

IT Istruzioni di montaggio e d'uso | **EN** Instruction on mounting and use |

DE Montage- und Gebrauchsanweisung | **FR** Prescriptions de montage et mode d'emploi |

NL Montagevoorschriften en gebruiksaanwijzingen | **ES** Montaje y modo de empleo |

PT Instruções para montagem e utilização | **EL** Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης |

SV Monterings- och bruksanvisningar | **FI** Asennus- ja käyttöohjeet | **NO** Instrukser for montering og bruk |

DA Bruger- og monteringsvejledning | **PL** Instrukcja montażu i obsługi | **CS** Návod na montáž a používání |

SK Varovania a inštalácia | **HU** Felszerelési és használati utasítás | **BG** Инструкции за монтаж и употреба |

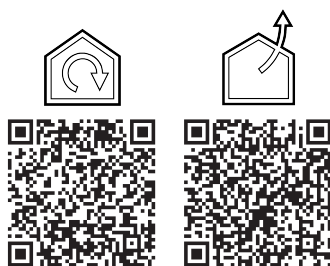
RO Instrucțiuni de montaj și utilizare | **RU** Инструкция по монтажу и эксплуатации |

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

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

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

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



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



Download a
QR Code Reader app



Scan QR code




Watch the video

 elica

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

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

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

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

* : i particolari contrassegnati con questo simbolo sono accessori opzionali forniti solo in alcuni modelli e sono acquistabili sui siti www.elica.com e www.shop.elica.com.

1. SICUREZZA E NORMATIVE

SICUREZZA GENERALE

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

prodotto e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. ● Fare attenzione che i bambini non giochino con il prodotto; mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. ● Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con il prodotto. ● Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti del prodotto. ● Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti del prodotto non si siano sufficientemente raffreddati, rischio di incendio. ● Non riporre materiale infiammabile sul prodotto o nelle sue vicinanze. ● I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio. ● Se la superficie è incrinata, spegnere il prodotto per evitare la possibilità di scossa elettrica. ● Il prodotto non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato. ● La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. ● Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente. ● Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere il prodotto e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. ● Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura. ● Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche. ● Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi. ● Prima di allacciare il prodotto alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore del prodotto) per accertarsi che tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

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

inserie altri oggetti tra la pentola e il piano cottura. ● In situazione di elevate temperature il prodotto diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura. ● Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione. ● Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro. ● Il prodotto può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro del prodotto e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. ● I bambini devono essere controllati affinché non giochino con il prodotto. ● La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza. ● Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando il prodotto viene utilizzato contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili. ● Il prodotto va frequentemente pulito sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione. ● L'inosservanza delle norme di pulizia del prodotto e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi. ● E' severamente vietata la cottura fiambè. ● L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso. ● La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco. ● **Attenzione!** Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde. ● **Attenzione!** Non collegare il prodotto alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata. ● Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti. ● L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili. ● Non utilizzare mai il prodotto senza la griglia montata correttamente! ● Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti idoneo. Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella Guida all'installazione. ● Quando questo prodotto e altri apparecchi alimentati con un'energia che non sia elettricità sono in funzione contemporaneamente, la pressione negativa nella stanza non deve superare 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● È importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

⚠ SICUREZZA PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO

● Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. ● L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia

d'installazione e sicurezza. ● Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro. ● Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo del prodotto corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato. ● Non utilizzare prolunghe. ● Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi. ● Nel caso in cui il prodotto non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm² per potenza fino a 7200 Watt.; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm²). ● In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. ● Il prodotto è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore onnipolare a norme, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilmente accessibile dopo l'installazione.

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

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

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

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

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

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

difetti e/o problemi di malfunzionamento e/o errata installazione del KIT.

SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE

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

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

● **Predisposizione del mobile per l'incasso:**

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

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

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

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

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

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

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

● **Nota:** per una corretta installazione del prodotto è consigliabile nastrare le tubazioni con un adesivo che abbia le seguenti caratteristiche: film elastico in PVC morbido, con adesivo a base acrilato; che rispetti la normativa DIN EN 60454; ritardante di fiamma; ottima resistenza all'invecchiamento; resistente agli sbalzi di temperatura; utilizzabile a basse temperature.

SMALTIMENTO A FINE VITA



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

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

NORMATIVE

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

• Sicurezza: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Prestazione: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

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

2. UTILIZZO

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

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

Vantaggi: Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere: **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro. **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori. **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi. **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata

in calore. Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

UTILIZZO RECIPIENTI DI COTTURA

● Recipienti per la cottura



Utilizzare solo pentole che riportano questo simbolo.

Importante:

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

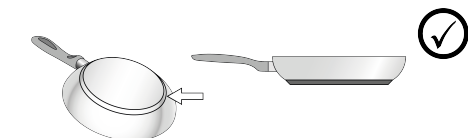
- recipienti con fondo non perfettamente piatto;
- recipienti metallici con fondo smaltato;
- recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano;
- non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.
- Non tutte le pentole adatte all' induzione lavorano in maniera efficiente a causa di fondi parzialmente costituiti da materiale ferromagnetico!! In fase di acquisto di pentole o padelle verificare che:
- il Fondo sia completamente in materiale ferromagnetico. In caso contrario si abbassano sia l'efficienza di trasmissione del calore che la sua uniformità, con temperature della superficie della padella/pentola non idonee alla cottura



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



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



● Recipienti preesistenti

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

● Diametri fondi pentola consigliati

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

● Risparmio energetico

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

UTILIZZO DELL'ASPIRATORE

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

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

● Versione Aspirante:

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

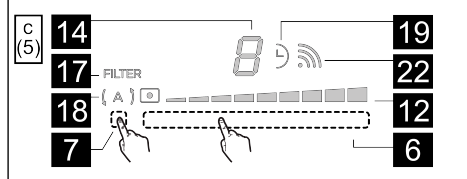
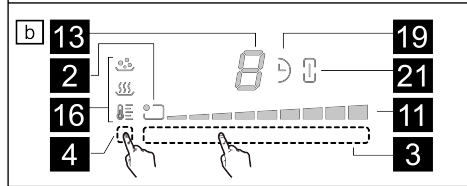
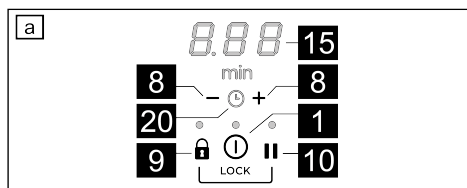
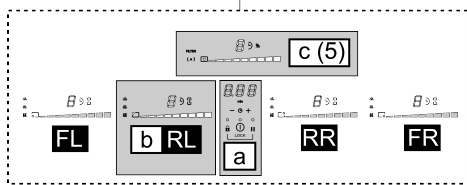
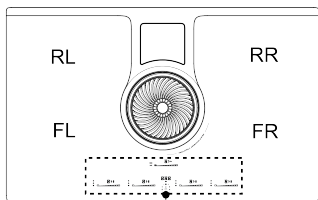
Per ottenere la massima efficacia di aspirazione: • Si consiglia un percorso massimo della tubazione di 7 metri Lineari. • Si consiglia sul totale di 7 metri lineari di utilizzare al massimo numero due curve da 90° • Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto, prediligendo sempre la sezione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

● Versione Filtrante:

L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvolgiata nella stanza. Il prodotto viene fornito con tutto il necessario per un'installazione standard con l'uscita dell'aria nella parte frontale dello zoccolo del mobile. Il prodotto è dotato di un set di filtri odori. Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione filtrante (nella parte illustrata di questo manuale).

3. FUNZIONAMENTO

PANNELLO DI CONTROLLO



T.	Funzione
1	ON/OFF del piano cottura/ aspiratore per piano cottura
2	Indicatore posizione zona di cottura
3	Selezione zone di cottura Aumento/Diminuzione Power Level
4	Attivazione Temperature Manager
5	Tasti aspiratore
6	Selezione aspiratore Aumento/Diminuzione velocità (potenza) di aspirazione

7	Attivazione funzioni automatiche Reset saturazione filtri
8	Attivazione Timer Aumento/Diminuzione tempo Timer
9	Key Lock
9+10	Child Lock
10	Pausa / Recall

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

DA SAPERE PRIMA DI INIZIARE


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

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

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

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

Attenzione! In caso (ad esempio) di utilizzo prolungato lo spegnimento della zona di cottura potrebbe non essere immediato perché in fase di raffreddamento; nel display

delle zone di cottura, appare il simbolo  ad indicare che si è in questa fase. Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

DISPLAY ZONA COTTURA

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Funzione	Valore
Zona di cottura accesa	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Funzione Bridge Zone attiva	
Funzione Temperature Manager attiva	
Funzione Child Lock attiva	
Funzione Pausa	
Funzione Automatic Heat UP	

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

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

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

● Accensione

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

Premere di nuovo per spegnere

Nota: Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

● Selezione delle zone di cottura

Toccare **Barra di selezione (3)** corrispondente alla zona di

cottura desiderata FL; RL; RR; FR;

● 9 Power Level

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

verso destra per aumentare il livello di potenza;

verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

● Power Booster

Il prodotto è dotato di un livello di potenza supplementare

(oltre il livello) , che rimane attivo per 10 minuti, dopodiché la potenza ritorna al livello precedente.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione**

(3) (oltre il livello) ed attivare il Power Booster

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

● Bridge Zones

Questa funzione permette, di far lavorare in modo

combinato la zona di cottura FL (Master) con la zona di cottura RL (Secondaria) e la zona di cottura

FR ("Master") con la zona di cottura RR (Secondaria) creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza (2 in totale: 1 a destra e 1 a sinistra). Questo permetterà una cottura omogenea con teglie e pentole di grandi dimensioni.

Per attivare la Funzione Bridge:

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

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

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

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

● Temperature Manager

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

Per attivare la Funzione:


- Selezionare la zona di cottura desiderata.

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


Prima pressione si attiva livello "Melting":

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

Seconda pressione livello "Warming":


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

Terza pressione livello "Simmer":

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

• Premere ancora per spegnere.

Nel display della zona di cottura che sta lavorando in

Temperature Manager compare il simbolo .


• Timer

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


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


Attivazione/Regolazione della funzione Timer per il piano cottura:

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


• Premere contemporaneamente  (8) per accedere alla funzione Timer

• Regolare il tempo di durata del Timer:

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


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

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

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



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

lampeggia, con simbolo .

