększyć prędkość tylko w przypadku dużej ilości spalin i oparów, używając funkcji booster wyłącznie w ekstremalnych wypadkach. Aby utrzymać skuteczność systemu redukcji nieprzyjemnych zapachów, wymieniać, gdy jest to konieczne filtr/y węglowy/e. Aby zachować skuteczność filtra przeciwłuszczonego, w razie konieczności należy go wyczyścić. Aby zwiększyć skuteczność i zredukować hałas, zastosować maksymalną średnicę systemu odprowadzania wskazaną w niniejszej instrukcji.

## 2. Obsługa

### Użytkowanie płyty kuchennej

Indukcyjny system gotowania opiera się na fizycznym zjawisku indukcji magnetycznej. Główną cechą takiego systemu jest bezpośrednie przekazywanie energii z generatora do garnka.

Zalety:

W porównaniu z elektrycznymi płytami kuchennymi, wasza płyta indukcyjna jest:

- Bezpieczniejsza: niższa temperatura na szklanej powierzchni.

- Szybsza: mniejszy czas nagrzewania potrawy.

- Bardziej precyzyjna: płyta natychmiast reaguje na wydawane polecenia

- Skuteczniejsza: 90% pobieranej energii jest przekształcanie w ciepło. Poza tym, po zdjęciu garnka z płyty, przekazywanie ciepła zostaje natychmiast przerwane, unikając w ten sposób niepotrzebnych strat.

### 2.1 Pojemniki do gotowania

**Używać wyłącznie garnków, które posiadają symbol**



**Ważne:**

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni nie należy używać:

- naczyń, których dno nie jest idealnie płaskie;
- metalowych naczyń z emaliowanym dnem;
- naczyń o szorstkiej podstawie, aby nie porysować powierzchni płyty;
- nigdy nie kłaść gorących garnków i patelni na panelu sterowniczym płyty.

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.



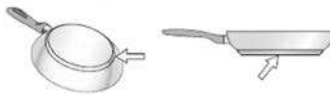
NIE!

- Dno nie zawiera aluminium: naczynie nie nagrzewa się może nie być rozpoznane przez elementy indukcyjne.



NIE!

- Niepłaskie dno o szorstkiej powierzchni. Odejmują one powierzchnię kontaktu pomiędzy elementem indukcyjnym a naczyniem, obniżając wydajność i pogarszając gotowanie.



TAK!

**Ważne:** Nigdy nie umieszczać gorących garnków i patelni na powierzchni górnego panelu sterowniczego płyty.

### 2.1.1 Pojemniki

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.

### 2.1.2 Zalecane średnice dna garnka

**Ważne:** jeżeli wymiary garnków będą niewłaściwe strefy grzewcze nie włączą się.

Aby zapoznać się z minimalną średnicą garnka do użycia na poszczególnych strefach, należy zapoznać się z ilustrowaną częścią niniejszej instrukcji.

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty powinno się:

- Używać garnków i patelni o średnicy dna równiej średnicy strefy grzewczej.
- Tam, gdzie to możliwe, pozostawić pokrywkę na garnkach podczas gotowania, a zwłaszcza na garnkach o wysokości powyżej 22 cm.
- Ustawić garnek na środku strefy grzewczej oznaczonej na płycie.

### Użytkowanie okapu

System zasysania oparów może być używany w wersji wyciągowej z odprowadzaniem na zewnątrz budynku lub filtrującej z wewnętrzną recyrkulacją.



### **Wersja wyciągowa**

Rys. 7

Opary są odprowadzane na zewnątrz za pomocą szeregu przewodów rurowych (do oddzielnego zakupu) przymocowanych do kolnierza znajdującego się w wyposażeniu.

Średnica rury spustowej musi być równa średnicy pierścienia łączącego:

- w przypadku wyjścia prostokątnego 222 x 89 mm
- w przypadku wyjścia okrągłego Ø 150 mm (°)

Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów wersji wyciągowej, w ilustrowanej części niniejszej instrukcji. Podłączyć produkt do przewodów rurowych i otworów spustowych na ścianie o średnicy równej średnicy wylotu powietrza (kołnierz łączący).

Zastosowanie rur i otworów spustowych na ścianie o mniejszej średnicy doprowadzi do zmniejszenia osiągnięć zasysania i znacznego zwiększenia hałasu.

W takim przypadku producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności.

ⓘ Zastosować możliwie jak najkrótszy przewód.

ⓘ Użyć przewodu z możliwie jak najmniejszą liczbą łuków (maksymalny kąt kolanka: 90°).

ⓘ Unikać dużych różnic w przekroju przewodu.



### Wersja filtrująca

Rys. 10

Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez odpowiednie filtry przeciwłuszczone i filtry przeciwzapachowe. Produkt jest dostarczany z wszystkimi elementami niezbędnymi do standardowego montażu, z wylotem powietrza w przedniej części cokołu mebla. Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów wersji filtrującej (w ilustrowanej części niniejszej instrukcji).

**Skonsultować strony [www.elica.com](http://www.elica.com) i**

**[www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) w celu uzyskania informacji na**

**temat wszystkich dostępnych zestawów umożliwiających różne rozwiązania instalacyjne, zarówno w wersji filtrującej jak i wyciągowej.**

### 3. Instalacja okapu

• Zarówno elektryczna jak i mechaniczna instalacja musi być wykonywana przez wykwalifikowany personel.

Urządzenie zostało przeznaczone 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.



### 3.1 Podłączenie elektryczne

Rys. 3

• Odcłaczyć urządzenie od sieci elektrycznej. • Instalacji musi dokonywać wykwalifikowany personel znający obowiązujące przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa. • Producent nie ponosi odpowiedzialności za osoby, zwierzęta lub rzeczy w przypadku niezastosowania się do wytycznych zawartych w niniejszym rozdziale. • Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu roboczego. • Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane. • Nie używać przedłużaczy. • Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów. • W przypadku, gdy urządzenie nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 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 przewód nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia. • Urządzenie przeznaczone jest do stałego podłączenia do sieci elektrycznej.

• Uwaga! Przed ponownym podłączeniem obwodu do zasilania sieciowego i sprawdzeniem prawidłowego działania, należy zawsze sprawdzić, czy kabel sieciowy został prawidłowo zamontowany. • Uwaga! Wymiana kabla połączeniowego musi być wykonana przez autoryzowany serwis techniczny lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

**Zwróć Uwagę:** produkt jest wyposażony w funkcję Power Limitation, 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). Dimensionérdet elektriske systems beskyttelse i henhold til det valgte Power Limitation-niveau. Informacje na temat sekwencji ustawienia funkcji Power Limitation znajdują się w rozdziale Działanie.

### 3.3 Instalacja okapu

#### Przed rozpoczęciem instalacji:

- Po rozpakowaniu produktu sprawdzić, czy nie został on uszkodzony w czasie transportu a w przypadku problemów, przed przystąpieniem do instalacji, skontaktować się ze sprzedawcą lub Działem Obsługi Klienta.
- Sprawdzić, czy wymiary zakupionego produktu są odpowiednie do wybranej strefy montażu.
- Sprawdzić, czy wewnątrz opakowania nie umieszczono (na czas transportu) dodatkowych elementów (takich jak worki ze śrubami, gwarancje itd.) i ewentualnie wyjąć je i przechować.
- Upewnić się również, że w pobliżu miejsca instalacji znajduje się gniazdo elektryczne

#### Przystosowanie mebla do zabudowy:

- Produktu nie wolno montować nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami do naczyń, piecykami, piekarnikami, pralkami i suszarkami.
- Przed włożeniem płyty kuchennej wykonać wszystkie otwory w meblu i ostrożnie wyjąć trociny i wióry pozostałe po cięciu.

**WAŻNE:** używać jednoskładnikowego kitu uszczelniającego (S), odpornego na temperaturę do 250° ; przed montażem, należy dokładnie wyczyścić powierzchnie do klejenia usuwając wszelkie substancje, które mogłyby niekorzystnie wpłynąć na sklejenie (np.: produkty zapobiegające przywieraniu, smar, olej, pył, resztki starego kleju itp.); należy równomiernie rozprowadzić klej na całym obwodzie ramy; po przyklejeniu pozostawić do wyschnięcia na około 24 godziny.

Rys. 1B-2B

**Uwaga!** Niezainstalowanie śrub i elementów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może doprowadzić do ryzyka natury elektrycznej.

NB.: dla zapewnienia prawidłowego montażu produktu zaleca się owinięcie przewodów rurowych taśmą klejącą o następującej charakterystyce:

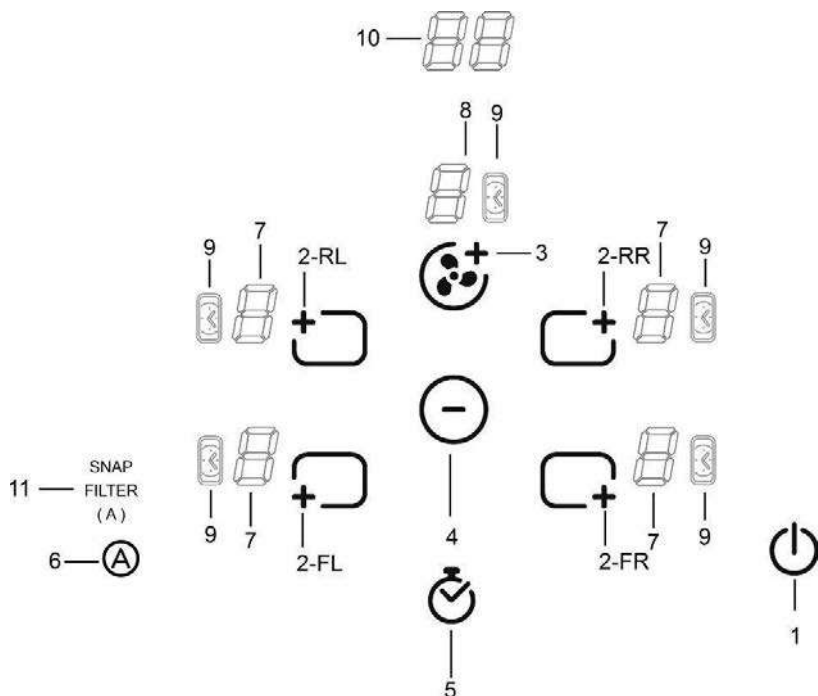
- folia elastyczna z miękkiego PVC, z klejem akrylanowym
- zgodna z normą DIN EN 60454
- opóźniająca spalanie
- o świetnej wytrzymałości na starzenie
- odporna na skoki temperatury
- możliwa do użycia w niskiej temperaturze



## 4. Działanie okapu

Panel sterowniczy

NB.: W celu wybrania elementów sterowniczych wystarczy lekko dotknąć (wcisnąć) symbole, które je przedstawiają



Przyciski

1. ON/OFF płyty kuchennej/okapu do płyty kuchennej
2. Wybór stref grzewczych  
Zwiększenie Power Level
3. Zwiększenie prędkości (mocy) zasysania
4. Zmniejszenie Power Level  
Zmniejszenie prędkości (mocy) zasysania  
Zmniejszenie czasu Timer
5. Aktywacja Timer  
Zwiększenie czasu Timer
6. Aktywacja funkcji automatycznych  
Reset saturacji filtrów

Wyświetlacz / LED

7. Wizualizacja Power Level
8. Wizualizacja prędkości (mocy) zasysania
9. Wskaźnik aktywnego timer
10. Wskaźnik czasu Timer
11. Wskaźnik funkcji automatycznego zasysania  
Wskaźnik braku filtrów  
Wskaźnik działania ze SNAP


## UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

### Co trzeba wiedzieć przed rozpoczęciem pracy:

Wszystkie funkcje tej płyty kuchennej zostały zaprojektowane w sposób uwzględniający najbardziej rygorystyczne normy bezpieczeństwa.

Z tego powodu:








- **Niektóre funkcje nie włączają się lub wyłączają się** automatycznie, w przypadku gdy na powierzchniach grzewczych nie ma garnków lub są one źle ustawione.
- W innych przypadkach, aktywowane funkcje wyłączają się automatycznie po kilku sekundach, jeżeli wybrana funkcja wymaga dodatkowego ustawienia (np.: „**Włączyć płytę kuchenną**” bez „**Wybrać strefę grzewczą**” i „Temperatura pracy”, lub „Funkcja Lock” lub „Timer”).

 **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:

|                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Włączona strefa grzewcza            |    |
| Power Level                         |    |
| Residual Heat Indicator             |    |
| Pot Detector                        |   |
| Aktywna funkcja Bridge              |  |
| Aktywna funkcja Temperature Manager |  |
| Aktywna funkcja Child Lock          |  |

## Charakterystyka płyty

### ● Safe Activation

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

Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.

### ● Safety Shut Down

Ze względów bezpieczeństwa, każda strefa grzewcza posiada maksymalny czas działania, który zależy od ustawionego poziomu mocy.


### ● Residual Heat Indicator

Po wyłączeniu jednej lub kilku stref grzewczych, obecność ciepła szczytkowego jest wskazywana na wyświetlaczu danej strefy, za pomocą symbolu „H”.


## Działanie

NB.: Aby uaktywnić jakąkolwiek funkcję należy wcześniej włączyć daną strefę

### ● Włączenie


Wcisnąć (dotknąć)  **ON/OFF** płyty kuchennej / okapu  
Włączy się kontrolka wskazująca, że płyta kuchenna/okap jest gotowy do użytku  
Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć  
NB.: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.

### ● Wybór strefy grzewczej


Dotknąć (wcisnąć) przelącznik  + odpowiadający żądanej strefie grzewczej.

### ● 9 Power Level


Płyta posiada 9 poziomów mocy



Dotknąć (wycisnąć) przelącznik  +, aby zwiększyć poziom mocy:


dotknąć (wycisnąć) przelącznik , aby zmniejszyć poziom mocy:

Poziom mocy jest wskazywany na wyświetlaczu wybranej strefy: 

### ● Power Booster

Produkt jest wyposażony w dodatkowy poziom mocy (powyżej poziomu ) , który pozostaje aktywny przez 5 minut, po czym moc powraca do poprzedniego poziomu.

Dotknąć (wcisnąć) przelącznik  , aby zwiększyć poziom mocy (powyżej poziomu ) i uaktywnić Power Booster. Poziom Power Booster jest wskazywany na wyświetlaczu wybranej strefy symbolem „P”.

NB: strefa gotowania  (RYS.19), nie dysponuje timerem dla Power Booster;


w celu dezaktywowania Power Booster nacisnąć 


### ● Bridge Zones

Dzięki funkcji Bridge strefy grzewcze mogą pracować wspólnie tworząc jedną dużą strefę o tym samym poziomie mocy. Taka funkcja umożliwi równomierne gotowanie w dużych garnkach i patelniach.


Można użyć przedniej strefy grzewczej „Master” w połączeniu ze znajdującą się z tyłu strefą „Drugorzędną” (aby sprawdzić, na których strefach istnieje taka możliwość, skonsultować ilustracje wskazane w niniejszej instrukcji).

**Aby uaktywnić Funkcję Bridge:**

- **wybrać strefę grzewczą „Master”**  (która musi być ustawiona na poziomie mocy 0)

- **przytrzymać wciśnięty**  , aż do emisji sygnału dźwiękowego, po którym pojawi się migający symbol „P” na wyświetlaczu (7) „Drugorzędnej” strefy grzewczej

- **wybrać „Drugorzędną” strefę grzewczą** w ciągu 3 sekund

- **ustawić Poziom (Mocy) pracy**  na strefie grzewczej „Master”, który wyświetli się na jej wyświetlaczu (7)


NB.: aby wyłączyć Funkcję Bridge wystarczy ustawić strefę grzewczą na temperaturze „0”.

### ● Temperature Manager

Temperature Manager jest funkcją kontroli, która umożliwia utrzymanie ciepła w stałej temperaturze na zoptymalizowanym poziomie mocy od 0 do 1; jest ona idealna do utrzymywania temperatury gotowych już potraw.

Funkcja Temperature Manager uaktywnia się po wciśnięciu

przycisku 

Na wyświetlaczu strefy pracującej z funkcją Temperature Manager pojawia się symbol 


### ● Child Lock

Child Lock zabezpiecza przed przypadkowym włączeniem stref grzewczych i strefy zasysania przez dzieci, blokując aktywność wszystkich funkcji.


Child Lock można uaktywnić tylko wtedy, gdy płyta jest włączona, ale strefy grzewcze (i strefa wyciągowa) są wyłączone.

**Aktywacja:**


• wcisnąć i jednocześnie przytrzymać  (FR) i 

• ponownie wcisnąć i przelącznik  (2-FR); sygnał dźwiękowy wskazuje, że funkcja Child Lock jest aktywna, i jest wyświetlana „L” na wyświetlaczach (7).

**Dezaktywacja:**



• wcisnąć i jednocześnie przytrzymać  (2-FR) i



• następnie ponownie wcisnąć  ; sygnał dźwiękowy wskazuje, że funkcja Child Lock jest nieaktywna, „L” znika z wyświetlaczy (7).

**Chwilowa dezaktywacja** można używać strefy gotowania również z aktywną Funkcją Child Lock.

**Postępować w następujący sposób:**


• wcisnąć i przytrzymać  (2-FR) i 

W tym momencie można używać strefy grzewczej, funkcja „Child Lock” uaktywni się po wyłączeniu płyty kuchennej.


### ● Timer


Funkcja Timer to zegar, który można ustawić, również jednocześnie, na każdej strefie grzewczej (i strefie wyciągowej).

Po upływie ustawionego okresu czasu, strefa grzewcza (lub strefa wyciągowa) automatycznie wyłączy się i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy ostrzegający użytkownika.


Timer jest uaktywniany wciśnięciem przycisku  jak tylko timer zakończy odliczanie nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (przez 2 minuty, można go wyciszyć wciskając jakikolwiek przycisk na płycie), a na wyświetlaczu (10) będzie, migał symbol „00”.

**Regulacja funkcji Timer na płycie kuchennej**

• Wybrać strefę grzewczą 

• Wcisnąć  , aby uzyskać dostęp do funkcji regulacji.  
• Ustawić czas trwania Timer:

wcisnąć przelącznik  , aby wydłużyć czas automatycznego wyłączenia



wcisnąć przelącznik  , aby skrócić czas automatycznego wyłączenia

2 = 4,5 KW

Jeśli okaże się to konieczne, można powtórzyć czynność na pozostałych strefach grzewczych.


NB.: W każdej strefie grzewczej można ustawić inną wartość Timer; na wyświetlaczu (10) pojawi się na 10 sekund ostatnie wybrane odliczanie płyty, po czym wyświetli się odliczanie najkrótszego czasu.

### Aby wyłączyć Timer:

- ustawić wartość timer na „0”, za pomocą 
- wyłączyć płytę kuchenną, za pomocą 

NB.: funkcja pozostaje aktywna, jeśli w między czasie nie zostaną wciśnięte inne przyciski.

NB.: z boku strefy grzewczej, w której jest używany Timer,

pojawia się symbol 

### ● Egg Timer

Funkcja Egg Timer to odliczanie niezależne od stref grzewczych (i strefy zasysania). Po upływie ustawionego okresu czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy ostrzegający użytkownika.


Funkcja Egg Timer jest uaktywniana poprzez wciśnięcie 

NB.: w celu wyregulowania funkcji Egg Timer zastosować procedurę regulacji funkcji Timer.







### ● Power Limitation

Funkcja Power Limitation umożliwia ustawienie działania produktu ograniczając maksymalny pobór.

NB.: ustawienia należy dokonywać na wyłączonej płycie, bez


wciśnięcia przycisku , w momencie podłączenia płyty kuchennej do sieci elektrycznej lub po ponownym podłączeniu sieci, w ciągu 2 kolejnych minut.


### Aby ustawić funkcję Power Limitation:


- wcisnąć 
- przytrzymując  wcisnąć i puścić 
- zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy
- przytrzymując  wcisnąć i puścić  (2-FL)
- w tym momencie można puścić przycisk 
- na wyświetlaczu (7) strefy FL pojawią się zamiennie symbole „C” i „0” wskazujące możliwość dokonania ustawienia
- na wyświetlaczu (7) strefy RL zostanie wskazane bieżące ustawienie\*\*  
0 = 7,4 KW  
1 = 3,1 KW

\*\* domyślnie jest ustawione na 7,4 KW

- aby zmienić ustawienie funkcji Power Limitation wcisnąć


 (2-FL)

- aby zapisać wybór wcisnąć na 2 sekundy ; zostanie wyemitowany dłuższy sygnał dźwiękowy potwierdzający ustawienie.

- wcisnąć , aby wyjść z funkcji

## UŻYTKOWANIE OKAPU


### ● Włączenie

Wcisnąć (dotknąć)  ON/OFF płyty kuchennej / okapu Włączy się kontrolka wskazująca, że płyta kuchenna/okap jest gotowy do użytku


Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć


NB.: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.

### ● Włączenie okapu:

Dotknąć (wcisnąć) przycisk wyboru , aby uaktywnić okap


### ● Prędkość (moc) zasysania:

dotknąć (wcisnąć) przycisk wyboru , aby zwiększyć prędkość (moc) zasysania (0-10);


dotknąć (wcisnąć) przycisk wyboru , aby zmniejszyć prędkość (moc) zasysania (10-0);

### ● Timer

W każdej prędkości można uaktywnić Timer, wystarczy



wcisnąć symbol 

na wyświetlaczu (10) pojawi się odliczanie,

na wyświetlaczu (9) pojawi się symbol 

Regulacja Timer dla okapu

Można zmienić ustawione czasy wyłączenia. Zmiany należy dokonać, gdy Timer jest aktywny.

- Wcisnąć , aby wydłużyć czas automatycznego wyłączenia
- Wcisnąć , aby skrócić czas automatycznego wyłączenia

#### ● Wskaźnik saturacji filtrów

Okap wskazuje konieczność przeprowadzenia konserwacji filtrów:

#### Filtr przeciwłuszczowy


włącza się LED „FILTER”(11)

#### Filtr węglowy przeciwzapachowy

miga LED „FILTER”(11)

#### ● Reset saturacji filtrów



Po przeprowadzeniu konserwacji filtrów (przeciwłuszczowego

i/lub węglowego) wcisnąc na dłuższą chwilę przycisk , wyłączy się LED „FILTER”, uaktywniając odliczanie wskaźnika.

#### ● Aktywacja wskaźnika saturacji filtra węglowego przeciwzapachowego

Zazwyczaj ten wskaźnik jest nieaktywny.

Aby go uaktywnić należy:

- włączyć płytę z wyciągiem za pomocą ;
- gdy silnik zasysania i strefy pieczenia są wyłączone, wcisnąć i przytrzymać ;
- „FILTER” włączy się, a następnie wyłączy wskazując o nastąpieniu aktywacji.

#### ● Dezaktywacja wskaźnika saturacji filtra węglowego przeciwzapachowego


powtórzyć opisaną wcześniej czynność dotyczącą aktywacji „FILTER” będzie migać, a następnie wyłączy wskazując o nastąpieniu dezaktywacji.

#### ● Automatyczne funkcjonowanie okapu z SNAP<sup>®</sup>

W celu połączenia okapu i SNAP<sup>®</sup> zapoznać się z instrukcją dostarczoną ze SNAP<sup>®</sup> lub przejść na stronę [www.elica.com](http://www.elica.com).

Notatka: SNAP<sup>®</sup> jest pomocniczą jednostką zasysania, będącą w stanie funkcjonować wraz z okapem.

W celu aktywowania niniejszej funkcji:

Krótko nacisnąć , dioda LED „(A)” i dioda LED SNAP (11) zapalają się, w celu przedstawienia, że okap pracuje w niniejszym trybie.

Urządzenie jest przystosowane do użytkowania w połączeniu z Zestawem czujnika Window (nie jest dostarczony przez producenta).

Po zainstalowaniu ZESTAWU czujnika Window (tylko w przypadku użytkowania w trybie ZASYSANIA), zasysanie powietrza wyłączy się za każdym razem, gdy okno w pomieszczeniu, w którym jest on zamontowany zostanie zamknięte.

• Podłączenie elektryczne Zestawu do urządzenia musi być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.

• Zestaw musi posiadać oddzielny certyfikat zgodny z normami bezpieczeństwa odnoszącymi się do komponentu i jego zastosowania z urządzeniem. Instalacji należy dokonać zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami dotyczącymi instalacji domowych.

UWAGA:

• okablowanie Zestawu, które należy podłączyć do urządzenia musi stanowić część certyfikowanego obwodu o bardzo niskim napięciu (SELV).

• Producent tego urządzenia uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne nieprawidłowości, uszkodzenia, pożary wynikające z wad lub problemów związanych z błędnym funkcjonowaniem lub nieprawidłową instalacją Zestawu.

4.1 Tabela mocy

| Poziom mocy |          | Rodzaj gotowania                                                          | <b>Używany poziom</b><br>(wskazanie powiązane z doświadczeniem i przyzwyczajeniami podczas gotowania)                                                            |
|-------------|----------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Max moc     | Boost    | Szybkie podgrzanie                                                        | Idealny do szybkiego wzrostu temperatury pożywienia, do szybkiego zagotowania wody lub szybkiego podgrzania cieczy gotowania.                                    |
|             | 8-9      | Smażenie – gotowanie                                                      | Idealny do smażenia, rozpoczęcia gotowania, smażenia zamrożonych produktów, szybkiego gotowania.                                                                 |
| Wysoka moc  | 7-8      | Pieczenie – <b>smażenie</b> - gotowanie – grillowanie                     | Idealny do pieczenia, utrzymania zagotowania, gotowania i grillowania (w krótkim czasie 5-10 minut).                                                             |
|             | 6-7      | Pieczenie - gotowanie – powolne gotowanie – <b>smażenie</b> - grillowanie | Idealny do pieczenia, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowania i grillowania (w <b>średnim czasie</b> 10-20 minut), podgrzewania akcesoriów.                   |
| Średnia moc | 4-5      | Gotowanie – powolne gotowanie – <b>smażenie</b> - grillowanie             | Idealny do powolnego gotowania, utrzymania delikatnego zagotowania, gotowania (w długim czasie). Homogenizacja ciasta.                                           |
|             | 3-4      | Gotowanie - duszenie – zapiekanie - homogenizacja                         | Idealny do przedłużonego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) w przypadku towarzyszących cieczy (np. woda, wino, rosół, mleko), homogenizacji ciasta.          |
|             | 2-3      |                                                                           | Idealny do przedłużonego gotowania (ilości mniejsze od 1 litra: ryż, sosy, pieczenie, ryby) w przypadku towarzyszących cieczy (np. woda, wino, rosół, mleko).    |
| Niska moc   | 1-2      | Stopienie – <b>rozmrzanie</b> – utrzymanie temperatury- homogenizacja     | Idealny do rozgrzania masła, delikatnego rozpuszczania czekolady, rozmrażania produktów o małych wymiarach.                                                      |
|             | 1        |                                                                           | Idealny do utrzymania w ciepocie małych porcji dopiero co ugotowanego pożywienia lub utrzymania temperatury posiłków i homogenizacji risotto.                    |
| OFF         | Moc Zero | Powierzchnia oparcia                                                      | Powierzchnia gotowania w pozycji stand-by lub wyłączenia (możliwa obecność pozostałości ciepła w związku z zakończonym gotowaniem, sygnalizacja za pomocą H-L-O) |

## 4.2 Tabele gotowania

| Kategoria<br>pożywienia           | Dania lub<br>typologia<br>gotowania | Poziom mocy i przebieg gotowania                |           |                                         |     |
|-----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------|-----|
|                                   |                                     | Pierwsza faza                                   | Moc       | Druga faza                              | Moc |
|                                   |                                     |                                                 |           |                                         |     |
| Makarony,<br>ryż                  | Świeże makarony                     | Podgrzanie wody                                 | Booster-9 | Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia | 7-8 |
|                                   | Świeże makarony                     | Podgrzanie wody                                 | Booster-9 | Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia | 7-8 |
|                                   | Ryż gotowany                        | Podgrzanie wody                                 | Booster-9 | Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia | 5-6 |
|                                   | Risotto                             | Smażenie i prażenie                             | 7-8       | Gotowanie                               | 4-5 |
| Warzywa,<br>rośliny<br>strączkowe | Gotowane                            | Podgrzanie wody                                 | Booster-9 | Gotowanie                               | 6-7 |
|                                   | Smażone                             | Podgrzanie oleju                                | 9         | Smażenie                                | 8-9 |
|                                   | Podsmażenie                         | Podgrzanie urządzenia                           | 7-8       | Gotowanie                               | 6-7 |
|                                   | Duszone                             | Podgrzanie urządzenia                           | 7-8       | Gotowanie                               | 3-4 |
|                                   | Pieczone                            | Podgrzanie urządzenia                           | 7-8       | Pieczenie <b>smażonego</b>              | 7-8 |
| Mięsa                             | Pieczone                            | Smażenie mięsa z olejem (jeśli z masłem moc 6)  | 7-8       | Gotowanie                               | 3-4 |
|                                   | Z rusztu                            | Wstępne podgrzanie patelni                      | 7-8       | Grillowanie na <b>obydwu stronach</b>   | 7-8 |
|                                   | Smażone                             | Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)        | 7-8       | Gotowanie                               | 4-5 |
|                                   | Gotowane/<br>duszone                | Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)        | 7-8       | Gotowanie                               | 3-4 |
| Ryby                              | Z rusztu                            | Wstępne podgrzanie patelni                      | 7-8       | Gotowanie                               | 7-8 |
|                                   | Gotowane/<br>duszone                | Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)        | 7-8       | Gotowanie                               | 3-4 |
|                                   | Smażone                             | Podgrzanie oleju lub innego tłuszczu            | 8-9       | Smażenie                                | 7-8 |
| Jajka                             | Jajecznica                          | Podgrzanie patelni z masłem lub innym tłuszczem | 6         | Gotowanie                               | 6-7 |
|                                   | Omelety                             | Podgrzanie patelni z masłem lub innym tłuszczem | 6         | Gotowanie                               | 5-6 |
|                                   | Na twardo                           | Podgrzanie wody                                 | Booster-9 | Gotowanie                               | 5-6 |
|                                   | Naleśniki                           | Podgrzanie patelni z masłem                     | 6         | Gotowanie                               | 6-7 |
| Sosy                              | Pomidorowe                          | Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)        | 6-7       | Gotowanie                               | 3-4 |
|                                   | Ragù                                | Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)        | 6-7       | Gotowanie                               | 3-4 |
|                                   | Besamelowe                          | Przygotowanie bazy (rozpuścić masło i mąkę)     | 5-6       | Doprowadzić do lekkiego wrzenia         | 3-4 |
| Ciasta,<br>kremy                  | Kremy cukiernicze                   | Doprowadzić mleko do zagotowania                | 4-5       | Utrzymać lekkie wrzenie                 | 4-5 |
|                                   | Budynie                             | Doprowadzić mleko do zagotowania                | 4-5       | Utrzymać lekkie wrzenie                 | 2-3 |
|                                   | Ryż z mlekiem                       | Podgrzać mleko                                  | 5-6       | Utrzymać lekkie wrzenie                 | 2-3 |

## 5. Konserwacja

### Konserwacja płyty kuchennej

**Uwaga!** Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy się upewnić, że strefy grzewcze są wyłączone oraz zniknęła kontrolka wskazująca grzanie.

#### 5.1 Czyszczenie okapu

Płytę kuchenną należy czyścić po każdym użyciu.

##### **Ważne:**

Nie używać gąbek ściernych i metalowych druciaków. Ich stosowanie może z czasem doprowadzić do uszkodzenia szklanej powierzchni.

Nie używać żrących środków chemicznych takich jak spray do piekarnika lub odplamiaczy.

Po każdym użyciu poczekać na wystygnięcie i wyczyścić usuwając osady i plamy z resztek żywności.

Cukier lub bardzo słodkie produkty powodują uszkodzenie płyty kuchennej i dlatego należy je natychmiast usunąć.

Sól, cukier oraz piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.

Używać miękkiej ściereczki, papieru kuchennego lub specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia płyty (przestrzegać zaleceń Producenta).

**NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARĄ!!!**

##### **Ważne:**

W razie przypadkowego wydostania się dużej ilości plynu z garmków, można użyć zaworu spustowego znajdującego się w dolnej części, aby usunąć wszelkie resztki i umożliwić jak najlepsze wyczyszczenie.

Rys. 18

W celu dokładnego i dogłębnego wyczyszczenia można całkowicie wyjąć dolny zbiornik

Rys. 19

Czyszczenie metalowej kratki:

Grill należy myć ręcznie w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem i dokładnie wysuszyć, aby uniknąć utleniania.

### Konserwacja okapu

#### Czyszczenie

Do czyszczenia używać **WYŁĄCZNIE** szmatki nasączonej neutralnym płynnym detergentem. **DO CZYSZCZENIA NIE UŻYWAĆ ŻADNYCH NARZĘDZI LUB PRZYRZĄDÓW!**

Unikać stosowania produktów zawierających substancje ściernie.

**NIE UŻYWAĆ ALKOHOLU!**

#### Filtr przeciw**tluszczowy**

**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 przeciw**tluszczowy** może ulec przebarwieniu, mimo to jego właściwości filtracyjne nie ulegają zmianie.

Rys. 15

#### Filtr **Węglowy** - Ceramiczny

**(Tylko do wersji Filtrującej)**

Zatrzymuje nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania.

Produkt jest wyposażony w zestaw filtrów przeciwzapachowych. Nasylenie filtrów przeciwzapachowych następuje po krótszym lub dłuższym użytkowaniu, w zależności od rodzaju kuchni i terminów czyszczenia filtra przeciw**tluszczowego**. Filtry przeciwzapachowe mogą być regenerowane termicznie co 2/3 miesięcy w nagrzanym wcześniej piekarniku, w temperaturze 200°C przez 45 minut. Prawidłowa regeneracja zapewnia stałą wydajność filtrowania przez 5 lat.

Uwaga! Nie kłaść filtrów na dnie piekarnika, włożyć je do blachy i umieścić na środkowym poziomie.

Rys. 17 – 17a – 17b – 17c



## 5.2 Poszukiwanie usterek

| KOD BŁĘDU                                               | OPIS                                                                          | MOŻLIWE PRZYCZYNY                                                                                         | ROZWIĄZANIE BŁĘDU                                            |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| E2                                                      | Strefa sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokiej temperatury              | Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka                                            | Przed ponownym użyciem płyty poczekać, aż wystygnie          |
| E3                                                      | Nieodpowiednie naczynie                                                       | Utrata właściwości magnetycznych                                                                          | Zdjąć gamek                                                  |
| E5                                                      | Problemy w komunikacji pomiędzy interfejsem użytkownika a modulem indukcyjnym | Do modułu nie dociera prąd elektryczny; kabel zasilający jest niewłaściwie podłączony lub jest uszkodzony | Odłączyć płytę od sieci elektrycznej i sprawdzić podłączenie |
| Wszystkie inne sygnalizacje błędów (E ... U ... C ... ) | Skontaktować się z serwisem obsługi technicznej i podać kod błędu             |                                                                                                           |                                                              |

### 5.3 Serwis obsługi

Przed skontaktowaniem się z Serwisem Obsługi

1. Upewnić się, że nie można rozwiązać problemu we własnym zakresie na podstawie opisów z paragrafu „Wyszukiwanie usterek”.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby upewnić się, czy problem nie został rozwiązany.

**Jeśli po wykonaniu powyższych kontroli problem wciąż trwa, należy skontaktować się z najbliższym Serwisem Obsługi.**

**Pečlivě dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu.** Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za případné poruchy, škody či požáry spotřebiče způsobené nedodržením pokynů uvedených v tomto návodu. Spotřebič je určen výhradně k použití v domácnostech pro vaření pokrmů a odsávání výparů z tohoto vaření. Není povoleno spotřebič používat pro jiné účely (např. vyhřívání 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.**

- ⓘ Přečtete si pozorně návod: jsou v něm důležité informace o instalaci, používání 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.

Poznámka: Součástky označené symbolem "(\*)" jsou volitelná příslušenství, která jsou dodávána pouze pro některé modely, nebo nedodané součástky, které je třeba dokoupit.

## ⚠ 1. Upozornění

**Pozor!** Pečlivě dodržujte následující pokyny: ● Před prováděním jakýchkoli instalačních prací musí být spotřebič 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 spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. ● Uzemnění spotřebiče je povinné ze zákona. ● Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče, zabudovaného do nábytku, 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 rozdvojky nebo

prodlužovací kabely. ● Po dokončení instalace již nesmí být elektrické součásti přístupné uživateli. ● Spotřebič a jeho přístupné části během používání dosahují vysokých teplot. Dávejte pozor na případný styk s topnými články. ● Ujistěte se, že si děti nebudou se spotřebičem hrát; uchovávejte 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 se spotřebičem. ● Během používání spotřebiče a po něm se nedotýkejte jeho topných článků. ● Vyvarujte se kontaktu s utěrkami nebo jiným hořlavým materiálem, dokud se všechny součásti spotřebiče dostatečně neochladí, nebezpečí požáru. ● Nepokládejte hořlavý materiál na spotřebič či do jeho blízkosti. ● Přehřáté oleje a tuky jsou snadno zápalné. Buďte opatrní při přípravě pokrmů obsahujících velké množství tuku a oleje. ● Pokud je povrch spotřebiče prasklý, vypněte ho, aby nemohlo dojít k zasažení elektrickým proudem. ● Spotřebič 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. Spotřebič 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 predmety, ako jsou nože, vidličky, lžice a víka, protože by se mohly přehřát. ● Před připojením spotřebiče k elektrické síti: zkontrolujte typový štítek (umístěný na spodní straně spotřebiče), aby se ujistili, že napětí a výkon odpovídají napětí v síti a připojovací zásuvka je vhodného typu. V případě pochyb se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.


**Důležité:** ● Po použití varnou desku vypněte pomocí ovládacího zařízení a nespolehejte se na detektor hrnců. ● Vyvarujte se přelítí tekutiny, a proto při vaření nebo ohřevu tekutin snižte přívod tepla. ● Neponechávejte zapnuté topné články s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez nádob. ● Po dokončení vaření vypněte relativní 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 spotřebiče. ● Nikdy neohřívejte 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 nekládejte mezi hrnce a varnou desku jiné předměty. ● V případě vysokých teplot spotřebič automaticky snižuje úroveň výkonu varných zón. ● Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou odpojte spotřebič od

napájení odpojením zástrčky nebo odpojením hlavního vypínače obydlí. ● Při všech instalacích a údržbě používejte pracovní rukavice. ● Spotřebič 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 spotřebiče a pochopily s tím související nebezpečí. ● Děti musí být pod dozorem, aby si se spotřebičem nehrály. ● Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru. ● Místnost musí mít dostatečné větrání, pokud je spotřebič používán současně s jinými spotřebiči na plyn nebo jiné palivo. ● Spotřebič musí být často čištěn zevnitř i zvenku (ALESPOŇ JEDNOU MĚSÍČNĚ), v každém případě dodržujte to, co je výslovně uvedeno v pokynech pro údržbu. ● Nedodržení pravidel pro čištění spotřebiče a pro výměnu a čištění filtrů představuje 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! Nepřipojujte spotřebič k síti, dokud není instalace kompletně 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 spotřebič bez správně namontované mřížky! ● K montáži použijte pouze upevňovací šrouby dodané se spotřebičem nebo, pokud nejsou dodány, zakupte vhodný typ šroubů. Použijte správnou délku pro šrouby, které jsou uvedeny v instalační příručce. ● Pokud tento spotřebič a ostatní spotřebiče poháněné jinou energií než elektrinou 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 spotřebiče musí být návod vždy předán společně s ním.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES - UK SI 2013 No3113, o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Ujistěte se, zda je spotřebič likvidován správným způsobem. Uživatel je povinen zabránit možným negativním vlivům na zdraví a na životní



prostředí. 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 spotřebiče kontaktujte příslušné místní orgány, provozovatele sběru odpadu nebo prodejnu, ve které jste výrobek zakoupili.

Spotřebič byl navržen, testován a vyroben v souladu s normami o:

- Bezpečnosti: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

- Výkonu: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

- Elektromagnetické kompatibilitě: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

Rady pro správné používání 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% spotřebované energie se přeměňuje v teplo. Kromě toho je po odstranění hrnce z varné desky okamžitě přerušeno předávání tepla a nedochází k jeho zbytečnému rozptylování.

### 2.1 Nádoby na vaření



**Používejte pouze hrnce s tímto symbolem**

**Důležité:**

abyste zabránili trvalému poškození varné desky, nikdy nepoužívejte:

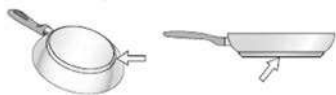
- nádoby, jejichž dno není dokonale rovné;
  - kovové nádoby se smaltovaným dnem;
  - nádoby s drsným spodkem, aby nedošlo k poškrábání povrchu desky;
  - nikdy nepokládejte teplé hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky.
- Ne všechny hrnce vhodné pro indukci pracují efektivně kvůli dnům částečně vyrobeným z feromagnetického materiálu! Při nákupu hrnců a pánví ověřte, zda:
- dno je kompletně zhotovené z feromagnetického materiálu.
  - V opačném případě bude snížena jak účinnost přenosu tepla, tak jeho rovnoměrnost, s teplotami povrchu pánve/hrnce nevhodnými pro vaření.



- dno neobsahuje hliník: nádobí se nezhřívá 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.



ANO!

**Důležité:** nikdy neumistujte horké hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky.

### 2.1.1 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.

### 2.1.2 Doporučené průměry dna hrnců

**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.

Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme:

- Používat pánve a hrnce s průměrem dna stejným jako průměr varné zóny.
- Pokud je to možné, přikryjte hrnce poklicí během vaření a zejména u hrnců vyšších než 22 cm.
- Umístěte hrnce do středu varné zóny vyznačené na desce.

## Použití odsávače

Systém odsávání lze použít u odsávacího provedení s vnějším odvodem nebo u filtračního provedení s vnitřní recirkulací.



### Odsávací provedení

Obr. 7 Výpary jsou odváděny ven přes systém trubíc (je třeba je zakoupit zvlášť) připevněných k přípojovací přírubě, která je již součástí vybavení.

Průměr odvodní trubice musí být stejný jako průměr přípojovacího kroužku:

- v případě obdélníkového vývodu 222 x 89 mm
- v případě kulatého vývodu  $\varnothing$  150 mm (\*)

Podrobnější informace naleznete na příslušné stránce týkající se příslušenství pro odsávací provedení v ilustrované části této příručky. Připojte spotřebič k trubicím a odvodním otvorům na stěně s průměrem stejným jako vývod vzduchu (přípojovací příruba).

Použití trubíc a odvodních otvorů na stěně s menším průměrem by znamenalo snížení odsávacího výkonu a drastické zvýšení hlučnosti.

Proto se zříkáme jakékoliv odpovědnosti za toto.

- ⓘ Použijte co nejkratší potrubí.
- ⓘ Použijte potrubí s co nejmenším možným počtem ohybů (maximální úhel ohybu: 90°).
- ⓘ Vyvarujte se drastických změn průřezu potrubí.



## Filtrační provedení

Obr. 10

Odsávaný vzduch bude filtrován přes speciální tukové filtry a filtry proti zápachu a poté bude znovu přiváděn do místnosti. Spotřebič je dodáván se vším potřebným pro standardní instalaci s vývodem vzduchu v čelní straně podstavce skříňky. Podrobnější informace naleznete na příslušné stránce týkající se příslušenství pro filtrační provedení (v ilustrované části této příručky).

Konzultujte webové stránky [www.elica.com](http://www.elica.com) a [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) pro prověření kompletní škály sad výrobků k dispozici, pro možnosti provedení různých instalací, jak pro filtrační, tak pro odsávací provedení.

### 3. Instalace

● Elektrickou i mechanickou instalaci musí provádět odborný personál.

Elektrospotřebič 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 skříněk.

Pozn.: Navrhované vzdálenosti jsou orientační: při navrhování prostor je třeba dodržovat pokyny výrobce kuchyně.



#### 3.1 Elektrické připojení

Obr. 3

● Odpojte spotřebič 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, aby umožňoval vyjmutí varné desky z pracovní desky. ● Ujistěte se, že napětí uvedené na výrobním štítku umístěném na spodní straně spotřebiče odpovídá napětí v obydlí, ve kterém bude instalován. ● Nepoužívejte prodlužovací kabely. ● Elektrický kabel uzemnění musí být o 2 cm delší než ostatní kabely. ● V případě, že elektrospotřebič 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. ● Spotřebič je určen k trvalému připojení k elektrické síti.

● Pozor! Před opětovným připojením okruhu k síťovému napájení a funkční prověrkou vždy zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně namontován. ● Pozor! Výměna propojovacího kabelu musí být prováděna autorizovanou technickou asistenční službou nebo osobou s podobnou kvalifikací.

Pozn.: výrobek je vybaven funkcí Power Limitation, která umožňuje nastavit maximální práh spotřeby kw

Nastavení musí být provedeno v okamžiku připojování spotřebiče 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.

### 3.3 Instalace

#### Před zahájením instalace:

- Po vybalení výrobku se ujistěte, že nebyl poškozen během přepravy a v případě problémů kontaktujte prodejce nebo zákaznickou asistenční službu dříve, než přistoupíte k instalaci.
- Zkontrolujte, zda jsou rozměry zakoupeného spotřebiče vhodné pro zvolené místo instalace.
- Zkontrolujte, zda se uvnitř balení nenachází (z důvodů přepravy) doplňkový materiál (například sáčky se šrouby, záruční list, apod.), případně tento materiál odstraňte a uschovejte.
- Dále zkontrolujte, zda je v blízkosti místa instalace k dispozici elektrická zásuvka

#### Příprava pracovní plochy pro zabudování:

- Tento výrobek nemůže být instalován nad chladicí zařízení, myčky nádobí, pece, trouby, pračky a sušičky.
- Veškeré řezání pracovní plochy je třeba provést před instalací vame desky a je třeba pečlivě odstranit piliny a odřezky.

**DŮLEŽITÉ:** použijte jednosložkové těsnící lepidlo (S) s odolností až 250°; před instalací musí být lepené povrchy pečlivě vyčištěny, aby se odstranila jakákoli látka, která by mohla ohrozit jejich přilnavost (např. uvolňovací činidla, konzervační látky, tuky, oleje, prach, zbytky starých lepidel atd.); lepidlo se nanáší rovnoměrně po celém obvodu rámu; po přilepení nechte lepidlo zaschnout zhruba 24 hodin.

Obr. 1B-2B

**Pozor!** Jestliže šrouby a úchytné prvky nebudou namontovány podle pokynů uvedených v tomto návodu, mohlo by dojít ke vzniku nebezpečí elektrické povahy.

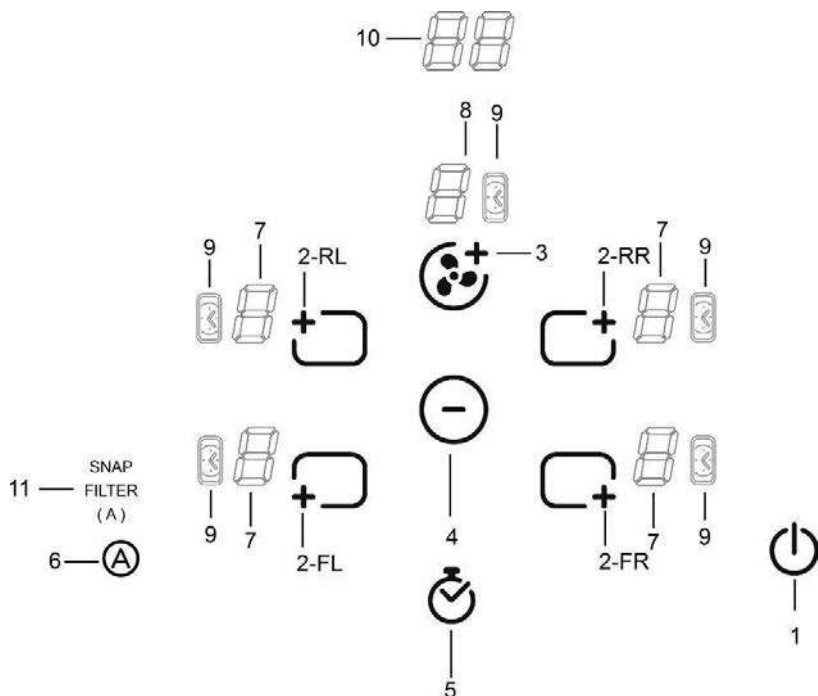
Poznámka: pro správnou instalaci spotřebiče doporučujeme obalit trubice lepicí páskou s následujícími vlastnostmi:

- pružná fólie z měkkého PVC, s lepidlem za akrylové bázi
- odpovídající normě DIN EN 60454
- retardér hoření
- výborná odolnost vůči stárnutí
- odolnost vůči teplotním výkyvům
- použitelnost při nízkých teplotách.

## 4. Provoz

Ovládací panel

Poznámka: Pro volbu ovladačů se stačí dotknout (stisknout) symbolů, které je zobrazují



### Tlačítka

1. ON/OFF varné desky/ odsávače pro varnou desku
2. Volba varných zón  
Zvýšení Power Level  
Zvýšení rychlosti (výkonu) odsávání
4. Snížení Power Level  
Snížení rychlosti (výkonu) odsávání  
Zkrácení doby Timeru
5. Aktivace Timeru  
Prodloužení doby Timeru
6. Aktivace automatických funkcí  
Reset nasycení filtrů

### Displej / LED

7. Zobrazení Power Level
8. Zobrazení rychlosti (výkonu) odsávání
9. Indikátor aktivního Timeru
10. Indikátor doby timeru
11. Indikátor funkce automatického odsávání  
Indikátor servisu filtrů  
Indikátor fungování se SNAP



## POUŽITÍ VARNÉ DESKY


### Užitečné informace před použitím:

Veškeré funkce této varné desky byly navrženy tak, aby byly dodrženy nejpřísnější bezpečnostní předpisy.

Z tohoto důvodu:

- **Se některé funkce nebudou aktivovat nebo se budou automaticky deaktivovat, pokud se na varné ploše nebudou nacházet hrnce nebo pokud tyto hrnce nebudou správně umístěny.**








- V jiných případech se aktivní funkce budou po uplynutí několika sekund automaticky deaktivovat, pokud zvolená funkce bude vyžadovat další nastavení, které nebude provedeno (např.: "Zapnout varnou desku" bez "Zvolit varnou zónu" a "Provozní teplota", nebo "Funkce Lock" nebo funkce "Timer").

 **Pozor!** V případě (například) dlouhodobého používání je možné, že se vypnutí varné zóny neprovede okamžitě, protože varná zóna bude ve fázi chlazení; na displeji varných zón se zobrazí symbol "H" který bude signalizovat, že probíhá tato fáze.

Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

Displej varné zóny

na displejích jednotlivých varných zón je uvedeno:

|                                    |                                                                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Zapnutá varná zóna                 |    |
| Power Level                        |    |
| Residual Heat Indicator            |    |
| Pot Detector                       |  |
| Funkce Bridge aktivní              |  |
| Funkce Temperature Manager aktivní |  |
| Funkce Lock aktivní                |  |

Charakteristiky varné desky

### ● Safe Activation

Spotřebič se aktivuje pouze v případě, když jsou na varných zónách přítomny hrnce: proces ohřevu se nespustí nebo se

přeruší v případě, když hrnce nebudou přítomny nebo budou odstraněny.

### ● Pot Detector

Spotřebič automaticky detekuje přítomnost hrnců na varné zóně.

### ● Safety Shut Down

Z bezpečnostních důvodů má každá varná zóna maximální dobu fungování, která závisí na nastaveném stupni výkonu.


### ● Residual Heat Indicator

Při vypnutí jedné nebo více varných zón bude speciální vizuální signál na displeji odpovídající zóny signalizovat zbytkové teplo pomocí symbolu "H".

### Funkční princip


Poznámka: Pro aktivaci jakékoliv funkce je nejprve třeba aktivovat požadovanou zónu.

### ● Zapnutí

Stiskněte (dotkněte se)  **ON/OFF varné desky/ odsávače**  
Rozsvítí se kontrolka, která bude označovat, že varná deska/odsávač je připravena/připraven k použití  
Stiskněte znovu pro vypnutí


**Poznámka: Tato funkce má přednost před všemi ostatními funkcemi.**


### ● Volba varných zón

Dotkněte se (stiskněte) tlačítka volby , které odpovídá požadované varné zóně.

### ● 9 Power Level

Varná deska je vybavena 9 stupni výkonu


Dotkněte se (stiskněte) tlačítka volby  pro zvýšení stupně výkonu:


Dotkněte se (stiskněte) tlačítka volby  pro snížení stupně výkonu:


Stupeň výkonu se bude zobrazovat na displeji zvolené zóny: "1...9".

### ● Power Booster

Výrobek je vybaven přídatnou úrovní výkonu (nad úroveň 9), která zůstane aktivní po dobu 5 minut, a poté se výkon vrátí na předchozí úroveň.

Dotkněte se (stiskněte) tlačítka volby  pro zvýšení stupně výkonu (vyšší než stupeň 9) a aktivujte Power Booster  
Stupeň Power Booster se bude zobrazovat na displeji zvolené zóny pomocí symbolu "P".

Pozn.: varná oblast  (OBR.19), nedisponuje časovačem pro Power Booster:


pro deaktivaci Power Booster stiskněte 



### ● Bridge Zones

Varné zóny jsou díky funkci Bridge schopny fungovat kombinovaně a vytvářet jednu společnou zónu se stejným stupněm výkonu. Tato funkce umožňuje rovnoměrné vaření i v pekáčích a pánvích velkých rozměrů.



Je možné použít společně přední varnou zónu "Master" s odpovídající zadní zónou "Sekundární" (chcete-li zkontrolovat, které zóny jsou vybaveny touto funkcí, konzultujte ilustrovanou část této příručky).

Pro aktivaci funkce Bridge:

• zvolte varnou zónu „Master“   
(která musí být na stupni výkonu 0)

- **držte stisknuté** , dokud přístroj nevydá zvukový signál, po němž se objeví blikající symbol 


na displeji (7) "Sekundární" varné zóny  
- zvolte varnou zónu "Sekundární" do 3 sekund

- nastavte **provozní stupeň (výkon)**  varné zóny "Master", který se bude zobrazovat na příslušném displeji (7)  
Poznámka: pro deaktivaci Funkce Bridge stačí přivést varnou zónu na teplotu .

### ● Temperature Manager

Temperature Manager je ovládací funkce, která umožňuje udržovat konstantní teplotu na optimalizovaném stupni výkonu mezi 0 a 1; ideální pro udržování již hotových pokrmů teplých. Funkce Temperature Manager se aktivuje stisknutím tlačítka



Na displeji zóny, která právě funguje v režimu Temperature Manager, se zobrazí symbol .

### ● Child Lock

Child Lock zabraňuje tomu, aby děti mohly nedopatřením zapnout varnou zónu a odsávací zónu, a blokuje aktivaci všech funkcí.

Child Lock může být aktivována pouze se zapnutým spotřebičem, ale s vypnutými varnými zónami (a odsávací zónou).

**Aktivace:**


• stiskněte a držte současně stisknuté  (FR) a



• poté znovu a volič  (2-FR);

zvukový signál bude signalizovat, že Child Lock je aktivována a zobrazí se "L" na displeji (7).

**Deaktivace:**



• stiskněte a držte současně stisknuté  (2-FR) a



• poté znovu  ;  
zvukový signál bude signalizovat, že Child Lock je deaktivována a zmizí "L" na displeji (7).

**Dočasná deaktivace:** je možné používat jednu varnou zónu, i když je aktivována funkce Child Lock.



**Postupujte následujícím způsobem:**

• stiskněte a držte stisknuté  (2-FR) a   
Nyní bude možné normálně používat varnou zónu, Child Lock se bude znovu aktivovat při vypnutí varné desky.


### ● Timer

Funkce Timer je odpočítávání, které lze nastavit, i současně, pro každou varnou zónu (a pro odsávací zónu).

Na konci nastavené doby se varná zóna (nebo odsávací zóna) automaticky vypne a uživatel bude upozorněn příslušným zvukovým signálem.


Timer se aktivuje stisknutím symbolu  jakmile Timer ukončí odpočítávání, spotřebič vydá zvukový signál (bude trvat 2 minuty nebo přestane při stisknutí jakéhokoliv tlačítka varné desky) a na displeji (10) bude blikat symbol .

Regulace funkce Timeru pro varnou desku

• Zvolte varnou zónu 

• Stiskněte  pro vstup k funkci regulace.  
• Proveďte regulaci doby trvání Timeru:

stiskněte volič  pro prodloužení doby automatického vypínání

stiskněte volič  pro zkrácení doby automatického vypínání

V případě potřeby zopakujte stejný úkon pro ostatní varné zóny.


Poznámka: Každá varná zóna může mít nastavený jiný Timer: na displeji(10) se na 10 sekund zobrazí odpočítávání poslední zvolené varné desky, poté se zobrazí odpočítávání s nejkratším časem.

Pro vypnutí timeru:

- nastavte hodnotu Timeru na "0" pomocí 
- vypněte varnou desku pomocí 


Pozn.: tato funkce zůstane aktivní, jestliže mezitím nedojde ke stisknutí jiných tlačítek.

Poznámka: po straně varné desky s fungujícím Timerem

se zobrazí symbol 

### ● Egg Timer

Funkce Egg Timer je nezávislé odpočítávání z varných zón (a z odsávací zóny). Na konci nastavené doby bude uživatel upozorněn příslušným zvukovým signálem.


Egg Timer se aktivuje stisknutím 

Pozn.: pro regulaci funkce Egg Timer postupujte podle stejného postupu jako u funkce Timer.







### ● Power Limitation

Funkce Power Limitation umožňuje nastavit fungování spotřebiče s omezením maximální spotřeby.


Pozn.: nastavení je třeba provádět z vypnuté desky bez


stisknutí tlačítka , v okamžiku připojování varné desky k elektrické síti nebo při opětovném připojování této elektrické sítě, do následujících 2 minut.

Pro nastavení Power Limitation :

- stiskněte 
- držte stisknuté  stiskněte a uvolněte 
- spotřebič vydá krátký zvukový signál
- držte stisknuté  stiskněte a uvolněte  (2-FL)
- nyní je možné uvolnit tlačítko 
- displej (7) zóny FL bude střídavě zobrazovat symboly "C" a "0", což označuje, že je možné provést nastavení
- displej (7) zóny RL bude zobrazovat aktuální nastavení\*\*  
0 = 7,4 KW  
1 = 3,1 KW  
2 = 4,5 KW

\*\* výchozí nastavení je 7,4 KW

- pro změnu nastavení Power Limitation stiskněte  (2-FL)

- pro uložení provedené volby stiskněte  na 2 sekundy; spotřebič vydá delší zvukový signál na potvrzení toho, že proběhlo nastavení.

- stiskněte  pro opuštění funkce


## POUŽITÍ ODSÁVAČE

### ● Zapnutí


Stiskněte (dotkněte se)  ON/OFF varné desky/ odsávače. Rozsvítí se kontrolka, která bude označovat, že varná deska/odsávač je připravena/připraven k použití. Stiskněte znovu pro vypnutí.


Poznámka: Tato funkce má přednost před všemi ostatními funkcemi.

### ● Zapnutí odsávače:

Dotkněte se (stiskněte) tlačítka volby  pro aktivaci odsávače

### ● Rychlost (výkon) odsávání:

dotkněte se (stiskněte) tlačítka volby  pro zvýšení rychlosti (výkonu) odsávání (0-10);


dotkněte se (stiskněte) tlačítka volby  pro snížení rychlosti (výkonu) odsávání (10-0);

### ● Timer

Timer se bude aktivovat z jakékoliv rychlosti stisknutím


symbolu 


na displeji (10) se bude zobrazovat odpočítávání,

na displeji (9) se objeví symbol 

### Seřízení Timeru pro odsávač

Je možné zasahovat a měnit přednastavené doby vypínání. Změnu je třeba provést z aktivovaného Timeru.

• Stiskněte  pro prodloužení doby automatického vypínání

• Stiskněte  pro zkrácení doby automatického vypínání

### ● Indikátor nasycení filtrů

Digestoř oznamuje, kdy je třeba provést údržbu filtrů:

Tukový filtr


LED "FILTER"(11) se rozsvítí

Pachový filtr s aktivním uhlím

LED "FILTER"(11) bliká

### ● Reset nasycení filtrů

Po provedení údržby filtrů (tukového a/nebo s aktivním uhlím)

stiskněte dlouze tlačítko 


LED "FILTER" zhasne a spustí se od začátku počítání indikátoru.

- Aktivace indikátoru nasycení filtru proti zápachu s aktivním uhlím

Tento indikátor je normálně deaktivován.

Chcete-li jej aktivovat, postupujte následujícím způsobem:

- zapněte odsávací desku pomocí 
- s vypnutým motorem sání a vypnutými varnými zónami

stiskněte a držte stisknuté 

- "FILTER" se rozsvítí a poté zhasne, což bude označovat, že proběhla aktivace.

- Deaktivace indikátoru nasycení pachového filtru s aktivním uhlím

opakujte postup uvedený výše pro aktivaci


- "FILTER" bliká a poté zhasne, což bude označovat, že proběhla deaktivace.

### ● Automatické fungování digestoře se SNAP®

Ohledně spojení mezi digestoří a SNAP®: nahlédněte do návodu dodaného se SNAP® nebo navštivte [www.elica.com](http://www.elica.com).

Poznámka: SNAP® je pomocná odsávací jednotka schopná fungovat společně s digestoří.

Pro aktivaci této funkce:

Stiskněte krátce , LED dioda "(A)" a LED dioda SNAP (11) se rozsvítí na znamení, že digestoř pracuje v tomto režimu.

Zařízení je navrženo tak, aby bylo možné je používat společně se sadou okenního senzoru Window (není dodávána výrobcem).

Nainstalováním sady okenního senzoru Window (pouze v případě použití v režimu ODSÁVÁNÍ), odsávání vzduchu

přestane pracovat pokaždé, když bude okno v místnosti, na které se sada aplikuje, zavřené.

- Elektrické připojení sady k zařízení musí provést kvalifikovaný a specializovaný technický personál.

- Sada musí být certifikována odděleně podle bezpečnostních norem, které se vztahují na danou součást a její použití se zařízením. Instalace musí být provedena podle platných předpisů pro domácí zařízení.

POZOR:

- kabelové zapojení sady, která má být připojena k zařízení, musí být součástí certifikovaného obvodu s bezpečným malým napětím (SELV).

- výrobce tohoto zařízení není zodpovědný za žádné problémy, škody, požáry způsobené vadami nebo problémy chybné funkčnosti či nesprávné instalace sady.

## 4.1 Tabulky výkonu

| Stupeň výkonu        |              | Typ vaření                                                            | Použití stupně<br>(záleží i na zkušenostech a zvycích při vaření)                                                                                                          |
|----------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Max výkon            | Boost        | Rychlé ohřívání                                                       | Ideální pro rychlé ohřívání potravin, rychlé uvedení vody na bod varu či rychlé ohřívání tekutin z vaření                                                                  |
|                      | 8-9          | Smažení - vaření                                                      | Ideální pro restování, zahájení vaření, smažení mražených výrobků, rychlé vaření                                                                                           |
| Vysoký výkon         | 7-8          | Restování – smažení - vaření - grilování                              | Ideální pro smažení, udržení prudkého varu, vaření a grilování (krátkodobé, 5-10 minut)                                                                                    |
|                      | 6-7          | Restování - vaření – dušení – smažení - grilování                     | Ideální pro smažení, udržení mírného varu, vaření a grilování (středně dlouhá doba vaření, 10-20 minut), předehřívání příslušenství                                        |
| Středně vysoký výkon | 4-5          | Vaření – dušení – smažení - grilování                                 | Ideální pro dušení, udržení mírného varu, vaření (dlouhodobé). Závěrečné promíchání těstovin                                                                               |
|                      | 3-4          | Vaření - pomalé vaření – zahušťování - závěrečné promíchání           | Ideální pro dlouhodobé vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) v omáčce či jiných tekutinách (např. voda, víno, vývar, mléko) nebo pro závěrečné promíchání těstovin s omáčkou |
|                      | 2-3          | Cuocere - sobbollire – addensare - mantecare                          | Ideální pro dlouhodobé vaření (množství menší než jeden litr: rýže, omáčky, pečeně, ryby) v omáčce či jiných tekutinách (např. voda, víno, vývar, mléko)                   |
| Nízký výkon          | 1-2          | Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání | Ideální pro změkčení másla, pomalé rozpouštění čokolády, rozmrazení menších mražených výrobků                                                                              |
|                      | 1            | Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání | Ideální pro udržení teploty menších porcí uvařených pokrmů nebo taliří či pro závěrečné promíchání rizota                                                                  |
| OFF                  | Nulový výkon | Opěrná plocha                                                         | Varná deska je v pohotovostní nebo vypnuté poloze (případně zbytkové teplo po ukončení vaření je signalizováno H-L-O)                                                      |

## 4.2 Tabulky vaření

| Kategorie potravin  | Pokrmy nebo typ vaření | Stupeň výkonu a proces vaření                  |           |                                        |        |
|---------------------|------------------------|------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------|--------|
|                     |                        | První fáze                                     | Výkony    | Druhá fáze                             | Výkony |
| Těstoviny, rýže     | Čerstvé těstoviny      | Ohřívání vody                                  | Booster-9 | Vaření těstovin a udržení na bodu varu | 7-8    |
|                     | Čerstvé těstoviny      | Ohřívání vody                                  | Booster-9 | Vaření těstovin a udržení na bodu varu | 7-8    |
|                     | Vařená rýže            | Ohřívání vody                                  | Booster-9 | Vaření těstovin a udržení na bodu varu | 5-6    |
|                     | Rizoto                 | Restování a opékání                            | 7-8       | Vaření                                 | 4-5    |
| Zelenina, luštěniny | Vařené                 | Ohřívání vody                                  | Booster-9 | Vaření                                 | 6-7    |
|                     | Smažené                | Ohřívání oleje                                 | 9         | Smažení                                | 8-9    |
|                     | Osmahnuté              | Ohřívání příslušenství                         | 7-8       | Vaření                                 | 6-7    |
|                     | Dušené                 | Ohřívání příslušenství                         | 7-8       | Vaření                                 | 3-4    |
|                     | Restované              | Ohřívání příslušenství                         | 7-8       | Restování dozatova                     | 7-8    |
| Masa                | Pečené                 | Opečení dozatova na oleji (na másle - výkon 6) | 7-8       | Vaření                                 | 3-4    |
|                     | Grilování              | Předehřívání hmce                              | 7-8       | Oboustranné grilování                  | 7-8    |
|                     | Prudké opékání         | Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)   | 7-8       | Vaření                                 | 4-5    |
|                     | Ve šťávě/dušené        | Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)   | 7-8       | Vaření                                 | 3-4    |
| Ryby                | Grilování              | Předehřívání hmce                              | 7-8       | Vaření                                 | 7-8    |
|                     | Ve šťávě/dušené        | Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)   | 7-8       | Vaření                                 | 3-4    |
|                     | Smažené                | Ohřívání oleje nebo tuku                       | 8-9       | Smažení                                | 7-8    |
| Vejce               | Míchaná                | Ohřívání pánve s máslem nebo tukem             | 6         | Vaření                                 | 6-7    |
|                     | Omeleta                | Ohřívání pánve s máslem nebo tukem             | 6         | Vaření                                 | 5-6    |
|                     | Na měkko/ na tvrdo     | Ohřívání vody                                  | Booster-9 | Vaření                                 | 5-6    |
|                     | Livance                | Ohřívání pánve s máslem                        | 6         | Vaření                                 | 6-7    |
| Omáčky              | Rajčatová              | Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)   | 6-7       | Vaření                                 | 3-4    |
|                     | Ragú                   | Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)   | 6-7       | Vaření                                 | 3-4    |
|                     | Bešamel                | Příprava základu (rozpuštění másla s moukou)   | 5-6       | Uvedení do mírného varu                | 3-4    |
| Dezerty, krémy      | Žloutkový krém         | Uvedení mléka na bod varu                      | 4-5       | Udržování mírného varu                 | 4-5    |
|                     | Pudinky                | Uvedení mléka na bod varu                      | 4-5       | Udržování mírného varu                 | 2-3    |
|                     | Mléčná rýže            | Ohřívání mléka                                 | 5-6       | Udržování mírného varu                 | 2-3    |

## 5. Údržba

### Údržba varné desky

**Pozor!** Před zahájením jakéhokoliv úkonu čištění či údržby se ujistěte, zda jsou varné zóny vypnuté a zda nesvítí kontrolka signalizující teplotu.

#### 5.1 Čištění

Varnou desku je třeba čistit po každém použití.

##### **Důležité:**

Nepoužívejte abrazivní houbičky a drátěnky. Při jejich používání by časem mohlo dojít k poškození skla.

Nepoužívejte agresivní chemické čistící přípravky jako spreje na čištění trouby nebo odstraňovače skvm.

Po každém použití nechte desku vychladnout a odstraňte z ní připálené pokrmu a skvrny po zbytcích pokrmů.

Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru by mohly způsobit poškození varné desky, a je tedy třeba je okamžitě odstranit.

Sůl, cukr a písek by mohly poškrábat povrch skla.

Používejte měkký hadřík, papírové utěrky nebo specifické přípravky pro čištění desky (postupujte podle pokynů výrobce).

##### **NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČKY!!!**

##### **Důležité:**

V případě náhodného přetečení velkého množství kapaliny z hrnců je možné zasáhnout pomocí vypouštěcího ventilu umístěného na spodní části spotřebiče, což umožňuje odstranit všechny zbytky a provést čištění s maximálním zaručením hygieny.

Obr. 18

Pro úplnější a důkladnější čištění je možné úplně odmontovat spodní nádrž

Obr. 19

##### **Čištění kovové mřížky:**

Mřížku je třeba mýt ručně horkou vodou a neutrálním čistícím prostředkem a opatrně vysušit, aby nedošlo k oxidačním jevům.

### Údržba odsávače

#### **Čištění**

Pro čištění používejte **VÝLUČNĚ** hadřík navlhčený neutrálními tekutými čistícími prostředky. **NA ČIŠTĚNÍ NEPOUŽÍVEJTE NÁRADÍ NEBO NÁSTROJE!**

Vyvarujte se používání přípravků, které obsahují brusivo. **NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOOL!**

#### Tukový filtr

##### **Zadržuje tukové částice pocházející z vaření.**

Je třeba ho mýt jednou za měsíc (nebo když systém indukující nasycení filtrů označí tuto nutnost) neagresivními čistícími prostředky, ručně nebo v myčce při nízkých teplotách a v krátkém cyklu.

Při mytí v myčce se kovový tukový filtr může odbarvit, ale jeho filtrační charakteristiky se absolutně nemění.

Obr. 15

Filtr S Aktivním Uhlím - Keramický

##### **(Pouze pro filtrační provedení)**

##### **Zadržuje nepříjemné pachy pocházející z vaření.**

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! Neumístujte filtry na dno trouby, ale položte je na plech a umístěte je do střední výšky.

Obr. 17 – 17a – 17b – 17c

## 5.2 Vyhledávání poruch

| CHYBOVÝ KÓD                                                            | POPIS                                                                  | MOŽNÉ PŘÍČINY                                                                                 | ODSTRANĚNÍ CHYBY                                                 |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| E2                                                                     | Zóna ovladačů se vypíná kvůli příliš vysoké teplotě                    | Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká                                      | Před opětovným použitím počkejte, dokud deska nevychladne        |
| E3                                                                     | Nevhodná nádoba                                                        | Ztráta magnetických vlastností                                                                | Odstraňte hmeč                                                   |
| E5                                                                     | Problémy komunikace mezi uživatelským rozhraním a indukčním modulem    | Do modulu nepřichází elektrický proud<br>Napájecí kabel není správně připojen nebo je závadný | Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení |
| <b>Při všech ostatních chybových signalizacích (E ... U ... C ...)</b> | <b>Kontaktujte oddělení technického servisu a nahlaste chybový kód</b> |                                                                                               |                                                                  |

## 5.3 Servis

Před kontaktováním servisního oddělení

1. Zkontrolujte, zda problém nemůžete vyřešit sami podle pokynů uvedených ve "Vyhledávání závad".
2. Vypněte a znovu zapněte přístroj a zkontrolujte, zda závada přetrvává.

**Pokud i po těchto kontrolách závada bude přetrvávat, kontaktujte nejbližší servisní středisko.**



**Postupujte presne podľa pokynov uvedených v tejto príručke.** Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za akékoľvek problémy, škody alebo požiare spôsobené zariadením spôsobené nedodržaním pokynov obsiahnutých v tejto príručke. Zariadenie určené výlučne na použitie v domácnosti na varenie potravín a na odsávanie dymov pochádzajúcich z varenia. Nie sú povolené iné použitia (napr. vykurovanie miestnosti). 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 žiadne elektrické zmeny.
- ⓘ Pred inštaláciou skontrolujte, či nie je poškodený žiaden komponent. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.
- ⓘ Overte neporušenosť zariadenia skôr ako prístupíte k inštalácii. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.

Poznámka: Prvky označené symbolom „(\*)“ sú voliteľné príslušenstvo dodávané iba pri niektorých modeloch alebo prvky, ktoré nie sú štandardne dodávané a je potrebné ich zakúpiť samostatne.

## ⚠ 1. Upozornenia

**Pozor!** Starostlivo dodržiavajte nasledujúce pokyny: • Zariadenie musí byť pred vykonaním akejkoľvek montážnej práce odpojené od elektrickej siete. • Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a v súlade s platnými miestnymi bezpečnostnými predpismi. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť zariadenia, ak to nie je výslovne uvedené v návode na použitie. • Uzemnenie zariadenia je zo zákona povinné. • Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa umožnilo pripojenie zariadenia vstavaného do nábytku k elektrickej sieti. • Aby zariadenie vyhovovalo súčasným bezpečnostným normám, je potrebný dvojpólový vypínač podľa noriem, ktorý zabezpečí úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III, v

súlade s pravidlami pre inštaláciu. • Nepoužívajte rozvojky ani predĺžovacie káble. • Po dokončení inštalácie nesmie mať používateľ prístup k elektrickým komponentom. • Zariadenie 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 so zariadením; deti musia byť v dostatočnej vzdialenosti od zariadenia 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 so zariadením. • Počas použitia a po použití sa nedotýkajte výhrevných prvkov zariadenia. • Zabráňte kontaktu s handrami alebo iným horľavým materiálom, kým všetky komponenty zariadenia nebudú dostatočne vychladnuté, riziko požiaru. • Nekladte horľavé materiály na zariadenie alebo do jeho blízkosti. • Prehriate tuky a oleje ľahko vznietia. Dohliadajte na varenie potravín bohatých na tuky a oleje. • Keď je povrch poškrábaný, vypnite zariadenie, aby ste zabránili prípadnému zásahu elektrickým prúdom. • Zariadenie 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 vypnite zariadenie

a zakryte plameň napríklad vekom alebo hasiacou pokrývkou. Nebezpečenstvo požiaru: neukladajte predmety na varnú dosku. ● Nepoužívajte parné čističe, existuje riziko úrazu elektrickým prúdom. ● Neukladajte magnetické predmety ako nože, vidličky, lyžice na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli prehriať. ● Pred pripojením zariadenia k elektrickej sieti: skontrolujte identifikačný štítok (umiestnený na spodnej časti zariadenia), 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 hrnca. ● 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. Došlo by k roztopeniu hliníka a nenapraviteľnému poškodeniu vášho zariadenia. ● 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 zohrievanie niektorých tekutín, ako napríklad olej na vyprážanie. Nadmerné teplo by mohlo byť nebezpečné. V týchto prípadoch odporúčame použiť nižší výkon. ● Nádoby musia byť umiestnené priamo na

varnej ploche a musia byť v strede. V žiadnom prípade nekladajte medzi hrniec a varnú dosku iné predmety. ● V prípade vysokých teplôt zariadenie automaticky zníži stupeň výkonu varných zón. ● Skôr ako vykonáte akýkoľvek úkon čistenia alebo údržby, zariadenie odpojte z elektrickej siete vytiahnutím zástrčky alebo vypnutím hlavného vypínača obydla. ● Pri všetkých úkonoch montáže a údržby používajte pracovné rukavice. ● Zariadenie 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 zariadenia a tieto osoby pochopili nebezpečenstvá spojené so zariadením. ● Deti musia byť pod dozorom, aby sa so zariadením nehrali. ● Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. ● V miestnosti musí byť zabezpečené dostatočné vetranie, keď sa zariadenie používa súčasne s ďalšími spaľovacími zariadeniami na plyn alebo iné palivá. ● Zariadenie sa musí často čistiť, zvnútra aj zvonku (ASPOŇ RAZ ZA MESIAC), v každom prípade dodržiavajte pokyny výslovne uvedené v pokynoch na údržbu. ● Nedodržanie postupov čistenia zariadenia 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. ● Vyprážanie je nutné vykonávať pod dozorom, aby sa zabránilo zapáleniu prehriateho oleja. ● UPOZORNENIE: Keď je varná doska v prevádzke, prístupné časti zariadenia sa môžu zohriať. ● Pozor! Zariadenie

neprípájajte k elektrickej sieti až do úplného ukončenia inštalácie. ● Čo sa týka technických a bezpečnostných opatrení, ktoré je potrebné prijať na odvádzanie dymov, prísne dodržiavajte nariadenia kompetentných miestnych orgánov. ● Nasatý vzduch sa nesmie odvádzať do potrubia používaného na odvádzanie dymov vyprodukovaných spaľovacími zariadeniami na plyn alebo iné palivá. ● Zariadenie nikdy nepoužívajte bez správne namontovanej mriežky! ● Na inštaláciu používajte iba prípevňovacie skrutky vo výbave so zariadením, alebo, ak nie sú vo výbave, kúpte si vhodný typ skrutiek. Používajte skrutky so správnou dĺžkou uvedenou v Návoде na inštaláciu. ● Keď je toto zariadenie 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 uchovávať tento návod, aby ste doň mohli kedykoľvek nahliadnuť. V prípade predaja, odstúpenia alebo sťahovania zaistite, aby zostala spoločne s výrobkom.

Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou 2012/19/EÚ - UK SI 2013 No3113, o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Uistite sa o správnom spôsobe likvidácie tohto výrobku: prispievate tak k predchádzaniu možným negatívnym následkom pre životné



prostredie a pre zdravie. Symbol  na výrobku alebo v dokumentácii, ktorá je k nemu priložená, poukazuje na to, že s týmto výrobkom 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.

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 na správne použitie za účelom zníženia vplyvu na životné prostredie: Keď začínate variť, zapnite zariadenie na minimálnu rýchlosť, a nechajte ho zapnuté aj niekoľko minút po ukončení varenia. Rýchlosť zvýšte iba v prípade veľkého množstva dymu a pary pomocou funkcie booster iba v extrémnych prípadoch. Aby sa zachovala dobrá účinnosť systému redukcie pachov, v prípade potreby vymeňte uhlíkový filter/filtre. Aby sa zachovala dobrá účinnosť tukového filtra, v prípade potreby ho vyčistíte. Na optimalizáciu účinnosti a minimalizáciu hluku používajte maximálny priemer kanalizačného systému uvedený v tejto príručke.

## 2. Používanie

### Využitie varnej dosky

Systém indukčného varenia je založený na fyzikálnom jave magnetickej indukcie. Základnou charakteristikou tohto systému je priamy prenos energie z generátora do hrnce.

Výhody:

Pri porovnaní s elektrickými varnými doskami je vaša indukčná doska:

- **bezpečnejšia:** nižšia teplota na povrchu skla.
- **rýchlejšia:** kratšie doby potrebné na ohriatie jedál.
- **presnejšia:** varná doska okamžite reaguje na vaše príkazy
- **účinnnejšia:** 90% absorbovaná energia sa transformuje na teplo. Okrem toho, po odstránení hrnce z varnej dosky sa prenos tepla okamžite preruší, aby sa zabránilo zbytočným tepelným stratám.

### 2.1 Nádoby na varenie



**Používajte len hrnce so symbolom**

**Dôležité:**

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

- nádoby s nedokonalou rovným dnom;
- kovové nádoby so smaltovaným dnom;
- nádoby 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.



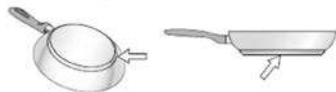
**NIE!**

- Dno neobsahuje hliník: riad sa nezohrieva a možno ho nerozpoznávajú ani induktory.



NIE!

- Nerovné dna alebo dna s drsným povrchom. Odoberajú kontaktnú plochu medzi induktorom a riadom, pričom znižujú jeho účinnosť a kazia zážitok z varenia.



ÁNO!

**Dôležité:** nikdy nekladte teplé hrnce a panvice na povrch ovládacieho panelu varnej dosky.

### 2.1.1 Existujúce nádoby

Môžete skontrolovať, či materiál hrnce je magneticky použitím jednoduchého magnetu. Hrnce nie sú vhodné, ak nie sú magneticky zistiteľné. V takom prípade platia aj pokyny uvedené v predchádzajúcom odseku.

### 2.1.2 Odporúčané priemery dna hrnce

**DÔLEŽITÉ:** ak hrnce nemajú správne rozmery, varné zóny sa nezapnú.

Údaje o minimálnom priemere hrnce, ktorý sa má použiť na každej jednotlivéj zóne nájdete v ilustrovanej časti tohto návodu.

Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, odporúčame:

- používať panvice a hrnce, ktoré majú priemer dna rovnaký ako má varná zóna.
- tam, kde je to možné, nechajte pokrievku na hrncoch počas varenia a najmä v prípade hrncov s výškou presahujúcou 22 cm.
- hrniec umiestnite do stredu varnej zóny označenej na doske.

### Použitie odsávača

Odsávací systém sa môže použiť v odsávacej verzii s vonkajším odčerpávaním alebo filtračnej verzii s vnútorným obehom.



Odsávacia verzia

Obr. 7

Pary sa odčerpávajú smerom von prostredníctvom série potrubí (kupujú sa samostatne) pripravených k spojovacej príruke, ktorá je už vo výbave.

Priemer odvádzacej trubky musí byť ekvivalentný priemeru spojovacieho krúžku:

- v prípade obdĺžnikového výstupu 222 x 89 mm
- v prípade kruhového výstupu Ø 150 mm (\*)

Viac informácií nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva odsávacej verzie v obrázkovej časti tejto príručky. Výrobok pripojte k trubkám a vypúšťacím otvorom na stene s priemerom ekvivalentným výstupu vzduchu (spojovacia príruka).

Použitie vypúšťacích trubiek a otvorov s menším priemerom spôsobí zníženie odsávacích výkonov a drastické zvýšenie hlučnosti.

Preto odmietame akúkoľvek zodpovednosť.

- ⚠ Použite čo možno najkratšie potrubie.
- ⚠ Použite potrubie s čo najmenším počtom ohybov (maximálny uhol ohybu: 90°).
- ⚠ Vyhnite sa drastickým zmenám prierezu potrubia.



Filteračná verzia

Obr. 10

Nasatý vzduch sa bude filtrovať pomocou vhodných tukových filtrov a zápachových filtrov pred opätovným dopravením do miestnosti. Produkt sa dodáva so všetkým vybavením potrebným pre štandardnú montáž s výstupom vzduchu v prednej časti podstavca nábytku. Viac informácií nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva odsávacej verzie (v obrázkovej časti tejto príručky).

Navštívte webové stránky [www.elica.com](http://www.elica.com) a [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com), aby ste si pozreli kompletný rad súprav, aby ste mohli vykonať rôzne spôsoby montáže filtračnej a odsávacej verzie.

## 3. Montáž

• Elektrickú aj mechanickú inštaláciu musí vykonať špecializovaný personál.

Spotrebič 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.



3.1 Elektrické napojenie

Obr. 3

- Odpojte zariadenie 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 bolo možné odstránenie varnej dosky z pracovnej plochy. ● Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku na spodnej strane spotrebiča zodpovedá hodnotám elektrickej siete obydliu, v ktorom bude namontovaný. ● Nepoužívajte predlžovacie káble. ● Uzemňovací elektrický kábel musí byť o 2 cm dlhší ako ostatné káble. ● V prípade, že domáci spotrebič nie je vybavený napájacím káblom, použite kábel s prierezom vodiča minimálne 2,5 mm<sup>2</sup> pre výkon až do 7200 wattov; pri vyšších výkonoch musí byť 4 mm<sup>2</sup>. ● Kábel v žiadnom bode nesmie dosiahnuť teplotu o 50 °C vyššiu ako je teplota prostredia. ● Spotrebič je určený na trvalé pripojenie k elektrickej sieti.

● Pozor! Pred opätovným pripojením k elektrickej sieti a kontrolou správneho fungovania spotrebiča vždy skontrolujte, či je sieťový kábel správne namontovaný. ● Pozor! Prepojovací kábel musí vymeniť autorizovaný technický servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou.

Poznámka: 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.

### 3.3 Montáž

#### Pred začatím inštalácie:

- Po vybalení výrobku skontrolujte, či nebol počas prepravy poškodený a v prípade problémov sa pred inštaláciou obráťte na predajcu alebo na oddelenie starostlivosti o zákazníkov.
- Skontrolujte, či má zakúpený výrobok rozmery zodpovedajúce zvolenému miestu inštalácie.
- Uistite sa, že v obale sa nenachádza (pre účely prepravy) doplnkový materiál (napríklad sáčky so skrútkami, záruky atď.), ktorý je potrebné vybrať a uschovať.
- Okrem toho skontrolujte, či je v blízkosti miesta inštalácie k dispozícii elektrická zásuvka.

#### Príprava nábytku na vstavanie:

- Výrobok sa nesmie inštalovať nad chladiace zariadenia, umývačky riadu, kachle, pece, práčky a sušičky.
- Vykonaajte všetky rezacie práce na nábytku ešte pred vložením varnej dosky a opatrne odstráňte hobliny alebo piliny.

**DÔLEŽITÉ:** použite jednozložkové tesniace lepidlo (S), ktoré je odolné voči teplotám až do 250 °C; pred inštaláciou je nutné lepené povrchy dôkladne očistiť a odstrániť všetky látky, ktoré by mohli zhoršiť priľnavosť lepených povrchov (napr. separačné prostriedky, konzervačné prostriedky, tuky, oleje, prach, zvyšky starého lepidla atď.); lepidlo je potrebné rovnomerne naniesť po celom obvode rámu; po zlepení nechajte lepidlo schnúť asi 24 hodín.

Obr. 1B-2B

Pozor! Inštalácia skrútek a spojovacích prvkov, ktorá nie je v súlade s týmito pokynmi, môže spôsobiť riziká elektrickej povahy.