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

Per lo spegnimento del Timer:

• selezionare la zona di cottura desiderata.


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

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


• Power Limitation:

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


Nota: il settaggio deve avvenire da piano spento al momento del collegamento del piano cottura alla rete elettrica, o alla riconnessione della rete elettrica stessa,

entro i 2 minuti successivi, senza premere il tasto .

Per settare il Power Limitation:


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

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

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

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


Valore Potenza (KW)

 7,4 KW (settaggio di default)

 4,5 KW

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

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

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



• Egg Timer


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

premendo contemporaneamente  (8).

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

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette

premendo  (8), mentre il display  (15) lampeggia.


Nota: con Egg Timer in uso appare il simbolo  (20).

• Key Lock

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

funzioni già impostate.

Attivazione:

- premere  (9)
- il LED posto sopra al tasto si illumina, ad indicare l'avvenuta attivazione




Ripetere l'operazione per disattivare.

● **Child Lock**

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

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



Attivazione:


- premere e tenere premuti contemporaneamente  (9) e la  (10), un segnale acustico indica che la funzione è attiva, e viene visualizzata un  nei display (13) e (14).
Ripetere l'operazione per disattivare.

● **Pausa**

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

Attivazione:

- premere  (10), nei display (13) e (14) viene visualizzata il simbolo 
Per disattivare la funzione:

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



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

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

● **Recall**

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

Attivazione:

- riaccendere il piano  on/off (1) entro 6 secondi dallo spegnimento.
- premere  (10) entro gli altri 6 secondi successivi.

● **Automatic Heat UP**

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


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

Attivazione:

- premere a lungo, sulla **Barra di Selezione (3)**, alla potenza desiderata.
- viene visualizzata una  nel display (13).

UTILIZZO ASPIRATORE

● **Accensione del sistema aspirante:**

- Toccare  ON/OFF (1) del piano cottura/sistema aspirante.
- Scorri sulla **Zona di selezione (6)** per attivare il sistema aspirante.


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


Il piano è dotato di 8 livelli di velocità (potenza) di aspirazione. Scorrere con le dita lungo la **Area di selezione (6)**:


verso destra per aumentare la velocità (potenza) di aspirazione (0-8);

verso sinistra per diminuire la velocità (potenza) di aspirazione (8-0);

● **Power Booster Aspirazione**

Il prodotto è dotato di due livello di velocità (potenza) di aspirazione supplementari (oltre il livello )

- Scorrere con le dita lungo la **Area di selezione (3)** (oltre il livello ) ed attivare il Power Booster Aspirazione.
il primo livello di booster : rimane attivo per 15 minuti
il secondo livello di booster : rimane attivo per 5 minuti



dopodiché la potenza torna al livello 


Nota : il Power Booster Aspiratore attivo, viene indicato nel display (13) della zona cottura selezionata, come segue:

Primo livello di Booster  ; Secondo livello di Booster  .

● **Timer**

Attivazione della funzione Timer per l'aspiratore:


- Selezionare l'aspiratore (velocità diversa da 0).
 - Premere  (8) per accedere alla funzione Timer (da qualsiasi velocità)
- Regolazione il tempo di durata del Timer:
- Premere il selettore  (8), per aumentare il tempo di spegnimento automatico.

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

Nota: al lato del display dell'aspiratore, con Timer in uso,

appare il simbolo  (19).

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

lampeggia, con simbolo 

Per lo spegnimento del Timer:

- selezionare la zona di aspirazione


- impostare il valore del timer a Zero, tramite  (8)


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


● Attivazione/Disattivazione indicatori saturazione filtri.

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



Per attivarli procedere come segue:

- accendere il piano aspirante tramite  ON/OFF (1);
- con motore di aspirazione e zone di cottura spente, premere e mantenere premuta l'Area di selezione (7): il LED FILTER (17) ed il display dell'aspiratore (14) si accendono in bassa luminosità. Nel display (14) viene



visualizzata la lettera ; In questa condizione è possibile procedere all'attivazione dell'indicatore saturazione filtro grassi.

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

- Scelto quale filtro attivare: Premere l'Area di selezione (6) ed il LED FILTER (17) insieme al LED nel display (14)

 o  passano in alta luminosità, poi dopo 10 secondi si spegne, ad indicare l'avvenuta ATTIVAZIONE.


Per disattivarli ripetere l'operazione descritta sopra per l'attivazione; il LED FILTER (17) ed il LED nel display (14)

 o  ritornano in bassa luminosità, poi dopo 10 secondi si spegne, ad indicare l'avvenuta DISATTIVAZIONE.


● Indicatore di saturazione filtri

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

Filtro grassi il LED FILTER (17) si accende; nel display (14)

viene visualizzato il simbolo  (per 10 secondi dall'accensione)

Filtro odori a carbone attivo il LED FILTER (17) lampeggia;


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

● Funzionamento automatico

La cappa si accenderà alla velocità più idonea, adattando

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

Per attivare questa funzione:

Premere brevemente l'Area di selezione (7) il LED  (18) si illumina a mostrare che la cappa sta lavorando in quesat modalità.

● Funzionamento automatico della cappa con SNAP®

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

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

Per attivare questa funzione:



Premere brevemente l'Area di selezione (7) il LED  (18) e il LED  (22) si illuminano a mostrare che la cappa sta lavorando in questa modalità.

TABELLA DI POTENZA

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

4. MANUTENZIONE

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



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

MANUTENZIONE PIANO COTTURA

• Pulizia del piano iduzione

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante:

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

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

Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente. Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro. Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).

• Pulizia della vasca raccolta liquidi :

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

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

• Pulizia della griglia metallica:

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

MANUTENZIONE ASPIRATORE

● Pulizia dell'aspiratore :

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

NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!

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

● ✕A Manutenzione Filtri antigrasso:

Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.

Deve essere pulito una volta al mese (o quando il sistema di indicazione di saturazione dei filtri indica questa necessità), con 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.

● ✕B Manutenzione Filtro ai carboni attivi – Ceramici (Solo per Versione Filtrante):




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

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

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

5. ASSISTENZA

TABELLA RICERCA GUASTI

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

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza


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

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

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

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

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

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

*: the parts marked with this symbol are optional accessories supplied only with some models and can be purchased from the websites www.elica.com and www.shop.elica.com.

1. SAFETY AND REGULATIONS

GENERAL SAFETY

Please note! Pay strict attention to the following instructions: ● The device must be disconnected from the mains before carrying out any installation work. ● Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the product unless specifically stated in the operating manual. ● By law, the product must be earthed. ● The power cable must be long enough to allow the product, built into the cabinet, to be connected to the mains. ● In order for the installation to comply with current safety regulations, an approved omnipolar switch is required that guarantees complete disconnection from the mains in overvoltage category III, in accordance with the installation rules. ● Do not use power strips or extension cords. ● Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user. ● The product and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements. ● Ensure that children do not play with the product; keep children at a safe distance and supervise them as the accessible parts may become very hot during use. ● For people with pacemakers and active implants, it is important to check,

prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the product. ● Do not touch the heating elements of the product during and after use. ● Avoid contact with kitchen towels or other flammable materials until all components of the product have sufficiently cooled, fire hazard. ● Do not place flammable materials on or near the product. ● Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of fatty or oily food. ● If the surface is cracked, switch the product off immediately to prevent the risk of an electric shock. ● The product is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. ● Unattended cooking on a hob with oil or fat can be dangerous and may cause a fire. ● The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored. ● NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the product and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. ● Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces. ● Do not use steam cleaners, risk of electric shock. ● Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the hob because they could become hot. ● Before connecting the product to the mains: check the rating plate (on the bottom of the product) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Important: ● After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pot detector. ● Prevent liquids from boiling over; therefore, turn the heat down when boiling or heating liquids. ● Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans, or without any cookware. ● Switch off the relevant cooking zone when you have finished cooking. ● Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium directly on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your product. ● Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode! This warning also applies to all other types of hobs. ● High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level. ● The cookware must be placed directly on the hob and must be centred. Under no circumstances may any other objects be placed between the pot and the hob. ● If the temperature becomes high, the product automatically decreases the power level of the cooking zones. ● Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the product from the mains by disconnecting the plug or turning off the mains switch. ● For all installation and maintenance operations, always use work gloves. ● The product can be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or without experience or the necessary knowledge, as long as they are properly supervised or have been instructed on how to safely use the product and understand the inherent dangers. ● Children must be supervised to ensure they do not play with the product. ● Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are

properly supervised. ● The room must be sufficiently ventilated when the product is used at the same time as other appliances that run on gas or other fuels. ● The product must be cleaned frequently both inside and out (AT LEAST ONCE A MONTH); always follow the instructions given in the maintenance manual. ● Failure to comply with the rules for product cleaning and the cleaning/replacement of filters, may create a fire hazard. ● Flambé cooking is strictly prohibited. ● Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard, and must therefore be avoided under all circumstances. ● Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire. ● Please note! The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on. ● Please note! Do not connect the product to the mains until the installation is complete. ● The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to be adopted for fume extraction. ● The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by the combustion of gas or other types of fuels. ● Never use the product without the grille properly installed! ● Only use the fastening screws supplied with the product for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws of the right length, as indicated in the installation guide. ● When this product is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar). ● This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product. ● Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuels (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that back flow of combustion gases does not occur.

ELECTRICAL CONNECTION SAFETY

● Disconnect the product from the mains. ● The installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety. ● The manufacturer disclaims all liability for persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed. ● The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop. ● Check that the voltage on the rating plate on the bottom of the product corresponds to that of the domestic environment where it will be installed. ● Do not use extension cords. ● The earth cable must be 2cm longer than the other cables. ● If the product is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm² for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm². ● The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable. ● The product is

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

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

● **Please note!** Before reconnecting the circuit to the mains power supply, make sure that it is working correctly, always check that the power cable is correctly installed.

POWER LIMITATION: the product is equipped with a Power Limitation function, which allows a maximum power limit to be set (kw)

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

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

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

INSTALLATION SAFETY

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

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

● **Preparing the cabinet for installation:**

• The product cannot be installed above cooling appliances, dishwashers, heaters, ovens, washing machines and dryers; Create the cut-outs in the cabinet

before inserting the hob and carefully remove shavings or sawdust.