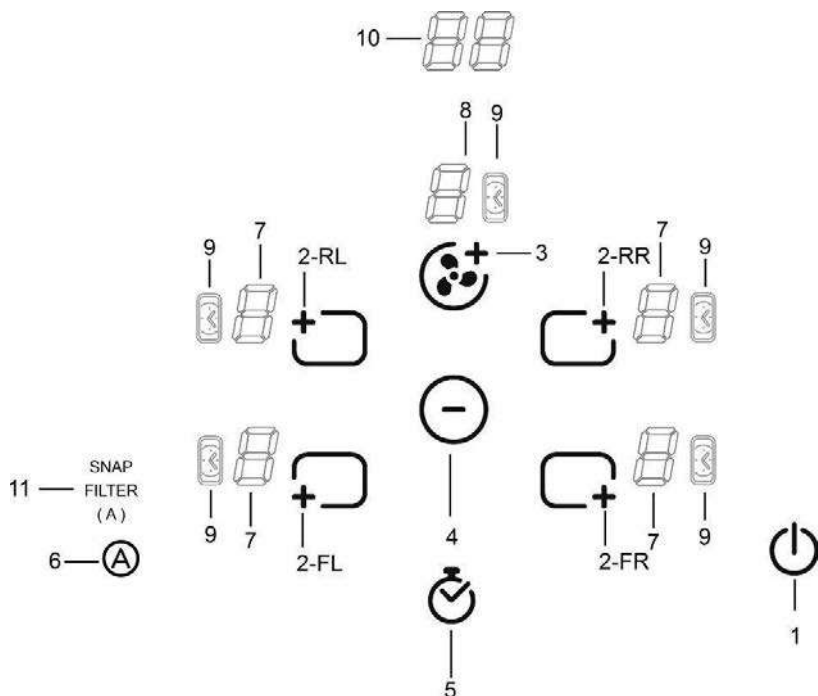
Poznámka: pre správnu inštaláciu výrobku odporúčame pripevniť potrubia lepidlom s nasledujúcimi vlastnosťami:

- elastický film z zemného PVC, s lepidlom na báze akrylátu
- rešpektuje normu DIN EN 60454
- retardér plameňa
- vynikajúca odolnosť voči starnutiu
- odolný voči teplotným výkyvom
- použiteľný pri nízkych teplotách

## 4. Činnosť

Ovládací panel

Poznámka: Pre voľbu príkazov je dostačujúce dotknúť sa (stlačiť) symboly, ktoré ich predstavujú.



Klávesy

1. ON/OFF **varnejdosky/ odsávača pre varnú dosku**
2. **Volič varnej zóny**  
Zvýšenie Power Level
3. Zvýšenie rýchlosti (výkonu) odsávania
4. **Zníženie Power Level**  
Zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania  
Skrátenie doby Časovača
5. **Aktivácia Časovača**  
Predĺženie doby Časovača
6. **Aktivácia automatických funkcií**  
Reset saturácie filtrov

Displej / LED

7. Zobrazenie Power Level
8. Zobrazenie rýchlosti (výkonu) odsávania
9. **Indikátor časovača aktívny**
10. **Indikátor doby časovača**
11. **Indikátor funkcie automatického odsávania**  
Indikátor asistencie filtrov  
Indikátor prevádzky so SNAP


## POUŽITIE VARNEJ DOSKY

### Čo treba vedieť skôr ako začnete:

Všetky funkcie tejto varnej dosky sú navrhnuté tak, aby boli v súlade s najprísnejšími bezpečnostnými normami.

Z tohto dôvodu:








- Niektoré funkcie nie sú aktivované alebo sa automaticky deaktivujú v neprítomnosti hrncov na horákoch, alebo keď sú zle umiestnené.
- V iných prípadoch aktivované funkcie sú automaticky deaktivované po niekoľkých sekundách, ak zvolená funkcia vyžaduje ďalšie nastavenie, ktoré nie je dané (napr.: „Zapnúť varnú dosku“ bez „Zvoliť varnú zónu“ a „Prevádzková teplota“, alebo „Funkcia Lock“ alebo „Timer(Časovač)“).

 Pozor! V prípade (napríklad) dlhšieho používania vypnutie vamej zóny nemusí byť bezprostredné, pretože v priebehu ochladzovacej fázy sa na displeji varných zón objaví značka „H“ čo indikuje, že je v tejto fáze.

Počkajte, kým sa displej vypne skôr ako sa priblížite k varnej zóne.

Displej varná zóna

na displejoch týkajúcich sa oblasti varenia bude uvedené:

|                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Varná zóna zapnutá                  |    |
| Power Level                         |    |
| Residual Heat Indicator             |    |
| Pot Detector                        |    |
| Funkcia Bridge aktívna              |  |
| Funkcia Temperature Manager aktívna |  |
| Funkcia Child Lock aktívna          |  |

Charakteristiky dosky

### ● Safe Activation

Výrobok sa aktivuje iba v prítomnosti hrncov na varných zónach: proces zohrievania sa nespustí alebo sa preruší v prípade neprítomnosti alebo odobratia hrncov.


### ● Pot Detector

Výrobok automaticky zistí prítomnosť hrncov na varných zónach.

### ● Safety Shut Down

Z bezpečnostných dôvodov má varenie maximálnu dobu prevádzky, ktorá závisí od nastavenej úrovne výkonu.


### ● Residual Heat Indicator

Pri vypnutí jednej alebo viacerých varných zón je prítomnosť zvyškového tepla signalizovaná príslušným znamením viditeľným na displeji zodpovedajúcej zóny pomocou symbolu .

Prevádzka

Poznámka: Pre aktiváciu ktorejkoľvek funkcie je potrebné najprv aktivovať požadovanú zónu.

### ● Zapnutie


Stlačte (jemne sa dotknite)  tlačidla ON/OFF varnej dosky/ odsávača

Zapne sa kontrolné svetlo, čím signalizuje, že varná doska/odsávač je pripravený na použitie

Stlačte znova pre vypnutie


**Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.**

### ● Voľba varných zón


Dotknite sa (stlačte) tlačidla voľby  zodpovedajúce požadovanej varnej zóny.

### ● 9 Power Level


Doska je vybavená 9 úrovňami výkonu

Dotknite sa (stlačte) tlačidla voľby  pre zvýšenie úrovne výkonu,

Dotknite sa (stlačte) tlačidla voľby  pre zníženie úrovne výkonu,

Úroveň výkonu sa uvádza na displeji zvolenej zóny: 

### ● Power Booster

Výrobok je vybavený prídavnou úrovňou výkonu (nad úrovňou ) , ktorá zostáva aktívna 5 minút, potom sa výkon vráti na predchádzajúcu úroveň.

Dotknite sa (stlačte) tlačidla voľby  pre zvýšenie úrovne výkonu (nad úrovňou ) a aktivujte Power Booster

Úroveň Power Booster je označená na displeji zvolenej zóny symbolom „P“

Pozn.: varná zóna **4** (OBR.19), nedisponuje časovačom pre Power Booster

pre deaktiváciu Power Booster stlačte



### ● Bridge Zones

varné zóny sú vďaka funkcii Bridge schopné pracovať kombinovaným spôsobom, pričom tvoria jedinú zónu s touto istou úrovňou výkonu. Táto funkcia umožňuje homogénne varenie s pekáčmi a hmcami značných rozmerov.

Je možné použiť v páre prednú varnú zónu „Master“ so zodpovedajúcou zónou na zadnej strane „Sekundárna“ (pre overenie na ktorých zónach je dostupná táto funkcia nahľadnite do obrázkovej časti tejto príručky).

Pre aktiváciu funkcie Bridge:

- **zvoľte varnú zónu „Master“** (ktorá musí byť na úrovni výkonu 0)

- **podržte stlačené** až do vydania zvukového signálu, po ktorom bude nasledovať zobrazenie symbolu „“ blikajúceho, na displeji (7) varnej zóny „Sekundárna“

- **zvoľte varnú zónu „Sekundárna“** do 3 sekúnd

- **nastavte prevádzkovú úroveň (výkon)** z varnej zóny „Master“, ktorá sa zobrazí na príslušnom displeji (7)

Poznámka: pre deaktiváciu funkcie Bridge **postačuje uviesť** varnú zónu do teploty .

### ● Temperature Manager

Temperature Manager je kontrolná funkcia, ktorá umožňuje udržiavanie tepla pri konštatnej teplote a pri optimalizovanej úrovni výkonu medzi 0 a 1, ideálnej pre udržanie už pripravených jedál teplých.

Funkcia Temperature Manager sa aktivuje pri prvom stlačení

klávesu

Na displeji zóny, ktorá pracuje vo funkcii Temperature Manager sa objaví symbol .

### ● Child Lock

Child Lock umožňuje zabrániť tomu, aby deti mohli náhodne zapnúť varné zóny a odsávaciu zónu zabránením aktivácie ktorejkoľvek funkcie.

Funkcia Child Lock sa môže aktivovať iba so zapnutým výrobkom, ale s vypnutými varnými zónami (a odsávacou zónou).

**Aktivácia:**

• stlačte a podržte stlačené súčasne (FR) a

• potom znovu a **volič** (2-FR), zvukový signál signalizuje, že funkcia Child Lock je aktívna a zobrazí sa na displejoch (7).

**Deaktivácia:**

• stlačte a podržte stlačené súčasne (2-FR) a



• potom znovu

zvukový signál signalizuje, že funkcia Child Lock je deaktivovaná, zmizne na displejoch (7).

**Dočasná deaktivácia:** je možné použiť jednu varnú zónu aj s aktívnou funkciou Child Lock.

**Postupujte nasledovne:**

• stlačte a podržte stlačené súčasne (2-FR) a



Teraz môžete používať normálne varnú zónu, funkcia Child Lock sa reaktivuje pri vypnutí varnej dosky.

### ● Timer

Funkcia Timer je odpočítavanie, ktoré je možné nastaviť, aj súčasne, na každej varnej zóne (a na odsávacej zóne).

Po ukončení nastaveného obdobia sa varná zóna (alebo odsávacia zóna) automaticky vypne a užívateľ bude upozornený príslušným zvukovým signálom.

Časovač sa aktivuje stlačením symbolu

akonáhle časovač dokončí obrátené odpočítavanie, ozve sa zvukový signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením ľubovoľného tlačidla na doske), zatiaľ čo displej (10) bliká so symbolom .

**Nastavenie funkcie Timer (Časovač) pre varnú dosku**

• Vyberte varnú zónu

• Stlačte pre vstup do funkcie nastavenia.

• Nastavte dobu trvania časovača:

stlačte volič , pre zvýšenie času automatického vypnutia

stlačte volič pre zníženie času automatického vypnutia

Ak je to žiaduce, opakujte pre ostatné varné zóny.

Poznámka: Každá varná zóna môže mať nastavený rôzny časovač, na displeji (10) sa na 10 sekúnd objaví obrátené odpočítavanie poslednej vybratej dosky, potom sa zobrazí odpočítavanie v zadnej strane s menším časom.

**Pre vypnutie časovača:**

• nastavte hodnotu časovača na , prostredníctvom





• vypnite varnú dosku, prostredníctvom

Poznámka: funkcia ostane aktívna, ak sa medzičasom nestlačia ostatné tlačidlá.

Poznámka: naboku varnej zóny, s použitým časovačom,

sa objaví symbol

### ● Egg Timer

Funkcia Egg Timer je nezávislé odpočítavanie z varných zón (a z odsávačej zóny). Po ukončení nastaveného obdobia bude užívateľ upozomený príslušným zvukovým signálom.

Egg Timer sa aktivuje stlačením

Poznámka: pre nastavenie funkcie Egg Timer vykonajte ten istý postup ako pre funkciu Timer.

### ● Power Limitation

Funkcia Power Limitation umožňuje nastavenie prevádzky výrobu a obmedzenie jeho absorpčného maxima.

Poznámka: nastavenie musí prebiehať pri vypnutej doske,

bez stlačenia tlačidla , počas pripájania varnej plochy k elektrickej sieti alebo pri opätovnom zapojení elektrickej siete, a to do 2 minút.

Pre nastavenie funkcie Power Limitation:

- stlačte

- naďalej držte stlačené tlačidlo a stlačte a uvoľnite

tlačidlo

- vydá sa krátky zvukový signál

- naďalej držte stlačené tlačidlo a stlačte a uvoľnite

tlačidlo (2-FL)

- teraz môžete uvoľniť tlačidlo

– na displeji (7) zóny FL sa striedavo zobrazia symboly „C“ a „0“, ktoré signalizujú, že je možné vykonať nastavenie

– na displeji (7) zóny RL sa zobrazuje aktuálne nastavenie\*\*

0 = 7,4 KW

1 = 3,1 KW

2 = 4,5 KW

\*\* predvolené je nastavenie nastavené na 7,4 kW

- na zmenu nastavenia funkcie Power Limitation stlačte (2-FL)

- na uloženie vykonaného nastavenia stlačte na 2 sekundy: na potvrdenie vykonania nastavenia zaznie dlhší zvukový signál.

- stlačte pre návrat z funkcie

## POUŽITIE ODSÁVAČA

### ● Zapnutie

Stlačte (jemne sa dotknite) tlačidla ON/OFF varnej dosky/ odsávača

Zapne sa kontrolné svetlo, čím signalizuje, že varná doska/odsávač je pripravený na použitie

Stlačte znova pre vypnutie

**Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.**

### ● Zapnutie odsávača:

Dotknite sa (stlačte) tlačidlo voľby pre aktiváciu odsávača

### ● Rýchlosť (výkon) odsávania:

dotknite sa (stlačte) tlačidla voľby pre zvýšenie rýchlosti (výkonu) odsávania (0-10),

dotknite sa (stlačte) tlačidla voľby pre zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania (10-0),

### ● Timer

Časovač sa aktivuje, od ktorejkoľvek rýchlosti, stlačením



symbolu

na displeji (10) sa zobrazí obrátené odpočítavanie,

na displeji (9) sa objaví symbol

### **Nastavenie časovača pre odsávač**

Je možné zasiahnuť a zmeniť prednastavené časy vypnutia. Zmena sa vykoná pomocou aktivovaného časovača.


- Stlačte  pre zvýšenie času automatického vypnutia
- Stlačte  pre zníženie času automatického vypnutia

● Indikátor nasýtenia filtrov  
Odsávač pár signalizuje, keď je potrebné vykonať údržbu filtrov:

Tukový filter  
rozsvieti sa kontrolka „FILTER“ (11)

Zápachový filter s aktívnym uhlím  
bliká kontrolka „FILTER“ (11)


● Reset saturácie filtrov  
Po vykonaní údržby filtrov (tukový a/alebo s aktívnym uhlím)


podržte stlačené tlačidlo ,  
kontrolka „FILTER“ zhasne a počítadlo indikátora sa znovu spustí.

● Aktivácia indikátora nasýtenia zápachového filtra s aktívnym uhlím

Tento indikátor je zvyčajne vypnutý.

Pri jeho aktivácii postupujte nasledovne:

- na zapnutie scieho povrchu stlačte   
- keď sú motor nasávania a varné plochy vypnuté, stlačte a

podržte stlačené tlačidlo .

- rozsvieti sa „FILTER“ a potom sa vypne, čo signalizuje, že aktivácia prebehla.

● Deaktivácia indikátora nasýtenia zápachového filtra s aktívnym uhlím


zopakujte vyššie uvedený postup pre aktiváciu  
rozblík sa „FILTER“ a potom sa vypne, čo signalizuje, že deaktivácia prebehla.

● **Automatická prevádzka odsávača pár so SNAP®**

Pre spojenie medzi odsávačom pár a jednotkou SNAP®, nahľadnite do príručky dodanej s jednotkou SNAP® alebo navštívte [www.elica.com](http://www.elica.com).

Poznámka: SNAP® je pomocná odsávací jednotka schopná fungovať spolu s odsávačom pár.

Pre aktiváciu tejto funkcie:

Krátko stlačte , LED „(A)“ a LED SNAP (11) sa rozsvietia, čím ukazujú, že odsávač pár pracuje v tomto režime.

**Spotrebič 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 spotrebiču musí byť súčasťou obvodu s certifikáciou pre bezpečné veľmi malé napätie (SELV).**

• **výrobca tohto spotrebiča odmieta akúkoľvek zodpovednosť za prípadné problémy, škody alebo požiar spôsobené poruchami a/alebo problémami súvisiacimi s nesprávnou činnosťou a/alebo chybnou inštaláciou SÚPRAVY.**

#### 4.1 Tabuľky výkonu

| Stupeň výkonu |            | Typ varenia                                  | Použitie stupňa<br>(indikácia pridruží skúsenosť a návyky varenia)                                                                                            |
|---------------|------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Max výkon     | Boost      | Rýchlo zohriať                               | Ideálny pre zvýšenie teploty potravín v krátkej dobe až do rýchleho varu v prípade vody alebo rýchlo ohriať tekutiny z varenia                                |
|               | 8-9        | Vyprážať - vriieť                            | Ideálny pre zapraženie, začínať varenie, vyprážať mrazené výrobky, vriieť rýchlo                                                                              |
| Vysoký výkon  | 7-8        | Opieť - osmažiť - vriieť - grilovať          | Ideálny pre smaženie, udržať nažive vrenie, varenie a grilovanie (pre krátku dobu, 5 až 10 minút)                                                             |
|               | 6-7        | Opieť - variť - dusiť - osmažiť - grilovať   | Ideálny pre smaženie, udržať mierne vrenie, varenie a grilovanie (pre priemernú dobu, 10-20 minút), predhriatie príslušenstva                                 |
| Stredný výkon | 4-5        | Variť - dusiť - osmažiť - grilovať           | Ideálny pre dusenie, udržiavať jemné varenie (pre dlhú dobu). Zamiešanie cestovín                                                                             |
|               | 3-4        | Variť - povrieť - zahustiť - miešať          | Ideálny pre pomalé varenie (ryža, omáčky, pečienky, ryby) v prítomnosti doprovodných kvapalín (napr. voda, víno, vývar, mlieko), miešanie cestovín            |
|               | 2-3        | Variť - povrieť - zahustiť - miešať          | Ideálny pre pomalé varenie (objem menej ako jeden liter: ryža, omáčky, pečienka, ryby), v prítomnosti doprovodných kvapalín (napr. voda, víno, vývar, mlieko) |
| Nízky výkon   | 1-2        | Roztopiť - rozmraziť - udržať teplé - miešať | Ideálny pre zmäkčovanie masla, ľahko roztaviť čokoládu, rozmrazovanie malých výrobkov                                                                         |
|               | 1          | Roztopiť - rozmraziť - udržať teplé - miešať | Ideálny pre udržanie v teple malé porcie čerstvo uvarených jedál alebo udržanie teploty jedál a miešanie rizota                                               |
| OFF           | Výkon nula | Oporná plocha                                | Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla z konca varenia, signalizované s H-L-O)                                        |

## 4.2 Tabuľka varenia

| Kategória potravín   | Jedlá a druh varenia | Stupeň výkonu a priebeh varenia                       |           |                                     |       |
|----------------------|----------------------|-------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------|-------|
|                      |                      | Prvá fáza                                             | Výkon     | Druhá fáza                          | Výkon |
| Cestoviny, ryža      | Čerstvé cestoviny    | Ohrev vody                                            | Booster-9 | Varenie cestovín a udržiavanie varu | 7-8   |
|                      | Čerstvé cestoviny    | Ohrev vody                                            | Booster-9 | Varenie cestovín a udržiavanie varu | 7-8   |
|                      | Varená ryža          | Ohrev vody                                            | Booster-9 | Varenie cestovín a udržiavanie varu | 5-6   |
|                      | Rizoto               | Osmazeňenie a praženie                                | 7-8       | Varenie                             | 4-5   |
| Zelenina, strukoviny | Varené               | Ohrev vody                                            | Booster-9 | Uvarenie                            | 6-7   |
|                      | Vyprážené            | Ohrev oleja                                           | 9         | Vyprážanie                          | 8-9   |
|                      | Restované            | Ohrev príslušenstva                                   | 7-8       | Varenie                             | 6-7   |
|                      | Dusené               | Ohrev príslušenstva                                   | 7-8       | Varenie                             | 3-4   |
|                      | Osmazeňené           | Ohrev príslušenstva                                   | 7-8       | Osmazeňenie do zlata                | 7-8   |
| Mäsa                 | Pečené               | Opečenie mäsa do zlata s olejom (ak s maslom výkon 6) | 7-8       | Varenie                             | 3-4   |
|                      | Grilované            | Predhrievanie hrnca                                   | 7-8       | Grilovanie na oboch stranách        | 7-8   |
|                      | Opečené              | Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)               | 7-8       | Varenie                             | 4-5   |
|                      | Na šťave/dusené      | Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)               | 7-8       | Varenie                             | 3-4   |
| Ryba                 | Grilovaná            | Predhrievanie hrnca                                   | 7-8       | Varenie                             | 7-8   |
|                      | Na šťave/dusená      | Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)               | 7-8       | Varenie                             | 3-4   |
|                      | Vyprážaná            | Ohrev oleja alebo tuku                                | 8-9       | Vyprážanie                          | 7-8   |
| Vajcia               | Praženicce           | Ohrievanie panvice s maslom alebo tukom               | 6         | Varenie                             | 6-7   |
|                      | Omelety              | Ohrievanie panvice s maslom alebo tukom               | 6         | Varenie                             | 5-6   |
|                      | Na mätko/na tvrdo    | Ohrev vody                                            | Booster-9 | Varenie                             | 5-6   |
|                      | Lievance             | Ohrievanie panvice s maslom                           | 6         | Varenie                             | 6-7   |
| Omáčky               | Paradajková          | Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)               | 6-7       | Varenie                             | 3-4   |
|                      | Ragú                 | Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)               | 6-7       | Varenie                             | 3-4   |
|                      | Bešamel              | Príprava základu (roztopiť maslo a múku)              | 5-6       | Privedenie do mierného varu         | 3-4   |
| Dezerty, krémy       | Crema pasticcera     | Privedenie mlieka k varu                              | 4-5       | Udržať mieme vrenie                 | 4-5   |
|                      | Pudingy              | Privedenie mlieka k varu                              | 4-5       | Udržať mieme vrenie                 | 2-3   |
|                      | Ryžový nákyk         | Ohrev mlieka                                          | 5-6       | Udržať mieme vrenie                 | 2-3   |

## 5. Údržba

### Údržba varnej dosky

**Pozor!** Pred každým čistením alebo údržbou sa uistite, že varné zóny sú vypnuté a indikátor tepla zmizol.

#### 5.1 Čistenie

Varná doska sa čistí po každom použití.

##### **Dôležité:**

Nepoužívajte abrazívne hubky, drôtenky. Ich použitie by po čase mohlo zničiť sklo.

Nepoužívajte dráždivé chemické čistiace prostriedky, ako sú spreje pre rúry alebo odstraňovače škvŕn.

Po každom použití nechajte varnú dosku vychladnúť a vyčistite ju odstránením zaschnutých zvyškov a škvŕn od zvyškov potravín.

Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru poškodzujú varnú dosku a musia sa okamžite odstrániť.

Soľ, cukor a piesok by mohli poškrabať povrch skla.

Používajte jemnú handričku, papierové uteráky alebo špecifické výrobky pre čistenie varnej dosky (postupujte podľa pokynov výrobcu).

##### **NEPOUŽÍVAJTE PARNÉ ČISTIČE!!!**

##### **Dôležité:**

V prípade náhodných a nečakaných únikov kvapalín z hrncov je možné zasiahnuť prostredníctvom vypúšťacieho ventilu nachádzajúceho sa na spodnej časti výrobku tak, aby sa mohol odstrániť prípadný zvyšok a aby sa mohlo vykonať čistenie s maximálnou hygienickou bezpečnosťou.

Obr. 18

Pre komplexnejšie a hlbšie čistenie sa môže úplne odobrať spodná vaňa.

Obr. 19

##### **Čistenie kovovej mriežky:**

Mriežku musíte umývať ručne horúcou vodou a neutrálnym čistiacim prostriedkom a starostlivo osušiť, aby ste zabránili oxidáciám.

### Údržba odsávača:

#### **Čistenie**

Na čistenie používajte **VÝLUČNE IBA** navlhčenú handru s neutrálnymi tekutými čistiacimi prostriedkami. **NA ČISTENIE NEPOUŽÍVAJTE NÁRADIE ANI NÁSTROJE!**

Vyhňte sa používaniu produktov s obsahom abrazív.

#### **NEPOUŽÍVAJTE ALKOHOOL!**

#### Protitukový filter

##### **Spracováva tukové častice pochádzajúce z varenia.**

Musí sa vyčistiť raz za mesiac (alebo keď systém indikácie saturácie filtrov signalizuje túto nutnosť), neagresívnymi čistiacimi prostriedkami ručne alebo v umývačke riadu pri nízkych teplotách a krátkom cykle.

Pri umývaní v umývačke riadu sa protitukový filter môže odfarbiť, ale jeho filtračné vlastnosti sa absolútne nezmenia.

Obr. 15

#### Filter S Aktívnym Uhlím - Keramický

##### **(iba pre filtračnú verziu)**

Spracováva nepríjemné zápachy pochádzajúce z varenia.

Výrobok je vybavený 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 zaisťuje konštantnú filtračnú účinnosť na 5 rokov.

Pozor! Filtre neukladajte na dno rúry, ale položte ich na plech a tento uložte do strednej výšky.

Obr. 17 – 17a – 17b – 17c

## 5.2 Vyhľadávanie závad

| KÓD CHYBY                                                  | OPIS                                                                  | MOŽNÉ PRÍČINY                                                                          | ODSTRÁNENIE CHYBY                                        |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| E2                                                         | Zóna prikazov sa vypne z dôvodu príliš vysokej teploty                | Vnútorná teplota elektronických častí je príliš vysoká                                 | Pred ďalším použitím počkajte, kým varná doska vychladne |
| E3                                                         | Nevhodná nádoba                                                       | Strata magnetických vlastností                                                         | Odstráňte hrniec                                         |
| E5                                                         | Komunikačné problémy medzi užívateľským rozhraním a indukčným modulom | Do modulu neprichádza prúd, napájací kábel nie je správne pripojený alebo je poškodený | Odpojte varnú dosku od siete a skontrolujte pripojenie   |
| <b>Pre všetky signalizácie chyby ( E ... U ... C ... )</b> | Zavolajte asistenčnú technickú službu a oznámte kód chyby             |                                                                                        |                                                          |

## 5.3 Asistenčná služba

Pred skontaktovaním sa s Asistenčnou službou

1. Skontrolujte, či nemôžete vyriešiť problém sami na základe bodov opísaných v „Vyhľadávanie porúch“.
2. Vypnite a zapnite zariadenie, aby ste zistili, či sa problém vyriešil.

**Ak po vyššie uvedených kontrolách porucha pretrváva, obráťte sa na najbližšiu Asistenčnú službu.**

A kézikönyvben leírtakat szigorúan tartsa be. A kézikönyvben leírtak be nem tartása miatt bekövetkező esetleges kellemetlenségekért, károkért vagy tűzkárokért felelősséget nem vállalunk. A készülék kizárólag háztartási felhasználásra készült, élelmiszerek főzésére és a főzésből keletkezett füstök elszívására. Ettől eltérő célú felhasználása nem engedélyezett (pl. légtér fűtése). A gyártó nem terheli felelősség a készülék nem rendeltetésszerű használata, illetve a vezérlőparancsok hibás beállítására esetén.

A készülék esztétikailag eltérhet a kézikönyvben található rajzoktól, de a használati, karbantartási és telepítési utasítások nem változnak.

- ⓘ Olvassa el az utasításokat: fontos beszerelési, használati és biztonsági információt tartalmaznak.
- ⓘ Ne végezzen elektromos módosításokat a készüléken.
- ⓘ Mielőtt a készülék telepítését megkezdené ellenőrizze, hogy minden alkatrésze ép-e. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.
- ⓘ Ellenőrizze a készülék épségét mielőtt elkezdené az üzembe helyezést. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

Megjegyzés: A „(\*)” jelzésű részek opcionális kiegészítők, amelyek csak az egyes modellek tartozékai, illetve olyan részek, amelyek nem részei a csomagnak, külön kell ezeket beszerezni.

## ⚠ 1. Figyelmeztetések

**Figyelem!** Szigorúan tartsa be a következő utasításokat: ● A készüléket bármilyen telepítés előtt kösse le az elektromos hálózathoz. ● A telepítést, illetve a karbantartást szakember végezheti, a gyártó utasításai szerint, valamint a helyi biztonsági előírásoknak megfelelően. Ne javítsa vagy cserélje le a készülék egyetlen részét sem, hacsak azt a felhasználói kézikönyv kifejezetten nem jelöli. ● A készülék földelése jogszabály szerint kötelező. ● Az elektromos tápkábelnek kellő hosszúságúnak kell lennie ahhoz, hogy a bútorba épített készülék elektromos csatlakoztatása kivitelezhető legyen. ● Annak érdekében, hogy a beszerelés a hatályos biztonsági szabályoknak megfeleljen, egy multipoláris kapcsoló szükséges, amely biztosítja az

elektromos hálózat lekapcsolását 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 készülék és a hozzáférhető részek működés közben felmelegedhetnek. Ügyeljen rá, hogy ne érintse az átforrósodott elemeket. ● Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játszanak a készülékkel! Tartsa a gyermekeket távol és felügyelet alatt, tekintve, hogy a készülék hozzáférhető részei használat közben nagyon felmelegedhetnek. ● A szívritmus-szabályozó készülékkel és aktív berendezésekkel élők számára az indukciós főzőlap használata előtt ellenőrizni kell, hogy az illető szívritmus-szabályozója összeférhető-e a készülékkel. ● A használat során és azt követően ne érintse meg a készülék felhevült elemeit. ● Kerülje a ruhaneműkkel vagy egyéb gyúlékony anyagokkal való érintkezést, amíg a készülék összes alkatrésze nem hűlt le elegendően, tűzveszély. ● Ne helyezzen gyúlékony anyagot a készülékre, vagy annak közelébe. ● A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra gyulladnak. Ne hagyja felügyelet nélkül a zsírban és olajban gazdag ételek főzését. ● Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében. ● A készülék nem vezérelhető külső programórával vagy speciális távvezérlővel. ● A felügyelet nélkül hagyott zsírban és olajban gazdag ételek főzése veszélyes lehet és tüzet okozhat. ● A főzési munkálatokat felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést

folyamatosan felügyelni kell. ● SOHA ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Ellenkezőleg, kapcsolja ki a készüléket és fojtsa el a lángokat, például egy fedővel vagy egy tűzálló pokróccal. Tűzveszély: ne rakodjon a főzőlap felületére. ● Ne használjon gőztisztító gépeket, áramütés veszélye. ● Ne tegyen fém tárgyakat, mint például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak. ● Mielőtt az elektromos hálózatra kötné a készüléket, 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 vezérlőszennel kapcsolja ki a főzőlapot és ne a lábas érzékelőre hagyatkozzon. ● Kerülje a folyadékok kiömlését. Főzésnél, illetve forralásnál csökkentse a hőfokot. ● Ne hagyja üresen, illetve ne tegyen üres serpenyőt vagy lábast a bekapcsolt melegítő részekre. ● Ha befejezte 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 készüléket. ● Soha ne melegítsen élelmiszert tartalmazó lezárt dobozt vagy konzervet anélkül, hogy felnyitná: felrobbanhat! Ez a figyelmeztetés a többi, más típusú főzőlapra is vonatkozik. ● Az olyan nagy teljesítményű funkciók, mint a booster, nem használható bármilyen típusú folyadék melegítéséhez, mint amilyen például a sütőolaj. A túl magas hőmérséklet veszélyes lehet.


Ilyen esetben használjon alacsonyabb teljesítményfokozatot. ● A főzőedényeket közvetlenül a főzőlapra kell helyezni, középre igazítva. Semmilyen esetben se tegyen semmilyen tárgyat a főzőlap és a főzőedény közé. ● Magas hőmérséklet esetén a készülék automatikusan csökkenti a főzőzóna teljesítményfokozatát. ● Bármiféle tisztítási vagy karbantartási művelet előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, kihúzva a vezetékét vagy lekapcsolva a lakás főkapcsolóját. ● Minden telepítési vagy karbantartási folyamathoz viseljen munkavédelmi kesztyűt. ● A készüléket 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 készülék biztonságos használatával és a benne rejlő veszélyek megértésével kapcsolatos utasításokat. ● Ellenőrizze, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel. ● A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik. ● A helyiségben megfelelő szellőztetés legyen, amikor a készüléket más gáz- vagy tüzelőberendezéssel egyidejűleg használja. ● A készüléket gyakran tisztítsa mind belül, mind kívül (LEGALÁB HAVI EGYSZER), mindenképp tartsa be a karbantartási utasításokban leírtakat. ● A készülék tisztításának és a szűrők cseréjének és tisztításának be nem tartása tűzveszélyt okoz. ● Szigorúan tilos a flambé főzési technika. ● A nyílt láng használata a szűrők számára káros és tüzet okozhat, ezért minden esetben kerülje. ● Felügyelet mellett süssön, hogy elkerülje,



hogy az olaj túlforrósodva tüzet fogjon. ● **FIGYELEM:** Amikor a főzőlap működésben van, akkor a készülék elérhető részei felmelegedhetnek. ● Figyelem! Ne csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz, amíg a telepítést nem fejezte be. ● Ami a műszaki és biztonsági intézkedéseket illeti a füstelvezetéshez, kifejezetten tartsa be a felelős helyi hatóságok szabályait. ● A beszívott levegőt engedje gáztüzelésű vagy egyéb üzemanyaggal működő berendezések füstelszívó csatornájába. ● Soha ne alkalmazza a készüléket a megfelelően felszerelt rács nélkül! ● Csak a készülékhez szolgáltatott rögzítő csavarokat használja a telepítéshez, vagy ha nem jár a készülékhez, vásároljon megfelelő csavarokat. Használjon megfelelő méretű csavarokat, amelyeket a Telepítési utasításban azonosítottak. ● Ha ez a készülék és egyéb nem villamos energiával működő készülék egyidejűleg működik, 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.

A készülék a 2012/19/EK - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (elektromos és elektronikus berendezések hulladékaira vonatkozó) irányelv szerinti megfelelőségi tanúsítással rendelkezik. Azzal, hogy gondoskodik a termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket. A terméken, vagy



az azt kísérő dokumentáción szereplő  jelölés jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre kell szállítani. Ártalmatlanítását a helyi hulladékgazdálkodási szabályoknak megfelelően végezze. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal,

ahol a terméket vásárolta.

A készüléket a következő szabványok szerint tervezték, tesztelték és hozták létre:

- Biztonság: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Teljesítmény: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. A helyes használat a környezetszennyezés csökkentése érdekében: Amikor főzni kezd, akkor kapcsolja be a 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 kézikönyvben megadott maximális átmérőjű csatorarendszert.

## 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 hőtáadás azonnal megszakad, ezzel nincs felesleges hőleadás.

### **2.1 Főzőedények**

**Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyeken**



szerepel a  jelölés.

Fontos:

A főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében ne használjon:

- nem teljesen egyenes aljú főzőedényt;
- zománczott aljú fém főzőedényt;
- durva aljú főzőedényeket, 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 alja teljesen ferromágneses anyagból készüljön. Ellenkező esetben csökken a hőtáadás hatékonysága és egyenletessége, így a serpenyő/fazék felületének hőmérséklete nem lesz alkalmas főzésre.



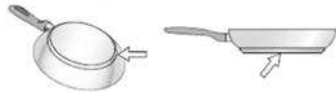
NEM!

- Az alja ne tartalmazzon alumíniumot: az edény nem melegszik fel és elképzeltető, hogy nem ismerik fel az induktorok.



NEM!

- Nem sík vagy durva felületű alj. Csökken az induktor és az edények érintkezési felülete, ezáltal a hatékonyság és a főzési élmény is.



IGEN!

Fontos: soha ne helyezze a forró edényt a főzőlap vezérlőpanelére.

### 2.1.1 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.

### 2.1.2 Javasolt edényátmérő

**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.

A jobb eredmények érdekében javasolt:

- A főzőzóna átmérőjével azonos átmérőjű serpenyőket és lábaskokat használni.
- Amikor csak lehetséges, hagyja a lábason a fedőt a főzés teljes ideje alatt, különösen a 22 cm átmérőt meghaladó edények esetében.
- A főzőlapon kijelölt főzőzóna közepére helyezze a lábast.

### Az elszívó alkalmazása

Az elszívórendszerrel beszívó vagy külső őrítő illetve szűrős belső keringtető verzióban is lehet használni.



Beszívó

7. ábra

A gőzöket egy sor cső vezeti el kívülre (külön kell megvásárolni), amelyeket a csomagban található karimára rögzítettek.

A kieresztő cső átmérője legyen a csatlakozógyűrű

átmérőjével azonos:

- négyszögletes kimenet esetén: 222 x 89 mm
- kerek kimenet esetén Ø 150 mm (\*)

További információkhoz lásd a beszívó verzió kiegészítőire vonatkozó oldalt a kézikönyv ábrákat tartalmazó részén.

Csatlakoztassa a tömlős terméket a falra megfelelő átmérőjű levegőkimenettel (csatlakozó karima).

Kiseb átmérőjű tömlők és fali kieresztő lyukak csökkentik az elszívóteljesítményt és drasztikusan növelik a zajszintet.

Erre vonatkozó minden felelősség kizárt.

- ⚠ A lehető legrövidebb csövet használja.
- ⚠ A lehető legkevesebb mennyiségű kanyart használja (a kanyarok maximális szöge: 90°).
- ⚠ Kerülje a csatolászakaszban a drasztikus cseréket.



Szűrőverzió

ábra 10

A beszívó levegőt megfelel zsírszűrővel és szagszűrővel szűri, mielőtt ismét a szobába engedi.

A terméket a szabványos telepítéshez szükséges minden felszereléssel együtt szállítjuk, levegőkimenettel a bútor állványzatának frontális részén. További információkhoz lásd a szűrő verzió kiegészítőire vonatkozó oldalt a kézikönyv ábrákat tartalmazó részén.

**Keresse fel a következő honlapokat: [www.elica.com](http://www.elica.com) és [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) az elérhető készlet teljes skálájának megtekintéséhez, hogy különböző telepítéseket végezhesen, legyen az a szűrő vagy beszívó.**

### 3. Felszerelés

• A készülék telepítését és elektromos hálózatra való csatlakoztatását csak szakember végezheti.

A készüléket úgy tervezték, hogy egy 2-6 cm vastag munkalapba épüljön TOP telepítés esetén; 2,5-6 cm vastag munkalapba FLUSH telepítés esetén.

A főzőlap és a fal közötti minimális távolságnak elöl legalább 5 cm-re, oldaltól 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.**

### 3.1 Villamos bekötés

ábra 3

• Húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz. • A beszerelést a beszerelésre és a biztonságra vonatkozó hatályos szabályokban jártas szakember végezheti. • A gyártó nem vállal felelősséget a jelen bekezdésben hivatkozott irányelvek be nem tartása miatt bekövetkező személyi, dologi vagy állatokra ért károkért. • A tápkábelnek elegendő hosszúságúnak kell lennie ahhoz, hogy a munkalapról a főzőlapot ki lehessen emelni. • Győződjön meg róla, hogy az adattáblán feltüntetett feszültségérték megfelel a hálózati feszültségnek. • Ne használjon hosszabbítót. • A földelő kábel 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a többi kábel. • Amennyiben a háztartási készülék nem rendelkezik tápkábelrel, 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 használjon. • A kábel egyetlen ponton sem haladhatja meg 50°C fokkal a környezeti hőmérsékletet. A készüléket az elektromos hálózathoz való tartós csatlakoztatásra tervezték.

• Figyelem! Mielőtt visszakötné a készüléket az elektromos hálózatra, ellenőrizze a készülék helyes működését, minden esetben ellenőrizze, hogy a hálózati kábel helyesen lett-e beszerelve. • Figyelem! Az összekötő kábelt hivatalos műszaki szervíznek vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell kicserélnie.

Megjegyzés: A termék Power Limitation funkcióval működik, amely lehetővé teszi, hogy beállítsa az elnyelt kW maximális

### küszöbértékét

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.

### 3.3 Felszerelés

#### A telepítés megkezdése előtt:

- Miután kicsomagolta a készüléket, győződjön meg róla, hogy nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a **vizszonteladóval vagy a Vevőszolgálattal, mielőtt** hozzákezdene a beszereléshez.
- Ellenőrizze, hogy a megvásárolt termék a beszerelésre kiválasztott zóna méretének megfelelő.
- Ellenőrizze, hogy a csomagolásban ne legyen (a szállítás miatt) csomagolóanyag (mint például zacskó csavarral, jótállás stb.), ezeket vegye ki és őrizze meg.
- Ellenőrizze továbbá, hogy a beszerelési zónában legyen elektromos csatlakozó

#### A bútor előkészítése a beépítéshez:

- A terméket ne telepítse hűtőberendezések, mosogatógépek, sütők, mosógépek és szárítógépek fölé.
- A bútor kivágását végezze el a főzőlapp behelyezése előtt! Távolítson el minden forgácsot és reszeléket.

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. formalevlasztó szerek, tartósítószer, zsírok, olajok, porok, régi ragasztók maradványai stb.); a ragasztót egyenletesen kell eloszlatni a keret teljes területén; a ragasztás után hagyja, hogy a ragasztó körülbelül 24 órán át száradjon.

1B-2B. ábra

**Figyelem! A csavarok és rögzítő elemek nem az útmutató szerinti felhelyezésének hiánya elektromos veszélyt okozhat.**

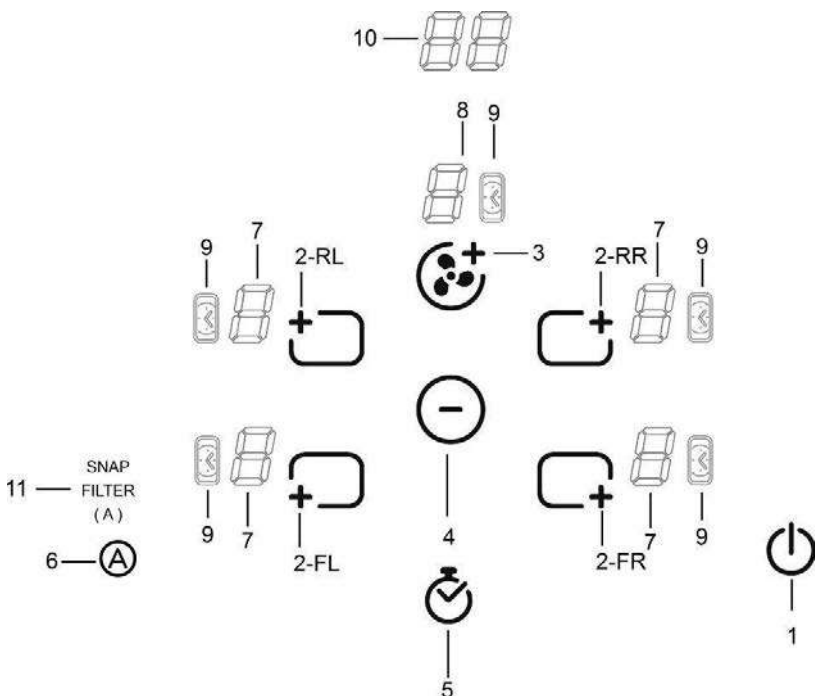
Megjegyzés: a termék helyes telepítéséhez javasolt a csöveket a következő jellemzőjű ragasztószalaggal szalagozni:

- rugalmas, puha PVC-ből készült fólia, akrilbázisú ragasztóval
- amely a DIN EN 60454 szabványnak megfelel
- lángmentesítő
- optimális ellenállás öregedéssel szemben
- a hőmérsékletingadozásokkal szemben ellenálló
- alacsony hőmérséklettel szemben ellenálló

## 4. Működése

### Vezérlőpanel

Megjegyzés: A parancsok kiválasztásához elegendő az azoknak megfelelő jelzéseket megérinteni (megnyomni).



Gombok

1. a főzőlap főző/elszívó lap BE/KI gombja
2. Főzőzóna választó  
Teljesítményszint növelés
3. Beszívó sebesség (teljesítmény) növelés
4. Teljesítményszint csökkentés  
Beszívó sebesség (teljesítmény) csökkentés  
Időzítő idő csökkentés
5. Időzítő bekapcsolás  
Időzítő idő növelés
6. Automatikus funkciók aktiválás  
Szűrők telítettségének visszaállítása

LED / kijelző

7. Teljesítményszint megjelenítés
8. Beszívó sebesség (teljesítmény) megjelenítés
9. Időzítő aktív kijelző
10. Időzítő idő kijelző
11. Automatikus beszívó funkció kijelző  
Szűrő asszisztencia kijelző  
Működés SNAP-pel kijelző


## A FŐZŐLAP HASZNÁLATA

### Tudnivalók a főzőlap vezérléséről

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 **„Biztonsági zárolás funkció”** vagy az **„Időzítő”** funkciók nélkül).

 **Figyelem!** Ha hosszabb időn keresztül használja (például), akkor a főzőzóna kikapcsolása lehet nem azonnali a hűtési fázis miatt; a főzőzónában a kijelzőn megjelenik a **H** szimbólum, amely jelzi, hogy ebben a fázisban van. Várja meg míg a kijelző elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne!

### Főzőzóna kijelzője

A főzőzónáknak megfelelő kijelző jeleníti meg az alábbiakat:

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| főzőzóna bekapcsolva            | <b>0</b>       |
| Teljesítményszint               | <b>1...9-P</b> |
| Fennmaradó hó kijelző           | <b>H</b>       |
| Edény felismerő                 | <b>U</b>       |
| Aktív híd működés               | <b>n</b>       |
| Hőmérsékletkezelő funkció aktív | <b>U</b>       |
| Child Lock funkció bekapcsolva  | <b>L</b>       |

### A főzőlap jellemzői

#### ● Önaktiválás

A termék csak akkor kapcsol be, ha a fűtőzónában edény van: a felmelegítési folyamat nem indul el és nem szakad meg az edények hiányában vagy eltávolítása esetén.

#### ● Edény felismerő

A termék automatikusan érzékeli az edényeket a főzőzónában.

#### ● Biztonsági kikapcsolás

Biztonsági okokból minden egyes főzőzónának van maximális működési ideje, amely a beállított teljesítményszinttől függ.


#### ● Fennmaradó hó kijelző

Egy vagy több főzőzóna kikapcsolásakor a fennmaradó hó jelenlétét megfelelő látható jelzés jelzi a hozzátartozó zóna kijelzőjén, a **H** szimbólummal.

#### Működés

Megjegyzés: Bármilyen funkció aktiválásához először aktiválja a kívánt zónát

#### ● Bekapcsolás

Nyomja meg (érintse meg)  a **főzőlap/elszívó BE/KI** gombot


A kémlelőfény bekapcsol és jelzi, hogy a főzőlap/elszívó használatra kész

Ismét nyomja meg a bekapcsoláshoz

**Megjegyzés: Ez a funkció elsőbbséget élvez a többi funkcióhoz képest.**


#### ● Főzőzóna kiválasztása


Érintse meg (nyomja meg) kívánt főzőzónának megfelelő

 + kiválasztógombot!

#### ● 9 teljesítményszint

A főzőlapon 9 teljesítményszint van


Érintse meg (nyomja meg) a  + kiválasztógombot a teljesítményszint növeléséhez:

érintse meg (nyomja meg) a  - kiválasztógombot a teljesítményszint csökkentéséhez:


A teljesítményszint a kiválasztott zóna kijelzőjén jelenik meg: **1...9**

#### ● Power Booster

A terméken van kiegészítő teljesítményszint (a **9** szinten túl), amely 5 percig marad aktív, majd visszatér az előző teljesítményre.

Érintse meg (nyomja meg) a kiválasztógombot  +, hogy növelje a teljesítményszintet (a **9** szinten túl) és aktiválja a Power Booster funkciót  
A Power Booster szintet a kiválasztott zóna kijelzője jelzi a **P\*** szimbólummal

JÓL JEGYEZZE MEG: a főzési területen **4** (19. ÁBRA) nincs Power Booster időzítő

a Power Booster kikapcsolásához nyomja meg a  gombot.


### ● Bridge Zones



A főzőzóna a Bridge funkciónak köszönhetően képes kombinált módban dolgozni, egyetlen zónát képezve azonos teljesítményszinten. Ezzel a funkcióval egyenletes főzést érhet el nagy méretű tálak és edények használatakor.

A frontális főzőzóna „Master” zónával és a hátsó „Másodlagos” zónával együtt használható.


(annak ellenőrzésére, hogy melyik zóna működik ezzel a funkcióval, tekintse meg a kézikönyv ábrákat tartalmazó részét).

A Bridge funkció aktiválásához:

- válassza ki a „Master” főzőzónát  (amely legyen 0 teljesítményszinten)

- tartsa lenyomva , amíg akusztikus jelzést hall, amelyet a  szimbólum követ villogó, a kijelzőn (7) a „Másodlagos” főzőzónánál


- válassza ki a „Másodlagos” főzőzónát 3 másodpercen belül

- állítsa be a működési szintet (Teljesítmény)  a zónából a „Master” zónánál amely megjelenik a vonatkozó kijelzőn (7)

Megjegyzés: a Bridge funkció kikapcsolásához elég, ha a főzőzónát  hőmérsékletre állítja.

### ● Temperature Manager

A Temperature Manager egy olyan ellenőrző funkció, amely lehetővé tesz a hő megtartását állandó hőmérsékleten 0 és 2 között optimalizált teljesítményszinten; ideális már kész ételek melegen tartására.

A Temperature Manager a  gomb első megnyomásával aktiválódik

A Temperature Manager módban működő zóna kijelzőjén megjelenik a  szimbólum



### ● Child Lock


A Child Lock funkcióval elkerülheti, hogy főzőzónák és elszívőzónák véletlenül bekapcsoljanak, megakadályozva a funkció bekapcsolását.

A Child Lock csak bekapcsolt termékkel, de kikapcsolt főzőzónákkal (és elszívő zónával) aktiválható.


### Bekapcsolása:

• nyomja meg a gombokat és tartsa lenyomva egyszerre a


 (FR) és  gombot

• ezután ismét és a kiválasztó:  (2-FR); akusztikus jel jelzi, hogy a Gyerekzár aktív, és egy „L” jelenik meg a képernyőn (7).

### Kikapcsolása:


• nyomja meg és egyidőben tartsa lenyomva  (2-FR)

és  gombokat

• majd ismét  akusztikus jel jelzi, hogy a Gyerekzár ki van kapcsolva és eltűnik a „L” a kijelzőkön (7).

**Időszakos kikapcsolás:** a főzőzónát az aktivált Child Lock funkcióval is használhatja.

**A következőképpen járjon el:**



• nyomja meg és tartsa lenyomva a  (2-FR) és

 gombokat


Ekkor normálisan használhatja a főzőzónát, a Child Lock csak a főzőlap kikapcsolásakor aktiválódik.

### ● Timer


A Timer funkció egy countdown, amely beállítható - akár egyidőben is - minden főzőzónán (és az elszívő zónákban). A beállított időszak végén a főzőzóna (vagy az elszívő zóna) automatikusan kikapcsol és a felhasználót akusztikus jelzés tájékoztatja.

A Timer a  szimbólum megnyomásával aktiválódik amint a Timer befejeződött a visszafelé számlálás, akusztikus jelzés hallható (2 percen keresztül, vagy befejeződik bármelyik gomb megnyomásával), miközben a kijelző (10) villog, a  szimbólummal.

### **A Timer funkció szabályozása a főzőlaphoz**

• Válassza ki a főzőzónát. 

- Nyomja meg a  funkciót a szabályozó funkció bekapcsolásához.
- Szabályozza a Timer funkció időtartamát:

nyomja meg a  kiválasztógombot, az automatikus kikapcsolási idő növeléséhez

nyomja meg a  kiválasztógombot, az automatikus kikapcsolási idő csökkentéséhez

Ha kívánja, ismételje meg az eljárást a többi főzőzónára is.


Megjegyzés: Minden főzőzóna eltérő Timerrel beállítható; a (10) kijelzőn 10 másodpercre megjelenik a legutóbb kiválasztott lap, ezután a legkisebb időt jelző visszafelé számláló jelzés.

A Timer kikapcsolásához:

- állítsa be a timer értékét a , a  gombbal
- kapcsolja ki a főzőlapot, a  gombbal


Megjegyzés: ha időközben nem nyom meg más gombot, akkor a funkció aktív marad.

Megjegyzés: a főzőlap mellett a használatban lévő

Timerrel, megjelenik a  szimbólum

### ● Egg Timer

Az Egg Timer funkció egy a főzőlaptól (és az elszívó laptól) független countdown. A beállított idő végén a felhasználót megfelelő akusztikus jelzés tájékoztatja.


Az Egg Timer bekapcsol, ha megnyomja a  gombot.

Megjegyzés: az Egg Timer funkció szabályozásához nyomja kövesse a Timer funkció folyamatot.





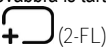

### ● Power Limitation

A Power Limitation funkcióval beállíthatja a termék működését, az elnyelést maximálisra csökkentve.

Megjegyzés: a beállítást kikapcsolt lappal végezze, anélkül

hogy megnyomná a  gombot, a főzőlap elektromos hálózathoz csatlakozásának vagy az elektromos hálózatról leválasztásának pillanatában az elkövetkezendő 2 percen belül.


Power Limitation beállításához:


- nyomja meg 
- továbbra is tartsa lenyomva  nyomja meg és engedje fel 
- rövid, akusztikus jelzés hallható
- továbbra is tartsa lenyomva  nyomja meg és engedje fel 
- ekkor felengedheti a gombot 


- a (7) FL zóna kijelző felváltva mutat szimbólumokat "C" és "0", amellyel jelzi, hogy a beállítás végrehajtható

- a (7) RL zóna kijelző a jelenlegi beállítást mutatja\*\*  
0 = 7,4 KW  
1 = 3,1 KW  
2 = 4,5 KW

\*\* alapértelmezésben a beállítás 7,4 kW


- a Power Limitation beállítás módosításához nyomja meg a  (2-FL) gombot

- a választás elmentéséhez nyomja meg a  gombot 2 másodpercre; hosszabb akusztikus jelzés hallható, amellyel megerősíti a kiválasztást.

- nyomja meg , hogy kilépen a funkcióból

## KILÉPÉS AZ ELSZÍVÓBÓL

### ● Bekapcsolás

Nyomja meg (érintse meg)  a főzőlap/elszívó BE/KI gombot

A kémlelőfény bekapcsol és jelzi, hogy a főzőlap/elszívó használatra kész


Ismét nyomja meg a bekapcsoláshoz

**Megjegyzés: ez a funkció elsőbbséget élvez a többi funkcióhoz képest.**

### ● A beszívó bekapcsolása:

Érintse meg (nyomja meg) a  kiválasztógombot az elszívó bekapcsolásához

### ● Elszívó sebesség (teljesítmény)

érintse meg (nyomja meg) a  kiválasztógombot a sebesség (teljesítmény) növeléséhez elszívásban (0-10);


érintse meg (nyomja meg) a  kiválasztógombot a sebesség (teljesítmény) csökkentéséhez elszívásban (10-0);

### ● Timer

A Timer bármilyen sebességről a szimbólum megnyomásával

aktiválódik 

a kijelzőn (10) megjelenik a visszafelé számlálás,

a kijelzőn (9) megjelenik a  szimbólum



A Timer szabályozása, az elszívóhoz  
Módosíthatja az előre beállított kikapcsolási időt. A  
változtatást bekapcsolt Timerrel lehet végrehajtani.

- Nyomja meg a  gombot az automatikus kikapcsolási idő növeléséhez
- Nyomja meg a  gombot az automatikus kikapcsolási idő csökkentéséhez

### ● Szűrő telítettség kijelző

A szagelszívó jelzi, amikor a szűrőket ki kell cserélni:

#### Zsír szűrő


a LED "FILTER"(11) bekapcsol

#### Szagelszívó aktív szén szűrő

a LED "FILTER"(11) villog

### ● Szűrők telítettségének visszaállítása

A szűrők karbantartása után (zsír és/vagy aktív szén szűrő)


hosszan nyomja meg a gombot 

a LED „FILTER” kikapcsol és újraindítja a kijelző számlálóját.

### ● Szagelszívó aktív szén szűrő telítettségének jelző aktiválása

Ez a jelző alapértelmezésben ki van kapcsolva.

A bekapcsoláshoz a következőképp járjon el:

- kapcsolja be az elszívólapot a  gombbal;
- kikapcsolt elszívómotorral és főzőlappal nyomja meg és

tartsa lenyomva a  gombot;

- „FILTER” bekapcsol, majd kikapcsol, jelezve, hogy aktiválta.

### ● Szagelszívó aktív szén szűrő telítettségének jelző kikapcsolása

ismételje meg a fenti aktiváláshoz leírt folyamatot

"FILTER" villog, majd kikapcsol, jelezve, hogy kikapcsolta.

### ● Automatikus működés SNAP<sup>®</sup>-pel

A szagelszívó és a SNAP<sup>®</sup> csatlakoztatásához olvassa el a SNAP<sup>®</sup> mellé szállított kézikönyvet vagy keresse fel a [www.elica.com](http://www.elica.com) weboldalt.

**MEGJEGYZÉS:** a SNAP<sup>®</sup> egy kiegészítő elszívóegység, amely képes együtt működni a szagelszívóval.

A funkció aktiválásához:

Röviden nyomja meg a  gombot, az "(A)" LED és a SNAP (11) LED felvillannak, hogy jelezzék, hogy a szagelszívó ebben az üzemmódban működik.

A készüléket egy Window KIT szenzorral (a gyártó nem biztosítja) való használatra tervezték.

A Window KIT szenzor telepítésével (csak SZÍVÓ üzemmódbeli használatkor) a légszívás kikapcsol, akárhányszor a szobában lévő ablak, amelyre a KIT van szerelve, be van csukva.

- A KIT-nek a készülékhez való elektromos csatlakoztatását **szakképzett műszaki személyzetnek kell** végrehajtania.

- A KIT-hez külön tanúsítványt kell biztosítani az összetételre és a készülékkel való használatra vonatkozó biztonsági szabványok tekintetében. A telepítést az **érvényben lévő háztartási készülékekre vonatkozó előírások szerint kell elvégezni.**

FIGYELEM:

- a KIT-nek a készülékhez való csatlakozást szolgáló kábelnek az érintésvédelmi törpefeszültségre (SELV) tanúsított áramkörhöz kell tartoznia.

- az elektromos háztartási készülék gyártója semmiféle **felelősséget nem vállal a KIT hibájából és/vagy üzemzavarából és/vagy hibás beszereléséből eredő esetleges kellemetlenségekért, károkkért, tűzért.**

4.1 Teljesítménytáblázat

| Teljesítmény szint     |                  | Főzés típusa                                      | Szinthasználat<br>(jelzés a főzési tapasztalat és szokások alapján)                                                                                                             |
|------------------------|------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maximális teljesítmény | Boost            | Gyors melegítés                                   | Ideális az ételmszer gyors felmelegítésére, víz gyorsforralására, vagy főzőfolyadék gyors megmelegítésére                                                                       |
|                        | 8-9              | Sütés - forralás                                  | Ideális pirításhoz, főzés megkezdéséhez, fagyasztott termékek sütésére, gyorsforralásra                                                                                         |
| Nagy teljesítmény      | 7-8              | Pirítás - sütés - forralás - grillezés            | Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percig)                                                                           |
|                        | 6-7              | Pirítás - főzés - párolás - sütés - grillezés     | Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percig), eszközök előmelegítésére                                     |
| Közepes teljesítmény   | 4-5              | Főzés - párolás - sütés - grillezés               | Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez (hosszú időn át). Tészta keveréshez                                                                                  |
|                        | 3-4              | Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés     | Ideális hosszú ideig tartó főzéshez (rizs, szószok, sülték, halételek), ahol az ételt lében főzik (pl. víz, bor, leves, tej), tésztakeveréshez                                  |
|                        | 2-3              | Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés     | Ideális hosszú ideig tartó főzéshez (rizs, szószok, sülték, halételek egy liternél kisebb mennyiségben), ahol az ételt lében főzik (pl. víz, bor, leves, tej), tésztakeveréshez |
| Alacsony teljesítmény  | 1-2              | Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés | Ideális vajpuhításra, csokoládé olvasztásra, kis méretű élelmiszerek kiolvasztására                                                                                             |
|                        | 1                | Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés | Ideális frissen főzött, kis mennyiségű ételek melegen tartására, tányérmelegítésre és rizottó keverésére                                                                        |
| KI                     | Nullteljesítmény | Rakodófelület                                     | Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt állapotban (főzés végén a maradék hő esetén lehetséges, H-L-O betűkkel jelölve)                                                                |

## 4.2 Főzési táblázat

| Élelmiszer kategória  | Ételek vagy főzéstípusok | Teljesítményszint és a főzés menete                              |              |                                      |              |
|-----------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------|--------------|
|                       |                          | Első fázis                                                       | Teljesítmény | Második fázis                        | Teljesítmény |
| Tészta, rizs          | Friss tészta             | Víz melegítése                                                   | Booster-9    | A tészta főzése és forrásban tartása | 7-8.         |
|                       | Friss tészta             | Víz melegítése                                                   | Booster-9    | A tészta főzése és forrásban tartása | 7-8.         |
|                       | Párolt rizs              | Víz melegítése                                                   | Booster-9    | A tészta főzése és forrásban tartása | 5-6.         |
|                       | Rizottó                  | Sütés és pörkölés                                                | 7-8.         | Főzés                                | 4-5.         |
| Zöldségek, hüvelyesek | Pároltak                 | Víz melegítése                                                   | Booster-9    | Párolás                              | 6-7.         |
|                       | Olajban sült zöldségek   | Az olaj felmelegítése                                            | 9. ábra      | Sütés                                | 8-9.         |
|                       | Pirítás                  | A kellékek melegítése                                            | 7-8.         | Főzés                                | 6-7.         |
|                       | Pörköltek                | A kellékek melegítése                                            | 7-8.         | Főzés                                | 3-4.         |
|                       | Sültek                   | A kellékek melegítése                                            | 7-8.         | Aranybamára sütés                    | 7-8.         |
| Húsok                 | Sütés                    | Olajban pirított hús (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)  | 7-8.         | Főzés                                | 3-4.         |
|                       | Roston sütés             | Serpenyő előmelegítése                                           | 7-8.         | Grillezés mindkét oldalon            | 7-8.         |
|                       | Pirítás                  | Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)       | 7-8.         | Főzés                                | 4-5.         |
|                       | Szaftos/pörkölt          | Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)       | 7-8.         | Főzés                                | 3-4.         |
| Halak                 | Roston sütés             | Serpenyő előmelegítése                                           | 7-8.         | Főzés                                | 7-8.         |
|                       | Szaftos/pörkölt          | Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)       | 7-8.         | Főzés                                | 3-4.         |
|                       | Rántott                  | Az olaj vagy zsír felhevítése                                    | 8-9.         | Sütés                                | 7-8.         |
| Tojás                 | Rántották                | Vaj vagy zsír hevítése serpenyőben                               | 6. ábra      | Főzés                                | 6-7.         |
|                       | Omlott                   | Vaj vagy zsír hevítése serpenyőben                               | 6. ábra      | Főzés                                | 5-6.         |
|                       | Lágy tojás/kemény tojás  | Víz melegítése                                                   | Booster-9    | Főzés                                | 5-6.         |
|                       | Palacsinta               | Vaj melegítése a serpenyőben                                     | 6. ábra      | Főzés                                | 6-7.         |
| Szószok               | Paradicsom               | Olajban pirítás (ha vajon, akkor a 6. teljesítményfokozat)       | 6-7.         | Főzés                                | 3-4.         |
|                       | Ragu                     | Olajban pirítás (ha vajon, akkor a 6. teljesítményfokozat)       | 6-7.         | Főzés                                | 3-4.         |
|                       | Besamel                  | Az alap elkészítése (olvassa meg a vajat és szórja rá a lisztet) | 5-6.         | Forralja fel                         | 3-4.         |
| Édességek, krémek     | Cukrászkrém              | Forralja fel a tejet!                                            | 4-5.         | Tartsa forrásban!                    | 4-5.         |
|                       | Pudingok                 | Forralja fel a tejet!                                            | 4-5.         | Tartsa forrásban!                    | 2-3.         |
|                       | Tejberizs                | Melegítse meg a tejet!                                           | 5-6.         | Tartsa forrásban!                    | 2-3.         |

## 5. Karbantartás

### **A főzőlap karbantartása**

**Figyelem!** Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a főzőzónák ki legyenek kapcsolva és a hőfok jelzőfény elaludt.

#### 5.1 Tisztítás

A főzőlapot minden használat után tisztítsa meg.

Fontos!

Ne használjon dörzsszivacsot! Használatuk idővel felsértheti az üveget.

Ne használjon olyan irritáló vegyszereket, mint a sütőtisztító spray vagy folteltávolítók.

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 kéztöröltőt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a Gyártó utasításait).

### **NE HASZNÁLJON GŐZTISZTÍTÓT!**

Fontos!

Véletlen vagy nagy mennyiségű folyadék kiömlések esetén a kiürítő szelepet is használhatja, amely a termék hátoldalán van, hogy eltávolítsa a maradékokat és maximális higiéniai biztonságban tisztíthasson.

ábra 18

A teljesebb és alaposabb tisztításhoz teljesen eltávolíthatja az

alsó kádat

ábra 19

A fém rács tisztítása:

A rácsot kézzel, meleg vízzel és semleges szappannal kell lemosni, majd alaposan szárazra kell törölni az oxidálódás elkerülése érdekében.

### Az elszívó karbantartása

Tisztítás

A tisztításhoz **KIZÁRÓLAG** semleges folyadékkal megnedvesített ruhát használjon. **NE HASZNÁLJON SZERSZÁMOKAT VAGY ESZKÖZÖKET A TISZTÍTÁSHOZ!** Kerülje a súrolóanyagokat tartalmazó termékeket. **NE HASZNÁLJON ALKOHOLT!**

### **Zsírtalanító szűrő**

**A főzésből megmaradt zsírrészecskéket őrzi meg.**

Havonta egyszer tisztítsa meg (vagy amikor a telítettséget jelző rendszer jelzi), nem agresszív tisztítószerrel, kézzel, vagy mosogatógépben alacsony hőmérsékleten, rövid ciklusú programon.

Mosogatógépben mosáshoz a fém zsírtalanító szűrő színét vesztheti, de a szűrő tulajdonságai egyáltalán nem változnak.

ábra 15

**Aktívszénszűrő** - Kerámia

**(csak szűrő verzióban)**

Megtartja a főzésből eredő kellemetlen szagokat.

A termék szagszűrővel 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.

ábra 17 – 17a – 17b – 17c

## 5.2 Hibakeresés

| HIBAKÓD                                                | LEÍRÁS                                                                   | LEHETSÉGES OK                                                                                          | ELHÁRÍTÁS                                                                   |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| E2                                                     | A főzőzóna a túl magas hőfok miatt kikapcsol                             | Az elektromos részek belső hőmérséklete túl magas                                                      | További használat előtt várja meg, míg a főzőlap teljesen kihűl             |
| E3                                                     | Nem megfelelő főzőedény                                                  | Az edény elvesztette mágnesességét                                                                     | Vegye le a főzőedényt                                                       |
| E5                                                     | Kommunikációs hiba a felhasználói interfész és az indukciós modul között | Nem érkezik elektromos energia a modulhoz; a tápkábel nincs helyesen csatlakoztatva vagy meghibásodott | Húzza ki a főzőlapot az elektromos hálózatból és ellenőrizze a csatlakozást |
| Az összes többi hibajelzéshez<br>( E ... U ... C ... ) | Hívja a műszaki szervizszolgálatot és mondja be a hibakódot              |                                                                                                        |                                                                             |

## 5.3 Szervizszolgálat

A műszaki szervizhez fordulás előtt

1. Győződjön meg róla, hogy a „Hibakeresés“ fejezetben ismertetett pontok alapján nem tudja-e egymaga megoldani a hibát.
2. Kapcsolja ki majd kapcsolja ismét vissza a készüléket és ellenőrizze, hogy nem szűnt-e meg a hiba.

**Ha a fenti ellenőrzés után a hibajelzés továbbra is fennmarad, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi műszaki szervizzel.**

**Придържайте се стриктно към инструкциите, 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: те съдържат важна информация относно монтирането, употребата и мерките за безопасност.

ⓘ Не извършвайте електрически промени на уреда.

ⓘ Преди да пристъпите към монтиране на уреда, проверете всички компоненти за евентуални повреди. 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.

**Забележка:** Частите, отбелязани със символа "(\*)", са опционални аксесоари и се доставят само с някои модели или са детайли, които трябва да бъдат закупени отделно.

⚠ 1.

## Предупреждения

**Внимание!** Придържайте се стриктно към следните инструкции: ● Преди да пристъпите към каквато и да е операция по монтиране, изключете уреда от електрическата мрежа. ● Монтирането и поддръжката трябва да се извършват от специализиран техник в съответствие с инструкциите на производителя и при спазване на действащата местна нормативна уредба в областта на безопасността. Не поправяйте и не заменяйте която и да е част на уреда, ако това не е специално указано в ръководството за експлоатация. ● Заземяването на уреда е задължително по закон. ●

Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързването към електрическата мрежа на уреда, който е вграден в шкафа. ● За да може монтирането да се извърши в съответствие с действащата нормативна уредба за безопасност, е необходим многополюсен прекъсвач, който отговаря на нормативните изисквания и осигурява цялостно изключване от мрежата при условия на свръхнапрежение категория III, в съответствие с правилата за монтиране. ● Не използвайте разклонители и удължители. ● След като приключите с монтирането, електрическите компоненти не трябва да бъдат повече достъпни за потребителя. ● Уредът и достъпните части се нагряват по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагорещяващите елементи. ● Не позволявайте на децата да си играят с уреда; дръжте ги на разстояние и под наблюдение, тъй като достъпните части може да се нагряват значително по време на употреба. ● Преди да използват индукционния плот, хората със сърдечни пейсмейкъри и активни медицински импланти трябва да проверят дали стимулаторът им е съвместим с въпросния уред. ● По време на и след употреба не докосвайте нагорещените части на уреда. ● Избягвайте контакта с тъкани или други възпламеними материали докато всички компоненти на уреда не са се охладили достатъчно, риск от пожар. ● Не поставяйте възпламеними материали върху уреда или близо до него. ● Мазнините и нагорещеното олио са лесно

възпламеними. Винаги наблюдавайте готвенето на храни, богати на мазнини и олио. ● Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете евентуален токов удар. ● Не е предвидено уредът да се активира чрез външен таймер или чрез отделна система за дистанционно управление. ● Готвенето върху готварския плот с олио и мазнини, без да го наблюдавате, може да е опасно и да предизвика пожар. ● Готвенето трябва да се извършва под наблюдение. Бързото приготвяне на храни трябва се извършва под постоянно наблюдение. ● Не се опитвайте НИКОГА да гасите пламъците с вода. Обратно, изключете уреда и потушете пламъците, например с капак или противопожарно одеяло. Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху повърхностите за готвене. ● Не използвайте парочистачки, съществува риск от токов удар. ● Не поставяйте метални предмети като ножове, вилицы, лъжици или капаци върху повърхността на готварския плот, тъй като биха могли да се нажежат. ● Преди да свържете уреда към ел. мрежата разгледайте идентификационната табелка (която се намира в долната част на уреда), за да се уверите, че напрежението и мощността отговарят на напрежението, което протича в ел. мрежата и че ел. контакт е подходящ. При наличие на евентуални съмнения, потърсете помощта на квалифициран електротехник.

**Важно:** ● След употреба изключете готварския плот чрез командното устройство и не се доверявайте на детектора за готварски съдове. ●


Избягвайте изтичане на течности по плота, затова при варене или загреване на течности намалете силата на загреване. ● Не оставяйте плотовете включени с празни тенджери и тигани върху тях или без съдове. ● След като приключите с готвенето, изключете съответната зона за готвене. ● При готвенето никога не използвайте алуминиево фолио, и никога не поставяйте директно продукти, опаковани в алуминий. Алуминият ще разтопи и повреди непоправимо Вашия уред. ● Никога не затопляйте консервни 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 подходящо за загреване 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 котлона на готварския плот. В никакъв случай не поставяйте други предмети между готварските съдове и котлона. ● При достигане на висока температура уредът намалява автоматично нивото на мощност в зоната на готвене. ● Преди всяка операция за почистване или поддръжка, изключете уреда от електрическата мрежа като изключите щепсела или изключвайки главния прекъсвач на жилището. ● За всички операции на инсталиране и поддръжка използвайте работни ръкавици. ●

Уредът може да се използва от деца на възраст на не по-малко от 8 години и от лица с намалени физически способности или възприятия или без опит или необходими познания, при условие, че те са под наблюдение или след като същите са получили инструкции за безопасна употреба на уреда и са осъзнали опасностите, свързани с него. ● Децата трябва да бъдат контролирани, за да се гарантира, че те не играят с уреда. ● Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение. ● Помещението трябва да разполага с достатъчна вентилация, когато уредът се използва едновременно с други уреди с горивна функция, на газ или друг вид горивен материал. Уредът 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 уреда и на замяната и почистването на филтрите, води до риск от пожар. ● Строго се забранява готвеното 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 нагреят. ● **Внимание!** Не свързвайте уреда към електрическата мрежа, докато монтирането 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 уреда без правилно монтирана скара! ● Използвайте единствено фиксиращите винтове, приложени в комплект с уреда за инсталирането или, ако не са приложени, закупете подходящия тип винтове. Използвайте правилната дължина болтове, които са посочени в Ръководство за монтаж. ● Когато този уред и другите уреди, захранени с една енергия, която не е електрическа, те функционират едновременно, негативното налягане в помещението, не трябва да надвишава 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  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.

Този уред има маркировка в съответствие с Европейска директива 2012/19/EO - UK SI 2013 No3113, Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). Уверявайки се, че този уред ще бъде изхвърлен по правилен начин, потребителят допринася за предотвратяване на потенциалните отрицателни последици за околната среда и за Вашето здраве.



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. Придържайте се към 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.

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.

• Експлоатационни характеристики: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

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

## 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.

### 2.1 Съдове за готвене

Използвайте само съдове за готвене, които са

отбелязани със символа



Важно:

За да избегнете перманентни щети върху повърхността на плота, не използвайте никога:

- съдове, чието дъно не е идеално гладко;
- метални съдове с лакирано дъно;
- съдове с грапава основа, за да избегнете драскотини

по повърхността на плота:

- никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са още топли върху повърхността на контролния панел на плота.

Не всички съдове, подходящи за индукция работят ефикасно, поради това, че дъната им са частично изработени от желязо-магнитен материал!! Във фаза на закупуване на тенджери или тигани, проверете дали:

- Дъното е изцяло от желязо-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 готвене.



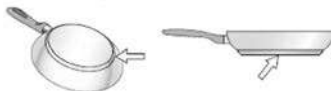
НЕ!

- Дъното да не съдържа алуминий: съдът не се нагрява и също така може да не бъде разпознат от индукторите.



НЕ!

- Не плоски дъна или с грапава повърхност. Изваждат контактна повърхност между индуктор и съдове за хранене, намалявайки ефективността и площавайки резултата на готвене.



ДА!

**Важно:** никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са още топли върху повърхността на контролния панел на плота.

#### 2.1.1 Съдове за готвене с които вече разполагате

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.

#### 2.1.2 Препоръчителен диаметър на дъната на съдовете за готвене

**ВАЖНО:** ако съдовете за готвене не са с подходящи размери, зоните на готвене няма да се включат.

За да откриете минималния диаметър на съда, който да се използва във всяка отделна зона, разгледайте

илюстрациите, поместени в настоящото ръководство.

За да постигнете възможно най-добър резултат, Ви съветваме:

- Да използвате тигани и тенджерки с диаметър на дъното, равен на този на зоната за готвене.
- Ако е възможно, по време на готвене, оставете капака върху тенджерите и по-специално тенджерите с височина над 22 cm.
- Да поставяте тенджерата в центъра на зоната за готвене, отбелязана върху плота.

### Употреба на аспиратора

Системата за аспирация може да бъде използвана във версия с аспирация с външна евакуация или филтриране с вътрешна циркулация.



#### Версия с аспирация

Фиг. 7

Парите се евакуират навън посредством една група тръби (да се закупят отделно) фиксирани към фланеца за свързване, вече включен в комплекта.

Диаметърът на тръбата за разтоварване трябва да отговаря на диаметъра на пръстена за свързване:

- при четириъгълен изход 222 x 89 mm

- при кръгъл изход  $\varnothing$  150 mm (\*)

За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с аспирация в илюстрираната част на това ръководство. Свържете продукта с тръби и отвори за разтоварване на стената с диаметър, равняващ се на тръбата за изхода на въздух (фланец за свързване).

Използването на тръби и отвори за разтоварването за стена с по-малък диаметър води до едно намаляване на производителността на аспирацията и едно драстично увеличаване на шума.

Следователно се отхвърля всякаква отговорност относно това.

- ⚠ Използвайте канал, възможно най-късия.
- ⚠ Използвайте една тръба с възможно най-малък брой завои (максимален ъгъл на завои: 90°).
- ⚠ Избягвайте драстични промени на сечението на канала.



#### Версия с филтриране

Фиг. 10

Засмуканият въздух ще бъде филтриран посредством специални филтри за мазнини и филтри срещу миризми, преди да бъде пренасочен в стаята. Продуктът се доставя с всичко необходимо за стандартно функциониране с изход на въздух в предната част на цокъла на шкафа. За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с филтриране (в илюстрираната част на това ръководство).

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, та и при тази с аспирация.

### 3. Монтиране

● Електрическото и механичното монтиране трябва да се извършва от специализиран персонал.

Електродомакинският уред е създаден за вграждане в работен плот с дебелина 2-6 cm, в случай на монтаж TOP; 2,5-6 cm в случай на монтаж 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.



#### 3.1 Ел. връзка

Фиг. 3

● Изключете уреда от електрическата мрежа. ● Монтирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, който да е запознат с действащата нормативна уредба за монтиране и безопасност. ● Производителят не носи никаква отговорност за евентуални щети върху хора, животни или имущество, възникнали в резултат на неспазване на насоките, предоставени в настоящата глава. ● Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи отстраняването на готварския от работния плот. ● Уверете се, че напрежението, посочено върху идентификационната табелка, разположена върху дъното на уреда, отговаря на захранващото напрежение в жилището, където ще бъде

монтиран. ● Не използвайте удължители. ● Заземителният ел. кабел трябва да е с 2 cm по-дълъг от останалите кабели. ● Ако електродомакинският уред не разполага със захранващ кабел, използвайте кабел с минимално сечение на проводниците от 2,5 кв.мм при мощност до 7200 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 кв.мм). ● В нито една точка на кабела температурата не трябва да надвишава стайната температура с повече от 50°C. ● Уредът е предназначен за постоянно свързване към електрическата мрежа.

● **Внимание!** Преди да свържете отново кръга към мрежовото захранване и да проверите дали функционира правилно, винаги проверявайте дали мрежовият кабел е монтиран правилно. ● **Внимание!** Подмяната на свързващия кабел трябва да се извърши от сервиза за техническа помощ или от лице със сходна квалификация.

**Забележка:** продуктът притежава функция Power Limitation, която позволява да се зададе максимален праг на консумация 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.

### 3.3 Монтаж

Преди да пристъпите към монтиране:

- След като разопаковате продукта, уверете се, че не е повреден по време на транспортирането и в случай на проблеми се свържете с дистрибутора или със сервиза за обслужване на клиенти, преди да пристъпите към монтирането.
- Уверете се, че закупеният продукт е с подходящи размери за избраната зона за монтиране.
- Проверете дали по време на транспортиране във вътрешността на опаковката не са изпаднали части от окомплектовката (например пличета с болтове, гаранционна карта и т.н.) и евентуално ги извадете и съхранете.
- Уверете се също така, че в близост до зоната за монтиране има ел. контакт.

**Подготовка на мебелите, в които ще бъде вграден уредът:**

- Продуктът не може да бъде монтиран над устройства за охлаждане, миялни машини, печки, фурни, перални машини и сушилни.
- Извършете всички дейности по рязане на шкафа, преди да поставите готварския плот, и отстранете внимателно стърготините и остатъците от рязане.

**ВАЖНО:** използвайте еднокомпонентно запечатващо лепило (S) с устойчивост на температура до 250°; преди монтирането трябва да почистите щателно повърхностите за залепване, като отстраните всички вещества, които биха могли да влошат адхезията (напр.: препарати за отлепване, консерванти, мазнини, масла, прахове, остатъци от стари лепила и др.); лепилото трябва да се разнесе равномерно по целия периметър на рамката; след залепването оставете лепилото да съхне в продължение на около 24 часа.

Фиг. 1В-2В

**Внимание!** Непоставянето на болтовете и скрепителните елементи в съответствие с настоящите инструкции може да доведе до рискове от електрическо естество.

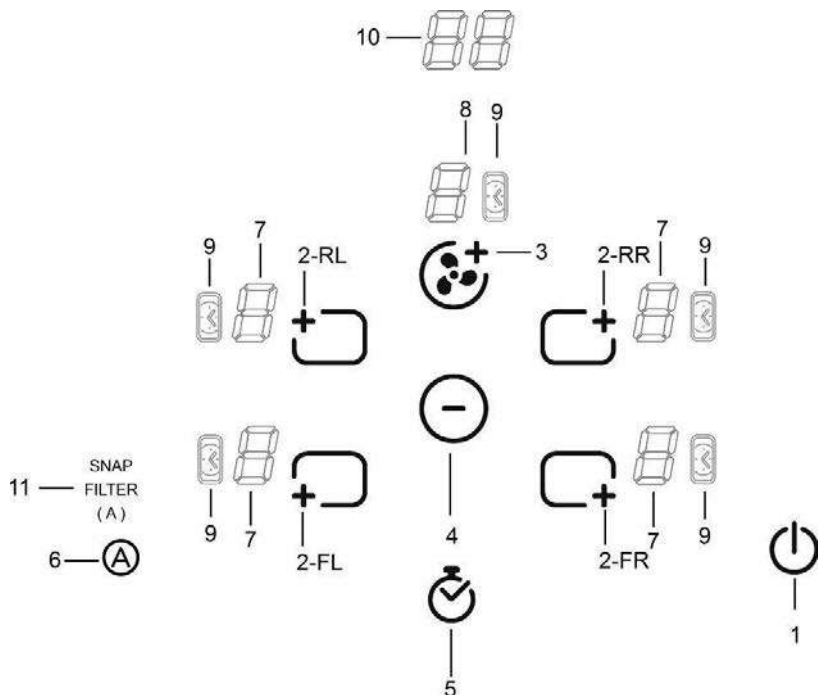
**Забележка:** за правилно монтиране на продукта се препоръчва тръбите да се облепят с лента с лепило със следните характеристики:

- еластично фолио от мек PVC, с лепило на акрилна основа
- което отговаря на стандарт DIN EN 60454
- с действие за забавяне на огъня
- отлична устойчивост на състаряване
- устойчиво на големи температурни промени
- използваемо при ниски температури

## 4. Начин на употреба

### Контролен панел

**Забележка:** За да зададете дадена команда е достатъчно да докоснете (натиснете) съответните символи, чрез които са изобразени.



### Бутони

1. ON/OFF на плота за готвене/ аспиратора за плота за готвене
2. Избор на зона за готвене  
Увеличаване на Power Level
3. Увеличаване на скоростта (мощността) на аспирация
4. Намаляване на Power Level  
Намаляване на скоростта (мощността) на аспирация  
Намаляване на времето на Timer
5. Активиране на Timer  
Увеличаване на времето на Timer
6. Активиране на автоматични функции  
Ресет запушване на филтри

### Дисплей / LED

7. Визуализация на Power Level
8. Визуализиране на скоростта (мощността) на аспирация
9. Активен индикатор на timer
10. Индикатор за време Timer
11. Индикатор на функция на автоматична аспирация  
Индикатор за липса на филтри  
Индикатор за функциониране със SNAP

## УПОТРЕБА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ


Какво е необходимо да знаете преди да започнете да използвате плота:

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.: "Включване на плота за готвене" без "Избор на зоната на готвене" или "Работна температура", или "Функция Lock" или "Timer").

 **Внимание!** В случай например на продължително използване е възможно зоната на готвене да не се изключи веднага, тъй като е в процес на охлаждане; върху дисплея на зоната за готвене се появява символа "H" който обозначава извършвания в момента процес. Изчакайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

### Дисплей на зоната за готвене

Върху дисплея, който се отнася до зоните готвене, е посочено:

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| Включена зона за готвене            | 0       |
| Power Level                         | 1...9 P |
| Residual Heat Indicator             | H       |
| Pot Detector                        | U       |
| Функция Bridge активирана           | П       |
| Функция Temperature Manager активна | U       |
| Функция Child Lock активирана       | L       |

## Характеристики на плота

### ● Safe Activation

Продуктът се активира само при наличие на тенджери върху зоните за готвене: процесът на нагриване не се стартира или прекъсва в случай на липса или отстраняване на тенджерите.

### ● Pot Detector

Продуктът отчита автоматично наличието на тенджери върху зоните за готвене.

### ● Safety Shut Down

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

При изключването на една или повече зони за готвене, наличието на остатъчна топлина се сигнализира със специален визуален сигнал на дисплея на съответната зона, посредством символа "H".

### Начин на работа

**Забележка:** За да се активира всяка една функция, първо е необходима да се активира желаната зона

### ● Включване


Натиснете (докоснете)  ON/OFF плот за готвене/аспиратор

Светлинният индикатор се включва за да укаже, че плотът за готвене/аспираторът е готов за употреба

Натиснете отново за да изключите


**Забележка:** Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.


### ● Избор на зони за готвене

Докоснете (натиснете) бутона за избор , който съответства на желаната зона за готвене.

### ● 9 Power Level

Плотът е снабден с 9 нива на мощност


Докоснете (натиснете) бутона за избор , за да увеличите нивото на мощност:

докоснете (натиснете) бутона за избор , за да намалите нивото на мощност:

Нивото на мощност се посочва на дисплея на избраната зона: "1...9".


### ● Power Booster

Продуктът е снабден с едно ниво на допълнителна мощност (над ниво **S**), което остава активно за 5 минути, след което мощността се връща на предишното ниво.

Докоснете (натиснете) бутона за избор  , за да увеличите нивото на мощност (над нивото **S**) и активирайте Power Booster

Нивото Power Booster е показано на дисплея на избраната зона със символа **P**.

NB: зоната за готвене  (ФИГ.19), не разполага с таймер за Power Booster;


за да деактивирате Power Booster натиснете 



### ● Bridge Zones

Зоните за готвене, благодарение на функцията Bridge са в състояние да работят комбинирано създавайки една единствена зона със същото ниво на мощност. Тази функция позволява едно равномерно готвене с тави и тенджери със значителни размери.

Възможно е да се използва в комбинация предната зона за готвене "Master" със съответната зад нея "Secondaria" (за да проверите на кои е предвидена тази функция, консултирайте илюстрираната част на това ръководство).


За да активирате Функцията Bridge:

- **изберете зоната за готвене "Master"**   
(трябва да бъде на ниво на мощност 0)

- **задръжте натиснат**  до издаването на звуков сигнал, който ще бъде последван от появата на символа 

мигач, на дисплея (7) на зоната за готвене "Secondaria"

- **изберете зоната за готвене "Secondaria"** до 3 секунди


- **задайте Нивото (Мощността) на работа**  на зоната за готвене "Master", което ще бъде визуализирано на съответния дисплей (7)


**Забележка:** за да се деактивира Функцията Bridge е достатъчно да се доведе зоната за готвене до температура **0**.

### ● Temperature Manager

Temperature Manager е една функция за контрол, която позволява поддържането на топлината на една постоянна температура на едно оптимизирано ниво на мощност между 0 и 1; идеално за да се поддържат топли вече пригответените храни.

Функцията Temperature Manager се активира преди

натискането на бутона 



На дисплея на зоната, която работи в Temperature Manager се появява символа 


### ● Child Lock

Child Lock позволява да се избегне, децата да получат случаен достъп до включването на зоните за печене или зоната за аспирация, като забранява активирането на всяка една функция.