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

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

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

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

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

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

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

END-OF-LIFE DISPOSAL



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

Make sure that this product is disposed of correctly. The user helps prevent potential negative consequences for the environment and for health. The symbol on the product or accompanying documentation indicates that this product should not be treated as household waste but should be handed over at a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Dispose of it in accordance with local regulations for waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, the collection service for household waste or the shop from where the product was purchased.

REGULATIONS

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

• Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/

IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

RECOMMENDATIONS FOR USE

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

2. USE

USING THE HOB

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

Benefits: When compared to electric hobs, your induction hob is: **Safer:** lower temperature on the glass surface.

Faster: shorter food heating times. **More accurate:** the hob immediately reacts to your commands. **More efficient:** 90% of the absorbed energy is transformed into heat. Moreover, once the pot is removed from the hob, heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat loss.

USE OF COOKWARE

• Cookware



Only use pots bearing this symbol.

Important:

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

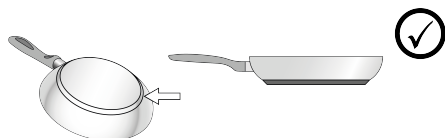
- cookware with a base that is not perfectly flat;
- metal cookware with an enamelled base;
- cookware with a rough base, to avoid scratching the hob surface;
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.
- Not all induction pots work efficiently due to the base only partially consisting of ferromagnetic material! When purchasing pots or pans ensure that:
 - the base is made entirely from ferromagnetic material. If this is not the case, heat transmission and uniformity will be less efficient, and the temperatures of the pot/pan surface may not be suitable for cooking



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



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



● Pre-existing cookware

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

● Recommended pot bottom diameters

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

● Energy saving

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

USING THE EXTRACTOR FAN

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

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

● Duct-Out Version:

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

For maximum extraction efficiency:

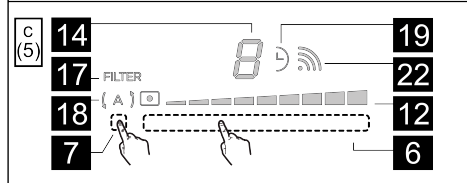
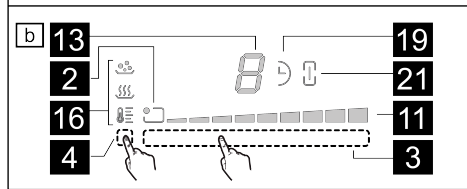
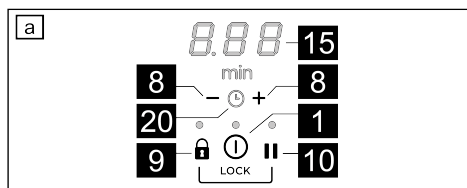
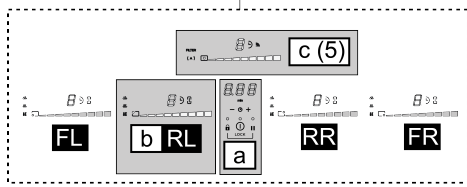
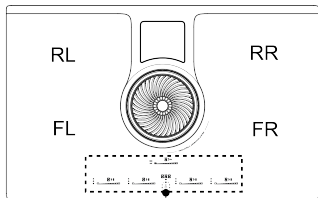
- We recommend a maximum pipe route length of 7 linear metres.
- We recommend using no more than two 90° bends along the entire 7 linear metres
- Avoid drastic changes in the ducting diameter, seeking to maintain a diameter of Ø 150 mm (or a rectangular section of 222 x 89 mm).

● Recirculating Version:

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

3. OPERATION

CONTROL PANEL



K.	Function
1	ON/OFF of the hob / hob extractor fan
2	Cooking zone position indicator
3	Cooking zone selection Increase/Decrease Power Level
4	Temperature Manager activation
5	Extractor fan buttons
6	Extractor fan selection Increase/Decrease extraction speed (power)
7	Activate automatic functions

	Reset filter saturation
8	Activate Timer Increase/Decrease Timer value
9	Key Lock
9+10	Child Lock
10	Pause / Recall

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

THINGS TO KNOW BEFORE STARTING


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

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

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

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

Please note! In the case (for example) of prolonged use, the cooking zone may not immediately shut down because

it is in the cooling phase; the symbol  will appear on the cooking zone display to indicate that this phase is under way. Wait for the display to turn off before approaching the cooking zone.

COOKING ZONE DISPLAY

The following is shown on the cooking zone displays:

Function	Value
Cooking zone on	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Bridge Zone Function active	RL
Temperature Manager Function active	U
Child Lock Function active	L
Pause function	
Automatic Heat UP function	A

CHARACTERISTICS OF THE HOB

• Safe Activation

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

• Pot Detector

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

• Safety Shut Down

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


• Residual Heat Indicator

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

USING THE HOB

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





• Power-on

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

Press again to turn off

Note: This function has priority over the others.

• Selecting the cooking zones

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

• 9 Power Levels

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





to the right to increase the power level;
to the left to decrease the power level.

• Power Booster

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



Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)** (beyond level **9**) and activate the Power Booster
The Power Booster level is shown on the display of the selected zone with the symbol **P**

• Bridge Zones

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

To activate the Bridge Function:

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


- The  **Bridge indicator (21)** of the two selected zones lights up, and the symbol  appears on the display of the **RL** or **FR** cooking zone.
- using the **Selection bar (3)** of the cooking zone (Master), the Operating level (Power) can be set.
- to disable the Bridge Function, simply repeat the activation procedure.

• Temperature Manager


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

To activate the Function:


- Select the desired cooking zone.
- Press **Selection zone (4)** once or multiple times to select the most suitable level among those available:
One press activates the "Melting" level:

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


Second press for "Warming" level:

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

Third press for "Simmer" level:

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

- Press again to turn it off.



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


• Timer


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

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

Activating/Regulating the hob Timer function:


- Select the cooking zone (Power other than 0)
- Press   (8) simultaneously to access the Timer function
- Set the duration of the Timer:

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

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


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

Note: Each cooking zone can have a different Timer set;



on the display  (15), the countdown of the last selected cooking zone will be shown for 10 seconds, after which the countdown with the least remaining time will be shown.

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

.

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


To switch off the Timer:

- select the desired cooking zone.
- set the value of the timer to , with  (8)




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



• Power Limitation:

Using the Power Limitation function, it is possible to limit the product's power consumption (kW) during its operation.



Note : the setting must be made with the hob switched off when it is first connected to the mains, or when the mains power itself is restored, within 2 minutes, without pressing the key .

To set the Power Limitation:



- touch and hold the keys   until you hear a short beep
- simultaneously scroll **selection bars** (3) FL and (3) RL, from left to right until the end of the **selection bars**, and hold until you hear a short beep.
- the Timer display (15) shows the symbols  indicating that the setting can be made.
- the display (13) of the FL zone shows the current setting:

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



- to change the Power Limitation settings, scroll the **selection bar** (3) FL from left to right to increase the Kw; from right to left to decrease the Kw


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

• Egg Timer

The Egg Timer function is a countdown independent of the cooking zones (and the extraction zone). The Egg Timer can be enabled by simultaneously pressing   (8).

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


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

Note: the symbol  (20) appears when the Egg Timer is in use.

• Key Lock

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

Activation:

- press  (9)
 - The LED above the button will turn on to indicate that it has been activated
- Repeat the operation to deactivate.




• Child Lock

The Child Lock makes it possible to prevent children from accidentally accessing the cooking zone and extraction

zone, preventing the activation of any functions.

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

Activation:

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

Repeat the operation to deactivate.


• **Pause**

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

Activation:

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

To deactivate the function:

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



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

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

• **Recall**

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


Activation:

- switch the hob back on  on/off (1) within 6 seconds after shut-down.
- press  (10) within the next 6 seconds.

• **Automatic Heat UP**


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

Activation:

- press and hold the desired power level on the **Selection bar (3)**.
- a  will be shown on the display (13).

USING THE EXTRACTOR

• **Switching the extraction system on:**


- Touch  ON/OFF (1) of the hob/extraction system.
- Scroll the **Selection zone (6)** to activate the extraction system.


• **Extraction speed (power):**


The hob has 8 extraction speed (power) levels. Slide your fingers along the **Selection area (6)**:

to the right to increase the extraction speed (power) (0-8);
to the left to decrease the extraction speed (power) (8-0);

• **Suction Power Booster**

The product has two additional extraction speed (power) levels (in addition to level 

Slide your fingers along the **Selection area (3)** (in addition to level 

to level  and activate the Suction Power Booster.
the first booster level : remains active for 15 minutes
the second booster level : remains active for 5 minutes



after which the power returns to level 

Note : the active Suction Power Booster function is indicated on the display (13) of the selected cooking zone,



as follows: First Booster level ; Second Booster level 


• **Timer**

Activating the extractor fan Timer function:

- Select the extractor fan (speed other than 0).
- Press   (8) to access the Timer function (at any speed)

Regulating the Timer duration:


- Press the selector  (8) to increase the automatic shut-down time.
- press the selector  (8), to decrease the automatic shut-down time; the display (15) will show the countdown,

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

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




To switch off the Timer:


- select the extraction zone
 - set the value of the timer to Zero, with  (8)
- Note:** the function remains active if no other key is pressed in the meantime.

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


These indicators are normally deactivated (for both the grease filter and the activated carbon filter)

To activate them, proceed as follows:



- switch on the extractor hob by pressing  **ON/OFF (1)**;
- with the extraction motor and cooking zones off, press and hold the **Selection area (7)**; the **FILTER (17)** LED and extractor fan display **(14)** turn on with low brightness.

Display **(14)** shows the letter ; The grease filter saturation indicator can be activated in this condition.

- press the **Selection area (7)** a second time, display **(14)**

shows the letter , the activated carbon odour filter can be activated in this condition.

- Once the filter to activate has been selected: Press the **Selection area (6)** and the **FILTER (17)** LED together with

the LED on the display **(14)**  or  switch to high brightness, then turns off after 10 seconds indicating successful ACTIVATION.


To deactivate them, repeat the operation described above;

the **FILTER (17)** LED and the LED on the display **(14)** 


or  switch back to low brightness, then turns off after 10 seconds indicating successful DEACTIVATION.