Child Lock може да се активира само с включен продукт, но с изключени зони за готвене (и зона за аспирация).


**Активиране:**

• натиснете и задръжте натиснати едновременно   
(FR) и 

• след това отново и селектора  (2-FR); един акустичен сигнал указва, че Child Lock включен и се визуализира "**L**" на дисплеите (7).



**Деактивиране:**

• натиснете и задръжте натиснати едновременно   
(2-FR) и 

• след това отново ; един акустичен сигнал указва, че Child Lock е изключен, изчезва "**L**" на дисплеите (7).

**Временно деактивиране:** възможно е използването на отделна зона от готварския плот, дори и при функция Child Lock активирана.

**Изпълнете следните процедури:**



• натиснете и задръжте натиснати  (2-FR) и 

Сега вече е възможно да използвате по нормален начин зоната за готвене, Child Lock ще се активира отново при изключването на готварския плот.



### ● Таймер


Функцията Timer е едно обратно отброяване, което е възможно да се настрои, дори едновременно, на всяка зона за готвене (и на зоната за аспирация).

След изтичане на зададения период зоната за готвене (или зоната за аспирация) се изключват автоматично и потребителят се предупреждава със специален звуков сигнал.

Timer се активира чрез натискане на символа  веднага щом таймерът е завършил обратното отброяване, се издава звуков сигнал (за 2 минути, или спира при натискане на произволен бутон на плота), докато дисплеят (10) мига, със символа .

## Настройка на функцията Timer за плота за готвене

- Изберете зоната за готвене. 
- Натиснете  за да влезете във функцията за регулиране.
- Настройте времето на продължителност на Timer:

натиснете селектора , за да увеличите автоматичното време за изключване

натиснете селектора , за да намалите автоматичното време за изключване


Ако желаете, повторете операцията за останалите зони на готвене.

**Забележка:** Всяка зона за готвене може да има настроен един различен Timer; на дисплея (10) ще се появи 10 секунди, обратно отброяване на последния избран плот, след което, се визуализира обратното отброяване с по-малко време.

### За изключване на Таймера:


- задайте стойността на таймера на "0", посредством



- изключете плота за готвене, посредством 


**Забележка:** функцията продължава да работи, ако междувременно не бъдат натиснати други бутони.

**Забележка:** от страната на зоната за готвене, с Timer в

употреба, се появява символът 

## ● Egg Timer

Функцията Egg Timer е едно независимо устройство за обратно отброяване от зоните за готвене (и от зоната за аспирация). След изтичане на зададения период потребителят се предупреждава със специален звуков сигнал.


Egg Timer се активира чрез натискане 

**Забележка:** за настройка на функцията Egg Timer следвайте същата процедура, като за функцията Timer.

## ● Power Limitation







Функцията Power Limitation позволява да бъде настроено функционирането на продукта, като се ограничи максималното абсорбиране.

**Забележка:** настройката трябва да се извърши при

изключен плот, **без** да се натиска бутон , в момента на свързването на плота за готвене към електрическата

мрежа, или при повторното свързване на самата електрическа мрежа, до следващите 2 минути.

### За да се настрои Power Limitation :

- натиснете 
- продължавайки да задръжте натиснат  натиснете и 
- ще бъде издаден един кратък звуков сигнал
- продължавайки да задръжте натиснат  натиснете и  (2-FL)
- на този етап е възможно да се освободи бутон 

– дисплеят (7) на зона FL показва в редуваща се последователност символите "C" и "0", за да покаже, че е възможно да се извърши настройката

– дисплеят (7) на зона RL показва текущата настройка\*\*

0 = 7,4 KW


1 = 3,1 KW


2 = 4,5 KW


\*\* по подразбиране настройката е зададена на

7,4 KW

- за да смените настройката на Power Limitation натиснете

 (2-FL)

- за да запазите направения избор, натиснете , за 2 секунди: ще бъде издаден удължен звуков сигнал за да се потвърди извършената настройка.

- натиснете , за да излезете от функцията

## УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА

### ● Включване


Натиснете (докоснете)  ON/OFF плот за готвене/ аспиратор

Светлинният индикатор се включва за да укаже, че плотът за готвене/аспираторът е готов за употреба


Натиснете отново за да изключите


**Забележка:** Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.

## ● Включване на аспиратора:

Докоснете (натиснете) бутона за избор да активирате аспиратора  за


## ● Скорост (мощност) на аспирация:

докоснете (натиснете) бутона за избор за да увеличите скоростта (мощността) на аспирация (0-10); 


докоснете (натиснете) бутона за избор за да намалите скоростта (мощността) на аспирация (10-0); 

## ● Таймер

Таймер се активира, при всяка скорост, чрез


натискане на символа 


на дисплея (10) се визуализира обратното преброяване,

на дисплея (9) се появява символа 

### Регулиране на Таймер, за аспирация

Възможно е да се извърши намеса и да се промени зададеното време за изключване. Промяната се извършва от активирания Таймер.

• Натиснете  за да увеличите автоматичното време за изключване

• Натиснете  за да намалите автоматичното време за изключване

## ● Индикатор за запушване на филтри

Аспираторът показва, когато е необходимо, да се извърши поддръжката на филтрите:

### Маслен филтър

LED индикаторът "FILTER"(11) се включва

### Филтър за миризми с активен въглен

индикаторът LED "FILTER"(11) мига

## ● Ресет запушване на филтри

След извършване на поддръжката на филтрите (маслени и/или активен въглен) натиснете продължително бутона





индикаторът LED "FILTER" изключва се, като рестартира отброяването на индикатора.

## ● Активиране на индикатора за задръстване на филтър за миризми с активен въглен

Този индикатор обикновено е изключен.

За да се активира, направете следното:

- включете плота за аспирация посредством 
- с изключени мотор за аспирация и зони за готвене,

натиснете и задръжте натиснат 

"-FILTER" включва се, след това се изключва за да покаже извършеното активиране.

## ● Деактивиране на индикатора за задръстване на филтър за миризми с активен въглен

повторете операцията описана по-горе за активиране

"-FILTER" мига, след това се изключва за да покаже извършеното активиране.

## ● Автоматично активиране на аспиратор със SNAP®

За свързването между аспиратора и SNAP®, консултирайте ръководството, доставено със SNAP® или посетете [www.elica.com](http://www.elica.com).

**Забележка:** SNAP® е едно устройство за помощна аспирация, в състояние да функционира заедно с аспиратора.

За да активирате тази функция:

Натиснете за кратко , индикаторът LED "A" и индикаторът LED SNAP (11) светват, за да покажат, че аспираторът работи в този режим.

Уредът е предвиден за използване в комбинация с КОМПЛЕКТ датчик Window (не е доставен от производителя).

Инсталирайки КОМПЛЕКТА датчик Windows (само в случай на употреба в режим на АСПИРАЦИЯ), аспирацията на въздуха ще спира всеки път, когато прозорецът в стаята, върху който се поставя КОМПЛЕКТЪТ, е затворен.

• Електрическото свързване на КОМПЛЕКТА към уреда трябва да бъде извършено от квалифициран и специализиран технически персонал.



- КОМПЛЕКТЪТ трябва да бъде сертифициран отделно, 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:**

- кабелите на КОМПЛЕКТА, които трябва да се свържат към уреда, трябва да бъдат част от сертифициран контур с много ниско безопасно напрежение (SELV).

- производителят на този уред не носи никаква отговорност за евентуални проблеми, щети и пожари, произтичащи от дефекти и/или проблеми, свързани с неизправност и/или грешно инсталиране на КОМПЛЕКТА.

#### 4.1 Таблица на мощностите

| Ниво на мощност    |                | Начин на готвене                                          | Използвано ниво<br>(индикация за подпомагане на формирането на опит и навици за готвене)                                                                   |
|--------------------|----------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Максимална мощност | Boost          | Ускорено загряване                                        | Идеално за бързо повишаване на температурата на храната до бързо кипване ако става въпрос за вода или бързо затопляне на готвените течности                |
|                    | 8-9            | Пържене – кипене                                          | Идеално за запичане, в началото на готвенето, пържене на замразени продукти, бързо кипване                                                                 |
| Висока мощност     | 7-8            | Запичане – запържване – кипене – печене                   | Идеално за запържване, поддържане на кипене, готвене и печене (с кратка продължителност 5-10 минути)                                                       |
|                    | 6-7            | Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене     | Идеално за запържване, поддържане на леко кипене, готвене и печене (със средна продължителност 10-20 минути), предварително загряване на аксесоари         |
| Средна мощност     | 4-5            | Готвене – задушаване – запържване – печене                | Идеално за задушаване, поддържане на къкрене, готвене (с голяма продължителност) и объркване на паста                                                      |
|                    | 3-4            | Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване              | Идеално за продължително готвене (на ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности (например вода, вино, бульон, мляко) и за объркване на паста  |
|                    | 2-3            | Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване              | Идеално за продължително готвене (обеми до един литър: ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности (например вода, вино, бульон, мляко)        |
| Ниска мощност      | 1-2            | Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване | Идеално за омекотяване на масло, леко разтапяне на шоколад и размразяване на продукти с малки размери                                                      |
|                    | 1              | Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване | Идеално за поддържане топло на малко количество прясно сготвени ястия и поддържане температурата на ястия и объркване на ризото                            |
| OFF                | Нулева мощност | Повърхност за поставяне                                   | Готварският плот е в позиция stand-by или изключен (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се сигнализира чрез H-L-O) |

4.2 Таблица за печене

| Категория<br>храни    | Ястия и начин<br>на приготвяне    | Ниво на мощност и степен на готвене                         |           |                                                |         |
|-----------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------|---------|
|                       |                                   | Първа фаза                                                  | Мощност   | Втора фаза                                     | Мощност |
| Паста, ориз           | Прясна паста                      | Загряване на водата                                         | Booster-9 | Варене на пастата и поддържане на кипенето     | 7-8     |
|                       | Прясна паста                      | Загряване на водата                                         | Booster-9 | Варене на пастата и поддържане на кипенето     | 7-8     |
|                       | Варен ориз                        | Загряване на водата                                         | Booster-9 | Варене на пастата и поддържане на кипенето     | 5-6     |
|                       | Ризото                            | Запържване и запичанена ястия                               | 7-8       | Готвене                                        | 4-5     |
| Зеленчуци,<br>варива  | Варени                            | Загряване на водата                                         | Booster-9 | Варене                                         | 6-7     |
|                       | Пържени                           | Затопляне на олиото                                         | 9         | Пържене                                        | 8-9     |
|                       | Соте                              | Загряване на аксесоара                                      | 7-8       | Готвене                                        | 6-7     |
|                       | Задушени                          | Загряване на аксесоара                                      | 7-8       | Готвене                                        | 3-4     |
|                       | Запържени                         | Загряване на аксесоара                                      | 7-8       | Придаване на златист цвят на запържените ястия | 7-8     |
| Месо                  | Печено                            | Запичане до златист цвят в олио (ако е с масло - мощност 6) | 7-8       | Готвене                                        | 3-4     |
|                       | На скара                          | Предварително загряване на съда                             | 7-8       | Запичане и от двете страни                     | 7-8     |
|                       | Запечено                          | Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)               | 7-8       | Готвене                                        | 4-5     |
|                       | Със сос/задушено                  | Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)               | 7-8       | Готвене                                        | 3-4     |
| Риба                  | На скара                          | Предварително затопляне на тенджерата                       | 7-8       | Готвене                                        | 7-8     |
|                       | Със сос/задушена                  | Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)               | 7-8       | Готвене                                        | 3-4     |
|                       | Пържена                           | Загряване на олиото или на мазнините                        | 8-9       | Пържене                                        | 7-8     |
| Яйца                  | Пържени                           | Затопляне на тенджерата с масло или мазнини                 | 6         | Готвене                                        | 6-7     |
|                       | Омлети                            | Затопляне на тенджерата с масло или мазнини                 | 6         | Готвене                                        | 5-6     |
|                       | Рохко сварени/Твърдо сварени яйца | Загряване на водата                                         | Booster-9 | Готвене                                        | 5-6     |
|                       | Палачинки                         | Затопляне на тенджерата с масло                             | 6         | Готвене                                        | 6-7     |
| Сосове                | Домати                            | Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)               | 6-7       | Готвене                                        | 3-4     |
|                       | Рагу                              | Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)               | 6-7       | Готвене                                        | 3-4     |
|                       | Бешамел                           | Подготовка на базата (разтопете масло и брашно)             | 5-6       | Леко възвирание                                | 3-4     |
| Сладкиши и<br>кремове | Яйчен крем                        | Възвирание на мляко                                         | 4-5       | Поддържане на леко варене                      | 4-5     |
|                       | Пудинг                            | Възвирание на мляко                                         | 4-5       | Поддържане на леко варене                      | 2-3     |
|                       | Мляко с ориз                      | Затопляне на мляко                                          | 5-6       | Поддържане на леко варене                      | 2-3     |

## 5. Поддръжка

### Поддръжка на плота за готвене

**Внимание!** Преди каквато и да е операция, свързана с почистване или поддръжка, уверете се, че зоните на готвене са изключени и че индикаторът за остатъчна топлина е изключен.

#### 5.1 Почистване

Готварският плот се почиства след всяко ползване.

##### **Важно:**

Не използвайте абразивни и телени гъбички. С течение на времето, употребата им може да повреди стъклената повърхност.

Не употребявайте агресивни химични почистващи препарати като спрейове за фурна или препарати за отстраняване на петна.

След всяко използване, изчакайте плота да се охлади и го почистете, за да отстраните наслоените засъхнали остатъци и петна от храна.

Захарта и храните с високо съдържание на захар увреждат готварския плот и трябва моментално да бъдат отстранени.

Солта, захарта и пясъка могат да надраскат повърхността на стъклото.

Почиствайте с мека кърпа, кухненска хартия и специални продукти за почистване на готварския плот (придържайте се към инструкциите на производителя).

**НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПАРОСТРУЙКИ!!!**

##### **Важно:**

В случай на случайно изтичане и обилно количество течности от тенджерите е възможно да се извърши намеса чрез клапана за разтоварване, разположен върху долната част на продукта, за да може да се отстрани всеки остатък и да може да се извърши едно почистване при максимална хигиенна безопасност.

**Фиг. 18**

За едно пълно и задълбочено почистване може да се отстрани изцяло долната вана

**Фиг. 19**

##### **Почистване на металната решетка:**

Решетката трябва да бъде измивана на ръка с топла вода и неутрален препарат и подсушена внимателно за да се избегнат явления на оксидация.

### Поддръжка на аспиратора

#### **Почистване**

За почистването използвайте **ЕДИНСТВЕНО** една навлажнена с неутрални течни препарати кърпа. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕТО!**

Избягвайте употребата на абразивни продукти.

**НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СПИРТ!**

#### **Филтър против мазнини**

**Задържа частиците мазнина, произхождащи от готвенето.**

Трябва да бъде почистен един път на месец (или когато системата за сигнализиране на запушване на филтрите сигнализира тази необходимост), с не агресивни почистващи препарати, ръчно или в миялна машина на ниски температури и на кратък цикъл.

При измиването в миялна машина металният филтър против мазнини може да се обезцвети, но неговите филтриращи свойства в никакъв случай няма да се променят.

**Фиг. 15**

#### **Филтър С Активен Въглен - Керамичен**

**(Само за Филтрираща Версия)**

**Задържа неприятните миризми, произхождащи от готвенето.**

Продуктът е снабден с 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.

**Фиг. 17 – 17a – 17b – 17c**

## 5.2 Установяване на повреди

| КОД НА ГРЕШКАТА                                                    | ОПИСАНИЕ                                                                              | ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ                                                                                    | ОТСТРАНЯВАНЕ НА ГРЕШКАТА                                   |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| E2                                                                 | Зоната с команди се изключва поради прекалено висока температура                      | Вътрешната температура на електронните компоненти е прекалено висока                                | Изчакайте плота да се охлади преди да го използвате отново |
| E3                                                                 | Съдът за готвене е неподходящ                                                         | Липса на магнитни свойства                                                                          | Отстранете съда за готвене                                 |
| E5                                                                 | Проблеми в комуникацията между потребителския интерфейс и индукционния модул          | Не стига електрическо захранване до модула; Захранващият кабел не е свързан правилно или е дефектен | Прекъснете захранването към плота и проверете връзката     |
| <b>За всички други сигнализации за грешка (E ... U ... C ... )</b> | Свържете се със сервиза за техническо обслужване и посочете кода на отчетената грешка |                                                                                                     |                                                            |

## 5.3 Техническо обслужване

Преди да се свържете със сервиза за техническо обслужване:

1. Уверете се, че не сте в състояние да разрешите сами проблема на базата на информацията, поместена в раздела „Установяване на повреди“.

2. Изключете и включете отново уреда, за да се уверите, че неизправността е отстранена.

**Ако след въпросните проверки неизправността е все още налице, свържете се с най-близкия сервиз за техническо обслужване.**

**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 avariată. 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.

**Notă:** Elementele marcate cu simbolul „(\*)” sunt accesorii opționale livrate doar pentru anumite modele, sau care nu sunt livrate și trebuie cumpărate.

## ⚠ 1. Avertismente

**Atenție!** Respectați cu strictețe instrucțiunile de mai jos: ● Aparatul 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 aparatului decât în cazul în care acest lucru este cerut în mod specific în manualul de utilizare. ● Împământarea aparatului este obligatorie prin lege. ● Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite conectarea aparatului, 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. ● Aparatul 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 aparatul; țineți copiii la distanță și sub supraveghere, deoarece elementele accesibile pot deveni foarte fierbinți în timpul utilizării. ● Pentru persoanele purtătoare de stimulatori cardiace și implanturi active, este important să verificați, înainte de utilizarea plitei cu inducție, dacă propriul stimulator este compatibil cu aparatul. ● În timpul și după utilizarea aparatului, nu atingeți elementele de încălzire ale acestuia. ● Evitați contactul cu cărpe sau cu alte materiale inflamabile, până când toate componentele aparatului nu s-au răcit suficient de mult; risc de incendiu. ● Nu așezați materiale inflamabile peste aparat sau în apropierea acestuia. ● Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Supravegheați gătirea alimentelor bogate în grăsimi și ulei. ● Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul, pentru a evita pericolul de electrocutare. ● Aparatul 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. ● Operațiunile de gătit

trebuie să fie supravegheate. Un proces de gătit de scurtă durată trebuie supravegheat în permanență. ● Nu încercați NICIODATĂ să stingeți flăcările cu apă. Dimpotrivă, opriți aparatul 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 aparatul la rețeaua electrică: verificați plăcuța cu date tehnice (aplicată în partea inferioară a aparatului) pentru a vă asigura că tensiunea și puterea corespund celor 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 aparatul 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. ● Recipientele 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 cazul unor temperaturi ridicate, aparatul va reduce automat nivelul de putere aferent zonelor de gătit. ● Înaintea oricărei operațiuni de curățare sau de întreținere, decuplați aparatul de la rețeaua electrică, scoțându-l din priză sau decuplând întrerupătorul general de curent din locuință. ● Pentru toate operațiunile de instalare și întreținere, echipați-vă cu mănuși de protecție. ● Aparatul 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 experiența sau cunoștințele necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului 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 aparatul. ● Operațiunile de curățare și întreținere nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați. ● Încăperea trebuie să fie suficient de bine ventilată, atunci când aparatul este utilizat concomitent cu alte aparate cu ardere pe gaz sau alți combustibili. ● Aparatul 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 aparatului și înlocuirea și

curățarea filtrelor duce la apariția riscului de incendiu. ● Este strict interzis gătitul flambé. ● Utilizarea flăcărilor deschise 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 aparatul se pot încălzi. ● **Atenție!** Nu conectați aparatul 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 aparatul dacă grătarul nu a fost montat corect! ● Folosiți numai șuruburile de fixare livrate împreună cu aparatul, pentru instalarea acestuia sau, în lipsa acestora, cumpărați șuruburi de tip corespunzător. Utilizați șuruburi având o lungime corectă, conform datelor din Ghidul de instalare. ● Atunci când acest aparat 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<sup>-5</sup> 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.

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/CE - UK SI 2013 No3113, 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.

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;

• CEM: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/CEI 61000-3-3; EN/CEI 61000-3-12. 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. Utilizarea

### 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.

Avantaje:

În comparație cu plitele de gătit electrice, plita dumneavoastră cu inducție este:

- **Mai sigură:** temperatură mai mică pe suprafața sticlei;
- **Mai rapidă:** timp 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.



## 2.1 Recipiente pentru gătire

Utilizați numai vase de gătit pe care este aplicat simbolul



Important:

pentru a evita deteriorarea iremediabilă a suprafeței plitei, nu utilizați:

- vase a căror bază nu este perfect plată;
- vase metalice cu bază emailată;
- vase cu bază rugoasă, pentru a evita zgârierea suprafeței plitei de gătit;
- nu așezați niciodată oalele și tigăile fierbinți pe suprafața panoului de comandă al plitei.  
Nu toate vasele de gătit potrivite pentru inducție funcționează în mod eficient, din cauza bazelor alcătuite parțial din material feromagnetic!! În momentul achiziționării oalelor sau tigăilor, verificați ca:
- Baza să fie realizată în întregime din material feromagnetic. În caz contrar, se va diminua atât randamentul de transmisie a căldurii, cât și uniformitatea acesteia, cu temperaturi ale suprafeței tigăii/oalei, ce nu sunt adecvate pentru gătit.



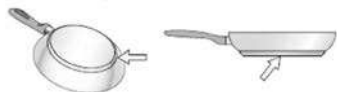
NU!

- Baza să nu conțină aluminiu: vasul nu se va încălzi și este posibil să nu fie nici recunoscut de către dispozitivele de inducție.



DA!

- Baze care nu sunt plate sau care au suprafața rugoasă.  
În caz contrar, se va diminua suprafața de contact dintre dispozitivul de inducție și vasul de gătit, ducând la reducerea randamentului acestuia și la o experiență de gătit nesatisfăcătoare.



DA!

Important: nu așezați niciodată tigăile și oalele fierbinți pe suprafața panoului de comandă al plitei.

### 2.1.1 Recipiente preexistente

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.

### 2.1.2 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.

Pentru a obține cele mai bune rezultate, se recomandă:

- Să utilizați vase de gătit cu diametrul bazei egal cu cel al zonei de gătit.
- Dacă este posibil, să lăsați capacul deasupra oalei, în timpul gătitului, mai ales în cazul vaselor de gătit cu înălțime de peste 22 cm.
- Să poziționați oala în centrul zonei de gătit desenate pe plită.

### Utilizarea dispozitivului de aspirare

Sistemul de aspirare poate fi utilizat în versiunea aspirare cu evacuare externă sau filtrare cu recirculare internă.



Versiunea aspirare

Fig. 7

Aburii vor fi evacuați spre exterior prin intermediul unei serii de tuburi (se vor achiziționa separat) fixate pe flanșa de conectare furnizată.

Diametrul tubului de evacuare trebuie să fie echivalent cu diametrul inelului de conexiune:

- în caz de ieșire dreptunghiulară 222 x 89 mm
- în caz de ieșire rotundă Ø 150 mm (\*)

Pentru mai multe informații, consultați pagina privind accesoriile a versiunii aspirare din partea cu ilustrații a acestui manual. Conectați produsul la tuburi și orificiile de evacuare prin perete cu diametrul echivalent orificiului de ieșire a aerului (flanșă de conectare).

Utilizarea tuburilor și a orificiilor de evacuare prin perete cu diametru mai mic va genera o reducere a performanțelor de aspirare și o creștere drastică a zgomotului.

Așadar, ne declinăm orice răspundere în acest sens.

- ⓘ Folosiți o conductă cât mai scurtă cu puțință.
- ⓘ Utilizați o conductă cu cât mai puține coturi posibil (unghiul maxim al cotului: 90°).
- ⓘ Evitați modificările drastice ale secțiunii conductei.



Versiunea cu filtrare

Fig. 10

Aerul aspirat va fi filtrat prin filtre de grăsime și filtre de reținere mirosuri înainte de a fi redirecționat în încăpere. Produsul este furnizat cu toate accesoriile necesare pentru o instalare standard cu orificiu de ieșire a aerului în partea frontală a bazei. Pentru mai multe informații, consultați pagina privind accesoriile a versiunii cu filtrare (în partea cu ilustrații a acestui manual).

Consultați paginile web [www.elica.com](http://www.elica.com) și [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) pentru a vedea gama completă de kituri disponibile, pentru a putea efectua diferite instalări, atât în versiunea cu filtrare, cât și în cea cu aspirare.

### 3. Instalarea

● Operațiunile de instalare, atât electrică, cât și mecanică, trebuie efectuate de personal specializat.

Aparatul electrocasnic a fost proiectat pentru a fi încorporat pe un blat de lucru cu grosimea 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.

**REȚINEȚI** = Distanțele recomandate sunt orientative: în proiectarea spațiilor se vor respecta indicațiile producătorului mobilei de bucătărie.

#### 3.1 Conexarea Electrică

Fig. 3

● Deconectați aparatul 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 de date, aplicată în partea de jos a aparatului, corespunde cu cea a locuinței în care se va instala aparatul. ● Nu folosiți prelungitoare. ● Cablul electric de împământare trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât celelalte cabluri. ● În cazul în care aparatul

electrocasnic 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. ● Aparatul este destinat racordării de tip permanent la rețeaua electrică.

● **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. ● **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.

**Notă:** aparatul 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.

### 3.3 Montarea

Înainte de a începe instalarea:

- **După ce ați dezambalat aparatul, verificați dacă acesta nu a suferit deteriorări în timpul transportului și, în caz de probleme, adresați-vă distribuitorului sau Departamentului de Asistență Clienți, înainte de a începe instalarea.**
- Verificați dacă produsul achiziționat are dimensiuni corespunzătoare pentru zona de instalare aleasă în prealabil.
- Verificați dacă în interiorul ambalajului se află (din motive ce țin de transport) seturi de materiale (cum ar fi plicuri cu șuruburi, garanții etc.), acestea trebuie scoase și păstrate.
- De asemenea, verificați dacă în apropiere zonei de instalare este disponibilă o priză electrică

**Pregătirea mobilierului pentru încorporare:**

- Aparatul nu poate fi instalat deasupra unor dispozitive de răcire, mașini de spălat vase, sobe, cuptoare, mașini de spălat sau de uscat rufe.
- Executați toate lucrările de tăiere a mobilierului înainte de a introduce plita de gătit și îndepărtați cu atenție rumegușul sau așchiile rezultate din tăiere.

**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.

Fig. 1B-2B

**Atenție!** În cazul în care șuruburile și elementele de fixare nu se instalează în conformitate cu aceste instrucțiuni, există riscul de pericole electrice.

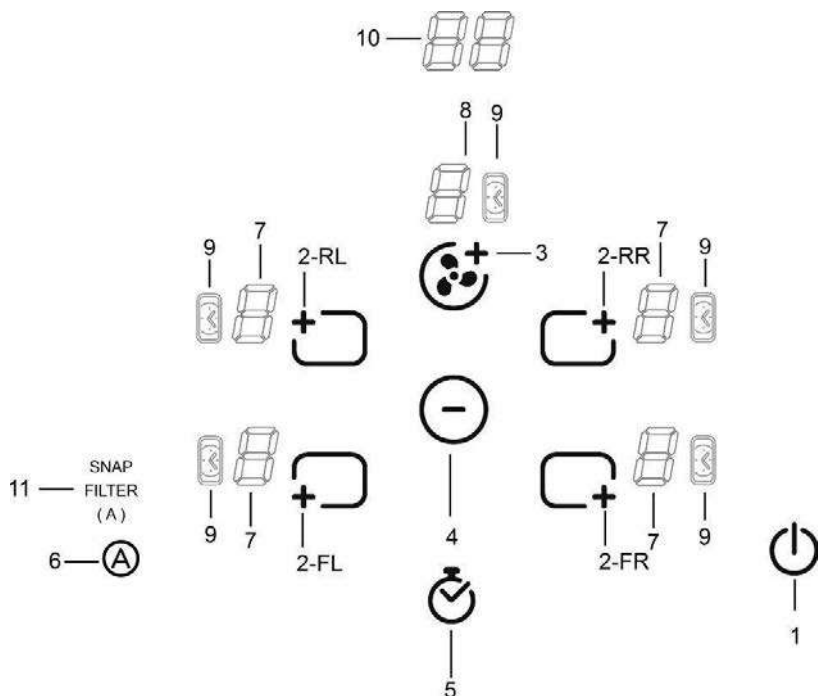
**Notă:** pentru o corectă instalare a aparatului, se recomandă sigilarea conductelor cu un adeziv care să aibă următoarele caracteristici:

- peliculă elastică din PVC moale, cu adeziv pe bază de acrilat
- să respecte standardul DIN EN 60454
- ignifug
- rezistență sporită la uzură
- rezistent la diferențele de temperatură
- să se poată utiliza la temperaturi scăzute

## 4. Funcționarea

Panou de control

**Observație:** Pentru a selecta comenzile, atingeți pur și simplu (apăsați) simbolurile care le reprezintă



Taste

1. ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE) a plitei de gătit/dispozitivului de aspirare pentru plita de gătit
2. Selectare zone de gătit  
Creștere nivel de putere (Power Level)
3. Creștere viteză (putere) de aspirare
4. Reducere nivel de putere  
Reducere viteză (putere) de aspirare  
Reducere timp Temporizator (Timer)
5. Activare Temporizator  
Creștere timp Temporizator
6. Activare funcții automate  
Resetare saturare filtre

Afișaj / LED

7. Vizualizare nivel de putere
8. Vizualizare viteză (putere) de aspirare
9. Indicator temporizator activ
10. Indicator timp Temporizator
11. Indicator funcție de aspirație automată  
Indicator asistență filtre  
Indicator funcționare cu SNAP

## UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

### De știut înainte de a începe:

Toate funcțiile acestei plite de gătit sunt proiectate pentru a respecta cu strictețe 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 „Temperatura de funcționare”, sau „Funcție blocare” sau „Temporizator”).

**⚠️ 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 pentru zonele de gătit apare simbolul „H” care indică faptul că sunteți în această fază. Așteptați până când afișajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

### Afișaj zona de gătit

Pe afișajele aferente zonelor de gătit, se indică:

|                                       |                                                                                     |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Zona de gătit aprinsă                 |    |
| Nivel de putere                       |    |
| Indicator căldură reziduală           |    |
| Detector vase de gătit                |   |
| Funcție Punte activă                  |  |
| Funcție Gestionare temperatură activă |  |
| Funcție Blocare pentru copii activă   |  |

### Caracteristicile plitei

#### ● **Activare sigură**

Produsul se activează numai în prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit: procesul de încălzire nu pornește sau se întrerupe în caz de absență sau îndepărtare a vaselor de gătit.

#### ● **Detector vase de gătit**

Produsul identifică automat prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit.

#### ● **Oprire de siguranță**

Din motive de siguranță, fiecare zonă de gătit are un timp maxim de funcționare care depinde de nivelul de putere setat.

#### ● **Indicator căldură reziduală**

În momentul stingerii unei sau mai multor zone de gătit, prezența căldurii reziduale este semnalată printr-un semnal aferent vizibil pe afișajul zonei corespunzătoare, prin simbolul „H”.

### Funcționare

**Observație:** Pentru a activa orice funcție, mai întâi trebuie să activați zona dorită


#### ● **Aprindere**

Apăsați (atingeți)  **ON/OFF plită de gătit/dispozitiv de aspirare**

Indicatorul luminos se aprinde pentru a indica faptul că plita de gătit/dispozitivul de aspirare este pregătit pentru utilizare. Apăsați din nou pentru a stinge.


**Observație:** Aceasta funcție este prioritară tuturor celorlalte.

#### ● **Selectare zone de gătit**



Atingeți (apăsați) tasta de selectare , aferentă zonei de gătit dorite.

#### ● **9 niveluri de putere**

Plita este prevăzută cu 9 niveluri de putere


Atingeți (apăsați) tasta de selectare , pentru a crește nivelul de putere;

Atingeți (apăsați) tasta de selectare , pentru a reduce nivelul de putere;


Nivelul de putere este indicat pe afișajul zonei selectate:  ... 


### ● Power Booster

Produsul este dotat cu un nivel de putere suplimentar (peste nivelul 5), care rămâne activ timp de 5 minute, după care puterea revine la nivelul precedent.

Atingeți (apăsăți) tasta de selectare , pentru a crește nivelul de putere (peste nivelul 5) și activați funcția Power Booster

Nivelul Power Booster este indicat pe afișajul zonei selectate cu simbolul „P”

NB: zona de gătit  (FIG.19), nu este prevăzută cu timer pentru funcția Power Booster;

pentru a dezactiva funcția Power Booster, apăsați 


### ● Zone puncte



Datorită funcției Punte, zonele de gătit stânga pot funcționa în mod combinat creând o zonă unică cu același nivel de putere. Această funcție permite o gătire omogenă cu vase de gătit de dimensiuni mari.

Este posibilă utilizarea combinată a zonei de gătit frontale „Principală” cu zona posterioară corespunzătoare „Secundară”


(pentru a verifica pentru care zonă este prevăzută această funcție, consultați partea cu ilustrații din acest manual).

**Pentru a activa funcția Punte:**

- **selectați zona de gătit „Principală”**   
(care trebuie să aibă nivelul de putere 0)

- **mențineți apăsat**  până când se aude un semnal acustic care va fi urmat de apariția simbolului  intermitent, pe afișajul (7) zonei de gătit „Secundare”

- **selectați zona de gătit „Secundară”** în 3 secunde

- **setați nivelul (Putere) de funcționare**  al zonei de gătit „Principale”, care va fi afișat pe afișajul aferent (7)

**Observație:** pentru dezactivarea **Funcției Punte** este suficient să aduceți zona de gătit la temperatura „D”.

### ● Gestionare temperatură

Gestionare temperatură este o funcție de control care permite menținerea unei călduri la o temperatură constantă la un nivel de putere optimizat între 0 și 1; ideală pentru a menține la cald alimentele gătite deja.

Funcția Gestionare temperatură se activează la prima apăsare a tastei 


Pe afișajul zonei care funcționează în modul Gestionare temperatură apare simbolul 

### ● Funcția Blocare pentru copii


Funcția Blocare pentru copii permite evitarea aprinderii accidentale de către copii a zonelor de gătit și a zonei de aspirare, împiedicând activarea oricărei funcții.

Funcția Blocare pentru copii poate fi activată numai cu produsul pornit, dar cu zonele de gătit (și zona de aspirare) stinse.


**Activare:**

• apăsați și mențineți apăsat în același timp  (FR) și



• apoi din nou selectorul  (2-FR); un semnal acustic indică faptul că funcția Child Lock este activă și este afișată o „L” pe ecran (7).

**Dezactivare:**

• apăsați și mențineți apăsat în același timp  (2-FR) și



• apoi din nou ; un semnal acustic indică faptul că funcția Child Lock este dezactivată, iar „L” dispare de pe ecran (7).

**Dezactivare temporară:** este posibilă utilizarea unei zone de gătit chiar și cu funcția Blocare pentru copii activată.

**Procedați în modul următor:**



• apăsați și mențineți apăsat  (2-FR) și 

Acum veți putea utiliza zona de gătit în mod normal, funcția Blocare pentru copii se reactivează după oprirea plitei de gătit.


### ● Temporizator

Funcția Temporizator reprezintă o numărătoare inversă care se poate seta, chiar și simultan, pe fiecare zonă de gătit (și pe zona de aspirare).

La sfârșitul perioadei setate, zona de gătit (sau zona de aspirare) se opresc automat, iar utilizatorul este avertizat printr-un semnal acustic corespunzător.

Temporizatorul se activează dacă se apasă simbolul  numai dacă temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă, se va emite un semnal acustic (timp de 2 minute sau se oprește apăsând orice tastă a plitei), în timp ce pe afișaj (10) luminează intermitent simbolul .

**Reglarea funcției Temporizator pentru plita de gătit**

• **Selectați zona de gătit** 

• Apăsați  pentru a porni funcția de reglare.

• **Reglați timpul** Temporizatorului:


apăsăți selectorul  , pentru a crește timpul de oprire automată


apăsăți selectorul  , pentru a reduce timpul de oprire automată

Dacă doriți, repetați operațiunea pentru celelalte zone de gătit.

**Observație:** Pentru fiecare zonă de gătit se poate seta un Temporizator diferit; pe afișaj (10) va apărea, timp de 10 secunde, ultima numărătoare inversă selectată, apoi se va afișa numărătoarea inversă cu timpul mai redus.


Pentru stingerea temporizatorului:

• setați valoarea temporizatorului la „0”, prin 

• stingeți plita de gătit, cu 


**Observație:** funcția rămâne activă dacă nu se apasă între timp alte taste.

**Observație:** în lateralul zonei de gătit, cu Temporizatorul

în funcțiune, apare simbolul 

### ● Egg Timer

Funcția Egg Timer este o numărătoare independentă a zonei de gătit (și a zonei de aspirare). La sfârșitul perioadei setate, utilizatorul va fi avertizat printr-un semnal acustic corespunzător.

Funcția Egg Timer apăsând 

**Observație:** pentru setarea funcției Egg Timer urmați aceeași procedură a funcției Timer.

### ● Limitarea puterii

Funcția de limitare a puterii permite setarea funcționării produsului limitându-i absorbția maximă.

**Observație:** setarea trebuie realizată cu plita oprită, fără a

apăsa tasta  , în momentul conectării plitei de gătit la rețeaua de energie electrică sau în momentul reconectării la rețea, în termen de 2 minute consecutive.

Pentru a seta Limitarea puterii:


- apăsați 

- continuând să țineți apăsat  apăsați și eliberați 

- se va emite un scurt semnal acustic

- continuând să țineți apăsat  apăsați și eliberați 

(2-FL)

- în acest moment, se poate elibera tasta 

- pe afișajul (7) zonei FL se vor afișa secvențial simbolurile „C” și „0”, pentru a indica faptul că se poate realiza setarea

- pe afișajul (7) zonei RL se afișează setarea actuală\*\*


0 = 7,4 KW

1 = 3,1 KW

2 = 4,5 KW

\*\* setarea implicită este de 7,4 KW

- pentru a modifica setarea Limitării de putere, apăsați  (2-FL)

- pentru a salva alegerea efectuată, apăsați  , timp de 2 secunde; se va emite un semnal acustic prelungit pentru a confirma setarea realizată.

- apăsați  , pentru a ieși din funcție

### UTILIZAREA DISPOZITIVULUI DE ASPIRARE


#### ● Aprindere

Apăsăți (atingeți)  ON/OFF plită de gătit/dispozitiv de aspirare


Indicatorul luminos se aprinde pentru a indica faptul că plita de gătit/dispozitivul de aspirare este pregătit pentru utilizare Apăsăți din nou pentru a stinge


**Observație:** Această funcție este prioritară tuturor celorlalte.

#### ● Pornirea dispozitivului de aspirare:

Atingeți (apăsăți) tasta de selectare  pentru a activa dispozitivul de aspirare

#### ● Viteza (puterea) de aspirare:

atingeți (apăsăți) tasta de selectare  , pentru a crește viteza (puterea) de aspirare (0-10);


atingeți (apăsăți) tasta de selectare  , pentru a reduce viteza (puterea) de aspirare (10-0);

#### ● Temporizator

Temporizatorul se activează, la orice viteză, dacă se apasă

simbolul 


pe afișaj (10) se afișează numărătoarea inversă,

pe afișaj (9) apare simbolul 

Reglarea temporizatorului pentru dispozitivul de aspirare

Se poate interveni și modifica timpul de oprire presetat.

Modificarea se va realiza cu Temporizatorul activat.

• Apăsăți  pentru a crește automat timpul de oprire

• Apăsăți  pentru a reduce automat timpul de oprire

#### ● Indicator saturare filtre

Hota indică momentul când trebuie realizată întreținerea filtrelor:

#### Filtru de reținere grăsimi


Ledul „FILTER” (11) se aprinde

#### Filtru de reținere mirosuri cu cărbune activ

Ledul „FILTER” (11) luminează intermitent

#### ● Resetare saturare filtre

După ce ați efectuat întreținerea filtrelor (de reținere grăsimi


și/sau cu cărbune activ) apăsați îndelung tasta 


Ledul „FILTER” se stinge, repomind numărătoarea indicatorului.

#### ● Activarea indicatorului de saturare filtru de reținere mirosuri cu cărbune activ

Acest indicator este dezactivat în mod normal.

Pentru a-l activa, procedați după cum urmează:

- aprindeți zona de aspirație prin intermediul 
- cu motorul de aspirație și zonele de coacere stinse, apăsând

și ținând apăsat 

- „FILTER” se aprinde, apoi se stinge pentru a indica dezactivarea.

#### ● Dezactivarea indicatorului de saturare filtru de reținere mirosuri cu cărbune activ

repețiți operațiunea descrisă mai sus pentru activarea


„FILTER” luminează intermitent, apoi se stinge pentru a indica dezactivarea.

#### ● Funcționarea automată a hotei cu SNAP®

Pentru a efectua conexiunea între hotă și SNAP®, consultați manualul furnizat cu dispozitivul SNAP® sau vizitați [www.elica.com](http://www.elica.com).

**Notă:** SNAP® este o unitate de aspirare auxiliară proiectată să funcționeze împreună cu hota.

Pentru a activa această funcție:

Apăsăți scurt , LED-ul „(A)” și LED-ul SNAP (11) se vor aprinde pentru a semnala că hota funcționează în acest mod.

**Aparatul a fost proiectat pentru a fi utilizat împreună cu un ECHIPAMENT cu senzor Window (care nu este livrat de către producător).**

După instalarea ECHIPAMENTULUI cu senzor Window (doar în cazul utilizării pe modul CU ASPIRARE), aspirarea aerului va fi imediat întreruptă, ori de câte ori fereastra din încăpere, pe care a fost instalat ECHIPAMENTUL, va fi închisă.

• 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 aparat, trebuie să facă parte dintr-un circuit certificat cu tensiune de siguranță foarte joasă (certificare SELV).

• producătorul acestui aparat va fi exonerat de orice răspundere privind eventualele deranjamente, daune, incendii provocate de defecțiuni și/sau probleme de funcționare și/sau de o incorectă instalare a ECHIPAMENTULUI.



4.1 Tabele de putere

| Nivel de putere |             | Tip de gătit                                                      | Utilizare nivel<br>( <b>indicația combina experiența și obiceiurile de gătit</b> )                                                                                                 |
|-----------------|-------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Putere max      | Boost       | <b>Încălzire rapidă</b>                                           | Ideală pentru a ridica în timp scurt temperatura produselor alimentare <b>până la fierbere rapidă</b> , în cazul apei, sau pentru a <b>încălzi</b> rapid lichidele <b>de gătit</b> |
|                 | 8-9         | Frigere – fierbere                                                | Ideale per rosolare, inițiere a una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente                                                                                      |
| Putere ridicată | 7-8         | Rumenire – <b>prăjire</b> – fierbere - grătar                     | <b>Ideală pentru prăjire, menținere</b> în fierbere vivace, <b>coacere și grătar</b> (de scurta durata, de 5-10 minute)                                                            |
|                 | 6-7         | Rumenire - gatire – tocană – <b>prăjire</b> – grătar              | <b>Ideală pentru prăjire, menținere</b> în fierbere lejera, <b>coacere și grătar</b> (de durata medie, 10-20 minute), preîncălzire <b>acesorii</b>                                 |
| Putere medie    | 4-5         | <b>Gătire</b> – tocană – <b>prăjire</b> - grătar                  | <b>Ideală pentru tocanite, menținere</b> în fierbere delicata, coacere (de lunga durata). Cremuirea pastelor                                                                       |
|                 | 3-4         | <b>Gătire</b> - fierbere la foc mic - <b>îngroșare</b> – cremuire | <b>Ideală pentru gătit lent</b> (orez, sosuri, fripturi, <b>pește</b> ), în <b>prezența</b> de lichid (de exemplu apa, vin, <b>supă</b> , lapte), cremuirea pastelor               |
|                 | 2-3         | <b>Gătire</b> - fierbere la foc mic - <b>îngroșare</b> – cremuire | <b>Ideală pentru gătit lent (cantități sub un litru:</b> orez, sosuri, fripturi, <b>pește</b> ), în <b>prezența</b> de lichid (de exemplu apa, vin, <b>supă</b> , lapte)           |
| Putere joasă    | 1-2         | Topire – decongelare – menținere incalzit – cremuire              | <b>Ideală pentru topirea untului, topirea delicata a ciocolatei, decongelare produse de mici dimensiuni</b>                                                                        |
|                 | 1           | Topire – decongelare – menținere incalzit – cremuire              | <b>Ideală pentru menținerea calda a porțiilor mici de alimente gătite sau pentru a ține la temperatura feluri de mancare pentru a fi servite și pentru a cremui risotto</b>        |
| OFF             | Putere zero | <b>Suprafața de sprijin</b>                                       | Plita in stand-by sau oprită (posibilă prezență de căldura reziduală la sfârșitul gătirii, semnalată cu H-L-O)                                                                     |

## 4.2 Tabele de gătit

| Categoria de alimente | Mâncăruri sau tip de gătit | Nivel de putere și ritm de gătire                    |           |                                          |        |
|-----------------------|----------------------------|------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------|--------|
|                       |                            | Prima faza                                           | Puteri    | A doua faza                              | Puteri |
| Paste, orez           | Paste proaspete            | Încălzirea apei                                      | Booster-9 | Gătirea pastelor și menținerea fierberii | 7-8    |
|                       | Paste proaspete            | Încălzirea apei                                      | Booster-9 | Gătirea pastelor și menținerea fierberii | 7-8    |
|                       | Orez fiert                 | Încălzirea apei                                      | Booster-9 | Gătirea pastelor și menținerea fierberii | 5-6    |
|                       | Risotto                    | Prajire și frigere                                   | 7-8       | Gătire                                   | 4-5    |
| Verdeturi, legume     | Fierte                     | Încălzirea apei                                      | Booster-9 | Fierbere                                 | 6-7    |
|                       | Prăjite                    | Încălzirea uleiului                                  | 9         | Prajire                                  | 8-9    |
|                       | Prăjite rapid              | Încălzire accesoriu                                  | 7-8       | Coacere                                  | 6-7    |
|                       | Tocana                     | Încălzire accesoriu                                  | 7-8       | Coacere                                  | 3-4    |
|                       | Prăjite                    | Încălzire accesoriu                                  | 7-8       | Prajire aurie                            | 7-8    |
| Carne                 | Friptură                   | Rumenire carne cu ulei (daca este cu unt, puterea 6) | 7-8       | Gătire                                   | 3-4    |
|                       | La grătar                  | Preîncălzire oala                                    | 7-8       | La grătar pe ambele părți                | 7-8    |
|                       | Rumenire                   | Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)       | 7-8       | Gătire                                   | 4-5    |
|                       | Umed/tocanite              | Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)       | 7-8       | Gătire                                   | 3-4    |
| Pește                 | La grătar                  | Preriscaldamento della pentola                       | 7-8       | Gătire                                   | 7-8    |
|                       | Umed/tocana                | Rumenire cu ulei (se con burro potenza 6)            | 7-8       | Gătire                                   | 3-4    |
|                       | Prăjit                     | Încălzire ulei sau grasime                           | 8-9       | Prajire                                  | 7-8    |
| Oua                   | Oua jumari                 | Încălzire tîgaie cu unt sau grasime                  | 6         | Gătire                                   | 6-7    |
|                       | Omleta                     | Încălzire tîgaie cu unt sau grasime                  | 6         | Gătire                                   | 5-6    |
|                       | Fierte                     | Încălzire apa                                        | Booster-9 | Gătire                                   | 5-6    |
|                       | Clatite                    | Încălzire tîgaie cu unt                              | 6         | Gătire                                   | 6-7    |
| Sosuri                | Roșii                      | Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)       | 6-7       | Gătire                                   | 3-4    |
|                       | Ragù                       | Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)       | 6-7       | Gătire                                   | 3-4    |
|                       | Bechamel                   | Prepararea bazei (se topește untul și faina)         | 5-6       | Se aduce la punctul de fierbere          | 3-4    |
| Dulciuri, creme       | Cremă                      | Se aduce laptele în punctul de fierbere              | 4-5       | Menținere fierbere lentă la foc mic      | 4-5    |
|                       | Budinci                    | Se aduce laptele în punctul de fierbere              | 4-5       | Menținere fierbere lentă la foc mic      | 2-3    |
|                       | Orez cu lapte              | Încălzire lapte                                      | 5-6       | Menținere fierbere lentă la foc mic      | 2-3    |

## 5. Întreținerea

### Întreținerea plitei de gătit

**Atenție!** Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și indicatorul luminos de căldură nu mai este afișat.

#### 5.1 Curățarea

Plita trebuie curățată după fiecare utilizare.

Important:

Nu utilizați bureți abrazivi, bureți de sârmă. Utilizarea acestora poate deteriora în timp sticla.

Nu folosiți detergenți chimici iritanți, cum ar fi spray-uri pentru cuptor sau pentru îndepărtarea petelor.

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).

**NU UTILIZAȚI APARATE DE CURĂȚAT CU JET DE ABUR!!!**

Important:

În caz de scurgeri de lichide accidentale și abundente din vasele de gătit, puteți interveni prin intermediul supapei de evacuare, amplasată pe partea inferioară a produsului, pentru a putea elimina orice reziduu și pentru a putea realiza o curățare cu siguranță igienică maximă.

Fig. 18

Pentru o curățare mai completă și temeinică, se poate îndepărta complet corpul inferior

Fig. 19

#### **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.

### Întreținerea dispozitivului de aspirare

#### **Curățare**

Pentru curățare, utilizați **EXCLUSIV** o lavetă îmbibată cu detergent lichid neutru. **NU UTILIZAȚI USTENSILE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂȚARE!**

Evitați utilizarea produselor abrazive.

**NU UTILIZAȚI ALCOOL!**

#### **Filtru împotriva grăsimilor**

**Blochează particulele de grăsime care rezultă în timpul gătitului.**

Acesta trebuie curățat o dată pe lună (sau atunci când indicatorul de saturare 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.

Fig. 15

#### **Filtru Cu Cărbune Activ - Ceramic**

(Numai pentru versiunea cu filtrare)

**Blochează mirosurile neplăcute care rezultă 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.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

## 5.2 Detectarea și rezolvarea problemelor tehnice

| COD EROARE                                                     | DESCRIERE                                                                     | CAUZE POSIBILE                                                                                                | ELIMINARE EROARE                                                              |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| E2                                                             | Zona de control se stinge din cauza temperaturii prea ridicate                | Temperatura internă a pieselor electronice este prea ridicată                                                 | Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o reutiliza                    |
| E3                                                             | Recipient necorespunzător                                                     | Pierderea proprietăților magnetice                                                                            | Îndepărtați vasul de gătit                                                    |
| E5                                                             | Probleme de comunicare între interfața cu utilizatorul și modulul de inducție | Modulul nu este alimentat cu curent electric;<br>Cablul de alimentare nu este conectat corect sau este defect | Deconectați plita de la rețeaua de energie electrică și verificați conexiunea |
| Pentru orice alte semnalări de eroare<br>( E ... U ... C ... ) | Sunați la serviciul de asistență tehnică și comunicați codul de eroare        |                                                                                                               |                                                                               |

## 5.3 Serviciul de asistență tehnică

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. Opriti 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.

**Изделие 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.
- ❗ Не пытайтесь модифицировать электросистему прибора.
- ❗ Прежде чем приступать к установке прибора следует убедиться, что ни один компонент не поврежден. В случае повреждений следует обратиться к поставщику и не продолжать установку.
- ❗ Проконтролируйте целость изделия перед тем как продолжать установку. В случае повреждений следует обратиться к поставщику и не продолжать установку.

**Примечание:** Принадлежности, обозначенные знаком "(\*)", являются опциональными, поставляемыми только на некоторые модели, или представляют собой детали, не входящие в комплект поставки, и которые закупаются отдельно.



## Предупреждения

**Внимание!** Следует строго придерживаться следующих инструкций: ● Перед началом любой операции по установке необходимо отключить прибор от электрической сети. ● Установка или техобслуживание должны выполняться квалифицированным техником в соответствии с инструкциями производителя и с соблюдением действующих местных норм. Не ремонтировать и не заменять

никаких деталей устройства, если это специально не указано в руководстве по эксплуатации. ● Заземление прибора является обязательным по закону. ● Кабель питания должен быть достаточно длинным для обеспечения подключения прибора, встроенного в мебель, к электрической сети. ● Для того чтобы установка соответствовала действующим нормам безопасности, необходим соответствующий стандартам всеполярный 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. ● Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования. Не прикасаться к нагретым частям. ● Не позволяйте детям играть с устройством. 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 прибора. ● В процессе и после использования не касаться нагревательных элементов прибора. ● Избегайте соприкосновения прибора с тканями или другими легко воспламеняющимися материалами, пока все его части не охладятся, риск возгорания. ● Не размещать легко воспламеняющиеся

материалы на приборе или вблизи него. ● При сильном нагревании жиры и масла легко воспламеняются. Необходимо следить за приготовлением продуктов с большим содержанием жиров и масла. - Если на поверхности имеются трещины, следует выключить прибор во избежание поражения электрическим током. ● Прибор не предназначен 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 прибор и погасить огонь, например, при помощи 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 прибора к электросети: проверьте табличку с данными (расположенную в нижней части прибора), чтобы убедиться, что его 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 жидкостей 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 может расплавиться и нанести непоправимый ущерб вашему устройству. ● 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 устройство автоматически уменьшает уровень мощности варочных зон. ● Перед любыми операциями по очистке или техобслуживанию отключите прибор от сети электропитания, вытащив вилку из розетки или отключив главный рубильник своего жилья. ● При выполнении операций по установке и техобслуживанию используйте рабочие перчатки. ● Устройством могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными

физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лица без опыта или с недостаточным уровнем знаний, при условии, что они находятся под присмотром или после получения ими инструкций по безопасной эксплуатации прибора и понимания потенциальных рисков, связанных с этим. ● Не позволяйте детям играть с устройством. ● Не разрешайте детям выполнять очистку и техобслуживание устройства без присмотра. ● Помещение должно быть оснащено соответствующей системой вентиляции, если прибор используется одновременно с другими устройствами, работающими на газу или другом топливе. ● Прибор 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 прибора, а также 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 подключать устройство 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. ● Ни в коем случае не пользуйтесь прибором без правильно установленной решетки! ● Используйте только крепежные винты, поставляемые с изделием для установки, либо, при их отсутствии, приобретите крепеж соответствующего типа. Использовать винты надлежащей длины, как указано в руководстве по установке. ● Когда данный прибор и устройства, питаемые не от электросети, работают одновременно, вакуум в помещении не должно превышать 4 Па ( $4 \times 10^{-5}$  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.

Данное изделие имеет маркировку в соответствии с директивой Европейского союза 2002/96/EC - UK SI 2013 No3113, по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Убедившись в том, что данное изделие утилизируется правильно, пользователь вносит свой вклад в предотвращение потенциальных отрицательных последствий для окружающей среды и



здоровья человека. Символ  на изделии или прилагаемой к нему документации указывает на то, что данное устройство не должно утилизироваться как бытовые отходы. Его следует сдать в соответствующий сборочный пункт, занимающийся переработкой электрического и электронного оборудования. Утилизировать согласно местным нормативам по переработке отходов. Для получения дополнительной информации о переработке, рекулереции и утилизации данного изделия следует обратиться в соответствующий местный орган, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.

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;
- ЭМС: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Рекомендации по правильной эксплуатации оборудования с целью

уменьшения воздействия на окружающую среду. В начале готовки включайте прибор на минимальную скорость и оставляйте включенным на несколько минут после завершения процесса готовки. Следует увеличивать скорость только при наличии большого количества дымов и пара и использовать функцию Boost только в исключительных случаях. Для поддержания эффективности системы удаления запахов следует заменять по мере необходимости угольный(е) фильтр(ы). Для поддержания эффективности жирового фильтра необходимо по мере необходимости его очищать. Для оптимизации эффективности и уменьшения шума следует использовать воздуховоды максимального диаметра, указанного в данном руководстве.

## 2. Пользование

### Использование варочной поверхности

Система индукционного нагрева основана на физическом явлении магнитной индукции. Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии от генератора к кастрюле.

#### Преимущества:

Если сравнивать с электрическими варочными поверхностями, ваша индукционная панель:

- **безопаснее:** меньшая температура на стеклянной поверхности.
- **быстрее:** время разогрева еды меньше.
- **точнее:** поверхность реагирует незамедлительно на ваши команды
- **эффективнее:** 90% энергопотребления превращается в тепло. Кроме того, когда кастрюля снята с поверхности, передача тепла прерывается незамедлительно, что предотвращает бесполезное рассеивание тепла.

### 2.1 Емкости для варки

Применяйте только такую посуду, на которой нанесен



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 днища не полностью изготовлены из ферромагнитных материалов!! Покупая посуду, проконтролируйте, чтобы:
- Днище было полностью изготовлено из ферромагнитных материалов. В противном случае падает эффективность и равномерность теплопередачи, а температура поверхности посуды может быть не подходящей для готовки.



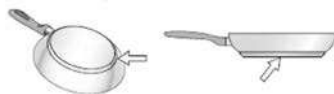
**НЕТ!**

- Днище не содержало алюминия: посуда не будет разогреваться индукторами, или они ее вообще не обнаружат.



**НЕТ!**

- Днища не оказались неровными и с шероховатой поверхностью. Уменьшают поверхность контакта индуктора с посудой, понижая эффективность нагрева и ухудшая результаты готовки.



**ДА!**

**Важно:** никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхностью.

#### 2.1.1 Существующие емкости

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.

#### 2.1.2 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.

Для достижения наилучших результатов рекомендуется:

- Использовать сковороды и кастрюли с диаметром дна, равным диаметру зоны варки.
- По возможности накрывать посуду в ходе готовки крышкой, особенно, если ее высота превышает 22 см.
- Размещать посуду в центре варочной зоны, обозначенной на варочной панели.



## Использование вытяжки

Система вытяжки может изготавливаться в вытяжной версии, с выводом паров наружу, и фильтрующей версии, с внутренней рециркуляцией.



### Использование с режиме отвода воздуха

Рис. 7

Пары выводятся наружу по каналам (приобретаются отдельно), прикрепленным к соединительному фланцу, входящему в комплект поставки.

Размер вытяжного канала должен соответствовать размеру соединительного кольца:

- при квадратном сечении выходного отверстия: 222x89 мм
- при круглом сечении выходного отверстия: Ø 150 мм (\*)

Для получения дополнительной информации обращайтесь к странице иллюстрированной части данного руководства, посвященной принадлежностям вытяжной версии. Подсоедините изделие к вытяжным трубам и отверстиям в стене, имеющим диаметр, который равен диаметру выходного отверстия (соединительного фланца).

Использование вытяжных труб и отверстий в стене с меньшим диаметром приведет к ухудшению рабочих характеристик системы вытяжки и существенному увеличению уровня шума.

Поэтому производитель снимает с себя всякую ответственность, связанную с этим фактом.

- ⚠ Используйте как можно более короткий канал
- ⚠ Используйте канал с минимально возможным количеством изгибов (максимальный угол изгиба: 90°).
- ⚠ Не допускайте существенного изменения сечения канала.



### Использование в режиме рециркуляции воздуха

Рис. 10

Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жиров- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение. Изделие комплектуется всем необходимым для стандартной установки с выходным отверстием для воздуха в торцевой части плинтуса мебели. Для получения дополнительной информации обращайтесь к странице иллюстрированной части данного руководства, посвященной принадлежностям фильтрующей версии.

Посетите сайты [www.elica.com](http://www.elica.com) и [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com), чтобы ознакомиться с полным ассортиментом комплектов для различных версий установки, как фильтрующей, так и всасывающей.

## 3. Установка

- Электрический и механический монтаж должны выполняться специализированным персоналом.

Прибор предназначен 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.



### 3.1 Электрическое соединение

Рис. 3

- Отключить прибор от 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 можно было снять варочную панель с рабочей столешницы.
- Убедиться, что напряжение, указанное на заводской табличке, расположенной на днище прибора, соответствует напряжению в доме, в котором он будет установлен.
- Не использовать удлинители.
- Электрический кабель заземления должен быть на 2 см длиннее других кабелей.
- Если

бытовой прибор не снабжен кабелем питания, использовать 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°С температуру в помещении. ● Устройство предназначено для постоянного подключения к электросети.

● **Внимание!** Перед повторным подключением цепи к сети питания для проверки ее правильного функционирования следует всегда проверять, чтобы сетевой кабель был смонтирован правильно. ● **Внимание!** Замена соединительный кабеля должна производиться авторизованной службой технической помощи или лицом с аналогичной квалификацией.

**Примечание:** прибор имеет функцию ограничения мощности Power Limitation, позволяющую задать максимальный порог потребления 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.

### 3.3 Установка

Перед началом установки:

- После распаковки изделия необходимо убедиться, что оно не было повреждено во время транспортировки, и в случае обнаружения проблем, прежде чем приступить к установке, следует связаться с продавцом или с отделом технической поддержки клиентов.
- Убедиться, чтобы приобретенное изделие имело размеры, подходящие для выбранной зоны установки.
- Убедиться, чтобы внутри упаковки не было (по соображениям транспортировки) входящих в комплект материалов (например, пакетиков с винтами, гарантии и т.д.); при наличии их следует извлечь и сохранить.
- Проверить также, чтобы рядом с местом установки имелась электрическая розетка.

**Подготовка мебельного элемента для встраивания:**

- Изделие нельзя устанавливать на холодильное оборудование, посудомоечные машины, печи, духовки, стиральные машины и сушилки.
- Выполнить все работы по резке мебели до установки варочной панели и аккуратно удалить стружку или опилки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** использовать 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 старых клеев и т.п.); клей необходимо равномерно распределить по всему периметру рамы: после склеивания дать клею высохнуть в течение примерно 24 часов.

Рис. 1В-2В

**Внимание!** Установка винтов и фиксирующих приспособлений без соблюдения данных инструкций может повлечь за собой наличие рисков, связанных с электричеством.

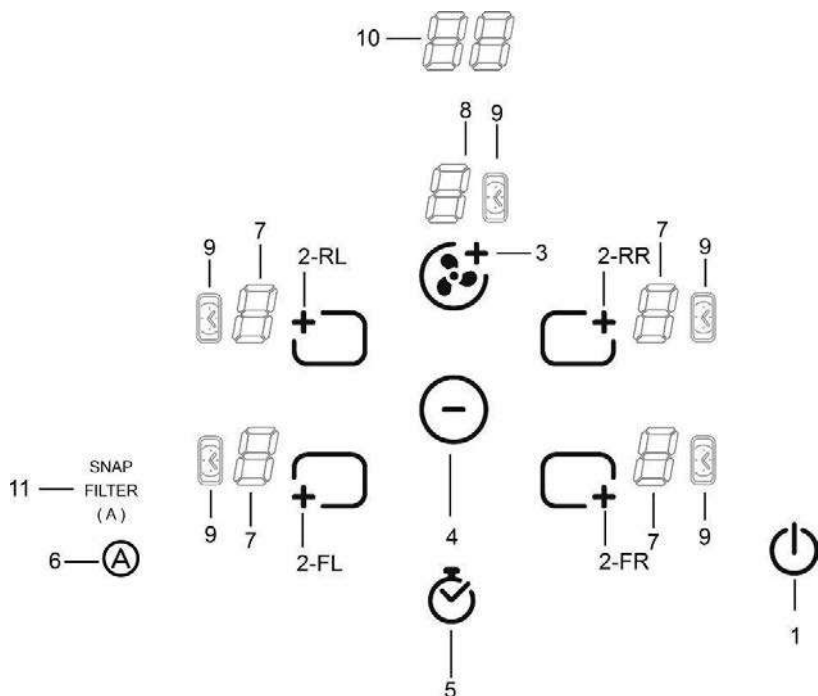
**Примечание:** для правильной установки изделия рекомендуется обернуть трубопроводы клейкой лентой со следующими характеристиками:

- эластичная пленка из мягкого ПВХ с клеем на акрилатной основе
- соответствие стандарту DIN EN 60454
- антипирен
- отличная устойчивость к старению
- устойчивость к перепадам температуры
- устойчивость к низким температурам

## 4. Функционирование

### Панель управления

**Примечание:** для выбора функции достаточно слегка коснуться (нажать) соответствующей пиктограммы.



### Кнопки

1. **ВКЛ/ВЫКЛ** варочной поверхности/вытяжки варочной поверхности
2. Переключатель варочных зон  
Увеличение уровня мощности
3. Увеличение скорости (мощности) всасывания
4. Уменьшение уровня мощности  
Уменьшение скорости (мощности) всасывания  
Уменьшения времени таймера
5. Включение таймера  
Увеличение времени таймера
6. Включение автоматических функций  
Сброс засорения фильтров

### Дисплей/световые индикаторы

7. Отображение уровня мощности
8. Отображение скорости (мощности) всасывания
9. Индикатор включения таймера
10. Отображение времени таймера
11. Индикатор функции автоматической вытяжки  
Индикатор необходимости обслуживания фильтров  
Индикатор работы с устройством SNAP

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ


### 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 **"Выбрать варочную зону"** и **"Рабочая температура"**, или **"Функция Lock"**, или **"Таймер"**).

 **Внимание!** В случае (например) длительного использования выключение варочной зоны может быть не мгновенным, поскольку она находится в процессе охлаждения; на дисплее варочных зон появится символ **"H"**, указывающий на наличие данной фазы. Подождите, пока дисплей выключится, перед тем как подойти к варочной зоне.

### Дисплеи варочной зоны

На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображаются следующие символы:

|                                                                |                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Варочная зона включена                                         |    |
| Уровень мощности                                               |    |
| Индикатор остаточного тепла                                    |    |
| Pot Detector (датчик наличия кастрюли)                         |  |
| Функция Bridge (мост) включена                                 |  |
| Функция Temperature Manager (управление температурой) включена |  |
| Функция Child Lock (защита от детей) включена                  |  |

## Характеристики варочной поверхности

### ● **Safe Activation (безопасное включение)**

Устройство включается только при наличии кастрюль в варочных зонах: процесс нагрева не запускается или прекращается в случае отсутствия или снятия кастрюль.

### ● **Pot Detector (датчик наличия кастрюли)**

Устройство автоматически определяет наличие кастрюль в варочных зонах.

### ● **Safety Shut Down (безопасное отключение)**

В целях безопасности каждая варочная зона имеет максимальное время работы, которое зависит от установленного уровня мощности.


### ● **Индикатор остаточного тепла**

После выключения одной или нескольких варочных зон на наличие остаточного тепла указывает индикатор **H** соответствующей зоны.

### Работа

**Примечание:** для активации любой функции необходимо предварительно активировать требуемую зону.


### ● **Включение**

Коснитесь (нажмите) пиктограммы  **ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности.**

Загорится световой индикатор, указывая на то, что варочная поверхность/вытяжка готова к использованию. Нажмите пиктограмму еще раз, чтобы выключить устройство.


**Примечание:** эта функция является приоритетной над всеми остальными.


### ● **Выбор варочных зон**


Коснитесь (нажмите) кнопки выбора  **+**, которая соответствует требуемой зоне варки.

### ● **9 Power Level (9 уровней мощности)**

Варочная поверхность имеет 9 уровней мощности.


Коснитесь (нажмите) кнопки выбора  **+**, для увеличения уровня мощности.


Коснитесь (нажмите) кнопки выбора  **-**, для уменьшения уровня мощности.


Уровень мощности отображается на дисплее выбранной зоны: 


### ● Power Booster (усилитель мощности)

Изделие имеет дополнительный уровень мощности (выше уровня **S**), который остается активным в течение 5 минут, после чего мощность возвращается к предыдущему уровню.

Коснитесь (нажмите) кнопки выбора  для увеличения уровня мощности (выше уровня **S**) и активируйте функцию Power Booster.

Режим Power Booster отображается на дисплее выбранной зоны с помощью пиктограммы .

**Примечание:** в рабочей зоне  (Рис.19), нет таймера для функции Power Booster;

для отключения функции Power Booster нажмите 

### ● Bridge Zones (мостовые зоны)

Варочные зоны благодаря функции Bridge могут работать совместно, создавая единую зону с одинаковым уровнем мощности. Данная функция обеспечивает равномерное приготовление с использованием сковородок и кастрюль больших размеров.



Совместно можно использовать фронтальную варочную зону «Основная» и соответствующую зону «Вспомогательная», находящуюся в задней части (чтобы узнать, для каких зон предусмотрена данная функция, обращайтесь к иллюстрированной части данного руководства).

**Для активации функции Bridge:**

- выберите варочную зону «Основная» с помощью





(в которой должен быть установлен уровень мощности 0);

- удерживайте нажатой пиктограмму  до подачи звукового сигнала, после чего появится мигающий символ 

на дисплее (7) варочной зоны «Вспомогательная»;


- выберите варочную зону «Вспомогательная» в течение 3 секунд;


- установите уровень мощности , как в варочной зоне «Основная», который отобразится на дисплее (7).

**Примечание:** для отключения функции Bridge достаточно установить температуру в варочной зоне на значение .

### ● Temperature Manager (управление температурой)

Temperature Manager представляет собой функцию управления, которая обеспечивает поддержание постоянной температуры на оптимизированном уровне мощности между 0 и 1; идеальна для поддержания уже приготовленных блюд в нагретом состоянии.

Функция Temperature Manager активируется при первом нажатии пиктограммы .


На дисплее выбранной зоны, которая работает в режиме Temperature Manager, появится символ .


### ● Child Lock (защита от детей)

Функция Child Lock позволяет избежать случайного включения детьми варочных зон и зоны вытяжки, блокируя активацию любой функции.

Функцию Child Lock можно активировать только при включенном устройстве, но при выключенных варочных зонах (а также всасывающей зоне).


**Включение:**

• одновременно нажмите и удерживайте кнопки 


(FR) и 

• затем нажмите еще раз и после этого


переключатель  (2-FR);


звуковой сигнал сообщит о том, что функция Child Lock активна, а на дисплее (7) появится пиктограмма .

**Выключение:**



• одновременно нажмите и удерживайте кнопки 

(2-FR) и 

• затем снова 

звуковой сигнал сообщит о том, что функция Child Lock отключена, а на дисплее (7) исчезнет пиктограмма .

**Временное отключение:** одну варочную зону можно использовать даже при активной функции Child Lock. **Выполните следующие действия:**



• нажмите и удерживайте кнопки  (2-FR) и .

После этого можно использовать варочную поверхность в обычном режиме. Функция Child Lock вновь активируется после выключения варочной поверхности.

### ● Timer (таймер)

Функция Timer позволяет устанавливать обратный отсчет времени, в том числе временно, в любой варочной зоне (а также в зоне вытяжки).

По истечении установленного времени варочная зона (или зона вытяжки) автоматически выключается, о чем пользователь оповещается звуковым сигналом.

Функция Timer активируется нажатием кнопки . Как только таймер закончит обратный отсчет, прозвучит акустический сигнал (в течение 2 минут, или отключится, при нажатии любой кнопки поверхности), а на дисплее (10) замигает символ .

## Регулировка функции Timer для варочной поверхности

- Выберите варочную зону
- Нажмите кнопку , чтобы войти в режим настройки функции.
- Установите время, отсчитываемое функцией Timer:
  - нажмите переключатель для увеличения времени автоматического отключения;
  - нажмите переключатель для уменьшения времени автоматического отключения.

При необходимости повторите операцию для других варочных зон.

**Примечание:** для каждой зоны можно установить отдельный таймер. На дисплее (10) появится, на 10 секунд, обратный отсчет для последней выбранной поверхности, после чего отобразится обратный отсчет с меньшим временем.

### Для выключения таймера:

- установите значение таймера на , с помощью кнопки ;
- выключите варочную поверхность с помощью кнопки

**Примечание:** функция останется активной, если через некоторое время не будут нажаты другие кнопки.

**Примечание:** рядом с дисплеем варочной зоны, при использовании таймера, появляется пиктограмма

## ● Egg Timer (таймер для варки яиц)

Функция Egg Timer производит обратный отсчет времени независимо от варочных зон (а также зоны вытяжки). Об окончании установленного интервала пользователь будет оповещен с помощью соответствующего звукового сигнала.

Функция Egg Timer активируется удержанием кнопки

**Примечание:** для настройки функции Egg Timer выполните те же действия, что и для функции Timer.

## ● Power Limitation (ограничение мощности)

Функция Power Limitation позволяет установить ограничение на потребление максимальной мощности при работе устройства.

**Примечание:** Настройку следует выполнять при выключенной варочной поверхности, **не нажимая** кнопку

, в момент подключения изделия к электрической сети или после повторного подключения к электросети (в течение следующих 2 минут)..

### Для настройки функции Power Limitation:

- нажмите кнопку
- продолжая удерживать кнопку нажмите и отпустите кнопку ;
- устройство подаст короткий звуковой сигнал
- продолжая удерживать кнопку нажмите и отпустите кнопку (2-FL)
- после этого можно отпустить кнопку :

- на дисплее (7) зоны FL отобразятся попеременно символы C и 0, что свидетельствует о возможности выполнить настройку;
- на дисплее (7) зоны RL отображается текущая настройка\*\*  
0 = 7,4 KW  
1 = 3,1 KW  
2 = 4,5 KW

\*\* по умолчанию установлено значение 7,4 кВт

- для изменения настройки функции Power Limitation нажмите кнопку (2-FL);
- для сохранения выбранного значения удерживайте кнопку в течение 2 секунд; устройство подаст длинный звуковой сигнал, подтверждая выполненную настройку;
- нажмите кнопку , чтобы выйти из данной функции.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ


### ● Включение

Коснитесь (нажмите) пиктограммы **ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности.**


Загорится световой индикатор, указывая на то, что варочная поверхность/вытяжка готова к использованию. Нажмите пиктограмму еще раз, чтобы выключить устройство.


**Примечание:** эта функция является приоритетной над всеми остальными.

### ● Включение вытяжки:

коснитесь (нажмите) кнопки выбора  для включения вытяжки.

### ● Регулировка скорости (мощности) всасывания:

коснитесь (нажмите) кнопки выбора  для увеличения скорости (мощности) всасывания (0-10);


коснитесь (нажмите) кнопки выбора  для уменьшения скорости (мощности) всасывания (10-0).

### ● Timer (таймер)

Функция Timer активируется при любой скорости

нажатием кнопки .

на дисплее (10) отображается обратный отсчет:

на дисплее (9) появится символ .

### Установка таймера для вытяжки

Установленное время отключения можно изменить. Изменение осуществляется при включенном таймере.

Нажмите кнопку  для увеличения времени автоматического отключения:

Нажмите кнопку  для уменьшения времени автоматического отключения.

### ● Индикатор засорения фильтров

Вытяжка подает сигнал, если необходимо выполнить техобслуживание фильтров:

### Жироулавливающий фильтр


загорается индикатор «FILTER» (11)

### Запахулавливающий фильтр с активированным углем

мигает индикатор «FILTER» (11)

### ● Сброс засорения фильтров

После выполнения техобслуживания фильтров (жироулавливающего и с активированным углем) нажмите

и удерживайте кнопку .

световой индикатор «FILTER» погаснет, после чего возобновится отсчет до срабатывания индикатора

### ● Активация индикатора засорения запахулавливающего фильтра с активированным углем

Данный индикатор обычно отключен.

Для его включения выполните следующие действия:

- включите варочную поверхность с вытяжкой с помощью

кнопки .

- при выключенном двигателе и варочных зонах нажмите

и удерживайте кнопку .

- «FILTER» загорится, затем погаснет, что свидетельствует о выполненной активации.

### ● Отключение индикатора засорения запахулавливающего фильтра с активированным углем

Для активации повторите указанную выше операцию.


«FILTER» начнет мигать, затем погаснет, что свидетельствует о выполненном отключении.

### ● Работа вытяжки в автоматическом режиме с устройством SNAP®

Для соединения вытяжки с системой SNAP®, обращайтесь к руководству, поставляемому с системой SNAP® или посетите сайт [www.elica.com](http://www.elica.com).

**Примечание:** SNAP® представляет собой вспомогательный вытяжной блок, функционирующий совместно с вытяжкой.

Для активации данной функции:

Кратко нажмите кнопку  загорятся индикатор «(A)» и индикатор SNAP (11), что свидетельствует о работе вытяжки в данном режиме.

Данный электроприбор подготовлен для совместной работы с ДАТЧИКОМ открытия окна (не поставляется производителем).

При установке ДАТЧИКА открытия окна (только в случае работы в режиме ВЫТЯЖКИ ВОЗДУХА) аспирация воздуха будет прекращаться каждый раз при закрытии окна помещения, на котором установлен датчик.

· Подключение ДАТЧИКА открытия окна должно осуществляться квалифицированным техническими специалистами.

· ДАТЧИК должен сертифицироваться отдельно в соответствии с нормами безопасности, касающимися этого компонента и его использования с прибором. Монтаж должен выполняться в соответствии с

действующими предписаниями для домашних установок.

**ВНИМАНИЕ:**

· проводка ДАТЧИКА, подсоединяющая его к установке, должна быть частью контура, сертифицированного для безопасного сверхнизкого напряжения (БСНН/SELV).

· производитель данного электроприбора снимает с себя всякую ответственность за возможные сбои, ущерб или пожары, обусловленные дефектами и/или неисправностями и/или неправильным монтажом ДАТЧИКА.



4.1 Таблица мощности

| Уровень мощности    |               | Типология варки                                                         | Использование уровень<br>(указания сочетают в себе опыт и привычки приготовления)                                                                 |
|---------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Макс<br>мощность    | Boost         | Быстро разогревать                                                      | Идеально для поднимания в короткое время температуру еды до быстрого кипения, в случае воды или быстрого разогрева жидкостей варки                |
|                     | 8-9           | Жарить - кипятить                                                       | Идеально для поджаривания к золотистому цвету, начинать варку, жарить замороженные продукты, быстро кипятить                                      |
| Высокая<br>мощность | 7-8           | Поджаривать к золотистому цвету – поджаривать - кипеть - гриль          | Идеально для поджаривания, чтобы поддерживать кипение, варить, гриль (на короткое время, 5-10 минут)                                              |
|                     | 6-7           | Поджаривать к золотистому цвету - варить – тушить – поджаривать - гриль | Идеально для поджаривания, чтобы поддерживать легкое кипение, варить и гриль (на среднее время, 10-20 минут), подогревать аксессуары              |
| Средняя<br>мощность | 4-5           | Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать            | Идеально для тушения, поддерживать легкое кипение, варить (на длительное время). Перемешивать макароны                                            |
|                     | 3-4           | Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать            | Идеально для длительных готовок (рис, соусы, жаркое, рыба) с присутствием в составе жидкостей (вода, вино, бульон, молоко), перемешивать макароны |
|                     | 2-3           | Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать            | Идеально для длительных готовок (объем меньше литра: рис, соусы, жаркое, рыба) с присутствием в составе жидкостей (вода, вино, бульон, молоко)    |
| Низкая<br>мощность  | 1-2           | Расплавлять – размораживать – поддерживать на тепле - перемешивать      | Идеально для смягчения масла, растопить деликатно шоколад, разморозить продукты маленьких размеров                                                |
|                     | 1             | Расплавлять – размораживать – поддерживать на тепле - перемешивать      | Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti     |
| ВЫКЛ                | Мощность ноль | Опорная поверхность                                                     | Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)                       |

#### 4.2 Tabele de gătit

| Категория продуктов | Блюда или типология варки | Уровень мощности и тенденция готовки                                                   |           |                                     |          |
|---------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------|----------|
|                     |                           | Первая фаза                                                                            | Мощности  | Вторая фаза                         | Мощности |
|                     |                           |                                                                                        |           |                                     |          |
| Тесто, рис          | Свежее тесто              | Нагревание воды                                                                        | Booster-9 | Готовка теста и поддержание кипения | 7-8      |
|                     | Свежее тесто              | Нагревание воды                                                                        | Booster-9 | Готовка теста и поддержание кипения | 7-8      |
|                     | Вареный рис               | Нагревание воды                                                                        | Booster-9 | Готовка теста и поддержание кипения | 5-6      |
|                     | Ризотто                   | Поджаривание и тостирование                                                            | 7-8       | Готовка                             | 4-5      |
| Овощи, бобовые      | Варенные                  | Нагревание воды                                                                        | Booster-9 | Кипятить                            | 6-7      |
|                     | Жаренные                  | Нагревание подсолнечного масла                                                         | 9         | Жарение                             | 8-9      |
|                     | Перемешанные              | Нагревание аксессуара                                                                  | 7-8       | Варка                               | 6-7      |
|                     | Тушенные                  | Нагревание аксессуара                                                                  | 7-8       | Варка                               | 3-4      |
|                     | Поджаренные               | Нагревание аксессуара                                                                  | 7-8       | Поджаривание к золотистому цвету    | 7-8      |
| Мясо                | Печеня                    | Поджаривание к золотистому цвету на подсолнечном масле (если со сливочным мощностью 6) | 7-8       | Варка                               | 3-4      |
|                     | Смаженое                  | Предварительный разогрев кастрюли                                                      | 7-8       | Поджаривание с обеих сторон         | 7-8      |
|                     | Поджаренное               | Поджаривание к золотистому цвету на подсолнечном масле (если со сливочным мощностью 6) | 7-8       | Варка                               | 4-5      |
|                     | В соусе/тушеное           | Поджаривание к на подсолнечном масле (если со сливочным мощностью 6)                   | 7-8       | Варка                               | 3-4      |
| Рыба                | Гриль                     | Нагревание кастрюли                                                                    | 7-8       | Варка                               | 7-8      |
|                     | В соусе /тушеная          | Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным мощностью 6)                     | 7-8       | Варка                               | 3-4      |
|                     | Жаренная                  | Нагревание подсолнечного масла и жиров                                                 | 8-9       | Жарение                             | 7-8      |
| Яйца                | Жаренные                  | Нагревание сковородки со сливочным маслом и жиром                                      | 6         | Варка                               | 6-7      |
|                     | Омлет                     | Нагревание сковородки со сливочным маслом и жиром                                      | 6         | Варка                               | 5-6      |
|                     | Коке /вкрутую             | Нагревание воды                                                                        | Booster-9 | Варка                               | 5-6      |
|                     | Блином                    | Нагревание сковородки со сливочным маслом                                              | 6         | Варка                               | 6-7      |
| Соусы               | Томатный                  | Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным, мощность 6)                     | 6-7       | Варка                               | 3-4      |
|                     | Рагу                      | Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным, мощность 6)                     | 6-7       | Варка                               | 3-4      |
|                     | Бешамель                  | Подготовка базы (растопить сливочное масло и муку)                                     | 5-6       | Довести до легкого кипения          | 3-4      |
| Сладкое, кремы      | Заварной крем             | Довести молоко до кипения                                                              | 4-5       | Поддерживать легкое кипение         | 4-5      |
|                     | Пудинги                   | Довести молоко до кипения                                                              | 4-5       | Поддерживать легкое кипение         | 2-3      |
|                     | Рис на молоке             | Нагреть молоко                                                                         | 5-6       | Поддерживать легкое кипение         | 2-3      |

## 5. Уход

### Техобслуживание варочной поверхности

**Внимание!** Перед началом любой операции по чистке или обслуживанию убедитесь, что варочные зоны выключены и что индикатор тепла погас.

#### 5.1 Очистка

Варочную панель следует очищать после каждого использования.

##### **Важно:**

Не используйте жёсткие губки, скребки. Их использование, со временем, может повредить стекло.

Не используйте сильнодействующие химические моющие средства, такие как спрей для печи или пятновыводители.

После каждого использования, дайте поверхности остыть и очистите её от накипи и остатков пищи.

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара повреждают варочную поверхность и должны быть удалены немедленно.

Соль, сахар и песок могут оцарапать стеклянную поверхность.

Используйте мягкую ткань, бумажные полотенца для кухни или специальные продукты для чистки поверхности (придерживайтесь указаний производителя).

**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРООЧИСТИТЕЛИ!!!**

##### **Важно:**

При случайной и сильной утечке жидкости из кастрюли можно воспользоваться сливным клапаном, расположенным в нижней части устройства, что позволяет избежать любых остатков и выполнить очистку в условиях максимальной гигиенической безопасности.

##### **Рис. 18**

Для более глубокой и полной очистки можно извлечь нижнюю емкость.

##### **Рис. 19**

#### **Очистка металлической решетки:**

Решетку следует мыть вручную горячей водой с нейтральным моющим средством и аккуратно высушивать во избежание окисления.

### Техобслуживание вытяжки

#### **Очистка:**

Для очистки используйте **ТОЛЬКО** мягкую ткань, смоченную нейтральным моющим средством. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИНСТРУМЕНТЫ ИЛИ ПРИБОРЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ!**

Не допускайте использование абразивных средств. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СПИРТ!**

#### **Жиρούлавливающий фильтр**

**Служит для удержания частиц жира, образующихся при приготовлении пищи.**

Очистку следует выполнять один раз в месяц (или когда срабатывает система засорения фильтров) с помощью неагрессивных моющих средств, вручную или в посудомоечной машине при низкой температуре в кратковременном цикле.

При мойке в посудомоечной машине металлический жиρούлавливающий фильтр может обесцветиться, однако его фильтрующие характеристики совершенно не изменятся.

##### **Рис. 15**

#### **Угольный Фильтр – Керамический**

**(только для фильтрующих версий)**

**Служит для удержания неприятных запахов, образующихся при приготовлении пищи.**

Данное изделие оборудовано набором дезодорирующих фильтров. Насыщение дезодорирующих фильтров происходит после длительного использования в зависимости от типа кухни и регулярности очистки жиρούлавливающего 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.

##### **Рис. 17 – 17a – 17b – 17c**

## 5.2 Поиск неисправностей

| КОД ОШИБКИ                                                              | ОПИСАНИЕ                                                             | ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ                                                                     | УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| E2                                                                      | Зона управления отключается из-за слишком высокой температуры        | Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая                              | Дождитесь охлаждения поверхности перед повторным использованием         |
| E3                                                                      | Емкость непригодна                                                   | Утеря магнитных свойств                                                               | Снимите кастрюлю                                                        |
| E5                                                                      | Проблемы связи между интерфейсом пользователя и индукционным модулем | Не поступает питание на модуль;<br>кабель питания неправильно подключен или поврежден | Отсоедините варочную поверхность от сети питания и проверьте соединение |
| <b>При появлении остальных сообщений об ошибках (E ... U ... C ...)</b> | Обратитесь в службу технической поддержки и сообщите код ошибки      |                                                                                       |                                                                         |

## 5.3 Техническая служба помощи

Перед тем как обратиться в службу технической поддержки

1. Убедитесь, что невозможно самостоятельно устранить проблему с учетом информации, приведенной в разделе "Поиск неисправностей".

2. Выключите и включите устройство, чтобы убедиться, что проблема устранена.

**Если после вышеупомянутых проверок проблема не устранена, обратитесь в ближайшую службу технической поддержки.**

**Неухильно дотримуватися інструкцій, наведених в цьому посібнику.** Відхиляється будь яка відповідальність за можливі несправності, пошкодження або пожежі, які виникли при використанні пристрою внаслідок недотримання інструкцій, наведених в даному посібнику. Прилад призначений для побутового використання з метою приготування їжі та всмоктування парів, що утворюються під час приготування. Не дозволяється використовувати з іншою метою (напр. для опалення приміщення). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне використання або помилкове налаштування команд.