• **Filter saturation indicator**

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

Grease filter, the **FILTER (17)** LED turns on; the symbol  appears on the display **(14)** (for 10 seconds after power-on)


Activated carbon odour filter, the **FILTER (17)** LED flashes;

the symbol  appears on the display **(14)** (for 10 seconds after power-on)

• **Automatic mode**

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

To activate this function:

Briefly press the **Selection area (7)**, the  **(18)** LED lights up, indicating that the hood is operating in this mode.


• **Automatic hood mode with SNAP®**

For information on how to make the connection between the hood and SNAP®, see the manual supplied with SNAP® or visit www.elica.com.











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

To activate this function:

Briefly press the **Selection area (7)**, the  **(18)** LED


and  **(22)** LED light up, indicating that the hood is operating in this mode.

POWER TABLE

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

4. MAINTENANCE

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

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

HOB MAINTENANCE

• Cleaning the induction hob

The hob must be cleaned after each use.

Important:

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

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

•  **D** Cleaning the liquid collection channel :

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

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

• **E** Cleaning the metal grille:

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

EXTRACTOR FAN MAINTENANCE

• Cleaning the extractor fan :

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

DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!

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

• **A** Grease filter maintenance:

Traps grease particles generated by cooking.

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

filtering characteristics remain unchanged.

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

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




The saturation of the odour filters can occur after somewhat prolonged use depending on the type of cooking

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

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

5. ASSISTANCE

TROUBLESHOOTING TABLE

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

CUSTOMER SERVICE

Before contacting Customer Service

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

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

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

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

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

● Nehmen Sie keine elektrischen Änderungen am Gerät vor.

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

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

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

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

1. SICHERHEIT UND RICHTLINIEN

ALLGEMEINE SICHERHEIT

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

den Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Installationsregeln gewährleistet. ● Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen verwenden. ● Nachdem die Installation abgeschlossen wurde, dürfen die elektrischen Komponenten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. ● Das Produkt und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Darauf achten, die Heizelemente nicht zu berühren. ● Darauf achten, dass Kinder mit dem Produkt nicht spielen. Kinder fernhalten und überwachen, da die zugänglichen Teile während der Benutzung sehr heiß werden können. ● Für die Menschen, die einen Herzschrittmacher und ein aktives Implantat tragen, ist es wichtig zu prüfen, dass ihr Herzschrittmacher mit dem Produkt kompatibel ist. ● Die Heizelemente des Produkts während und nach der Benutzung nicht berühren. ● Kontakt mit Tüchern oder anderen entzündbaren Materialien vermeiden, bis alle Komponenten des Produkts ausreichend abgekühlt sind; es besteht Brandgefahr. ● Kein entflammbares Material auf dem Produkt bzw. in seiner Nähe liegen lassen. ● Überhitzte Fette und Öle fangen leicht Feuer. Den Kochvorgang von Lebensmitteln überwachen, die reich an Öl und Fett sind. ● Wenn die Oberfläche Risse oder Brüche aufweist, das Produkt abschalten, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden. ● Das Produkt ist nicht dafür bestimmt, durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden. ● Der unüberwachte Kochvorgang auf einem Kochfeld mit Öl und Fett kann gefährlich sein und Brände verursachen. ● Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzdauerndes Kochen muss laufend überwacht werden. ● NIE versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen. Das Produkt stattdessen abschalten und die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Feuerlöschdecke ersticken. ● Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfläche stellen. ● Verwenden Sie keine Dampfreiniger, es besteht Stromschlaggefahr. ● Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Oberfläche des Kochfeldes, da diese sich überhitzen könnten. ● Bevor Sie das Produkt an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf dem unteren Teil des Produkts), um sicherzustellen, dass die Spannung und Leistung mit der des Netzes übereinstimmen und dass die Anschlussbuchse geeignet ist. Im Zweifelsfall einen qualifizierten Fachelektriker konsultieren.

Wichtig: ● Das Kochfeld nach der Benutzung mit seiner Steuervorrichtung abschalten und sich nie auf dem Topffühler verlassen. ● Die Austritte von Flüssigkeiten vermeiden. Daher soll die Wärmeerzeugung zum Kochen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten abgesenkt werden. ● Die Heizelemente mit leeren Töpfen und Pfannen oder ohne Behälter nie eingeschaltet lassen. ● Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie die entsprechende Kochzone aus. ● Verwenden Sie niemals Alufolie zum Kochen und legen Sie niemals aluminiumverpackte Produkte direkt auf. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Produkt unwiderruflich beschädigen. ● Niemals eine Konserven- oder Blechdose erhitzen, ohne sie vorher

geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren! Diese Warnung gilt für alle anderen Sorten von Kochfeldern. ● Die Benutzung einer hohen Leistung wie die Booster-Funktion eignet sich nicht zum Aufwärmen von einigen Flüssigkeiten, wie z.B. das Bratöl. Überhöhte Wärme könnte gefährlich sein. In diesen Fällen wird die Benutzung einer niedrigeren Leistung empfohlen. ● Die Behälter müssen direkt auf das Kochfeld gestellt werden und zentriert sein. Auf keinen Fall dürfen andere Gegenstände zwischen Herd und Kochfeld eingesetzt werden. ● Bei hohen Temperaturen senkt das Produkt die Leistungsstufe der Kochbereiche automatisch ab. ● Trennen Sie das Produkt vor jeder Reinigung oder Wartung von der Stromversorgung, indem Sie den Stecker ziehen oder den Hauptschalter der Wohnung betätigen. ● Bei allen Vorgängen der Installation und Wartung Arbeitshandschuhe verwenden. ● Das Produkt darf von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränktem körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder notwendige Kenntnisse nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder vorher Anweisungen zur sicheren Verwendung des Produkts und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten. ● Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen. ● Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden. ● Der Raum muss über eine ausreichende Belüftung verfügen, wenn das Produkt gleichzeitig mit anderen Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen, verwendet wird. ● Das Produkt muss regelmäßig (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT) innen und außen gereinigt werden; beachten Sie in jedem Fall die Wartungsanweisungen. ● Wenn Sie das Produkt nicht reinigen und die Filter nicht austauschen / reinigen, kann dies zu Brandgefahr führen. ● Flambieren ist absolut verboten. ● Der Einsatz der freien Flamme ist für die Filter schädlich und kann zu Bränden führen, weswegen er in jedem Fall vermieden werden. ● Das Frittieren muss unter Kontrolle durchgeführt werden, um zu verhindern, dass sich überhitztes Öl entzündet. ● Achtung! Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile des Geräts heiß werden. ● Achtung! Schließen Sie das Produkt erst dann an das Stromnetz an, wenn die Installation vollständig abgeschlossen ist. ● Hinsichtlich der technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe sind die Vorschriften der zuständigen örtlichen Behörden strikt. ● Die angesaugte Luft darf nicht in einen Kanal geleitet werden, der für die Abführung der Rauchgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, verwendet wird. ● Benutzen Sie das Produkt niemals ohne korrekt montiertes Gitter! ● Zur Installation nur die mit dem Produkt gelieferten Befestigungsschrauben verwenden oder, falls nicht geliefert, den entsprechenden Schraubentyp kaufen. Die korrekte Länge für die Schrauben, die in der Installationsanleitung angegeben sind, verwenden. ● Wenn gleichzeitig dieses Produkt und andere Geräte verwendet werden, die nicht mit Strom versorgt werden,

darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten. ● Es ist wichtig, dieses Handbuch aufzubewahren, damit Sie es jederzeit einsehen können. Bei einem Verkauf, einer Übergabe oder einem Umzug soll sichergestellt werden, dass das Handbuch mit dem Produkt bleibt.

SICHERHEIT BEIM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

● Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz. ● Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden, das die geltenden Vorschriften in Bezug auf Installation und Sicherheit kennt. ● Der Hersteller lehnt jede Verantwortung gegenüber Personen, Tieren oder Gegenständen im Falle der Nichteinhaltung der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien ab. ● Das Stromkabel muss ausreichend lang sein, um den Ausbau des Kochfelds aus der Arbeitsfläche zu ermöglichen. ● Sich vergewissern, dass die auf der Datenplakette am Boden des Produkts angegebene Spannung mit der Spannung des Hauses übereinstimmt, in dem das Gerät installiert wird. ● Keine Verlängerungen benutzen. ● Das Erdungskabel muss 2 cm länger als die anderen Kabel sein. ● Wenn das Produkt nicht mit einem Netzkabel ausgestattet ist, verwenden Sie ein Kabel mit einem Mindestleiterquerschnitt von 2,5 mm² für eine Leistung bis 7200 Watt; für eine höhere Leistung muss es 4 mm² betragen). ● Die Temperatur des Kabels darf an keiner Stelle die Umwelttemperatur um 50°C übersteigen. ● Das Gerät ist dafür bestimmt, ständig am Stromnetz angeschlossen zu sein. Aus diesem Grund muss der Anschluss an das Stromnetz über einen standardmäßigen allpoligen Sicherheitsschalter erfolgen, der die vollständige Trennung vom Netz unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III sichert und der nach der Installation einwandfrei zugänglich ist.

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

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

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

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

KIT WINDOWS: Das Produkt ist für den Gebrauch in Kombination mit einem KIT Sensor Window (nicht vom

Hersteller mitgeliefert) ausgerüstet. Wenn man das KIT Sensor Window (nur im **ABSAUGMODUS**) installiert, schaltet sich die Luftabsaugung jedes Mal ab, wenn das Fenster im Raum, an dem das KIT angebracht worden ist, geschlossen ist. **Der elektrische Anschluss des KITS an das Gerät muss von einem spezialisierten Fachtechniker ausgeführt werden.** Das KIT muss gemäß den Sicherheitsvorschriften, die für das Bauteil und den Einsatz mit dem Gerät gelten getrennt, zertifiziert werden. Die Installation muss im Einklang mit den geltenden Regelungen für Hausanlagen ausgeführt werden.

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

SICHERHEIT BEI DER INSTALLATION

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

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

• Vorbereitung des Möbels zum Einbau:

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

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

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

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

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

• **Wichtig:** verwenden Sie einen Einkomponenten-Dichtungskleber (S), der eine Temperaturbeständigkeit von

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

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

• **Hinweis:** Um das Produkt korrekt zu installieren, empfehlen wir, die Leitungen mit einem Klebeband mit den folgenden Eigenschaften zu umwickeln: Elastische Folie aus weichem PVC mit Acrylatkleber; der die Norm DIN EN 60454 einhalten muss; flammverzögernd; optimale Alterungsfestigkeit; beständig gegen Temperaturschwankungen; verwendbar bei niedrigen Temperaturen.

ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER



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

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

BESTIMMUNGEN

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

• Sicherheit: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Leistung: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMV: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

Vorschläge für die korrekte Anwendung zur Verringerung der Umweltbelastung: Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, schalten Sie das Gerät mit minimaler Geschwindigkeit ein und lassen Sie sie auch nach dem

Ende des Kochvorgangs noch einige Minuten eingeschaltet. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur bei großen Mengen an Rauch und Dampf, wobei die Booster-Funktion nur in Extremfällen verwendet wird. Um die Effizienz des Geruchsminderungssystems aufrechtzuerhalten, sollten Sie den/die Kohlefilter bei Bedarf austauschen. Um den Fettfilter effizient zu halten, reinigen Sie ihn bei Bedarf. Um die Effizienz zu optimieren und den Lärm zu minimieren, verwenden Sie den in diesem Handbuch angegebenen maximalen Durchmesser des Kanalsystems.

2. VERWENDUNG

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

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

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

VERWENDUNG KOCHBEHÄLTER

• Behälter zum Kochen



Nur Töpfe verwenden, die dieses Zeichen tragen.

Wichtig:

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

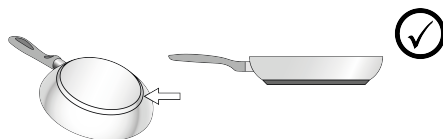
- die keinen perfekt flachen Boden haben;
- die aus Metall bestehen und einen emaillierten Boden haben;
- die einen rauen Boden haben, um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu verschrammen;
- Keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalttafel des Kochfelds legen.
- Nicht jedes für die Induktion geeignete Kochgeschirr arbeitet effizient, da der Boden teilweise aus ferromagnetischem Material besteht!! Beim Kauf von Töpfen und Pfannen ist auf folgendes zu achten:
- Der Boden muss vollständig aus ferromagnetischem Material sein. Andernfalls werden sowohl die Effizienz der Wärmeübertragung als auch ihre Gleichmäßigkeit verringert, wobei die Temperaturen der Oberfläche der Pfanne/des Topfes nicht zum Garen geeignet



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



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



• Bereits existierende Behälter

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

• Empfohlene Topfboden-Durchmesser

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

• Energieeinsparung

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

VERWENDUNG DES GEBLÄSES/WRASENABZUGS

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

Besuchen Sie die Webseiten www.elica.com und www.shop.elica.com, um die gesamte Produktpalette der verfügbaren Kits zu überprüfen und die verschiedenen

Installationen sowohl Filter als auch Absaugung durchführen zu können.

●  **Version mit Absaugung:**

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

Um die maximale Absaugleistung zu erhalten:

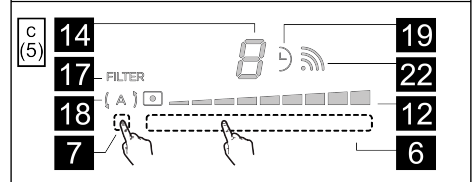
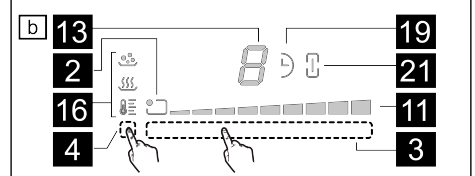
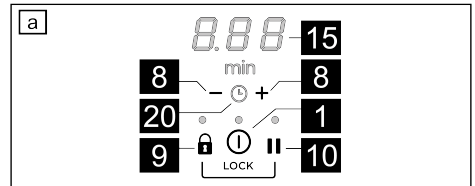
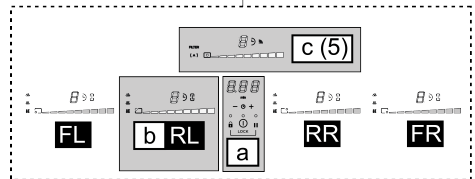
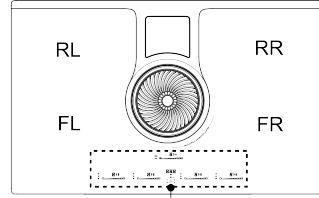
- Es wird ein Rohrverlauf mit einer maximalen linearen Länge von 7 Metern empfohlen.
- Auf einer Gesamtlänge von 7 linearen Meter sollten maximal zwei 90° Kurven verwendet werden
- Vermeiden Sie zu starke Wechsell bei den Leitungsquerschnitten, besser immer einen Querschnitt von Ø 150 mm (oder rechteckig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

●  **Version mit Filter:**

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

3. FUNKTIONSWEISE

BEDIENFELD



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

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

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

WAS VOR DEM BEGINN ZU WISSEN IST

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

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

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

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

Achtung! Im Falle (zum Beispiel) von längerer Verwendung könnte das Abschalten des Kochbereichs nicht umgehend erfolgen, da er sich in Phase der Abkühlung befindet; auf dem Display der Kochbereiche

erscheint das Symbol **H**, um anzuzeigen, dass er sich in dieser Phase befindet. Solange die Anzeige sich nicht ausschaltet ist, darf man sich dem Kochbereich nicht nähern.

DISPLAY KOCHBEREICH

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

Funktion	Wert
Eingeschalteter Kochbereich	0
Power Level (Leistungsstufe)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Anzeige der Restwärme)	H
Pot Detector (Kochtopferkennung)	U
Funktion Bridge Zone aktiv	0
Funktion Temperature Manager (Temperaturmanager) aktiv	U
Funktion Child Lock aktiv	L
Funktion Pause	11
Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen)	A

EIGENSCHAFTEN DES KOCHFELDS

• **Safe Activation** (sichere Aktivierung)

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

• **Pot Detector** (Kochtopferkennung)

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

• **Safety Shut Down** (Sicherheitsabschaltung)

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

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

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

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

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





• **Einschalten**

Die Kochfeld EIN/AUS-Funktion **ⓘ ON/OFF(1)** drücken (wischen). Die Kontrolllampe leuchtet auf, um zu signalisieren, dass das Kochfeld betriebsbereit ist.

Zum Abschalten erneut drücken

Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.


• Wahl der Kochbereiche



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

• 9 Power Level





Das Feld besitzt 9 Leistungsstufen. Mit den Fingern den **Auswahlbalken (3)** entlangwischen: nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen; nach links, um die Leistungsstufe zu senken.

• Power Booster (Leistungsverstärker)

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


Den **Auswahlbalken (3)** antippen und mit den Fingern entlangstreichen (über die Stufe ) , dann den Power Booster (Leistungsverstärker) aktivieren
Die Stufe Power Booster wird auf dem Display des Kochbereichs mit dem Symbol  angezeigt

• Bridge Zones

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

Um die Funktion Bridge zu aktivieren:

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

- Die Anzeige  **Bridge (21)** der beiden ausgewählten Kochbereiche beginnt zu leuchten und auf dem Display des

Kochbereichs **RL** oder **FR** erscheint das Symbol .

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

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


• Temperature Manager (Temperaturmanager)

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


Um die Funktion zu aktivieren:

- Wählen Sie den gewünschten Kochbereich.


- Drücken Sie ein- oder mehrmals den **Wahlbereich (4)** , um die geeignetste Stufe unter den verfügbaren zu wählen: Beim ersten Druck schaltet sich die Stufe „Melting“ (Schmelzen) ein:

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


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

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

Bei dritten Druck die Stufe „Simmer“ (Köcheln):

 (16) Ermittelt eine geeignete Leistungsstufe, um Speisen für längere Zeiten köcheln zu lassen. Geeignet zum Kochen von Tomatensaucen, Ragout, Suppen, dicken Gemüsesuppen, bei denen ein kontrollierter Garheitsgrad (ideal für das Kochen in Wasserbad) beibehalten wird. Vermeidet unangenehmes Austreten der Speisen oder mögliches Anbrennen am Topfboden, das typisch für diese Zubereitungen ist. Verwenden Sie diese Funktion, nachdem Sie die Speise aufgekocht haben.

- Drücken Sie erneut, um abzuschalten.

Auf dem Display des Kochbereichs, der mit Temperature Manager in Betrieb ist, erscheint das Symbol .

• Timer

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

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


Aktivierung/Einstellung der Funktion Timer für das Kochfeld:

- Den Kochbereich wählen (Leistung anders als 0)

- Drücken Sie gleichzeitig   (8), um die Funktion Timer zu öffnen

- Die Dauer des Timers einstellen:

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

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

Gegebenenfalls den Vorgang auch für andere Kochbereiche wiederholen.

Anmerkung: Jeder Kochbereich kann einen verschiedenen Timer eingestellt haben; auf dem Display

 (15) erscheint für 10 Sekunden der Countdown

des letzten, gewählten Kochbereichs, danach wird der Countdown von kürzester Dauer visualisiert.

Wenn der Timer den Countdown beendet hat, ertönt ein akustisches Signal (für 2 Minuten, oder es hört auf, wenn eine der Tasten des Kochfelds gedrückt wird), während das

Display (15) mit dem Symbol blinkt **0.00**.

Hinweis: Auf der Seite des Displays des Kochbereichs

erscheint mit aktiviertem Timer das Symbol  (19)

Zum Ausschalten des Timers:

• Wählen Sie den gewünschten Kochbereich.

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

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


• **Power Limitation:** (Leistungsbegrenzung)

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

Hinweis: Die Einstellungen müssen bei abgeschaltetem Kochfeld, wenn innerhalb von 2 Minuten, nachdem das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen wurde, gemacht

werden, ohne die Taste  zu drücken.


Einstellung der Power Limitation (Leistungsbegrenzung):

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

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

• Auf dem Display des Timers (15) erscheinen die Symbole **000**, um anzuzeigen, dass die Einstellung durchgeführt werden kann.


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

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

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

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


• um die getroffene Auswahl zu speichern, die Tasten  +

 1 Sekunde lang drücken; es wird ein akustisches Signal zur Bestätigung der Einstellung abgegeben.

• **Egg Timer** (Eieruhr)

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

ist. Der Egg Timer schaltet sich ein, wenn man gleichzeitig

—  (8) drückt.