**Пристрій має інший зовнішній вигляд, ніж той, що зображений на малюнках в цій інструкції, однак вказівки по використанню, обслуговуванню і встановленню залишаються такими ж самими.**

ⓘ Уважно прочитайте інструкції: вони містять важливу інформацію про встановлення, використання та безпеку.

ⓘ Не проводити електричні модифікації пристрою

ⓘ Перед встановленням приладу перевірте цілісність усіх компонентів. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.

ⓘ **Перевірте** комплектність пристрою **перед** встановленням. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.

**Примітка:** Деталі, позначені знаком "(\*)" є додатковими аксесуарами та постачаються лише з деякими моделями, або є деталями, які не постачаються в комплекті і їх потрібно купувати.

## ⚠ 1. Попередження

**Увага!** Уважно дотримуйтеся наступних інструкцій: - Перед початком проведення будь-якої операції по установці приладу, його необхідно відключити від електромережі. - Установка або обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим техніком, у відповідності до інструкцій виробника та з дотриманням діючих норм безпеки. Не ремонтувати та не замінювати частини пристрою, якщо це не обумовлено в посібнику з використання. - Заземлення приладу є обов'язковим згідно законодавства. - Шнур живлення повинен бути досить довгим, щоб дозволити підключення до електричної мережі пристрою, що вбудовуються у меблі. - 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. - Пристрій та його доступні частини стають гарячими в процесі використання. - Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. - Стежте, щоб діти не гралися з пристроєм; тримайте пристрій подалі від дітей, тому що доступні частини можуть нагріватися під час використання. - Для носіїв кардіостимуляторів і активних імплантатів перед використанням індукційної робочої поверхні важливо упевнитися в тому, що вона не перешкоджатиме нормальній роботі таких пристроїв. - В процесі і після використання не торкайтеся розігрітих деталей приладу. - Уникати контакту з тканинами та іншими легко займистими матеріалами до достатнього охолодження усіх частин пристрою, ризик виникнення пожежі - Не ставити легко займисті матеріали на пристрій або поряд з ним. - Перегрітий жир та олія легко спалахують. Контролювати приготування їжі, багатої жиром і олією. - Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом. - Пристрій не призначений для роботи через зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування. - Приготування їжі з жиром або олією на плиті без нагляду може бути небезпечним і призвести до

пожежі. - Слід контролювати процес приготування. Процес короткострокового приготування потрібно постійно контролювати. - НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь за допомогою води. Навпаки, вимкнути прилад і загасити полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою. Небезпека виникнення пожежі: не ставте предмети на варильні поверхні. - Не використовувати парові очищувачі, ризик ураження електричним струмом. - Не ставте металеві предмети, такі як ножі, вилки, ложки та кришки на поверхню, оскільки вони можуть нагріватися. - Перед підключенням приладу до електричної мережі: перевірте табличку з паспортними даними (на нижній частині пристрою), щоб упевнитися, що напруга і потужність відповідають значенням мережі та електричної розетки. У випадку сумнівів звернутися до кваліфікованого електрика.

**Важливо:** - Після використання, вимкніть робочу поверхню через панель управління, не покладаючись на детектор кухонного посуду. - Уникати розливу рідини, тому під час кип'ятіння або розігріву рідин зменшуйте подачу тепла. - Не залишати елементи нагрівання увімкненими з порожніми каструлями або сковорідками або без них. - По завершенню приготування, вимкніть відповідну конфорку. - Під час приготування в жодному разі не використовуйте фольгу, та в жодному разі не ставте продукти, упаковані в фольгу. Фольга може розплавитися та завдати вашому пристрою непоправної шкоди. - Ніколи не розігрівати консерви або бляшані банки з харчовими продуктами, попередньо не відкривши їх: вони можуть вибухнути! Це

попередження стосується також всіх інших типів варильних поверхонь. - Використання високої потужності, наприклад функція Booster, не підходить для розігрівання деяких рідин, а саме олії для смаження. Надмірне тепло може бути небезпечним. В таких випадках рекомендується використовувати меншу потужність. - Ємності потрібно ставити безпосередньо на варильну поверхню по центру. В жодному разі не ставити інші предмети між каструлею та робочою поверхнею. - У випадку високих температур пристрій автоматично зменшує рівень потужності конфорки. Перед будь-яким очищенням або обслуговуванням, відключіть пристрій від мережі електроживлення, витягнувши вилку або вимкнувши загальний вимикач у будинку. Під час всіх операцій по встановленню та обслуговуванню використовуйте рукавички. Пристроєм можуть користуватися діти віком не менше, ніж 8 років, а також особи з обмеженими фізичними можливостями, сенсорними або розумовими, або такі, що не мають досвіду або знань, але лише під наглядом, або після того, як вони отримали відповідні інструкції щодо безпечного використання пристрою та зрозуміли усю небезпеку, пов'язану з його використанням. Необхідно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом. Очищення та обслуговування приладу не може виконуватися дітьми без нагляду. Приміщення повинно мати достатню вентиляцію, якщо кухонна витяжка використовується спільно з іншими пристроями, що працюють на газу або інших видах палива. Витяжку необхідно регулярно очищати як всередині, так і зовні (НЕ РІДШЕ


ОДНОГО РАЗУ НА МІСЯЦЬ), завжди дотримуючись вказівок, зазначених в інструкції з технічного обслуговування. Недбалість щодо очищення або заміни та очищення фільтрів може привести до пожежі. Суворо заборонено готувати їжу на відкритому полум'ї. Використання відкритого полум'я шкодить фільтрам і може призвести до пожежі, тому цього слід уникати в будь-якому випадку. Смажити їжу потрібно з обережністю, щоб нагріте масло не спалахнуло. **УВАГА:** Коли робоча поверхня увімкнена, доступні частини витяжки можуть нагріватися.

**Увага!** Не під'єднуйте пристрій до електричної мережі до повного завершення установки. Щодо технічних та заходів безпеки, які необхідно взяти для відведення димових газів, суворо дотримуватися положень відповідних норм місцевих органів влади. Усмоктуване повітря не можна виводити в канал, який використовується для відведення димових газів, що генеруються пристроями для спалювання газу або інших видів палива. В жодному разі не використовуйте витяжку без решітки, встановленої належним чином! 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. Якщо кухонна витяжка і прилади, що працюють не на електроенергії, функціонують одночасно, негативний тиск в приміщенні не повинен перевищувати 4 Па ( $4 \times 10^{-5}$  бар). Важливо зберігати цей посібник, щоб можна було звернутися до нього в будь-який час. У випадку продажу, передачі або переміщення

переконайтеся, що посібник залишиться разом з пристроєм.

Цей виріб промаркований у відповідності до Європейської директиви 2012/19/ЄС - UK SI 2013 No3113, по утилізації електричного і електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильну утилізацію даного виробу, користувач допомагає уникнути потенційних негативних наслідків для навколишнього середовища і здоров'я людини.



Символ  на самому виробі або супроводжуючій документації вказує, що при утилізації даного виробу з ним не можна поводитися як з будь-яким іншим побутовим відходом. Натомість його слід віддавати у відповідний пункт прийому електричного та електронного обладнання для подальшої утилізації. Переробка повинна проводитися у відповідності з місцевими правилами по утилізації відходів. За більш докладною інформацією про правила поводження з такими виробами, їх утилізації та переробки звертайтеся в місцеві органи влади, в службу по утилізації відходів або в магазин, в якому був придбаний даний пристрій.

Пристрій розроблений, випробуваний і виготовлений відповідно до норм:

- Безпеки: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Продуктивність: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Поради для належного використання в цілях зменшення впливу на навколишнє середовище: На початку приготування увімкніть витяжку на мінімальну швидкість, залишаючи її увімкненою також на якийсь час після закінчення варіння. Збільшуйте швидкість тільки в разі великої кількості диму і пари, використовуючи функцію booster лише в окремих випадках. Для підтримки ефективності системи для зменшення запахів замінити при необхідності вугільний/і фільтр/и. Для підтримки ефективної роботи жирового фільтра, очистуйте його в разі потреби. Для оптимізації ефективності та зниження рівня шуму, використовуйте максимальний діаметр системи повітропроводів, як описано в цьому посібнику.

## 2. Використання

### Використання робочої поверхні

Система індукційного приготування заснована на фізичному явищі магнітна індукції. Ключовою особливістю цієї системи є пряма передача енергії від генератора до кастрюлі.

**Переваги:**

У порівнянні з електричними поверхнями, ваша індукційна поверхня є:

- **Безпечніше**: менша температура на поверхні скла.
- **Швидше**: менший час розігріву їжі.
- **Точніше**: поверхня негайно реагує на ваші команди
- **Ефективніше**: 90% енергії, що поглинається перетворюється на тепло. Крім того, коли ви знімаєте каструлю з поверхні, подача тепла одразу переривається, уникаючи непотрібного розсіяння тепла.

## 2.1 Ємкості для варіння

Застосуйте лише такий посуд, на якому нанесений



символ

**Важливо:**

щоб уникнути незворотного пошкодження варильної поверхні не використовуйте посуд:

- з нерівним дном;
- металеву з емальованим дном;
- з шорстким дном, щоб уникнути подряпин на варильній панелі;
- ніколи не ставте гарячі каструлі і сковорідки на панель управління варильною поверхнею. Не всі каструлі, придатні для індукційних панелей, досить добре працюють унаслідок того, що їх дна не повністю виготовлені з феромагнітних матеріалів!! Купуючи посуд, проконтролюйте, щоб:
- Дно було повністю виготовлене з феромагнітних матеріалів. Інакше падає ефективність і рівномірність теплопередачі, а температура поверхні посуду може бути не відповідною для готування.



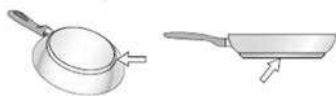
**НІ!**

- Дно не містило алюмінію: посуд не розігріватиметься індукторами, або вони її взагалі не виявлять.



**НІ!**

- Дно не виявилися нерівними і з шорсткою поверхнею. Зменшують поверхню контакту індуктора з посудом, знижуючи ефективність нагріву і погіршуючи результати готування.



**ТАК!**

**Важливо:** ніколи не ставте гарячі каструлі і сковорідки на панель управління варильною поверхнею.

### 2.1.1 Існуючі ємкості

Можна перевірити, чи володіє матеріал каструлі магнітними властивостями за допомогою простого магніту. Каструлі, які не мають магнетизму, не придатні для використання. І в цьому випадку мають силу вказівки попереднього параграфа.

### 2.1.2 Діаметри дна каструль які рекомендуються

**ВАЖЛИВО:** якщо каструлі не належних розмірів варильні зони не вмикаються.

Щоб взнати, яким є мінімальний діаметр посуду для готування в кожній окремої зони, див. ілюстровану частину даного керівництва.

Для досягнення найкращих результатів рекомендується:

- Використовувати сковороди і каструлі з діаметром дна, рівним діаметру зони варіння.
- По можливості накривати посуд в ході готування кришкою, особливо, якщо її висота перевищує 22 см.
- Розміщувати посуд в центрі варильної зони, позначеної на варильній панелі.



## Використання витяжки

Система всмоктування можна використовувати в режимі всмоктування та відведення назовні або у режимі фільтрації з внутрішньою рециркуляцією.



### Варіант відведення

**Мал. 7** Пара виводиться назовні через серію труб (придбані окремо), що фіксуються на сполучному фланці, який постачається в комплекті.

Діаметр вивідної труби повинен дорівнювати діаметру з'єднувального кільця:

- у разі прямокутного виходу 222 x 89 мм
- у разі круглого виходу  $\varnothing$  150 мм (\*)

Для отримання додаткової інформації дивіться сторінку, де описуються аксесуари до версії з відведенням в ілюстрованій частині даного керівництва. Підключіть пристрій до труб та настінних вивідних виходів з діаметром, що відповідає виходу повітря (з'єднувальний фланець).

Використання труб і настінних випускних отворів меншого діаметра призведе до зменшення продуктивності всмоктування і різкого збільшення рівня шуму.

В цьому випадку виробник не несе жодної відповідальності.

- ⓘ Використовуйте якомога коротший канал
- ⓘ Використовуйте повітропровід з якомога меншою кількістю вигинів (максимальний кут: 90°).
- ⓘ Уникайте різких змін в перерізі труби.



### Варіант з фільтрацією

**Мал. 10**

Повітря, перед тим, як потрапити знову до приміщення, фільтрується через відповідний жировий фільтр та фільтр запаху. Прилад постачається з усім необхідним для здійснення стандартної установки з виходом повітря в передній частині меблевого плінтуса. Фізико-хімічні властивості дозволяють досягти високої ефективності поглинання запахів і високої механічної міцності.

Відвідайте сайти [www.elica.com](http://www.elica.com) і [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com), щоб ознайомитися з повною гамою доступних наборів для установки як версії з фільтрацією, так і в версії відведення повітря.

## 3. Інсталяція

● Як електрична, так і механічна установка повинна виконуватися кваліфікованим персоналом.

Прилад призначений для вбудовування в стільницю 2-6 см товщиною, у випадку монтажу НА

ПОВЕРХНІ; 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 полицок.

NB = Рекомендовані відстані є орієнтовними: під час проектування приміщень слід дотримуватись вказівок виробника кухні.



### 3.1 Під'єднання до електромережі

**Мал. 3**

● Від'єднати пристрій від електричної мережі. ● Установка повинна виконуватись кваліфікованим персоналом, обізнаним про правила з питань установки і безпеки. ● Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за шкоду, завдану людям, тваринам або речам, що виникла в результаті недотримання вказівок, наведених в даному розділі. ● Силовий кабель повинен бути досить довгим, щоб забезпечити вільне зняття варильної панелі із стільниці. ● Переконайтеся, що напруга, вказана на табличці, розташованій на зворотній стороні приладу, 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>). ● Ні в одному з місць кабель не повинен досягати температури на 50°C вище

температури навколишнього середовища. ● Прилад призначений для постійного підключення до електричної мережі.

● **Увага!** Перед тим, як під'єднувати контур до мережі і перевіряти правильність роботи, завжди перевіряйте, щоб мережевий кабель був правильно змонтований. ● **Увага!** Заміна з'єднувального кабелю повинна проводитися авторизованим сервісним центром або особою з подібною спеціалізацією.

**Примітка:** пристрій оснащений функцією Power Limitorator, що дозволяє встановити максимальний поріг поглинання кВт

Налаштування потрібно провести в момент підключення пристрою до електромережі або повторного підключення самої електричної мережі (протягом наступних 2-х хвилин). Виберіть характеристики захисту електричного обладнання в залежності від вибраного рівня обмеження потужності. Щодо послідовності налаштування Power Limitation прочитайте розділ Експлуатація у цьому посібнику.

### 3.3 Інсталяція

**Перед початком установки:**

- Після розпакування виробу перевірте його на наявність пошкоджень при транспортуванні і в разі виникнення проблем, зверніться до Вашого дилера або центру обслуговування клієнтів, перш ніж приступити до установки.
- Переконайтеся, що придбаний виріб відповідає розмірам обраного місця установки.
- Перевірте, що всередині упаковки (з метою транспортування) не залишилися комплектуючі матеріали, (наприклад, конверти з гвинтами, гарантії і т.д.), якщо такі є, їх потрібно дістати та зберегти.
- Крім того перевірте, щоб поблизу місця встановлення була електрична розетка

**Розміщення меблів для вмонтування:**

- Прилад не можна встановлювати над охолоджувачами, посудомийними машинами, кухонними плитами, духовками, пральними і сушильними машинами.
- Провести всі роботи з підрізання меблів перед установкою варильної поверхні та обережно видалити стружку або залишки деревної тирси.

**ВАЖЛИВО:** використовуйте однокомпонентний герметик (S), який стійкий до високих температур, а саме до 250° ; перед монтажем, поверхні, що підлягають склеюванню, слід ретельно очистити, видаляючи будь-які речовини, які можуть знизити адгезію (напр.:антиадгезиви, консерванти, жири, масла, порошки, залишки старого клею і т.д.); клей розподілити рівномірно по всьому периметру рами; після склеювання залишити клей висихати приблизно на 24 години.

**Мал. 1В-2В**

**Увага!** Неправильна установка гвинтів і кріпильних виробів, не у відповідності до цих інструкцій, може призвести до небезпеки ураження електричним струмом.

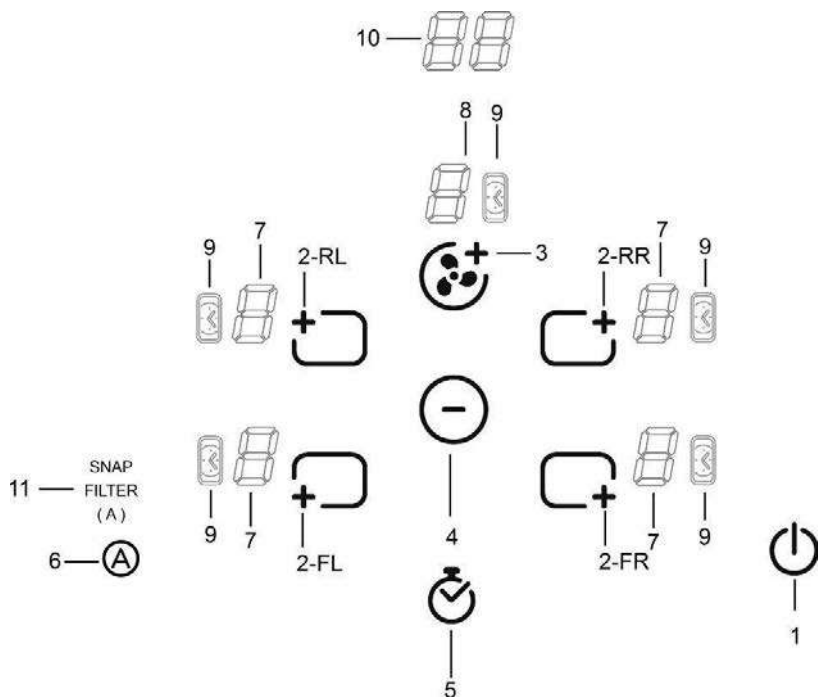
**Примітка:** для правильного встановлення виробу рекомендується обв'язати труби клейкою стрічкою, яка має такі характеристики:

- м'яка еластична плівка ПВХ з клейким шаром на основі акрилату
- відповідає стандартам DIN EN 60454
- вогнезатримуючий
- відмінна стійкість до зношування
- стійкість до перепадів температури
- може використовуватися при низьких температурах

## 4. Функціонування

### Панель управління

**Примітка:** Для обрання команд достатньо легко доторкнутися (натиснути) символи, що їх представляють



### Кнопки

1. ON/OFF варильної поверхні / витяжки для робочої поверхні
2. Обрання конфорки  
Збільшення Power Level
3. Збільшення швидкості (потужності) всмоктування
4. Зменшення Power Level  
Зменшення швидкості (потужності) всмоктування  
Зменшення часу Timer
5. Активація Timer  
Збільшення часу Timer
6. Активація автоматичних функцій  
Reset насичення фільтрів

### Дисплей / LED


7. Візуалізація Power Level
8. Візуалізація швидкості (потужності) всмоктування
9. Індикатор таймеру активовано
10. Індикатор часу Timer
11. Індикатор автоматичної функції всмоктування  
Індикатор підтримки фільтрів  
Індикатор функціонування зі SNAP

## ВИКОРИСТАННЯ РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ

Перед початком роботи потрібно знати, що:






Всі функції цієї варильної поверхні розроблені із дотриманням найсуворіших норм безпеки. З цієї причини:

- Деякі функції не активуються, або автоматично вимикаються при відсутності посуду на конфорках, або коли вони погано розташовані.
- В інших випадках активовані функції автоматично 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 "Таймер").

 **Увага!** У разі (наприклад) тривалого використання, вимкнення конфорки не відбувається негайно, тому що триває етап охолодження; на дисплеї конфорок з'являється символ "H", який вказує на те, що наразі триває цей етап. Зачекайте, щоб дисплей вимкнувся, перш ніж наблизитися до конфорки.

### Дисплей конфорок

на дисплеях, що відносяться до конфорок, вказується:

|                                        |                                                                                     |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Конфорка увімкнена                     |    |
| Power Level                            |    |
| Residual Heat Indicator                |    |
| Pot Detector                           |  |
| Функція Bridge активована              |  |
| Функція Temperature Manager активована |  |
| Функція Child Lock активована          |  |

## Характеристики робочої поверхні

### ● Safe Activation

Пристрій вмикається тільки за наявності каструлі на конфорках: процес нагрівання не запускається або переривається в разі відсутності або видалення посуду.

### ● Pot Detector

Пристрій автоматично визначає наявність каструлі на конфорках.

### ● Safety Shut Down

З міркувань безпеки, кожна конфорка має максимальний час роботи, який залежить від встановленого рівня потужності.

### ● Residual Heat Indicator

При вимкненні однієї або декількох конфорок наявність залишкового тепла позначається спеціальним візуальним сигналом у відповідній області дисплея символом "H".

## Експлуатація

**Примітка:** Для активації будь-якої функції, спочатку необхідно активувати потрібну конфорку

### ● Увімкнення


Натисніть (торкніться)  ON/OFF робочої поверхні/витяжки

Індикатор загоряється, який вказує на те, що варильна поверхня/витяжка готова до використання

Натисніть цю кнопку ще раз для вимкнення


**Примітка:** Ця функція має пріоритет над усіма іншими.


### ● Вибір конфорки


Натисніть (натиснути) кнопку вибору,  + що відповідає необхідній конфорці.

### ● 9 Power Level

Поверхня обладнана 9 рівнями потужності


Натисніть (торкніться) кнопки вибору  + , щоб збільшити рівень потужності;

натисніть (торкніться) кнопки вибору  - , щоб зменшити рівень потужності;

Рівень потужності відображається на дисплеї обраної конфорки: 


### ● Power Booster

Виріб оснащений додатковим рівнем потужності (окрім рівня **S**), який активується на 5 хвилин, після чого потужність повертається до попереднього рівня.

Торкніться (натисніть) кнопку вибору , щоб збільшити рівень потужності (окрім рівня **S**) та активувати Power Booster

Рівень Power Booster вказується на дисплеї обраної конфорки символом "P".

NB: варильна зона **4** (МАЛ.19), не має таймера для Power Booster;




щоб вимкнути Power Booster, натисніть 

### ● Bridge Zones

Конфорки, завдяки функції, Bridge здатні працювати комбінованим способом, створюючи єдиний простір з однаковим рівнем потужності. Ця функція дозволяє готувати їжу навіть у каstrулях і сковорідках великого розміру.

Можна використовувати комбінації передніх конфорок "Головна" з відповідними конфорками позаду "Вторинна" (для того, щоб перевірити, для яких конфорок передбачена ця функція, див. ілюстровану частину цього посібника).

Для активації функції Bridge:

- Виберіть конфорку "Головна"  (рівень потужності якої повинен становити 0)
- натисніть та утримуйте  поки не почуєте звуковий сигнал, який буде супроводжуватися появою символу "П" що блиматиме, на дисплеї (7) конфорки "Вторинна"
- оберіть конфорку "Вторинна" протягом 3 секунд
- встановіть Рівень (Потужність) роботи  конфорки "Головна", який буде відображатись на відповідному дисплеї (7)

Примітка: щоб вимкнути Функцію Bridge достатньо довести конфорку до температури "0".

### ● Temperature Manager




Temperature Manager - це функція управління, яка дозволяє підтримувати тепло на постійній температурі на оптимальному рівні потужності від 0 до 1; ідеально підходить для зберігання готової їжі в теплом стані. Функція Temperature Manager активується при першому

натисканні кнопки  На дисплеї конфорки, що працює в режимі Temperature Manager, з'являється символ 




### ● Child Lock

Child Lock дозволяє запобігти випадкового включення варильної поверхні та витяжки дітьми, перешкоджаючи активації будь-якої функції. Блокування від дітей може бути активоване лише тоді, коли пристрій працює, але конфорки (зона всмоктування) – вимкнені.

**Активация:**

- натисніть і утримуйте одночасно  (FR) і 
- потім знову перемикач  (2-FR); звуковий сигнал вказує на те, що захист від дітей Child Lock було активовано, а на дисплеї відображається "L" (7).

**Вимкнення:**


- натисніть і утримуйте одночасно  (2-FR) і 
- потім знову  ; звуковий сигнал вказує на те, що Child Lock було вимкнено, з дисплея зникає символ "L" (7).

**Тимчасове відключення:** ви можете використовувати робочу поверхню також із увімкненим Child Lock. **Виконайте наступні дії:**



- натисніть і утримуйте  (2-FR) і 
- Тепер ви можете використовувати варильну поверхню у звичному режимі, Child Lock активується знову при вимкненні поверхні.


### ● Timer

Функція таймера – це зворотній відлік, який можна налаштувати на кожній конфорці (витяжці). В кінці налаштованого часового проміжку конфорки (або витяжки) вимикаються автоматично, і користувач оповіщається спеціальним сигналом.

Таймер активується натисканням на символ  як тільки таймер закінчить зворотній відлік, лунає звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або зупиняється натисканням будь-якої кнопки поверхні), а дисплей (10) блимає, із символом "00".

**Регулювання функції Timer для варильної поверхні**

- Оберіть конфорку 
- Натисніть , щоб увійти до функції регулювання.
- Налаштуйте часовий проміжок Таймеру:

натисніть перемикач , щоб збільшити час автоматичного вимкнення

натисніть селектор , щоб зменшити час автоматичного вимкнення


Якщо необхідно, повторити операцію для інших конфорок.

**Примітка:** На кожну конфорку можна встановити різний час таймеру; на дисплеї (10) на 10 секунд з'явиться зворотній відлік останньої обраної конфорки, після чого відобразатиметься зворотній відлік найменшого проміжку часу.

#### Для вимкнення Таймеру:


• налашуйте значення таймеру на "0", за допомогою



• вимкніть робочу поверхню, за допомогою 


**Примітка:** функція залишається активною, якщо ви не натискаєте інші кнопки.

**Примітка:** на бічній стороні конфорки, при увімкненій

функції таймеру, з'являється символ 

#### ● Egg Timer

Функція Egg Timer - це зворотній відлік незалежно від конфорок (та витяжки). В кінці встановленого терміну прилад повідомляє користувача спеціальним звуковим сигналом.


Egg Timer активується натисканням 

**Примітка :** для регулювання функції Egg Timer виконайте ті самі дії, що і для функції Timer.

#### ● Power Limitation

Функція Power Limitation дозволяє встановити роботу приладу, обмежуючи максимальне поглинання.

**Примітка :** налаштування повинно відбуватися на

вимкненій робочій поверхні, **без** натискання кнопки , в момент під'єднання варильної поверхні до електромережі, або при повторному підключенні самої електромережі, протягом наступних 2 хвилин.

Для налаштування Power Limitation :

- натисніть 

- продовжуючи натискати  натиснути та відпустити



- прилад подає короткий звуковий сигнал

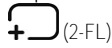
- продовжуючи натискати  натиснути та відпустити  (2-FL)


- тепер можна відпустити кнопку 


- дисплей (7) конфорки FL відображає почергово символи "C" та "0", що означає можливість виконати налаштування
- дисплей (7) конфорки RL відображає поточні налаштування\*\*  
0 = 7,4 KW  
1 = 3,1 KW  
2 = 4,5 KW

\*\* Налаштування за замовчуванням встановлюється на 7,4 кВт

- щоб змінити налаштування Power Limitation, натисніть



- щоб зберегти зроблений вибір, натисніть , протягом 2 секунд; прилад подасть довгий звуковий сигнал, що підтверджуватиме здійснені налаштування.

- натисніть , щоб вийти з функції

## ВИКОРИСТАННЯ ВИТЯЖКИ

### ● Увімкнення


Натисніть (торкніться)  ON/OFF робочої поверхні/витяжки

Індикатор загоряється, який вказує на те, що варильна поверхня/витяжка готова до використання


Натисніть цю кнопку ще раз для вимкнення


**Примітка: Ця функція має пріоритет над усіма іншими.**

### ● Увімкнення витяжки:

Торкніться (натисніть) кнопку вибору , щоб увімкнути витяжку

### ● Швидкість (потужність) всмоктування:

Торкніться (натисніть) кнопку вибору , щоб збільшити швидкість (потужність) всмоктування (0-10);


Торкніться (натисніть) кнопку вибору , щоб зменшити швидкість (потужність) всмоктування (10-0);

### ● Timer

Таймер активується на будь-якій швидкості натисканням

на символ 

на дисплеї (10) відображається зворотній відлік,

на дисплеї (9) з'являється символ 

### Регулювання Таймеру для витяжки

Можливо внести зміни до попередньо встановлених часових проміжків. Зміни вносяться, коли Timer активований.

- Натисніть , щоб збільшити час автоматичного вимкнення

- Натисніть , щоб зменшити час автоматичного вимкнення

### ● Індикатор насичення фільтрів

На витяжці вказується, коли необхідно виконати обслуговування фільтрів:

#### Жировий фільтр

Індикатор - LED "FILTER"(11) вмикається

#### Фільтр антизапах з активованим вугіллям

Індикатор LED "FILTER"(11) блимає

### ● Reset насичення фільтрів

Після технічного обслуговування фільтрів (жирового та/або з активованим вугіллям) тривало натисніть кнопку





Індикатор LED "FILTER" вимикається, відновлюючи відлік індикатора.

### ● Активація індикатора насичення фільтру антизапах з активованим вугіллям

Зазвичай цей індикатор вимкнений.

Щоб активувати його, виконати наступне:

- увімкніть всмоктувальну поверхню за допомогою 
- при вимкненому двигуні витяжки та вимкнених варильних

конфорках, натисніть та тримайте натиснутою 

- "FILTER" загоряється, потім гасне, що вказує на виконану активацію функції.

### ● Вимкнення індикатора насичення фільтру антизапах з активованим вугіллям

повторіть вищевказану операцію активації


- "FILTER" блимає, потім гасне, що вказує на виконане вимкнення функції.

### ● Автоматичне функціонування витяжки зі SNAP®

Щоб під'єднати витяжку до SNAP®, прочитайте інструкцію, що постачається разом зі SNAP® або відвідайте сайт [www.elica.com](http://www.elica.com).

Примітка: SNAP® - це блок допоміжного всмоктування, здатний працювати разом з витяжкою.

Щоб активувати цю функцію:

Короткостроково натисніть , індикатор LED "(A)" та індикатор LED SNAP (11) світяться, які означають те, що витяжка працює в цьому режимі.

Прилад розрахований на використання разом з комплектом датчика Window (не поставляється виробником).

Встановивши комплект датчика Window (лише у випадку використання поверхні в режимі ВСМОКТУВАННЯ), всмоктування повітря не відбуватиметься кожного разу, коли вікно в кімнаті, де встановлено комплект, буде зачинено.

- Електричне підключення КОМПЛЕКТА до приладу повинно здійснюватися кваліфікованим та спеціалізованим технічним персоналом.

- КОМПЛЕКТ повинен бути окремо сертифікований відповідно до стандартів безпеки, що стосуються компонента, та його використання з пристроєм. Установка повинна виконуватися відповідно до правил, що діють для побутового встановлення.

**УВАГА:**

- кабелі КОМПЛЕКТА, що під'єднуються до приладу, мають бути частиною схеми, що сертифікована як безпечна наднизька напруга (SELV).

- виробник цього приладу не несе жодної відповідальності за будь-які проблеми, пошкодження, пожежі, викликані несправностями та/або збоями в роботі та/або неправильним встановленням комплекту.

#### 4.1 Таблица потужності

| Рівень потужності  |                 | Типологія варіння                                                          | Використання рівень<br>(вказівки поєднують в собі досвід і привички приготування)                                                                                  |
|--------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Макс потужність    | Boost           | Швидко розігрівати                                                         | Ідеально для підняття за короткий час температури їжі до швидкого кипіння, у випадку води або швидкого розігрівання рідин варіння                                  |
|                    | 8-9             | Жарити – кип'ятити                                                         | Ідеально для піджарювання до золотистого кольору, починати варку, жарити заморожені продукти, швидко кип'ятити                                                     |
| Висока потужність  | 7-8             | Піджарювати до золотистого кольору – піджарювати – кипіти - гриль          | Ідеально для піджарювання, підтримання кипіння, варити, гриль (на короткий час) 5-10 хвилин                                                                        |
|                    | 6-7             | Піджарювати до золотистого кольору - варити – тушити – піджарювати - гриль | Ідеально для піджарювання, щоб підтримувати легке кипіння, варити і гриль (на середній час, 10-20 хвилин), підігрівати аксесуари                                   |
| Середня потужність | 4-5             | Варити – тушити – піджарювати - гриль                                      | Ідеально для тушіння, підтримання легкого кипіння, варити (на довгий час). Переміщувати на сковорідці макарони з соусом                                            |
|                    | 3-4             | Варити – кип'ятити а повільному вогні – згущувати - перемішувати           | Ідеально для довгих приготувань (рис, соуси, жарке, риба) з присутністю в складі рідин (вода, вино, бульйон, молоко), переміщувати на сковорідці макарони з соусом |
|                    | 2-3             | Варити – кип'ятити а повільному вогні – згущувати - перемішувати           | Ідеально для довгих приготувань (об'єм менше літру: рис, соуси, жарке, риба) з присутністю в складі рідин (вода, вино, бульйон, молоко)                            |
| Низька потужність  | 1-2             | Розтоплювати – розморозувати – підтримувати на теплі - перемішувати        | Ідеально для розм'якшення масла, розтоплення шоколаду, розморозження продуктів малих розмірів                                                                      |
|                    | 1               | Розтоплювати – розморозувати – підтримувати на теплі - перемішувати        | Ідеально для підтримання тепла в малих порціях їди тільки що приготовленої або тримати на температурі блюда для подачі і перемішувати на сковорідці різотто        |
| ВИКЛ               | Потужність нуль | Опорна поверхня                                                            | Поверхня варіння в позиції stand-by або виключено (можлива присутність залишкового тепла кінця приготування, сигналізованого H-L-O)                                |



#### 4.2 Таблиця варіння

| Категорія продуктів | Блюда або типологія варіння | Рівень потужності і тенденція приготування                           |            |                                       |            |
|---------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------|------------|
|                     |                             | Перша фаза                                                           | Потужність | Друга фаза                            | Потужність |
|                     |                             |                                                                      |            |                                       |            |
| Тісто, рис          | Свіже тісто                 | Нагрівання води                                                      | Booster-9  | Варіння тіста і підтримування кипіння | 7-8        |
|                     | Свіже тісто                 | Нагрівання води                                                      | Booster-9  | Варіння тіста і підтримування кипіння | 7-8        |
|                     | Варений рис                 | Нагрівання води                                                      | Booster-9  | Варіння тіста і підтримування кипіння | 5-6        |
|                     | Різотто                     | Піджарювання та тостування                                           | 7-8        | Варіння                               | 4-5        |
| Овочі, бобові       | Обварювати                  | Нагрівання води                                                      | Booster-9  | Кип'ятіння                            | 6-7        |
|                     | Жарені                      | Нагрівання олії                                                      | 9          | Жарення                               | 8-9        |
|                     | Перемішані                  | Нагрівання аксесуару                                                 | 7-8        | Варіння                               | 6-7        |
|                     | Тушені                      | Нагрівання аксесуару                                                 | 7-8        | Варіння                               | 3-4        |
|                     | Піджарені                   | Нагрівання аксесуару                                                 | 7-8        | Піджарювання до золотистого кольору   | 7-8        |
| М'ясо               | Печеня                      | Золотисте м'ясо з олією (якщо з маслом потужність 6)                 | 7-8        | Варіння                               | 3-4        |
|                     | Смажене                     | Попередній розігрів каструлі                                         | 7-8        | Піджарювання на з обох сторін         | 7-8        |
|                     | Піджарене                   | Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6) | 7-8        | Варіння                               | 4-5        |
|                     | В соусі/тушене              | Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6) | 7-8        | Варіння                               | 3-4        |
| Рыба                | Смажена                     | Попередній розігрів каструлі                                         | 7-8        | Варіння                               | 7-8        |
|                     | В соусі/тушена              | Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6) | 7-8        | Варіння                               | 3-4        |
|                     | Жарена                      | Нагрівання олії або жирів                                            | 8-9        | Жарення                               | 7-8        |
| Яйца                | Жарені                      | Нагрівання каструлі з маслом або жиром                               | 6          | Варіння                               | 6-7        |
|                     | Омлет                       | Нагрівання каструлі з маслом або жиром                               | 6          | Варіння                               | 5-6        |
|                     | Коке /в круту               | Нагрівання води                                                      | Booster-9  | Варіння                               | 5-6        |
|                     | Бліном                      | Нагрівання сковорідки з олією                                        | 6          | Варіння                               | 6-7        |
| Соуси               | Помідор                     | Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6) | 6-7        | Варіння                               | 3-4        |
|                     | Рагу                        | Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6) | 6-7        | Варіння                               | 3-4        |
|                     | Соус бешамель               | Підготування бази (розтопити масло і муку)                           | 5-6        | Довести до легкого кипіння            | 3-4        |
| Солодке, креми      | Заварний крем               | Довести молоко до кипіння                                            | 4-5        | Підтримувати легке кипіння            | 4-5        |
|                     | Пудінги                     | Довести молоко до кипіння                                            | 4-5        | Підтримувати легке кипіння            | 2-3        |
|                     | Рис на молоці               | Нагріти молоко                                                       | 5-6        | Підтримувати легке кипіння            | 2-3        |

## 5. Догляд

### Обслуговування робочої поверхні

**Увага!** Перед початком будь-якої операції з чищення або обслуговування, переконайтеся, що конфорки вимкнені і що лампочка-індикатор тепла не світиться.

#### 5.1 Чистка

Варильну поверхню потрібно очищувати після кожного використання.

#### **Важливо:**

Не використовуйте абразивні засоби, металеві губки. Їх використання з часом може пошкодити скло.

Не використовуйте подразнюючі хімічні миючі засоби, наприклад спреї для духовок або засоби для виведення плям.

Після кожного використання, залиште поверхню охолоджуватися та прочистіть її, щоб видалити накіп та плями, що з'явилися від залишків їжі.

Цукор та продукти з високим вмістом цукру пошкоджують варильну поверхню, їх потрібно негайно видаляти.

Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню.

Використовуйте м'яку тканину, паперові рушники для кухні або спеціальні засоби для очищення поверхні (дотримуватися вказівок Виробника).

**НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПАРОВІ ОЧИСНИКИ!!!**

#### **Важливо:**

У разі випадкового розливу великої кількості рідини з каструль, можна виправити це за допомогою випускного клапану, розташованого в нижній частині пристрою, для того, щоб видалити залишки і виконати очищення в умовах максимальної гігієнічної безпеки.

**Мал. 18**

Для більш повної і ретельного очищення ви можете повністю зняти нижній резервуар

**Мал. 19**

#### **Очищення металевої решітки:**

Грати слід мити вручну гарячою водою з нейтральним миючим засобом і акуратно висушувати щоб уникнути окислення.

### Обслуговування витяжки

#### **Очищення**

Під час очищення використовуйте **ВИКЛЮЧНО** вологу тканину з нейтральним миючим засобом. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ІНСТРУМЕНТИ ТА ПРИЛАДИ ПІД ЧАС ОЧИЩЕННЯ!**

Уникайте використання абразивних засобів.  
**НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ СПИРТ!**

#### **Антижировий фільтр**

**Затримує часточки жиру від приготування їжі.**

Його потрібно очищувати один раз на місяць (або коли система індикації насичення фільтрів вказує на цю необхідність), за допомогою неагресивних миючих засобів, вручну або в посудомийній машинці за низької температури в режимі короткого циклу.

При митті в посудомийній машині, жировий фільтр може знебарвитися, але його фільтрувальні властивості залишаються незмінними.

**Мал. 15**

#### **Фільтр з Активованим Вугіллям - Керамічний**

**(Лише для версії з фільтрацією)**

**Він поглинає неприємні запахи, викликані приготуванням їжі.**

Даний виріб обладнаний набором дезодоруючих фільтрів. Насичення дезодоруючих фільтрів відбувається після тривалого використання залежно від типу кухні і регулярності очищення жируловлювального фільтру. Дезодоруючі фільтри 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 деко на середній висоті.

**Мал. 17 – 17a – 17b – 17c**

## 5.2 Пошук несправностей

| КОД ПОМИЛКИ                                                           | ОПИС                                                                                | МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ                                                                                        | УСУНЕННЯ ПОМИЛКИ                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| E2                                                                    | Зона управління вимикається через занадто високу температуру                        | Внутрішня температура електронних деталей є занадто високою                                            | Зачекайте, поки робоча поверхня охолоне, перш ніж використовувати її знову |
| E3                                                                    | Непридатна ємність                                                                  | Втрата магнітних властивостей                                                                          | Зніміть каструлю                                                           |
| E5                                                                    | Проблеми комунікації між призначеним для користувача інтерфейсом і модулем індукції | Електроживлення не постачається до модуля; кабель живлення був підключений неправильно або пошкоджений | Відключити поверхню від мережі та перевірте підключення                    |
| <b>Для всіх інших повідомлень про помилки</b><br>(E ... U ... C ... ) | Подзвонити в технічну службу і повідомити код помилки                               |                                                                                                        |                                                                            |

## 5.3 Технічна служба допомоги

Перед тим, як звернутися в Службу технічної допомоги:

1. Переконайтеся, що ви не можете самостійно усунути проблему, спираючись на вказівки, описані в “ Пошуку несправностей ”.

2. Вимкніть та увімкніть пристрій, щоб переконатися що проблема була усунута.

**Якщо після вище згаданих перевірок проблему не вдалося усунути, зверніться до найближчої Служби технічної допомоги.**

Осы нұсқаулықта берілген нұсқауларды қатаң қадағалаңыз. Өндіруші осы нұсқаулықтағы нұсқауларды орындамау салдарынан туындаған ақаулар, зақымдар немесе өрт үшін ешбір жауапкершілікті мойнына алмайды. Бұл құрылғы тек үй жағдайында тамақ пісіру үшін пайдалануға арналған және тамақ пісіру кезінде түтінді сорып алады. Басқа мақсаттарда пайдалануға болмайды (мысалы, бөлмені жылыту үшін). Өндіруші осы өнімді дұрыс пайдаланбау немесе дұрыс баптамаудан туындайтын жауапкершілікті мойнына алмайды.

#### Өнім осы оқулықтағы суреттерде

берілгеннен өзгеше эстетикалық функцияларға ие болуы мүмкін, алайда, жұмыс істеуі, техникалық қызмет көрсету және орнату бірдей болады.

❗ Нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз: ол орнату, пайдалану және қауіпсіздік туралы маңызды ақпаратты қамтиды.

ⓘ Өнімнің электрлік жүйесін өзгертпеңіз

ⓘ Құрылғыны орнатпас бұрын, оның ешбір бөлігінің зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

ⓘ Орнатуды жалғастырмас бұрын құрылғының бүтіндігіне көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

**Ескертпе:** "(\*)" таңбасы бар бөліктер тек кейбір үлгілермен берілетін (басқа жағдайларда берілмейтін), бірақ сатып алуға болатын қосымша аксессуарлар болып табылады.

## ⚠ 1. Ескертулер

**Ескеріңіз!** Келесі нұсқауларды қатаң сақтаңыз: ● Кез келген орнату жұмыстарын орындамас бұрын, құрылғы қуат көзінен ажыратылуы керек. ● Орнатуды немесе жөндеуді өндірушінің нұсқауларына және жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті маман орындауы керек. Пайдалану нұсқаулығында арнайы көрсетілмейінше, құрылғының ешбір бөлігін жөндеуге не ауыстыруға болмайды. ● Заң бойынша, құрылғы жерге қосылуы керек. ● Қуат кабелі құрылғыны қуат көзіне қосуға болатындай ұзын болуы керек. ● 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. ● Пайдалану кезінде құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері қызады. Қыздырушы элементтерді ұстамаңыз. ● Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалаңыз; балаларды жақындатпаңыз және олардан көз алмаңыз, себебі пайдалану кезінде қолжетімді бөліктер қатты ысып кетуі мүмкін. ● Кардиостимуляторлары мен қосұлы импланттары бар адамдар индукциялық плитаны пайдаланбас бұрын кардиостимуляторларының құрылғымен үйлесімді екенін тексеруі керек. ● Пайдалану кезінде және одан кейін құрылғының қыздыру элементтеріне қол тигізбеңіз. ● Плитаның барлық бөліктері жеткілікті салқындағанша оған киімдер немесе басқа жанғыш заттардың тиіп кетуіне жол бермеңіз, себебі өрт шығуы мүмкін. ● Жанғыш затты плита үстіне немесе жанына қоймаңыз. ● Қатты қызған тоң

майлар мен сұйық майлар тез жанғыш болады. Майлы тағамдарды дайындау кезінде сақ болыңыз. • Егер плита бетінде жарықтар пайда болса, ток соғу қаупін болдырмас үшін құрылғыны дереу өшіріңіз. • Құрылғы сыртқы таймермен не бөлек қашықтан басқару құралымен жұмыс істемейді. • Плитада майды ұқыпсыз пайдалану қауіпті болуы мүмкін және өрт тудыруы ықтимал. • Тамақ пісіру процесін қадағалап тұру қажет. Қысқа пісіру процесі үнемі бақылануы қажет. • Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіру әрекетін жасауға болмайды. Оның орнына құрылғыны өшіріп, өртті қақпақ не шүберек клеенка сияқты нәрсемен жабыңыз. Өрт қаупі бар: плита бетіне бөгде заттарды қоймаңыз. • Бу тазартқыштарды пайдаланбаңыз, ток соғу қаупі бар. • Пышақтар, шанышқылар, қасықтар немесе қақпақтар сияқты металл заттарды пешке қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін. • Құрылғыны электр желісіне қоспас бұрын: кернеу мен қуаттың электр желісіне сәйкес келетіндігіне және розеткаға сәйкес келетіндігіне көз жеткізу үшін мөлiметтер тақтасын (құрылғының төменгі жағында) тексеріңіз. Күмәніңіз болса, білікті электр маманымен кеңесіңіз.

**Маңызды:** - Пайдаланғаннан кейін, плитаны қосқыштан өшіріңіз және табаны анықтайтын құрылғыға сенбеңіз. - Сұйықтықтың тасып кетуіне жол бермеңіз, сондықтан

сұйықтық қайнағанда немесе қыздырғанда отты өшіріңіз. - Қыздыру элементтерін бос кәстрөлдермен немесе табалармен немесе оларсыз қосулы күйде қалдырмаңыз. - Пісіру аяқталған кезде тиісті ыстық плитаны өшіріңіз. - Тамақ пісіру үшін ешқашан алюминий фольганы пайдаланбаңыз және алюминийге оралған тағамдарды плитаға ешқашан қоймаңыз. Алюминий балқып, құрылғыны зақымдайды және оны жөндеу мүмкін болмайды. - 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. - Ыдыстар плитаның үстіне және дәл ортасына қойылуы керек. Ешқандай жағдайда таба мен плита арасында басқа заттарды қоймаңыз. - Егер температура жоғарыласа, құрылғы пісіру бөліктерінің қуат деңгейін автоматты түрде төмендетеді. Кез келген тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында құрылғыны розеткадан суырыңыз немесе қосқышты өшіріңіз. Барлық орнату және техникалық қызмет көрсету жұмыстары үшін қорғаныс қолғаптарын киіңіз. Құрылғыны сегіз жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдар немесе тәжірибесі немесе қажетті білімі жоқ адамдар адам бақылауынсыз немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану және оның қауіптілігін түсіну туралы нұсқаулар


алмайынша қолданбауы керек. Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалап отырыңыз. Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын балалар тиісті бақылаусыз орындамаулары керек. Түтін сорғышты газбен немесе басқа отынмен жұмыс істейтін басқа құрылғылармен бір уақытта пайдалану кезінде бөлме жақсы желдетілуі керек. Түтін сорғыштың іші де, сырты да техникалық қызмет көрсету нұсқауларына сәйкес міндетті түрде үнемі тазалануы (КЕМІНДЕ АЙЫНА БІР РЕТ) керек. Түтін сорғышты тазалау, сонымен қатар сүзгілерді ауыстыру және тазарту ережелерін сақтамау өртке әкелуі мүмкін. Ашық отта ешқашан тамақ дайындауға болмайды. Ашық отты пайдалану сүзгілерді зақымдауы және өрт қаупін тудыруы мүмкін, сондықтан оны барлық жағдайда болдырмау керек. Май қатты қызып кетіп, өртенуіне жол бермеу үшін қуыру кезінде аса сақ болған жөн.

**ЕСКЕРІҢІЗ:** Түтін сорғыштың қолжетімді бөліктері плита қосулы кезде ыстық болуы мүмкін. **Ескеріңіз!** Орнату жұмыстары толық аяқталғанша құрылғыны қуат көзіне қоспаңыз. Жергілікті билік органдары бекіткен, түтін шығаруға байланысты қауіпсіздік техникасы және қауіпсіздік шаралары бойынша ережелер қатаң сақталуы керек. Шығарылған ауа газ жағатын құрылғылар не басқа да жағу құрылғылары тудыратын түтінді жою үшін пайдаланылатын құбырлар арқылы жіберілуі керек. Түтін сорғышты сым тор дұрыс орнатылмаған кезде ешқашан пайдаланбаңыз! Құрылғыны орнату үшін тек өніммен бірге берілген бұрандаларды ғана қолданыңыз, ал бірге берілмесе, сәйкес келетін бұрандаларды сатып алыңыз. Орнату

нұсқаулығында көрсетілгендей ұзындықтағы бұрандаларды қолданыңыз. Ас бөлмелік түтін сорғыш электр емес қуат көзі берілетін басқа құрылғылармен пайдаланылған кезде, бөлменің теріс қысымы 4 Па ( $4 \times 10^{-5}$  бар) деңгейінен аспауы керек. Алдағы уақытта анықтамалық ретінде қарау үшін бұл нұсқаулықты сақтап қою керек. Сатылатын, тасымалданатын не көшірілетін жағдайда оны өніммен бірге ұстау керек.

Бұл құрылғы 2012/19/ЕО - UK SI 2013 No3113 Қалдық электр және электрондық жабдықтар (ҚЭЭЖ) еуропалық директивасына сай таңбаланады. Бұл өнімнің қоқысқа дұрыс тасталуын қамтамасыз етеді және сіз қоршаған ортаға және адам денсаулығына болатын жағымсыз салдардың алдын аласыз.



Өнімдегі немесе оған қоса берілген құжаттағы  белгісі осы өнімнің тұрмыстық қоқыс ретінде тасталмай, электрлік және электрондық құрылғыларды қайта өңдеуге арналған қоқыс жинайтын тиісті орынға тасталуы 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.

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. Қоршаған ортаға келетін әсерді азайту үшін дұрыс пайдалану нұсқаулары: Пісіруді бастаған кезде, түтін сорғышты ең аз жылдамдықпен қосыңыз, пісіру аяқталған соң, оны бірнеше минутқа қалдырыңыз. Жылдамдықты тек түтін мен бу көп болса ғана, шұғыл жағдайларда ғана Тездету (Booster) функциясы арқылы арттырыңыз. Иісті азайту жүйесінің тиімді жұмысын сақтау үшін, көмір сүзгісін(лерін) қажет болғанда ауыстырып тұрыңыз. Май сүзгісі жақсы жұмыс істеуі үшін оны қажетінше тазалап

тұрыңыз. Тиімділікті арттырып, шуды азайту үшін, осы нұсқаулықта көрсетілген максималды құбыр диаметрін пайдаланыңыз.

## 2. Пайдалану

### Плитаны пайдалану

Индукциялық пісіру жүйесі магнит индукциясы физикалық құбылысына негізделеді. Бұл жүйенің негізгі қасиеті қуатты генератордан кәстрөлге тікелей жіберу болып табылады.

#### **Артықшылықтары:**

Электр плиталарымен салыстыратын болсақ, индукциялық плита:

- **Қауіпсізрек:** шыны беткейіндегі температура төмен болады.

- **Жылдамырақ:** тамақты қысқа уақытты қыздыруға болады.

- **Дәлірек:** плита берілген пәрмендерге дереу жауап береді

- **Тиімдірек:** сіңірілген қуаттың 90%-ы қызуға айналады. Сонымен қатар кәстрөл плитадан алынғаннан кейін, қызу бекер пайдаланылмауы үшін қызуды жіберу дереу тоқтатылады.

### 2.1 Тамақ пісіру контейнері



Тек белгісі бар табаларды ғана пайдаланыңыз.

#### **Маңызды:**

плита бетіне зақым келмеуі үшін, мыналарға тыйым салынады:

- түбі тегіс емес ыдыстарды қою;
- түбі эмальмен қапталған металл ыдыстарды қою;
- плита бетіне сызат түсірмеуі үшін түбі кедір-бұдыр ыдыстарды қою;
- ыстық кәстрөлдерді және табаларды плитаның басқару панелінің бетіне қоюға болмайды.

Түптері тек жартылай ферромагниттік материалдардан тұратындықтан, индукциялық қолданысқа барлық табалар жарамды бола бермейді! Кәстрөлдер мен табаларды сатып алғанда, мынаны ескеріңіз:

- ыдыстың түбі толығымен ферромагниттік материалдардан тұруы керек. Әйтпесе, жылу беру тиімділігі төмендейді, ал жылудың біркелкілігі мен кәстрөлдің/табаның температурасы тамақ пісіруге сәйкес келмеуі мүмкін.



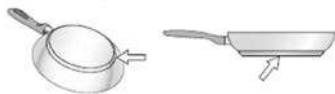
**БОЛМАЙДЫ!**

- Түбінде алюминий болмауы керек, әйтпесе ыдыс қызбайды және оны индукторлар танымауы мүмкін.



**БОЛМАЙДЫ!**

- Түбі тегіс емес немесе біркелкі емес ыдыс. Олар индуктор мен табаның арасындағы байланысты төмендетіп, пісіру тиімділігі мен сапасын нашарлатады.



**БОЛАДЫ!**

**Маңызды:** ыстық табалар мен кәстрөлдерді ешқашан пештің үстіне қоймаңыз.

### 2.1.1 Алдыңғы контейнерлер

Кәстрөлдің материалы магнитті екенін тексеру үшін жай ғана магнитті пайдалана аласыз. Кәстрөлдерге магнит жабыспаса, олар жарамды. Алдыңғы тараудағы көрсеткіштер осыған да қатысты ескерілуі тиіс.

### 2.1.2 Ұсынылатын кәстрөл түбі диаметрлері

**МАҢЫЗДЫ:** егер кәстрөлдер дұрыс өлшемде болмаса, пісіру бөліктері іске қосылмайды.

Әрбір жеке бөліктің минималды диаметрлерін осы нұсқаулықта берілген тиісті суреттерден қараңыз.

Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін мыналарды ұсынамыз:

- Диаметрі пісіру аймағына сай келетін кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз.
- Мүмкін болса, пісіру кезінде табаның қақпағын жауып қойыңыз, бұл әсіресе диаметрі 22 см-ден асатын табалар үшін маңызды.
- Табаны плитада көрсетілген пісіру бөлігінің ортасына қойыңыз.

### Сорғыш желдеткішті пайдалану

Сору жүйесін екі нұсқада пайдалануға болады: сыртқы сору және тасымалдау немесе ішкі рециркуляциясы бар сүзгі.



### **Сору нұсқасы**

#### **7-сур.**

Түтіндер берілген жалғау фланеціне бекітілген құбырлар (бөлек сатып алынады) арқылы сыртқа шығарылады.

Сорғыш құбырдың диаметрі жалғағыш сақинаның диаметріне сай келуі керек:

- төртбұрышты шығыстар үшін: 22 x 89 мм
- шеңбер шығыстар үшін: Ø 150 мм (\*)

Қосымша ақпарат алу үшін осы нұсқаулықта көрсетілген сору нұсқасына қатысты бетті қараңыз. Өнімді диаметрі ауа шығысына (жалғау фланеці) сай

келетін қабырғаға орнатылған сорғыш құбырларға және саңылауларға жалғаңыз. Диаметрі кішірек сорғыш құбырлар мен саңылаулар жұмыс тиімділігін нашарлатып, шу деңгейін айтарлықтай арттыруы мүмкін. Осыған байланысты барлық жауапкершіліктерден бас тартылады.

- ⚠️ Ауа өткізгіш мүмкіндігінше қысқа болғаны жөн.
- ⚠️ Мүмкін болатын ең аз иіндері бар құбырды пайдаланыңыз (максималды бұрыш: 90°).
- ⚠️ Құбыр диаметрінің күрт өзгерістеріне жол бермеңіз.



### Сүзу нұсқасы

#### 10-сурет

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. Қосымша ақпаратты сүзгі нұсқасына қатысты беттен (осы нұсқаулықтың суреттер бөлімінде) қараңыз. **Түрлі сүзу және сору жүйелерін орнатуға арналған жиынтықтардың толық ауқымын [www.elica.com](http://www.elica.com) және [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) веб-сайттарынан көріңіз.**

### 3. Қондыру

● Электрлік және механикалық бөліктерін орнатуды тек білікті мамандар орындауы керек.

Бұл электрлік құрылғы **ШЫҒЫҢҚЫ** орнатылатын жағдайда қалыңдығы 2-6 см болатын жұмыс бетіне орнатуға арналған; ал **БАТЫРЫП** орнатқан кезде 2,5-6 см тереңдікке орнатылуы керек.

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 асүй құрылғысының өндірушісінің

нұсқаулары ескерілуі керек.



### 3.1 Электр қосулары

#### 3-сурет

● Құрылғыны электрлік қуат көзінен ажыратыңыз. ● Орнату жұмыстарын қолданыстағы орнату және қауіпсіздік ережелерін білетін, кәсіби дайындалған қызметкерлер ғана жүзеге асыруы керек. ● Егер осы тараудағы нұсқаулар орындалмаса, өндіруші адамдарға, жануарларға немесе мүлікке тиген зардаптар үшін кез келген жауапкершілікті өз мойнына алмайды. ● Қуат кабелі плитаны жұмыс бетінен шығарып алғанда ыңғайлы болатындай жеткілікті ұзын болуы керек. ● Құрылғының астыңғы жағында орналасқан сериялық нөмір тақтайшасында көрсетілген кернеу ол орнатылатын үйдегі кернеуге сәйкес келетіндігін тексеріңіз. ● Ұзартқыш сымдарды пайдаланбаңыз. ● Жерге қосу қуат сымы басқа кабельдерге қарағанда 2 см-ге ұзын болуы керек. ● Егер электрлік жабдық қуат сымымен жабдықталмаса, 7200 Ватт қуат үшін 2,5 мм<sup>2</sup> минималды кондуктор диаметрін пайдаланыңыз; жоғарырақ қуат деңгейлері үшін диаметрі 4 мм<sup>2</sup> болуы керек. ● Кабель бойындағы температура 50°C-тан аспауы керек. ● Бұл құрылғы қуат көзіне тұрақты қосылуға арналған.

● **Ескеріңіз!** Электр желісіне қайта қоспас бұрын, оның дұрыс жұмыс істейтініне көз



жеткізіңіз, әрқашан қуат кабелінің дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. ● **Ескеріңіз!** Аралық жалғау кабелін ауыстыруды уәкілетті техникалық қолдау қызметі немесе біліктілігі оған сай адам жүзеге асыруы керек.

**Ескертпе:** өнім максималды қуат шектеуін орнатуға мүмкіндік беретін Қуат шектеуші функциясымен жабдықталған Құрылғы электр желісіне қосылған кезде немесе ажыраған соң электр желісіне қайта қосылған кезде (келесі 2 минут ішінде), Электр жүйесінің қорғанысын таңдалған қуатты шектеу деңгейіне сәйкес орнатыңыз. шектеу қойылуы керек. Қуат шектеу параметрі үшін осы нұсқаулықтың Жұмыс бөлімін қараңыз.

### 3.3 Бекіту

Орнатуды бастамас бұрын:

- **Өнімді қораптан шығарғаннан кейін, оның тасымалдау кезінде зақымдалмағанына көз жеткізіңіз, ақаулықтар туындаған жағдайда, сатушыға немесе тұтынушыларға Қызмет көрсету орталығына хабарлаңыз.**
- Өнімнің өлшемдері орнатылатын орынға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Қаптаманың ішіндегі тасымалдау мақсатында салынған керек-жарақтардың (мысалы, бұрандалар салынған қалташықтар, кепілдік куәліктері және т.б.) бар-жоғына көз жеткізіңіз. Егер болса, оларды алып тастаңыз және қауіпсіз жерде сақтаңыз.
- Орнату аймағында қуат ұясы бар екенін тексеріңіз

**Корпусы орнатуға дайындау:**

- Бұл бұйымды салқындатқыш құрылғылардың, ыдыс жуғыштардың, пештердің, кір жуғыш машиналар мен кір кептіргіш қондырғылардың үстіне орнатуға болмайды.
- Плитаны орнатпас бұрын, шкафты сәйкесінше кесіңіз және жаңқалар мен үгінділерді абайлап алыңыз.

**МАҢЫЗДЫ:** 250° температураға шыдайтын бір компонентті жабысқақ герметикті (S) қолданыңыз; орнатпас бұрын, жабыстырылатын беттерді мұқият тазалаңыз және жабысуға кедергі жасайтын барлық нәрселерді жойыңыз (мысалы, бөлгіш жақпалар, беткі үлдірлер, тоңмайлар, сұйық май, шаң, ескі желімнің іздері және т.б.); желім жақтаудың барлық сыртқы жағына біркелкі жағылуы керек; жабысқаннан кейін, желімді шамамен 24 сағат құрғатыңыз.

**1В-2В суреті**

**Ескеріңіз!** Бұрандалар мен ысырмаларды ос нұсқауларға сай орнатпасаңыз, электр тогы қаупі орын алуы мүмкін.

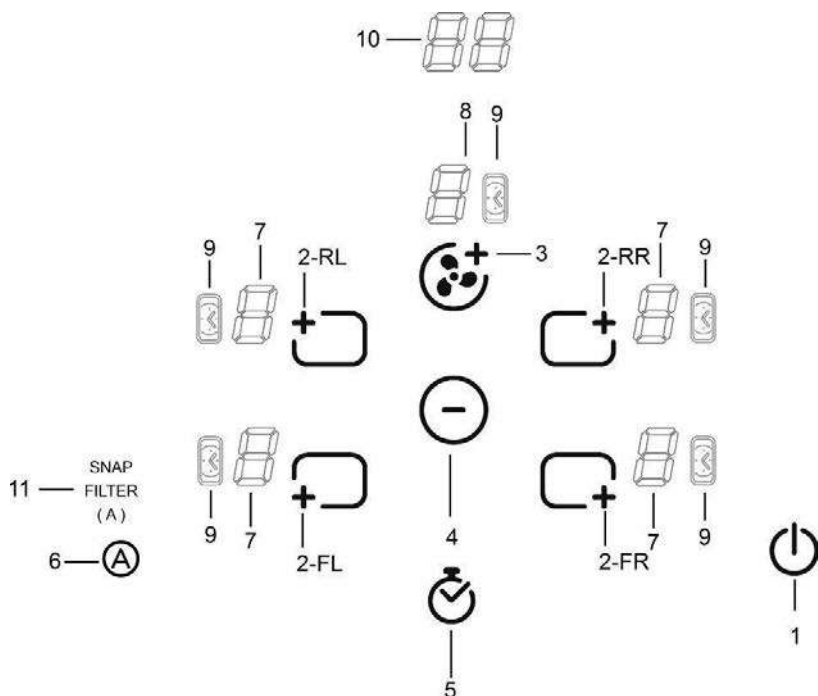
**Ескертпе:** бұйымның дұрыс орнатылуын қамтамасыз ету үшін келесі сипаттамалары бар құбырларды желіммен тығыздау ұсынылады:

- акрил негізіндегі желімді жұмсақ иілгіш ПВХ үлдірі
- DIN EN 60454 ережелеріне сай
- отқа төзімді
- ескіруге төзімділігі жоғары
- температура ауытқуларына төзімді
- төмен температурада қолдануға жарамды

## 4. Пайдалану

### Басқару тақтасы

**Ескертпе:** Пәрмендерді таңдау үшін оларды білдіретін таңбаларды жай ғана түртіңіз (басыңыз)



### Пәренелер

- 1. ҚОСУ/ӨШІРУ:** плитканы / плитканың сорғыш желдеткіші
- Тамақ пісіру аймағын таңдау  
Қуат деңгейін арттыру
- Сору жылдамдығын (қуатын) арттыру
- Қуат деңгейін төмендету  
Сорғу жылдамдығын (қуатын) төмендету  
Таймер мәнін азайту
- Таймерді іске қосу  
Таймер мәнін арттыру
- Автоматты функцияларды іске қосу  
Сүзгі қанығуын бастапқы мәніне қайтару

### Дисплей / СҚД

- Қуат деңгейін көру
- Сорғу жылдамдығын (қуатын) көру
- "Таймер қосулы" индикаторы
- Таймер мәні индикаторы
- Автоматты сору функциясының индикаторы  
Сүзгі көмегі индикаторы  
SNAP жұмысы индикаторы

## ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУ


### **Бастамас бұрын ескеріңіз:**

Бұл плитаның барлық функциялары ең қатаң қауіпсіздік ережелеріне сай болатын етіп жасалған.

Осыған байланысты:








• **Кәстрөлдер жанарғының үстіне қойылмағанда немесе дұрыс емес қойылғанда, кейбір функциялар іске қосылмайды немесе автоматты түрде өшіріледі.**

• Басқа жағдайларда белгілі бір функция таңдалмаған параметрді қажет еткен кезде, іске қосулы функциялар автоматты түрде өшіріледі (мысалы: “Плитаны қосу” пәрмені “Тамақ пісіру аймағын таңдау” және “Жұмыс температурасы” немесе “Құлыптау функциясы” немесе “Таймер” опциясынсыз).

 **Сақ болыңыз!** Ұзақ уақыт пайдаланылған жағдайда (мысалы) тамақ пісіру аймағы суыту фазасында болғандықтан, дереу өшірілмеуі мүмкін; бұл фазаның аяқталатынын білдіретін “H” таңбасы тамақ пісіру аймағына шығады. Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің өшірілуін күтіңіз.

### **Тамақ пісіру аймағы дисплейі**

тамақ пісіру аймағының дисплейі көрсетеді:

|                                        |                                                                                     |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Тамақ пісіру аймағы қосулы             |    |
| Қуат деңгейі                           |    |
| Қалдық қызу индикаторы                 |  |
| Кәстрөл анықтағыш                      |  |
| Көпір функциясы қосулы                 |  |
| Температураны басқару функциясы қосулы |  |
| Балалардан қорғау функциясы            |  |

## **Плита сипаттамалары**

### ● **Қауіпсіз іске қосу**

Өнім тек кәстрөл тамақ пісіру аймағында болған жағдайда ғана іске қосылады: ешқандай кәстрөл болмаса немесе олар алынса, қыздыру процесі іске қосылмайды не тоқтатылады.

### ● **Кәстрөл анықтағыш**

Өнім тамақ пісіру аймағында кәстрөлдің барын автоматты түрде анықтайды.

### ● **Қауіпсіз өшіру**

Қауіпсіздік мақсаттарында әрбір тамақ пісіру аймағында максималды жұмыс істеу уақыты белгіленеді, ол орнатылған максималды қуат деңгейіне байланысты болады.


### ● **Қалдық қызу индикаторы**

Бір не бірнеше тамақ пісіру аймағы өшірілген кезде, қалдық қуат бар болса, ол “H” таңбасының көмегімен сәйкес аймақ дисплейіндегі визуалды сигналмен көрсетіледі.

## **Жұмыс**

**Ескертпе:** Кез келген функцияларды іске қосу алдында қажетті аймақты қосу керек


### ● **Қуатты қосу**

 **плитаны/сорғышты ҚОСУ/ӨШІРУ** пернесін басыңыз (түртініз)

Плита/сорғыш пайдалануға дайын екенін білдіретін индикатор шамы жанады  
Өшіру үшін қайта басыңыз


**Ескертпе: Бұл функцияның басқаларға қарағанда басымдығы жоғары.**

### ● **Тамақ пісіру аймағын таңдау**


Қажетті тамақ пісіру аймағына сай келетін таңдау құралын  түртңіз (басыңыз).

### ● **9 қуат деңгейі**

Плитада 9 қуат деңгейіне ие Қуат деңгейін арттыру үшін таңдау құралын

 + түртңіз (басыңыз);

Қуат деңгейін төмендету үшін таңдау құралын


 түртңіз (басыңыз);

Қуат деңгейі таңдалған аймақтың дисплейіне шығады: “1 ... 9”

### ● Қуат арттырғыш


Бұл өнімде ұзақтығы 5 минутпен шектелетін, одан кейін қуат деңгейі алдыңғы деңгейге оралатын жоғарғы деңгейлі (S деңгейден басқа) қосымша қуат функциясы бар.

Қуат деңгейін арттыру үшін таңдау құралын

 түртіңіз (басыңыз) (S деңгейінен кейін)

және Қуат арттырғышын іске қосыңыз

Қуат деңгейі таңдалған аймақтың дисплейіне "P" таңбасымен шығады

**Назар аударыңыз:** пісіру аймағында  (19-СУР.) Power Booster (Қуатты күшейту) режиміне арналған таймер жоқ;

Power Booster (Қуатты күшейту) режимін өшіру

үшін басыңыз: 


### ● Көпір аймақтары


Көпір функциясының арқасында жақ пісіру аймақтары бірдей қуат деңгейімен бір аймақты жасай отырып, аралас режимде жұмыс істей алады. Бұл функция үлкен кәстрөлдер мен табалар тамақты біркелкі пісіуіне мүмкіндік береді.

Алдыңғы "Негізгі" пісіру аймағын арттағы сәйкес "Қосымша" аймағымен пайдалануға болады

(осы функциямен қандай аймақтар жабдықталатынын көру үшін осы нұсқаулықтың суреттер бөлімін қараңыз).

**Көпір функциясын іске қосу үшін:**

- "Негізгі" пісіру аймағын таңдаңыз  (кемінде 0 қуат деңгейінде болуы керек)

-  пернесін акустикалық сигналы дыбыс шығып, "P" таңбасы жыпылықтап шыққанша басып тұрыңыз

("Қосымша" пісіру аймағының (7) дисплейінде

- "Қосымша" пісіру аймағын 3 секундта таңдаңыз

- "Негізгі" пісіру аймағының жұмыс деңгейін

(Қуат) орнатыңыз , ол (7) қатысты дисплейінде көрсетіледі

**Ескертпе:** Көпір функциясын өшіру үшін жай ғана тамақ пісіру аймағын "P" температурасына жеткізіңіз.


### ● Температураны басқару

Температураны басқару қызудың 0 мен 1 арасындағы оңтайлы қуат деңгейінде тұрақты температурада болуына мүмкіндік беретін басқару функциясы болып табылады; дайын

тамақты жылы күйінде сақтау үшін

пайдаланылады.

Температураны басқару функциясы пернені

алғаш басқан кезде іске қосылады 

"P" таңбасы Температураны басқару


режимінде жұмыс істейтін аумақты дисплейіне шығады.


### ● Балалардан қорғау


Балалардан қорғау балалардың байқаусызда тамақ пісіру аймағына және сорғыш аймаққа кіруінің алдын алып, қандай да бір функцияның іске қосылуына жол бермейді.

Балалардан қорғау тек өнім қосұлы болып, ал пісіру аймақтары (және сорғыш аймақтар) өшірулі болғанда іске қосылады.

**Іске қосу:**


•  (FR) пернесін және пернесін бір


мезгілде басып тұрыңыз 


• одан кейін және таңдау құралын  (2-FR) қайта басыңыз;

қос акустикалық сигнал Балалардан қорғау функциясы қосұлы екенін білдіреді және "L" (7) дисплейлерге шығады.

**Өшіру:**

•  (2-FR) пернесін және пернесін бірге


басып тұрыңыз 


• одан кейін  пернесін қайта басыңыз; қос акустикалық сигнал Балалардан қорғау функциясы өшірілгенін көрсетеді және "L" дисплейлерге (7) шығады.

**Уақытша өшіру:** Балалардан қорғау

функциясы қосұлы кезде тамақ пісіру аймағын пайдалану ықтимал.

**Келесідей жалғастырыңыз:**

•  (2-FR) пернесін және пернесін басып

тұрыңыз 

Тамақ пісіру аймағын әдеттегідей пайдалана аласыз, Балалардан қорғау функциясы плита өшірулі кезде қайта қосылады.

### ● Таймер

Таймер функциясы әр тамақ пісіру (және сору аймағы) аймағы үшін орнатылатын кері санақ болып табылады.



Орнатылатын мерзімнің соңында тамақ пісіру аймағы (немесе сору аймағы) автоматты түрде өшіріледі және пайдаланушы акустикалық сигнал арқылы хабарландырылады.


Таймер таңбаны басқан кезде іске қосылады



таймер кері санақты аяқтаған кезде акустикалық сигнал дыбысы шығады (2 минут бойы немесе кез келген плита пернесін басу арқылы тоқтағанша), (10) дисплейі "00" таңбасымен жанады.

### Плитаның Таймер функциясын реттеу

- Тамақ пісіру аймағын таңдаңыз. 
- Реттеу функциясына кіру үшін  басыңыз.
- Таймер ұзақтығын реттеңіз: автоматты өшіру уақытын арттыру үшін



таңдау құралын  басыңыз  
автоматты өшіру уақытын азайту үшін

таңдау құралын  пернесін басыңыз

Қажет болса, басқа тамақ пісіру аймақтары үшін операцияны қайталаңыз.

**Ескертпе:** Таймер мәні әрбір тамақ пісіру аймағында әртүрлі болуы мүмкін; (10) дисплейінде соңғы таңдалған плитаның кері санағы 10 секундқа шығады, одан кейін ең аз қалған уақыт көрсетіледі.

### Таймерді өшіру үшін:

- таймер уақытын "0" етіп  көмегімен орнатыңыз
- плитаны  көмегімен өшіріңіз

**Ескертпе:** ешқандай перне басылмаса, функция қосулы қалады.


**Ескертпе:** Таймер пайдаланылатын кезде,



таңбасы тамақ пісіру аймағының бүйірінде шығады

### ● Жұмыртқа пісіру таймері

Жұмыртқа пісіру таймері функциясы пісіру аймақтарынан (және сору аймағынан) тәуелсіз кері санақ болып табылады. Орнатылған уақыттың соңында, пайдаланушы акустикалық сигнал хабары беріледі.


Жұмыртқа пісіру таймері  пернесін басып тұру арқылы іске қосылады.

**Ескертпе:** Жұмыртқа пісіру таймері функциясын іске қосу керек болса, Таймер функциясы үшін де осындай процедураны қайталаңыз.



### ● Қуатты шектеу


Қуатты шектеу функциясы өнімнің максималды сору шамасын шектей отырып пайдалануға мүмкіндік береді.



**Ескертпе:** түтін тартқыш өшірулі болған кезде


түтін тартқыш (  түймесін баспай ) түтін тартқыш электр желісіне жалғанғаннан кейін немесе электр желісінің өзі қайта жалғанғаннан кейін 2 минут ішінде өшеді.

### Қуат шектеуін орнату үшін:

- басыңыз:   
-  пернесін басып тұрған кезде пернесін


басып жібере салыңыз   
- акустикалық сигнал қысқа уақытқа шығады


-  пернесін басып тұрған кезде  (2-FL) пернесін басып жібере салыңыз


- енді  пернесін жіберуге болады:

- **FL аймағы** (7) дисплейі "С" және "0" таңбаларын шектеуді орнатуға болатынын көрсету үшін кезекпен шығарады
- **RL аймағы** (7) дисплейі ағымдағы параметрді көрсетеді\*\*  
0 = 7,4 кВт  
1 = 3,1 кВт  
2 = 4,5 кВт

\*\* әдепкісінше, шектеу 7,4 кВт мәніне қойылады


- қуатты шектеу параметрін өзгерту үшін   
(2-FL) пернесін басыңыз

- таңдауды сақтау үшін  пернесін 2 секунд басып тұрыңыз; параметрді орнатуды растау үшін ұзақ акустикалық сигнал шығады.

- функциядан шығу үшін  пернесін басыңыз

## СОРҒЫШ ЖЕЛДЕТКІШТІ ПАЙДАЛАНУ

### ● Қуатты қосу

 плитаны/сорғышты **ҚОСУ/ӨШІРУ** пернесін басыңыз (түртіңіз)  
Плита/сорғыш пайдалануға дайын екенін білдіретін индикатор шамы жанады  
Өшіру үшін қайта басыңыз  
**Ескертпе: Бұл функцияның басқаларға қарағанда басымдығы жоғары.**


### ● **Сорғыш желдеткішті қосу:**


Сорғыш желдеткішті іске қосу үшін таңдау

құралын  түртіңіз (басыңыз)

### ● **Сору жылдамдығы (қуат):**


сору жылдамдығын (қуатты) арттыру үшін

таңдау құралын  түртіңіз (басыңыз) (0-10);  
сору жылдамдығын азайту үшін таңдау құралын


 түртіңіз (басыңыз) (10-0);

### ● **Таймер**

Таймер таңбаны басқан кезде кез келген

жылдамдықпен іске қосылады 

(10) дисплейі кері санақты көрсетеді

(9) дисплейі таңбаны көрсетеді 

### **Сорғыш желдеткіш таймерін реттеу**

Алдын ала орнатылған өшіру уақыттарын өзгертуге болады. Ол таймер қосулы кезде өзгертілуі керек.

- Автоматты өшіру уақытын арттыру үшін

 түймесін басыңыз

- Автоматты өшіру уақытын азайту үшін

 түймесін басыңыз

### ● **Сүзгінің қанығуы индикаторы**

Түтін тартқыш техникалық қызмет орындалуы қажет кезді өзі көрсетеді

### **Май сүзгісі**


"FILTER"(11) ЖШД жанады

### **Иіске қосы белсендірілген көмір сүзгісі**

"FILTER"(11) СКД жыпылықтайды

### ● **Сүзгі қанығуын бастапқы мәніне қайтару**

Сүзгілерге (май және/немесе белсендірілген

көмір) техникалық қызмет көрсетілген соң,  пернесін басып тұрыңыз;


"FILTER" ЖШД өшіп, санау басталады.

### ● **Иіске қарсы белсендірілген көмір сүзгісінің толу индикаторының іске қосылуы**

Бұл индикатор әдетте өшірулі болады.

Оны іске қосу үшін бағдарламалау үшін, мыналарды орындаңыз:

- Түтін тартқышты  пернесін басып арқылы іске қосыңыз;

- сору моторы мен пісіру аймақтары өшірулі болған кезде,  пернесін басып тұрыңыз;

- "FILTER" іске қосылады да, құрылғының іске қосылғанын көрсету үшін өшеді.

### ● **Иіске қарсы белсендірілген көмір сүзгісінің толу индикаторының өшуі**

жоғарыда сипатталған іске қосу қадамдарын қайталаңыз


- "FILTER" жыпылықтайды да, құрылғының өшкенін көрсету үшін өшеді.

### ● **SNAP® өнімімен автоматты плита режимі**

Түтін тартқыш пен SNAP® арасына байланыс орнату жолы туралы ақпаратты **SNAP®** құрылғысымен берілген нұсқаулықтан көріңіз немесе [www.elica.com](http://www.elica.com) сайтына кіріңіз.

**Ескертпе: SNAP®** — түтін тартқышпен бір уақытта жұмыс істей алатын қосымша түтін сорғыш құрылғы.

Бұл функцияны іске қосу үшін:

 түймесін басыңыз, "(A)" ЖШД және **SNAP (11)** ЖШД түтін тартқыштың осы режимде жұмыс істеп тұрғанын көрсету үшін жанады.

Бұл құрылғыны терезе датчигі **ЖИЫНТЫҒЫМЕН** бірге пайдалануға болады (оны өндіруші бермейді).

Егер терезе датчигі бар ЖИНАҚ орнатылса (тек EXTRACTOR (Түтін сорғыш) режимі қолданылған жағдайда), датчик орнатылған бөлмедегі терезе жабылған сайын ауа сору тоқтайды.

· ЖИНАҚ пен құрылғы арасындағы электрлік байланысты білікті және мамандандырылған техник орнатуы керек.

· ЖИНАҚ құрамдас бөлікке және оны құрылғымен бірге пайдалануға рұқсат беретін қауіпсіздік стандарттарына сәйкес бөлек сертификатталуы керек. Орнату жұмысы тұрмыстық жүйелерге арналған ағымдағы ережелерге сай орындалуы тиіс.

ЕСКЕРІҢІЗ:

· ЖИНАҚТЫҢ құрылғыға жалғанатын сымдары сертификатталған қауіпсіз қосымша төменгі кернеу (SELV) тізбегінің бір бөлігі болатындай етіп жалғануы 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.

#### 4.1 Қуат кестелері

| Қуат деңгейі         |                    | Пісіру түрі                                      | Деңгейді қолдану<br>(дисплей пісіру тәжірибесі мен пісіру әдеттерін бірге қамтиды)                                                                                  |
|----------------------|--------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Максимум қуат</b> | Boost              | Тез қыздыру                                      | Су болған жағдайда тамақтың температурасын тез қайнату деңгейіне дейін жылдам арттыруға және тамақ пісіру сұйықтықтарын жылдам қыздыруға өте ыңғайлы.               |
|                      | 8-9                | Қуыру - қайнату                                  | Тамақты қызартуға, пісіруді бастауға, қатырылған тамақтарды қуыруға және жылдам қайнатуға өте ыңғайлы                                                               |
| <b>Жоғарғы қуат</b>  | 7-8                | Қызарту - қуыру - қайнату - отқа қақтау          | Қуыруға, қайнатып қоюға, пісіруге және отқа қақтауға (5-10 минуттық қысқа уақыттар ішінде) өте ыңғайлы                                                              |
|                      | 6-7                | Қызарту - пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау | Қуыруға, қайнатып қоюға, пісіруге және отқа қақтауға (10-20 минуттық қысқа уақыттар ішінде), керек-жарақтарды алдын ала қыздыруға өте ыңғайлы                       |
| <b>Орташа қуат</b>   | 4-5                | Пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау           | Қайнатуға, баяу қайнатып қоюға, пісіруге (ұзағырақ уақытқа) өте ыңғайлы Пастаны араластыру                                                                          |
|                      | 3-4                | Пісіру - қайнату - қоюлату - араластыру          | Сұйықтық (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт) қосылған тағамды (күріш, соустар, құрғақтай қуырылған тағамдар, балық) баяу пісіруге, пастаны араластыруға өте ыңғайлы     |
|                      | 2-3                | Пісіру - қайнату - қоюлату - араластыру          | Сұйықтық (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт) қосылған тағамды (бір литрден аз көлемдегі: күріш, соустар, құрғақтай қуырылған тағамдар, балық) баяу пісіруге өте ыңғайлы |
| <b>Төменгі қуат</b>  | 1-2                | Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру  | Майды жұмсартуға, шоколадты жайлап балқытуға, шағын тамақтарды ерітуге өте ыңғайлы                                                                                  |
|                      | 1                  | Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру  | Жаңадан пісірілген тамақтың шағын порцияларын жылы күйде сақтауға немесе берілетін тамақтардың температурасын ұстап тұруға және ризоттоны араластыруға өте ыңғайлы  |
| <b>ӨШІРУ</b>         | <b>Нөлдiк қуат</b> | Беткі бөлікке қолдау көрсету                     | Плита күту немесе өшіру режимінде болады (H-L-O арқылы сигнал берілетін тамақ пісіруден кейін қалуы мүмкін қалдық қызу)                                             |



## 4.2 Тамақ пісіру кестелері

| Тамақтар санаты       | Тамақтар немесе пісіру түрі    | Қуат деңгейі мен пісіру белгішесі                       |           |                                |         |
|-----------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------|---------|
|                       |                                | Бірінші кезең                                           | Қуаттар   | Екінші кезең                   | Қуаттар |
| Паста, күріш          | Жаңа піскен паста              | Суды қыздыру                                            | Арттыру-9 | Паста пісіру және қайнатып қою | 7-8     |
|                       | Жаңа піскен паста              | Суды қыздыру                                            | Арттыру-9 | Паста пісіру және қайнатып қою | 7-8     |
|                       | Қайнатылған күріш              | Суды қыздыру                                            | Арттыру-9 | Паста пісіру және қайнатып қою | 5-6     |
|                       | Ризотто                        | Қуыру және құрғақтай қуыру                              | 7-8       | Пісіру                         | 4-5     |
| Көкөністер, бұршақтар | Қайнатылған                    | Суды қыздыру                                            | Арттыру-9 | Қайнату                        | 6-7     |
|                       | Қуырылған                      | Майды қыздыру                                           | 9         | Қуыру                          | 8-9     |
|                       | Майға бұқтыру                  | Қыздыру керек-жарағы                                    | 7-8       | Пісіру                         | 6-7     |
|                       | Бұқтырылған                    | Қыздыру керек-жарағы                                    | 7-8       | Пісіру                         | 3-4     |
|                       | Қуырылған                      | Қыздыру керек-жарағы                                    | 7-8       | Қызартып қуырылған             | 7-8     |
| Еттер                 | Құрғақтай қуыру                | Етті майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат) | 7-8       | Пісіру                         | 3-4     |
|                       | Отқа қақталған                 | Табаны алдын ала қыздыру                                | 7-8       | Екі жағын отқа қақтау          | 7-8     |
|                       | Қызарту                        | Майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)      | 7-8       | Пісіру                         | 4-5     |
|                       | Бұқтыру                        | Майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)      | 7-8       | Пісіру                         | 3-4     |
| Балық                 | Отқа қақталған                 | Табаны алдын ала қыздыру                                | 7-8       | Пісіру                         | 7-8     |
|                       | Бұқтыру                        | Майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)      | 7-8       | Пісіру                         | 3-4     |
|                       | Қуырылған                      | Сұйық немесе тоң майды қыздыру                          | 8-9       | Қуыру                          | 7-8     |
| Жұмыртқалар           | Омлеттер                       | Табаны сары май не тоң май салып қыздыру                | 6         | Пісіру                         | 6-7     |
|                       | Омлеттер                       | Табаны сары май не тоң май салып қыздыру                | 6         | Пісіру                         | 5-6     |
|                       | Жұмсақ қайнатылған/қайнатылған | Суды қыздыру                                            | Арттыру-9 | Пісіру                         | 5-6     |
|                       | Құймақтар                      | Табаны сары май салып қыздыру                           | 6         | Пісіру                         | 6-7     |
| Соустар               | Қызанақ                        | Сұйық майға қызартып қуыру (сары май болса, 6-қуат)     | 6-7       | Пісіру                         | 3-4     |
|                       | Ет соусы                       | Сұйық майға қызартып қуыру (сары май болса, 6-қуат)     | 6-7       | Пісіру                         | 3-4     |
|                       | Бешамель соусы                 | Негізді дайындау (сары майды ерітіңіз және үн себіңіз)  | 5-6       | Баяу қайнағанша қыздырыңыз     | 3-4     |
| Десерттер, кремдер    | Қайнатылған крем               | Сүтті қайнату                                           | 4-5       | Баяу қайнатып қою              | 4-5     |
|                       | Ботқалар                       | Сүтті қайнату                                           | 4-5       | Баяу қайнатып қою              | 2-3     |
|                       | Күріш ботқасы                  | Сүтті қыздыру                                           | 5-6       | Баяу қайнатып қою              | 2-3     |

## 5. Техникалық қызмет көрсету

### Плитаға техникалық қызмет көрсету

**Сақ болыңыз!** Қандай да бір тазалау не техникалық қызмет көрсету жұмыстары алдында тамақ пісіру аймақтарының өшірулі екенін және қызу индикаторы сөнгенін тексеріңіз.