Anmerkung: Befolgen Sie für die Einstellung der Funktion Egg Timer die gleiche Prozedur der Funktion Timer.

Wenn der Timer den Countdown beendet hat, ertönt ein akustisches Signal (für 2 Minuten, oder es hört auf, wenn

 (8) gedrückt wird), während das Display **0.00** (15) blinkt.


Hinweis: Bei verwendetem Egg Timer erscheint das

Symbol  (20).

• **Key Lock** (Tastensperre)

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

Aktivierung:

•  (9) drücken

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

Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.

• **Child Lock** (Kindersicherung)

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

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

Aktivierung:

• Drücken Sie gleichzeitig  (9) und die Taste  (10), bis ein akustisches Signal meldet, dass die Funktion aktiviert

ist, und eine  auf dem Display (13) und (14) erscheint.

Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.

• **Pause**


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

Aktivierung:

• Drücken Sie  (10), auf dem Display (13) und (14)

erscheint das Symbol 

Um die Funktion zu deaktivieren:

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

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

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

• **Recall**

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

Aktivierung:

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

- innerhalb der nächsten 6 Sekunden **|| (10)** drücken.

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

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

Aktivierung:

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

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

BEDIENUNG DES GEBLÄSES/ WRASENABZUGS

• **Einschalten des Absaugsystems:**

- Berühren Sie **ⓘ On/OFF (1)** des Kochfeldes/ Absaugsystems.

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

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

Das Kochfeld hat 8 Geschwindigkeitsstufen (Leistungsstufen) für den Wrasenabzug. Wischen Sie mit dem Finger den **Auswahlbereich (6)** entlang:

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

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

• **Power Booster Abzug**

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

- Wischen Sie mit dem Finger über den **Auswahlbereich (3)** (über die Stufe **B** hinaus), um den Power Booster Abzug zu aktivieren.

Die erste Booster-Stufe: bleibt für 15 Minuten eingeschaltet

Die zweite Booster-Stufe: bleibt für 5 Minuten eingeschaltet

Danach kehrt die Leistung auf die Stufe **B** zurück

Hinweis: Die Einschaltung des Power Booster Abzugs wird auf dem Display (13) des ausgewählten Kochbereichs wie

folgt angezeigt: Erste Booster-Stufe **B**; zweite Booster-Stufe **A**.

• **Timer**

Aktivierung der Funktion Timer für den Wrasenabzug:

- Wählen Sie den Wrasenabzug aus (eine andere Leistungsstufe als 0).

- Drücken Sie **— + (8)**, um die Funktion Timer zu öffnen (auf jeder Leistungsstufe) einstellung der Dauer des Timers:

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

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

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

Wenn der Timer den Countdown beendet hat, ertönt ein akustisches Signal (für 2 Minuten, oder es hört auf, wenn eine der Tasten des Kochfelds gedrückt wird), während das

Display (15) mit dem Symbol blinkt **0.00**

Zum Ausschalten des Timers:

- Wählen Sie den Absaugbereich

- Stellen Sie die Zeit am Timer über **— (8)** auf Null

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

• **Einschalten/Abschalten der Filtersättigungsanzeige.**

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

Um sie einzuschalten, muss man:

- das Kochfeld mit integriertem Wrasenabzug über **ⓘ ON/OFF (1)**;



- bei abgeschaltetem Saugmotor und abgeschalteten Kochbereichen den **Auswahlbereich (7)** drücken und gedrückt halten: Die LED **FILTER (17)** und der Display des Wrasenabzugs (14) beginnen schwach zu leuchten. Auf

dem Display (14) erscheint der Buchstabe **F**; jetzt kann man die Fettfiltersättigungsanzeige aktivieren.



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

- Wahl des Filters: - Tippen Sie auf den **Auswahlbereich**

(6), die LED FILTER (17) und die LED auf dem Display


(14)  oder  werden sehr hell, nach 10 Sekunden schalten sie sich aus, um die erfolgreiche AKTIVIERUNG anzuzeigen.


- Zum Deaktivieren muss der oben beschriebene Vorgang wiederholt werden; die LED FILTER (17) und die LED auf

dem Display (14)  oder  werden wieder dunkler, dann schalten sie sich nach 10 Sekunden aus, um die erfolgreiche AKTIVIERUNG anzuzeigen.

• **Anzeige der Filtersättigung**

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


Fettfilter die LED FILTER (17) schaltet sich ein; auf dem Display (14) erscheint das Symbol  (für 10 Sekunden nach dem Einschalten)

Aktivkohlegeruchsfilter die LED FILTER (17) schaltet sich ein; auf dem Display (14) erscheint das Symbol  (10 Sekunden lang nach dem Einschalten)

• **Automatikbetrieb**

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

Zum Einschalten dieser Funktion:



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

• **Automatikbetrieb des Wrasenabzugs mit SNAP®**











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

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

Zum Einschalten dieser Funktion:

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

LEISTUNGSTABELLE

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

4. PFLEGE

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



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

WARTUNG KOCHFELD

• Reinigung des Kochfelds

Das Kochfeld ist nach jeder Benutzung zu reinigen.

Wichtig:

- Keine Scheuerschwämme, Metallschwämme verwenden. Sie können das Glas im Laufe der Zeit beschädigen.
- Keine irritierenden Reinigungsmittel verwenden, wie z.B. Backofenreiniger Spray bzw. Fleckenentferner.
- **KEINE DAMPF-HOCHDRUCKREINIGER BENUTZEN!!!**

Das Kochfeld nach jeder Benutzung abkühlen lassen und Lebensmittelrückstände entfernen. Zucker und Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt müssen sofort abgewischt werden, da sie das Kochfeld beschädigen.

Salz, Zucker und Sand könnten die Glasoberfläche verschrammen. Ein weiches Tuch, Saugpapier oder spezifische Produkte zur Kochfeldreinigung verwenden (die Anleitungen des Herstellers beachten).

• XD Reinigung der Flüssigkeitsauffangwanne:

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

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

• XE Reinigung des Metallgitters:

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

WARTUNG GEBLÄSE/ WRASENABZUG

• Reinigung des Gebläses/Wrasenabzugs:

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

verwenden.

KEINE WERKZEUGE ODER SONSTIGE HILFSMITTEL ZUR REINIGUNG VERWENDEN!

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

• **XA** **Wartung Fettfilter:**

Hält die beim Kochen entstehenden Fettpartikel ein.

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

• **XB** **Wartung Aktivkohlefilter -Keramik(nur bei Filterversion):**




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

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

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

5. KUNDENSERVICE

TABELLE FEHLERSUCHE

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

KUNDENDIENST

Bevor man den Kundendienst kontaktiert

1. sich vergewissern, dass man das Problem anhand der unter „Störungssuche“ beschriebenen Punkte nicht allein lösen kann.


2. Das Gerät ausschalten und wieder einschalten, um sich zu vergewissern, dass die Störung behoben worden ist.

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

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

L'appareil peut avoir un aspect différent par rapport au dessin de cette notice mais les instructions pour l'utilisation, l'entretien et l'installation restent les mêmes.

- Lire attentivement les instructions : elles contiennent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la sécurité.
- N'effectuer aucune variation électrique sur l'appareil.
- Avant de procéder à l'installation de l'appareil, vérifier qu'aucun composant n'est endommagé. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.
- Vérifier l'intégrité de l'appareil avant de procéder à l'installation. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.

 : les pièces marquées de ce symbole peuvent être achetées séparément chez des revendeurs spécialisés.

* : les pièces marquées de ce symbole sont des accessoires en option uniquement fournis sur certains modèles et peuvent être achetés sur les sites www.elica.com et www.shop.elica.com.

1. SÉCURITÉ ET RÈGLEMENTATIONS

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

Attention ! Suivre attentivement les instructions ci-dessous : ● Le produit doit être débranché du secteur avant d'effectuer une quelconque intervention d'installation. ● L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne pas réparer ou remplacer les pièces du produit si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation. ● La mise à la terre du produit est obligatoire. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement du produit, intégré dans le meuble, au secteur électrique. ● Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un interrupteur omnipolaire conforme aux normes garantissant la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation. ● Ne pas utiliser de prises multiples ni de

rallonges. ● Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles à l'utilisateur. ● Le produit et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. ● Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec le produit ; garder les enfants à distance et les surveiller : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. ● Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser la plaque à induction, que le stimulateur est compatible avec le produit.

● Ne pas toucher les éléments chauffants du produit durant et après l'utilisation. ● Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants du produit ne soient suffisamment refroidis, risque d'incendie. ● Ne pas placer des matériaux inflammables sur le produit ou à proximité. ● Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile. ● Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter toute possibilité d'électrocution. ● Le produit n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un programmateur externe ou d'un système de commande à distance séparé. ● La cuisson non surveillée sur une plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer des incendies. ● Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence. ● Ne JAMAIS tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au contraire, éteindre le produit et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. ● Risque d'incendie : ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson. ● Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur, risque d'électrocution. ● Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de la plaque de cuisson car ils pourraient surchauffer. ● Avant de brancher le produit au secteur électrique : contrôler la plaque des données (présente sur la partie inférieure du produit) pour vérifier que la tension et la puissance correspondent à celle du secteur et que la prise est adéquate. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

Important : ● Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson au moyen du dispositif de commande et ne pas se fier uniquement au détecteur de casseroles. ● Éviter les débordements de liquide ; pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur. ● Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides, ou sans récipients. ● À la fin de la cuisson, éteindre la zone de cuisson correspondante. ● Pour la cuisson, ne jamais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait de manière irréversible le produit. ● Ne jamais chauffer une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle pourrait exploser ! Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plaques de cuisson. ● L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tels que l'huile

de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, il est recommandé d'utiliser une puissance inférieure. ● Les récipients doivent être directement placés sur la plaque de cuisson et être centrés. N'insérer en aucun cas d'autres objets entre la casserole et la plaque de cuisson. ● En cas de températures élevées, le produit réduit automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson. ● Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher le produit du secteur électrique en enlevant la fiche ou à travers le disjoncteur général de l'habitation. ● Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien. ● Le produit peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou après que ces personnes aient reçu des instructions relatives à l'usage sûr du produit et à la compréhension des dangers que cela implique. ● Les enfants doivent être contrôlés afin qu'ils ne jouent pas avec le produit. ● Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. ● Le local doit disposer d'une ventilation suffisante lorsque le produit est utilisé en même temps que d'autres appareils à combustion de gaz ou autres combustibles. ● Le produit doit être fréquemment nettoyé, à l'intérieur comme à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS) ; respecter dans tous les cas les indications présentes dans les instructions d'entretien. ● Le non-respect des consignes de nettoyage du produit et du remplacement et nettoyage des filtres comporte des risques d'incendie. ● Le flambage est strictement interdit. ● L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée. ● La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu. ● Attention ! Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de l'appareil peuvent chauffer. ● Attention ! Ne pas brancher le produit au secteur électrique tant que l'installation n'est pas totalement terminée. ● Concernant les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, respecter scrupuleusement les réglementations établies par les autorités locales compétentes. ● L'air extrait ne doit pas être conduit vers le tube destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion à gaz ou autres combustibles. ● Ne jamais utiliser le produit sans la grille correctement montée ! ● Utiliser uniquement les vis de fixation fournies avec le produit pour l'installation ou, en leur absence, acheter le type de vis adéquat. Utiliser des vis de la longueur indiquée dans la notice. ● Quand ce produit et d'autres appareils non alimentés par l'énergie électrique sont en marche simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4 × 10⁻⁵ bars). ● Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, s'assurer qu'il accompagne toujours le produit.

⚠ SÉCURITÉ POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Débrancher le produit du secteur électrique.
- L'installation doit être effectuée par un personnel professionnellement qualifié et connaissant les normes en vigueur en matière d'installation et de sécurité.
- Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages personnels, matériels et aux animaux en cas de non-respect des indications fournies dans ce chapitre.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le retrait de la plaque de cuisson du plan de travail.
- S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé.
- Ne pas utiliser de rallonges.
- Le câble électrique de terre doit être 2cm plus long que les autres câbles.
- Dans le cas où le produit ne serait pas doté d'un cordon d'alimentation, en utiliser un ayant une section de conducteur d'au moins 2,5 mm² pour une puissance allant jusqu'à 7200 watts ; pour des puissances supérieures, il doit être de 4 mm².
- Le câble ne doit à aucun moment atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante.
- Le produit est destiné à être connecté de façon permanente au secteur électrique, c'est pourquoi il faut effectuer un raccordement fixe au secteur via un interrupteur omnipolaire conforme, qui assure la déconnexion complète du secteur électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation.

● **Attention !** Le remplacement du câble de connexion doit être effectué par le service d'assistance technique agréé ou par une personne ayant une qualification similaire.

● **Attention !** Avant de rebrancher le circuit à l'alimentation du secteur électrique et d'en vérifier le fonctionnement correct, toujours contrôler que le câble d'alimentation ait été correctement monté.

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

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

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

conformément aux réglementations pour les installations domestiques en vigueur.

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

SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

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

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

● **Préparation du meuble pour l'encastrement** :

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

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

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

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

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

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

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

● **Remarque** : il est recommandable, pour installer

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

ÉLIMINATION EN FIN DE VIE



Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE - UK SI 2013 No.3113, Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

S'assurer que ce produit est correctement éliminé. L'utilisateur contribue à prévenir les possibles conséquences négatives pour l'environnement et la santé. Le symbole présent sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme déchet ménager mais être apporté à un point de collecte pour le recyclage d'équipements électriques et électroniques. L'éliminer conformément aux réglementations locales d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter les autorités locales, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où le produit a été acheté.

NORMES

Appareil conçu, testé et réalisé dans le respect des normes sur la :

• Sécurité : EN/CEI 60335-1 ; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233 ; • Performance : EN/CEI 61591 ; ISO 5167-1 ; ISO 5167-3 ; ISO 5168 ; EN/CEI 60704-1 ; EN/CEI 60704-2-13 ; EN/CEI 60704-3 ; ISO 3741 ; EN 50564 ; CEI 62301. EN 60350-2 ; • CEM : EN 55014-1 ; CISPR 14-1 ; EN 55014-2 ; CISPR 14-2 ; EN/CEI 61000-3-3 ; EN/CEI 61000-3-12.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

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

2. UTILISATION

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

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

direct de l'énergie du générateur à la casserole.

Avantages : Si l'on compare avec les plaques de cuisson électriques, votre plaque à induction est : **Plus sûre :** température inférieure à la surface du verre. **Plus rapide :** temps de chauffe des aliments réduit. **Plus précise :** la plaque réagit instantanément à vos commandes. **Plus efficace :** 90 % de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. En outre, une fois la casserole enlevée, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, et évite ainsi une perte de chaleur inutile.

UTILISATION DES RÉCIPIENTS POUR LA CUISSON

● Récipients pour la cuisson

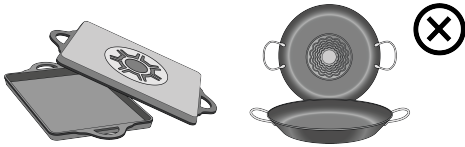


Utiliser uniquement des poêles et des casseroles qui portent ce symbole.

Important :

pour éviter des dommages permanents à la surface de la plaque, ne pas utiliser :

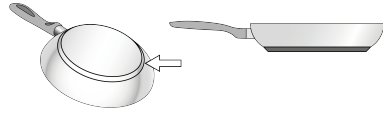
- des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
- des récipients en métal dont le fond est émaillé ;
- des récipients dont la surface est rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque ;
- ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de la plaque.
- Toutes les casseroles et poêles adaptées pour l'induction ne sont pas toutes efficaces en raison de fonds composés partiellement de matériau ferromagnétique !! Vérifier, lors de l'achat des casseroles ou des poêles, que :
- le fond est entièrement en matériau ferromagnétique. Sinon, l'efficacité de transmission de la chaleur et son uniformité diminuent, la température de la surface de la casserole/poêle n'est plus adaptée à la cuisson



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



• le fond n'est pas bombé ou avec une surface rugueuse.
• le fond ne supprime pas de surface de contact entre les inducteurs et le récipient et ne réduit pas l'efficacité et l'expérience de cuisson.



● Récipients préexistants

Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriées si elles ne sont pas détectables magnétiquement. Les indications du paragraphe précédent sont valables même dans ce cas.

● Diamètres fonds de casseroles conseillés

IMPORTANT : si les casseroles ne sont pas de la bonne taille, les zones de cuisson ne s'allument pas. Pour voir le diamètre minimum de la casserole à utiliser sur chaque zone, consulter la partie illustrée de cette notice.

● Économie d'énergie

Utiliser du matériel de cuisson dont le fond a un diamètre identique à celui de la zone de cuisson ; utiliser uniquement du matériel de cuisson à fond plat ; - Si possible, laisser le couvercle sur les casseroles durant la cuisson ; Cuire les légumes, les pommes de terre, etc. avec une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson ; utiliser une cocotte-minute, elle réduit encore plus la consommation d'énergie et le temps de cuisson ; placer la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur la plaque.

UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

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

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

● Version Aspirante :

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

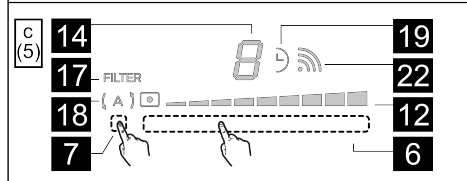
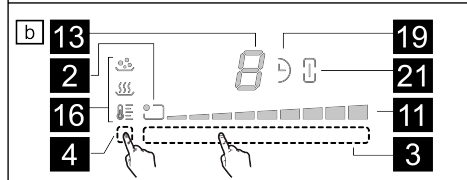
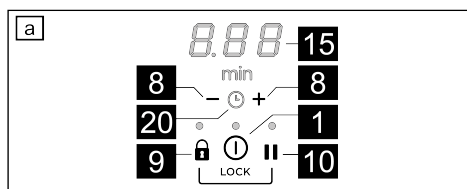
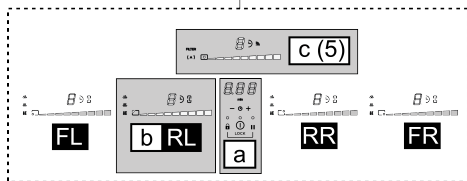
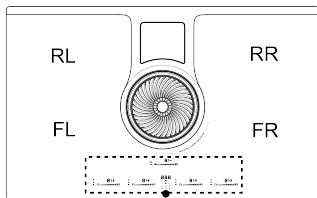
Pour obtenir une efficacité d'extraction maximale :
• Le parcours maximal conseillé pour les conduits est de 7 mètres linéaires.
• Sur le total de 7 mètres linéaires, il est conseillé d'utiliser au maximum deux coudes de 90°
• Éviter tout changement drastique de section du conduit, en privilégiant toujours un section équivalente à Ø 150 mm (ou la rectangulaire de 222 x 89 mm).

●  **Version Filtrante :**

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

3. FONCTIONNEMENT

PANNEAU DE COMMANDE



T.	Fonction
1	ON/OFF de la plaque de cuisson/extracteur pour plaque de cuisson
2	Voyant de position de la zone de cuisson
3	Sélection des zones de cuisson Augmenter/Diminuer Power Level
4	Activation Temperature Manager
5	Touches extracteur
6	Sélection extracteur Augmenter/Diminuer vitesse (puissance) d'extraction
7	Activation des fonctions automatiques Réinitialiser saturation filtres
8	Activer Timer Augmenter/Diminuer temps Timer
9	Key Lock (clé de verrouillage)
9+10	Child Lock
10	Pause / Recall

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

À SAVOIR AVANT DE COMMENCER

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

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

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

(verrouillage) » ou « Timer »).

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

Attention ! En cas (par exemple) d'utilisation prolongée, l'extinction de la zone de cuisson pourrait ne pas être immédiate en phase de refroidissement ; sur l'afficheur des

zones de cuisson apparaît le symbole **H** indiquant que la phase est active. Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

AFFICHEUR ZONE DE CUISSON

dans les affichages relatifs aux zones de cuisson, apparaît :

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

CARACTÉRISTIQUES DE LA PLAQUE

• Safe Activation

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

• Pot Detector

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

• Safety Shut Down

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

• Residual Heat Indicator

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

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

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





• Allumage

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

Appuyer de nouveau pour éteindre

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

• Sélection des zones de cuisson

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

• 9 Power Level

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





• Power Booster

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

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


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

• Bridge Zones

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

Pour activer la Fonction Bridge :

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

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

affiche le symbole **n**.