#### 5.1 Тазалау

Плитканы әр пайдаланған сайын тазалап қою керек.

#### **Маңызды:**

Абразивті губкаларды, шаю губкаларын пайдалануға болмайды. Оларды пайдалансаңыз, уақыт өте келе шыны зақымдануы мүмкін.

Піш бүріккіштері не дақ кетіргіштер сияқты химиялық тітіркендіргіштерді пайдаланбаңыз.

Әр пайдаланған сайын, тамақ қалдықтары мен дақтарын кетіру үшін плитаны салқын әрі таза күйінде ұстаңыз.

Қант не құрамында қант мөлшері көп тамақ плитаны зақымдайды және дерек алынуы керек.

Тұз, қант және құм шыны беткейді зақымдауы мүмкін.

Плитаны тазалау үшін жұмсақ шүберекті, қағаз сүлгіні немесе арнайы құралдарды пайдаланыңыз (Өндірушінің нұсқауларын қадағалаңыз).

### **БУМЕН ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!!!**

#### **Маңызды:**

Егер сұйықтықтар байқаусызда не шамадан тыс кәстрөлден ағып кетсе, қандай да бір қалдықты алып тастап, максималды гигиеналық жағдайларда тазалау үшін өнімнің төменгі жағындағы ағызу клапанын ашыңыз.

#### **18 сурет**

Толық әрі терең тазалау үшін төменгі науаны алып тастауға болады.

#### **19 сурет**

#### **Металл грильді тазарту:**

Тор ыстық сумен және бейтарап жуғыш қоспамен қолмен жуылып, одан кейін тотықтанудың алдын алу үшін толық көптірілуі керек.

### Сорғыш желдеткішке қызмет көрсету

#### Тазалау

Тазалау үшін **ТЕК** бейтарап сұйықтық тазалағышқа малшыған шүберекті пайдаланыңыз. **ТАЗАЛАҒЫШ АСПАПТАРДЫ НЕ ҚҰРАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!**

Абразивті құрамдастары бар өнімдерді пайдалануға болмайды.

#### **СПИРТТІ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!**

#### **Май сүзгісі**

**Тамақ пісіру кезінде шығатын май бөлшектерін тартып алады.**

Айына бір рет (немесе сүзгінің қанығуын көрсететін жүйе қажет еткенде) агрессивті емес тазалағышты пайдалана отырып, қолмен не ыдыс жуғышта төмен температурада және жылдам тазаланып тұруы керек.

Ыдыс жуғышта тазаланғаннан кейін металл май сүзгісінің түсі оңып кетуі мүмкін, бірақ оның сүзу сипаттамалары өзгеріссіз қалады.

#### **15 сурет**

### **Белсендірілген Көмір Сүзгі - Керамикалық (Сүзу нұсқасына ғана арналады)**

**Тамақ пісіру кезінде шығатын жағымсыз иістерді жояды.**

Өнімде иіс сүзгісі бар. Ұзақ уақыт қолданғаннан кейін сүзгілер иістерге қанығуы мүмкін, бұл пісіретін 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.

**Ескерту!** Сүзгілерді пештің түбінде қалдырмаңыз, оларды пісіру науасына салып, орташа биіктікке қойыңыз.

#### **17 – 17a – 17b – 17c сурет**

## 5.2 Ақауларды жою

| ҚАТЕ КОДЫ                                               | СИПАТТАМА                                                                   | ЫҚТИМАЛ СЕБЕБІ                                                                  | ҚАТЕНІ ЖОЮ                                                  |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| E2                                                      | Пәрмен аймағы шамадан тыс жоғары температураға байланысты өшеді             | Электрондық бөлшектердің ішіндегі температура тым жоғары                        | Қайта пайдаланбас бұрын плитаның салқындағанын күтіңіз      |
| E3                                                      | Контейнер үйлеспейді                                                        | Магнит қасиеті жоғалған                                                         | Кәстрөлді алып тастаңыз                                     |
| E5                                                      | Пайдаланушы интерфейсі мен индукция модулі арасындағы байланыс ақаулары     | Электр тогы модульге келмеуде;<br>Қуат кабелі дұрыс қосылмаған немесе ақауы бар | Плитаны электр желісінен алып тастап, байланысты тексеріңіз |
| <b>Басқа қате сигналдары үшін ( E ... U ... C ... )</b> | Тұтынушыларды қолдау қызметіне қоңырау шалып, қате коды туралы есеп беріңіз |                                                                                 |                                                             |

## 5.3 Тұтынушыларды қолдау қызметі

Тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласу алдында

1. "Ақауларды жою" бөлімінде берілген пункттер негізінде мәселені жоя алмайтыныңызды тексеріңіз.
2. Құрылғыны өшіріп, мәселенің өздігінен жойылғанын не жойылмағанын тексеру үшін оны қайта қосыңыз.

**Егер тексерулерден кейін ақау жойылмаса, ең жақын Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.**

Järgige täpselt juhendit. Tootja ei võta vastust selles kasutusjuhendis toodud nõuete eiramisest tulenevate seadmega seotud probleemide, kahjude või tuleõnnetuse korral. Seade on mõeldud üksnes kodu toidu valmistamiseks ja sellest tuleneva suitsu/auru äratõmbeks. Muul eesmärgil kasutamine ei ole lubatud (nt ruumide soojendamiseks). Tootja ei vastuta ebaõige kasutuse või vale seadistuse eest. Seadme välimus võib erineda selle juhendi joonistel näidatust, kuid kasutus-, hooldus- ja paigaldusjuhised on sellest hoolimata samad.

- ⓘ Lugege juhised hoolikalt läbi. Need annavad olulist teavet paigaldamise, kasutamise ja ohutuse kohta.
- ⓘ Seadme elektrisüsteemi ei tohi muuta.
- ⓘ Enne seadme paigaldamist kontrollige, et ükski selle osa ei oleks kahjustatud. Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.
- ⓘ Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on terve. Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

Märkus: Juhendis sümboliga „(\*)“ tähistatud komponendid on valikulised lisaseadmed ning need on kaasas ainult osa mudeliga või tuleb need soetada eraldi.

## ⚠ 1. Hoiatused

Tähelepanu! Järgige täpselt järgmisi juhiseid: • Mistahes paigaldustööde ajal ei tohi seade olla ühendatud elektrivõrku.

• Paigaldus- ja hooldustöid peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, järgides tootja juhiseid ning kohalikke kehtivaid ohutusnõudeid. Seadme osi võib parandada või asendada ainult juhul, kui see on kasutusjuhendis spetsiaalselt lubatud. • Seadme maandus on kohustuslik ja seda nõuab seadus. • Elektrijuhe peab olema piisavalt pikk, et ühendada köögimööbliiga ühildatud seade elektrivõrku. • Et paigaldus vastaks kehtivatele ohutusnõuetele, peab masin olema varustatud automaatlülitiiga, mis tagab täieliku võrgust isoleerimise III kategooria ülepinge korral. • Ärge kasutage harupistikut ega pikendusjuhet. • Pärast paigaldamise lõpetamist ei tohi elektrilised komponendid olla enam kasutajale ligipääsetavad. • Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad

kasutamisel tuliseks. Olge ettevaatlik, et te ei puudutaks tuliseid osi. Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega; jälgige, et lapsed oleksid seadme ohutus kauguses ega puutuks osi, mis muutuvad kasutamisel tuliseks. •

Südamestimulaatori ja aktiivsete tervise-seadmetega inimesed peavad enne induktioonpliidi kasutamist kontrollima, kas nende seadet tohib selle pliidi läheduses kasutada. • Kasutamise ajal ja pärast seda ärge puudutage seadme kuumenevaid osi. • Vältige lappide või süttimisohlike materjalide kokkupuudet pliidiiga niikaua, kuni kõik selle osad on maha jahtunud. Põlema süttimise oht. • Ärge asetage süttimisohlike materjale seadmele ega selle lähedusse. • Kuum rasv ja õli süttivad kergesti. • Ärge jätke pliiti järelevalveta, kui valmistate sellel rasva- või õlirikkaid toite. • Kui pliidiplaati tekib mõra, siis lülitage seade välja, et vältida elektrilöögiohtu. • Seade ei ole projekteeritud nii, et seda võiks sisse lülitada eraldiseisva taimeri või kaugjuhtimissüsteemiga. • Õli- või rasvarikka toidu järelevalveta jätmine selle valmistamise ajal võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. • Ärge jätke pliiti toiduvalmistamise ajal järelevalveta. Kiirelt valmivat toitu tuleb jälgida pidevalt. • Leeke ei tohi mitte mingil juhul kustutada veega. Selle asemel lülitage seade välja ja lammage leegid näiteks tuletaki või süttimiskindla kattega. Tulekahjuoht: ärge asetage pliidiplaadile esemeid. • Ärge kasutage seadmega aurupuhasteid. Elektrilöögioht. • Ärge asetage pliidiplaadile metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid või potikaasi, mis võivad sellel kuumeneda. • Enne seadme elektrivõrku ühendamist

kontrollige, kas andmesildil (seadme alumisel küljel) toodud väärtused sobivad elektrivõrgu ja pistiku pinge ning võimsusega. Kahtluste korral pöörduge väljaõppinud elektriku poole.

Tähtis: ● Pärast kasutamist lülitage keeduala vastavast nupust välja, ärge usaldage seda, mida näitab keedunõude detektor. ● Väلتige vedeliku sattumist pliidile ning vedelike keetmisel või soojendamisel kasutage madalat kuumust. ● Soojendavad osad ei tohi töötada, kui neil on tühjad anumad või kui neil anumaid ei ole. ● Pärast toiduvalmistamise lõpetamist lülitage vastav keeduala välja. ● Ärge valmistage toitu fooliumis ega asetage otse pliidile fooliumi pakitud toitu. Alumiiniumist foolium sulab ja kahjustab pliiti pöördumatult. ● Ärge soojendage pliidil konservikarpe või plekkpurke, mida ei ole enne avatud ● need võivad plahvatada! See hoiatus kehtib igat tüüpi pliidi kohta. ● Suure võimsuse, näiteks funktsiooni Booster kasutamine ei sobi kõigi vedelike soojendamisel (nii ei tohi soojendada nt praadimisõli). Liigne kuumus võib olla ohtlik. Neil juhtudel on soovitatav on kasutada väiksemat võimsust. ● Pott/pann tuleb asetada otse pliidiplaadile ja keeduala keskele. Mitte mingil juhul ei tohi midagi panna pliidiplaadi ja poti/panni vahele. ● Kõrge temperatuuri korral vähendab seade keedualade võimsust automaatselt. ● Enne seadme puhastamist või mis tahes hooldustöö tegemist eraldage seade elektrivõrgust, võttes toitekaabli pistiku pistikupesast välja või lülitades peakilbist välja seadme elektriühenduse pealüliti. ● Kõigi paigaldus- ja hooldustööde tegemisel kasutage töökindaid. ● Lapsed alates 8. eluaastast, piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete


inimesed ning isikud, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad kasutusest tulenevaid ohte. ● Tuleb kontrollida, et lapsed ei mängiks seadmega. ● Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teha puhastus- ja hooldustöid. ● Kui seadme paigalduskohas kasutatakse gaasi või mõne muu kütteenega töötavaid seadmeid, peab kindlasti olema tagatud piisav ventilatsioon. ● Seadet tuleb korrapäraselt puhastada nii seest kui ka väljast (VÄHEMALT KORD KUUS), pidades seejuures kinni hooldusjuhendis esitatud täpsetest nõuetest. ● Seadme puhastusnõuete ja filtrite puhastamise või vahetamise kohustuse eiramine toob kaasa tuleohu. ● Leekide kasutamise 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 ligipääsetavad osad kuumeneda. Tähelepanu! Ärge ühendage seadet elektrivõrku enne, kui paigaldamine 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. Seadme kasutamine on keelatud, kui võre pole õigesti paigaldatud! ● Paigaldamisel kasutage üksnes seadmega 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.

Seade on kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga 2012/19/EU - UK SI 2013 No3113, elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta (WEEE). Tagades toote nõuetekohase kõrvaldamise, aitab kasutaja vältida kahjulike tagajärgi keskkonnale ja tervisele. Tootel või sellega kaasas



oleval dokumentatsioonil olev sümbol  näitab, et toodet ei tohi käsitleda olmeprügina, vaid see tuleb anda ümbertöötlemiseks elektri- ja elektroonikaromude kogumispunkti. Kõrvaldage toode, järgides kohalikke jäätmekäitlusnõudeid. Lisateavet toote käitlemise, taaskasutuse ja ümbertöötuse kohta saab kohalikust asjakohasest ametist, olmejäätmete kogumispunkti või poest, kust toote ostsite.

Seade on projekteeritud ja valmistatud ning seda on katsetatud kooskõlas järgmiste standarditega:

- Ohutus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

- Jõudlus: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

- Elektromagnetiline ühilduvus: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12.

Soovitused õigeks kasutuseks, et vähendada keskkonnamõju: Toiduvalmistamist alustades lülitage 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 maksimaalselt kanalisatsioonisüsteemi diameetrit.

## 2. Kasutamine

### Keeduala kasutamine

Induktsioonpliidi süsteem põhineb magnetilise induktsiooni füüsikalisel fenomenil. Sellise süsteemi põhiomadus on, et energia kandub otse generaatorist keedunõuni.

Eelised

Võrreldes elektriliste pliidiplaatidega saab meie

induktsioonpliiti iseloomustada järgmiselt.

- Turvalisem: klaaspinna madalam temperatuur.
- Kiirem: lühem toidu soojendamise aeg.
- Täpsem: pliidiplaat reageerib käsklustele kohe.
- Tõhusam: 90% tarbitud energiast muudetakse soojuseks.

Lisaks katkeb soojuse ülekannete kohe, kui keedunõu plaadilt ära võetakse. See vähendab tarbetut soojakadu.

### 2.1 Kasutatavad kööginõud



Kasutage ainult kööginõusid, millel on sümbol Tähtis!

Pliidiplaadi püsiva kahjustuse vältimiseks ei tohi kasutada järgmiseid anumaid:

- ebatasase põhjaga anumad
- emailpõhjaga metallanumad
- kareda põhjaga anumad, mis võivad pliidiplaati kriimustada
- Tuliseid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnuppude paneelile.

Kõigi induktsioonpottidega ei pruugi toidu valmistamise olla tõhus, sest nende põhi sisaldab ferromagnetilist materjali 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.



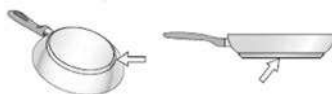
E!

- Põhi ei sisalda alumiiniumi: anum ei soojene ja induktorid ei pruugi seda ära tunda.



E!

- Põhi pole lame või selle pind on kare. Induktori ja anuma kontaktpind pole täielik, see vähendab tõhusust ja raskendab toidu valmistamist.



JAH!

Tähtis! Tuliseid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnuppude paneelile.

#### 2.1.1 Olemasolevate nõude kasutamine

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.

### 2.1.2 Kööginõude soovitatav läbimõõt

TAHTS! Vale läbimõõduga anuma korral keeduala ei käivitu.

Erinevate kuumutusalaodega kasutatavate kööginõude minimaalse läbimõõdu leidmiseks vaadake juhendi illustreerimisi.

Parima tulemuse saavutamiseks soovitage järgmist.

- Kasutage potte/panne, mille läbimõõt on sama mis keedualal.
- Võimaluse korral hoidke anumatel toidu valmistamise ajal kaas peal, eriti kui pott on kõrgem kui 22 cm.
- Asetage pott/pann pliidiplaadi keeduala keskele.

### Ventilaatori kasutamine

Ventilaatorit saab kasutada välise väljatõmberežiimiga või sisemise filtritel põhineva ringlussüsteemiga.



Õhu väljatõmbega versioon

Joonis 7

Aur imetakse välja torusüsteemi abil (tuleb soetada eraldi), mis on kinnitatud kompleksis oleva ühendustoru flantsi külge.

Väljatõmbetoru diameeter peab olema sama mis ühendusrõngal:

- kandilise väljatõmbeava korral 222 × 89 mm
- ümmarguse väljatõmbeava korral Ø 150 mm (\*)

Lisateavet leiate kasutusjuhendi jooniste jaotises

väljatõmberežiimiga versiooni lisatarvikute lehel. Ühendage toode torude ja seina väljalaskeava. Väljalaskeava ja seina ava (ühendustoru flantsi) diameetrid peavad sobituma.

Kui torude ja seina väljalaskeava diameeter on väiksem, on õhu väljatõmbe võimsus väiksem ja müra oluliselt suurem.

Sellisel juhul ei võta tootja endale vastutust.

- ⚠ Kasutada võimalikult lühikest ühendust.
- ⚠ Püüdke minimeerida torustiku käänakute arvu (käänaku maksimaalne nurk olgu 90°).
- ⚠ Vältige torustiku järske suunamuutusi.



Filtersüsteem

Joonis 10

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. Lisateabe saamiseks vaadake kasutusjuhendi jooniste jaotises filterrežiimiga versiooni lisatarvikute lehte.

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.

### 3. Paigaldamine

• Nii elektrilist kui ka mehaanilist paigaldamist tohib teha üksnes asjakohase väljaõppega töötaja.

Kodumasin 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 köögimööbli tootja ettekirjutusi.



#### 3.1 Elektriühendus

Joonis 3

• Eemaldage seade elektrivõrgust. • Paigaldustööd peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, kes tunneb kehtivaid paigaldus- ja ohutusnõudeid. • Tootja ei vastuta inimestele, loomadele ja esemetele põhjustatud kahjude eest, kui selle peatüki juhiseid on eiratud. • Elektri juhe peab olema piisavalt pikk, et oleks võimalik pliidiplaat töötasapinnast välja võtta. • Kontrollige, et seadme all oleval andmesildil näidatud pinge sobiks elektrivõrgu pingega ruumis, kuhu seade paigaldatakse. • Ärge kasutage pikendusjuhet. • Maandusjuhe peab olema teistest juhtmetest 2 cm pikem. • Kui kodumasin tarnitakse ilma toitekaabli, 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. • Seade on mõeldud olema elektrivõrguga püsivalt ühendatud.

● Tähelepanu! Enne elektriühenduse taastamist ja seadme töökorra kontrollimist veenduge alati, et **elektrivõrgu juhe oleks õigesti paigaldatud.**

● Tähelepanu! Vaheühenduse kaablit tohib vahetada ainult **volitatud teeninduskeskus või vastava väljaõppega töötaja.**

Märkus. **Toode on varustatud võimsuse piiramise funktsiooniga Power Limitor, mis võimaldab seadistada energiatarbimise maksimumläve (kW).**

Seadistus tuleb teha 2 minuti jooksul pärast toote **elektrivõrku ühendamist või kui elektrivõrk taasühendatakse.**

Seadistage elektriseadme kaitse **vastavalt valitud võimsuspiirangule.** Funktsiooni Power Limitor seadistamise täpsemad juhised leiate kasutusjuhendi jaotisest, mis käsitleb funktsioneerimist.

### 3.3 Paigaldamine

Enne paigaldamist:

- Pärast toote lahtipakkimist kontrollige, et see ei oleks transpordi ajal kannatada saanud. Probleemide ilmnmisel pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole. Enne ärge paigaldamisega alustage.
- **Kontrollige, kas ostetud toote mõõtmed sobivad valitud paigaldamiskohaga.**
- Lisavarustus (kotid kruvidega, garantileht jne) võib olla transpordi ajaks pandud pakkematerjali sisse. Vaadake pakkematerjal enne selle äraviskamist hoolikalt läbi, et te ei viskaks ära vajalikke tarvikuid.
- Veenduge, et paigaldamiskoha lähedal oleks olemas elektripistik.

Pliidiplaadi köögimööbli ettevalmistamine:

- Toodet ei tohi paigaldada külmutusseadme, pesumasina, pliidi, ahju, nõudepesumasina ega kuivati peale.
- Tehke mööblisse löiked ning enne pliidiplaadi kohale asetamist eemaldage laastud ja saagimisjääd.

**TAHTIS!** 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 kogu perimeetri ulatuses. Pärast liimimist laske liimil kuivada umbes 24 tundi.

Joonis 1B-2B

**Tähelepanu! Kruvide ja kinnitusseadmete ebaõige ja juhistele mittevastav paigaldamine võib kaasa tuua elektrilisi õnnetusi.**

Märkus. **Toote õigeks paigalduseks on soovitatav kinnitada torud kleelindiga, mida iseloomustavad järgmised omadused:**

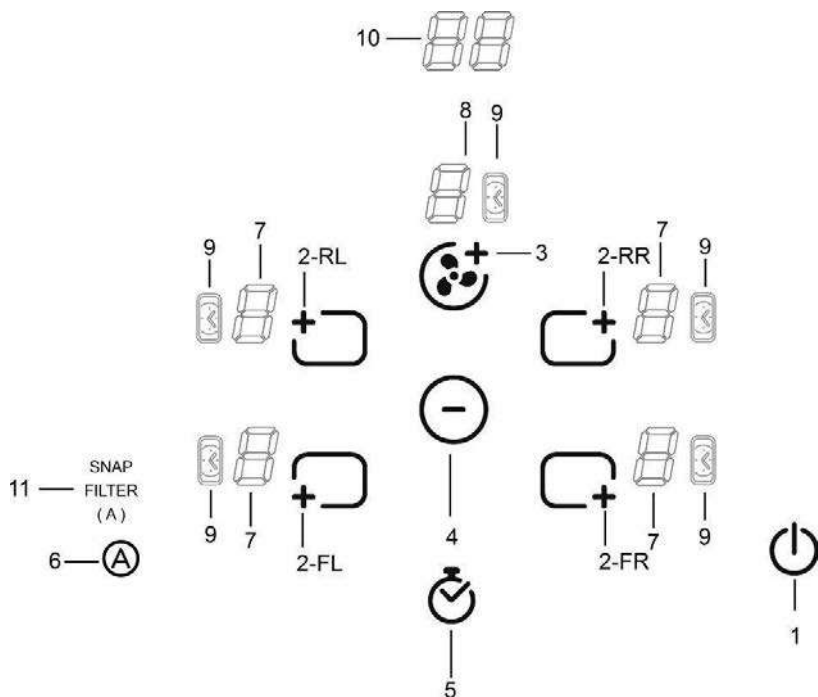
- pehmest PVC-st elastne lint akrülaadil põhineva liimainega
- vastavus standardile DIN EN 60454
- toimib leegiaeglustina
- pikaajaline vastupidavus
- talub kõikevat temperatuuri
- kasutatakse madalal temperatuuril



## 4. Töötamine

Juhtpaneel

Märkus. Käskluse valimiseks libistage üle sobiva sümboli (või vajutage sellele).



Nupud

1. Pliidiplaadi / pliidiplaadi väljatõmbesüsteemi ON/OFF-nupp
2. Keeduala valimise nupud  
Võimsuse (*power level*) suurendamine
3. Tõmbekiiruse (-võimsuse) suurendamine
4. Võimsuse (*power level*) vähendamine  
Tõmbekiiruse (-võimsuse) vähendamine  
Taimeri aja vähendamine
5. Taimeri aktiveerimine  
Taimeri aja suurendamine
6. Automaatfunktsioonide käivituse näidik  
Filtrite küllastuse lähtestamine

Kuvamine/leedlambid

7. Võimsuse (*power level*) kuvamine
8. Tõmbekiiruse (-võimsuse) kuvamine
9. Aktiivse taimeri näidik
10. Taimeri aja näidik
11. Väljatõmbesüsteemi automaatsiooni näidik  
Filtrite indikaator  
SNAP-iga funktsioneerimise näidik


## KEEDUALA KASUTAMINE

Enne alustamist peaksite teadma järgmist.

**Kõik selle pliidiplaadi funktsioonid on välja tootatud nii, et need vastaksid kõige rangematele ohutusnõuetele.**  
Seepärast võtke arvesse järgmist.

• Osa funktsioone ei aktiveeru või lülituvad automaatselt välja, kui keedualal potti/panni ei ole või kui see ei ole asetatud keeduala keskele.

• Mõnel juhul lülituvad aktiveeritud funktsioonid mõne sekundi pärast automaatselt välja, kui valitud funktsiooni kasutamiseks on vajalik veel mõni seadistus, mida pole tehtud (nt „Lülita keedusala sisse“, kui valimata on käsk „Vali keeduala“ „Töötemperatuur“, „Lukustus“ või „Taimer“).

 Tähelepanu! Pikemaajalisel kasutamisel ei pruugi keeduala väljalülitumine juhtuda kohe, sest ala on jahutusrežiimil. Sellest režiimist annab juhtpaneelil märku sümbol **H** vastava keeduala juures.  
Enne keeduala puudutamist oodake, kuni paneel end välja lülitab.

Keeduala kuva

Keeduala sümbolite tähendused on järgmised.

|                                                |                |
|------------------------------------------------|----------------|
| Keeduala on sisse lülitatud                    | <b>0</b>       |
| Power level (võimsustase)                      | <b>1...9-P</b> |
| Residual heat indicator                        | <b>H</b>       |
| Pot detector                                   | <b>U</b>       |
| Funktsioon <i>bridge</i> aktiivne              | <b>n</b>       |
| Funktsioon <i>temperature manager</i> aktiivne | <b>U</b>       |
| Funktsioon <i>child lock</i> aktiivne          | <b>L</b>       |

Plaadi omadused

### ● **Safe activation** (turvaline aktiveerumine)

Pliit lülitub sisse ainult siis, kui keedualal on anum. Kui anumad ei ole või see eemaldatakse, siis soojendamise sisse ei lülitu või lülitub see ise välja.

### ● **Pot detector** (anuma detektor)

Toode tuvastab automaatselt ise, kas keedualadel on anum.

### ● **Safety shut down** (seiskamine turvakaalutlustel)

Turvakaalutlustel on igal keedualal maksimaalne funktsioneerimise aeg, mis oleneb valitud võimsusest.

### ● **Residual heat indicator** (kasutusjärgne soojus)

Kui üks või mitu keeduala välja lülitatakse, kuvatakse vastava ala juures sümbol **H**. See tähendab, et pliidiplaat võib ikka veel tuline olla.

Funktsioneerimine

Märkus. Mis tahes funktsiooni aktiveerimiseks tuleb kõigepealt aktiveerida soovitud ala.

### ● Sisselülitamine

Vajutage pliidiplaadi/väljatõmbesüsteemi ON/OFF-nuppu




(või libistage üle selle).

Süttiv märgutuli annab teada, et pliidiplaat/ventilaator on kasutuseks valmis.

Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.


Märkus. See funktsioon on kõigi teliste suhtes prioriteetne.


### ● Keeduala valimise nupud

Soovitud keeduala valimiseks vajutage valimisinupule  (või libistage üle selle).

### ● 9 võimsustaset (power level)

Pliidil on 9 võimsustaset.


Võimsuse suurendamiseks vajutage nuppu  (või libistage üle selle).

Võimsuse vähendamiseks vajutage nuppu  (või libistage üle selle).

Võimsuse tase kuvatakse vastava ala juures sümbolitega **1...9**.

### ● **Power booster** (lisavõimsus)

Tootel on lisavõimsuse tase (lisaks tasemele **9**), mis on aktiivne 5 minutit. Pärast seda lülitub uuesti sisse eelmisena valitud tase.

Võimsuse suurendamiseks (suuremaks, kui on tase **9**) ehk funktsiooni *booster* sisselülitamiseks vajutage nuppu  (või libistage üle selle).

*Booster* funktsioon kuvatakse vastava ala juures sümboliga **P**.

NB! Kuumutusala  (joonis 19) ei sea funktsioonile *power booster* taimerit.

Power booster'i inaktiveerimiseks vajutage



### ● **Bridge zones** (alade ühendamine)

Tänu funktsioonile **bridge** saab moodustada ühe suure ala, nii et alad teevad koostööd ja töötavad samal võimsustasemel.

See funktsioon võimaldab toitu valmistada ka väga suurtes pottides ja küpsetusplaatides.

Koos saab kasutada esimest keeduala **master** ning selle taga asuvat nn teisest ala.

(Lugege selle kasutusjuhendi joonistega jaotist, et saada teada, milliste aladega saab seda funktsiooni kasutada.)

Funktsiooni **bridge** aktiveerimiseks toimige järgmiselt.

– Valige peamine keeduala **master** (ala võimsuse tase peab olema 0).

– Hoidke nuppu all, kuni kuulete helisignaali ja nn teisese keeduala juurde (7) ilmub vilkuv sümbol .  
– 3 sekundi jooksul valige teisene keeduala.

– Seadistage töövõimsuse tase peamisel keedualal **master**. Tase kuvatakse vastava ala juures (7).

Märkus. Funktsiooni **bridge** inaktiveerimiseks seadistage keeduala temperatuur tasemele .

### ● **Temperature manager** (temperatuurihoidik)

**Temperature manager** on juhtimisfunktsioon, mis võimaldab hoida temperatuuri ühtlasena tasemete 0 ja 1 vahel.

Funktsioon sobib ideaalselt juba valmis toidu soojana hoidmiseks.

Funktsioon **temperature manager** aktiveerub nupu esimesel vajutamisel.

**Temperature manager**i funktsioonil töötava keeduala juures kuvatakse sümbol .

### ● **Child lock** (lapselukk)

Lapselukk ei lase lastel keedualasid või väljatõmbesüsteemi kogemata tööle panna. See keelab mis tahes funktsiooni aktiveerimise.

Lapseluku saab aktiveerida ainult sisselülitatud pliidil, kuid keedualad (ja väljatõmbesüsteem) peavad sel ajal olema välja lülitatud.

#### Aktiveerimine

• Vajutage ja hoidke korraka alla nuppe (FR) ja



• Seejärel vajutage uuesti valimisnuppu (2-FR). Helisignaali annab märku lapseluku aktiveerimisest ja ekraanil (7) kuvatakse sümbol .

#### Inaktiveerimine

• Vajutage ja hoidke korraka all nuppe (2-FR) ja



• Seejärel vajutage uuesti nuppu . Helisignaali annab märku lapseluku väljalülitumisest ja ekraanil (7) kaob sümbol .

Ajutine inaktiveerimine: üht keeduala on võimalik kasutada ka siis, kui lapselukk on aktiveeritud. Selleks toimige nii.

• Vajutage ja hoidke all nuppe (2-FR) ja . Nüüd on võimalik pliidiplaati tavapäraselt kasutada. Lapselukk aktiveerub uuesti, kui pliidiplaat välja lülitatakse.

### ● **Taimer**

Taimer on ajamõõtesead, mille saab seadistada iga keedualaga (ka mitmele alale korraka ning ventilaatoriga). Kui seadistatud aeg saab läbi, lülitub keeduala (või ventilaator) automaatselt välja ja kasutajaid teavitatakse sellest vastava helisignaali.

Taimer käivitub, kui vajutate nupule .

Kui taimer on aja lõpuni lugenud, antakse helisignaali (mis kestab 2 minutit või kuni mõne nupu vajutamiseni) ja ekraanil (10) ilmub vilkuv sümbol .

Taimeri seadistamine pliidiplaadiga kasutamiseks

• Valige keeduala .

• Taimeri seadistamise alustamiseks vajutage nupule



• Valige taimeri loendusae.

Vajutage valikunuppu , et automaatselt väljalülitamise aega pikendada.

Vajutage valikunuppu , et automaatselt väljalülitamise aega lühendada.

Soovi korral korrake protseduuri teiste keedualadega.

Märkus. Iga keedualale võib seadistada erineva taimeri aja. Ekraanil (10) ilmub 10 sekundiks viimati valitud keedualale seadistatud aeg, seejärel hakkab taimer aega nulli lugema.

Taimeri väljalülitamiseks toimige nii.

• Seadke taimeri väärtuseks , kasutades nuppu

• Lülitage keeduala välja, kasutades nuppu

Märkus. Funktsioon jääb aktiivseks, kui vahepeal ei vajutata muid nuppe.

Märkus. **Taimerit kasutava keeduala kõrvale ilmub sümbol**



### ● Munataimer

Munataimer on ajamõõteseade, mis töötab keedualadest (ja ventilaatorist) eraldi. Kui seadistatud aeg saab läbi, teavitatakse kasutajat sellest vastava helisignaalliga.

Munataimeri aktiveerimiseks hoidke nuppu

Märkus. Munataimeri aega saate reguleerida samamoodi nagu tavalise taimeriga aega.

### ● **Power limitation** (võimsusepiirang)

Funktsioon Power Limitation võimaldab seadistada toote nii, et see ei töötaks täisvõimsusel.

Märkus. Seadistus rakendub väljalülitatud seadmel ilma et peaksite vajutama nuppu , kui ühendate keeduala elektrivõrku või elektrivõrgu uuesti ühendamisele järgneva 2 minuti jooksul.

Funktsiooni Power Limitation seadistamiseks toimige nii.

– vajutage nuppu

– samal ajal kui hoiate all nuppu , vajutage ja laske lahti

nuppu

– kuulete lühikest helisignaali

– samal ajal kui hoiate all nuppu , vajutage ja laske lahti

nuppu (2-FL)

– nüüd saate lahti lasta nuppu .

– ala FL kuvar (7) kuvab kordamööda sümboleid „C” ja „0”, mis on märguandeks, et võite seadistusega jätkata

– ala RL kuvar (7) näitab parasjagu töös olevat seadistust\*\*

0 = 7,4 KW

1 = 3,1 KW

2 = 4,5 KW

\*\* vaikeseadistus on 7,4 kW

– funktsiooni Power Limitation seadistuse muutmiseks

vajutage nuppu (2-FL)

– valiku kinnitamiseks vajutage 2 sekundiks nuppu . Kuulete pikemat helisignaali, mis annab märku, et seadistus on lõpule viidud.

– funktsioonist väljumiseks vajutage nuppu .

## VENTILAATORI KASUTAMINE

### ● Sisselülitamine

Vajutage pliidiplaadi/ventilaatori ON/OFF-nuppu (või libistage üle selle).

Süttiv märgutuli annab teada, et pliidiplaat/ventilaator on kasutusseks valmis.

Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.

Märkus. Funktsioon on kõigi teiste suhtes prioriteetne.

### ● Ventilaatori sisselülitamine

Ventilaatori aktiveerimiseks vajutage nuppu (või libistage üle selle).

### ● Tõmbekiirus (-võimsus)

Tõmbekiiruse (-võimsuse) suurendamiseks (0–10) vajutage

nuppu (või libistage üle selle).

Tõmbekiiruse (-võimsuse) vähendamiseks (10–0) vajutage

nuppu (või libistage üle selle).

### ● Taimer

Taimer käivitub mis tahes kiirusel, kui vajutate nuppu

Ekraanil (10) kuvatakse ajaloendus,

ekraanile (9) ilmub sümbol

Taimerit reguleerimine ventilaatori kasutamiseks. Eelseadistatud väljalülitamise aegu on võimalik ise muuta. Aegu saab muuta, kui taimer on aktiveeritud.

Vajutage nuppu , et automaatse väljalülitamise aega pikendada.

Vajutage nuppu , et automaatse väljalülitamise aega vähendada.

● Filtrite küllastumise indikaator  
**Õhupuha**st annab märku, kui on vaja filtreid hooldada.

Rasvafilter

LED **FILTER** (11) hakkab põlema

Aktiivsöel põhinev lõhnafilter

LED **FILTER** (11) vilgub

● Filtrite küllastumise lähtestamine  
Pärast filtrite (rasva- ja/või aktiivsöefiltri) hooldamist vajutage

pikemalt alla nuppu   
LED **FILTER** kustub ja lähtestab näidiku loenduri.

● Aktiivsöel põhineva lõhnafiltri küllastumise märguande aktiveerimine  
See näidik ei ole tavaliselt aktiveeritud.  
Aktiveerimiseks toimige nii.

– lülitage keeduala nupust  sisse  
– väljalülitatud väljatõmbemootori ja keedualadega seadmel

vajutage nuppu  ja hoidke seda all


– **FILTER** süttib põlema ja seejärel kustub. See tähendab, et märguanne on aktiveeritud.

● Aktiivsöel põhineva lõhnafiltri küllastumise märguande inaktiveerimine  
Tehke läbi sama protsess, mille tegite märguande aktiveerimisel.

– **FILTER** vilgub ja seejärel kustub. See tähendab, et märguanne on inaktiveeritud.

● Õhupuhast automaatne funktsioneerimine koos seadmega SNAP®  
Ühenduse loomiseks **õhupuha**st ja seadme SNAP® vahel lugege SNAPiga kaasas olevat kasutusjuhendit või külastage saiti [www.elica.com](http://www.elica.com).  
Märkus. SNAP® on täiendav õhupuhasüsteemi seade mis suudab õhupuhasüsteemi koostööd teha.

Selle funktsiooni aktiveerimiseks tehke nii.

Vajutage lühidalt nuppu  – leed (A) ja leed SNAP (11) hakkavad põlema, andes teada, et õhupuhast töötab sellel režiimil.

Seadet on võimalik kasutada koos sensoriga KIT Window (pole tootega kaasas).

Sensori KIT Window korral (ainult juhul, kui kasutatakse VÄLJATÕMBEGA süsteemi) lülitub tõmberežiim välja, kui sensor tuvastab, et samas toas olev aken on kinni.

• KITi elektrilise ühenduse seadmega peab tegema sobiva väljaõppega tehnik.

• KIT peab olema eraldi sertifitseeritud, nii et see vastab komponendile endale kehtivatele ohutusnõuetele ja seadmega kasutamise nõuetele. Paigaldamisel tuleb järgida koduseadmetele kehtivaid määrasid.

TÄHELEPANU!

• kaablid, mis ühendavad KITi seadmega, peavad olema osa maandamata kaitsevõrkseadme süsteemist (SELV).

• Seadme tootja ei vastuta võimalike ebamugavuste, kahjude ega tuleõnnetuste eest, mille on põhjustanud sensori KIT vead ja/või töötõrked ja/või selle ebaõige paigaldus.

#### 4.1 Võimsuste tabel

| Kasutatav võimsus   |               | Toidu valmistamine                                                            | Kasutamine<br>(viited toetuvad kogemusele ja toiduvalmistamise harjumustele)                                                                              |
|---------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maks. võimsusel     | Boost         | Kiire soojendamine                                                            | <b>Parim toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks</b> - vee viimiseks keemistemperatuurile või söögi vedelike kiireks soojendamiseks                         |
|                     | 8-9           | Praadimine - keetmine                                                         | IParim pruunistamiseks, toiduvalmistamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keetmiseks                                               |
| Suurel võimsusel    | 7-8           | Pruunistamine, praadimine, keetmine, grillimine                               | Parim pruunistamiseks, keemistemperatuuril hoidmiseks, grillimiseks (lühiajaliselt 5—10 minutit)                                                          |
|                     | 6-7           | Pruunistamine, röstimine, hautamine, aeglasel tulel küpsetamine, grillimine   | <b>Parim praadimiseks, õrnalt keemas hoidmiseks</b> , küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmise ajavahemikuga, 10-20 minutit), lisatarvikute soojendamiseks |
| Keskmisel võimsusel | 4-5           | Küpsetamine, hautamine, praadimine, grillimine                                | Parim madalal temperatuuril toidu valmistamiseks, kergete mullidega keetmiseks, küpsetamiseks (pikaajaliselt) Pastal kreemjaks minna laskmiseks           |
|                     | 3-4           | Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks | Parim pikaajaliseks toiduvalmistamiseks (riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim), pasta keetmiseks                 |
|                     | 2-3           | Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks | Parim pikemaajaliseks küpsetamiseks (mahud alla liitri: riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim)                    |
| Madalal võimsusel   | 1-2           | Sulatamine - soojas hoidmine - kreemjaks laskmine                             | <b>Parim või sulatamiseks, šokolaadi sulatamiseks, väiksemõdulise külmutatud toidu sulatamiseks</b>                                                       |
|                     | 1             | Sulatamine - soojas hoidmine - kreemjaks laskmine                             | Parim värskest valminud väikese koguse toidu soojana hoidmiseks või nõude soojendamiseks või risotto kreemjaks laskmiseks                                 |
| OFF                 | Nullvõimsusel | Toetuspind                                                                    | Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)                               |

## 4.2 Toiduvalmistamise tabel

| Toiduained           | Toidu tüüp                          | Kasutatav võimsus, toiduvalmistamise faas            |           |                                                     |         |
|----------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------|---------|
|                      |                                     | Alguses                                              | Võimsus   | Lõpus                                               | Võimsus |
| Pasta, riis          | Värske pasta                        | Vee soojendamine                                     | Booster-9 | Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine | 7-8     |
|                      | Värske pasta                        | Vee soojendamine                                     | Booster-9 | Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine | 7-8     |
|                      | Keedetud riis                       | Vee soojendamine                                     | Booster-9 | Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine | 5-6     |
|                      | Risotto                             | Praadimine ja röstimine                              | 7-8       | Valmistamine                                        | 4-5     |
| Köögiviljad          | Keedetud                            | Vee soojendamine                                     | Booster-9 | Keelmine                                            | 6-7     |
|                      | Praetud                             | <b>Õli soojendamine</b>                              | 9         | Praadimine                                          | 8-9     |
|                      | Kiire praadimine                    | Lisade soojendamine                                  | 7-8       | Valmistamine                                        | 6-7     |
|                      | Hautised                            | Lisade soojendamine                                  | 7-8       | Valmistamine                                        | 3-4     |
|                      | Rasvas praetud                      | Lisade soojendamine                                  | 7-8       | Rasvas praetud kuldpruun                            | 7-8     |
| Liha                 | Praad                               | <b>Õliga kuldpruuniks muutma (või võimsusel 6)</b>   | 7-8       | Valmistamine                                        | 3-4     |
|                      | Grillimine                          | Poti soojendamine                                    | 7-8       | <b>Mõlemalt küljelt grillimine</b>                  | 7-8     |
|                      | Pruunistamine                       | <b>Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)</b>         | 7-8       | Valmistamine                                        | 4-5     |
|                      | Hautis                              | <b>Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)</b>         | 7-8       | Valmistamine                                        | 3-4     |
| Kala                 | Grillimine                          | Poti soojendamine                                    | 7-8       | Valmistamine                                        | 7-8     |
|                      | Hautis                              | <b>Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)</b>         | 7-8       | Valmistamine                                        | 3-4     |
|                      | Praetud                             | <b>Õli või rasva soojendamine</b>                    | 8-9       | Praadimine                                          | 7-8     |
| Muna                 | Praetud                             | Panni soojendamine või või rasvaga                   | 6         | Valmistamine                                        | 6-7     |
|                      | Omlett                              | Panni soojendamine või või rasvaga                   | 6         | Valmistamine                                        | 5-6     |
|                      | <b>Kõvaks/pehmeks keedetud muna</b> | Vee soojendamine                                     | Booster-9 | Valmistamine                                        | 5-6     |
|                      | Pannikoogid                         | <b>Panni soojendamine võiga</b>                      | 6         | Valmistamine                                        | 6-7     |
| Kastmed              | Tomatipõhine                        | <b>Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)</b>         | 6-7       | Valmistamine                                        | 3-4     |
|                      | Hakklihakaste                       | <b>Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)</b>         | 6-7       | Valmistamine                                        | 3-4     |
|                      | Besciamella                         | <b>Põhja ettevalmistamine (või sulatamine jahus)</b> | 5-6       | Kergelt keema viimine                               | 3-4     |
| Magustoidud, kreemid | Kreem                               | Piima keema viimine                                  | 4-5       | Kergelt keemas hoidmine                             | 4-5     |
|                      | Puding                              | Piima keema viimine                                  | 4-5       | Kergelt keemas hoidmine                             | 2-3     |
|                      | Riis piimaga                        | Piima soojendamine                                   | 5-6       | Kergelt keemas hoidmine                             | 2-3     |

## 5. Hooldus

### Kütteplaadi hooldus

Tähelepanu! Enne mis tahes puhastus- või hooldustööd kontrollige, kas keedualad on välja lülitatud ja soojusanduri märgutuli välja lülitunud.

#### 5.1 Puhastamine

Pliidiplaati peab puhastama pärast igit kasutuskorda.

Tähtis

Ärge kasutage abrasiivseid nuustikuid ega traatkäsnu. Nende **kasutamine võib klaasi ajapikku rikkuda**.

Ärge kasutage keemilisi ärritavaid puhastusvahendeid, nagu **ahjuspreid või plekieemaldajad**.

Laske pärast igit kasutamist pliidiil jahtuda ja puhastage see seejärel toidujääkidest ja -plekkidest.

Suhkur ja suure suhkrisaldusega 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).

**ÄRGE KASUTAGE AURUPUHASTEID!**

Tähtis

Kui toiduvalmistamise anumast on pliidiplaadile sattunud suurem hulk vedelikku, saab selle eemaldamiseks kasutada seadme alumisel küljel asuvat väljalaskeklappi. Nii saab **jäägid korralikult eemaldada ja toote põhjalikult ära puhastada**.

Joonis 18

**Põhjalikumaks puhastamiseks võib alumise vanni küljest ära võtta.**

Joonis 19

Metallvõre puhastamine:

**Võret tuleb pesta käsitsi sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga, oksüdatsiooni vältimiseks kuivage võre korralikult.**

### Õhupuhasti hooldamine

#### Puhastamine

Puhastamiseks tohib kasutada ainult neutraalse vedela puhastusvahendiga niisutatud lappi. **PUHASTAMISEKS EI TOHI KASUTADA TÕÕRIISTU VÕI -VAHENDEID.**

Vältige abrasiivseid aineid sisaldavaid tooteid.

**ÄRGE KASUTAGE ALKOHOLI.**

#### Rasvafilter

Eemaldab õhust toiduvalmistamisest tulenevad rasvaosakesed.

Filtrit tuleb puhastada kord kuus (või kui filtri küllastumise märguanne teavitab vajadusest puhastada), pestes seda käsitsi ja **mittesööbiva pesuvahendiga või nõudepesumasinas** madalal temperatuuril ja lühikese pesutsükliga.

Metallist rasvafiltri pesemisel **nõudepesumasinas võib selle värvus muutuda**, kuid see ei muuda kuidagi filtri töomodusi.

Joonis 15

Aktiivsoefilter – Keraamiline

(üksnes filtersüsteemi korral)

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 kúpsetusplaadiga keskmisele kõrgusele.**

Joonis 17 – 17a – 17b – 17c



## 5.2 Rikete diagnostika

| VEAKOOD                                                | KIRJELDUS                                                  | VÕIMALIK PÕHJUS                                                                  | VEA EEMALDAMINE                                          |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| E2                                                     | Nupud lülituvad liiga kõrge temperatuuri tõttu välja.      | Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.                            | Oodake enne uuesti kasutama hakkamist, et pliit jahtuks. |
| E3                                                     | Ebasobiv anum.                                             | Magnetilised omadused halvenevad.                                                | Eemaldage anum.                                          |
| E5                                                     | Kasutajaliidese ja induksioonimooduli ühendamisprobleemid. | Elektriühendus ei jõua moodulini.<br>Toitekaabel on valesti ühendatud või katki. | Eemaldage pliit võrgust ja kontrollige ühendust.         |
| Kõikide muude veateavituste korral (E ... U ... C ...) | Helistage teenindusse ja teatage veakood.                  |                                                                                  |                                                          |

## 5.3 Teenindus

Enne teenindusse helistamist tehke järgmist.

1. Kontrollige „Rikete diagnostika“ jaotisest, kas **probleemi on võimalik ise lahendada**.

2. Lülitage seade sisse ja välja – **see võib probleemi lahendada**.

Kui rike pärast eespool kirjeldatud kontrolle ei kao, siis pöörduge lähimasse teenindusse.

**Griežtai laikykitės šiame vadove pateiktų instrukcijų.** Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už nepatogumus, žalą prietaisui ar nelaimingus atsitikimus, įvykstančius dėl šiame instrukcijų vadove pateiktų nurodymų nesilaikymo. Prietaisais yra skirtas tik naudojimui namuose, maisto produktams virti ir virimo metu atsiradusių garų ištraukimui. Bet koks kitas naudojimas nėra leidžiamas (pvz., aplinkos šildymui). Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už netinkamą naudojimą ar netinkamą komandų nustatymą. Prietaisais **gali būti kitokios išvaizdos negu pavaizduota šių instrukcijų nuotraukose. Bet kokių atveju, naudojimo, techninės priežiūros ir montavimo instrukcijos išlieka tos pačios.**

- ⓘ Atidžiai perskaitykite instrukcijas: jose pateikta svarbi informacija apie prietaiso 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 į renginio nemontuokite.
- ⓘ Prieš pradėdami montuoti patikrinkite, ar prietaisais sveikas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir į renginio nemontuokite.

Pastaba: „(\*)“ simboliu pažymėtos dalys yra papildomi priedai, tiekiami tik su tam tikrais modeliais arba papildomi priedai, kuriuos galima nusipirkti atskirai.

## ⚠ 1. Perspėjimai

**Dėmesio!** Griežtai laikykitės visų toliau pateiktų nurodymų. ● Prietaisas turi būti atjungtas nuo elektros tinklo prieš pradėdam bet kokius montavimo veiksmus. ● Montavimas ar priežiūra turi būti atliekami specialaus techniko, laikantis gamintojo instrukcijų ir vietoje galiojančių saugumo normų. Netaisykite ir nekeiskite jokių prietaiso dalių, nebent nurodyta kitaip naudojimo instrukcijose.

● Pagal įstatymus, prietaisą privaloma įžeminti. ● Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima prijungti balde įmontuotą prietaisą 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. ● Įranga ir jos prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaitinamųjų dalių. ● Neleiskite vaikams žaisti su prietaisais. 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 prietaisais. ● Naudojimo metu ir po jo, nelieskite prietaiso kaitinamųjų dalių. ● Saugokite nuo sąlyčio su šluostėmis arba kitomis degiomis medžiagomis tol, ko visi prietaiso komponentai bus pakankamai atvėsę, nes kyla gaisro rizika. ● Nedėkite jokių degių medžiagų ant prietaiso 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 prietaisą, kad išvengtumėte nusitrenkimo elektra galimybės. ● Prietaisais 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. Kilus gaisrui, išjunkite prietaisą 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 ji gali perkaisti. ● Prieš prijungdami prietaisą prie elektros energijos tinklo: patikrinkite duomenų lentelę (apatinėje prietaiso dalyje), kad įsitikintumėte, jog įtampa ir galia atitinka tinklo įtampą bei galią ir prijungimo lizdas yra tinkamas. Kilus dvejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.


Svarbu. ● Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę valdymo įtaisu, o ne remkitės puodų detektoriumi. ● Stenkitės, kad skysčiai neišbėgtų, todėl virdami ar šildydami skysčius sumažinkite karštį. ● Kaitinančiųjų dalių nepalikite įjungtu puodams ar keptuvėms esant tuščioms ir įeigu ant kaitlentės nėra ko šildyti. ● Baigę gaminti valgi, išjunkite naudotą kaitinimo zoną. ● Maistui gaminti niekada nenaudokite aliuminio folijos ir niekada tiesiai nedėkite aliuminiu supakuotų gaminių. Aliuminis prilips ir nepataisomai sugadins jūsų prietaisą. ● Niekada nešildykite skardinių su maistu prieš tai jų neatidarę: jos gali sprogti! Šis perspėjimas taikomas ir visų kitų rūšių kaitlentėms. ● Padidintos galios naudojimas, pavyzdžiui, „Booster“ funkcija, nėra pritaikyta kai kurių skysčių, tokių kaip kepimo aliejus, šildymui. Per didelis karštis gali būti pavojingas. Tokiais atvejais, patariame naudoti mažesnę galią. ● Indai turi būti uždėti tiesiogiai kaitlentės centre. Jokiais būdais nedėkite kokių nors objektų tarp puodo ar keptuvės ir kaitlentės paviršiaus. ● Esant per aukštai temperatūrai, prietaisas automatiškai sumažina kaitinimo zonų galios lygį. ● Prieš kiekvieną valymo arba priežiūros operaciją išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, ištraukdami kištuką arba išjungdami kambario pagrindinį jungiklį. ● Visų montavimo ir priežiūros darbų metu mūvėkite darbinės pirštines. ● Prietaisą gali naudoti ne mažesni nei 8 metų vaikai

ir fizinę, jutiminę arba protinę negalią turintys asmenys arba asmenys, neturintys patirties arba reikalingų žinių, jei jie yra prižiūrimi arba jei jiems buvo pateiktos instrukcijos apie saugų prietaiso naudojimą ir su juo susijusius pavojus. ● Reikia prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu. ● Draudžiama atlikti priežiūrą ir valyti vaikams be priežiūros. ● Jei prietaisas naudojamas vienu metu su kitais dujas arba kitą kurą naudojančiais prietaisais, patalpoje turi būti užtikrinta pakankama ventiliacija. ● Prietaiso vidų ir išorę reikia dažnai nuvalyti (BENT KARTĄ PER MĖNESĮ). Bet kokiu atveju, laikykitės priežiūros instrukcijose nurodytos informacijos. ● Nesilaikant prietaiso valymo bei filtrų keitimo ir valymo taisyklių, kyla gaisro rizika. ● Griežtai draudžiama kepti atviroje liepsnoje. ● Atvira ugnis kenkia filtrams ir gali sukelti gaisrą, todėl jos jokia būdu negalima naudoti. ● Kepant aliejuje būtina nuolatinė priežiūra, kad perkaitęs aliejus neužsidegtų. -● **DĖMESIO:** kaitlentei esant įjungtai, prieinamos prietaiso dalys gali įkaisti. ● **Dėmesio!** Nejunkite prietaiso prie elektros tinklo, kol visiškai jo nesumontuosite. ● Dūmų šalinimui reikia taikyti technines ir saugos priemones, griežtai vadovaujantis vietinėmis kompetentingų institucijų reglamentuose numatytais nuostatomis. ● Ištraukiamo oro negalima tiekti vamzdžiu, skirtu dujinių ar kito kuro prietaisų generuojamų garų šalinimui. ● Niekada nenaudokite prietaiso, jei grotelės nėra tinkamai sumontuotos! ● Naudokite tik su prietaisu tiekiamus montuoti skirtus tvirtinimo varžtus arba jei jie nepridėti, įsigykite tinkamo tipo 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 ( $4 \times 10^{-5}$  bar). • Labai svarbu išsaugoti šias instrukcijas, kad būtų galima jas perskaityti bet kuriuo metu. **Pardavimo, perdavimo ar perkėlimo atvejais, įsitikinkite, kad instrukcijos pateikiamos kartu su gaminiu.**

Šis prietaisas yra pažymėtas kaip atitinkantis Europos direktyvą 2012/19/EB - UK SI 2013 No3113, dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų tvarkymo (EEIA). Užtikrindamas tinkamą šio gaminio šalinimą, naudotojas prisideda prie galimų neigiamų pasekmių sveikatai ir aplinkai užkertimo. Šis



simbolis  ant gaminio ar pridamos dokumentacijos nurodo, kad šis gaminys negali būti išmetamas kartu su buitiniams atliekoms ir turi būti pristatytas į atitinkamą perdavimo 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.

Prietaisas suprojektuotas, išbandytas ir pagamintas vadovaujantis tolesniais standartais:

- Saugos: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

- Eksploatacinių savybių: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

- EMS: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Pasiūlymai, kaip teisingai naudoti siekiant sumažinti poveikį aplinkai: pradėję gaminti maistą, įjunkite prietaisą veikti mažiausiu greičiu, palikite jį įjungtą kelias minutes ir baigę ruošti maistą. Greitį padidinkite tik, jei dūmų ir garų kiekis didelis, o „Booster“ funkciją naudokite tik ekstremaliomis atvejais. Tam, kad kvapų mažinimo sistema veiktų gerai, prireikus, pakeiskite anglies filtrą (-us). Tam, kad riebalų filtras veiktų gerai, prireikus, jį nuvalykite. Siekdami pagerinti veikimą ir sumažinti triukšmą, naudokite šlame 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 nereikalingo karščio sklaidos.

### 2.1 Maisto gaminimo indai



Naudokite tik indus su simboliu

Svarbu:

kad išvengtumėte kaitlentės paviršiaus pažeidimų, nenaudokite:

- indų, kurių dugnas nėra visiškai lygus;
- metalinių indų emaliuotu dugnu;
- indų šiurkščiu dugnu, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus;
- niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydelio.

Ne visi indukcijai pritaikyti puodai veikia efektyviai, nes dugno sudėtyje yra tik dalis feromagnetinės medžiagos! Įsigydami puodus ir keptuves patikrinkite, ar:

- visas dugnas pagamintas iš feromagnetinės medžiagos. Priešingu atveju, sumažėja karščio perdavimo efektyvumas ir jo vienodumas, kai keptuvės / puodo paviršius netinkamas maistui kepti / virti;



NE!

- dugne nėra aliuminio: virtuvės reikmenys neįkaista ir induktoriai gali būti neatpažinti;



NE!

- dugnas plokščias ir paviršius nėra šiurkštus. Sumažina sąlyčio paviršių tarp indikatorius ir virtuvės reikmenų, sumažindamas jų efektyvumą ir pablogindamas virimo / keptimo patirtį.



TAIP!

Svarbu: niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydelio paviršiaus.

### 2.1.1 Esami 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.

### 2.1.2 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.

Kad gautumėte geriausias rezultatus, patariame:

- naudoti keptuves ir puodus, kurių skersmuo toks pats, kaip kaitinimo zonos;
- jei įmanoma, ir ypač, jei puodai aukštesni nei 22 cm, verdant laikyti ant puodų uždėtą dangtį;
- puodą statyti ant kaitlentės apibrėžtos kaitinimo zonos centre.

### Siurbimo įrenginio naudojimas

Siurbimo sistema gali būti naudojama garų išsiurbimui į išorę arba naudojant filtrus vidinei recirkuliacijai.



Versija su **siurbimo įranga**

7 pav.

Garai šalinami į išorę pro eilę vamzdžių (juos reikia įsigyti atskirai), pritvirtintų prie jau duotos flanšinės jungties.

Šalinimo vamzdžio skersmuo turi būti lygus jungiamojo žiedo skersmeniui:

- jei išvadas stačiakampis 222 x 89 mm

- jei išvadas apvalus Ø 150 mm (\*)

Dėl išsamesnės informacijos, žiūrėkite puslapį apie versijos su siurbimo įranga priedus šių instrukcijų iliustruotoje dalyje.

Prijunkite gaminį prie sienoje įrengtų šalinimo vamzdžių ir angų, kurių skersmuo lygus oro išvado (flanšinės jungties) skersmeniui.

Naudojant mažesnio skersmens sienoje įrengtus šalinimo vamzdžius ir angas, sumažės siurbimo eksploatacinės savybės ir žymiai padidės triukšmas.

Todėl už tai neprisimama jokia atsakomybė.

ⓘ Naudokite kuo trumpesnę vamzdį.

ⓘ Naudokite vamzdį su kiek įmanoma mažiau išlinkimų (didžiausias išlinkimo kampas: 90°).

ⓘ Venkite didelių vamzdžio pjūvio pokyčių.



Versija su filtru

10 pav.

Prieš vėl tiekiant orą į patalpą, siurbiamas oras bus filtruojamas specialiais riebalų filtrais arba kvapų filtrais. Gaminys tiekiamas su visais priedais, reikalingais standartiniam montavimui, o oro išvadas įrengiamas priekinėje baldo pagrindo dalyje. Dėl išsamesnės informacijos žiūrėkite

puslapį apie versijos su filtru priedus (šių instrukcijų iliustruotoje dalyje).

Žr. interneto svetaines [www.elica.com](http://www.elica.com) ir

[www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com), kad peržiūrėtumėte visą gamą siūlomų rinkinių, montuojamų įvairiais būdais: tiek su filtrais, tiek su siurbimo įrenginiu.

### 3. Įrengimas

• Tiek elektros, tiek mechaninis instaliavimas turi būti atliekamas specializuoto personalo.

TOP instaliavimo atveju, elektrinis buitinis prietaisas 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 viršutinių spintelių.

**SVARBI PASTABA** = siūlomi atstumai yra orientaciniai: projektuojant erdves, reikia vadovautis virtuvės baldų gamintojo nurodymais.



3.1 Prijungimas prie elektros tinklo

3 pav.

- Atjunkite prietaisą nuo 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 stalviršio.
- Įsitikinkite, kad įrenginio apačioje sumontuotoje gamyklinėje lentelėje nurodyta įtampa atitinka namo, kurioje montuojamas prietaisas, įtampą.
- Nenaudokite ilgintuvų.
- Įžeminimo elektros laidas turi būti 2 cm ilgesnis nei kiti laidai.
- Jeigu maitinimo laidas nėra pateikiamas kartu

su įrenginiu, naudokite tokį, kurio minimalus laidininko pjūvis būtų 2,5 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. ● Prietaisas yra skirtas visam laikui prijungti prie elektros tinklo.

● **Dėmesio!** Prieš prijungdami grandinę prie tinklo maitinimo ir, prieš tikrindami, ar veikia tinkamai, visuomet patikrinkite, ar tinklo laidas yra gerai prijungtas. ● **Dėmesio!** Jungiamąjį laidą pakeisti privalo įgaliotas techninio aptarnavimo centras arba panašios kvalifikacijos asmuo.

Pastaba: gaminys turi „Power Limitation“ (galios ribojimo) funkciją, su kuria galima nustatyti didžiausią suvartojimo ribą kw. Nustatymus reikia atlikti prijungiant gaminį prie elektros tinklo arba iš naujo prijungus patį elektros tinklą (per 2 sekancias minutes). Elektros įrangos apsaugos dydį parinkite pagal pasirinktą „Power Limitation“ (galios apribojimo) lygį. Apie „Power Limitation“ nustatymo seką žr. šio vadovo skyrių „Veikimas“.

### 3.3 Montavimas

#### Prieš pradėdami montuoti:

- Išpakavę gaminį, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežimo metu ir iškilus problemoms, susisiekite su pardavėju ar klientų aptarnavimo centru prieš pradėdami montuoti.
- Patikrinkite, ar įsigytas gaminys atitinka pasirinktos montavimo vietos matmenis.
- Patikrinkite, ar pakuotės viduje nėra rinkinio dalių, kurios išimamos ir supakuojamos atskirai (kad būtų lengviau pervežti, pavyzdžiui, maišeliai su varžtais, garantijos ir pan.).
- Taip pat patikrinkite, ar šalia montavimo zonos yra kištukinis lizdas.

#### Baldo, kuriame bus montuojama kaitlentė, paruošimas.

- Gaminio negalima montuoti virš šaldymo prietaisų, indaplovių, šildytuvų, orkaitių, skalbyklių ir džiovyklių.
- Visus baldo pjovimo darbus atlikite prieš įstatydami kaitlentę ir pašalinkite visas po darbų likusias drožles ir pjūvenas.

SVARBU. Naudokite vienkomponentį klijų hermetiką (S), kuris būtų atsparus iki 250° temperatūrai; prieš montuojant klijuojami paviršiai turi būti kruopščiai nuvalyti pašalinant bet kokias medžiagas, galinčias trukdyti sukibimui (pvz., nuėmiklius, konservantus, riebalus, alyvą, dulkes, senų klijų likučius ir t. t.); klijus reikia vienodai paskirstyti per visą rėmelio perimetrą; suklijavę, palikite klijus išdžiūti maždaug 24 valandas.

1B-2B pav.

**Dėmesio!** Netinkamai sumontavus varžtus ir kitas šiose instrukcijose nurodytas tvirtinimo detales, gali kilti pavojų su elektra.

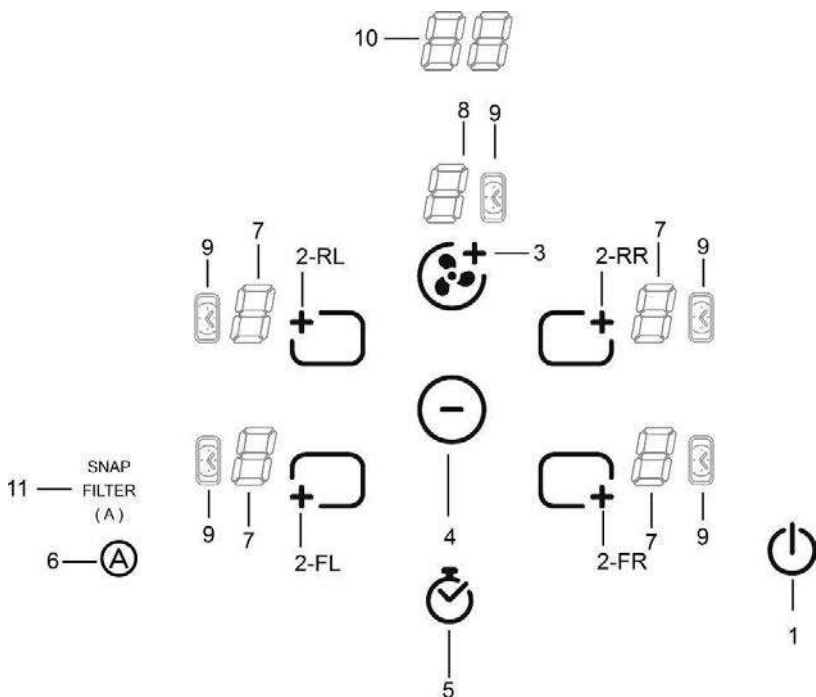
Pastaba: tam, kad gaminys būtų tinkamai sumontuotas, rekomenduojama apvynioti vamzdžius šių savybių lipnia juosta:

- minkšto PVC elastinė plėvelė su akrilato pagrindo klijais;
- atitinkanti standartą DIN EN 60454;
- atspari liepsnai;
- optimalus atsparumas senėjimui;
- atspari temperatūros pokyčiams;
- naudojama esant žemai temperatūrai.

## 4. Veikimas

Valdymo skydas

Pastaba: norint pasirinkti komandą, užtenka paliesti (paspausti) ją reprezentuojančius simbolius.



Mygtukai

1. **IJ/IŠJ.** kaitlentę / kaitlentės siurbimo įrenginį

2. Virimo zonų pasirinkimas  
"Power Level" padidinimas

3. Siurbimo greičio (galios) padidinimas

4. "Power Level" sumažinimas  
Siurbimo greičio (galios) sumažinimas  
"Timer" laiko sumažinimas

5. "Timer" suaktyvinimas  
"Timer" laiko padidinimas

6. Automatinių funkcijų suaktyvinimas  
Filtrų prisisotinimo atstatymas

Ekranas / LED

7. "Power Level" rodymas

8. Siurbimo greičio (galios) rodymas

9. "Timer" rodiklis suaktyvintas

10. "Timer" laiko rodiklis

11. Automatinio siurbimo funkcijos rodiklis  
Neįdėtų filtrų rodiklis  
Veikimo su "SNAP" rodiklis

## KAITLENTĒS NAUDOJIMAS

### Prieš pradēdant, reikia žinoti:

visos šios kaitlentės funkcijos sukurtos tam, kad atitiktų pačias griežčiausias saugumo normas.

Dėl šios priežasties:

- kai kurios funkcijos neįsijungia ar išsijungia automatiškai tuomet, kai nėra puodų ant kaitinimo zonų ar tuomet, kai jie neteisingai padėti;
- kitais atvejais, įjungtos funkcijos automatiškai išsijungia po keleto sekundžių, jeigu neatliekami kiti tolesni nustatymai (pvz., „Įjungti kaitlentę“ be „Pasirinkti kaitinimo zoną“ ir „Darbinė temperatūra“, „Lock“ funkcija“ arba „Timer“).

**!** **Dėmesio!** Pavyzdžiui, jei buvo naudota ilgiau, kaitinimo zona gali nebūti iš karto išjungta, nes įsijungs aušinimo ciklas: kaitinimo zonų ekrane rodomas simbolis „H“, nurodantis, kad šis ciklas įjungtas.

Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

Kaitinimo zonos ekranas

Kaitinimo zonų ekranuose rodoma:

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| Įjungta kaitinimo zona                | 0       |
| „Power Level“                         | 1...9-P |
| „Residual Heat Indicator“             | H       |
| „Pot Detector“                        | U       |
| „Bridge“ funkcija aktyvi              | Π       |
| „Temperature Manager“ funkcija aktyvi | U       |
| „Child Lock“ funkcija aktyvi          | L       |

### Kaitlentės savybės

#### ● „Safe Activation“

Gaminys suaktyvinamas tik, jei kaitinimo zonoje yra puodų: kaitinimo procesas nepradėdamas arba nutraukiamas, jei puodų nėra arba jie nuimami.

#### ● „Pot Detector“

Gaminys automatiškai aptinka puodus kaitinimo zonoje.

#### ● „Safety Shut Down“

Saugumui užtikrinti, kiekvienai kaitinimo zonai yra nustatytas ilgiausias veikimo laikas, priklausantis nuo nustatyto galios lygmens.

#### ● „Residual Heat Indicator“

Išjungus vieną ar daugiau kaitinimo zonų, apie likusį karštį pranešama specialiu vaizdo signalu atitinkamos zonos ekrane rodomas simbolis „H“.

Veikimas

Pastaba: norint suaktyvinti bet kurią funkciją, pirmiausia reikia suaktyvinti pageidaujamą zoną

#### ● Įjungimas


Paspauskite (palieskite)  Į/IŠJ. kaitlentę / siurbimo įrenginį

Įsijungia signalinė lemputė, nurodanti, kad kaitlentė / siurbimo įrenginys yra paruoštas naudoti.

Norėdami išjungti, paspauskite dar kartą.


**Pastaba: ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.**


#### ● Kaitinimo zonų pasirinkimas

Paspauskite (palieskite) pasirinkimo mygtuką , atitinkantį norimą kaitinimo zoną.

#### ● „9 Power Level“

Kaitlentė turi 9 galios lygius


Palieskite (paspauskite) pasirinkimo mygtuką , kad padidintumėte galios lygį.

Palieskite (paspauskite) pasirinkimo mygtuką , kad sumažintumėte galios lygį

Galios lygis rodomas pasirinktos zonos ekrane: „1...9“

#### ● „Power Booster“


Produktas turi papildomą galios lygį (be 9 lygio), kuris lieka suaktyvintas 5 minučių po to, kai galia grįžta prie ankstesnio lygio.

Palieskite (paspauskite) pasirinkimo mygtuką , kad padidintumėte galios lygį (neskaitant 9 lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster“

„Power Booster“ lygis rodomas pasirinktoje zonoje simboliu „P“



Pastaba: kaitinimo zonoje  (19 PAV.) nėra „Power Booster“ skirto laikmačio;


norėdami išjungti „Power Booster“, spauskite 



### ● „Bridge Zones“

Su „Bridge“ funkcija kaitinimo zonos gali veikti kombinuotu režimu, sudarydamos vieną to paties galios lygio zoną. Su šia funkcija galima tolygiai virti maistą didelėse kepimo skardose ir puoduose.

Galima bendrai naudoti priekinę kaitinimo zoną „Master“ su atitinkama zona „Papildoma“ (norėdami patikrinti, kuriose zonose ši funkcija numatyta, žiūrėkite šių instrukcijų iliustruotą dalį).


### Norėdami suaktyvinti „Bridge“ funkcija:

- pasirinkite kaitinimo zoną „Master“   
(jis turi būti 0 galios lygio);

- laikykite paspausta , kol pasigirs garso signalas, po kurio bus parodytas simbolis ,

mirksintis ekrane (7) kaitinimo zonoje „Papildoma“;

- pasirinkite kaitinimo zoną „Papildoma“ per 3 sekundes;


- nustatykite darbinį lygį (galia)  kaitinimo zonoje „Master“, kuri bus rodoma atitinkamame ekrane (7).

Pastaba: norint išjungti funkciją „Bridge“, pakanka kaitinimo zonoje nustatyti temperatūrą .

### ● „Temperature Manager“

„Temperature Manager“ – tai valdymo funkcija, su kuria galima išlaikyti karštį pastovios temperatūros, kai galios lygis optimizuotas nuo 0 iki 1: jis idealiai tinka norint išlaikyti jau paruoštą maistą šilta.

Funkcija „Temperature Manager“ suaktyvinama vieną kartą

paspaudus mygtuką 


Zonos, kurioje įjungtas „Temperature Manager“ ekrane parodomas simbolis .


### ● „Child Lock“

Su „Child Lock“ galima apsaugoti, kad vaikai atsitiktinai neįjungtų kaitinimo zonų ir siurbimo zonos, nes ji neleidžia suaktyvinti jokios funkcijos.

„Child Lock“ galima suaktyvinti tik, kai produktas įjungtas, bet kaitinimo zonos (ir siurbimo zona) išjungtos.

### Suaktyvinimas:


• paspauskite ir vienu metu laikykite paspaustus 


(FR) ir: 


• po to iš naujo rinkiklį  (2-FR):

dvigubas garso signalas nurodo, kad „Child Lock“ suaktyvintas ir rodoma „L“ ekranuose (7).

### Išjungimas:

• paspauskite ir vienu metu laikykite paspaustus  (2-



FR) ir: 

• po to dar kartą 

dvigubas garso signalas nurodo, kad „Child Lock“ išjungtas; dingsta „L“ ekranuose (7).

**Laikinas išjungimas:** kaitinimo zoną galima naudoti ir su įjungta funkcija „Child Lock“.

**Atlikite toliau nurodytus veiksmus:**


• paspauskite ir laikykite paspaustus  (2-FR) ir 


Dabar bus galima normaliai naudoti kaitinimo zoną; funkcija „Child Lock“ suaktyvinama iš naujo išjungus kaitintę.

### ● „Timer“


„Timer“ funkcija – tai atgalinis laiko skaičiavimas, kurį galima net ir tuo pačiu metu nustatyti kiekvienoje kaitinimo zonoje (arba siurbimo zonoje).

Pasibaigus nustatytam laikui, kaitinimo zona (arba siurbimo zona) automatiškai išsijungia ir naudotojas perspėjamas atitinkamu garso signalu.

„Timer“ suaktyvinamas paspaudus simbolį 

Kai tik laikmatis baigia skaičiuoti atbuline tvarka, išsijungia garso signalas (trunka 2 minutes ir nutyla paspaudus bet kurį kaitintės mygtuką), o tuo tarpu, ekranas (10) mirksi, rodydamas simbolį .

### Kaitintės „Timer“ funkcijos nustatymas

• Pasirinkite kaitinimo zoną. 

• Paspauskite , kad įjungtumėte nustatymo funkciją.

• Nustatykite „Timer“ trukmę:




paspauskite rinkiklį , kad padidintumėte automatinio išjungimo laiką;

paspauskite rinkiklį , kad sumažintumėte automatinio išjungimo laiką.

Jeigu norite, pakartokite šiuos veiksmus su kitomis kaitinimo zonomis.


Pastaba: kiekvienai zonai gali būti nustatytas kitoks „Timer“: ekrane (10) 10 sekundžių bus rodomas paskutinės pasirinktos kaitintės atbulinis skaičiavimas, o po to bus rodomas trumpesnio laiko atbulinis skaičiavimas.

## Norėdami išjungti „Timer“:

- nustatykite laikmačio reikšmę  , naudodami  ;
- išjunkite kaitlentę, naudodami .

Pastaba: funkcija išlieka aktyvi, jei tuo tarpu nepaspaudžiami kiti mygtukai.

Pastaba: kai naudojamas „Timer“, kaitinimo zonos šone

rodomas simbolis 

## ● „Egg Timer“

„Egg Timer“ – tai atskirai nuo kaitinimo zonų (ir siurbimo zonos) atvirkščine tvarka skaičiuojamas laikas. Pasibaigus nustatytam laiko tarpui, naudotojas perspėjamas specialiu garso signalu.

„Egg Timer“ suaktyvinamas spaudžiant 

Pastaba: norėdami nustatyti funkciją „Egg Timer“, vadovaukitės ta pačia tvarka, kaip ir su funkcija „Timer“.







## ● „Power Limitation“

Su funkcija „Power Limitation“ galima nustatyti gaminio veikimą, apribojant didžiausią energijos suvartojimą.

Pastaba: nustatymą reikia atlikti, kai kaitlentė išjungta

nepaspaudžiant mygtuko , tuo metu, kai kaitlentė prijungiama prie elektros tinklo arba pats elektros tinklas prijungiamas iš naujo, per 2 sekandas minutes.

## Norėdami nustatyti „Power Limitation“:

- paspauskite 
- toliau laikydami paspausta , paspauskite ir atleiskite 
- trumpam pasigirs garso signalas
- toliau laikydami paspausta , paspauskite ir atleiskite  (2-FL)
- dabar galima atleisti mygtuką 
- FL zonos ekranas (7) vieną po kito rodo simbolius „C“ ir „0“, nurodydamas, kad galima atlikti nustatymą
- RL zonos ekranas (7) rodo dabartinį nustatymą\*\*  
0 = 7,4 KW  
1 = 3,1 KW  
2 = 4,5 KW


\*\* gamykliniuose nustatymuose pasirinkta reikšmė

7,4 KW

- norėdami pakeisti nustatymą „Power Limitation“,

paspauskite  (2-FL)

- norėdami išsaugoti savo pasirinkimą, spauskite  2 sekundes; pasigirs ilgas garso signalas, patvirtinantis atliktą nustatymą.

- paspauskite , kad išeitumėte iš funkcijos

## SIURBIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

### ● Įjungimas


Paspauskite (palieskite)  **ĮJ./IŠJ. kaitlentę / siurbimo įrenginį.**

Įsijungia signalinė lemputė, nurodanti, kad kaitlentė / siurbimo įrenginys yra paruoštas naudoti.


Norėdami išjungti, paspauskite dar kartą.


**Pastaba: ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.**

### ● Siurbimo įrenginio įjungimas:

palieskite (paspauskite) pasirinkimo mygtuką , kad suaktyvintumėte siurbimo įrenginį.

### ● Siurbimo greitis (galia):

palieskite (paspauskite) pasirinkimo mygtuką , kad padidintumėte siurbimo greitį (galia) (0-10);


palieskite (paspauskite) pasirinkimo mygtuką , kad sumažintumėte siurbimo greitį (galia) (10-0);

### ● „Timer“

„Timer“ suaktyvinamas veikiant bet kuriuo greičiu, paspaudus


simbolį 


ekrane (10) rodomas atbulinis laiko skaičiavimas

ekrane (9) parodomas simbolis 

## Siurbimo įrenginio „Timer“ nustatymas

Galima reguliuoti ir keisti iš anksto nustatytą išjungimo laiką. Pakeitimą galima atlikti suaktyvinus „Timer“:

• spauskite , kad padidintumėte automatinio išjungimo laiką;

• spauskite , kad sumažintumėte automatinio išjungimo laiką.

## ● Filtrų prisotrinimo rodiklis

Gartraukis nurodo, kada reikia atlikti filtrų priežiūrą:

### Riebalų filtras


įsijungia LED „FILTER“ (11)

### Aktyviosios anglies kvapų filtras

mirksi LED „FILTER“ (11)

## ● Filtrų prisotrinimo atstatymas

Atlikę filtrų (riebalų ir (arba) aktyviosios anglies) priežiūros


darbus, ilgai spauskite mygtuką ;

šviesos diodas „FILTER“ išsijungia ir įsijungia rodklio skaitiklis.

## ● Aktyviosios anglies kvapų filtro rodklio suaktyvinimas

Šis rodklis paprastai yra išjungtas.

Norėdami jį suaktyvinti, atlikite šiuos veiksmus:

- įjunkite gartraukį mygtuku ;

- kai ištraukimo valiklis ir kaitinimo zonos išjungtos,

paspauskite ir laikykite nuspaustą ;

- „FILTER“ įsijungia, o po to išsijungia, kad patvirtintų atliktą įjungimą.

## ● Aktyviosios anglies kvapų filtro prisotrinimo rodklio išjungimas

pakartokite pirmiau aprašytą operaciją, kad suaktyvintumėte

„FILTER“ mirksi, o po to išsijungia, kad patvirtintų atliktą išjungimą.

## ● Automatinis gartraukio veikimas su „SNAP“<sup>®</sup>

Apie jungtį tarp gartraukio ir „SNAP“<sup>®</sup> skaitykite prie „SNAP“<sup>®</sup> pridėtame vadove arba apsilankykite svetainėje adresu [www.elica.com](http://www.elica.com).

Pastaba: „SNAP“<sup>®</sup> – tai pagalbinė siurbimo sistema, galinti veikti kartu su gartraukiu.

Norėdami suaktyvinti šią funkciją:

trumpai paspauskite  LED „(A)“ ir LED „SNAP (11)“ užsidega, nurodymas, kad gartraukis veikia šiame režime.

Prietaisas yra skirtas naudoti kartu su jutiklių „Window“ (langas) RINKINIŲ (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 būtiniais prietaisams taikomais reglamentais.

### DĖMESIO:

• prie prietaiso jungiami RINKINIO laidai turi priklausyti sertifikuotai grandinei, kurios labai žema saugi įtampa (SELV).

• šio prietaiso gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už sutrikimus, žalą, gaisrus, kuriuos sukėlė defektai ir (arba) dėl veikimo sutrikimo ir (arba) klaidingo RINKINIO sumontavimo iškilusios problemos.

#### 4.1 Galios lentelės

| Galija         |              | Virimo tipas                                               | Galios naudojimas<br>(patarimai pagal <b>gaminimo patirtį</b> )                                                                                           |
|----------------|--------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maks. galia    | Boost        | <b>Įkaitinti greitai</b>                                   | Puikiai tinka greitai pakelti maisto temperatūrą ir greitai užvirinti vandenį ar kitus virimui skirtus skysčius                                           |
|                | 8-9          | Kepti - virti                                              | Puikiai tinka skrudinimui, virimo pradžiai, atšildyti užšaldytus produktus, virti greitai                                                                 |
| Aukšta galia   | 7-8          | Skrudinimas - apkepinimas - virimas - grilis               | Puikiai tinka skrudinimui, virti ant stiprios ugnies, virti ir kepti kaip ant grotelių (trumpam, 5-10 minučių)                                            |
|                | 6-7          | Skrudinimas - virimas - troškinimas - apkepinimas - grilis | Puikiai tinka skrudinimui, virti ant vidutinės ugnies, virti ir kepti kaip ant grotelių (vidutinei trukmei, 10-20 minučių), pakaitinti ingredientus       |
| Vidutinė galia | 4-5          | Virimas - troškinimas - apkepinimas - grilis               | Puikiai tinka troškinimui, virimui ant lengvos ugnies, virimui (ilgam). Maišyti makaronus                                                                 |
|                | 3-4          | Virti - pavirti - tirštinti - maišyti                      | Puikiai tinka ilgam virimui (ryžių, padažų, kepsnių, žuvies), kur yra skysčių (pvz., vandens, vyno, sultinio, pieno), makaronų maišymui                   |
|                | 2-3          | Virti - pavirti - tirštinti - maišyti                      | Puikiai tinka ilgam virimui (mažesniems nei vieno litro kiekiams: ryžių, padažų, kepsnių, žuvies), kur yra skysčių (pvz., vandens, vyno, sultinio, pieno) |
| Žema galia     | 1-2          | Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti         | Puikiai tinka sviesto suminkštinimui, šokolado tirpinimui, mažų produktų atšildymui                                                                       |
|                | 1            | Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti         | Puikiai tinka šilumos palaikymui mažoms ką tik išvirto maisto porcijoms ar išlaikyti šiltus patiekalus bei maišyti rizoto                                 |
| OFF            | Nulinė galia | Paviršius dėjimui                                          | Viryklė budėjimo režimu ar išjungta (gali būti išlikę karščio pabaigus gaminimą, kuris rodomas H-L-O simboliu)                                            |

## 4.2 Virimo lentelės

| Maisto kategorija    | Patiekalai ar virimo tipas | Galia ir virimo eiga                                    |           |                                       |        |
|----------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------|--------|
|                      |                            | Pirmasis etapas                                         | Galios    | Antrasis etapas                       | Galios |
| Makaronai, ryžiai    | Švieži makaronai           | Vandens šildymas                                        | Booster-9 | Makaronų virimas ant stiprios ugnies  | 7-8    |
|                      | Švieži makaronai           | Vandens šildymas                                        | Booster-9 | Makaronų virimas ant stiprios ugnies  | 7-8    |
|                      | Virti ryžiai               | Vandens šildymas                                        | Booster-9 | Makaronų virimas ant stiprios ugnies  | 5-6    |
|                      | Rizoto                     | Kepimas ir skrudinimas                                  | 7-8       | Virimas                               | 4-5    |
| Daržovės, ankštiniai | Virtos                     | Vandens šildymas                                        | Booster-9 | Virimas                               | 6-7    |
|                      | Bulvytės                   | Aliejaus kaitinimas                                     | 9         | Kepimas                               | 8-9    |
|                      | Skrudintos                 | Priedų šildymas                                         | 7-8       | Virimas                               | 6-7    |
|                      | Troškimas                  | Priedų šildymas                                         | 7-8       | Virimas                               | 3-4    |
|                      | Keptos                     | Priedų šildymas                                         | 7-8       | Kepinimas kol įgaus auksinę spalvą    | 7-8    |
| Mėsa                 | Kepsnys                    | Mėsos kepinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6) | 7-8       | Virimas                               | 3-4    |
|                      | Kepimas ant grotelių       | Puodo įkaitinimas                                       | 7-8       | Kepimas ant grotelių ant abiejų pusių | 7-8    |
|                      | Skrudinimas                | Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)     | 7-8       | Virimas                               | 4-5    |
|                      | Drėgna / troškinta         | Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)     | 7-8       | Virimas                               | 3-4    |
| Žuvis                | Kepimas ant grotelių       | Puodo įkaitinimas                                       | 7-8       | Virimas                               | 7-8    |
|                      | Drėgna / troškinta         | Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)     | 7-8       | Virimas                               | 3-4    |
|                      | Kepta                      | Aliejaus ar riebalų kaitinimas                          | 8-9       | Kepimas                               | 7-8    |
| Kiaušiniai           | Kepti                      | Keptuvės įkaitinimas su sviestu ar riebalais            | 6         | Virimas                               | 6-7    |
|                      | Omletas                    | Keptuvės įkaitinimas su sviestu ar riebalais            | 6         | Virimas                               | 5-6    |
|                      | Virti / kietai virti       | Vandens šildymas                                        | Booster-9 | Virimas                               | 5-6    |
|                      | Blynai                     | Keptuvės įkaitinimas su sviestu                         | 6         | Virimas                               | 6-7    |
| Padažai              | Pomidorų                   | Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)     | 6-7       | Virimas                               | 3-4    |
|                      | Ragu                       | Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)     | 6-7       | Virimas                               | 3-4    |
|                      | Bešamelis                  | Pagrindo paruošimas (sviesto ir miltų tirpinimas)       | 5-6       | Užvirinti iki lengvo virimo           | 3-4    |
| Desertai, kremai     | Saldus kremas              | Užvirinti piena                                         | 4-5       | Virinti ant lengvos ugnies            | 4-5    |
|                      | Pudingai                   | Užvirinti piena                                         | 4-5       | Virinti ant lengvos ugnies            | 2-3    |
|                      | Ryžių pudingas             | Pašildyti piena                                         | 5-6       | Virinti ant lengvos ugnies            | 2-3    |

## 5. Priežiūra

### Kaitlentės priežiūra

**Dėmesio!** Prieš atlikdami bet kokius priežiūros ar valymo veiksmus, įsitinkinkite, kad kaitinimo zonos yra išjungtos ir lemputės nerodo, jog jos vis dar karštos.

#### 5.1 Valymas

Kaitlentė turi būti valoma po kiekvieno naudojimo.

Svarbu!

Nenaudokite šiurkščių kempinių ar pašluosčių. Jų naudojimas laikui bėgant gali sugadinti stiklą.

Nenaudokite cheminių valiklių su dirgikliais, purškiklių orkaitėms ar dėmių valiklių.

Po kiekvieno naudojimo, palikite kaitlentę atvėsti ir tuomet nuvalykite bet kokius pridžiūvusius maisto likučius ir dėmes.

Cukrus ir kiti cukringi produktai gali pažeisti kaitlentę, todėl turi būti nuvalomi nedelsiant.

Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių.

Naudokite drėgną šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių ar specialius kaitlentės valymui skirtus gaminius (laikykitės gamintojo nurodymų).

### **NENAUDOKITE GARŲ VALYTUVŲ!!!**

Svarbu:

jei netyčia iš puodų iškėjęs didelis kiekis skysčių, galima naudoti produkto apatinėje dalyje esantį išleidimo vožtuvą, kad būtų galima pašalinti bet kokius likučius ir išvalyti užtikrinant didžiausią higieninį saugumą.

18 pav.

Išsamesniam ir gilesniam valymui galima visiškai nuimti apatinį indą.

19 pav.

### **Metalinių grotelių valymas:**

Grotelės turi būti plaunamos rankomis karštu vandeniu ir neutraliu plovikliu bei kruopščiai išdžiovintos, kad neatsirastų oksidacijos reiškinių.

### **Siurbimo įrenginio priežiūra**

Valymas

Valymui naudokite **IŠSKIRTINAI** tik neutraliuose skystuose plovikliuose pamirkytą šluostę. VALYMAI NENAUDOKITE **JOKIŲ ĮRANKIŲ AR PRIETAISŲ!**

Nenaudokite produktų, kurių sudėtyje yra braižančių medžiagų.

NENAUDOKITE ALKOHOLIO!

### **Riebalų filtras**

**Sulaiko virimo metu atsiradusias riebalų daleles.**

Jį reikia išvalyti kartą per mėnesį (arba, kai filtrų prisisotinimo informacinė sistema nurodo, kad tai reikia padaryti) neagresyviais plovikliais, plaunant rankomis arba indaplovėje žemoje temperatūroje ir trumpu ciklu.

Plaunant indaplovėje riebalų filtras gali išblukti, bet jo filtravimo savybės visiškai nepasikeičia.

15 pav.

Aktyviosios Anglies Filtras - Keraminis

(tik versijai su filtrais)

Sulaiko virimo metu atsiradusius nemalonius kvapus.

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.

17 – 17a – 17b – 17c pav.

## 5.2 Gedimų suradimas

| KLAIDOS KODAS                                                   | APRAŠYMAS                                                            | GALIMOS PRIEŽASTYS                                                                               | KLAIDOS PAŠALINIMAS                                                |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| E2                                                              | Valdymo zona išsijungia dėl per aukštos temperatūros                 | Vidinė elektroninių dalių temperatūra yra per aukšta                                             | Prieš toliau naudodamiesi kaitlente, palaukite, kol ji atauš       |
| E3                                                              | Indas netinkamas                                                     | Magnetinių savybių praradimas                                                                    | Nuimkite puodą                                                     |
| E5                                                              | Vartotojo sąsajos ir indukcinio modulio ryšio problemos              | Modulio nepasiekia elektros srovė<br>Maitinimo laidas nėra tinkamai prijungtas arba turi defektų | Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo ir patikrinkite prijungimą |
| <b>Dėl visų kitų klaidos pranešimų</b><br>( E ... U ... C ... ) | Paskambinkite Klientų aptarnavimo centrui ir perduokite klaidos kodą |                                                                                                  |                                                                    |

## 5.3 Klientų aptarnavimas

Prieš susisiekdami su Klientų aptarnavimo centru

1. Patikrinkite, ar negalite problemos išspręsti patys remdamiesi pagrindiniais punktais, nurodytais skyriuje „Gedimų paieška“.
2. Išjunkite ir vėl įjunkite įrenginį, kad įsitikintumėte, jog gedimas buvo pašalintas.

**Jeigu po šių patikrinimų gedimas ir toliau išlieka, susisiekite su artimiausiu Klientų aptarnavimo centru.**

Cieši sekojiet norādījumiem šajā rokasgrāmatā. Mēs neuzņemamies atbildību par 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 neuzņemamies atbildību par nepareizu izmantošanu vai vadības ierīču nepareizu iestatīšanu.

Ierīces estētika var atšķirties no tās, kas parādīta šīs brošūras zīmējumos, tomēr lietošanas, apkopes un uzstādīšanas instrukcijas paliek tās pašas.

- ⓘ Rūpīgi izlasiet instrukcijas: tur ir svarīga informācija par uzstādīšanu, lietošanu un drošību.
- ⓘ Neveiciet ierīces elektriskas izmaiņas.
- ⓘ Pirms ierīces uzstādīšanas pārbaudiet, vai nav bojātas tās sastāvdaļas. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.
- ⓘ Pirms uzstādīšanas turpināšanas pārbaudiet ierīces integritāti. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.

**Piezīme:** Elementi, kas apzīmēti ar simbolu "(\*)", ir izvēles piederumi, kas tiek piegādāti tikai ar dažiem modeļiem, vai arī elementi, kas netiek piegādāti, bet, kurus var iegādāties.

## 1. Brīdinājums

**Uzmanību!** Rūpīgi ievērojiet zemāk norādītās instrukcijas:
 

- Pirms jebkādu uzstādīšanas darbu veikšanas ierīce 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 ierīces daļas, ja vien tas nav īpaši norādīts lietošanas rokasgrāmatā.
- Ierīces iezemēšana ir obligāta saskaņā ar likumu.
- Strāvas kabelim jābūt pietiekami garam, lai ierīci, kas atrodas padziļinājumā, varētu pieslēgt elektrotīklam.
- Lai instalācija atbilstu spēkā esošajiem drošības standartiem, tai jābūt aprīkoti 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. Ierīce un tās pieejamās daļas kļūst ļoti karstas lietošanas laikā. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem.
 

- Pārlicinieties, ka bērni nespēlējās ar ierīci; turiet bērnus prom no ierīces un uzraugiet viņus, jo pieejamās daļas lietošanas laikā var ļoti sakarst.
- Elektrokardiostimulatoru un aktīvo implantu lietotāju gadījumā pirms indukcijas plīts lietošanas ir svarīgi pārbaudīt, vai stimulators ir saderīgs ar ierīci.
- Lietošanas laikā un pēc lietošanas nepieskarieties ierīces sildelementiem.
- Izvairieties no saskares ar drānām vai citu viegli uzliesmojošu materiālu, līdz visas ierīces sastāvdaļas ir pietiekami atdzisušas, pastāv ugunsgrēka risks.
- Neuzglabājiet uzliesmojošu materiālu uz ierīces vai tās tuvumā.
- Sakarsēti tauki un eļļas viegli aizdegas. Uzraugiet pārtikas produktu gatavošanu, kas bagāti ar taukiem un eļļu. -Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu elektriskās strāvas trieciena iespēju.
- Ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Gatavošana bez uzraudzības uz plīts ar eļļu vai taukiem var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku.
- Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.
- NEKAD nedzēsiet liesmas ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu. Ugunsbīstamība: nenovietojiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.
- Nelietojiet tvaika tīrītājus, jo pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram,



nažus, dakšīnas, karotes un vākus, jo tie var pārkarst. ● Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam: pārbaudiet datu plāksnīti (atrodas ierīces 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 ierīci. ● Nekad nekarsējiet skārda bundžu vai burku, kas satur pārtikas produktus, iepriekš to neatverot: tā var uzsprāgt! Šis brīdinājums attiecas uz visu citu veidu plīts virsmām. ● Lielas jaudas izmantošana, piemēram, Booster (palielināšana) funkcija, nav piemērota dažu šķidrumu, piemēram, cepšanas eļļas sildīšanai. Pārmērīgs karstums var būt bīstams. Šādos gadījumos mēs iesakām izmantot zemāku jaudu. ● Katli jānovieto tieši uz plīts virsmas un tiem jābūt centrētiem. Starp katlu un plīti nekādā gadījumā neievietojiet citus priekšmetus. ● Situācijā ar augstu temperatūru ierīce automātiski samazina gatavošanas zonu jaudas līmeni. ● Pirms tīrīšanas vai apkopes darbībām atvienojiet ierīci no strāvas avota, izņemot kontaktdakšu vai izslēdzot galveno slēdzi telpā. ● Visām

uzstādīšanas un apkopes darbībām izmantojiet darba cimdus. ● Ierīci var lietot bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai bez pieredzes un nepieciešamajām zināšanām, ja vien tas tiek darīts citu uzraudzībā vai pēc tam, kad tie ir saņēmuši norādījumus par drošu ierīces lietošanu un sapratuši ar ierīci saistītos riskus. ● Bērni ir jāuzrauga, lai viņi nespēlētos ar ierīci. ● Tīrīšanu un apkopi bērni nedrīkst veikt bez uzraudzības. ● Telpā jābūt pietiekamai ventilācijai, ja ierīci lieto vienlaikus ar citām gāzes vai citām degšanas ierīcēm. ● Ierīce ir bieži jātīra gan no iekšpuses, gan no ārpusē (VISMAZ VIENU REIZI MĒNESĪ), katrā ziņā ievērojot apkopes instrukcijās skaidri norādīto. ● Ierīces tīrīšanas, filtru nomaiņas un filtru tīrīšanas noteikumu neievērošana rada ugunsbīstamību. ● 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 ierīci elektrotīklam, līdz uzstādīšana nav pabeigta. ● Attiecībā uz tehniskajiem un drošības pasākumiem, kas jāveic dūmu novadīšanai, stingri ievērojiet kompetento vietējo iestāžu noteikumus. ● Iesūcamo gaisu nedrīkst novadīt kanālā, kuru izmanto dūmu, ko rada gāze vai citas degvielas sadedzināšanas ierīces, novadīšanai. ● Nekad nelietojiet ierīci, ja režģis nav pareizi uzstādīts! ● Uzstādīšanai izmantojiet tikai stiprinājuma skrūves, kuras piegādātas

kopā ar ierīci, vai arī, ja tās nav piegādātas, iegādājieties piemērota veida skrūves. Lietojiet pareizu skrūvju garumu, kas ir norādītas Uzstādīšanas rokasgrāmatā. ● Ja šī ierīce 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 uzziņai. Ja ierīce tiek pārdota, nodota vai pārvietota, pārliecinieties, vai rokasgrāmata joprojām ir kopā ar izstrādājumu.

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Pārliecinieties, vai šis produkts tiek apglabāts pareizi; tas palīdzēs novērst iespējamās negatīvās sekas, kas var tikt



atstātas uz vidi un veselību. Simbols  uz izstrādājuma vai 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 produkts tika iegādāts.

Iekārta ir izstrādāta, pārbaudīta un īstenota saskaņā ar šādiem standartiem:

• Drošība: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

• Veiktspēja: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Padomi pareizai lietošanai, lai samazinātu ietekmi uz apkārtējo vidi: Sākot galavot, 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 izīrīniet to. Lai optimizētu efektivitāti un samazinātu troksni, lietojiet maksimālo šajā rokasgrāmatā norādīto cauruļvadu sistēmas diametru.

## 2. Izmantošana

### Plīts virsmas izmantošana

Indukcijas gatavošanas sistēma balstās uz magnētiskās indukcijas fizisko fenomenu. Galvenā iezīme šajā sistēmā ir enerģijas tieša pārvaidsana no generatora uz katlu.

#### Priekšrocības.

Salīdzinot ar elektriskajām plītnīm, jūsu indukcijas plīts ir:

- **Drošāka:** zemāka temperatūra uz stikla virsmas.
- **Ātrāka:** īsāks pārtikas sakaršanas laiks.
- **Precīzāka:** plakne nekavējoties reaģē uz jūsu komandām.
- **Efektīvāka:** 90% patērētās enerģijas tiek pārvērsta siltumā. Turklāt, noņemot katlu no plīts virsmas, siltuma pārvade tiek nekavējoties pārtraukta, izvairoties no lieka siltuma zuduma.

### 2.1 Trauki gatavošanai



Izmantojiet tikai katlus ar simbolu .

#### Svarīgi:

lai novērstu plīts virsmas neatgriezenisku bojājumu, neizmantojiet:

- traukus, kuru dibens nav pilnīgi plakans;
- metāla traukus ar emaljētu dibenu;
- traukus ar raupu virsmu, lai nesakrāpētu 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/katla virsmas temperatūra nav piemērota gatavošanai.



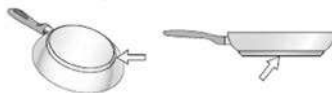
**NĒ!**

- Pamatne nesatur alumīniju: virtuves trauki nesasilst, un induktori tos var arī neatpazīt.



**NĒ!**

- Pamatnes nav plakanas vai arī ir ar raupu virsmu. Samazina kontaktvirsmu starp induktoru un traukiem, samazinot efektivitāti un pasliktinot gatavošanas pieredzi.



**JĀ!**

**Svarīgi:** nekad nenovietojiet karstos katlus un pannas uz plīts virsmas vadības paneļa.

### 2.1.1 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.

### 2.1.2 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.

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, mēs iesakām:

- Izmantojiet katlus un pannas, kuru apakšējais diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru.
- Ja iespējams, gatavošanas laikā turiet uz pannām vāku, it īpaši pannām, kuru augstums pārsniedz 22 cm.
- Novietojiet katlu gatavošanas zonas centrā, kas apzīmēts uz plīts virsmas.

### Aspiratora lietošana

iesūkšanas sistēma var tikt lietota iesūkšanas versijā ar izvadi uz āru vai filtrējošā versijā ar iekšējo recirkulāciju.



#### Iesūkšanas versija

7. att.

Tvaiki uz ārpusi tiek izvadīti ar caurulēm (jāiegādājas atsevišķi), kas tiek piestiprinātas pie komplektācijas savienojuma atloka.

Izplūdes caurules diametram ir jābūt vienādam ar savienojuma gredzena diametru:

- tainstūra izvades gadījumā 22 x 89 mm

- apaļas izvades gadījumā Ø 150 mm (\*)

Papildu informāciju skatiet iesūkšanas versijas piederumu lapā, kas atrodas šīs rokasgrāmatas ilustrētajā daļā.

Pieslēdziet produkta caurules un izplūdes atveres pie sienas atveres ar diametru, kas ir vienāds ar gaisa izplūdes diametru (savienojuma atloks).

Mazāka diametra cauruļu un izplūdes atveru lietošana izraisīs iesūkšanas veiktspējas samazināšanos un krasu trokšņa līmeņa palielināšanos.

Tādēļ mēs par to neuzņemamies atbildību.

- ⓘ Izmantojiet pēc iespējas īsāku cauruļvadu.
- ⓘ Lietojiet cauruļvadu ar pēc iespējas mazāku izliekumu skaitu (maksimālais izliekuma leņķis: 90°).
- ⓘ Izvairieties no krasām cauruļvada diametra izmaiņām.



#### Filtrējošā versija

Attēls 10

Iesūktais gaiss tiks filtrēts caur atbilstoši tauku filtriem un smaku novēršanas filtriem, pirms tas tiks ievadīts atpakaļ telpā. Produkts tiek piegādāts ar visu nepieciešamo standartā uzstādīšanai ar gaisa izvadi mēbeles cokola priekšējā daļā.

Papildu informāciju skatiet filtrējošās versijas piederumu lapā, kas atrodas šīs rokasgrāmatas ilustrētajā daļā.

Skatiet mājas lapas [www.elica.com](http://www.elica.com) un

[www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com), lai pārbaudītu pieejamo komplektu pilnu klāstu, lai varētu veikt dažādas uzstādīšanas gan ar filtrēšanu, gan ar iesūkšanu.

### 3. Ierīkošana

#### • Elektriskā un mehāniskā uzstādīšana jāveic specializētam personālam.

Ierīce ir paredzēta 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.



#### 3.1 Elektriskā pieslēgšana

Att. 3

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Uzstādīšana jāveic kvalificētam personālam, kas iepazinies ar piemērojamajiem uzstādīšanas un drošības standartiem.
- Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par personām, dzīvniekiem vai lietām gadījumā, ja netiek ievērotas šīs sadaļas vadlīnijas.
- Strāvas vadam jābūt pietiekami garam, lai varētu plīts virsmu varētu izņemt no darba virsmas. Pārliedzinieties, vai spriegums datu plāksnītē, kas piestiprināta ierīces apakšējā daļā, atbilst spriegumam telpā, kurā tā tiks uzstādīta.
- Neizmantojiet pagarinātājus.
- Sazemējuma elektriskajam kabelim jābūt 2 cm garākam par pārējiem kabeļiem.
- Gadījumā, ja elektroierīce nav aprīkota ar strāvas vadu, izmantojiet vadu ar minimālo vadošo dzīslu šķēsgriezumu 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 temperatūru. ● Ierīce ir paredzēta pastāvīgai pieslēgšanai elektrības tīklam.

● **Uzmanību!** Pirms ķēdes atkārtotas pieslēgšanas un tā pareizas darbības pārbaudīšanas, vienmēr pārbaudiet, vai tīkla vads ir pareizi uzstādīts. ●

**Uzmanību!** Starpsavienojuma kabelis jānomaina pilnvarotam tehniskās palīdzības dienestam vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju.

**Piezīme:** produkts tiek piegādāts ar jaudas ierobežošanas funkciju, kas ļauj iestatīt maksimālo absorbcijas robežlielumu kw

Iestatījumi ir jāveic tajā brīdī, kad produkts tiek pieslēgts elektrotīklam vai kad elektrotīkls tiek pieslēgts no jauna (2 nākošajās minūtēs). Izmēriet elektriskās sistēmas aizsardzību atbilstoši izvēlētajam jaudas ierobežojuma līmenim. Power Limitation (Jaudas ierobežošanas) funkcijas iestatījumu veikšanas secību skatiet šīs rokasgrāmatas nodaļā "Darbība".

### 3.3 Ierīkošana

**Pirms sākt uzstādīšanu:**

- Pēc izstrādājuma izsaiņošanas pārbaudiet, vai transportēšanas laikā tas nav bojāts, un problēmu gadījumā, pirms turpināt instalēšanu, sazinieties ar izplatītāju vai klientu apkalpošanas centru.
- Pārbaudiet, vai iegādātā izstrādājuma izmēri atbilst uzstādīšanas vietai.
- Pārbaudiet, vai iepakojumā nav (transporta iemeslu dēļ) komplektācijas materiālu (piemēram, aplokšnes ar skrūvēm, garantijas, u.c.), kas jāizņem un jāuzglabā.
- Arī pārbaudiet, vai uzstādīšanas platības tuvumā ir pieejamas elektrības kontaktligzdas

**Iebūvējamo mēbeļu izkārtojums:**

- Produkts nevar tikt uzstādīts virs dzesēšanas ierīcēm, trauku mazgājamām mašīnām, sildītājiem, krāsnīm, mazgātājiem un žāvētājiem.
- Visu veidu mēbeles griešanas darbus veiciet pirms plīts virsmas ievietošanas un tad rūpīgi novāciet šķembas vai zāģu skaidu atkritumus.

**SVARĪGI:** izmantojiet vienkomponentu blīvējuma līmi (S), kurai ir temperatūras izturība līdz 250°C; pirms uzstādīšanas līmējamās virsmas ir rūpīgi jānotīra, noņemot vielas, kas var ietekmēt to saķeri (piemēram, atbrīvošanas līdzekļi, konservanti, smērvielas, eļļas, pulveri, vecu līmju atlikumi, utt.); līme ir vienmērīgi jāuzklāj pa visu rāmja perimetru; pēc līmēšanas ļaujiet līmei nožūt apmēram 24 stundas.

Att. 1B-2B

**Uzmanību!** Ja skrūves un stiprinājumi netiek uzstādīti saskaņā ar šiem norādījumiem, var tikt izraisīti elektriskās strāvas iedarbības apdraudējumi.

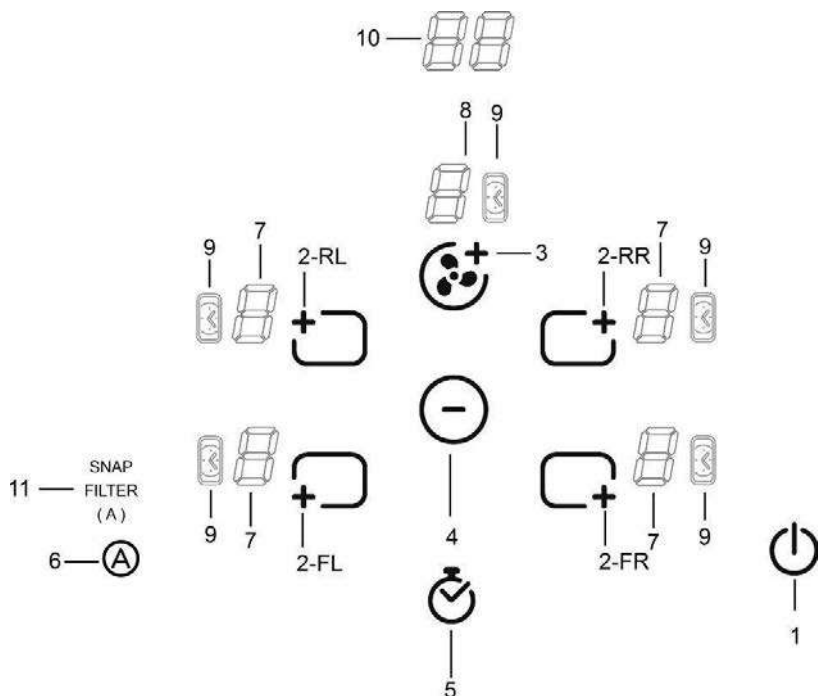
**Piezīme:** pareizai produkta uzstādīšanai ir ieteicams apīt caurules ar līmvielu, kurai ir šādi raksturlielumi:

- elastīga mīksta PVC plēve ar akrila bāzes līmi
- atbilst standartam DIN EN 60454
- liesmas slāpētājs
- lieliska izturība pret novecošanu
- izturība pret temperatūras izmaiņām
- lietojams zemās temperatūrās

## 4. Darbošanās

### Vadības panelis

**Piezīme:** Lai atlasītu komandas, vienkārši pieskarti (nospiediet) simboliem, kas tās pārstāv



### Taustiņi

1. ON/OFF (IESL./IZSL.) plīts virsmai/gatavošanas virsmas aspiratoram
2. Gatavošanas zonas selektorslēdzis  
Power Level (Jaudas līmeņa) palielināšana
3. Iesūkšanas ātruma (jaudas) palielināšana
4. Power Level (Jaudas līmeņa) samazināšana  
Iesūkšanas ātruma (jaudas) samazināšana  
Taimera laika samazināšana
5. Taimera ieslēgšana  
Taimera laika palielināšana
6. Automātisko funkciju ieslēgšana  
Filtru piesātinājuma atiestatīšana

### Displejs / LED

7. Power Level (Jaudas līmeņa) attēlojums
8. Iesūkšanas ātruma (jaudas) attēlojums
9. Ieslēgta taimera indikators
10. Taimera laika indikators
11. Automātiskās iesūkšanas funkcijas indikators  
Filtru servisa indikators  
Indikators darbībai ar SNAP

## PLĪTS VIRSMAS IZMANTOŠANA


### Pirms sākat:

Visas šīs plīts virsmas funkcijas ir izstrādātas atbilstoši stingrākajiem drošības standartiem.

Šī iemesla dēļ:

• **Dažas funkcijas nav aktivizētas vai arī automātiski izslēdzas, ja gatavošanas vietās nav katlu, vai arī tad, ja tie neatrodas vietā.**








• Citos gadījumos aktivizētās funkcijas automātiski izslēdzas pēc dažām sekundēm, ja atlasītajai funkcijai nepieciešams papildu iestatījums, kas netiek veikts (piem.: "Ieslēdziet plīts virsmu" bez "Atlasiet gatavošanas zonu" un "Darbības temperatūra", vai "Bloķēšanas funkcija" vai "Taimeris").

 **Uzmanību!** Ilgstošas lietošanas gadījumā (piemēram) gatavošanas zonas izslēgšana var nebūt tūlītēja dzesēšanas posma dēļ; gatavošanas zonas displejā parādās simbols "H", norādot šo stadiju.

Pirms tuvoties gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

### Gatavošanas zonas displejs

Atiecīgajos displejos, kas saistīti ar gatavošanas zonām, tiek norādīts:

|                                                       |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Gatavošanas zona ieslēgta                             |    |
| Power Level (Jaudas līmenis)                          |    |
| Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators) |    |
| Pot Detector (Trauku detektors)                       |   |
| Ir ieslēgta Bridge (Savienojuma) funkcija             |  |
| Temperature Manager funkcija ieslēgta                 |  |
| Child Lock (Bēmu drošības sistēmas) funkcija ieslēgta |  |

Virsmas raksturlielumi

### ● Droša aktivizēšana

Produkts ieslēdzas tikai katlu klātbūtnē uz gatavošanas zonām: uzsildes process neieslēdzas vai netiek pārtraukts katlu prombūtnē vai pēc to noņemšanas.

### ● Pot Detector (Trauku detektors)

Produkts automātiski nosaka katlu klātbūtni gatavošanas zonās.

### ● Safety Shut Down (Drošības izslēgšanās)

Drošības apsvērumu dēļ katrai zonai ir maksimālais darbības laiks, kas ir atkarīgs no iestatītā jaudas līmeņa.


### ● Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)

Kad viena vai vairākas gatavošanas zonas tiek izslēgtas, atlikušā siltuma klātbūtne tiek ziņota ar atbilstošu vizuālu signālu atbilstošās zonas displejā ar simbolu "H".

### Darbība

**Piezīme:** Lai ieslēgtu jebkuru funkciju, no sākuma ir jāieslēdz vēlamā zona


### ● Iedarbināšana

Nospiediet (pieskarieties)  ON/OFF gatavošanas virsmai/ aspiratoram ledegas signāllampīņa, lai norādītu, ka plīts virsma/aspirators ir gatavs darbam.

Nospiediet no jauna, lai izslēgtu


**Piezīme:** Šai funkcijai ir visaugstākā prioritāte.


### ● Gatavošanas zonu izvēle

Pieskarieties (nospiediet) selektorslēdzi , kas atbilst nepieciešamajai gatavošanas zonai.

### ● 9 Power Level (jaudas līmeni)

Virsmā ir aprīkota ar 9 jaudas līmeņiem


Pieskarieties (nospiediet) selektorslēdzi , lai palielinātu jaudas līmeni:

Pieskarieties (nospiediet) selektorslēdzi , lai samazinātu jaudas līmeni:

Jaudas līmenis tiek norādīts izvēlētajās zonas displejā : "1...9"

### ● Power booster (Jaudas palielināšana)

Produkts ir aprīkots ar papildu jaudas līmeni (papildu līmenim 9), kas paliek aktīvs 5 minūtes, pēc tam jauda atgriežas iepriekšējā līmenī.

Pieskarieties (nospiediet) selektorslēdzi , lai palielinātu jaudas līmeni (papildu līmenim 9) un ieslēdziet Jaudas palielināšanu

Power Booster (Jaudas palielināšanas) līmenis tiek norādīts izvēlētajās zonas displejā ar simbolu "P"

NB: gatavošanas zonai  (19. ATT.), nav taimeris Jaudas palielināšanas (Power Booster) funkcijai;

lai atspējotu Jaudas palielināšanu (Power Booster), nospiediet



### ● Bridge (Savienojuma) zonas

gatavošanas zonas, pateicoties Bridge (Savienojuma) funkcijai spēj darboties kombinētā veidā, radot vienotu zonu ar to pašu jaudas līmeni. Šī funkcija nodrošina vienmērīgu gatavošanu ar ievērojama izmēra paplātēm un katliem. Ir iespējams kombinēti lietot priekšējo gatavošanas zonu "Master" un atbilstošo zonu aizmugurē "Sekundārā" (lai pārbaudītu, kurās zonās ir paredzēta šī funkcija, skatiet šīs rokasgrāmatas ilustrēto daļu).

Lai iespējotu Bridge (Savienojuma) funkciju

• **Atlasiet gatavošanas zonu "Master"** (kurai ir jābūt jaudas līmenī 0)

- turiet nospiestu līdz atskan skaņas signāls, pēc kura parādīsies mirgojošs signāls "f", displejā (7) "Sekundārajā" gatavošanas zonā  
- **izvēlieties "Sekundāro" gatavošanas zonu** 3 sekunžu laikā

- **iestatiet darbības (jaudas) līmeni** no gatavošanas zonas "Master", kas tiks attēlota atbilstošajā displejā (7)  
**Piezīme:** lai atspējotu Bridge (Savienojuma) funkciju, ir pietiekami ieslēgt gatavošanas zonu temperatūrā "0".

### ● Temperature Manager

Temperature Manager ir kontroles funkcija, kas nodrošina siltuma uzturēšanu nemainīgā temperatūrā un optimizētā jaudas līmenī no 0 līdz 1: ideāls, lai uzturētu karstus jau gatavus ēdienus.

Temperature Manager funkcija ieslēdzas, vienu reizi

nospiežot taustiņu . Tās zonas displejā, kura darbojas Temperature Manager funkcijā, parādās simbols

### ● Child Lock (Bērnu drošības sistēma)

Child Lock (Bērnu drošības sistēma) ļauj izvairīties no tā, ka bērni var nejauci ieslēgt gatavošanas zonas un iesūkšanas zonu, kavējot jebkuras funkcijas ieslēgšanu.

Child Lock sistēma var tikt iespējota tikai, kad produkts ir ieslēgts, bet gatavošanas zonas (un iesūkšanas zona) ir izslēgtas.

**Aktivizēšana:**

• vienlaicīgi nospiediet un turiet nospiestu (FR) un



• pēc tam no jauna un tad slēdz (2-FR):

skaņas signāls norāda, ka Child Lock ir ieslēgta, tad parādās "L" displejos (7).

**Atslēgšana:**

• vienlaicīgi nospiediet un turiet nospiestu (2-FR) un



• tad no jauna skaņas signāls norāda, ka Child Lock ir izslēgta, pazūd "L" displejos (7).

**Pagaidu atslēgšana:** ir iespējams izmantot gatavošanas zonu arī ar ieslēgtu Child Lock.

**Rīkojieties šādi:**

• nospiediet un turiet nospiestu (2-FR) un . Tagad varat **normāli izmantot** gatavošanas zonu, Child Lock ieslēdzas no jauna pēc plīts virsmas izslēgšanas.

### ● Taimeris

Taimera funkcija ir atpakaļskaitīšana, kuru ir iespējams iestatīt arī vienlaicīgi katrā gatavošanas zonā (un iesūkšanas zonā). Pēc iestatītā laika beigām gatavošanas zona (iesūkšanas zona) automātiski izslēgsies un lietotājs tiek brīdināts ar atbilstošu skaņas signālu.

Taimera ieslēdzas, nospiežot simbolu . Tiklīdz taimeris ir pabeidzis atpakaļskaitīšanu, tiek raidīts skaņas signāls (2 minūtes, vai pārstāj, nospiežot jebkuru plīts taustiņu), savukārt displejs (10) mirgo ar simbolu

**Plīts virsmas taimera funkcijas regulēšana**

• Atlasiet gatavošanas zonu   
• Nospiediet, lai piekļūtu regulēšanas funkcijai.  
• Regulējiet taimera darbības laiku:



nospiediet selektorslēdzi , lai palielinātu automātisko izslēgšanās laiku

nospiediet selektorslēdzi , lai samazinātu automātisko izslēgšanās laiku

Ja nepieciešams, atkārtojiet šo operāciju citām gatavošanas zonām.


**Piezīme:** Katrai gatavošanas zonai var būt iestatīts cits taimeris; displejā (10) parādīsies uz 10 sekundēm pēdējās izvēlētas virsmas atpakaļskaitīšana, pēc tam tiks attēlota atpakaļskaitīšana ar mazāku laiku.

## Lai izslēgtu taimeris:

- iestatiet taimera vērtību uz "0", ar ,
- izslēdziet plīts virsmu, ar 


**Piezīme:** funkcija ir aktīva, ja starplaikā netiek nospiesti citi taustiņi.

**Piezīme:** gatavošanas zonas malā ar lietotu taimeris

parādīsies simbols 

## ● Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris)

Egg Timer funkcija ir no gatavošanas zonām (un no iesūkšanas zonas) neatkarīga atskaite. Pēc iestatītā laika beigām lietotājs tiek brīdināts ar atbilstošu skaņas signālu.


Egg Timer ieslēdzas, nospiežot 

**Piezīme:** lai regulētu funkciju Egg Timer, ievērojiet to pašu procedūru, kas funkcijai Taimeris.







## ● Power Limitation (Jaudas ierobežošana)

Jaudas ierobežošanas funkcija Power Limitation ļauj iestatīt produkta darbību, ierobežojot maksimālo absorbciju.

**Piezīme:** iestatījums ir jāveic izslēgtai virsmai, bez taustiņa

nospiešanas , tajā brīdī, kad plīts virsma tiek pieslēgta elektrotīklam vai kad elektrotīkls tiek pieslēgts no jauna (2 nākošajās minūtēs).

## Lai iestatītu Power Limitation

- nospiežiet 
- turpinot turēt nospiestu  nospiežiet un atlaidiet 
- tiks raidīts īss skaņas signāls
- turpinot turēt nospiestu  nospiežiet un atlaidiet  (2-FL)
- šajā brīdī ir iespējams atļaut taustiņu 


- displejs (7) zonai FL pārmaiņus attēlo simbolus "C" un "0", lai norādītu, ka ir iespējams veikt iestatījumu
- displejs (7) zonai RL attēlo pārsreizējos iestatījumus\*\*  
0 = 7,4 KW  
1 = 3,1 KW  
2 = 4,5 KW

\*\* pēc noklusējuma iestatījums ir iestatīts uz 7,4

KW

- lai mainītu Power Limitation (Jaudas ierobežošanas)

iestatījumus, nospiežiet  (2-FL)

- lai saglabātu izvēli, nospiežiet  uz divām sekundēm; tiks raidīts garš skaņas signāls, lai apstiprinātu īstenotu iestatīšanu.

- nospiežiet , lai izietu no funkcijas

## ASPIRATORA LIETOŠANA

### ● Iedarbināšana


Nospiežiet (pieskarieties)  ON/OFF gatavošanas virsmai/ aspiratoram

ledegas signāllampīņa, lai norādītu, ka plīts virsma/aspirators ir gatavs darbam.


Nospiežiet no jauna, lai izslēgtu


**Piezīme:** Šai funkcijai ir visaugstākā prioritāte.

### ● Aspiratora ieslēgšana:

Pieskarieties (nospiežiet) selektorslēdzi , lai iespējotu aspiratoru

### ● Iesūkšanas ātrums (jauda):

Pieskarieties (nospiežiet) selektorslēdzi , lai palielinātu ātrumu (jauda) iesūkšanai (0-10);


Pieskarieties (nospiežiet) selektorslēdzi , lai samazinātu ātrumu (jauda) iesūkšanai (10-0);

### ● Taimeris

Taimeris ieslēdzas, no jebkura ātruma nospiežot simbolu




displejā (10) tiek attēlota pretēja laika atskaite,

displejā (9) parādās simbols 

### Taimera regulēšana iesūkšanai

Ir iespējams iejaukties un mainīt iepriekš iestatītos izslēgšanās laikus. Izmaiņas ir jāveic no ieslēgta taimera.

- Nospiežiet , lai palielinātu automātisko izslēgšanās laiku



- Nospiediet , lai samazinātu automātisko izslēgšanās laiku

### ● Filtru piesātinājuma indikators

Tvaiku nosūcējs norāda, kad ir nepieciešams veikt filtru tehnisko apkopi:

Tauku filtrs

LED "FILTER"(11) ieslēdzas

### Aktīvās ogles smaku novēršanas filtrs

LED "FILTER"(11) mirgo

### ● Filtru piesātinājuma atiestatīšana

Pēc filtru (tauku un/vai aktīvās ogles) tehniskās apkopes

veikšanas ilgpi nospiediet taustiņu ;


LED "FILTER" izslēdzas, tad no jauna sāciet indikatora atskaiti.

### ● Aktīvās ogles smaku novēršanas filtra indikatora izslēgšana

Parasti šis indikators ir atspējots.

Lai to iespējotu, rīkojieties šādi:

- ieslēdziet iesūkšanas virsmu ar ;
- ar iesūkšanas dzinēju un izslēgtām gatavošanas zonām

nospiediet un turiet nospiestu ;

- "FILTER" ieslēdzas, tad izslēdzas, lai norādītu notikušu iespējošanos.

### ● Aktīvās ogles smaku novēršanas filtra indikatora izslēgšana

iespējošanai atkārtojiet iepriekš aprakstīto darbību

"FILTER" mirgo, tad izslēdzas, lai norādītu notikušu atspējošanos.

### ● Tvaiku nosūcēja darbība ar SNAP®

Lai veiktu savienojumu starp tvaiku nosūcēju un SNAP®, skatiet rokasgrāmatu, kas sniegta kopā ar SNAP® vai apmeklējiet [www.elica.com](http://www.elica.com).

**Piezīme:** SNAP® ir papildus iesūkšanas vienība, kas darbojas kopā ar tvaiku nosūcēju.

Lai iespējotu šo funkciju:

Neilgu laiku nospiediet , LED "(A)" un LED SNAP (11) iedegas, lai attēlotu, ka tvaiku nosūcējs darbojas šādā režīmā.

ierīci ir paredzēts lietot kopā ar KIT sensoru Window (ražotājs to nenodrošina komplektācijā).

Uzstādot KIT sensoru Window (tikai, ja tiks lietots IESŪKŠANAS režīms), gaisa iesūkšana pārstās darboties ik reizi, kad istabā logs, uz kura ir uzstādīts KIT, ir aizvērts.

• KIT elektriskais pieslēgums ar ierīci ir jāveic kvalificētam un specializētam tehniskajam personālam.

• KIT ir atsevišķi jāsertificē saskaņā ar drošības standartiem, kas attiecas uz sastāvdaļu un tās izmantojumu kopā ar ierīci. Uzstādīšanu ir jāveic saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem, kas attiecas uz mājsaimniecības ierīcēm.

**UZMANĪBU!**

• pieslēdzamā KIT elektroinstalācijai ir jābūt īpaši zema drošības sprieguma ķēdes (SELV) daļai.

• šīs mājsaimniecības ierīces ražotājs neuzņemas atbildību par jebkuriem traucējumiem, bojājumiem, ugunsgrēkiem, kurus izraisa darbības traucējumu problēmas un/vai defekti, un/vai KIT nepareiza uzstādīšana.

## 4.1 Jaudas tabula

| Jaudas līmenis    |              | Gatavošanas veids                            | Izmantotais līmenis<br>(displejā tiek apvienota gatavošanas pieredze un paradumi)                                                                   |
|-------------------|--------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maksimālā jauda   | Boost        | Ātri sasildīt                                | Ideāli, lai īsā laikā pārtikas temperatūra sasniegtu ātru viršanas temperatūru ūdens gadījumā vai, lai ātri uzkarstētu gatavošanas šķidrumu         |
|                   | 8-9          | Cept - vārīt                                 | Ideāli piemērots apbrūnīšanai, gatavošanas uzsākšanai, saldētu produktu cepšanai, ātrai vārīšanai                                                   |
| Liela jauda       | 7-8          | Apbrūnīnāt - vārīt - grilēt                  | Ideāli piemērots cepšanai, vārīšanās uzturēšanai, ēdiena gatavošanai un grilēšanai (īstermiņa, 5-10 minūtes)                                        |
|                   | 6-7          | Apbrūnīnāt - vārīt - sautēt - cept - grilēt  | Ideāli piemērots cepšanai, nelielas vārīšanās uzturēšanai, ēdiena gatavošanai un grilēšanai (vidēja termiņa, 10-20 minūtes), piederumu uzkaršēšanai |
| Vidēja jauda      | 4-5          | Vārīt - sautēt - cept - grilēt               | Ideāli piemērots sautēšanai, īpaši vieglas vārīšanās uzturēšanai, vārīšanai (uz ilgu laiku). Makaronu maisīšanai                                    |
|                   | 3-4          | Varīt - vārīt lēnām - biezināt - maisīt      | Ideāli piemērots lēnai vārīšanai (rīsi, mērce, cepeši, zivis) šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens), makaronu maisīšanai       |
|                   | 2-3          | Varīt - vārīt lēnām - biezināt - maisīt      | Ideāli piemērots lēnai vārīšanai (tilpums ir mazāks par litru: rīsi, mērce, cepeši, zivis) šķidruma klātbūtnē (piem., ūdens, vīns, buljons, piens)  |
| Zema jauda        | 1-2          | Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt | Ideāli sviesta mīkstināšanai, šokolādes delikātai kausēšanai, nelielu apmēru produktu atkausēšanai                                                  |
|                   | 1            | Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt | Ideāli, lai uzturētu karstas tīkko vārītas mazas ēdiena porcijas vai, lai uzturētu ēdiena šķīvju temperatūru un maisītu risoto                      |
| OFF<br>(IZSLĒGTS) | Nulles jauda | Atbalsta virsma                              | Pliīts virsma gaidīšanas vai izslēgtajā režīmā (ir iespējama atlikušā siltuma klātbūtne pēc vārīšanas, par ko liecina H-L-O)                        |

## 4.2 Ēdienu gatavošanas tabula

| Pārtikas kategorija | Trauki un gatavošanas veids | Jaudas līmenis un gatavošanas veids                      |                             |                                            |              |       |
|---------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------|--------------|-------|
|                     |                             | Pirmais posms                                            |                             | Jauda                                      | Otrais posms | Jauda |
|                     |                             |                                                          |                             |                                            |              |       |
| Makaroni, rīsi      | Svaigi gatavoti makaroni    | Ūdens karsēšana                                          | Booster (palielinājums) - 9 | Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana | 7-8          |       |
|                     | Svaigi gatavoti makaroni    | Ūdens karsēšana                                          | Booster (palielinājums) - 9 | Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana | 7-8          |       |
|                     | Vāriti rīsi                 | Ūdens karsēšana                                          | Booster (palielinājums) - 9 | Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana | 5-6          |       |
|                     | Risoto                      | Apbrūnināšana un grauždešana                             | 7-8                         | Gatavošana                                 | 4-5          |       |
| Dārzeni, pākšaugi   | Vārit                       | Ūdens karsēšana                                          | Booster (palielinājums) - 9 | Vārīšana                                   | 6-7          |       |
|                     | Cept                        | Elļas karsēšana                                          | 9                           | Sacepts                                    | 8-9          |       |
|                     | Sildīšana                   | Piederumu karsēšana                                      | 7-8                         | Gatavošana                                 | 6-7          |       |
|                     | Sautēt                      | Piederumu karsēšana                                      | 7-8                         | Gatavošana                                 | 3-4          |       |
|                     | Sacepšana                   | Piederumu karsēšana                                      | 7-8                         | Sacepumu apbrūnināšana                     | 7-8          |       |
| Gaļa                | Cepta                       | Gaļa, apbrūnināta eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6) | 7-8                         | Gatavošana                                 | 3-4          |       |
|                     | Grilētas                    | Pannas iepriekšējā uzkarsēšana                           | 7-8                         | Grilēšana no abām pusēm                    | 7-8          |       |
|                     | Apbrūnināšana               | Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)     | 7-8                         | Gatavošana                                 | 4-5          |       |
|                     | Valgs/sautējums             | Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)     | 7-8                         | Gatavošana                                 | 3-4          |       |
| Zivis               | Grilētas                    | Pannas iepriekšējā uzkarsēšana                           | 7-8                         | Gatavošana                                 | 7-8          |       |
|                     | Valgs/sautējums             | Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)     | 7-8                         | Gatavošana                                 | 3-4          |       |
|                     | Sacepts                     | Elļas vai tauku karsēšana                                | 8-9                         | Sacepts                                    | 7-8          |       |
| Olas                | Ceptas                      | Pannas ar sviestu vai taukiem karsēšana                  | 6                           | Gatavošana                                 | 6-7          |       |
|                     | Omlete                      | Pannas ar sviestu vai taukiem karsēšana                  | 6                           | Gatavošana                                 | 5-6          |       |
|                     | Ar čaulu/vāritas            | Ūdens karsēšana                                          | Booster (palielinājums) - 9 | Gatavošana                                 | 5-6          |       |
|                     | Pankūkas                    | Pannas ar sviestu karsēšana                              | 6                           | Gatavošana                                 | 6-7          |       |
| Mērces              | Tomāti                      | Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)     | 6-7                         | Gatavošana                                 | 3-4          |       |
|                     | Ragū                        | Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)     | 6-7                         | Gatavošana                                 | 3-4          |       |
|                     | Bešamela mērce              | Bāzes sagatavošana (sviesta un miltu kausējums)          | 5-6                         | Uzkarsēt līdz viršanas temperatūrai        | 3-4          |       |
| Kūkas, krēmi        | Olu krēms                   | Uzkarsēt pienu līdz viršanas temperatūrai                | 4-5                         | Uzturēt vieglu viršanu                     | 4-5          |       |
|                     | Pudiņi                      | Uzkarsēt pienu līdz viršanas temperatūrai                | 4-5                         | Uzturēt vieglu viršanu                     | 2-3          |       |
|                     | Rīsu pudiņš                 | Uzsildīt pienu                                           | 5-6                         | Uzturēt vieglu viršanu                     | 2-3          |       |

## 5. Tehniskā apkalpošana

### Plīts virsmas tehniskā apkope

**Uzmanību!** Pirms jebkuras tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbības pārliecinieties, vai gatavošanas zonas ir izslēgtas un siltuma signāllampīņa ir izslēgta.

#### 5.1 Tīrīšana

Plīts virsma jātīra pēc katras lietošanas reizes.

##### **Svarīgi:**

Neizmantojiet abrazīvus sūkļus, tīrīšanas spilventiņus. To lietošana ar laiku var sabojāt stiklu.

Neizmantojiet ķīmiskos kairinātājus, piemēram, cepeškrāsas vai traipu noņemšanas aerosolus.

Pēc katras lietošanas reizes ļaut atdzist plīts virsmai un to tīrīt, lai noņemtu piekaltušas pārtikas atliekas un traipus.

Cukurs vai pārtika ar paaugstinātu cukura saturu bojā plīts virsmu, un tas jānoņem nekavējoties.

Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.

Izmantojiet mīkstu lupatiņu, papīra dvieļus vai speciālu plīts virsmas tīrīšanas produktu (ievērojiet ražotāja norādījumus).

**NEKAD NELIETOT STRŪKLU TVAIKA TĪRĪTĀJUS!!!**

##### **Svarīgi:**

Ja ir notikušas nejaušas noplūdes un no katliem ir pārlīkuši šķidrumi, ir iespējams ieslēgt izplūdes vārstu, kas atrodas produkta apakšējā daļā, lai novērstu jebkurus pārpalikumus un lai varētu veikt tīrīšanu ar maksimālo higiēnas drošību.

##### **Attēls 18**

Lai veiktu pilnīgāku un rūpīgāku tīrīšanu, ir iespējams pilnībā izņemt apakšējo vanniņu.

##### **Attēls 19**

##### **Metāla režģa tīrīšana:**

Grīls jāmazgā ar rokām karstā ūdenī un neitrālu mazgāšanas līdzekli un uzmanīgi jānosusina, lai izvairītos no oksidēšanās parādībām.

### Aspiratora tehniskā apkope

#### Tīrīšana

Tīrīšanas veikšanai lietojiet TIKAI ar neitrālu šķidro mazgāšanas līdzekli samitrinātu drānu. **TĪRĪŠANAI**

**NELIETOJIET RĪKUS VAI DARBARĪKUS!**

Izvairieties no abrazīvu produktu lietošanas.

**NELIETOJIET SPIRTU!**

Tauku filtrs

##### **Notur gatavošanas laikā radītās tauku daļiņas.**

Tas ir jātīra vienu reizi mēnesī (vai, kad filtru piesātinājuma norādīšanas sistēma norādīs šādu nepieciešamību), ar neagresīviem mazgāšanas līdzekļiem, ar roku vai trauku mazgājamā mašīnā zemā temperatūrā un īsā ciklā.

Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā tauku filtrs var zaudēt krāsu, bet tā filtrēšanas raksturlielumi paliek nemainīgi.

##### **Attēls 15**

**Aktīvās Ogles Filtrs – Keramiskais**

**(Tikai filtrējošai versijai)**

**Notur gatavošanas laikā radītās smakas.**

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 uzkarstātā krāsnī 200°C temperatūrā 45 minūtes. Pareiza reģenerācija nodrošina pastāvīgu filtrēšanas efektivitāti 5 gadus.

**Uzmanību!** Nenovietojiet filtrus cepeškrāsas apakšā, bet gan ievietojiet tos uz cepešpannas vidējā augstumā.

**Attēls 17 – 17a – 17b – 17c**

## 5.2 Problēmu novēršana

| KLŪDU KODS                                                      | APRAKSTS                                                          | IESPĒJAMIE IEMESLI                                                                    | KLŪDU NOVĒRŠANA                                                    |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| E2                                                              | Komandu zona nodziest pie pārāk augstas temperatūras              | Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta                                 | Uzgaidiet, līdz plīts virsma atdziest, pirms to atkārtoti izmantot |
| E3                                                              | Nepiemērots trauks                                                | Magnētisko īpašību zudums                                                             | Noņem katlu                                                        |
| E5                                                              | Saziņas problēmas starp lietotāja saskarni un indukcijas moduli.  | Modulis nesaņem elektroenerģiju.<br>Strāvas vads nav pievienots pareizi vai ir bojāts | Atvienojiet plīts virsmu no tīkla un pārbaudiet savienojumu        |
| <b>Visiem citiem kļūdas ziņojumiem</b><br>( E ... U ... C ... ) | Izsauciet tehnisko pakalpojumu dienestu un paziņojiet kļūdas kodu |                                                                                       |                                                                    |

## 5.3 Pakalpojumu dienests

Pirms sazināties ar pakalpojumu dienestu

1. Pārliecinieties, vai nevarat atrisināt problēmu pats, balstoties uz "Traucējumu meklēšana" aprakstītajiem punktiem.
2. Izslēdziet un ieslēdziet ierīci, lai pārliecinātos, vai problēma joprojām pastāv.

Ja **pēc iepriekšminētajām pārbaudēm kļūda nepazūd, sazinieties ar tuvāko pakalpojumu dienestu.**

**Strogo se pridržavajte ovde navedenih uputstava.** Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za probleme, oštećenja ili požare nastale usled nepridržavanja ovih uputstava. Uređaj je namenjen samo za kućnu upotrebu za pripremanje hrane. Nikakvo drugo korišćenje (npr. grejanje prostorije) nije dozvoljeno. Proizvođač ne prihvata odgovornost za neprimereno korišćenje ili za netačno podešavanje funkcija.

**Aparat 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 uređaju.

⚠ Pre instaliranja uređaja, proverite da li su sve komponente neoštećene. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte da nastavite s montažom.

⚠ Proverite celovitost aparata pre nego pristupite postavljanju. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte da nastavite s montažom.

Napomena: Elementi označeni simbolom "(\*)" su dodatni delovi isporučeni samo sa nekim modelima ili elementji koji nisu isporučeni već se moraju kupiti.

## ⚠ 1. Upozorenja

**Pažnja!** Pažljivo sledite sledeća uputstva: ● Uređaj mora biti isključen iz napajanja pre bilo kojeg pokušaja ugradnje. ● Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedeni od strane kvalifikovanog tehničara, u skladu s uputstvima proizvođača i prema lokalnim propisima o sigurnosti. Nemojte da popravljate ili menjate bilo koji deo aparata, osim ako nije izričito navedeno u uputstvima za korišćenje. ● Uzemljenje uređaja je obavezno po zakonu. ● Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da omogućí povezivanje uređaja ugrađenog u kuhinjski element na električnu mrežu. ● Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, treba koristiti dvopolni prekidač u skladu 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 završetka ugradnje, električni delovi ne smeju biti dostupni korisniku. ● Uređaj i dostupni delovi prilikom upotrebe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodirnete grejne elemente. ● Budite oprezni da se deca ne igraju s aparatom; držite decu podalje od aparata i držite ih pod nadzorom, budući da se aparat i njegovi dostupni delovi mogu veoma da zagreju prilikom korišćenja. ● Korisnici pejsmejkera i aktivnih implantata moraju pre upotrebe indukcijske ploče za kuvanje proveriti da je njihov stimulator kompatibilan s uređajem. ● Za vreme i nakon upotrebe, ne dodirujte grejne elemente uređaja. ● Izbegavajte kontakt s odećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se sve komponente aparata ne ohlade dovoljno jer to predstavlja rizik od požara. -Ne stavljajte zapaljivi materijal na uređaj ili u njegovu blizinu. ● Pregrejana mast i ulje su lako zapaljivi. Nadgledajte kuvanje hrane bogate mašću i uljem. -Ako je površina napuknuta, ugasite uređaj kako biste izbegli mogućnost od strujnog udara. ● Aparat 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 treba nadgledati. Kratki procesi kuvanja moraju biti neprekidno nadgledani. ● NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umesto toga, isključite uređaj i ugasite vatru, na primer, pomoću poklopca ili protivpožarnog 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 pregrijati. ● Pre spajanja aparata na električnu mrežu: proverite ploču sa podacima (na donjem delu uređaja) kako biste se uverili da napon i snaga odgovaraju mrežnim i da je utičnica pogodna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalifikovanog električara.


**Važno:** ● Posle upotrebe, isključite ploču za kuvanje preko kontrolne ploče i ne naslanjajte se na detektor posuda za kuvanje. ● Izbegavajte prosipanje tečnosti i prilikom njihovog zagrevanja smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grejne elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili su bez posuda. ● 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 aparat. ● 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, uređaj će automatski smanjiti nivo snage u određenom delu ploče za kuvanje. ● Pre bilo kakve radnje čišćenja ili održavanja, odspojite aparat iz električne mreže uklanjajući utikač ili isključujući

glavni prekidač u kući. ● Za sve operacije instalacije i održavanja koristite rukavice. ● Uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim i mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su obučeni o bezbednom načinu upotrebe uređaja i razumeju opasnosti do kojih može doći. ● Deca treba da budu pod nadzorom kako bi se obezbedilo da se ne igraju s uređajem. ● Deca ne smeju da vrše čišćenje i održavanje bez nadgledanja. Mesto mora biti dovoljno provetreno kad se aparat koristi istovremeno s drugim aparatima s gasnim izgaranjem ili drugim gorivima. ● Aparat se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MESEČNO), te strogo pratite ono što je naznačeno u uputstvima za održavanje. ● Ako ne pratite pravila čišćenja aparata i zamene i čišćenja filtera postoji rizik 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 pregrijanog ulja. ● PAŽNJA: Kada se koristi ploča za kuvanje, dostupni delovi aparata se mogu pregrijati. ● Pažnja! Ne priključujte uređaj 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 uređaja za izgaranje gasa ili drugih goriva. ● Nikada nemojte koristiti aparat bez da je rešetka

ispravno montirana! ● Koristite samo vijke za pričvršćivanje koji su priloženi uz aparat za postavljanje ili, ako nisu priloženi, kupite vijke odgovarajućeg tipa. Koristite vijke ispravne dužine, koji su navedeni u vodiču za instalaciju. ● Kada ovaj aparat radi zajedno s drugim uređajima koji se napajaju nekom energijom koja nije električna, negativni pritisak u sobi ne sme preći 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bara). ● Važno je da sačuvate ova uputstva za buduću upotrebu u svakom trenutku. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premeštanja aparata, pobrinite se da uputstva ostanu sa aparatom.

Ovaj uređaj označen je u skladu s Evropskom direktivom 2012/19/EZ - UK SI 2013 No3113, o otpadu električne i elektronske opreme (WEEE). Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih



negativnih posledica za okolinu i zdravlje. Simbol  na proizvodu ili na dokumentima koji prate proizvod pokazuje da se ovaj aparat 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.

Uređaj 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 (elektromagnetska kompatibilnost): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Saveti za pravilnu upotrebu kako bi se smanjio uticaj na okolinu: Kada počnete kuvanje, uključite aparat na minimalnu brzinu, ostavljajući je uključeno 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, ugljeniče filter/re. Za održavanje efikasnijim filtera za mast, po potrebi ga očistite. Da bi optimizovali efikasnost i smanjili buku, koristite maksimalni presek sistema kanala, opisan u ovom priručniku.

## 2. Korištenje

### Upotreba ploče za kuvanje

Sistem indukcijskog kuvanja zasniava se na fizičkom fenomenu magnetne indukcije. Ključno obeležje ovog sistema je direktan prenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti:

U uporedbi s električnim pločama za kuvanje, vaša indukcijska ploča je:

- Sigurnija: niža temperatura na staklenoj površini.
- Brža: kraće vreme zagrevanja hrane.
- Preciznija: ploča odmah reaguje na vaše naredbe.
- Efikasnija: 90% apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuvanje sklonite sa ploče, prenos topline se odmah prekida i tako se izbegava nepotreban gubitak topline.

### 2.1 Posude za kuvanje



Koristite samo posude sa oznakom .

#### Važno:

da bi izbegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

- posude sa neravnim dnom;
  - metalne posude sa emajliranim dnom;
  - 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:
- je dno potpuno od feromagnetnog materijala. U suprotnom, smanjuje se i efikasnost prenosa toplote i njena ujednačenost, pri čemu temperature površine posude/lonca nisu pogodine za kuvanje.

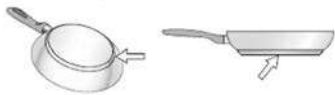


- Dno ne sadrži aluminijum: suđe se ne zagreva i induktori ne mogu prepoznati.



- Dno koje nije ravno ili je sa hrapavom površinom. Takva dna oduzimaju kontaktnu površinu između induktora i posuda, smanjujući efikasnost i pogoršavajući iskustvo kuvanja.





DA!

**Važno:** nikada ne stavljajte vruće lonce i tave na površinu kontrolne ploče.

### 2.1.1 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.

### 2.1.2 Preporučeni dijametri dna posuda

**VAŽNO:** ako posude nisu tačnih dimenzija, zone za kuvanje se neće uključiti.

Kako biste proverili **minimalni prečnik posude** pogodne za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

Za postizanje najboljih rezultata, preporučuje se:

- Upotreba posuda za kuvanje i tava sa dnom jednake veličine kao što je zona za kuvanje.
- Kada god je moguće držite poklopac na posudama za vreme kuvanja, posebno za lonce preko 22 cm visine.
- Postavite posudu u sredinu zone za kuvanje nacrtane na ploči za kuvanje.

### Upotreba kape

Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za izvlačenje i evakuaciju vazduha ili za filtriranje za unutrašnju recirkulaciju.



Usisna verzija

Sl. 7

Para se evakuše napolje kroz niz cevi (moraju se kupiti odvojeno) pričvršćenih na isporučenu priрубnicu za spajanje. Prečnik izduvne cevi mora biti jednak prečniku prstena za povezivanje:

- u slučaju pravougaonog izlaza 222 x 89 mm
- u slučaju okruglog izlaza Ø 150 mm (\*)

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru usisne verzije, u ilustrovanom delu ovog priručnika. Priključite proizvod na cevi i odvodne rupe na zidu s prečnikom koji odgovara prečniku izlaznog vazduha (prirubnici).

Upotreba cevi i rupa na zidu s manjim prečnikom će rezultirati smanjivanjem usisne efikasnosti i drastičnim povećavanjem nivoa buke.

Zbog toga, ne prihvata se nikakva odgovornost.

⚠ Koristite najkraći mogući kanal.

⚠ Koristite kanal sa što manje zavoja (maksimalni ugao zavoja: 90°).

⚠ Izbegavajte drastične promene prečnika cevi.



Filtrirajuća verzija

Sl. 10

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 ormarica. Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru filtrirajuće verzije, u ilustrovanom delu ovog priručnika. 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.

### 3. Instalacija

• Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijalizovanog osoblja.

Ovaj uređaj 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.



### 3.1 Električno povezivanje

Sl. 3

• Isključite aparat iz električne mreže. • Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje upoznato sa važećim standardima instalacije i sigurnosti. • Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštovanja smernica navedenih u ovom poglavlju. • Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuvanje sa radne ploče. • Proverite da li napon naveden na pločici na donjem delu uređaja odgovara naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se uređaj instalirati. •

Ne koristite produžne kablove. ● Električni kabl za uzemljenje mora da bude 2 cm duži od ostalih kablova. ● U slučaju da uređaj nije opremljen kablom za upotrebu 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 točki ne sme da dosegne temperaturu za 50°C višu od sobne temperature. ● Uređaj je namenjen za trajno spajanje na električnu mrežu.

● **Pažnja!** Pre ponovnog povezivanja na mrežu i provere ispravnog rada, uvek proverite da li je mrežni kabal ispravno montiran. ● **Pažnja!** Zamena kabla za međusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlašćenog servisera ili od osobe sa sličnom kvalifikacijom.

Napomena: 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.

### 3.3 Montaža

#### 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 unutar ambalaže (zbog prevoza) nema pratećeg materijala (na primer, kesice sa vijcima, garancije i sl.), koji se mora ukloniti i čuvati.
- Takođe proverite da li je u blizini zone ugradnje dostupna električna utičnica

#### Osobine nameštaja predviđenog za ugradnju:

- Proizvod se ne može ugraditi iznad frižidera, mašine za suđe, šporeta, 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.

**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.

Sl. 1B-2B

**Pažnja!** Instalacija vijaka i zatvarača koja nije u skladu sa ovim uputstvima može dovesti do rizika vezanih za električnu energiju.

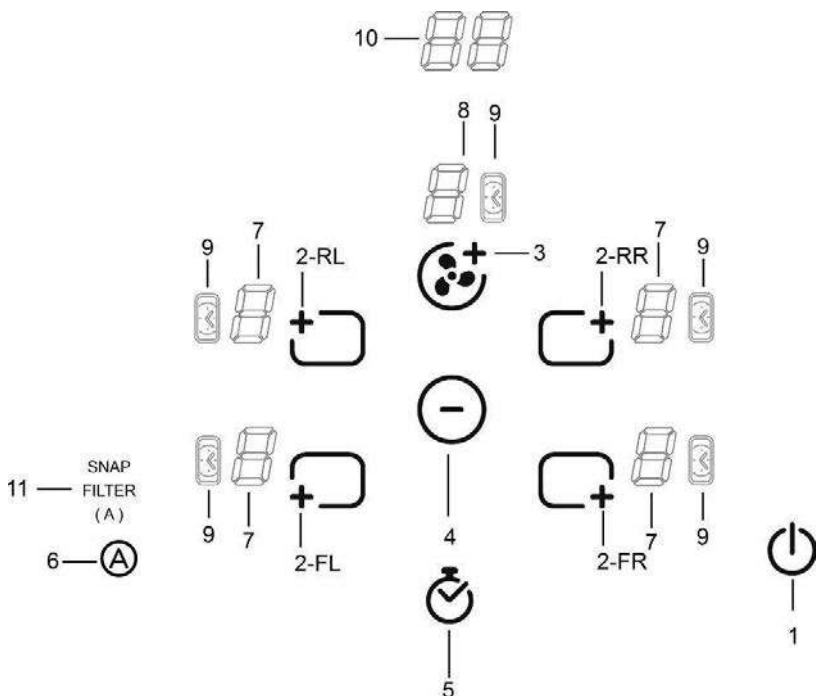
Napomena: za pravilnu ugradnju proizvoda preporučujemo umatanje cevi sa lepkom koje ima sledeće karakteristike:

- meki, elastični, PVC film s lepkom na akrilnoj osnovi
- poštuje propise DIN EN 60454
- usporivač plamena
- odlična otpornost na starenje
- otporan na promene temperature
- upotrebljiv pri niskim temperaturama

## 4. Funkcionisanje

### Upravljačka ploča

Napomena: Za izbor komandi dovoljno je dotaknuti (pritisnuti) odgovarajuće simbole.



Tipke

1. ON/OFF ploče za kuvanje/ kape za ploču za kuvanje
2. Izbor zone za kuvanje  
Povećanje Power Level (nivoa snage)
3. Povećanje brzine (snage) usisavanja
4. Smanjenje Power Level (nivoa snage)  
Smanjenje brzine (snage) usisavanja  
Smanjenje vremena Timer (merača vremena)
5. Aktiviranje Timer (merača vremena)  
Povećanje vremena Timer (merača vremena)
6. Aktiviranje automatskih funkcija  
Resetovanje zasićenja filtera

Ekran / LED

7. Prikaz Power Level (nivoa snage)
8. Prikaz brzine (snage) usisavanja
9. Indikator aktivnog Timer (merača vremena)
10. Indikator vremena Timer (merača vremena)
11. Indikator funkcije automatskog usisavanja  
Indikator potrebna asistencija za filtere  
Indikator rada sa SNAP


## UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

**Pre početka** potrebno je znati:

Sve funkcije ove ploče za kuvanje osmišljene su u skladu sa najstrožim merama sigurnosti

Zbog toga:

- Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski **deaktiviraju, kada na ploči nisu prisutne posude ili kada su iste loše postavljene.**
- U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrano podešavanje zahteva dodatno postavljanje koje nije izvršeno (npr.: "**Uključite ploču za kuvanje**" bez "Odaberite zonu za kuvanje" i "Temperatura rada", ili "Funkcije Lock (zaključaj)" ili "Timer (merač vremena)").

 **Pažnja!** U slučaju (na primjer) dugotrajne upotrebe, gašenje zone za kuvanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na prikazu zone za kuvanje pojaviti će se simbol "**H**" koji označava tu fazu.

Sačekajte da se simbol na prikazu isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

Prikaz zone za kuvanje

Na ekranima zona za kuvanje prikazuje se:

|                                                                      |                |
|----------------------------------------------------------------------|----------------|
| Zona za kuvanje uključena                                            | <b>0</b>       |
| Power Level (nivo snage)                                             | <b>1...9-P</b> |
| Indikator preostale topline                                          | <b>H</b>       |
| Detektor posude                                                      | <b>U</b>       |
| Aktivirana funkcija "Bridge" (most)                                  | <b>Π</b>       |
| Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom) | <b>U</b>       |
| Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)                       | <b>L</b>       |

### Karakteristike ploče za kuvanje

#### ● Safe Activation (sigurna aktivacija)

Proizvod se aktivira samo u prisustvu posude u kuvanje; proces zagrevanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili uklanjanja posude.

#### ● Pot Detector (detektor posude)

Uređaj automatski detektuje prisutnost posuda za kuvanje.

#### ● Safety Shut Down (sigurno gašenje)

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuvanje ima maksimalno vreme rada, koje ovisi o nivou postavljene snage.


#### ● Indikator preostale topline

Pri isključivanju jedne ili više zona kuvanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizuelnim signalom na ekranu odgovarajućeg područja, preko simbola "**H**".


Rad

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najpre morate aktivirati željeno područje

#### ● Uključivanje


Pritisnite (dotaknite)  **ON/OFF ploče za kuvanje/ kape** Svetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuvanje/ kapa spremna za upotrebu  
Ponovno pritisnite za **isključivanje**  
Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.


#### ● Prikaz zone za kuvanje

Pritisnite (dotaknite) tipku za izbor , koja odgovara željenoj zoni za kuvanje.

#### ● 9 Power Level (nivo snage)

Ploča za kuvanje ima 9 nivoa snage


Pritisnite (dotaknite) tipku za izbor , za povećavanje nivoa snage;

Pritisnite (dotaknite) tipku za izbor , za smanjivanje nivoa snage;


Nivo snage se prikazuje na ekranu odabranog područja: "**1...9**".

#### ● Power Booster (povećavanje snage)

Proizvod je opremljen dodatnim nivoom snage (iznad nivoa **9**), koji ostaje aktivan u toku od 5 minuta, posle čega se snaga vraća na prethodni nivo.

Pritisnite (dotaknite) tipku za izbor , za povećavanje nivoa snage (iznad nivoa **9**) i aktivirajte Power Booster  
Nivo snage Power Booster je prikazan na ekranu zone sa simbolom "**P**".

NAPOMENA: zona kuvanja  (SL.19), nema tajmer za Power Booster;

za isključivanje Power Boostera pritisnite 


### ● **Bridge Zones (most područja)**


zone za kuvanje, zahvaljujući funkciji Bridge, mogu raditi u kombinovanom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu kuvanja sa istim nivoom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuvanje i sa posudama velikih dimenzija.

Može se koristiti u kombinaciji prednja zona za kuvanje "Master" sa odgovarajućom zadnjom zonom za kuvanje "Sekundarna"

(za proveru na kojim područjima je predviđena ova funkcija, pogledajte ilustrovani deo ovog priručnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- odaberite "Master" zonu za kuvanje   
(koja mora imati nivo snage 0)

- držite pritisnutim  sve dok se ne čuje zvučni signal, nakon čega će se pojaviti trepereći "7" na ekranu (7) "Sekundarne" zone kuvanja  
- odaberite "Sekundarnu" zonu kuvanja u roku od 3 sekunde

- postavite nivo snage  zone kuvanja "Master", koja se prikazuje na odgovarajućem ekranu (7)  
Napomena: za isključivanje funkcije Bridge dovoljno je postaviti zonu kuvanja na temperaturu "0".

### ● **Temperature Manager (upravljanje temperaturom)**

Temperature Manager je kontrolna funkcija koja dozvoljava održavanje topline na stalnoj temperaturi i optimizovanom nivou snage između 0 i 1; idealna je za čuvanje spremljene hrane toplom.

Funkcija Temperature Manager se aktivira prvim pritiskom

tipke 

Na ekranu zone koja radi u funkciji Temperature Manager se pojavljuje simbol "U".

### ● **Child Lock (funkcija zaključavanja)**

Child Lock (funkcija zaključavanja) onemogućuje da deca mogu slučajno uključiti zone kuvanja i zonu usisa, onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije.

Child Lock se može aktivirati samo kada je uređaj uključen, ali kada su zone za kuvanje (i zona usisa) isključene.

**Aktiviranje:**

• pritisnuti i držati istovremeno  (FR) i 

• zatim ponovno i selektor  (2-FR); zvučni signal označuje da je funkcija Child Lock aktivirana i prikazuje se oznaka "L" na ekranu (7).

**Deaktiviranje:**



• pritisnuti i držati istovremeno  (2-FR) i 

• zatim ponovno 

zvučni signal označuje da je funkcija Child Lock deaktivirana i nestaje oznaka "L" sa ekrana (7).

**Privremeno deaktiviranje:** moguće je koristiti jednu od zona za kuvanje čak i sa aktiviranom Funkcijom zaključavanja


**Postupite na sledeći način:**

• pritisnuti i držati istovremeno  (2-FR) e 

Sada je moguće normalno koristiti zone za kuvanje Child Lock ponovno će se aktivirati nakon gašenja ploče za kuvanje.

### ● **Timer (merač vremena)**

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuvanje (i područje usisa). Po isteku postavljenog vremena, zone kuvanja (ili zone usisa) se automatski isključuju i korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Timer se aktivira pritiskom na simbol   
čim merač vremena završi odbrojavanje emituje se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo koje tipke na ploči), dok ekran (10) treperi, sa simbolom "00".

#### **Podešavanje funkcije Timer ploče za kuvanje**

• Odaberite zonu za kuvanje 

• Pritisnite  kako biste pristupili funkciji podešavanja.  
• Podesite vreme trajanja funkcije Timer:

pritisnite tipku za izbor , kako biste povećali vreme automatskog isključivanja

pritisnite tipku za izbor , kako biste smanjili vreme automatskog isključivanja


Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuvanje.

Napomena: Svaka zona za kuvanje može imati drugačije postavljen Timer; na ekranu (10) će se pojaviti, na 10 sekundi, odbrojavanje poslednje odabrane zone, nakon čega se prikazuje odbrojavanje sa manjim vremenom.

#### **Za isključivanje funkcije Timer:**


• postavite il vrednost merača vremena na "0", pomoću



• isključite ploču za kuvanje, pomoću 

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

Napomena: pored zone za kuvanje, kada se koristi Timer,

pojavljuje se simbol 

### ● **Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja)**

Funkcija Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) je nezavisna od zona za kuvanje (i zone usisa). Po isteku postavljenog vremena, korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Funkcija Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) se


aktivira pritiskom 

Napomena : za podešavanje funkcije Egg Timer sledite isti postupak kao i za funkciju Timer.

### ● **Power Limitation (ograničenje snage)**

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju.

Napomena : podešavanje se mora izvršiti, bez pritiskanja

dugmeta  u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže, u roku od 2 minute.

#### Za podešavanje funkcije Power Limitation :

- pritisnite 

- držite i dalje pritisnutim  pritisnite i otpustite   
- emituje se kratki zvučni signal

- držite i dalje pritisnutim  pritisnite i otpustite  (2-FL)

- u ovom trenutku možete otpustite tipku 

- ekran (7) zone FL prikazuje naizmeničnim redosledom simbole "C" i "0", koji označavaju da je moguće izvršiti postavku
- ekran (7) zone RL prikazuje postavke struje\*\*  
0 = 7,4 KW  
1 = 3,1 KW  
2 = 4,5 KW

\*\* zadana postavka je 7,4 KW

- za promenu postavki funkcije Power Limitation pritisnite


 (2-FL)

- za memorisanje izvršenog izbora pritisnite , na 2 sekunde; emituje se dugi zvučni signal, kao potvrda izvršene postavke.

- pritisnite , za izlaz iz funkcije

## UPORABA KAPE


### ● **Uključivanje**


Pritisnite (dodirnite)  ON/OFF ploče za kuvanje/ kape  
Svetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuvanje/ kapa spremna za upotrebu  
Ponovno pritisnite za isključivanje  
Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

### ● **Uključivanje kape:**

Pritisnite (dotaknite) taster za izbor  za uključivanje kape


### ● **Brzina (snaga) usisavanja**

pritisnite (dotaknite) taster za izbor , za povećavanje brzine (snage) usisavanja (0-10);


pritisnite (dotaknite) taster za izbor , za smanjivanje brzine (snage) usisavanja (10-0);

### ● **Timer (merač vremena)**

Timer (merač vremena) se aktivira, pri bilo kojoj brzini,


pritisnom na simbol 

na ekranu (10) se prikazuje odbrojavanje,

na ekranu (9) pojavljuje se simbol 

### **Podešavanje funkcije Timer (merač vremena), za kapu**

Moguće je intervenisati i menjati unapred postavljena vremena isključivanja kape. Promjena se vrši kada je Timer (merač vremena) uključen.

• Pritisnite  kako biste povećali vreme automatskog isključivanja

• Pritisnite  kako biste smanjili vreme automatskog isključivanja

### ● **Pokazatelj zasićenja filtera**

Kapa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtera:

Filter za mast

LED "FILTER"(11) se uključuje

Filter za miris s aktivnim ugljenom

LED "FILTER"(11) treperi

### ● Resetovanje zasićenja filtera

DPosle izvršenog održavanja filtera (za mast i/ili s aktivnim

ugljenom) dugo pritisnite taster ;

LED "FILTER" se isključuje i vraća brojač nulu.

### ● Aktiviranje pokazivača zasićenja filtera za miris sa aktivnim ugljenom

Ovaj pokazivač je obično isključen.

Za njegovo uključivanje postupite na sledeći način:

- uključite usisnu ploču preko ;
- sa isključenim motorom i zonama za kuvanje, pritisnite i

držite pritisnutim .

- "FILTER" se uključuje, zatim se isključuje, što znači da je došlo do deaktiviranja.

### ● Deaktiviranje pokazivača zasićenja filtera za miris sa aktivnim ugljenom

ponovite prethodno opisanu radnju za aktiviranje


"FILTER" trepće, zatim se isključuje, što znači da je došlo do deaktiviranja.

### ● Automatski rad kape sa SNAP<sup>®</sup>

Za povezivanje između kape i SNAP<sup>®</sup> uređaja, pogledajte priručnik isporučen sa uređajem SNAP<sup>®</sup> ili posetite [www.elica.com](http://www.elica.com).

Napomena: SNAP<sup>®</sup> je dodatni uređaj za usisavanje, sposoban za rad zajedno sa kapom.

Za aktiviranje ove funkcije

Kratko pritisnite , LED "(A)" i LED SNAP (11) se uključuju i to pokazuje da kapa radi u ovom načinu rada.

**Uređaj je dizajniran da se koristi zajedno sa KOMPLETOM senzora za prozor (ne isporučuje se od strane proizvođača).**

Instalacijom KOMPLETA senzor za prozor (samo u slučaju upotrebe u načinu rada USISAVANJE), usisavanje vazduha prestaje svaki put kada je prozor u sobi, na kojem je KOMPLET instaliran, zatvoren.

• **Električno priključivanje KOMPLETA na uređaj mora obaviti kvalificirano i specijalizirano tehničko osoblje.**

• KOMPLET mora biti posebno sertifikovan u skladu sa bezbednosnim standardima koji se odnose na komponentu i njezinu upotrebu sa uređajem. Instalacija se mora izvršiti u skladu sa važećim propisima za kućne instalacije.

#### PAŽNJA:

• kablovi KOMPLETA koji se priključuje na uređaj moraju biti deo sertifikiranog kruga sa vrlo niskim sigurnosnim naponom (SELV).

• Proizvođač ovog uređaja odbija bilo koju odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja, požare uzrokovane nedostacima i/ili neispravnim radom i/ili nepravilnim instaliranjem KOMPLETA.

## 4.1 Tablica snage

| Nivo snage       |            | Vrsta kuvanja                                                       | Korišćenje nivoa<br>(oznaka sledi iskustvo i navike kuvanja)                                                                                                  |
|------------------|------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maksimalna snaga | Boost      | Brzo podgrevanje                                                    | Idealno za podizanje temperature hrane u kratkom vremenu do brzog ključanja vode ili za brzo podgrevanje tečnosti za kuvanje                                  |
|                  | 8-9        | Prženje – kuvanje                                                   | Idealno za lagano prženje, započinjanje kuvanja, pripremu zamrznute hrane, brzo ključanje                                                                     |
| Visoka snaga     | 7-8        | Lagano podgrevanje– zaprška - kuvanje – gril                        | Idealno za zaprške, održavanje ključanja, dugo kuvanje i gril (za kraće trajanje, 5-10 minuta)                                                                |
|                  | 6-7        | Lagano podgrevanje – dugo kuvanje – kuvanje gulaša – zaprška – gril | Idealno za lagano prženje, održavanje laganog ključanja, dugo kuvanje i gril (za srednje vreme trajanja, 10-20 minuta), prethodno podgrejati dodatne elemente |
| Srednja snaga    | 4-5        | Dugo kuvanje – kuvanje gulaša – lagano podgrevanje – gril           | Idealno za kuvanje gulaša, zadržavanje delikatnih ključanja, dugo kuvanje (za dugo vreme trajanja), lagano podgrevanje pri pripremi testenine                 |
|                  | 3-4        | Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –lagano zakuvavanje   | Idealno za dugo kuvanje (riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tečnosti (npr. voda, vino, temeljac, mleko), lagano podgrevanje pri pripremi testenine        |
|                  | 2-3        | Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –lagano zakuvavanje   | Idealno za dugo kuvanje (manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tečnosti (npr. voda, vino, temeljac, mleko)                             |
| Niska snaga      | 1-2        | Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje  | dealno za omekšavanje maslaca, lagano rastapanje čokolade, odmrzavanje proizvoda manjeg obima                                                                 |
|                  | 1          | Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje  | Idealno za održavanje topline manjih količina tek pripremljene hrane, na temperaturi za posluživanje, i za dovršavanje rižota                                 |
| OFF              | Snaga nula | Površina za odlaganje                                               | Ploča za kuvanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuvanja, označeno s H-L-O)                                                |



4.2 Tablica za kuvanje

| Kategorija namirnice | Jelo ili vrsta kuvanja  | Nivo snage i način kuvanja                                  |           |                                                  |       |
|----------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------|-------|
|                      |                         | Prva faza                                                   | Snaga     | Druga faza                                       | Snaga |
| Testenina, riža      | Sveža testenina         | Podgrevanje vode                                            | Booster-9 | Kuvanje testenine i <b>zadržavanje ključanja</b> | 7-8   |
|                      | Sveža testenina         | Podgrevanje vode                                            | Booster-9 | Kuvanje testenine i <b>zadržavanje ključanja</b> | 7-8   |
|                      | Kuvana riža             | Podgrevanje vode                                            | Booster-9 | Kuvanje testenine i <b>zadržavanje ključanja</b> | 5-6   |
|                      | Rižoto                  | Zaprške i tostiranje                                        | 7-8       | Kuvanje                                          | 4-5   |
| Povrće               | Lagano kuvanje          | Podgrevanje vode                                            | Booster-9 | Lagano kuvanje                                   | 6-7   |
|                      | Prženje                 | Podgrevanje ulja                                            | 9         | Prženje                                          | 8-9   |
|                      | Brzo prženje uz mešanje | Podgrevanje dodatnih elemenata                              | 7-8       | Kuvanje                                          | 6-7   |
|                      | Gulaš                   | Podgrevanje dodatnih elemenata                              | 7-8       | Kuvanje                                          | 3-4   |
|                      | Zaprške                 | Podgrevanje dodatnih elemenata                              | 7-8       | <b>Zažučivanje</b> zaprške                       | 7-8   |
| Meso                 | Pečenje                 | <b>Pečenje mesa s uljem</b><br>(ako je s maslacem, snaga 6) | 7-8       | Kuvanje                                          | 3-4   |
|                      | Priprema na žaru        | Podgrevanje posude                                          | 7-8       | Gril na obe strane                               | 7-8   |
|                      | Zažučivanje             | <b>Zažučivanje s uljem</b><br>(ako je s maslacem snaga 6)   | 7-8       | Kuvanje                                          | 4-5   |
|                      | Supe/gulaš              | <b>Zažučivanje s uljem</b><br>(ako je s maslacem snaga 6)   | 7-8       | Kuvanje                                          | 3-4   |
| Riba                 | Priprema na žaru        | Podgrevanje posude                                          | 7-8       | Kuvanje                                          | 7-8   |
|                      | Supe/gulaš              | <b>Zažučivanje s uljem</b><br>(ako je s maslacem snaga 6)   | 7-8       | Kuvanje                                          | 3-4   |
|                      | Prženje                 | Podgrevanje ulja ili masnih sastojaka                       | 8-9       | Prženje                                          | 7-8   |
| Jaja                 | Pržena jela             | Podgrevanje tave s maslacem ili masnim sastojcima           | 6         | Kuvanje                                          | 6-7   |
|                      | Omlet                   | Podgrevanje tave s maslacem ili masnim sastojcima           | 6         | Kuvanje                                          | 5-6   |
|                      | Kuvano/tvrdo kuvano     | Podgrevanje vode                                            | Booster-9 | Kuvanje                                          | 5-6   |
|                      | Palačinke               | Podgrevanje tave s maslacem                                 | 6         | Kuvanje                                          | 6-7   |
| Umaci                | Paradajz                | <b>Zažučivanje s uljem</b><br>(ako je s maslacem snaga 6)   | 6-7       | Kuvanje                                          | 3-4   |
|                      | Ragu                    | <b>Zažučivanje s uljem</b><br>(ako je s maslacem snaga 6)   | 6-7       | Kuvanje                                          | 3-4   |
|                      | Bešamel                 | Priprema baze (otapanje maslaca i brašna)                   | 5-6       | Dostizanje laganog ključanja                     | 3-4   |
| Slatkiši, kreme      | Slastičarska krema      | Uzavrivanje mleka                                           | 4-5       | Održavanje laganog ključanja                     | 4-5   |
|                      | Puding                  | Uzavrivanje mleka                                           | 4-5       | Održavanje laganog ključanja                     | 2-3   |
|                      | Riža na mleku           | Podgrevanje mleka                                           | 5-6       | Održavanje laganog ključanja                     | 2-3   |

## 5. Održavanje

### Održavanje ploče za kuvanje

**Pažnja!** Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuvanje isključene i da je svetlosni indikator topline nestao.

#### 5.1 Čišćenje

Ploča za kuvanje se mora očistiti posle svakog korišćenja.

##### **Važno:**

Ne koristite abrazivne **sundere** i četkice. Njihovom upotrebom bi se, vremenom, moglo oštetiti staklo. Nemojte koristiti hemijske, iritirajuće deterdžente kao na primer sprej za čišćenje reme i sredstvo za uklanjanje mrlja.

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane.

Šećer i proizvodi sa visokim udelom šećera oštećuju ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti.

Sol, šećer i pesak mogu ogrebat staklenu površinu.

Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputstava Proizvođača)

#### **NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!**

##### **Važno:**

U slučaju slučajnih i velikih prosipanja tečnosti iz posude moguće je intervenisati preko ispusnog ventila koji se nalazi na dnu uređaja, kako bi se uklonili svi ostaci i obavilo čišćenje s maksimalnom higijenskom sigurnošću.

Sl. 18

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu

Sl. 19

#### **Čišćenje metalne rešetke:**

Rešetka se mora ručno prati vrućom vodom i neutralnim deterdžentom i pažljivo osušiti kako bi se izbegle pojave oksidacije.

### Održavanje kape

#### **Čišćenje**

Za čišćenje koristite **ISKLUČIVO** vlažnu krpu i tečne neutralne deterdžente. **ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!**

Izbegavajte uporabu abrazivnih proizvoda. NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!

Filter za mast

#### **Zadržava čestice masti nastale kuvanjem.**

Mora se čistiti jednom mesečno (ili kada to zahteva sistem indikatora zasićena filtera), sa blagim deterdžentima, ručno ili u mašini za suđe, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu.

Prilikom pranja u mašini za suđe, metalni filter može izbledeti, ali njegova filterska svojstva se ne menjaju.

Sl. 15

#### **Aktivās Ogles Filtrs – Keramiskais**

##### **(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 zagrejanj 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.

Sl. 17 – 17a – 17b – 17c

## 5.2 Pretraživanje kvarova

| KOD GREŠKE                                              | OPIS                                                                      | MOGUĆI UZROCI                                                                                          | OTKLANJANJE GREŠKE                                |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| E2                                                      | Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature                        | Unutrašnja temperatura električnih delova je previsoka                                                 | Sačekajte da se ploča ohladi pre ponovne upotrebe |
| E3                                                      | Neodgovarajuća posuda                                                     | Gubitak magnetskih osobina                                                                             | Sklonite posudu                                   |
| E5                                                      | Problemi komunikacije između korisničkog interfejsa i indukcijskog modula | Električna energija ne dolazi do modula;<br>Kabal za napajanje nije ispravno povezan ili je neispravan | Odspojite ploču od mreže i proverite kabal        |
| Za sve ostale poruke o greškama<br>(E ... U ... C ... ) | Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara                 |                                                                                                        |                                                   |

## 5.3 Servisna služba

Pre nego što kontaktirate Službu za korisnike:

1. Proverite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u "Pretraživanje kvarova"

2. Ugasite i ponovno upalite uređaj da proverite da li problem i dalje postoji.

Ako i nakon gore navedenih provera problem i dalje postoji, obratite se **najbližjoj 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.**

ⓘ Pazljivo preberite navodila: pomembni so podatki o namestitvi, 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.

Opomba: S simbolom "(\*)" označeni deli spadajo med dodatno opremo, ki je priložena le nekaterim modelom, ali pa to deli, ki jih lahko kupite.

## ⚠ 1. Opozorila

Pozor! Strogo upoštevajte naslednja navodila: ● **Pred kakršnimi koli inštalacijskimi deli je treba aparat 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 aparata, če ni tako izrecno navedeno v priročniku za uporabo. ● Ozemljitev aparata je po zakonu obvezna. ● Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da lahko aparat 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 namestitvev. ● Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic. ● Ko je

namestitvev končana, električne komponente ne smejo biti dostopne uporabniku. ● Sam aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Ne dotikajte se grelnih elementov. ● Pazite, da se otroci ne igrajo z aparatom; 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 kuhalne plošče pomembno, da je njihov stimulator združljiv z aparatom. ● Med in po uporabi se ne dotikajte grelnih elementov aparata. ● Izognite se stiku s krpami ali drugimi vnetljivimi materiali, dokler niso vsi sestavni deli aparata dovolj ohlajeni, tveganje požara. ● Na aparat ali v njegovo bližino ne odlagajte vnetljivih snovi. ● Pregreta maščoba in olje se zlahka vnameta. Pripravo jedi z obilo maščobe ali olja stalno nadzirajte. ● Če opazite, da je površina poškodovana, izključite aparat, da se izognete možnosti električnega udara. ● Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje. ● Nenadzorovano kuhanje na kuhlani plošči z oljem ali maščobo je lahko nevarno in povzroči požare. ● Kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. ● Ognja NIKOLI ne gasite z vodo. Pogasite požar na aparatu in zadušite plamene, na primer s pokrovko ali s požarno odejo. Nevarnost požara: na kuhlano površino ne odlagajte predmetov. ● Ne uporabljajte parnih čistilnikov, nevarnost električnega udara. ● Na površino kuhalne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in

pokrovi, ker bi se lahko pregreli. ● Preden aparat priključite v električno omrežje: preverite podatkovno tablico (nameščeno na dnu aparata) in se prepričajte, da napetost in moč ustrežata napetosti omrežja in da je priključna vtičnica primerna. V primeru dvomov se posvetujte s kvalificiranim električarjem.


Pomembno: ● Po uporabi izključite kuhalno 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. ● Grelne 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 aparat. ● Nikoli ne segrevajte pločevink ali konzerv s hrano, ne da bi jih pred tem odprli, saj jih lahko raznese! To opozorilo velja tudi za vse druge vrste kuhalnih 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 kuhalno ploščo in morajo biti v središču. V nobenem primeru med lonec in kuhalno ploščo ne vstavljajte drugih predmetov. ● Če je temperatura previsoka, aparat samodejno zniža stopnjo moči kuhališč. ● Pred vsakim postopkom čiščenja ali vzdrževanja aparat izklopite iz električnega omrežja tako, da izvlečete vtič ali odklopite z glavnim stikalom stanovanja. ● Pri vseh postopkih montaže in vzdrževanja nosite

delovne rokavice. ● Aparat 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 aparata bodisi razumevanja nevarnosti, ki jim pretijo. ● Otroke je potrebno nadzorovati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo. ● Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če niso pod nadzorom. ● Prostor mora imeti zadostno prezračevanje, kadar aparat uporabljate sočasno z drugimi aparati, ki za zgorevanje uporabljajo plin ali druga goriva. ● Aparat 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 aparata in zamenjavo ter čiščenje filtrov pomeni tveganje za požar. ● 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. ● Cvrtje je potrebno nadzirati, da se prepreči vnetje pregretega olja. ● POZOR: Med delovanjem kuhališča se dostopni deli aparata lahko segrejejo. ● Pozor! Aparata ne priključujte na električno omrežje, dokler namestitev ni popolnoma končana. ● Kar zadeva tehnične in varnostne ukrepe, ki jih je treba sprejeti za odvajanje hlapov, dosledno upoštevajte določbe predpisov pristojnih lokalnih organov. ● Vsesanega zraka se ne sme odvajati v vod, ki se uporablja za odvajanje dimnih plinov naprav z zgorevanjem plina ali drugih goriv. ● Aparata nikoli ne uporabljajte

brez pravilno nameščene rešetke! ● Za montažo izdelka uporabljajte samo priložene pritrdilne vijake ali, če niso priloženi, nabavite ustrezen tip vijakov. Uporabite vijake pravilne dolžine, kot je navedeno v vodniku za montažo. ● Ko sočasno deluje ta aparat in druge naprave, ki se napajajo z energijo, ki ni električna, negativni tlak v prostoru ne sme preseči 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). ● Pomembno je, da ta priročnik shranite in ga lahko kadarkoli preberete. V primeru prodaje, prenosa drugemu lastniku ali selitve, zagotovite, da bo ta priročnik spremljal izdelek.

Ta aparat je označen skladno z evropsko Direktivo 2012/19/ES - UK SI 2013 No3113, o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). S pravilnim odlaganjem tega izdelka 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. Aparat zavrzite v skladu s krajevnimi predpisi s področja odlaganja odpadkov. Za podrobnejše informacije o ravnanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka se obrnite na ustrezno krajevno službo, zbiri center komunalnih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

Aparat je načrtovan, preizkušen in izdelan v skladu s standardi:

Varnosti: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

• Lastnosti: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Nasveti za pravilno uporabo in manjši vpliv na okolje: Ko 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 na lonec.

Prednosti:

V primerjavi z električnimi kuhališči, je vaše indukcijsko:

- **Varnejše:** nižja temperatura na stekleni površini.
- **Hitrejše:** krajši časi segrevanja hrane.
- **Natančneje:** kuhališče se hipoma odzove na vaše ukaze
- **Učinkovitejše:** 90 % porabljene energije se spremeni v toploto. Poleg tega, ko posodo odstavite s kuhališča, se prenos toplote takoj prekine, s tem pa se prepreči odvečno izgubo toplote.

### 2.1 Primerna posoda



Uporabljajte samo lonce s simbolom .

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 kühalnika.
- Nekateri lonci, ki so 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.



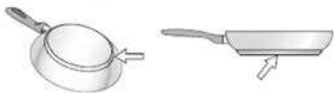
NE!

- da dno ne vsebuje aluminija: posoda se ne segreva ker induktorji morda je niti ne prepoznajo.



NE!

- da dna niso položna ali so z grobo površino. Taka dna zmanjšujejo kontaktno površino med induktorjem in posodo, zmanjšajo svojo učinkovitost in poslabšajo kuharsko izkušnjo.



DA!

Pomembno: nikoli ne postavljajte vročih loncev in ponev na površino krmilne plošče kuhalnika.

### 2.1.1 Obstoječa posoda

Ali je material, iz katerega je narejena posoda, magneten, lahko preverite z običajnim magnetom. Če se magnet posode ne prime, se pravi da ni primerna. Navedbe iz prejšnjega odstavka veljajo tudi v tem primeru.

### 2.1.2 Priporočeni premer dna posode

**POMEMBNO: če poneve niso pravilne velikosti, se kuhalne plošče ne bodo vklopile.**

Če želite videti najmanjši premer lonca, ki ga je treba uporabiti na vsakem posameznem polju, glejte ilustrirani del tega priročnika.

Da bi dosegali kar najboljše rezultate, je priporočljivo naslednje:

- Uporabljajte izključno posodo z enakim ali malo večjim premerom dna, kot je premer kühalnega polja.
- Kadar je mogoče, med kuhanjem hranite pokrov na posodah, zlasti na tistih, ki so višje od 22 cm.
- Lonec postavite na sredino kühalnega polja, ki je narisano na kuhalni plošči.

### Uporaba sesalnika

Sesalni sistem se lahko uporablja v različici s sesanjem in odvajanjem na prosto ali s filtriranjem in notranjim kroženjem.



### Sesalna različica

Slika 7

Paro se odvaja na prosto po cevovodu (ki ga nabavite posebej), pritrjenem na nameščeno priključno prirobnico.

Premer odvodne cevi mora biti enakovreden premeru priključnega obroča:

- v primeru pravokotnega izstopa 222 x 89 mm
- v primeru okroglega izstopa Ø 150 mm (\*)

Za podrobnejše informacije glejte stran z opisi pribora različice s sesanjem v ilustriranem delu tega priročnika. Izdelek povežite s cevmi in odprtinami za odvajanje skozi steno enakega premera, kot je izstop zraka (priključna prirobnica).

Uporaba cevi in izstopnih odprtin manjšega premera povzroči zmanjšanje zmogljivosti sesanja in bistveno večji hrup. S tem v zvezi zavračamo vsako odgovornost.

- ⚠ Uporabite čim krajši cevovod.
- ⚠ Uporabite cevovod s čim manj koleni (največji kot kolena: 90°).
- ⚠ Izogibajte se drastičnim spremembam preseka cevovoda.



### Različica s filtriranjem

Sl. 10

Vsesani zrak se filtrira v posebnih filterih za maščobe in filterih za vonjave ter nato znova vrne v prostor. Izdelek je opremljen z vsem potrebnim za standardno montažo in izhodom za zrak na sprednji strani podstavka omarice. Za podrobnejše informacije glejte stran z opisi pribora različice s filtriranjem v ilustriranem delu tega priročnika.

Glejte spletne strani [www.elica.com](http://www.elica.com) in [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) ter preverite celovito ponudbo razpoložljivih kompletov za različne načine montaže, tako s filtriranjem kot tudi s sesanjem.

### 3. Inštalacija

• Električne in mehanske inštalacije mora izvesti specializirano osebje.

Aparat 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.



### 3.1 Električna povezava

Slika 3

• Aparat izključite 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 lahko kuhhalno ploščo odstranite z delovne mize. • Prepričajte se, da napetost, navedena na ploščici s serijsko številko, ki se nahaja na dnu aparata, ustreza napetosti hiše, v kateri bo nameščena. • Ne uporabljajte podaljševalnih kablov. • Povezava z ozemljitvijo mora biti s

kablom 2 cm daljša od ostalih kablov. ● Če aparat ni opremljen z napajalnim kablom, uporabite napajalni kabel z najmanj 2,5 mm<sup>2</sup> za moč do 7200 W; medtem ko mora biti pri višjih močeh 4 mm<sup>2</sup>). ● Kabel ne sme na nobenem mestu dosegati temperaturo, ki je za 50 °C višja od okoliške temperature. ● Aparat je namenjen trajnemu priklopu na električno omrežje.

● Pozor! Pred vnovično vzpostavitvijo električnega napajanja aparata in preverjanjem pravilnega delovanja slednjega vselej preverite, ali je omrežni kabel pravilno montiran. ● Pozor! Kabel za povezovanje mora zamenjati pooblaščen služba za tehnično pomoč ali oseba s podobno kvalifikacijo.

Opomba: izdelek je opremljen s funkcijo Power Limitor, ki omogoča nastavev največje stopnje absorpcije moči v kW. Nastavev 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.

### 3.3 Montaža

**Preden začnete** z namestitvijo:

- Po razpakiranju izdelka preverite, da se med prevozom **ni poškodoval in se v primeru težav obrnite na prodajalca ali službo za pomoč strankam, preden nadaljujete** z namestitvijo.
- Preverite, ali velikost kupljenega izdelka ustreza izbranemu prostoru namestitve.
- **Prepričajte se, da v embalaži (zaradi potreb prevoza) ni morebitnega materiala (na primer, ovojníc z vijaki, garancijskih izjav itd.); če je, ga odstranite in shranite.**
- **Prepričajte se tudi, da je v bližini mesta montaže prisotna električna vtičnica**

Priprava omarice za vgradnjo:

- **Izdelka ni mogoče namestiti na hladilnike, pomivalne stroje, štedilnike, pečice, pralne in sušilne stroje.**
- **Pred vgradnjo kuhalne plošče izdelajte vse izreze in skrbno odstranite oblanice in ostanke žaganja.**

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 tako odstraniti kakršno koli snov, ki bi lahko ogrozila njihov oprijem (npr. sredstva za sproščanje, 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.

Slika 1B-2B

**Pozor! Opustitev montaže vijakov in pritrdilnih naprav v skladu s temi navodili lahko predstavlja tveganje električnega udara.**

Opomba: za pravilno montažo izdelka je priporočljivo cevi oviti z lepilnim trakom naslednjih lastnosti:

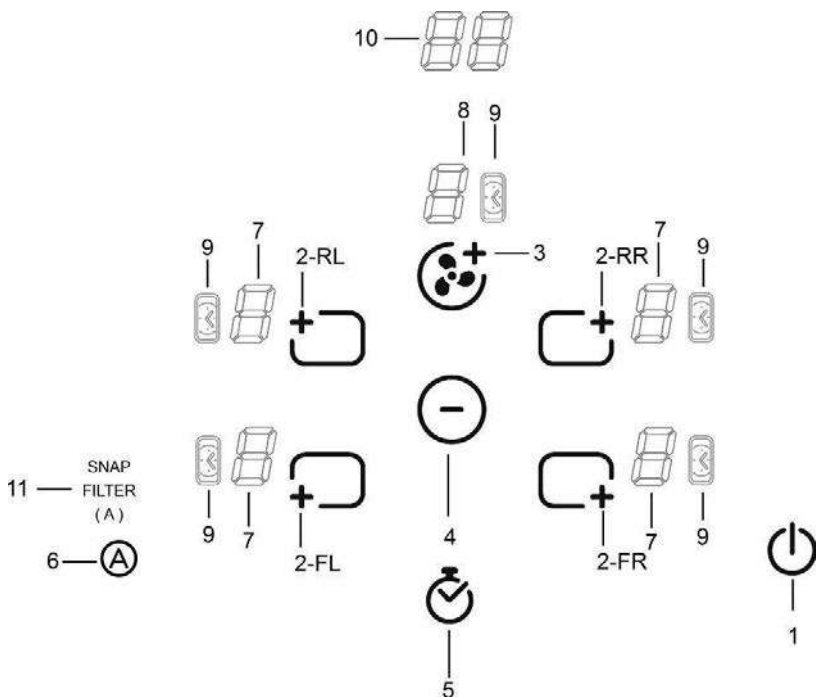
- **elastična folija iz mehkega PVC-ja** z lepilom na akrilni osnovi
- v skladu s standardom DIN EN 60454
- zaviralci gorenja
- dobra odpornost na staranje
- odpornost na temperaturne spremembe
- uporabno pri nizkih temperaturah



## 4. Delovanje

### Komandna plošča

Opomba: Za izbiro različnih ukazov zadošča, da se dotaknete (pritisnete) simbole, ki upodabljajo posamezne ukaze



Tipke

1. ON/OFF kuhališča/sesalnika/kuhalne površine
2. Izbira kahalnega polja  
Povečanje Power Level
3. Povečanje hitrosti (moči) sesanja
4. Zmanjšanje Power Level  
Zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja  
Skrajšanje časa časovnika
5. Aktiviranje časovnika  
Podaljšanje časa časovnika
6. Aktiviranje avtomatskih funkcij  
Resetiranje zasičenosti filtrov

LED zaslon

7. Prikaz Power Level
8. Prikaz hitrosti (moči) sesanja
9. Indikator aktivnega časovnika
10. Indikator časa časovnika
11. Indikator funkcije avtomatskega sesanja  
Indikator asistencije filtrov  
Indikator delovanja s SNAP

## UPORABA KUHALIŠČA


**Kaj je dobro vedeti pred** začetkom dela:

Vse funkcije tega kuhališča so zasnovane tako, da izpolnjujejo zahteve najstrožjih varnostnih standardov.

Zato je treba vedeti naslednje:

• Nekatero 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 nastavitve, ki ni bila izvedena (na primer: "Vklpite **kuhališče**" brez "**Izberite kuhališče**" in "Delovna temperatura", ali "Funkcija Lock" oziroma "**Časovnik**").

 **Pozor!** V primeru dolgotrajne uporabe se kuhališče morebiti ne izključi takoj, saj poteka faza ohlajanja; na zaslonu kuhališč je prikazan simbol "**H**", ki označuje to fazo.

Preden se približate kuhališču počakajte, da zaslon ugasne.

### Zaslon kuhališča

na zaslonih posameznih kuhališč je prikazano:

|                                            |                |
|--------------------------------------------|----------------|
| Kuhališče vključeno                        | <b>0</b>       |
| Power Level                                | <b>1...9-P</b> |
| Residual Heat Indicator                    | <b>H</b>       |
| Pot Detector                               | <b>U</b>       |
| Funkcija Bridge je aktivirana              | <b>n</b>       |
| Funkcija Temperature Manager je aktivirana | <b>u</b>       |
| Funkcija Child Lock je aktivirana          | <b>L</b>       |

### Lastnosti kuhališča

#### ● Safe Activation

Izdelek se aktivira samo v primeru, da je posoda prisotna na kuhališču. Proces segrevanja se ne prične ali se prekine v primeru odsotnosti ali odstranitve posode.

#### ● Pot Detector

Izdelek samodejno zazna prisotnost posode na kuhališču.

#### ● Safety Shut Down

Iz varnostnih razlogov je najdaljši čas delovanja vsakega posameznega kuhališča odvisen od nastavitvene stopnje moči.


#### ● Residual Heat Indicator

Po izklopu enega ali več kuhališč, prisotnost preostale toplote javlja poseben vizualni znak na zaslonu ustreznega področja s simbolom "**H**".

Delovanje


Opomba: Za aktiviranje katere koli funkcije je najprej **potrebno aktivirati zeleno področje**

#### ● Vklop

Pritisnite (dotaknite se)  **ON/OFF kuhališča/sesalnika**. Vklopi se **signalna lučka**, ki javlja, da je kuhališče/sesalnik pripravljen za uporabo. Znova pritisnite za izklop.


Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.


#### ● Izbira področij kuhališč

Dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje , ki pripada zelenemu kuhališču.

#### ● 9 Power Level

Kuhališče ima 9 stopenj moči


Dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje , za zvišanje stopnje moči;

dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje , za znižanje stopnje moči;

Stopnja moči je prikazana na zaslonu izbranega področja: "**1...9**".


#### ● Power Booster

Izdelek je opremljen z dodatno stopnjo moči (poleg stopnje **9**), ki ostane aktivna 5 minut, nato se moč povrne na prejšnjo stopnjo.

Dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje , za zvišanje stopnje moči (**nad stopnjo 9**) in aktiviranje funkcije Power Booster

Stopnja Power Booster je prikazana na zaslonu izbranega področja s simbolom "**P**".

OPOMBA: kuhališče  (SLIKA 19), ni opremljeno s časovnikom za Power Booster;

za izklop funkcije Power Booster pritisnite 


#### ● Bridge Zones

S funkcijo Bridge se kuhališči lahko poveže, da delujeta kombinirano in ustvarita enotno področje z isto stopnjo moči.

Ta funkcija omogoča enakomerno kuhanje s pekači ali posodami večjih dimenzij.

Uporabiti je mogoče kombinacijo sprednjega kuhališča "Master" z ustreznim kuhališčem zadaj "Sekundarnim" (za kontrolo, v katerih področjih je ta funkcija predvidena, glejte ilustrirani del tega priročnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- **izberite področje kuhališča "Master"**   
(stopnja moči mora biti 0)

- **držite pritisnjeno**,  dokler ne zaslišite zvočni signal, ki mu sledi prikaz simbola 

utripajočega na zaslonu (7) "sekundarnega" področja kuhanja

- **izberite "sekundarno" področje kuhanja** v 3 sekundah


- nastavite **stopnjo (moči) delovanja**  področja kuhanja "Master", ki bo prikazana na ustreznem zaslonu (7)  
Opomba: za izklop funkcije Bridge nastavite področje kuhališča na temperaturo "0".

### ● Temperature Manager

Temperature Manager je funkcija za nadzor, ki omogoča ohranjanje toplote s konstantno temperaturo in s stopnjo moči med 0 in 1, idealno za ohranjanje toplih pripravljene jedi.

Funkcija Temperature Manager se aktivira s prvim pritiskom

na tipko 


Na zaslonu področja, ki deluje v načinu Temperature Manager, se prikaže simbol 

### ● Child Lock


S funkcijo Child Lock lahko preprečite, da bi otroci nenamerno vklopili področja kuhališča in področje sesanja tako, da onemogočite aktiviranje vseh funkcij.

Child Lock lahko aktivirate samo z vklopljenim aparatom, toda izklopljenimi kuhališči (in področjem sesanja)

#### **Aktiviranje:**

• sočasno pritisnite in držite pritisnjeni tipki  (FR) in



• nato ponovno in izbirno stikalo  (2-FR);  
zvočni signal javlja, da je Child Lock aktiven, in na zaslonu se pojavi "L" (7).

#### **Izklop:**

• sočasno pritisnite in držite pritisnjeni tipki  (FR) in



• nato ponovno 

zvočni signal javi, da je Child Lock izklopljen, z zaslonu izgine "L" (7).

**Začasni izklop:** kuhališče je mogoče uporabljati tudi, ko je Child Lock aktiviran.



**Naredite kot sledi:**

• pritisnite in držite pritisnjeni tipki  (FR) in   
Sedaj je mogoče normalno uporabljati kuhališče, funkcija Child Lock se po izklopu kuhališča ponovno vklopi.


### ● Timer

Funkcija Timer omogoča odštevanje, ki ga je mogoče nastaviti, tudi sočasno, za vsako posamezno kuhališče (in področje sesanja)

Po preteku nastavljenega časa za kuhališče (ali področje sesanja) se samodejno izklopi in uporabnika opozori z ustreznim zvočnim signalom.


Timer se aktivira s pritiskom na simbol   
tako, ko **časovnik konča** z odštevanjem, **se oglasi zvočni signal** (v trajanju 2 minut, ali se prekine s pritiskom na katero koli tipko površine), medtem ko zaslon (10) utripa, s simbolom .

#### **Reguliranje funkcije Timer za kahalno površino**

• Izberite želeno kuhališče 

• Pritisnite  za dostop do funkcije reguliranja.  
• Nastavite čas trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbirno stikalo , za podaljšanje časa za samodejni izklop

pritisnite izbirno stikalo  za skrajšanje časa za samodejni izklop

Če želite, lahko postopek ponovite tudi na drugih kuhališčih.


Opomba: Na vsakem kuhališču je funkcija Timer lahko drugače nastavljena; na zaslonu (10) se za 10 sekund prikaže odštevanje zadnjega izbranega kuhališča, nato se prikaže odštevanje kuhališča z najkrajšim časom.

Izklop funkcije Timer:

• nastavite vrednost časovnika na "0", z   
• izklopite kuhališče, z 


Opomba: funkcija ostane aktivna, če v tem času ne pritisnete drugih tipk.

Opomba: med delovanjem funkcije Timer se ob kuhališču

prikaže simbol 

### ● Egg Timer

Funkcija Egg Timer je odštevanje, ki ni povezano z drugimi kuhališči (ali s področjem sesanja). Po poteku nastavljenega časa uporabnika opozori ustrezen zvočni signal.


Egg Timer se aktivira s pritiskom na .

Opomba: za nastavev funkcije Egg Timer opravite enako postopek kot za funkcijo Timer.

### ● Power Limitation

Funkcija Power Limitation omogoča nastavev delovanja izdelka z omejeno največjo porabe energije.

Opomba: nastavev je treba opraviti z izklopljeno kuhalno

površino, brez pritiska na tipko , ob priključitvi kuhalne površine v električno omrežje ali ob ponovni priključitvi v električno omrežje, v času naslednjih 2 minut.

Za nastavev funkcije Power Limitation:

- pritisnite 


- še naprej držite pritisnjen  ter pritisnite in spustite



- oglasi se kratek zvočni signal

- še naprej držite pritisnjen  ter pritisnite in spustite

 (2-FL)

- sedaj lahko spustite tipko .

- zaslon (7) **področja FL izmenično zaporedno prikaže simbola "C" in "0"**, kar pomeni, da je nastavev mogoče opraviti
- zaslon (7) **področja RL prikaže trenutno nastavev\*\***  
0 = 7,4 KW  
1 = 3,1 KW  
2 = 4,5 KW

\*\* privzeta je nastavev 7,4 kW

- za spremembo nastavev funkcije Power Limitation pritisnite

 (2-FL)

- za shranitev opravljene izbire pritisnite , za 2 sekundi; oglasi se daljši zvočni signal, ki potrjuje opravljeno nastavev.

- pritisnite , za izhod iz funkcije

## UPORABA ASPIRATORJA

### ● Vkllop

Pritisnite (dotaknite se)  **ON/OFF kuhališča/sesalnika**. Vklopi se signalna lučka, ki javlja, da je kuhališče/sesalnik pripravljen za uporabo.


Znova pritisnite za izklop.


Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

### ● Vkllop sesalnika:

Dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje  in aktivirajte sesalnik.

### ● Hitrost (moč) sesanja:

dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje , za povečanje hitrosti (moči) sesanja (0-10);


dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje , za zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja (10-0);

### ● Timer

Timer se aktivira, s katero koli hitrostjo, s pritiskom na simbol



na zaslonu (10) se prikaže odštevanje,

na zaslonu (9) se prikaže simbol 

### Nastavev časovnika za sesanje

Privzeto nastavljene čase za izklop sesanja je mogoče spreminjati. Spremembo se opravi z aktiviranim časovnikom.

• Pritisnite  za podaljšanje časa za samodejni izklop

• Pritisnite  za skrajšanje časa za samodejni izklop

### ● Indikator zasičenosti filtrov

Napa prikaže, kdaj je potrebno opraviti vzdrževanje filtrov:

## Maščobni filter

LED lučka "FILTER"(11) se vklopi

Filter z aktivnim ogljem

LED lučka "FILTER"(11) utripa

### ● Resetiranje zasičenosti filtrov

Po opravljenem vzdrževanju filtrov (maščobnega in/ali z

aktivnim ogljem) na dolgo pritisnite tipko 

LED "FILTER" ugasne in prične se štetje indikatorja.

### ● Aktiviranje indikatorja zasičenosti filtra z aktivnim ogljem

Ta indikator je običajno izklopljen.

Za aktiviranje naredite naslednje:

- vklopite sesalno površino z 

- z izklopljenim motorjem sesanja in kuhalnimi polji pritisnite in

držite pritisnjeno 

- "FILTER" se vklopi, nato ugasne in s tem označi opravljeno aktiviranje.

### ● Deaktiviranje indikatorja zasičenosti filtra z aktivnim ogljem

ponovite zgoraj opisani postopek za aktiviranje


"FILTER" utripa, nato ugasne in s tem označi opravljeno deaktiviranje.

### ● Avtomatsko delovanje nape s SNAP<sup>®</sup>

Za povezavo med nabo in SNAP<sup>®</sup>, glejte priročnik, ki je priložen napravi SNAP<sup>®</sup> ali obiščite [www.elica.com](http://www.elica.com).

Opomba: SNAP<sup>®</sup> je dodatna sesalna enota, ki lahko deluje sočasno z nabo.

Za aktiviranje te funkcije:

Kratko pritisnite , LED lučka "(A)" in LED lučka SNAP (11) se vklopita in s tem prikazujeta, da napa deluje v tem načinu.

Aparat je zasnovan tako, da se uporablja v kombinaciji s okenskim KIT senzorjem (ki ga ne dobavlja proizvajalec).

Z namestitvijo okenskega KIT senzorja (samo v primeru uporabe v načinu VSESANJA) bo dovod zraka prenehal delovati vsakič, ko se okno v sobi, na katerega je nameščen KIT, zapre.

• **Električno povezavo KIT-a** na aparat mora izvesti usposobljeno in specializirano tehnično osebje.

• KIT mora biti posebej certificiran v skladu z varnostnimi standardi, ki se nanašajo na komponento in njeno

uporabo z aparatom. Namestitev mora biti izvedena v skladu s predpisi za trenutne domače sisteme.

POZOR:

• ožičenje KIT sistema, ki ga želite priključiti na aparat, mora biti del certificiranega vezja z zelo nizko varnostno napetostjo (SELV).

• Proizvajalec tega električnega aparata zavrača vsako odgovornost za morebitne težave, škodo, požara zaradi napak in/ali težav, ki so posledica nepravilnega delovanja in/ali napačne montaže KIT-a.

#### 4.1 Tabela moči delovanja

| Stopnja moči              |                  | Vrsta kuhanja                                                                   | Uporaba stopnje<br>(vključno z izkušnjami in navadami pri kuhanju)                                                                                              |
|---------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Najvišja moč</b>       | Boost            | Hitro segrevanje                                                                | Ta stopnja moči je idealna za hitro zvišanje temperature jedi do vrelišča v primeru vode oziroma za hitro segrevanje tekočin pri kuhanju.                       |
|                           | 8-9              | Cvrtje - vretje                                                                 | Ta stopnja moči je idealna za praženje, začetno kuhanje, cvrtje globoko zamrznjenih jedi in hitro zavretje.                                                     |
| <b>Visoka moč</b>         | 7-8              | Praženje – vretje – pečenje na žaru                                             | Ta funkcija je idealna za praženje, vzdrževanje vretja, kuhanje in pečenje na žaru (krajši čas, 5-10 minut).                                                    |
|                           | 6-7              | Praženje – kuhanje – dušenje – pečenje na žaru                                  | Ta funkcija je idealna za praženje, vzdrževanje počasnega vretja, kuhanje in pečenje na žaru (srednje dolgo časa, 10-20 minut)                                  |
| <b>Srednje visoka moč</b> | 4-5              | Kuhanje – dušenje – praženje – pečenje na žaru                                  | Ta funkcija je idealna za dušenje, vzdrževanje počasnega vretja, kuhanje (dolgo časa). Mešanje testenin z omako.                                                |
|                           | 3-4              | Kuhanje – vretje – zgoščevanje – zgoščevanje testenin z omako                   | Ta funkcija je idealna za dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenka, ribe) z dodano tekočino (npr. voda, vino, juha, mleko) ter za zgoščevanje testenin z omako. |
|                           | 2-3              | Kuhanje – vretje – zgoščevanje – zgoščevanje testenin z omako                   | Idealna je za dolgotrajno kuhanje (za količine, manjše od enega litra: riž, omake, pečenka, ribe) z dodano tekočino (npr. voda, vino, juha, mleko).             |
| <b>Nizka moč</b>          | 1-2              | Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako | Ta funkcija je idealna za topljenje masla, nežno topljenje čokolade, odmrzovanje manjših količin hrane.                                                         |
|                           | 1                | Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako | Ta funkcija je idealna za ohranjanje toplote pravkar pripravljenih jedi manjših količin ali segrevanje krožnikov ter zgoščevanje rižot.                         |
| OFF                       | <b>Nična moč</b> | Odlagalna površina                                                              | Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali ugasnjena (prisotna je lahko preostala toplota po zaključku kuhanja, na kar opozarja oznaka H-L-O).                 |

4.2 Tabela časov kuhanja

| Vrsta živila         | Jed ali način priprave | Stopnja moči in potek kuhanja                    |           |                                        |     |
|----------------------|------------------------|--------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------|-----|
|                      |                        | Prva faza                                        | Moč       | Druga faza                             | Moč |
| Testenine, riž       | Sveže testenine        | Segrevanje vode                                  | Booster-9 | Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja | 7-8 |
|                      | Sveže testenine        | Segrevanje vode                                  | Booster-9 | Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja | 7-8 |
|                      | Kuhani riž             | Segrevanje vode                                  | Booster-9 | Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja | 5-6 |
|                      | Rižola                 | Cvrtje in pečenje                                | 7-8       | Kuhanje                                | 4-5 |
| Zelenjava, stročnice | Kuhani                 | Segrevanje vode                                  | Booster-9 | Kuhanje                                | 6-7 |
|                      | Cvrti                  | Segrevanje olja                                  | 9         | Cvrtje                                 | 8-9 |
|                      | Praženi                | Segrevanje pripomočka                            | 7-8       | Kuhanje                                | 6-7 |
|                      | Dušeni                 | Segrevanje pripomočka                            | 7-8       | Kuhanje                                | 3-4 |
|                      | Popečeni               | Segrevanje pripomočka                            | 7-8       | Praženje                               | 7-8 |
| Meso                 | Pečenka                | Hitro pečenje mesa na olju (na maslu pri moči 6) | 7-8       | Kuhanje                                | 3-4 |
|                      | Na žaru                | Predgretje posode                                | 7-8       | Pečenje na žaru na obeh straneh        | 7-8 |
|                      | Praženo                | Praženje na olju (na maslu pri moči 6)           | 7-8       | Kuhanje                                | 4-5 |
|                      | Dušene                 | Praženje na olju (na maslu pri moči 6)           | 7-8       | Kuhanje                                | 3-4 |
| Ribe                 | Na žaru                | Predgretje posode                                | 7-8       | Kuhanje                                | 7-8 |
|                      | Dušene                 | Praženje na olju (na maslu pri moči 6)           | 7-8       | Kuhanje                                | 3-4 |
|                      | Cvrtje                 | Segrevanje olja ali maščobe                      | 8-9       | Cvrtje                                 | 7-8 |
| Jajca                | Ocvrta                 | Segrevanje ponve z maslom ali maščobo            | 6         | Kuhanje                                | 6-7 |
|                      | Omleta                 | Segrevanje ponve z maslom ali maščobo            | 6         | Kuhanje                                | 5-6 |
|                      | Mehko/trdo kuhana      | Segrevanje vode                                  | Booster-9 | Kuhanje                                | 5-6 |
|                      | Palačinke              | Segrevanje ponve z maslom                        | 6         | Kuhanje                                | 6-7 |
| Omake                | Paradižnikova          | Praženje na olju (na maslu pri moči 6)           | 6-7       | Kuhanje                                | 3-4 |
|                      | Ragu                   | Praženje na olju (na maslu pri moči 6)           | 6-7       | Kuhanje                                | 3-4 |
|                      | Bešamel                | priprava osnove (topljenje masla in moke)        | 5-6       | Rahlo vretje                           | 3-4 |
| Sladice, kreme       | Slaščičarska krema     | Zavretje mleka                                   | 4-5       | Vzdrževanje počasnega vretja           | 4-5 |
|                      | Pudingi                | Zavretje mleka                                   | 4-5       | Vzdrževanje počasnega vretja           | 2-3 |
|                      | Mlečni riž             | Segrevanje mleka                                 | 5-6       | Vzdrževanje počasnega vretja           | 2-3 |

## 5. Vzdrževanje

### Vzdrževanje kuhalne površine

**Pozor!** Pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da so kuhališča ugasnjena in da nobena od signalnih lučk preostale toplote ne sveti.

#### 5.1 Čiščenje

Kuhalno ploščo je treba očistiti po vsaki uporabi.

Pomembno:

Ne uporabljajte grobih in žičnih gob. Z uporabo le-teh se s časom steklo poškoduje.

Ne uporabljajte jedkih kemičnih čistil, kot so razpršila za pečice ali odstranjevalci madežev.

Po vsaki uporabi počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, nato pa z nje očistite zapečeno hrano in madeže.

Sladkor in živila z visoko vsebnostjo sladkorja poškodujejo 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).

**NE UPORABLJAJTE PARNIH ČISTILNIKOV!!!**

Pomembno:

V primeru nezgodnih in obsežnih razlitiij tekočin iz posode, lahko ukrepate z izpusnim ventilom, ki se nahaja v spodnjem delu izdelka, da tako odstranite vse ostanke in opravite čiščenje s popolno higiensko varnostjo.

Sl. 18

Za popolnejše in temeljitejše čiščenje lahko povsem odstranite spodnjo posodo

Sl. 19

#### **Čiščenje kovinske rešetke:**

Rešetko je treba oprati ročno z vročo vodo in nevtralnimi čistilom ter skrbno osušiti, da se prepreči pojav oksidacije.

### Vzdrževanje sesalnika

#### **Čiščenje**

Za čiščenje uporabljajte **IZKLJUČNO SAMO** krpo, navlaženo z nevtralnimi tekočimi čistilom. **NE UPORABLJAJTE ORODJA ALI ČISTILNIH PRIPOMOČKOV!**

Izogibajte se uporabi grobih izdelkov.

**NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!**

#### **Maščobni filter**

**Zadržuje delce maščob, ki se sproščajo med kuhanjem.**

Očistiti ga je potrebno enkrat mesečno (ali ko sistem za prikaz zasičenosti filtrov javlja to potrebnost) z neagresivnimi čistili, ročno ali v pomivalnem stroju z nizko temperaturo in s kratkim ciklom.

S pranjem v pomivalnem stroju kovinski maščobni filter lahko zbledi, toda lastnosti filtriranja se v ničemer ne spremenijo.

Sl. 15

Filter Z Aktivnim Ogljem - **Keramičen**

**(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 pečici 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.

Sl. 17 – 17a – 17b – 17c



## 5.2 Iskanje in odpravljanje napak

| KODA NAPAKE                                                | OPIS                                                                    | MOŽNI VZROKI                                                                                        | ODPRAVLJANJE NAPAKE                                               |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| E2                                                         | Upravljanje se izklopi zaradi previsoke temperature                     | Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka                                                | Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, preden jo znova uporabite |
| E3                                                         | Posoda ni primerna                                                      | Izguba magnetnih lastnosti                                                                          | Posodo odstranite                                                 |
| E5                                                         | Težave komuniciranja med uporabniškim vmesnikom in indukcijskim modulom | Modul se ne napaja z električno energijo; napajalni kabel ni pravilno priključen ali je pomanjkljiv | Ploščo izključite iz električnega omrežja in preverite povezavo   |
| Za vsa ostala sporočila o napakah<br>( E ... U ... C ... ) | Pokličite servisno tehnično službo in jim sporočite kodo napake         |                                                                                                     |                                                                   |

### 5.3 Servisno tehnična služba

Preden se obrnete na servisno tehnično službo

1. Preverite, ali lahko težavo odpravite sami s pomočjo rešitev iz poglavja "Iskanje napak".

2. Aparat izključite in znova vključite, in preverite, ali je težava odpravljena.

**Če po vseh navedenih kontrolah težave ne odpravite, se obrnite na najbližjo servisno tehnično službo.**

**Strogo se pridržavajte uputa** navedenih u ovom priručniku. Ne preuzimamo odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja ili požare uzrokovane nepoštivanjem uputa navedenih u ovom priručniku. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu za kuhanje hrane i aspiracije para nastalih kuhanjem. 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 ista.**

- ⓘ Pažljivo pročitajte upute: one sadrže važne podatke o ugradnji, uporabi i sigurnosti.
- ⓘ Nemojte obavljati strujne varijacije na aparatu.
- ⓘ Prije instaliranja uređaja provjerite jesu li sve komponente neoštećene. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.
- ⓘ Provjerite cjelovitost aparata prije pristupanja postavljanju. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

Napomena: Elementi označeni simbolom "(\*)" su dodatni dijelovi isporučeni samo sa nekim modelima ili elementima koji nisu isporučeni već se moraju kupiti.

## ⚠ 1. Upozorenja

Upozorenje! **Pažljivo slijedite sljedeće upute:**

- Uređaj 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 ni ne zamjenjujte bilo koji dio uređaja, osim ako to nije izričito navedeno u uputama za uporabu.
- Uzemljenje uređaja je obvezno po zakonu.
- Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da omogućí povezivanje uređaja 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 raspoloživi korisniku.

- Uređaj i raspoloživi dijelovi zagrijevaju se pri uporabi. Pazite da ne dodirnete grijaće elemente.
- Budite oprezni da se djeca ne igraju s uređajem; držite djecu podalje od uređaja i držite ih pod nadzorom, budući da se raspoloživi dijelovi mogu jako zagrijati tijekom uporabe.
- Korisnici pacemaker-a i aktivnih implantata moraju prije uporabe indukcijske ploče za kuhanje provjeriti da je njihov stimulator kompatibilan s uređajem.

-Za vrijeme i nakon uporabe ne dodirujte grijaće elemente uređaja.

- Izbjegavajte kontakt s odjećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se sve komponente aparata ne ohlade dovoljno jer to predstavlja rizik od požara.

-Ne stavljajte zapaljivi materijal na uređaj ili u njegovu blizinu.

- Pregrijane masti i ulja lako su zapaljivi. Nadzirite kuhanje hrane bogate mašću i uljem.
- Ako je površina napuknuta, ugasite, uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

-Uređaj nije namijenjen za stavljanje u pogon s pomoću vanjskog brojlara ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.

- Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar.
- Proces kuhanja treba nadzirati. Kratki procesi kuhanja moraju biti neprekidno nadzirani.
- NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umjesto toga, isključite uređaj i ugasite vatru, na primjer, pomoću poklopca ili protupožarne deke. Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuhanje.
- Ne koristite sredstva za čišćenje parom, opasnost od električnog udara.
- Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci na površinu ploče

za kuhanje jer bi se mogli pregrijati. ● Prije spajanja aparata na električnu mrežu: provjerite pločicu s podacima (na donjem dijelu uređaja) 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, dakle, prilikom zagrijavanja tekućina smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grijaće elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili bez posuda. ● Nakon što završite s kuhanjem, isključite odgovarajuću zonu kuhanja. ● Za kuhanje nikada ne koristite aluminijsku foliju i nikada ne stavljajte izravno proizvode zapakirane aluminijom. Aluminij bi se rastopio i nepopravljivo oštetio vaš uređaj. ● Nikada ne zagrijavajte konzerve ili limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogli bi eksplodirati! Ovo upozorenje vrijedi za sve druge vrste ploča za kuhanje. ● Uporaba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrijavanje nekih tekućina kao što je, na primjer, ulje za prženje. Pretjerana toplina može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korištenje manje snage. ● Posude za kuhanje moraju biti postavljene izravno na ploču za kuhanje i moraju se centrirati. Ni u kojem slučaju ne stavljajte druge predmete između posude i ploče za kuhanje. ● Pri visokim temperaturama, uređaj će automatski smanjiti razinu snage u određenom dijelu ploče za kuhanje. ● Prije bilo kakve radnje čišćenja ili održavanja, odspojite aparat iz električne mreže uklanjajući utikač ili isključujući glavni prekidač u

domu. ● Za sve operacije instalacije i održavanja upotrebljavajte rukavice. ● Uređajem 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 uređaja te razumiju opasnosti do kojih može doći. ● Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem. ● Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora. ● Mjesto mora biti dovoljno provjetreno kad se aparat koristi istovremeno s drugim aparatima s plinskim izgaranjem ili drugim gorivima. ● Aparat se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MJESEČNO), te strogo pratite ono što je naznačeno u uputama za održavanje. ● Ako ne pratite pravila čišćenja aparata i zamjene i čišćenja filtera postoji rizik 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. ● **POZORNOST:** Kada je ploča za kuhanje u uporabi, raspoloživi dijelovi aparata mogu se pregrijati. ● Pozornost! Ne priključujte uređaj na napajanje sve dok ugradnja nije u potpunosti završena. ● Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mjera koje treba poduzeti za odvod ispušnih dimova, treba se strogo pridržavati odredbi 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 aparat bez da je rešetka ispravno montirana! ● Koristite samo vijke za pričvršćivanje koji su

priloženi uz aparat za postavljanje ili, ako nisu priloženi, kupite vijke odgovajućeg tipa. Upotrebljavajte vijke ispravne duljine, koji su navedeni u Vodiču za ugradnju. ● Kada ovaj aparat radi zajedno sa drugim uređajima koji se napajaju nekom 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, ustupanja drugima ili premještaja, pobrinite se da ostane zajedno s uređajem.

Ovaj uređaj označen je u skladu s Europskom smjernicom 2012/19/EZ - UK SI 2013 No3113, o otpadu električne i elektroničke opreme (OEEO). Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih



negativnih posljedica za okoliš i zdravlje. Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji pokazuje da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao kućni otpad, nego se mora dostaviti na odgovarajuće mjesto prikupljanja otpada za recikliranje električne i elektroničke opreme. Potrebno je smjestiti ovaj proizvod u otpad uz poštovanje lokalnih propisa o zbrinjavanju otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućem lokalnom uredu za upravljanje, uredu usluge prikupljanja kućnog otpada ili trgovini u kojoj je kupljen proizvod.

Uređaj je dizajniran, testiran i proizveden u skladu s pravilima:

- Sigurnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

- Učinkovitost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

- EMC (elektromagnetska kompatibilnost): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Savjeti za pravilnu uporabu kako bi se smanjio utjecaj na okoliš: Kada počnete kuhanje, uključite aparat na minimalnu brzinu, ostavljajući ga uključenom neko vrijeme i nakon završetka kuhanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima. Za održavanje sustav za smanjenje mirisa učinkovitijim, zamijenite, kad je to potrebno, ugljeni filter/-re. Za održavanje učinkovitijim filtra za mast, po potrebi ga očistite. Da bi optimizirali učinkovitost i smanjili buku, koristite maksimalni promjer sustava kanala, opisan u ovom priručniku.

## 2. Korištenje

### Uporaba ploče za kuhanje

Sustav indukcijskog kuhanja temelji se na fizičkom fenomenu magnetske indukcije. Ključno obilježje ovog sustava je direktan prijenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti:

U usporedbi s električnim pločama za kuhanje, vaša indukcijska ploča je:

- Sigurnija: niža temperatura na staklenoj površini.
- Brža: kraće vrijeme zagrijavanja hrane.
- Preciznija: ploča odmah reagira na vaše naredbe.
- Učinkovitija: 90% apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuhanje uklonite s ploče, prijenos topline odmah se prekida, tako izbjegavajući nepotreban gubitak topline.

#### 2.1 Posude za kuhanje



Upotrebljavajte samo posude s oznakom .

**Važno:**

kako biste izbjegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

- posude s neravnim dnom;
- metalne posude s emajliranim dnom;
- posude s hrapavom površinom, kako biste izbjegli grebanje površine ploče;
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

Ne rade sve posude prikladne za indukcijsko kuhanje učinkovito zbog dna koje je djelomično sastavljeno od feromagnetskog materijala! Kada kupujete lonce ili tave, provjerite:

- da je dno je potpuno od feromagnetskog materijala. U suprotnom se smanjuje i učinkovitost prijenosa topline i njezina ujednačenost, pri čemu temperature površine posude/lonca nisu pogodne za kuhanje.



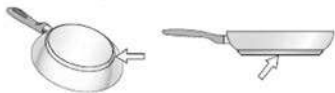
NE!

- Dno ne smije sadržavati aluminij: posude se ne zagrijava i induktori ne mogu prepoznati takvo posude.



NE!

- Dna koja nisu ravna ili su s hrapavom površinom. Oduzimaju kontaktnu površinu između induktora i posude, smanjujući učinkovitost i pogoršavajući iskustvo kuhanja.



DA!

**Važno:** nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

### 2.1.1 Postojeće posude

Možete provjeriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne, uporabom jednostavnog magneta. Posude nisu prikladne za uporabu ako se ne mogu magnetski detektirati. Naznake iz prethodnog stavka primjenjuju se i u ovom slučaju.

### 2.1.2 Preporučeni dijometri 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.

Za postizanje najboljih rezultata preporučuje se:

- Koristite posude za kuhanje i tave s dnom jednake veličine kao zona za kuhanje.
- Kad god je moguće tijekom kuhanja staviti poklopac na posude tijekom kuhanja i posebno za lonce veće od 22 cm.
- Postavite posudu u središte zone za kuhanje nacrtane na ploči za kuhanje.

### Uporaba nape

Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za ekstrakciju i evakuaciju zraka ili za filtriranje za unutarnju recirkulaciju.



### Sl.7 Usisna verzija

Sl.7

Para se evakuira prema van kroz niz cijevi (moraju se kupiti odvojeno) pričvršćenih na isporučenu prirubnicu za spajanje.

Promjer ispušne cijevi mora biti jednak promjeru prstena za povezivanje:

- u slučaju pravokutnog izlaza 222 x 89 mm
- u slučaju okruglog izlaza Ø 150 mm (\*)

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru usisne verzije, u ilustriranom dijelu ovog priručnika. Priključite proizvod na cijevi i odvodne rupe na zidu s promjerom koji odgovara promjeru izlaznog zraka (prirubnici).

Uporaba cijevi i rupa na zidu s manjim promjerom će rezultirati smanjenjem usisne učinkovitosti i drastičnim povećanjem razine buke.

Stoga, ne prihvaća se nikakva odgovornost.

⚠ Koristite najkraći mogući kanal.

⚠ Koristite kanal s što manje zavoja (maksimalni kut zavoja: 90°).

⚠ Izbjegavajte drastične promjene promjera cijevi.



### Filtrirajuća verzija

Slika 10

Usisani zrak se filtrira kroz posebne filtre za mast i za miris prije nego što se vraća natrag u sobu.

Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu instalaciju s izlaskom zraka na prednjoj strani postolja kuhinjskoga ormarića. Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru filtrirajuće verzije, u ilustriranom dijelu ovog priručnika.

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 kitova, kako bi mogli izvesti različita instaliranja, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.

### 3. Postavljanje

● Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijaliziranog osoblja.

Uređaj je 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 moraju se pridržavati naznaka proizvođača kuhinje.



### 3.1 Povezivanje s električnom strujom

Sl. 3

● Odspojite uređaj iz 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 da li napon naveden na pločici na donjem dijelu uređaja naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se uređaj instalirati. ● Ne

upotrebljavajte produžne kabele. ● Električni kabel za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kabela. ● U slučaju da uređaj nije opremljen kabelom za napajanje, upotrijebite kabel s presjekom vodiča od najmanje 2.5 mm<sup>2</sup> za snagu do 7200 Watt; 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. ● Uređaj je predviđen za trajno priključenje na električnu mrežu.

● Upozorenje! Prije ponovnog povezivanja na mrežu i provjere ispravnog rada, uvijek provjerite je li mrežni kabel ispravno montiran. ● Upozorenje! Kabel napajanja mora zamijeniti ovlaštenu osobu za tehničku pomoć ili osoba slične kvalifikacije.

Napomena: proizvod je opremljen funkcijom Power Limitation ograničavača snage koja vam omogućuje postavljanje maksimalnog praga apsorpcije kw. Podešavanje se mora izvršiti kada je proizvod spojen na napajanje ili kada se mrežno napajanje ponovno uključi (unutar 2 minute). Dimenzionirajte zaštitu električnog sustava prema odabranoj razini Power Limitation (ograničenje snage). Za redoslijed postavljanja funkcije Power Limitation (ograničenja snage) pogledajte upute u odjeljku Rad.

### 3.3 Montaža

#### Prije početka instalacije:

- Nakon raspakiranja proizvoda provjerite da isti nije oštećen prilikom prijevoza, te se u slučaju problema obratite dobavljaču ili Službi za korisnike, prije nego što nastavite s instalacijom.
- Provjerite da je kupljeni proizvod dimenzija prikladnih za odabranu ugradbenu zonu.
- Provjerite da unutar ambalaže (u svrhu prijevoza) nema popratnog materijala (na primjer, vrećice s vjercima, garancije i sl.), koji mora biti uklonjen i pohranjen.
- Također provjerite je li u blizini ugradbene zone dostupna električna utičnica

#### Osobine dijela namještaja predviđenog za ugradnju:

- Proizvod se ne može ugraditi iznad hladnjaka, perilica posuđa, štednjaka, pećnica, perilica i sušilica.
- Sve radove povezane s rezanjem namještaja, potrebno je izvršiti prije ugradnje ploče za kuhanje, pažljivo uklonivši sve ostatke rezanja i strugotine.

**VAŽNO:** koristite jednokomponentno ljepljivo za brtvljenje (S), koje ima otpornost na temperature 250°; prije postavljanja, površine koje se trebaju lijepiti moraju se pažljivo očistiti uklanjanjem svih stvari koje bi mogle ugroziti njihovo prijanjanje (npr. sredstva za otpuštanje, konzervansi, masti, ulja, praškovi, ostaci starih ljepljiva itd.); ljepljivo treba ravnomjerno rasporediti po cijelom obodu okvira: nakon lijepjenja ostavite da se ljepljivo osuši oko 24 sata.

Sl. 1B-2B

Upozorenje! Instalacija vijaka i zatvarača koja nije u skladu s ovim uputama može dovesti do rizika vezanih uz električnu energiju.

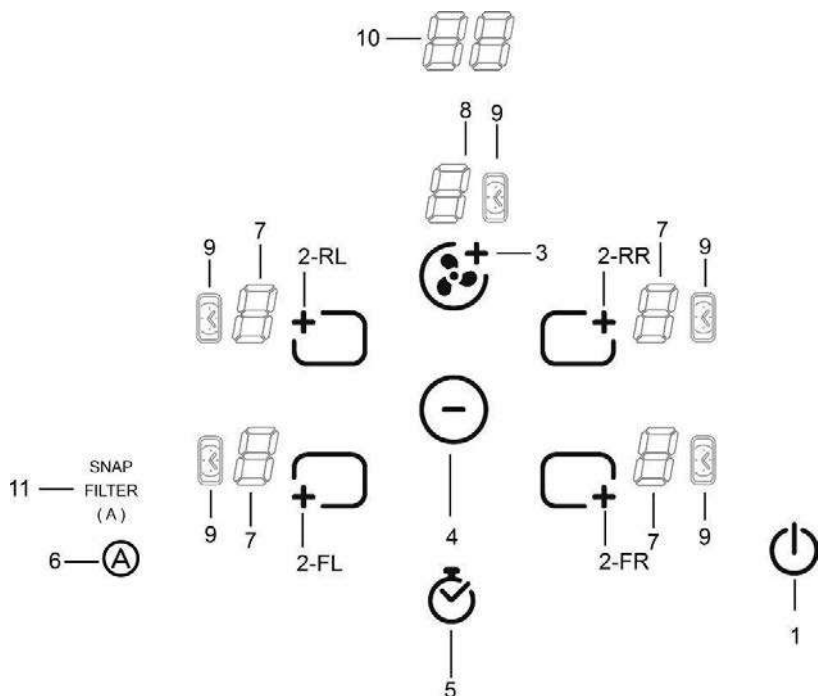
Napomena: za pravilnu ugradnju proizvoda preporučamo omatanje cijevi sa ljepljivom koje ima sljedeće karakteristike:

- meki, elastični, PVC film s ljepljivom na akrilnoj osnovi
- poštuje propise DIN EN 60454
- usporivač plamena
- odlična otpornost na starenje
- otporno na promjene temperature
- upotrebljiv pri niskim temperaturama

## 4. Funkcioniranje

### Upravljačka ploča

Napomena: Za odabir naredbi dovoljno je dotaknuti (pritisnuti) odgovarajuće simbole.



### Tipke

1. ON/OFF ploče za kuhanje/ nape za ploču za kuhanje
2. Izbornik zone za kuhanje  
Povećanje Power Level (razine snage)
3. Povećanje brzine (snage) usisavanja
4. Smanjenje Power Level (razine snage)  
Smanjenje brzine (snage) usisavanja  
Smanjenje vremena Timer (mjerača vremena)
5. Aktiviranje Timer (mjerača vremena)  
Povećanje vremena Timer (mjerača vremena)
6. Aktiviranje automatskih funkcija  
Resetiranje zasićenja filtera

### Zaslon / LED

7. Prikaz Power Level (razine snage)
8. Prikaz brzine (snage) usisavanja
9. Pokazatelj aktivnog Timer (mjerača vremena)
10. Pokazatelj vremena Timer (mjerača vremena)
11. Pokazatelj funkcije automatskog usisavanja  
Pokazatelj potrebna asistencija za filtre  
Pokazatelj rada sa SNAP

## UPORABA PLOČE ZA KUHANJE


Potrebno je znati prije početka:

Sve funkcije ove ploče za kuhanje osmišljene su u skladu s najstrožim mjerama sigurnosti

Zbog toga:






- Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada nisu prisutne posude na ploči ili kada su iste loše postavljene.

- U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrana postavka zahtijeva dodatno postavljanje koje nije učinjeno (npr.: "Uključite ploču za kuhanje" bez "Odaberite zonu za kuhanje" i "Temperatura rada", ili "Funkcija Lock (zaključaj)" ili "Timer (mjerač vremena)").

 **Pažnja!** U slučaju (na primjer) dugotrajne uporabe, gašenje zone za kuhanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na prikazu zone za kuhanje pojavit će se simbol "H" koji označava tu fazu. Pričekajte da se simbol na prikazu isključi prije nego što se približite zoni za kuhanje.

Prikaz zone za kuhanje

Na prikazima zona za kuhanje prikazuju se:

|                                                                      |                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Zona za kuhanje uključena                                            |    |
| Power Level (razina snage)                                           |    |
| Pokazatelj preostale topline                                         |    |
| Detektor posude                                                      |    |
| Aktivirana funkcija "Bridge" (most)                                  |  |
| Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom) |  |
| Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)                       |  |

## Karakteristike ploče za kuhanje

### ● Safe Activation (sigurna aktivacija)

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 (detektor posude)

Uređaj automatski detektira prisutnost posuda za kuhanje.

### ● Safety Shut Down (sigurno gašenje)

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, putem simbola "H".

Rad

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najprije morate aktivirati željeno područje

### ● Uključivanje

Pritisnite (dodirnite)  ON/OFF ploče za kuhanje/ nape. Svjetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuhanje/ napa spremna za uporabu. Ponovno pritisnite za isključivanje.

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

### ● Prikaz zone za kuhanje

Pritisnite (dotaknite) izbornik , koji odgovara željenoj zoni za kuhanje.

### ● 9 Power Level (razina snage)

Ploča za kuhanje ima 9 razina snage

Pritisnite (dotaknite) izbornik , za povećanje razine snage;

Pritisnite (dotaknite) izbornik , za smanjenje razine snage;

Razina snage se prikazuje na zaslonu odabranog područja: "1...9"


### ● Power Booster (povećanje snage)

Proizvod je opremljen dodatnom razinom snage (iznad razine 9), koja ostaje aktivna tijekom 5 minuta, nakon čega se snaga vraća na prethodnu razinu.



Pritisnite (dotaknite) izbornik  , za povećanje razine snage (iznad razine **5**) i aktivirajte Power Booster. Razina snage Power Booster je prikazana na zaslonu zone sa simbolom "P".

NAPOMENA: zona kuhanja **4** (SL.19), ne posjeduje mjeritelj vremena za Power Booster;

za isključivanje Power Boostera pritisnite 


### ● Bridge Zones (most područja)


zone za kuhanje, zahvaljujući funkciji Bridge, mogu raditi u kombiniranom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu kuhanja s istom razinom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuhanje i s posudama velikih dimanzija.

Može se koristiti u kombinaciji prednja zona za kuhanje "Master" s odgovarajućom stražnjom zonom za kuhanje "Sekundarna"

(za provjeru na kojim područjima je predviđena ova funkcija, pogledajte ilustrirani dio ovog priručnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:


- odaberite "Master" zonu za kuhanje   
(koja mora imati razinu snage 0)

- držite pritisnutim  sve dok se ne čuje zvučni signal, nakon čega će se pojaviti treperići "ff" na zaslonu (7) "Sekundarne" zone kuhanja  
- odaberite "Sekundarnu" zonu kuhanja u roku od 3 sekunde

- postavite razinu snage  zone kuhanja "Master", koja se prikazuje na odgovarajućem zaslonu (7)  
Napomena: za isključivanje funkcije Bridge dovoljno je postaviti zonu kuhanja na temperaturu "0".

### ● Temperature Manager (upravljanje temperaturom)

Temperature Manager je kontrolna funkcija koja dozvoljava održavanje topline na stalnoj temperaturi i optimiziranoj razini snage između 0 i 1; idealna je za čuvanje spremljene hrane toplom.

Funkcija Temperature Manager se aktivira prvim pritiskom tipke 




Na zaslonu zone koja radi u funkciji Temperature Manager se pojavljuje simbol "L".

### ● Child Lock (funkcija zaključavanja)

Child Lock (funkcija zaključavanja) onemogućuje da djeca mogu slučajno uključiti zone kuhanja i zonu usisa, onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije.

Child Lock može se aktivirati samo kada je uređaj uključen, ali kada su zone za kuhanje (i zona usisa) isključene.

### Aktiviranje:



- pritisnuti i držati istovremeno  (FR) i 
- zatim ponovno  (2-FR); zvučni signal označava da je funkcija Child Lock aktivirana i prikazuje se oznaka "L" na zaslonu (7).

### Deaktiviranje:

- pritisnuti i držati istovremeno  (2-FR) i 
- zatim ponovno  ; zvučni signal označava da je funkcija Child Lock deaktivirana i nestaje oznaka "L" sa zaslona (7).


**Privremeno deaktiviranje:** moguće je koristiti jednu od zona za kuhanje čak i s aktiviranom Funkcijom zaključavanja.

### Postupite na slijedeći način:





- pritisnuti i držati istovremeno  (2-FR) i 
- Sada je moguće normalno koristiti zone za kuhanje. Funkcija zaključavanja ponovno će se aktivirati nakon gašenja ploče za kuhanje.

### ● Timer (mjerač vremena)

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuhanje (i područje usisa). Po isteku postavljenog vremena, zone kuhanja (ili zone usisa) se automatski isključuju i korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Timer se aktivira pritiskom na simbol  čim mjerač vremena završi odbrojavanje emitira se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo koje tipke na ploči), dok zaslon (10) treperi, sa simbolom "00".

### Podešavanje funkcije Timer ploče za kuhanje

- Odaberite zonu za kuhanje 
- Pritisnite  kako biste pristupili funkciji podešavanja.
- Podesite vrijeme trajanja funkcije Timer:
  - pritisnite izbornik , kako biste povećali vrijeme automatskog isključivanja
  - pritisnite izbornik , kako biste smanjili vrijeme automatskog isključivanja

Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuhanje.

Napomena: Svaka zona za kuhanje može imati drugačije postavljen Timer; na zaslonu (10) će se pojaviti, na 10

sekundi, odbrojavanje posljednje odabrane zone, nakon čega se prikazuje odbrojavanje s manjim vremenom.

\*\* zadana postavka je 7,4 KW

### Za isključivanje funkcije Timer:

• postavite vrijednost mjerača vremena na "f", pomoću



• isključite ploču za kuhanje, pomoću



Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

Napomena: pored zone za kuhanje, kada se koristi Timer,

pojavljuje se simbol

### ● Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja)

Funkcija Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja) je neovisna od zona za kuhanje (i zone usisa). Po isteku postavljenog vremena, korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Funkcija Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja) se

aktivira pritiskom

Napomena : za podešavanje funkcije Egg Timer slijedite isti postupak kao i za funkciju Timer.

### ● Power Limitation (ograničenje snage)

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju.

Napomena : podešavanje se mora izvršiti, bez pritiskanja

tipke u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže, u roku od 2 minute.

### Za podešavanje funkcije Power Limitation :

- pritisnite

- držite i dalje pritisnutim pritisnite i otpustite

- emitira se kratki zvučni signal

- držite i dalje pritisnutim pritisnite i otpustite (2-FL)

- u ovom trenutku možete otpustite tipku

- zaslon (7) zone FL prikazuje se u naizmjeničnom slijedu simbole "C" i "0", koji označavaju da je moguće izvršiti postavku
- zaslon (7) zone RL prikazuje postavke struje\*\*  
0 = 7,4 KW  
1 = 3,1 KW  
2 = 4,5 KW

- za promjenu postavki funkcije Power Limitation pritisnite (2-FL)

- za spremanje izvršenog izbora pritisnite , na 2 sekunde: emitira se dugi zvučni signal, kao potvrda izvršene postavke.

- pritisnite , za izlaz iz funkcije

### UPORABA NAPE

#### ● Uključivanje

Pritisnite (dodirnite) ON/OFF ploče za kuhanje/ nape

Svjetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuhanje/ napa spremna za uporabu

Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

#### ● Uključivanje nape:

Pritisnite (dotaknite) izbornik za uključivanje nape

#### ● Brzina (snaga) usisavanja

pritisnite (dotaknite) izbornik , za povećanje brzine (snage) usisavanja (0-10);

pritisnite (dotaknite) izbornik , za smanjenje brzine (snage) usisavanja (10-0);

#### ● Timer (mjerač vremena)

Timer (mjerač vremena) se aktivira, pri bilo kojoj brzini,

pritisnom na simbol

na zaslonu (10) se prikazuje odbrojavanje,

na zaslonu (9) pojavljuje se simbol

**Podešavanje funkcije Timer (mjerač vremena), za napu**  
Moguće je intervenirati i mijenjati unaprijed postavljena vremena isključivanja nape. Promjena se vrši kada je Timer (mjerač vremena) uključen.

• Pritisnite  kako biste povećali vrijeme automatskog isključivanja

• Pritisnite  kako biste smanjili vrijeme automatskog isključivanja

### ● Pokazatelj zasićenja filtera

Napa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtera:

Filter za mast

LED "FILTER"(11) se uključuje

Filter za miris s aktivnim ugljenom

LED "FILTER"(11) treperi

### ● Resetiranje zasićenja filtera

Nakon izvršenog održavanja filtera, (za mast i/ili s aktivnim


ugljenom) dugo pritisnite tipku .

ili LED "FILTER" se isključuje i vraća brojilo pokazatelja na nulu.


### ● Aktiviranje pokazatelja zasićenja filtra za miris s aktivnim ugljenom

Ovaj pokazatelj je obično isključen.

Za njegovo uključivanje postupite na slijedeći način:

- uključite usisnu ploču preko .

- s isključenim motorom usisa i zonama za kuhanje, pritisnite i

držite pritisnutim .

- "FILTER" se uključuje, zatim se isključuje, što znači da je došlo do aktiviranja.

### ● Deaktiviranje pokazatelja zasićenja filtra za miris s aktivnim ugljenom

za aktiviranje ponovite prethodni postupak


"FILTER" treperi, zatim se isključuje, što znači da je došlo do deaktiviranja.

### ● Automatski rad nape sa SNAP<sup>®</sup>

Za povezivanje nape i SNAP<sup>®</sup> uređaja, pogledajte priručnik isporučen s uređajem SNAP<sup>®</sup> ili posjetite [www.elica.com](http://www.elica.com).

Napomena: SNAP<sup>®</sup> je dodatni uređaj za usisavanje, sposoban za rad zajedno s napom.

Za aktiviranje ove funkcije

Kratko pritisnite , LED "(A)" i LED SNAP (11) se osvijetle i to pokazuje da napa radi u ovom načinu rada.

**Uređaj je predviđen za uporabu za sparivanje sa KIT senzore Window (KOMPLET senzora Window - proizvođač ne dostavlja).**

Instaliranjem kompleta KIT senzore Window (samo u slučaju uporabe u načinu USISA), ulaz zraka će prestati raditi svaki put kada se zatvori prozor u prostoriji na koju se komplet primjenjuje.

• Spajanje KOMPLETA na uređaj mora obaviti kvalificirano i specijalizirano tehničko osoblje.

• KOMPLET se mora posebice certificirati sukladno sigurnosnim normama koje su relevantne za komponentu i njenu uporabu s aparatom. Postavljanje se mora obaviti prema važećim propisima za kućne uređaje.

UPOZORENJE:

• Kablovi KOMPLETA koji se spajaju na uređaj moraju biti dio certificiranog kruga u najnižem sigurnosnom naponu (SELV).

• Proizvođač ovog uređaja ne preuzima odgovornost za bilo kakve probleme, štete, požare uzrokovane nedostacima i/ili problemima neispravnosti i/ili nepravilne instalacije kompleta.

## 4.1 Tablica snage

| Razina snage     |            | Vrsta kuhanja                                                         | Uporaba razine<br>(oznaka slijedi iskustvo i navike kuhanja)                                                                                                                |
|------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maksimalna snaga | Boost      | Brzo zagrijavanje                                                     | Idealno za podizanje temperature hrane u kratkom vremenu do brzog vrenja vode ili za brzo zagrijavanje <b>tekućina za kuhanje</b>                                           |
|                  | 8-9        | <b>Prženje – kuhanje</b>                                              | <b>Idealno za lagano prženje, započinjanje kuhanja, prženje zamrznutih proizvoda, brzo vrenje.</b>                                                                          |
| Visoka snaga     | 7-8        | Lagano zagrijavanje – zaprška - kuhanje – grill                       | Idealno za zaprške, <b>održavanje vrenja, dugo kuhanje i grill</b> (za kratko vrijeme trajanja, 5-10 minuta)                                                                |
|                  | 6-7        | Lagano zagrijavanje – dugo kuhanje – kuhanje gulaša – zaprška – grill | <b>Idealno za lagano prženje, održavanje laganog vrenja, dugo kuhanje i grill</b> (za srednje vrijeme trajanja, 10-20 minuta), prethodno zagrijati dodatne elemente         |
| Srednja snaga    | 4-5        | Dugo kuhanje – kuhanje gulaša – lagano zagrijavanje – grill           | <b>Idealno za kuhanje gulaša, zadržavanje delikatnih vrenja, dugo kuhanje</b> (za dugo vrijeme trajanja), lagano zagrijavanje pri pripremi tjestenine.                      |
|                  | 3-4        | Dugo kuhanje – lagano vrenje – zgušnjavanje – lagano zakuhanje        | Idealno za dugo kuhanje ( <b>riža, umaci, pečenja, riba</b> ) s <b>dodatnom tekućinom</b> (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko), lagano zagrijavanje pri pripremi tjestenine |
|                  | 2-3        | Dugo kuhanje – lagano vrenje – zgušnjavanje – lagano zakuhanje        | Idealno za dugo kuhanje (manje od jedne litre: <b>riža, umaci, pečenja, riba</b> ) s <b>dodatnom tekućinom</b> (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko)                         |
| Niska snaga      | 1-2        | Rastapanje – otapanje – <b>zadržavanje topline</b> – lagano zakuhanje | Idealno za omekšavanje maslaca, lagano rastapanje <b>čokolade, odmrzavanje proizvoda manjeg obujma</b>                                                                      |
|                  | 1          | Rastapanje – otapanje – <b>zadržavanje topline</b> – lagano zakuhanje | <b>Idealno za održavanje toplima manjih količina netom pripremljene hrane, na temperaturi za posluživanje, te za zgotovljavanje rižota.</b>                                 |
| OFF              | Snaga nula | Površina za odlaganje                                                 | <b>Ploča za kuhanje na poziciji stand-by ili ugašena</b> (moguće prisustvo topline s kraja kuhanja, označeno s H-L-O)                                                       |

## 4.2 Tablica za kuhanje

| Kategorija namirnice | Jelo ili vrsta kuhanja    | Razina snage i način kuhanja                                |           |                                                |       |
|----------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------|-------|
|                      |                           | Prva faza                                                   | Snaga     | Druga faza                                     | Snaga |
| Tjestenina, riža     | Svježa tjestenina         | Zagrijavanje vode                                           | Booster-9 | Kuhanje tjestenine i <b>zadržavanje vrenja</b> | 7-8   |
|                      | Svježa tjestenina         | Zagrijavanje vode                                           | Booster-9 | Kuhanje tjestenine i <b>zadržavanje vrenja</b> | 7-8   |
|                      | Kuhana riža               | Zagrijavanje vode                                           | Booster-9 | Kuhanje tjestenine i <b>zadržavanje vrenja</b> | 5-6   |
|                      | Rižoto                    | Zaprške i tostiranje                                        | 7-8       | Kuhanje                                        | 4-5   |
| Povrće               | Priprema na lešo          | Zagrijavanje vode                                           | Booster-9 | Lešanje                                        | 6-7   |
|                      | Prženje                   | Zagrijavanje ulja                                           | 9         | Prženje                                        | 8-9   |
|                      | Brzo prženje uz miješanje | Zagrijavanje dodatnih elemenata                             | 7-8       | Kuhanje                                        | 6-7   |
|                      | Gulaš                     | Zagrijavanje dodatnih elemenata                             | 7-8       | Kuhanje                                        | 3-4   |
|                      | Zaprške                   | Zagrijavanje dodatnih elemenata                             | 7-8       | <b>Zažučivanje</b> zaprške                     | 7-8   |
| Meso                 | Pečenje                   | <b>Pečenje mesa s uljem</b><br>(ako je s maslacem, snaga 6) | 7-8       | Kuhanje                                        | 3-4   |
|                      | Priprema na žaru          | Zagrijavanje posude                                         | 7-8       | Grill na obje strane                           | 7-8   |
|                      | Zažučivanje               | <b>Zažučivanje s uljem</b><br>(ako je s maslacem snaga 6)   | 7-8       | Kuhanje                                        | 4-5   |
|                      | Jušna jela/gulaš          | <b>Zažučivanje s uljem</b><br>(ako je s maslacem snaga 6)   | 7-8       | Kuhanje                                        | 3-4   |
| Riba                 | Priprema na žaru          | Zagrijavanje posude                                         | 7-8       | Kuhanje                                        | 7-8   |
|                      | Jušna jela/gulaš          | <b>Zažučivanje s uljem</b><br>(ako je s maslacem snaga 6)   | 7-8       | Kuhanje                                        | 3-4   |
|                      | Prženje                   | Zagrijavanje ulja ili masnih sastojaka                      | 8-9       | Prženje                                        | 7-8   |
| Jaja                 | Pržena jela               | Zagrijavanje tave s maslacem ili masnim sastojcima          | 6         | Kuhanje                                        | 6-7   |
|                      | Omlet                     | Zagrijavanje tave s maslacem ili masnim sastojcima          | 6         | Kuhanje                                        | 5-6   |
|                      | Kuhano/tvrdo kuhano       | Zagrijavanje vode                                           | Booster-9 | Kuhanje                                        | 5-6   |
|                      | Palačinke                 | Zagrijavanje tave s maslacem                                | 6         | Kuhanje                                        | 6-7   |
| Umaci                | Rajčica                   | <b>Zažučivanje s uljem</b><br>(ako je s maslacem snaga 6)   | 6-7       | Kuhanje                                        | 3-4   |
|                      | Ragu                      | <b>Zažučivanje s uljem</b><br>(ako je s maslacem snaga 6)   | 6-7       | Kuhanje                                        | 3-4   |
|                      | Bešamel                   | Priprema baze (otapanje maslaca i brašna)                   | 5-6       | Dostizanje laganog vrenja                      | 3-4   |
| Slatkiši, kreme      | Slatičarska krema         | Uzavrivanje mlijeka                                         | 4-5       | Održavanje laganog vrenja                      | 4-5   |
|                      | Puding                    | Uzavrivanje mlijeka                                         | 4-5       | Održavanje laganog vrenja                      | 2-3   |
|                      | Riža na mlijeku           | Zagrijavanje mlijeka                                        | 5-6       | Održavanje laganog vrenja                      | 2-3   |

## 5. Održavanje

### Održavanje ploče za kuhanje

**Pažnja! Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuhanje isključene i da je svjetlosni indikator topline nestao.**

#### 5.1 Čišćenje

Ploča za kuhanje mora se očistiti nakon svake uporabe.

##### **Važno:**

Ne koristite abrazivne spužve i četkice. Njihovom uporabom bi se s vremenom moglo oštetiti staklo.

Nemojte koristiti kemijske, iritirajuće deterdžente kao na primjer sprej za čišćenje pećnice i odstranjivač mrlja.

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane.

Šećer i proizvodi s visokim udjelom šećera oštećuju ploču za kuhanje i moraju se odmah otkloniti.

Sol, šećer i pijesak mogu ogrebat staklenu površinu.

Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputa Proizvođača)

#### **NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!**

##### **Važno:**

U slučaju slučajnih i velikih izlivanja tekućine iz posude moguće je intervenirati preko ispusnog ventila koji se nalazi na dnu uređaja, kako bi se uklonili svi ostaci i obavilo čišćenje s maksimalnom higijenskom sigurnošću.

Slika 18

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu

Slika 19

#### **Čišćenje metalne rešetke:**

Rešetka se mora ručno prati vrućom vodom i neutralnim deterdžentom te pažljivo osušiti kako bi se izbjegle pojave oksidacije.

### Održavanje nape

#### **Čišćenje**

Za čišćenje koristite **ISKLJUČIVO** vlažnu krpu i tekuće neutralne deterdžente. **ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!**

Izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda.

**NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!**

Filtar za mast

#### **Zadržava čestice masti nastale kuhanjem.**

Mora se čistiti jednom mjesečno (ili kada to zahtijeva sustav pokazatelja zasićena filtera), s blagim deterdžentima, ručno ili u perilici za posuđe, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu.

Prilikom pranja u perilici za posuđe, metalni filtari mogu izbljediti, ali njegova filterarska svojstva se ne mijenjaju.

Slika 15

Filtar S Aktivnim Ugljenom - **Keramički**

#### **(Samo za filtrirajuću verziju)**

Upija neugodne mirise uzrokovane kuhanjem.

Proizvod je opremljen kompletno filtera za miris. Zasićenost filtera za miris nastaje nakon više ili manje dugotrajne uporabe, ovisno o vrsti kuhinje i pravilnosti čišćenja filtera 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.

Slika 17 – 17a – 17b – 17c

## 5.2 Pretraživanje kvarova

| KOD GREŠKE                                                | OPIS                                                                   | MOGUĆI UZROCI                                                                                          | OTKLANJANJE GREŠKE                                 |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| E2                                                        | Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature                     | Unutrašnja temperatura električnih dijelova je previsoka                                               | Pričekati da se ploča ohladi prije ponovne uporabe |
| E3                                                        | Neprikladna posuda                                                     | Gubitak magnetskih osobina                                                                             | Otkloniti posudu                                   |
| E5                                                        | Problemi komunikacije između korisničkog sučelja i indukcijskog modula | Električna energija ne dolazi do modula;<br>Kabel za napajanje nije ispravno povezan ili je neispravan | Odspojiti ploču od mreže i provjeriti kabel        |
| Za sve ostale poruke o pogreškama<br>(E ... U ... C ... ) | Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara              |                                                                                                        |                                                    |

### 5.3 Služba za korisnike

Prije nego što kontaktirate Službu za korisnike:

1. Provjerite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u "Pretraživanje kvarova"

2. Ugasite i ponovno upalite uređaj da provjerite da li problem i dalje postoji.

Ako i nakon gore navedenih provjera problem i dalje postoji, obratite se **najbližoj Službi za korisnike**

Bu 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. Ürünün görünümü **bu kitapçıkta yer alan görsellerde betimlenenden farklı olabilmekle birlikte, kullanma, bakım ve kurulum talimatları aynı kalır.**

- ⓘ Talimatları dikkatle okuyun: Bunlar kurulum, kullanım ve güvenlikle ilgili önemli bilgilerdir.
- ⓘ Cihaz üzerinde elektrikle ilgili değişiklikler yapmayın.
- ⓘ Cihazın kurulumuna geçmeden önce hiçbir bileşende hasar olmadığından emin olun. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçip kurulumu devam ettirmeyin.
- ⓘ Kurulum işlemine devam etmeden önce cihazın sağlam olduğunu kontrol edin. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçip kurulumu devam ettirmeyin.

Not: "(\*)" ile işaretli elemanlar opsiyonel aksesuarlar olup sadece satın alınacak bazı model veya elemanlarla birlikte temin edilir.

## 1. Uyarılar

Dikkat! Aşağıda yer alan talimatlara özenle riayet ediniz: • Herhangi bir kurulum işlemine başlamadan önce cihazın 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 cihazın hiçbir yerinde tadilat yapılmaması veya parçalarının değiştirilmemesi gerekir. • Yasalar gereği cihazın toprak bağlantısının yapılması zorunludur. • Ankastre cihaz ile 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. • Cihaz ve erişilebilen aksamı kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmamaya dikkat edin. • Çocukların cihazla 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 ocak ile uyumlu olduğunu kontrol etmeleri gerekir. • Kullanım esnasında ve sonrasında cihazın sıcak kısımlarına dokunmayın. • Cihazın tüm bileşenleri yeterince soğuyana kadar bezler veya başka yanıcı malzemelerle temas ettirmekten kaçının, yangın riski mevcuttur. • Ocağın üstüne veya yakınlarına yanıcı malzeme koymayın. • Fazla ısınan yağlar kolayca yanabilir. Yağlı yiyecekleri pişirirken işlemi kontrol edin. -Yüzeyde çatlak olduğu takdirde elektrik çarpma tehlikesini önlemek için ocağı söndürün. • Ocak 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, ocağı derhal kapatıp alevleri boğmak için bir kapak veya yangın söndürme örtüsü kullanarak



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. ● Cihazı elektrik şebekesine bağlamadan önce: Gerilim ve güç değerlerinin şebekenin değerlerine karşılık geldiğinden ve bağlantı prizinin uygun olduğundan emin olmak için bilgi plakasını kontrol edin (cihazın 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 bölgesini kapatın. ● Pişirme sırasında kesinlikle alüminyum folyo kullanmayın ve alüminyum ambalajlı ürünleri doğrudan yerleştirmeyin. Alüminyum eriyip ocakta geri dönüşü olanaksız zararlara yol açabilir. ● Öncesinde açmadan yiyecek içeren metal kutu veya tenekeleri kesinlikle ısıtmayın: patlama meydana gelebilir! Bu uyarı 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 cihaz

otomatik olarak pişirme bölgelerinin güç seviyesini düşürür. ● Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce elektrik fişini prizden çekerek veya evinizdeki ana şalteri kapatarak cihazın elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin. ● Tüm kurulum ve bakım işlemlerinde iş eldiveni kullanın. ● Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ile fiziksel, duyuusal veya zihinsel kapasitesi düşük veya deneyimden ve gerekli bilgidenden yoksun kişilerce yalnızca gözetim altındayken veya cihazın güvenli kullanımına ilişkin talimatlar verildikten ve bu durumla ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandıktan sonra kullanılabilir. ● Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocuklar kontrol altında tutulmalıdır. ● Temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından gözetimsiz olarak yapılmamalıdır. ● Bu cihaz gaz veya başka yakıtları yakan diğer cihazlarla aynı anda kullanılacağı zaman söz konusu yerde yeterli havalandırma bulunmalıdır. ● Cihazın dışı ve içi sık sık (EN AZINDAN AYDA BİR) temizlenmelidir; her koşulda bakım talimatlarında açıkça belirtilenlere uygun hareket edin. ● Cihazla ilgili temizlik kuralları ile filtreleri değiştirme ve temizleme kurallarına uygun hareket edilmemesi yangın risklerinin doğmasına 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. ● DİKKAT: Cihaz çalışırken davlumbazın erişilebilen kısımları ısınabilir. ● Dikkat! Kurulum tamamen bitmeden cihazın elektrik şebekesiyle olan bağlantısını yapmayın. ● Dumanları tahliye etmek

in alınacak teknik tedbirler ve güvenlik tedbirleri aısından yerel yetkili mercilerin dzenlemelerinde Őart koŐulanlara titizlikle uyulması gerekir. • ekilen hava, gaz veya baŐka yakıtlarla çalıŐan cihazlardan çıkan dumanların tahliyesi amacıyla kullanılan bir kanala sevk edilmemelidir. • Cihazı ızgarasını dođru Őekilde monte etmeden kesinlikle kullanmayın! • Kurulum in yalnızca cihazla birlikte gelen tespit vidalarını kullanın veya ürünle birlikte gelmediyse, uygun tip vida satın alın. Kurulum Kılavuzunda belirtilen dođru uzunluktaki vidaları kullanın. • Bu cihaz ile elektrik dıŐında bir enerjiyle beslenen diđer cihazlar aynı anda çalıŐtırılacağı zaman odadaki negatif basınç 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar) deđerini aŐmamalıdır. • Bu kullanım kılavuzunu ileride ihtiyaç duyulabilecek her anda baŐvurulabilmesi in muhafaza etmek önemlidir. Ürünün satılması, baŐkasına verilmesi ya da taŐınması halinde bu kullanım kılavuzunun da ürün ile birlikte verildiđinden emin olun.

Bu cihaz, 2012/19/EC - UK SI 2013 No3113, sayılı Avrupa Atık Elektrik ve Elektronik Ekipman Yönergesi (WEEE) uyarınca iŐaretlenmiŐtir. Kullanıcı bu ürünün uygun bir Őekilde bertaraf edilmesini sađlayarak, vre ve insan sađlıđı aısından ortaya çıkabilecek olası olumsuz etkileri önlemeye katkıda bulunur. rn ya da ürün ile beraber verilen belgeler



zerinde bulunan  iŐareti, bu cihazın evsel bir atık olarak görülmemesi gerektiđine iŐaret eder. Cihaz, bu tip elektrikli ve elektronik cihazların bertaraf edildiđi dnŐmml toplama noktasına teslim edilmelidir. Atıkları yok etme iŐlemi, atık yok etme konusunda vre ile ilgili mevcut yerel dzenlemeler dođrultusunda gerçekleŐtirilmelidir. Bu ürünün geri dnŐm koŐulları hakkında ayrıntılı bilgi in, hudutları ininde bulunduđunuz belediyenin ilgili dairesine, atık yok etme servisine veya ürünün satın alındıđı mađazaya danıŐın.

Cihaz aŐađıdaki standartlara uygun Őekilde tasarlanmış, test ve imal edilmiŐtir:

- 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. vre zerindeki

etkileri azaltmak amacıyla dođru kullanıma iliŐkin tavsiyeler: PiŐirmeye baŐladıđınızda cihazı en düŐük seviyede açın, piŐirme iŐlemi sona erdikten sonra birkaç dakika daha açık bırakın. Hızını yalnızca duman ve buhar miktarı çok fazla olursa arttırın, takviye özelliđini yalnızca olađanüstü durumlarda kullanın. Koku azaltma sisteminin verimini korumak in karbon filtreyi/filtreleri gerektiđinde deđiŐtirin. Yađ filtresini verimli halde tutun, gerektiđinde temizleyin. Verimi optimize etmek ve gürültüleri azaltmak in bu kılavuzda belirtilen kanal yönlendirme sistemini azami çapta kullanın.

## 2. Kullanım

### Ocađın kullanımı

İndüksiyonlu piŐirme sistemi manyetik indüksiyon fizik fenomenine dayanır. Bu tür bir sistemin temel özelliđi enerjinin jeneratörden tencereye dođrudan aktarılmasıdır.

Avantajlar:

Elektrikli ocaklar ile karŐılaŐtırıldıđında, indüksiyonlu ocađınız:

- Daha güvenli: Cam yüzeyde minör sıcaklık.
- **Daha hızlı:** Daha kısa yemek ısıtma süreleri.
- Daha kesin: Ocak komutlarınıza hemen yanıt verir
- Daha etkili: Tüketilen enerjinin %90'ı ısıya dönüŐtürülür. Ayrıca, tencereyi ocaktan kaldırdıktan sonra, ısı aktarımı hemen kesilir ve böylece, gereksiz ısı yayılımı olmaz.

### 2.1 PiŐirme kapları



Sadece  simgesi **tencere kullanın.**

nemli:

Ocak yüzeyinde kalıcı hasar olmaması in aŐađıda yer alan tipte kapları kullanmayın:

- Tabanı tamamen yayısı olmayan kaplar.
- Emaye tabanlı metal kaplar.
- Yüzeyin zilmesi in önlemek in tabanı przl kaplar.
- Ocađın kontrol panelinin yüzeyine sıcak tencere veya tava koymayın. Tabanları kısmen ferromanyetik malzemeden yapıldıđından, indüksiyona uygun olan tencereilerin tamamı verimli Őekilde alıŐmaz!! Tencere ve tavaları satın alırken aŐađıdakileri kontrol ediniz:
- Tabanı tamamen ferromanyetik malzemeden olmalıdır. Aksi halde ısı aktarımının verimi düŐer ve ısı eŐit Őekilde aktarılmaz, dolayısıyla tavanın/tencerenin yüzeyinin sıcaklıđı piŐirmeye uygun olmaz.



**HAYIR!**

- Tabanı alüminyum içermez: Tencere veya tava ısınmaz ve indüktörler tarafından algılanmayabilir.



**HAYIR!**

- 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.



**EVET!**

Önemli: Sıcak tencere ve tavaları ocağın kontrol panelinin üzerine koymayın.

### 2.1.1 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.

### 2.1.2 Önerilen tencere dibi çapları

**ÖNEMLİ: Tencereler doğru boyutta değilse, pişirme bölümleri çalışmaz.**

Her bölümde kullanılacak en küçük tencere çapını görmek için bu kılavuzun görsellerin olduğu kısma başvurun. En iyi sonuçları elde edebilmek için aşağıdakilerin uygulanması tavsiye edilir:

- Taban çapı pişirme bölümüyle aynı olan kap ve tencereleri kullanın.
- Mümkünse, pişirme sırasında, özellikle de yüksekliği 22 cm'den uzun olan tencerelerde kapakları kapalı tutun.
- Tencereleri ocağın üzerindeki pişirme bölümlerinin ortasına yerleştirin.

### Aspiratörün kullanımı

Aspirasyon sistemi iç devir daimli filtreleyici veya dış tahliyelı aspirasyon versiyonunda kullanılabilir.



Aspire eden versiyon

### Şekil 7

Buharlar aletle birlikte verilen rakor flanşına sabitlenmiş bir seri boru (ayrı olarak satın alınacaktır) aracılığıyla dışarı doğru tahliye edilmektedir.

Tahliye borusu çapı bağlantı halkasının çapına eşit olmalıdır:

- Dörtgen çıkış için, 222 x 89 mm
- Yuvarlak çıkış için, Ø 150 mm (\*)

Daha fazla bilgi için, bu kılavuzun görselli kısmında gösterilen aspire edici versiyonun aksesuarlarına ilişkin sayfaya bakınız. Ürünü duvarı hava çıkışıyla aynı çapa sahip (rakor flanş) tahliye borularına ve deliklerine bağlayınız.

Daha düşük çapta duvarlı tahliye borularının ve deliklerinin

kullanımı, aspirasyon verimlerinde bir azalmaya ve önemli bir gürültü artışına neden olacaktır.

Bu durumda hiçbir sorumluluk kabul edilmemektedir.

- ⚠ Mümkün olan en kısa kanalı kullanın.
- ⚠ Asgari sayıda kavisi bir kanal kullanınız (maksimum kavisi açısı: 90°).
- ⚠ Kanal kesiminde önemli değişikliklerden kaçınınız.



Filtreleyici versiyon

### Şekil 10

Aspire edilen hava, odaya geri verilmeden önce özel yağ ve koku filtrelerinden filtre edilecektir.

Ürün, ön kısımda mobilya tabanının bulunan hava çıkışıyla standart bir kurulum için tüm gerekli unsurları içerecek şekilde teslim edilir. Daha fazla bilgi için, bu kılavuzun görselli kısmında gösterilen filtreleyici versiyonun aksesuarlarına ilişkin sayfaya bakınız.

**Gerek filtreleyici gerekse aspire edici versiyonda farklı kurulumları gerçekleştirebilmek amacıyla mevcut kitleri**

içeren ürün serisini görmek için, [www.elica.com](http://www.elica.com) ve

[www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) adreslerini ziyaret ediniz.

### 3. Kurulum

• Hem elektrik hem mekanik kurulum uzman personel tarafından yapılmalıdır.

Bu elektrikli ev aleti 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.



### 3.1 Elektrik bağlantısı

#### Şekil 3

• Cihazın ana şebeke ile olan elektrik bağlantısını kesin. •Montaj işlemleri, kurulum ve güvenlik alanlarında uzman teknisyen tarafından yapılmalıdır. • Üretici, bu bölümde yer alan talimatlara uyulmadığı takdirde kişiler, hayvanlar veya eşyalara gelebilecek hasardan sorumlu değildir. • Ocağın tezgâhtan

çıkarmak için elektrik kablosunun yeterli uzunlukta olması gerekir. ● Cihazın altında bulunan seri numara plakasının üzerinde belirtilen gerilim gücünün kurulacağı konuttaki güçle aynı olduğunu kontrol edin. ● Uzatma kullanmayın. ● Zemindeki elektrik kablosu diğer kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır. ● Elektrikli ev aletinde 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. ● Cihaz elektrik şebekesine kalıcı olarak bağlanmak için tasarlanmıştır.

● Dikkat! Elektrik şebekesiyle bağlantıyı kurmadan ve doğru şekilde çalışıp çalışmadığını kontrol etmeden önce kablonun doğru şekilde döşendiğinden emin olun. ● Dikkat! Ara bağlantı kablosunu değiştirme işlemi yetkili teknik servis veya benzer nitelikleri taşıyan kişilerce yapılmalıdır.

Not: 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.

### 3.3 Montaj

#### Montaja başlamadan önce:

- Ürünü ambalajından çıkardıktan sonra taşıma esnasında hasar görüp görmediğini kontrol edin. Herhangi bir sorunla karşılaştığınız takdirde, montaja devam etmeden önce satıcı firma veya Müşteri Destek Hizmetiyle irtibata geçin.
- Satın alınan ürün boyutlarının yerleştirilecek alanıyla uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- Ürün ambalajının içinde (vida paketi, garanti belgesi gibi) ekstra malzemenin (nakliye nedeniyle) bulunup bulunmadığını kontrol edin. Bulduğunuz malzemeleri çıkartıp muhafaza edin.
- Montaj alanının yakınlarında elektrik prizi bulunduğundan emin olun

#### Ankastrre 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.

**ÖNEMLİ:** 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.

#### Şekil 1B-2B

Dikkat! Kurulum için verilen talimatlara uygun vida ve aygıt kullanılmaması elektrik nitelikli risklerin doğmasına yol açabilir.

Not: Ürünün kurulumunu doğru şekilde yapmak için boruları aşağıdaki özelliklere sahip bir yapışkan bantla bantlayın:

- 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



## OCAĞIN KULLANIMI


**Başlamadan önce** bilinmesi gerekenler:

Bu ocağın tüm fonksiyonları en sıkı güvenlik standartlarına uygun olacak şekilde tasarlanmıştır.

Bu nedenle:








• **Ocağın üzerinde tencere bulunmadığında veya bulursa da yanlış yerleştirilmişse, bazı fonksiyonlar etkinleşmez** veya otomatik olarak **devre dışı kalır**.

• Farklı durumlarda, seçilen fonksiyon verilmeyen bir başka ayar gerektirdiğinde etkinleştirilmiş olan fonksiyonlar birkaç saniye sonra otomatik olarak durdurulur (örneğin: "Pişirme bölgesini seç" ve "Çalışma sıcaklığı" olmadan "Ocağı çalıştır" veya "Lock fonksiyonu" veya "Timer" fonksiyonu).

 **Dikkat!** Uzun süreli kullanımlarda (örneğin) pişirme bölümü soğuma aşamasında olduğundan hemen kapanmayabilir; pişirme bölümlerinin ekranında, bu aşamada olduğunu belirten "H" sembolü görüntülenir. Pişirme bölümüne yaklaşımadan önce ekranın sönmelerini bekleyiniz.

### Pişirme bölümü ekranı

pişirme alanlarına ait ekranlarda, şunlar gösterilir:

|                                      |                                                                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pişirme bölümü açık                  |    |
| Power Level                          |    |
| Residual Heat Indicator              |    |
| Pot Detector                         |    |
| Bridge fonksiyonu aktif              |  |
| Temperature Manager fonksiyonu aktif |  |
| Child Lock fonksiyonu aktif          |  |

### Ocağın özellikleri

#### ● Safe Activation

Ürün yalnızca pişirme bölümlerinde tencere varsa çalışır: Tencere yoksa veya mevcut tencereler kaldırılırsa, ısınma süreci başlamaz veya kesilir.

#### ● Pot Detector

Ürün pişirme bölümlerinde tencere olduğunu otomatik olarak algılar.

#### ● Safety Shut Down

Güvenlik nedeniyle, her pişirme bölümü ayarlanan güç seviyesine göre bir maksimum çalışma süresine sahiptir.

#### ● Residual Heat Indicator

Pişirme bölgelerinden biri veya daha fazlası kapandığında, ocağın hala sıcak olduğu ilgili bölgenin ekranı üzerinde özel bir görsel sinyalle "H" aracılığıyla bildirilir.

### Çalışma

Not: Herhangi bir fonksiyonu etkinleştirmek için, öncelikle istenen bölge etkinleştirilmelidir.

#### ● Çalıştırma




Setüstü ocak/aspiratör ON/OFF düğmesine basınız (hafifçe dokununuz)

İkaz ışığı yanarak setüstü ocağın/aspiratörün kullanıma hazır olduğunu gösterir

Kapatmak için yeniden basınız


**Not: Bu fonksiyon diğer tüm fonksiyonlara göre önceliklidir.**

#### ● Pişirme bölgelerinin seçimi

İstenen pişirme bölgesine ait  + seçim düğmesine hafifçe dokununuz (basınız).

#### ● 9 Power Level

Ocak 9 farklı güç seviyesine sahiptir.

Güç seviyesini artırmak için  + seçim düğmesine hafifçe dokununuz (basınız);


Güç seviyesini azaltmak için  - seçim düğmesine hafifçe dokununuz (basınız);

Güç seviyesi seçilen bölgenin ekranında gösterilir; "1...9"


#### ● Power Booster

Bu ürün, 5 dakika etkin kalan (9 seviyesinin dışında) ek bir güç seviyesiyle donatılmıştır; bu süre dolduktan sonra güç daha önce ayarlanan seviyeye döner.

Güç seviyesini (9 seviyesi dışında) artırmak ve Power

Booster'ı etkinleştirmek için  + seçim düğmesine hafifçe dokununuz (basınız).

Power Booster seviyesi seçilen bölgenin ekranında "P" sembolü ile gösterilir.

Önemli Not: Pişirme bölgesinde  (ŞEK.19) Power Booster için bir zamanlayıcı yoktur;

Power Booster özelliğini devre dışı bırakmak için şuna basın:



### ● Bridge Bölgeleeri

pişirme bölgeleri, Bridge fonksiyonu sayesinde, aynı güç seviyesine sahip benzersiz bir bölge yaratarak kombine şekilde çalışabilme kapasitesine sahiptir. Bu fonksiyon büyük boyutlardaki tencereler ve fırın kaplarıyla yemeklerin her tarafının eşit derecede pişmesine izin verir. "Master" ön pişirme bölgesi ile "Sekonder" arka pişirme bölgesinin birlikte kullanılması mümkündür (Bu fonksiyonun hangi bölgelerde kullanılabileceğini görmek için, bu kılavuzun görselli kısmına bakınız).

### Bridge Fonksiyonunu etkinleştirmek için:

- "Master" pişirme bölgesini seçiniz
- (0 güç seviyesinde olmalıdır)
- Sonrasında "Sekonder" pişirme bölgesinin ekranında (7) yanıp sönen sembolünün belireceği, sesli sinyal duyulana kadar basılı tutunuz.
- 3 saniye içinde "Sekonder" pişirme bölgesini seçiniz
- İlgili ekranda (7) görüntülenecek olan "Master" pişirme

bölgesinin **çalışma Seviyesini (Potensini)** ayarlayınız

Not: Bridge fonksiyonunu devre dışı bırakmak için, pişirme bölgesinin sıcaklığına getirilmesi yeterlidir.

### ● Temperature Manager

Temperature Manager, ısının hazır olan yiyecekleri sıcak tutmak için uygun olan, 0 ve 1 arasında optimize edilmiş bir güç seviyesinde sabit bir sıcaklıkta tutmaya izin veren bir kontrol fonksiyonudur.

Temperature Manager fonksiyonu düğmeye ilk basıldığında etkinleşir

Temperature Manager'da çalışmakta olan bölgeye ait ekranda, sembolü belirir.

### ● Child Lock

Child Lock, herhangi bir fonksiyonun etkinleşmesini engelleyerek, çocukların pişirme bölgelerine ve aspirasyon bölgesine kazayla erişmesini engellemeye izin verir. Child Lock yalnızca ürün çalışır durumdayken ancak pişirme bölgeleri (ve aspirasyon bölgesi) kapalıyken etkinleştirilebilir.

### Etkinleştirme:

- (FR) ve düğmelerine aynı anda basarak basılı tutunuz.
- Ardından yeniden ve (2-FR) seçim düğmesine basın.

bir sesli sinyal Çocuk Kilidi özelliğinin etkin olduğunu gösterir ve ekranda "" simgesi görüntülenir (7).

### Devre dışı bırakma:

- (2-FR) ve düğmelerine aynı anda basarak basılı tutunuz

• Ardından yeniden ögesine basın. bir sesli sinyal Çocuk Kilidi özelliğinin devre dışı bırakıldığını gösterir ve ekranda "" simgesi görüntülenir (7).

**Geçici olarak devre dışı bırakma:** Bir pişirme bölgesinin Child Lock aktifken de kullanılması mümkündür.

### Aşağıdaki gibi ilerleyiniz:

- (2-FR) ve düğmelerine basarak basılı tutunuz

Artık pişirme bölümünü normal bir şekilde kullanmak mümkündür, Child Lock fonksiyonu ocak kapatıldığında yeniden etkinleşir.

### ● Timer

Timer fonksiyonu, her pişirme bölgesi üzerinde (ve aspirasyon bölgesi üzerinde) eşzamanlı olarak da ayarlanabilen bir geri sayım aracıdır.

Ayarlanan sürenin sonunda, pişirme bölgesi (veya aspirasyon bölgesi) otomatik olarak kapanır ve kullanıcı özel bir sesli sinyal ile uyarılır.

Timer sembole basılarak etkinleştirilir timer geri sayımı bitirir bitirmez, bir sesli sinyal verilirken (2 dakika süren veya ocak üzerinde herhangi bir düğmeye basıldığında kapanan), ekranda (10) sembolü yanıp söner.

### ocak için Timer fonksiyonunun ayarlanması

- Pişirme bölgesini seçiniz.
- Ayar fonksiyonuna erişmek için, düğmesine basınız.
- Timer'in süresini ayarlayınız:

Otomatik kapanma süresini uzatmak için,



Otomatik kapanma süresini kısaltmak için,

Eğer isterseniz, bu işlemi diğer pişirme bölgeleri için de yapabilirsiniz.

Not: Her pişirme bölgesi için farklı bir Timer ayarlanmış olabilir; ekranda (10) 10 saniye boyunca geri sayım

görülebilecektir ve bunun ardından, daha kısa süreli bir geri sayım görüntülenecektir.

#### Timer'ı kapatmak için:

- Timer değerini "0"  aracılığıyla ayarlayınız
-  ile ocağı kapatınız.


Not: Bu süreçte başka düğmelere basılmazsa, fonksiyon aktif kalır.

Not: Pişirme bölgesi tarafında, Timer kullanımdayken

sembol belirir 

#### ● Egg Timer


Egg Timer fonksiyonu pişirme bölgelerinden (veya aspirasyon bölgesinden) bağımsız bir geri sayım aracıdır. Ayarlanan sürenin sonunda, kullanıcı özel bir sesli sinyalle uyarılır.

Egg Timer  düğmesine süre basıldığında etkinleşir.








Not: Egg Timer fonksiyonunun ayarlanması için, Timer fonksiyonu ile aynı prosedürü uygulayınız.

#### ● Power Limitation

Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonu, çekilen azami akımı sınırlandırarak ürünün çalışma şeklinin ayarlanmasına olanak tanır.


Not: Ayarlama işlemi ocak kapalıyken,  tuşuna basılmadan, ocağın elektrik şebekesine ilk bağlandığı veya daha sonra yeniden bağlandığı anda, izleyen 2 dakika içinde yapılmalıdır.

**Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonunu** ayarlamak için:


- Şu tuşa basın: 
-  tuşunu basılı tutarken, şu tuşa basıp bırakın: 
- Kısa bir sesli sinyal duyulur
-  tuşunu basılı tutarken,  şu tuşa basıp bırakın:  (2-FL)
- Artık  tuşunu bırakabilirsiniz:
  - FL bölgesi göstergesinde (7) "C" ve "0" simgeleri değişmeli olarak görüntülenerek ayarlamamanın yapılabileceğini bildirir
  - RL bölgesi göstergesinde (7) geçerli ayar görüntülenir\*\*  
0 = 7,4 KW  
1 = 3,1 KW

2 = 4,5 KW

\*\* Varsayılan ayar 7,4 KW olarak yapılmıştır


- Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonunun ayarını değiştirmek için şu tuşa basın:  (2-FL)

- Yapılan seçimi kaydetmek için  tuşunu 2 saniye basılı tutun; ayarın yapıldığını bildirmek için uzun süreli bir sesli sinyal duyulur.

- Bu fonksiyondan çıkmak için  tuşuna basın

#### **ASPIRATÖRÜN KULLANIMI**

#### ● Çalıştırma

 Setüstü ocak/aspiratör ON/OFF düğmesine basınız (hafifçe dokununuz)

İkaz ışığı yanarak setüstü ocağın/aspiratörün kullanıma hazır olduğunu gösterir


Kapatmak için yeniden basınız


**Not: Bu fonksiyon diğer tüm fonksiyonlara göre önceliklidir.**

#### ● Aspiratörün çalıştırılması:

Aspiratörü çalıştırmak için  seçim düğmesine hafifçe dokununuz (basınız)

#### ● Aspirasyon hızı (gücü):


Aspirasyon hızını (gücünü) artırmak için (0-10),  seçim düğmesine hafifçe dokununuz (basınız);

Aspirasyon hızını (gücünü) azaltmak için (10-0),  seçim düğmesine hafifçe dokununuz (basınız);

#### ● Timer

Timer herhangi bir hızda sembole basılarak etkinleştirilir 


Ekranda (10) geri sayım gösterilir,


Ekranda (9) sembol belirir 

#### Aspiratör için Timer Ayarı

Önceden ayarlanan kapanma sürelerine müdahale edilmesi ve bunların değiştirilmesi mümkündür. Değiştirme etkinleştirilen Timer tarafından gerçekleştirilir.



• Otomatik kapanma süresini uzatmak için,  düğmesine basınız

• Otomatik kapanma süresini kısaltmak için,  düğmesine basınız

● Filtrelerin doygunluk göstergesi  
Filtrelere bakım yapılması gerektiğinde bu durum davlumbaz tarafından bildirilir:

Yağ filtresi


• FILTER\* (11) LED lambası yanar

Aktif karbon koku filtresi

• FILTER\*(11) LED lambası yanıp söner

● Filtrelerin doygunluk durumunun sıfırlanması

Filtrelere (yağ ve/veya aktif karbon) bakım yaptıktan sonra,

 tuşunu uzun süreli basılı tutun.

• FILTER\* LED lambası söner ve göstergenin sayacı yeniden başlar.


● Aktif karbon koku filtresi doygunluk göstergesinin etkinleştirilmesi

Bu gösterge normalde etkin değildir.

Etkinleştirmek için aşağıdaki gibi hareket edin:

- Aspiratörlü ocağı  tuşuyla açın.

- Aspiratör motoru ve pişirme bölgeleri kapalı haldeyken,

 tuşunu basılı tutun.

- "FILTER" yanıp, ardından söner ve etkinleştirmenin gerçekleştiğini bildirir.

● Aktif karbon koku filtresi doygunluk göstergesinin etkinliğinin kaldırılması

Etkinleştirme işlemi için açıklanan uygulamayı tekrarlayın


- "FILTER" yanıp söner, ardından söner ve etkinliği kaldırmanın gerçekleştiğini gösterir.

● SNAP® ile davlumbazın otomatik çalışması

Davlumbaz ile SNAP® arasında bağlantı yapmak için SNAP® tarafından temin edilen kılavuza başvurun veya [www.elica.com](http://www.elica.com) adresini ziyaret edin.

Not: SNAP®, davlumbazla birlikte çalışabilen yardımcı bir hava çekme ünitesidir.

Bu fonksiyonu devreye sokmak için:

 ögesine kısa süreli basın, "A" LED lambası ile SNAP (11) LED lambası yanarak davlumbazın bu modda çalışmakta olduğunu bildirir.

**Cihaz, Pencere sensörü KİTİ (üretici tarafından temin edilmez) ile birlikte kullanılmak 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 sertifikalandırılmıştır. Kurulum işlemi yürürlükteki ev aletleri yönetmeliklerine uygun olarak yapılmalıdır.

**DİKKAT:**

• Cihaza bağlanacak KİT kabloları güvenli çok alçak gerilim (SELV) olarak sertifikalandırılmış bir devrenin parçası olmalıdır.

• Bu cihazın üreticisi KİT ile ilgili hasarlar ve/veya kurulum sorunları ve/veya hatalı kurulumdan kaynaklı muhtemel sorunlar, hasarlar, yangınlarda hiçbir sorumluluğu kabul etmez.

4.1 Güç Seviyesi

| Güç seviyesi |                 | İşlem tipi                                        | Kullanım<br>(deneyim ve pişirme alışkanlıklarını belirtir)                                                                                          |
|--------------|-----------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maks güç     | Boost           | Hızlı ısıtma                                      | Su olduğunda hızlıca kaynaması için yemeğin derecesini kısa sürede arttırmak veya yemek sularını hızlıca ısıtmak için                               |
|              | 8-9             | Kızartma – Kaynatma                               | Kavurmak, pişirmeye başlamak, buzlu ürün kızartmak, hızlıca kaynatmak için                                                                          |
| Yüksek güç   | 7-8             | Kavurma – soteleme - kaynatma - ızgara            | Sotelemek, kaynatmak, pişirmek ve ızgara yapmak için (kısa süreli, 5-10 dakika)                                                                     |
|              | 6-7             | Kızartma - pişirme – kaynatma – soteleme - ızgara | Sotelemek, hafif kaynatmayı sürdürmek, pişirmek ve ızgara yapmak (orta süreli, 10-20 dakika), aksesuar ön ısıtma                                    |
| Orta güç     | 4-5             | Pişirme – kızartma – soteleme - ızgara            | Kaynatmak, hafif kaynatmayı sürdürmek, pişirmek (uzun süreli). Makamayı sosuyla karıştırmak                                                         |
|              | 3-4             | Pişirme - kaynatma – kıvamaştırma - karıştırma    | Yanında sıvı (su, şarap, et suyu, süt gibi) olan gıdaları uzun süreli pişirmek için (pilav, sos, kızartma, balık), makamayı sosuyla karıştırmak     |
|              | 2-3             |                                                   | Yanında sıvı (1 litreden az: su, şarap, et suyu, süt gibi) olan gıdaları uzun süreli pişirmek için (1 litreden az: pilav, soslar, kızartma, ballık) |
| Alçak güç    | 1-2             | Eritme – buz çözme – sıcak tutma - karıştırma     | Tereyağını yumuşatmak, çikolataya hafifçe eritmek, ufak boylu ürünlerin buzunu çözmek için                                                          |
|              | 1               |                                                   | Yeni pişirilmiş az olan gıdaları sıcak tutmak için veya ana yemekleri ısıda saklamak ve pilavı sosuyla karıştırmak için                             |
| OFF (KAPALI) | <b>Sfır güç</b> | Destek yüzeyi                                     | Ocak bekleme veya söndürme (H-L-O ile belirtilen pişirme sonunda ısı kalma olasılığı)                                                               |

## 4.2 İşlem tabelası

| Gıda sınıfı    | Yemek veya pişirme tipi | Güç seviyesi ve pişirme aşaması                |           |                                       |     |
|----------------|-------------------------|------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------|-----|
|                |                         | Birinci aşama                                  | Güç       | İkinci aşama                          | Güç |
| Makarna, pilav | Taze makarna            | Su ısıtma                                      | Booster-9 | Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi | 7-8 |
|                | Taze makarna            | Su ısıtma                                      | Booster-9 | Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi | 7-8 |
|                | Haşlanmış pilav         | Su ısıtma                                      | Booster-9 | Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi | 5-6 |
|                | Pilav                   | Kızartma                                       | 7-8       | Pişirme                               | 4-5 |
| Sebze          | Haşlanmış               | Su ısıtma                                      | Booster-9 | Haşlama                               | 6-7 |
|                | Kızarmış                | Yağ ısıtma                                     | 9         | Kızartma                              | 8-9 |
|                | Sotelenmiş              | Aksesuar ısıtma                                | 7-8       | Pişirme                               | 6-7 |
|                | Suda pişirilmiş         | Aksesuar ısıtma                                | 7-8       | Pişirme                               | 3-4 |
|                | Tavada çevrilmiş        | Aksesuar ısıtma                                | 7-8       | Kızarma                               | 7-8 |
| Et             | Kızarmış                | Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6) | 7-8       | Pişirme                               | 3-4 |
|                | Izgara                  | Tencere ön ısıtma                              | 7-8       | Her iki taraf ızgara                  | 7-8 |
|                | Az yağda pişirme        | Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)  | 7-8       | Pişirme                               | 4-5 |
|                | Buğulama                | Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)  | 7-8       | Pişirme                               | 3-4 |
| Balık          | ızgara                  | Tencere ön ısıtma                              | 7-8       | Pişirme                               | 7-8 |
|                | Buğulama                | Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)  | 7-8       | Pişirme                               | 3-4 |
|                | Kızartma                | Yağ veya yağlı gıda ısıtma                     | 8-9       | Kızartma                              | 7-8 |
| Yumurta        | Kızartma                | Tereyağı veya yağlı gıda ile tava ısıtma       | 6         | Pişirme                               | 6-7 |
|                | Omlet                   | Tereyağı veya yağlı gıda ile tava ısıtma       | 6         | Pişirme                               | 5-6 |
|                | Haşlanmış/sert          | Su ısıtma                                      | Booster-9 | Pişirme                               | 5-6 |
|                | Gözleme                 | Tereyağı ile tava ısıtma                       | 6         | Pişirme                               | 6-7 |
| Sos            | Domates                 | Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6) | 6-7       | Pişirme                               | 3-4 |
|                | Etlili                  | Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6) | 6-7       | Pişirme                               | 3-4 |
|                | Beşamel                 | Hazırlama (tereyağını ve unu eritme)           | 5-6       | Hafifçe kaynatma                      | 3-4 |
| Tatlı, krema   | Krema                   | Sütü haşlama                                   | 4-5       | Hafifçe kaynatmayı sürdürme           | 4-5 |
|                | Puding                  | Sütü haşlama                                   | 4-5       | Hafifçe kaynatmayı sürdürme           | 2-3 |
|                | Sütlaç                  | Sütü ısıtma                                    | 5-6       | Hafifçe kaynatmayı sürdürme           | 2-3 |

## 5. Bakım

### Setüstü ocağın bakımı

**Dikkat!** Herhangi bir temizlik veya bakım işleminden önce, pişirme bölgelerinin kapalı olduğundan ve gösterge ikaz ışığının söndüğünden emin olunuz.

#### 5.1 Temizleme

Setüstü ocak her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Önemli:

Aşındırıcı süngerler ve bulaşık teli kullanmayınız. Bunların kullanılması camın zaman içinde yıpranmasına neden olabilir. Fırın spreyi veya leke çıkartıcılar gibi aşındırıcı kimyasal deterjanlar kullanmayınız.

Her kullanımdan sonra, ocağı soğumaya bırakınız ve yemek artıklarına bağlı lekeleri ve kabukları uzaklaştırmak üzere temizleyiniz.

Şeker ve şekerli gıda kalıntıları setüstü ocağa zarar verir ve derhal silinmelidir.

Tuz, şeker ve kum cam yüzeyin çizilmesine neden olabilir.

Ocağı temizlemek için yumuşak bez, kağıt havlu veya özel temizleme ürünleri kullanınız (Üreticinin verdiği talimatlara uyunuz).

**BUHARLI TEMİZLEME ALETLERİ KULLANMAYINIZ!!!**

Önemli:

Tencerelerden kazayla fazla miktarda sıvı taşması halinde, her kalıntıyı ortadan kaldırmak ve maksimum hijyenik emniyetle temizlik gerçekleştirebilmek üzere ürünün alt kısmında bulunan tahliye valfi ile taşan sıvıyı boşaltınız.

**Şekil 18**

Daha eksiksiz ve derinlemesine bir temizlik için, alt hazne tamamen çıkartılabilir.

**Şekil 19**

### **Metal ızgaranın temizlenmesi:**

Oksitlenme olgularını önlemek için ızgara sıcak su ve nötr deterjan kullanılarak elde yıkanmalı, iyice kurutulmalıdır.

### **Aspiratörün bakımı**

Temizlik

Temizlik için, YALNIZCA nötr sıvı deterjanlarla nemiendirilmiş bir bez kullanın. **TEMİZLİK İÇİN ALET VEYA GEREÇ KULLANMAYINIZ!**

Aşındırıcı içerikli ürünleri kullanmaktan kaçının.

**ALKOL KULLANMAYINIZ!**

### **Yağ filtresi**

**Pişirmeden kaynaklanan yağ parçacıklarını** tutar.

Ayda bir kez (veya filtre satürasyon göstergesi sistemi bu gerekliliği gösterdiğinde), elle veya kısa programlı ve düşük sıcaklıkta bulaşık makinesinde agresif olmayan deterjanlarla temizlenmelidir.

Bulaşık makinesinde yıkamada, metal yağ filtresinin rengi solabilir ancak filtreleme özellikleri kesinlikle değişmez.

**Şekil 15**

Aktif Karbon - Seramik Filtre

(Yalnızca Filtreleme yapan modelde)

**Pişirme işleminden kaynaklı istenmeyen kokuları giderir.**

Ürün bir takım koku filtresiyle donatılmıştır. Koku filtreleri, yağ filtresinin düzenli temizliğine ve mutfak tipine bağlı olarak daha uzun veya daha kısa süreli kullanımdan sonra doygun hale gelebilir. Koku filtrelerinin her 2/3 ayda bir önceden 200°C sıcaklığa kadar ısıtılmış fırında 45 dakika tutularak ısı yenilemelerinin yapılması gerekir. Doğru şekilde yenileme yapılması halinde filtreleme verimi 5 yıl boyunca değişmeden kalır.

Dikkat! Filtreleri fırının tabanına koymayın, bunun yerine bir fırın tepsisine koyun ve orta yüksekliğe yerleştirin.

**Şekil 17 - 17a - 17b - 17c**

## 5.2 Arızalar

| HATA KODU                                                      | AÇIKLAMA                                                           | MUHTEMEL NEDENLER                                                                        | HATA GIDERME                                                         |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| E2                                                             | Komut bölümü fazla yüksek ısıdan dolayı kapanıyor                  | Elektronik parçaların iç sıcaklığı fazla yüksek                                          | Tekrar kullanmadan önce setüstü ocağın soğumasını bekleyiniz         |
| E3                                                             | Uygun olmayan kap                                                  | Manyetik özelliklerin kaybı                                                              | Tencereyi kaldırınız                                                 |
| E5                                                             | Kullanıcı arayüzü ve indüksiyon modülü arasında iletişim sorunları | Modüle elektrik akımı gelmiyor;<br>Güç kablosu doğru şekilde bağlanmamış veya kusurludur | Setüstü ocağın elektrik bağlantısını kesip bağlantıyı kontrol ediniz |
| <b>Diğer tüm hata sinyalleri için</b><br>( E ... U ... C ... ) | Teknik destek servisine arayınız ve hata kodunu iletiniz           |                                                                                          |                                                                      |

## 5.3 Destek hizmeti

Destek Servisi ile irtibata geçmeden önce

1. "Arıza tespiti" bölümünde açıklanan noktalara göre sorunu tek başınıza çözümlenemeyen sorunu kontrol ediniz.
2. Sorunun çözüldüğünden emin olmak için cihazı kapatıp yeniden açınız.

**Yukarıda belirtilen kontroller sonrasında sorun devam ederse, size en yakın Destek Servisiyle irtibata geçiniz.**

## 2.5 البحث عن الأعطال

| إزالة الخطأ التشغيلي                                              | الأسباب المحتملة                                                                                            | الوصف                                                          | كود الخطأ                                                 |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| انتظر حتى يبرد موقد الطهي قبل إعادة استخدامه                      | درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإلكترونية المفرطة الارتفاع                                                  | منطقة مفاتيح التشغيل تنطفئ للارتفاع المفرط في درجة الحرارة     | E2                                                        |
| أزل أنية الطهي                                                    | فقدان الخصائص المغناطيسية                                                                                   | أنية الطهي غير متناظرة                                         | E3                                                        |
| إفصل موقد الطهي عن شبكة التيار الكهربائي ثم تحقق من سلامة الوصلات | لا يصل تيار كهربائي إلى وحدة الحث؛ كابل توصيل التيار الكهربائي لم يتم توصيله بالشكل الصحيح أو به خلل أو صطب | مشال في التوصيل بين واجهة خيارات المستخدم ووحدة الحث الكهربائي | E5                                                        |
| اتصل بخدمة الدعم الفني وبلغها بكود الخطأ                          |                                                                                                             |                                                                | لجميع باقي إشارات الأخطاء التشغيلية ( ... E ... U ... C ) |

### 3.5 الدعم الفني

قبل الاتصال بخدمة الدعم الفني

- 1- تحقق من عدم إمكانية حل المشكلة الموجودة بمفردك بعدما قمت بتنفيذ النقاط والخطوات المذكورة في فصل «البحث عن الأعطال».
  - 2- أطفئ الجهاز ثم أجد تشغيله للتحقق من أن الغطل الموجود غير ذي علاقة بذلك.
- لو بعد القيام بكل ما سبق ذكره لم تُحل المشكلة التشغيلية، عندها إتصل بخدمة الدعم الفني الأقرب منك.

## 5. الصيانة

### صيانة موقد الطهي المسطح

تنبيه! قبل البدء في أية عملية تنظيف أو صيانة، تحقق من أن منافذ الطهي جميعها مغلقة ومن المؤثر الضوئي الخاص بدرجة الحرارة غير موجود.

### 1.5 النظافة

يجب تنظيف موقد الطهي المسطح بعد كل استخدام.

هام:

لا تستخدم قطع تنظيف إسفنجية كاشطة أو خادشه. فاستخدامها، مع مرور الوقت، يمكن أن يضر بزجاج الموقد. لا تستخدم منظفات كيميائية مهيجة، مثل الإسبراي المخصص للأفران العادية أو مزيلات البقع.

بعد كل استخدام، إنترك الموقد حتى يبرد ثم نظفه لإزالة القشور الترسبية والبقع الناتجة عن بقايا الأطعمة.

السكّر أو المواد الغذائية عالية نسبة السكّر تضر بموقد الطهي المسطح ويجب إزالتها على الفور.

الملح والسكّر والرمل قد تخدش السطح الزجاجي للموقد الطهي.

إستخدم قطعة قماش ناعمة، أو ورق التغليف الماص أو المنتجات المحددة لتنظيف مواد الطهي المسطحة (التزم وتقدّ بإرشادات الشركة المصنّعة).

لا تستخدم آلات التنظيف التي تعمل بالبخار!!!

هام:

في حالة انسكاب وقيضان السوائل من أواني الطهي يمكن التخلّص عن طريق صمام التفريغ الموجود على الجدار السفلي للمنتج، بحيث تكون قادراً على إزالة جميع البقايا والقيام بعملية التنظيف بأقصى قدر ممكن من الأمان الصحي.

شكل 18

لتنظيف الجهاز بشكل كامل و عميق يُمكن إزالة الحوض السفلي بالكامل

شكل 19

تنظيف الشبكة المعنية:

يجب غسل الشبكة يدوياً بالماء الساخن والمنظف المحايد وتجفيفها بعناية لتجنب ظاهرة الأكسدة.

## صيانة الشفاط

التنظيف

للقيام بعملية التنظيف استخدم فقط وحصرًا قطعة قماش مبلّلة بمنظفات مائلة محايدة. لا تستخدم أية أدوات أو معذات للقيام بالتنظيف! تجنب استخدام المنتجات المحتوية على مواد كاشطة. لا تستخدم الكحول!

### مرشّح إزالة الدهون

يحجز في داخله جسيمات الدهون الناتجة عن عملية الطهي.

يجب تنظيفه مرة واحدة كل شهر (أو عندما يُشير نظام التنبيه الخاص بامتلاء وتشبع 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.

شكل 15

مرشح بالكربون النشط - السيراميك

(فقط لموديل الترشيح)

يحجز الروائح الكريهة الناتجة عن عملية الطهي.

المنتج مجهز بطقم من مرشحات الروائح. يحدث تشبع مرشحات الرائحة بعد استخدام طويل تقريباً حسب نوع المطبخ وانتظام تنظيف مرشح الدهون. يمكن تجديد مرشحات الروائح حرارياً كل 3/2 أشهر في فرن مسخن مسبقاً على حرارة 200° مئوية لمدة 45 دقيقة. يضمن التجديد الصحيح فعالية الترشيح المستمر لمدة 5 سنوات.

تنبيه! لا تضع المرشحات في قاع الفرن، ولكن ضعها في صينية وضعها على ارتفاع متوسط.

شكل 17 - 17c - 17b - 17a

## 2.4 جداول الطهي

| مستوى القوة وسير الطهي |                                   |                    |                                                                  | فئة الأطعمة            | الأطباق أو نوع الطهي |
|------------------------|-----------------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------|
| القوى                  | المرحلة الثانية                   | القوى              | المرحلة الأولى                                                   |                        |                      |
| 8-7                    | طهي المكرونة و الحفاظ على الغلي   | معزز قوة التسخين-9 | تسخين الماء                                                      | المكرونة، الأرز        | المكرونة الطازجة     |
| 8-7                    | طهي المكرونة و الحفاظ على الغلي   | معزز قوة التسخين-9 | تسخين الماء                                                      |                        | المكرونة الطازجة     |
| 6-5                    | طهي المكرونة و الحفاظ على الغلي   | معزز قوة التسخين-9 | تسخين الماء                                                      |                        | أرز مسلوقة           |
| 5-4                    | الطهي                             | 8-7                | القلي والتحميص                                                   | ريزوتو                 |                      |
| 7-6                    | السلق                             | معزز قوة التسخين-9 | تسخين الماء                                                      | المسلوقة               | الخضروات والبقوليات  |
| 9-8                    | القلي                             | 9                  | تسخين الزيت                                                      | الأطعمة المقلية        |                      |
| 7-6                    | الطهي                             | 8-7                | تسخين الملح                                                      | القلي السريع           |                      |
| 4-3                    | الطهي                             | 8-7                | تسخين الملح                                                      | الطبخ في حساء          |                      |
| 8-7                    | القلي حتى اللون الذهبي            | 8-7                | تسخين الملح                                                      | القلي                  |                      |
| 5-4                    | الطهي                             | 8-7                | طهي اللحم بالزيت حتى اللون الذهبي (في حالة الزبد استخدم القوة 6) | اللحوم المحمرة         | اللحوم               |
| 4-3                    | الشواء على كلا الجانبين           | 8-7                | التسخين الأولي للإناء                                            | على الأسياخ            |                      |
| 8-7                    | الطهي                             | 8-7                | الطهي بالزيت حتى اللون الوردى (في حالة الزبد استخدم القوة 6)     | الطهي حتى اللون الوردى |                      |
| 4-3                    | الطهي                             | 8-7                | الطهي بالزيت حتى اللون الوردى (في حالة الزبد استخدم القوة 6)     | مندی/الطبخ في حساء     |                      |
| 8-7                    | الطهي                             | 8-7                | التسخين الأولي للإناء                                            | على الأسياخ            |                      |
| 4-3                    | الطهي                             | 8-7                | الطهي بالزيت حتى اللون الوردى (في حالة الزبد استخدم القوة 6)     | مندی/الطبخ في حساء     | السمك                |
| 8-7                    | القلي                             | 9-8                | تسخين الزيت أو المادة الدهنية                                    | المقلي                 |                      |
| 7-6                    | الطهي                             | 6                  | تسخين الإناء بالزبد أو بالمادة الدهنية                           | المقلي                 |                      |
| 6-5                    | الطهي                             | 6                  | تسخين الإناء بالزبد أو بالمادة الدهنية                           | بيض الأومليت           | البيض                |
| 6-5                    | الطهي                             | معزز قوة التسخين-9 | تسخين الماء                                                      | مسلوقة طري/مسلوقة      |                      |
| 7-6                    | الطهي                             | 6                  | تسخين الإناء بالزبد                                              | فطيرة محلاة            |                      |
| 4-3                    | الطهي                             | 7-6                | التحمير بالزيت (في حالة الزبد استخدم القوة 6)                    | الطماطم                | الصلصات              |
| 4-3                    | الطهي                             | 7-6                | التحمير بالزيت (في حالة الزبد استخدم القوة 6)                    | اللحم المفروم          |                      |
| 4-3                    | قم بإيصال الخليط إلى الغلي الخفيف | 6-5                | تحضير الأساس (إذابة الزبد والدقيق)                               | البشاميل               |                      |
| 5-4                    | حافظ على غليان خفيف               | 5-4                | قم بإيصال الحليب إلى الغليان                                     | كريمة المعجنات         | الحلويات، الكريما    |
| 3-2                    | حافظ على غليان خفيف               | 5-4                | قم بإيصال الحليب إلى الغليان                                     | الحلويات               |                      |
| 3-2                    | حافظ على غليان خفيف               | 6-5                | قم بتسخين اللبن                                                  | الأرز باللبن           |                      |



## 1.4 جداول القوة

| استخدام المستوى<br>(تدعم هذه الإرشادات كلاً من الخبيرة وعدادات الطهي)                                                                                                     | نوع الطهي                                                  | مستوى القوة   |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| إنها مثالية من أجل رفع حرارة الطعام في وقتٍ قصير حتى الغليان السريع في حالة الماء أو تسخين سوائل الطهي بسرعة                                                              | التسخين السريع                                             | مُعزَّز القوة | القوة القصوى   |
| إنها مثالية من أجل التحمير، بدء الطهي، قلي المنتجات المحمّدة، الغلي السريع                                                                                                | القلي - الغلي                                              | 9-8           |                |
| إنها مثالية من أجل الغلي الخفيف والحفاظ على عمليات الغلي نشطة ومن أجل الطهي والشواء (لفترة قصيرة، 5-10 دقائق)                                                             | التحمير - الغلي الخفيف - الغلي - الشواء                    | 8-7           | القوة العالية  |
| إنها مثالية من أجل الغلي الخفيف والحفاظ على عمليات غلي خفيفة والطهي والشواء (لمدة متوسطة، 10-20 دقيقة)، التسخين الأولي للملحقات                                           | للتحمير - الطهي - الطبخ في حساء - الغلي الخفيف - الشواء    | 7-6           |                |
| إنها مثالية من أجل الطبخ في حساء والحفاظ على عمليات غلي رقيقة والطهي (لمدة طويلة)، إعطاء القوام الكريمي للمكرونة                                                          | الطهي - الطبخ في حساء - الغلي الخفيف - الشواء              | 5-4           |                |
| إنها مثالية لعمليات الطهي الطويلة (الأرز، المرققات، اللحوم المحمرة، السمك) في وجود سائل مصاحبة للطعام (مثل الماء والنيبيذ والثوربة واللبن)، إعطاء القوام الكريمي للمكرونة | الطهي - الغلي الخفيف - تغليظ القوام - إعطاء القوام الكريمي | 4-3           | قوة متوسطة     |
| إنها مثالية لعمليات الطهي الطويلة (الكميات الأقل من لتر: الأرز، المرققات، اللحوم المحمرة، السمك) في وجود سائل مصاحبة للطعام (مثل الماء والنيبيذ والثوربة واللبن)          | الطهي - الغلي الخفيف - تغليظ القوام - إعطاء القوام الكريمي | 3-2           |                |
| إنها مثالية من أجل نظرية الزبد وإذابة الشيكولاتة برفق وفك تجميد المنتجات ذات الأحجام الصغيرة                                                                              | الإذابة - فك التجميد - الحفاظ على السخونة - التخثير        | 2-1           | القوة المنخفضة |
| إنها مثالية من أجل الحفاظ على سخونة الحمص الصغيرة من الطعام المطبوخ لتلو أو الحفاظ على حرارة طيق التقديم وإعطاء القوام الكريمي للأرز                                      | الإذابة - فك التجميد - الحفاظ على السخونة - التخثير        | 1             |                |
| موقد الطهي في وضع الاستعداد أو مطلقاً (إمكانية وجود حرارة متبقية من نهاية الطهي، يتم الإشارة إليها بواسطة H-L-O)                                                          | سطح الإسناد                                                | القوة صفراً   | إيقاف OFF      |

## ● عداد الوقت



يتم تنشيط عداد الوقت، من أية سرعة، بالضغط على الرمز

على شاشة العرض (10) يظهر العد التنازلي،



سيظهر على شاشة العرض (9) الرمز

## ● التشغيل الأتوماتيكي

سوف يبدأ الشفّاط بالعمل على السرعة المناسبة أكثر، مع مناسبة وملئمة سبعة الشفط مع مستوى الحد الأقصى للطهي، المستخدم في مناطق الطهي.

عند إطفاء موقد الطهي المسطح، فإنّ الشفّاط يقوم بموائمة سرعة الشفط حيث يقوم بخفضها تدريجياً بطريقة تقضي على الأبخرة والروائح المتبقية.

لتفعيل هذه الخاصية التشغيلية:

اضغط لفترة قصيرة (A) ، سيضيئ مؤشر اللب «(A)» (11) للإشارة إلى أنّ الشفّاط يعمل على هذا الوضع.

## ● ضبط عداد الوقت Timer، للشفّاط

يُمكن تغيير وإعادة ضبط أوقات الإطفاء المسبقة الضبط. عملية التغيير يجب أن تتم وعداد الوقت Timer مُفعل.



• اضغط على



• اضغط على من أجل تخفيض زمن الإطفاء الأتوماتيكي

## ● التشغيل الأتوماتيكي للشفّاط مع SNAP®

من أجل التوصل بين الشفّاط و SNAP®، اطلع على الدليل الوارد مع SNAP® أو زر [www.elica.com](http://www.elica.com).  
ملاحظة: SNAP® عبارة عن وحدة شفط مساعدة قادرة على العمل مع الشفّاط.

لتفعيل هذه الخاصية التشغيلية:

اضغط لفترة وجيزة على (A) ، سيضيئ مؤشر اللب «(A)» ومؤشر اللب (11) SNAP من أجل توضيح أنّ الشفّاط يعمل في هذا الوضع.

## ● مؤشر تشبّع المرشحات

يُشير الشفّاط إلى متى يجب بالضرورة صيانة المرشحات:

### مرشح الدهون

يُضيء اللب «(FILTER)» (11)

### مرشح الكربون النشط الخاص بالروائح

يوميض اللب «(FILTER)» (11)

تم تصميم الجهاز ليستخدم مع طقم مجس أو مستشعر Window (لا توردته الشركة المصنعة).

عند تركيب طقم مجس أو مستشعر Window (فقط في حالة الاستخدام بالإصدار المزود بالشفط)، فإنّ عملية شفط الهواء ستتوقّف عن العمل في كلّ مرّة يتم فيها غلق النافذة الموجودة في الغرفة والتي يتم تثبيت طقم المجس أو المستشعر عليها.

• يجب أن يتم التوصل الكهربائي لطقم المجس أو المستشعر بالجهاز بواسطة طاقم عمل فني مؤهل ومتخصص.

• يجب أن يكون طقم المجس أو المستشعر معتمداً بشكل منفصل وفقاً لمعايير السلامة المتعلقة بالمكون واستخدامه مع الجهاز. يجب تنفيذ التركيب وفقاً للوائح الخاصة بالشبكات المنزلية السارية.

تنبيه:

• يجب أن تكون كابلات طقم المجس أو المستشعر المطلوب توصيله بالجهاز جزءاً من دائرة معتمدة ذات جهد منخفض جداً آمن (SELV).  
• تُعفي الشركة المصنعة لهذا الجهاز نفسها من أية 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.

## ● تصفير تشبّع الدهون

بعد تنفيذ صيانة المرشحات (الدهون و/أو الكربون النشط) اضغط



ضغطة طويلة على المفتاح (A) ؛

ينطفئ اللب «(FILTER)» مما يؤدي إلى إعادة بدء عد المؤشر.

## ● تنشيط مؤشر تشبّع مرشح الروائح بالكربون النشط

هذا المؤشر في الغالب يكون غير مُفعل.

لتفعيله اعمل على النحو التالي:



- قم بتشغيل سطح الشفط بواسطة

- ومحرك الشفط متوقف ومناطق الطهي مطفأة، اضغط



واستمر بالضغط على (A) ؛

- «(FILTER)» يضيء، ثم ينطفئ، من أجل الإشارة إلى إتمام التنشيط.


## ● إلغاء تنشيط مؤشر تشبّع مرشح الروائح

### بالكربون النشط

كجزء العملية الموصوفة أعلاه من أجل التنشيط

«(FILTER)» يوميض، ثم ينطفئ من أجل الإشارة إلى إتمام


إلغاء التنشيط.


- مع الاستمرار في الضغط على **(A)** اضغط ثم حرّر  (2-FL)

- في هذه النقطة يكون من الممكن ترك المفتاح **(A)** :

- تعرض شاشة العرض (7) الخاصة بالمنطقة **FL** بالتناوب الرمزيين «C» و «0»، من أجل الإشارة إلى أنه من الممكن تنفيذ الضبط
- تعرض شاشة العرض (7) الخاصة بالمنطقة **RL** الضبط الحالي\*\*  
 $0 = 7,4$  كيلوواط  
 $1 = 3,1$  كيلو واط  
 $2 = 4,5$  كيلوواط


\*\* افتراضياً يتم تحديد ضبط الإعداد على 7,4 كيلو واط

- من أجل تغيير ضبط محدد القدرة Power Limitation اضغط على **(2-FL) +** 

- من أجل حفظ الاختيار المنفذ، اضغط على **(-)** ، لمدة ثانيتين؛ سيتم إصدار إشارة صوتية طويلة لتأكيد إتمام الضبط.
- اضغط على  ، من أجل الخروج من الوظيفة

#### استخدام الشفاط

#### ● الإشعال


- اضغط (مَرّر بالمس)  **ON/OFF** (تشغيل/إيقاف) موقد الطهي/ الشفاط
- سيُضاء مؤشر التنبيه الضوئي للإشارة إلى أنّ موقد الطهي المسطح/ الشفاط جاهز للاستعمال
- اضغط من جديد على نفس الزر للإطفاء
- ملاحظة: هذه الخاصية التشغيلية لها الأولوية على باقي الخصائص التشغيلية الأخرى.

#### ● تشغيل الشفاط:

المس (اضغط على) مفتاح الاختيار  من أجل تنشيط الشفاط

#### ● سرعة (قوة) الشفط:

- مرر (اضغط على) مفتاح الاختيار  ، من أجل زيادة سرعة (قدرة) الشفط (0-10)؛
- مرر (اضغط على) مفتاح الاختيار **(-)** ، من أجل تخفيض سرعة (قدرة) الشفط (0-10)؛

- اضغط على  من أجل الدخول إلى منطقة الضبط.
- اضبط وقت مُدَّة عَدَاد الوقت Timer:


اضغط على مفتاح الاختيار  ، من أجل زيادة زمن الإطفاء الأوتوماتيكي

اضغط على مؤشر التحديد **(-)** ، لتقليل وقت الإطفاء الأوتوماتيكي

إذا أردت عمل ذلك مرة أخرى، كرّر نفس العملية مع باقي مناطق الطهي في الموقد.

ملاحظة: يُمكن أن تمتلك كل منطقة طهي عَدَاد وقت مُختلف؛ سيظهر في الشاشة **(10)**، لمدة 10 ثوانٍ، العد التنازلي لآخر منطقة طهي مختارة، بعد ذلك سيتم عرض العد التنازلي مع وقت أقل.

#### إيقاف عمل عَدَاد الوقت Timer:

- اضغط قيمة عداد الوقت على **(E)** ، بواسطة **(-)**
- يتم إطفاء موقد الطهي، بواسطة 

ملاحظة: تبقى هذه الوظيفة فعّالة إذا لم يتم في هذه الأثناء الضغط على أزرار أخرى.

ملحوظة: على جانب منطقة الطهي، وعداد الوقت قيد الاستخدام،



يظهر الرمز

#### ● عَدَاد الدقائق Egg Timer


الوظيفة عَدَاد الدقائق Egg Timer هي عد تنازلي مُستقل عن مناطق الطهي (وعن منطقة الشفط). في نهاية الفترة المضبوطة، يتم إبلاغ المستخدم بإشارة صوتية مخصصة.

- يتم تنشيط عداد الدقائق Egg Timer بالضغط على .
- ملحوظة: من أجل ضبط وظيفة عداد الدقائق Egg Timer اتبع نفس إجراء وظيفة العداد Timer.

#### ● الحد من قوّة التشغيل (Power Limitation)

وظيفة محدد القدرة Power Limitation تسمح بضبط تشغيل المنتج مع الحد من الاستهلاك الأقصى الخاص به.

ملحوظة : عملية الضبط يجب أن تتم والموقد مُطفأ، دون الضغط


على الزر  ، في لحظة توصيل موقد الطهي المسطح بشبكة التيار الكهربائي، أو عند إعادة توصيل شبكة التيار الكهربائي نفسها، في غضون الدقيقتين التاليتين لذلك.

#### إعادة ضبط الحد من قوّة التشغيل Power Limitation:

- اضغط **(A)**
- مع الاستمرار في الضغط على **(A)** اضغط ثم حرّر **(-)**
- ستصنر صفارة تنبيه قصيرة

## ● مُعزِّز قُوَّة التسخين Power Booster

هذا المُنتج مُزوَّد بمستوى قُوَّة تسخين إضافي (يزيد عن المستوى 9)، والذي يبقى مُفعلاً لمدة 5 دقائق، بعدها تعود درجة الحرارة إلى مستواها السابق.

المس (اضغط على) مفتاح الاختيار ، لزيادة مستوى القدرة (بعد المستوى 9) وقم بتنشيط معزز قُوَّة التسخين يُشار إلى مستوى معزز قُوَّة التسخين (Power Booster) في شاشة منطقة الطهي المختارة بالرمز «P»

ملاحظة هامة: منطقة الطهي (الشكل 19)، غير مزودة بموقت لمعزز القدرة؛





لتعطيل معزز القدرة اضغط

## ● غلق أمان الأطفال Child Lock



تسمح خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) بتحاشي إمكانية تشغيل الأطفال لمناطق الطهي في الجهاز ولمناطق الشفط، الأمر الذي يمنع تشغيل آية وظيفة تشغيلية في الجهاز. يُمكن تفعيل خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) فقط عندما يكون المُنتج مُوقداً ومناطق الطهي فيه (ومنطقة الشفط) مُطفأة.


### التفعيل:

• اضغط على واستمر في الضغط بشكلٍ متزامن على  و (FR) 



• ثم مجدداً مفتاح الاختيار  (2-FR)؛  
تشير إشارة صوتية إلى أن قفل الأطفال (Child Lock) نشط، ويتم عرض «L» في الشاشة (7).

### إيقاف التفعيل:

• اضغط على واستمر في الضغط في نفس الوقت على  و (2-FR) 

• ثم مجدداً ؛  
تشير إشارة صوتية إلى أن قفل الأطفال (Child Lock) غير نشط، تختفي «L» في الشاشة (7).

إيقاف التفعيل المؤقت: يُمكن استخدام منطقة طهي أيضاً أثناء عمل خاصية قفل أمان الأطفال (Child Lock).  
اعمل على النحو التالي:


• اضغط على واستمر في الضغط على  و (2-FR) 

سيكون من المُمكن الآن استخدام منطقة الطهي بشكل عادي، وسيتم تنشيط قفل أمان الأطفال (Child Lock) مجدداً عند إطفاء موقد الطهي.


### ● عدّاد الوقت

خاصية عدّاد الوقت هي خاصيةٌ عد تنازلي (countdown) يمكن تفعيلها، بشكلٍ مُتزامن، على كل منطقة من مناطق الطهي (أو على منطقة الشفط).  
في نهاية الفترة المضبوطة، تنطفئ منطقة الطهي (أو منطقة الشفط) أوتوماتيكياً ويتم إبلاغ المستخدم بإشارة صوتية مخصصة.



يتم تفعيل عدّاد الوقت بالضغط على الرمز  بمجرد أن ينتهي عدّاد الوقت من العد التنازلي يتم إصدار إشارة صوتية (لمدة دقيقتين، أو تتوقف بالضغط على أي مفتاح من مفاتيح الموقد)، بينما تومض الشاشة (10)، بالرمز «00».

ضبط خاصية عدّاد الوقت Timer لموقد الطهي


• اختر منطقة الطهي 

## ● مناطق الطهي بالتمرير Bridge Zones

مناطق الطهي بفضل وظيفة الطهي بالتمرير (Bridge) تكون قادرة على العمل بشكلٍ مُجمّع مما يخلق منطقة طهي واحدة بنفس مستوى قُوَّة التسخين. تسمح هذه الخاصية التشغيلية بتأدية عملية طهي مُتجانسة للصواني والأوعية ذات الأبعاد الكبيرة.

يُمكن الربط في الاستعمال بين منطقة الطهي الأمامية «الرئيسية» «Master» مع المنطقة المُقابلة لها في الخلف «الثانوية» «Secondary» (لتحديد ما هي مناطق الطهي من المُحدّد تفعيل هذه الخاصية التشغيلية عليها، ارجع إلى الجزء المشروح بالصور في هذا الدليل).


### لتنشيط وظيفة الجسر Bridge:

- اختر منطقة الطهي «الرئيسية» «Master»  (التي يجب أن تكون مضبوطة على مستوى القُوَّة التشغيلية 0)

- استمر في الضغط على  حتى إصدار إشارة صوتية، والتي سيبعها ظهور الرمز «P»

الواضح، وعلى شاشة العرض (7) الخاصة بمنطقة الطهي «الثانوية» «Secondary»

- اختر منطقة الطهي «الثانوية» «Secondary» خلال 3 ثوانٍ

- اضغط مستوى (قُوَّة) التشغيل  من منطقة الطهي «الرئيسية» «Master»، التي سيتم عرضها في الشاشة ذات الصلة (7) ملحوظة: من أجل إلغاء تنشيط وظيفة الجسر Bridge فإنه يكفي نقل

حرارة منطقة الطهي إلى «P».

## ● التحكُّم في درجات الحرارة Temperature Manager

التحكُّم في درجات الحرارة (Temperature Manager) هو خاصية تشغيلية تسمح بالحفاظ على قُوَّة الطهي عند درجة حرارة ثابتة على مستوى مُحسّن بين 0 و1؛ مثالي للإبقاء على سخونة الأطعمة لتكون جاهزة للتقديم على الفور.

تنشط وظيفة التحكُّم في الحرارة (Temperature Manager) عند



الضغط الأولى على الزر  على شاشة العرض الخاصة بالمنطقة التي يجري العمل فيها بخصوصية التحكُّم في الحرارة (Temperature Manager) يظهر الرمز «L»

## مواصفات موقد الطهي

### إستخدام موقد الطهي المسطح

معلومات يجب معرفتها قبل بدء الإستخدام:

جميع الوظائف التشغيلية في هذا الموقد مُصمَّمة بما يحترم ويُراعي ويوفّر أقصى قواعد الأمان والسلامة وأكثرها صرامة. وتحقيفاً لهذا الغرض:

- بعض الوظائف التشغيلية لا يتم تفعيلها، أو يتم إيقاف تشغيلها أوتوماتيكياً، عند عدم وجود أواني وأوعية طهي فوق شُعلات التسخين أو عندما تكون هذه الأواني موضوعة بشكل غير صحيح.
- في حالات أخرى تتوقف عن العمل أوتوماتيكياً الوظائف التشغيلية السابق تفعيلها بعد بضع ثوان عندما تحتاج الخاصية التشغيلية المُختارة إلى ضبط إضافي ولكن لم يتم القيام بهذا الضبط الإضافي (على سبيل المثال: «قم بتشغيل موقد الطهي» بدون «إختر منطقة الطهي» و «درجة حرارة التشغيل»، أو «وظيفة القفل» أو خاصية «الموقت»).

⚠ **تنبيه!** في حالة (على سبيل المثال) الإستخدام لفترات طويلة يمكن أن يكون الإطفاء الأوتوماتيكي لمنطقة الطهي ليس فورياً لأنها لا تزال في مرحلة التبريد؛ على شاشة العرض الخاصة بمناطق الطهي، يظهر الرمز «H» للإشارة إلى أن منطقة الطهي في مرحلة التبريد. إنتظر حتى تنطفئ شاشة العرض قبل الإقتراب من منطقة الطهي ذات الصلة.

### شاشة عرض منطقة الطهي

في شاشات العرض الخاصة بمناطق الطهي، تظهر البيانات التالية:

|         |                                                                 |
|---------|-----------------------------------------------------------------|
| 0       | منطقة الطهي الموقدة                                             |
| P-9...1 | مستوى القدرة (Power Level)                                      |
| H       | مؤشر الحرارة المتبقية<br>Residual Heat Indicator                |
| U       | الكثيب عن تواجد وعاء الطهي<br>(Pot Detector)                    |
| B       | خاصية التمرير (Bridge) مُفعّلة                                  |
| U       | وظيفة التحكّم في درجة الحرارة<br>(Temperature Manager)<br>فغالة |
| L       | خاصية غلق أمان الأطفال<br>(Child Lock) مُفعّلة                  |

### ● 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.

### ● كشف الوعاء (Pot Detector)

يقوم الموقد بالكشف أوتوماتيكياً عن تواجد أواني وأوعية الطهي على مناطق الطهي من عدمه.

### ● إطفاء الأمان Safety Shut Down

لدواعي الأمان والسلامة هناك حد أقصى لعمل كل منطقة من مناطق الطهي وهذا الحد الأقصى يعتمد على مستوى قوة التشغيل المضبوطة عليه هذه المنطقة.

### ● مؤشر الحرارة المتبقية (Residual Heat Indicator)

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 المعنية، عن طريق الرمز «H».

### التشغيل

**ملاحظة:** لتفعيل آية وظيفة يجب بالضرورة أولاً تفعيل منطقة الطهي المرغوب في إستعمالها

### ● الإشعال

اضغط (مرّر بالمس) ON/OFF (تشغيل/إيقاف) موقد الطهي/ الشفّاط  
سبّضاء مؤشر التنبيه الضوئي للإشارة إلى أنّ موقد الطهي المسطح/ الشفّاط جاهز للإستعمال  
اضغط من جديد على نفس الزر للإطفاء  
**ملاحظة:** تمتلك هذه الوظيفة الأولوية على باقي الوظائف الأخرى.

### ● اختيار مناطق الطهي

المس (اضغط على) مفتاح الاختيار +، المقابل لمنطقة الطهي المرغوب بها.

### ● 9 قوة الطهي Power Level

هذا الموقد مزود بعدد 9 مستويات قوة تسخين

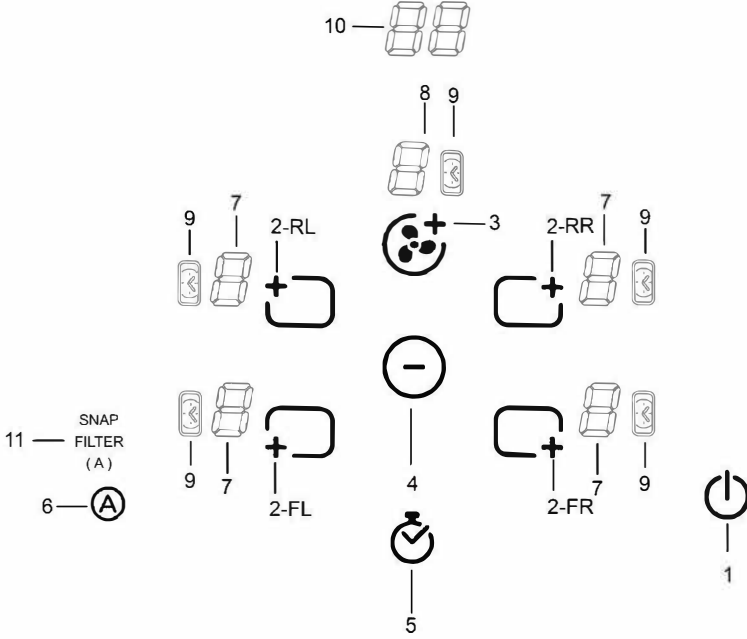
المس (اضغط على) مفتاح الاختيار +، لزيادة مستوى القدرة؛

المس (اضغط على) مفتاح الاختيار -، لتقليل مستوى القدرة؛ يُشار إلى قوة التسخين في شاشة العرض الخاصة بمنطقة الطهي المعنية:

«9...1»

## 4. التشغيل

لوحة التحكم  
ملاحظة: لاختيار مفاتيح التشغيل يكفي ألمس برقة وسرعة (الضغط) على الرموز التي تُمَثِّلها



### شاشة العرض/المؤشر الضوئي LED

7. إظهار قوّة الطهي
8. إظهار سرعة (قوة) الشفط
9. مؤبّر عدّاد الوقت timer مُفعل
10. مؤبّر وقت عدّاد الوقت timer
11. مؤبّر خاصية الشفط الأوتوماتيكي  
مؤشر دعم المرشحات  
مؤبّر التشغيل مع SNAP

### مفاتيح التشغيل

1. ON/OFF (تشغيل/إيقاف) موقد الطهي / شفاط موقد الطهي
2. تحديد مناطق الطهي  
زيادة قوّة الطهي
3. زيادة سرعة (قدرة) الشفط
4. خفض قوّة الطهي  
خفض سرعة (قدرة) الشفط  
خفض زمن الموقت
5. تشغيل عدّاد الوقت  
زيادة عدّاد الوقت
6. تشغيل الخصائص التشغيلية الأوتوماتيكية  
إعادة ضبط امتلاء وتشبع المرشحات

### 3 التركيب

قبل البدء في عملية التركيب:

- بعد فك تغليف المنتج، تحقق أولاً من سلامته وعدم تعرضه للإصابة بآلية أضرار جزء النقل والشحن وهي حالة وجود آفة مشابهة، إتصل بوكيل التوزيع أو بخدمة العملاء، قبل البدء في عملية التركيب.
- تحقق من أن المنتج الذي تم شراؤه يمتلك أبعاد مناسبة لمنطقة التركيب المختارة مسبقاً.
- تأكد من عدم وجود آفة مواد أو مكونات أو مرفقات داخل غلبة تغليف الجهاز (قد توجد بغرض النقل) (مثل أكياس البراغي أو شهادات الضمان ... الخ)، يجب إخراجها وحفظها قبل التخلص من الغلبة.
- تحقق أيضاً من وجود مقبس للتيار الكهربائي بالقرب من منطبق التركيب

التجهيز المسبق لقطعة الأثاث المختارة للتركيب الغائر والمدمج:

- لا يُمكن تركيب المنتج فوق أجهزة التبريد، ولا غسالات الأطباق ولا السخانات ولا الأفران ولا الغسالات ولا آلات التجفيف.
- قم بجمع أصال القطع والتجهيز على قطعة الأثاث قبل إدخال موقد الطهي المسطح وأزل بشاره الخشب وبقيها عملية النشر.

**هلم:** إستخدم لاصق مائع للتسرب أحادي المكونات (S)، على أن يكون له مستوى مقاومة للحرارة حتى 250 درجة مئوية؛ قبل تركيب الأسطح المراد لصقها يجب بعناية تنظيف المكان مع إزالة كل المواد التي يُمكنها أن تؤثر سلباً على عملية اللصق (على سبيل المثال: المواد الفاصلة، والمواد الحافظة والدهون والزيوت والأتربة وبقيايا اللصق القديمة ... الخ)؛ يجب توزيع المادة اللاصقة بشكل متساوٍ على كامل محيط فُطر الإطار؛ بعد الانتهاء من عملية اللصق، إنترك المادة اللاصقة حتى تجف لمدة 24 ساعة تقريباً.

شكل 1B-2B

**تنبيه!** عدم تركيب براغي وأجهزة التثبيت بالشكل المحدد في الإرشادات الواردة في هذا الدليل يمكن أن يُعرضك لأخطار كهربائية.

**ملاحظة:** لتركيب المنتج بالشكل الصحيح ينصح بتغطية الأذنيب بشريط لاصق له المواصفات التالية:

- شريط مرن مصنوع من بولي كلوريد الفينيل PVC الطري، بمادة لاصقة قائمة على الأكريليك
- يتوافق مع متطلبات لوائح وتشريعات المعهد الألماني للتوحيد القياسي

DIN EN 60454

- مقاوم للهب
- مقاومة تامة للقمام
- مقاوم للتآكل في درجة الحرارة
- قابل للاستخدام أيضاً في درجات الحرارة المنخفضة

والرقم التسلسلي الموجودة على قاع الجهاز يتوافق والجهد الموجود في شبكة الكهرباء المنزلية. • لا تستخدم وصلات إطالة. • الكابل الكهربائي الخاص بالتأريض يجب أن يكون أطول بمقدار 2 سم بالنسبة للكابلات الأخرى. • إذا لم يكن الجهاز الكهربائي المنزلي مزوداً بكابلات طاقة، فاستخدم كابل بمقطع موصلات لا يقل عن 2.5 مم<sup>2</sup> لقدرة تصل إلى 7200 وات؛ بينما بالنسبة للقدرات الأعلى فإنه يجب أن يكون (4 مم<sup>2</sup>). • لا يجب أن تصل درجة الحرارة في أي نقطة من الكابل لمستويات أعلى من 50 درجة مئوية عن درجة حرارة الغرفة. • الجهاز مخصص لتوصيله بشكل دائم بالشبكة الكهربائية.

• **تنبيه!** قبل إعادة توصيل دائرة التشغيل بشبكة التيار الكهربائي وقبل التأكد من عملها بالشكل الصحيح، يجب دائماً التحقق أولاً من أن كابل التيار قد تم تركيبه بالشكل الصحيح. • **تنبيه!** عملية استبدال كابل التوصيل يجب أن تتم من قبل خدمة الدعم الفني المعتمدة أو من قبل فني مؤهل على نحو مماثل.

**ملحوظة:** هذا المنتج مُزوّد بخاصية مُحدّد القوة الكهربائية (Power Limitation) التي تسمح بضبط حد أقصى للامتصاص (بوحدّة الكيلو وات)

عملية الضبط يجب أن تتم لحظة توصيل المُنتج 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 مُحدّد القوة الكهربائيّة (Power Limiter) إرجع إلى هذا الدليل في قسم التشغيل.

## موديل الترشيح

شكل 10

يتم ترشيح الهواء المشفوط عن طريق مرشحات دهون وروائح قبل إعادة إطلاقها مرة أخرى في الغرفة. يتم تزويد المنتج بكل ما يلزم للتثبيت القياسي مع مخرج الهواء في الجزء الأمامي من قاعدة خزانة الأثاث، المنتج مجهز بمجموعة من مرشحات الرائحة. لمزيد من المعلومات أنظر الصفحة الخاصة بالملحقات التشغيلية لموديل الترشيح (في الجزء المشروح بالصور من هذا الدليل).

اطلع على الموقعين الإلكترونيين [www.elica.com](http://www.elica.com) و [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) من أجل الإطلاع على المجموعة الكاملة للأطقم المتاحة، من أجل التمكن من تنفيذ عمليات التركيب المختلفة، سواءً بإصدار الترشيح أو الشفط.

### 3. التركيب

● يجب تنفيذ كل من التركيب الكهربائي والميكانيكي بواسطة طاقم عمل متخصص.

هذا الجهاز الكهربائي المنزلي 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.

### 1.3 التوصيل الكهربائي

شكل 3

● افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية. ● يجب تنفيذ التركيب بواسطة طاقم عمل مؤهل مهنيًا وعلى دراية بالمعايير السارية بشأن التركيب والسلامة. ● لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية أيًا كانت عن أية أضرار أو تلفيات قد تلحق بالأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء جراء عدم مراعاة وتنفيذ التوجيهات الواردة في هذا الفصل. ● كابل توصيل التيار الكهربائي يجب أن يكون طوله مناسبًا بحيث يسمح بإزالة موقد الطهي المسطح عن سطح العمل. ● تحقق من أنّ جهد التيار المذكور في لوحة البيانات التعريفية

- القيعان غير المستوية أو ذات السطح الخشن. تقلل من سطح التلامس بين ملف الحث والإناء، مما يقلل من كفاءته ويؤدي إلى تجربة طهي سيئة.



نعم!

هام: لا تضع أبدًا الأواني والمقالي الساخنة على سطح لوحة التحكم بموقد الطهي.

### 1.1.2 الأواني الموجودة مسبقاً

يكنتم التحقق مما إذا كان الإناء مغناطيسياً أم لا بواسطة مغناطيس بسيط. تكون الأواني غير مناسبة إذا لم تنجذب إلى المغناطيس. تسري أيضاً في هذه الحالة الإرشادات المشار إليها في الفقرة السابقة.

### 2.1.2 أقطار قواعد الإناء المنصوح به

- هام: إذا لم تمتلك الأواني الأبعاد الصحيحة، فلن تشتعل مناطق الطهي. للإطلاع على الحد الأدنى لقطر الإناء اللازم استخدامه على كل منطقة على حدة، راجع الجزء المصور من هذا الدليل. للحصول على أفضل النتائج يُنصح بما يلي:
- استخدم طاسات وأواني ذات قيعان لها قطر مساوٍ لقطر منطقة الطهي.
  - حيثما أمكن، احتفظ بالغطاء على الأواني أثناء الطهي وخاصةً في حالة الأواني التي يزيد ارتفاعها عن 22 سم.
  - ضع الإناء في وسط منطقة الطهي المرسومة على موقد الطهي.

### استخدام الشفط

يُمكن استخدام نظام الشفط كموديل شفط بنظام تفرغ وطرده خارجي أو كموديل ترشيح بنظام تدوير داخلي.



### موديل الشفط

شكل 7

يتم تفرغ وطرده الأبخرة إلى الخارج عن طريق سلسلة من أنابيب التفرغ (تتزي على حدة) المثبتة على شقّة كوع التوصيل الذي يأتي مع الجهاز.

- قطر أنبوب التفرغ يجب أن يكون مساوٍ لقطر حلقة التوصيل:
- في حالة المخرج المستطيل 89×222 مم
- في حالة المخرج الدائري قطر 150 مم (\*)

لمزيد من المعلومات أنظر الصفحة الخاصة بالملحقات التشغيلية لموديل الشفط في الجزء المشروح بالصور من هذا الدليل. قم بتوصيل المنتج بأنابيب وفتحات صرف على الحائط ذات قطر مساوٍ لمخرج الهواء (فلانشة توصيل).

استخدام أنابيب أو فتحات تفرغ 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.

- استخدم أقصر أنبوب ممكن.
- استخدم أنبوب به أقل قدر ممكن من الانحناءات (الزاوية القصوى للمنحنى: 90°).
- تجنب تغييرات مقطع الأنابيب المفاجئة.



السلطات المحلية المعنية بهذا الشأن والالتزام بها. • يجب عدم نقل الهواء الذي يتم شفطه في الأنابيب المستخدمة لطرد الأدخنة الناتجة عن أجهزة الاحتراق التي تعمل بالغاز أو بأية محروقات أخرى. • لا تستخدم الجهاز أبداً بدون الشبكة المركبة بشكل صحيح! • لا تستخدم إلا مسامير التثبيت المرفقة مع الجهاز من أجل التركيب، أو اشتر النوع المناسب من المسامير، إن لم تكن مرفقة بالتوريد. استخدم براغي ذات الأطوال الصحيحة والتي تم تحديدها في دليل عملية التركيب. • عند تشغيل هذا الجهاز وأجهزة أخرى يتم تغذيتها بطاقة غير الكهرباء في نفس الوقت، يجب ألا يتجاوز الضغط السلبى في الغرفة 4 باسكال ( $4 \times 10^{-5}$  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.

## 2. الاستخدام

### استخدام موقد الطهي المسطح

يعتمد نظام الطهي بالحث على ظاهرة الحث المغناطيسي الفيزيائية. السمة المميزة الأساسية لهذا النظام هي الانتقال المباشر للطاقة من الموقد إلى أنية الطهي.

المميزات: إذا ما تم مقارنته بمواقد الطهي الكهربائية الأخرى، فإن موقدكم هذا الذي يعمل بنظام الحث الكهرومغناطيسي يتضح أنه:

- أكثر أماناً: درجة حرارة أقل على السطح الزجاجي.
- أكثر سرعة: أوقات تسخين الأطعمة أقل.
- أكثر دقة: الجهاز يستجيب على الفور لأوامركم التشغيلية
- أكثر كفاءة: يتم تحويل 90% من الطاقة المستهلكة إلى حرارة. يُضاف إلى ذلك أنه، عند رفع أنية الطهي عن هذا الموقد، تتوقف عملية نقل الحرارة بشكل فوري وبذلك يتم تجنب تشتت وتبؤد الحرارة.

### 1.2 أواني 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، فستتخفف كل من فعالية انتقال الحرارة وتجانسها، مع درجات حرارة سطح المقلاة/الإناء غير المناسبة للطهي.



لا!

- ألا يحتوي القاع على الألمونيوم: لا تسخن أواني الطهي وقد لا يتم التعرف عليها من قبل ملفات الحث.



لا!

تم تمييز هذا الجهاز وفقاً للتوجيه الأوروبي CE/2012/19 - UK SI 3113 رقم 2013، توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE). عند قيام المستخدم بالتخلص من الجهاز بعد انتهاء عمره التشغيلي بالشكل الصحيح، فإنه بذلك يسهم في تدارك حدوث أية عواقب سلبية أو أضرار على البيئة وعلى الصحة.



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. تخلص من هذا الجهاز وفقاً للقوانين المحلية بشأن التخلص من النفايات. مزيد من المعلومات حول معالجة هذا المنتج وإعادة استخدامه وإعادة تدويره، يُرجى الاتصال بالمتكبر المحلي المختص، أو بخدمة جمع النفايات المنزلية، أو بالمتجر الذي اشترت منه هذا الجهاز.

تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه واختباره تشغيلياً وفقاً للمواصفات التالية:

- الأمان والسلامة: EN/IEC 60335-2-6؛ EN/IEC 60335-1
- EN/IEC 60335-2-31؛ EN/IEC 62233
- الأداء التشغيلي: EN/IEC 61591؛ ISO 5167-1؛ ISO 5167-3؛ ISO 5168؛ EN/IEC 60704-1؛ EN/IEC 60704-2-13؛ EN/IEC 60704-3؛ EN/IEC 3741؛ EN/IEC 60704-2-13؛ EN/IEC 62301؛ EN/IEC 60350-2
- الكهرومغناطيسي: EN/IEC 55014-1؛ CISPR 14-1
- EN/IEC 61000-3-3؛ EN/IEC 61000-3-2؛ EN/IEC 61000-3-12

اقتراحات كيفية استخدام الجهاز بالشكل الصحيح بغرض تقليل الأثر

خطر الصدمة الكهربائية. ● لا تضع الأشياء المعدنية مثل السكاكين وشوك المائدة والملاعق والأغطية على سطح موقد الطهي حيث يمكنها أن تسخن بشكل مُفرط. ● قبل توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية: افحص لوحة البيانات (الموجودة في الجزء السفلي من الجهاز) للتأكد من أن الجهد والقدرة يتوافقان مع الجهد والقدرة الخاصة بالشبكة وأن يكون مقبس التوصيل مناسب. إذا كانت لديك أية 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 غلي 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 رقائق الألومنيوم أبداً ولا تضع منتجات مغلفة بالألمنيوم مباشرة. حيث يمكن للألمنيوم أن ينصهر بفعل الحرارة الأمر الذي قد يتسبب في أضرار وتلفيات لا علاج لها لجهازك. ● لا تقم مُطلقاً بتسخين أية عُلب أو عبوات مصنوعة من القصدير تحتوي على مواد غذائية دون أن تقوم أولاً بفتحها: يمكنها أن تنفجر! هذا التحذير يخص أيضاً جميع أنواع موائد الطهي المسطحة الأخرى. ● من غير المناسب استخدام قوة تسخين عالية مثل استخدام وظيفة مُعزّز التسخين لتسخين بعض السوائل مثل زيت القلي على سبيل المثال. الحرارة المفرطة قد تكون مصدر خطورة. يُنصح في مثل هذه الحالات باستخدام قوة تسخين أقل ارتفاعاً. ● يجب وضع الأواني مباشرة على الموقد ويجب توسيطها. لا تضع بأي حال من الأحوال أية أشياء أو أجسام فاصلة بين أواني الطهي وشعلات موقد الطهي المسطح. ● في حالة درجات الحرارة العالية يقوم الجهاز أوتوماتيكياً بتقليل

مستوي قوة التسخين الخاصة بمناطق الطهي. ● قبل أية عملية تنظيف أو صيانة، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية عن طريق إزالة القابس أو فصل المفتاح الرئيسي للمسكن. ● يجب ارتداء قفازات الحماية عند القيام بجميع عمليات التركيب والصيانة. ● يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الذين لديهم نقص في الخبرة اللازمة أو المعرفة الضرورية لاستخدام هذه الجهاز شريطة أن يكونوا تحت ملاحظة وإشراف شخص بالغ أو بعد تعريفهم بالإرشادات والتعليمات اللازمة للاستخدام الصحيح لهذا الجهاز وبعد توعيتهم بالأخطار ذات الصلة. ● يجب مراقبة الأطفال حتى لا يلعبوا بالجهاز. ● يجب ألا يقوم الأطفال بتنفيذ النظافة والصيانة بدون مراقبة. ● يجب أن تتوفر تهوية كافية للغرفة عند استخدام الجهاز في نفس الوقت مع أجهزة أخرى التي تعمل باحتراق الغاز أو أنواع الوقود الأخرى. ● يجب تنظيف الجهاز بشكل متكرر داخلياً وخارجياً (على الأقل مرة واحدة في الشهر)، مع مراعاة في جميع الأحوال ما تشير إليه صراحة تعليمات الصيانة. ● عدم الامتثال لقواعد تنظيف الجهاز واستبدال وتنظيف المرشحات يؤدي إلى مخاطر الحرائق. ● يُحظر قطعاً الطهي الفلامبي. ● استخدام اللهب الخُر ضاراً للغاية بالمرشحات ويمكن أن يسبب الحرائق، لذلك يجب تجنّب القيام بذلك في جميع الأحوال. ● يجب أن يتم القلي 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 توصّل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي إلا بعد الانتهاء تماماً من عملية التركيب. ● فيما يخص الإجراءات الفنية وتلك الخاصة بالأمن والسلامة والتي يجب اتّخاذها لشطف وطرّد الأدخنة، يجب الرجوع دائماً إلى ما تنص عليه لوائح وقوانين

لا تستخدم مأخذ تيار مُتعدِّدة ولا وصلات تطويل.  
 ● بمجرد اكتمال التركيب، يجب ألا يتمكن المستخدم من الوصول إلى المكونات الكهربائية.  
 ● يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. انتبه جيداً حتى لا تلمس عناصر التسخين في الجهاز. ● إحرص على عدم السماح للأطفال باللعب بهذا الجهاز؛ أبقوهم بعيدين عن الجهاز وراقبهم جيداً، حيث أن الأجزاء القريبة من الجهاز تُصبح ساخنة للغاية أثناء الاستخدام. ● بالنسبة للمرضى حاملي أجهزة تنظيم ضربات القلب والأجهزة الصحية النشطة، من المهم أن يتحقَّقوا، قبل استخدام موقد الطهي بالحث الكهرومغناطيسي، من أن أجهزة تنظيم ضربات القلب هذه لا تتأثر بهذا الموقد.  
 ● أثناء وبعد استخدام الجهاز لا تلمس عناصر التسخين فيه. ● تجنب الملامسة مع الأقمشة أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال حتى تبرد جميع مكونات الجهاز بشكل كافٍ، خطر الحريق. ● لا تضع المواد القابلة للاشتعال على الجهاز ولا بالقرب منه. ● الدهون والزيوت الساخنة تشتعل بالنار بسهولة. يجب لذلك مراقبة عملية طهي الأطعمة الغنيَّة بالدهون والزيوت. - إذا ما ظهرت تشققات أو تصدعات في سطح الموقد، فإنه يجب إطفاء هذا الموقد لتجنب التعرض لخطر الصدمات الكهربائية. ● هذا الجهاز غير مخصص لئتم تشغيله عبر جهاز توقيت خارجي أو عبر نظام تحكم عن بُعد منفصل عنه. ● قد يكون الطهي غير المُراقب على الموقد بالزيت أو بالدهن خطيراً ويُسبِّب حرائق. ● يجب مراقبة عملية الطهي. عمليات الطهي قصيرة الوقت يجب دائماً مُراقبتها بشكل مُستمر. ● لا تحاول أبداً إطفاء اللهب بالماء. بل على عكس ذلك، يجب أولاً إطفاء الجهاز ثم خنق ألسنة اللهب باستخدام، على سبيل المثال، غطاء مناسب أو غطاء إخماد ومُقاومة الحرائق. خطر نشوب الحرائق: لا تضع أيَّة أشياء على أسطح الطهي. ● لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار،

يرجى اتباع التعليمات والإرشادات الواردة في هذا الدليل والالتزام التام بها. لا تتحمل الشركة المصنِّعة أية مسؤولية أياً كانت عن أية مشاكل أو أضرار أو حرائق تلحق بالجهاز نتيجة لعدم مراعاة التعليمات الواردة في هذا الدليل. صنِّمَ هذا الجهاز للاستخدامات المنزلية فقط في طهي المواد الغذائية وشطف الأبخنة والأخيرة الناتجة عن عملية الطهي هذه. غير مسموح بأية استخدامات أخرى (مثل، على سبيل المثال، تنفئة البيئة المحيطة). لا تتحمل الشركة المصنِّعة أية مسؤولية كانت عن أية استخدامات غير مناسبة للجهاز ولا عن أية أضرار أو تلفيات قد تحدث نتيجة للإعداد الخاطئ لمفاتيح التشغيل.

يمكن لهذا الجهاز من الناحية الشكلية أن يختلف عما هو وارد في تصميمات هذا الدليل، وفي جميع الأحوال فإن تعليمات الاستخدام والصيانة والتركيب تظل نفسها صالحة لكل أشكال هذا الجهاز.

① اقرأ الإرشادات بعناية وحرص: حيث توجد معلومات هامة حول عمليات التركيب والاستخدام والأمان والسلامة.

① لا تُنفذ أية تعديلات كهربائية على الجهاز.

① قبل القيام بتركيب الجهاز تحقق من أن جميع المكونات غير تالفة. خلاف ذلك يجب الإتصال بوكيل التوزيع ويجب إيقاف عملية التركيب.

① تأكد من سلامة الجهاز قبل القيام بالتركيب. خلاف ذلك يجب الإتصال بوكيل التوزيع ويجب إيقاف عملية التركيب.

ملاحظة: المكونات التي تحمل الرمز «(\*)» هي عبارة عن ملحقات تشغيلية اختيارية تأتي فقط مع بعض الموديلات أو قد لا تأتي معها ويجب شرائها عند الحاجة إليها.

## 1. تحذيرات

**تنبيه!** إلزم وتقيّد تماماً بالإرشادات التالية: ● يجب فصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي قبل الشروع في إجراء أية أعمال تركيب. يجب أن تتم عمليات التركيب أو الصيانة على يد فني متخصص، بما يتوافق مع إرشادات الشركة المصنِّعة وفي إطار مراعاة واحترام القواعد المحلية المعمول بها في مسألة الأمان والسلامة. لا تُصلِح أو تستبدل أيّ جزء من أجزاء الجهاز ما لم يكن ذلك مطلوب تحديداً في دليل الاستخدام. ● تأريض الجهاز إلزامي بموجب القانون. ● يجب أن يكون كابل توصيل التيار الكهربائي طويلاً بالقدر الكافي الذي يسمح بتوصيل الجهاز، المُدمج والغائر التركيب، بشبكة التيار الكهربائي. ● وحتى يكون التركيب مُطابقاً لقواعد الأمان والسلامة السارية، يلزم تركيب قاطع تيار كهربائي مُتعدد الأقطاب مطابق للمواصفات والمعايير ليضمن فصل التيار عن الجهاز بشكل كامل في حالات الأحمال الكهربائية الزائدة من الفئة الثالثة، وفقاً لقواعد التركيب الصحيحة. ●