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

(Puissance) d'exercice.


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

• **Temperature Manager**


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

Pour activer la Fonction :


- Sélectionner la zone de cuisson souhaitée.
- Appuyer une ou plusieurs fois **Zone de sélection (4)** pour sélectionner le niveau disponible le plus approprié : Première pression, le niveau « Melting » :

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

Deuxième pression le niveau « Warming » :

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

Troisième pression « Simmer » :

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

- Appuyer encore une fois pour éteindre.
- L'afficheur de la zone de cuisson actionnée en mode

Temperature Manager indique le symbole .



• **Timer**

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


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

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

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

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


• Régler la durée du Timer :

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


appuyer sur le sélecteur  (8), pour réduire le temps

d'arrêt automatique

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

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

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



l'afficheur (15) clignote, avec le symbole .

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

symbole  (19)

Pour couper le Timer (minuteur) :

- sélectionner la zone de cuisson souhaitée.

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

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



• **Power Limitation** :

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


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

la touche .



Pour régler la fonction Power Limitation :

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



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

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



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

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



• pour changer le réglage du Power Limitation, glisser le doigt sur la **barre de sélection (3) FL** de gauche à droite, pour augmenter les Kw ; de droite à gauche, pour réduire les Kw


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

• **Egg Timer**

La fonction Egg Timer est un compte à rebours séparé des zones de cuisson (et de la zone aspirante). L'Egg Timer s'active en appuyant sur simultanément sur  +  (8).

Remarque : pour régler la fonction Egg Timer (minuteur œufs) suivre la même procédure de la fonction Timer (minuteur).


Dès que le compte à rebours est terminé, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur  (8), alors que l'afficheur  (15) clignote.

Remarque : avec la fonction Egg Timer en cours d'utilisation, le symbole  (20) apparaît.

Key Lock

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

Activation :




- presser  (9)
 - la LED située au-dessus de la touche s'éclaire pour signaler l'activation
- Répéter l'opération pour désactiver.

• **Child Lock**

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

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

Activation :



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

Répéter l'opération pour désactiver.


• **Pause**

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

Activation :

- appuyer sur  (10), le symbole  apparaît sur les afficheurs (13) et (14)

Pour désactiver la fonction :

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

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

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

• **Recall**

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

Activation :

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

- appuyer sur  (10) dans les 6 secondes suivantes.

• **Automatic Heat UP**

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


Activation :

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

-  apparaît sur l'afficheur (13).

UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

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

- Appuyer sur  ON/OFF (1) de la plaque de cuisson/systèmes d'extraction.
- Glisser le doigt sur la **Zone de sélection (6)** pour activer le système d'extraction.


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

La plaque est dotée de 8 niveaux de vitesse (puissance) d'extraction. Glisser avec les doigts le long de la **Barre de sélection (6)** :


vers la droite pour augmenter la vitesse (puissance) d'extraction (0-8) ;

vers la gauche pour réduire la vitesse (puissance) d'extraction (8-0) ;

• **Power Booster Extraction**

Le produit est doté de deux niveaux de vitesse (puissance) d'extraction supplémentaires (au-delà du niveau 

- Glisser avec les doigts le long de la **Zone de sélection**



(3) (au-delà du niveau ) et activer la fonction Power Booster Extraction.

le premier niveau de booster : reste activé pendant 15 minutes

le deuxième niveau de booster : reste activé pendant 5 minutes

puis la puissance repasse au niveau 


Remarque : la fonction Power Booster Extraction active est indiquée sur l'afficheur (13) de la zone de cuisson sélectionnée, de la façon suivante : Premier niveau de

Booster  ; Deuxième niveau de Booster .


• **Timer**


Activation de la fonction Timer pour l'extracteur :


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

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


Réglage de la durée du Timer :

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

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


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

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

l'afficheur (15) clignote, avec le symbole 

Pour couper le Timer (minuteur) :

• sélectionner la zone d'extraction

• programmer la valeur du timer sur zéro, avec  (8)

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

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

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

Pour les activer, procéder comme suit :

• allumer la plaque aspirante avec  (1) ;

• avec le moteur d'extraction et les zones de cuisson éteints, appuyer et maintenir enfoncée la **Zone de sélection** (7) : la LED **FILTER** (17) et l'afficheur de l'extracteur (14) s'allument en luminosité faible. L'afficheur



(14) affiche la lettre  ; dans cette condition, il est possible de procéder à l'activation du voyant de saturation

du filtre à graisse.



• en appuyant une deuxième fois sur la **Zone de sélection**

(7) de l'afficheur (14) la lettre  apparaît : cette condition permet l'activation du filtre anti-odeur à charbon actif.

• Après avoir choisi le filtre à activer : Appuyer sur la **Zone de sélection** (6) et la LED **FILTER** (17) ainsi que la LED

de l'afficheur (14)  ou  passent en haute luminosité, puis s'éteignent après 10 secondes, pour indiquer l'ACTIVATION effective.

Pour les désactiver, répéter l'opération décrite ci-dessus pour l'activation ; la LED **FILTER** (17) et la LED de

l'afficheur (14)  ou  passent en basse luminosité, puis s'éteignent après 10 secondes, pour indiquer la DÉSACTIVATION effective.

• **Voyant de saturation des filtres**

La hotte indique lorsqu'il faut changer les filtres :

Filtre à graisse la LED **FILTER** (17) s'allume ; l'afficheur

(14) affiche le symbole  (pendant 10 secondes à partir de l'allumage)


Filtre anti-odeur au charbon actif la LED **FILTER** (17)

s'allume ; le symbole  clignote sur l'afficheur (14) (pendant 10 secondes à partir de l'allumage)

• **Fonctionnement automatique**

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

Pour activer cette fonction :

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

• **Fonctionnement automatique de la hotte avec SNAP®**

Pour connecter la hotte et SNAP®, consulter le manuel fourni avec SNAP® ou visiter le site www.elica.com.

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

Pour activer cette fonction :














Appuyer brièvement sur la **Zone de sélection** (7), la LED  (18) et la LED  (22) s'allument pour signaler que la hotte fonctionne sous ce mode.

TABLEAU DE PUISSANCE

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Utilisation (selon l'expérience et les habitudes de cuisson)
Puissance maximale		Réchauffer rapidement	augmentation rapide de la température de l'aliment jusqu'à ébullition en cas d'eau ou réchauffer rapidement les liquides de cuisson
		Frir - bouillir	brunir, commencer une cuisson, frire des produits surgelés, bouillir rapidement
Puissance élevée		Faire revenir – rissoler - bouillir - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 5 à 10 minutes)
		Faire revenir - cuire – cuire à l'étouffée – rissoler - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 10 à 20 minutes)
Puissance moyenne		Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	étouffer, maintenir en ébullition douce, cuire (pour une longue période), remuer les pâtes
		cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait), remuer les pâtes
		cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (volumes inférieurs au litre : riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait)
Faible Puissance		Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	fondre le beurre, le chocolat délicatement, décongeler les produits de petites dimensions
		Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	garder chaud des petites portions justes cuisinées ou garder en température des plats à servir et remuer des risottos
OFF		Surface d'appui	Plaque de cuisson en position stand-by ou coupé (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O)

4. ENTRETIEN

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

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

ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON

• Nettoyage de la plaque à induction

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important :

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

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

• NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS VAPEUR !!!

Après chaque utilisation, laisser refroidir la plaque et la nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires. Le sucre ou les aliments à haute

teneur en sucre endommagent la plaque de cuisson et doivent être immédiatement éliminés. Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre. Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la plaque (suivre les instructions du fabricant).

• Nettoyage du bac de récupération des liquides :

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

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

• Nettoyage de la grille métallique :

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

ENTRETIEN DE L'EXTRACTEUR

• Nettoyage de l'extracteur :

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

NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !

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

• ✕A Entretien des Filtres à graisse :

Il retient les particules de graisse dérivantes de la cuisson.

Il doit être nettoyé une fois par mois (ou quand l'indicateur de saturation des filtres l'indique), avec des détergents non agressifs, à la main ou au lave-vaisselle à basse température et cycle rapide. Avec le lavage au lave-

vaisselle, le filtre anti-graisse métallique peut décolorer mais ses caractéristiques de filtrage restent les mêmes.

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




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

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

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

5. ASSISTANCE

TABLEAU DE DIAGNOSTIC

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

SERVICE D'ASSISTANCE

Avant de contacter le Service Clientèle

1. Vérifiez que vous ne pouvez pas résoudre le problème vous-même sur la base des points décrits dans "Recherche des pannes".

2. Éteindre et rallumer l'appareil pour s'assurer que la panne est résolue.


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

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

Het apparaat kan anders uitzien dan op de tekeningen in dit boekje, maar de gebruiks-, onderhouds- en installatie-instructies blijven hetzelfde.

- Lees de instructies aandachtig door: deze bevatten belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en de veiligheid.
- Breng geen elektrische wijzigingen aan het apparaat aan.
- Voorafgaand aan de installatie van het apparaat moet gecontroleerd worden dat alle onderdelen onbeschadigd zijn. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.
- Controleer de intacte staat van het apparaat alvorens het te installeren. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.

: de met dit symbool gemarkeerde onderdelen kunnen apart worden aangeschaft bij gespecialiseerde dealers.

: de met dit symbool gemarkeerde onderdelen zijn optionele accessoires die alleen voor bepaalde modellen worden geleverd, en die kunnen worden aangeschaft op de websites www.elica.com en www.shop.elica.com.

1. VEILIGHEID EN REGELGEVING

ALGEMENE VEILIGHEID

Opgelett! Neem de volgende aanwijzingen strikt in acht: • Voordat er handelingen voor de installatie worden verricht, moet het apparaat eerst worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet. • De installatie of het onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant en conform de plaatselijk geldende normen inzake de veiligheid. Geen enkel deel van het product mag gerepareerd of vervangen worden, tenzij dat uitdrukkelijk wordt aangegeven in de handleiding. • De aarding van het product is wettelijk verplicht. • De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de aansluiting van het in het meubel ingebouwde product op het elektriciteitsnet toe te staan. • Opdat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsnormen, is een meerpolige schakelaar vereist

die voldoet aan de veiligheidsnormen en die de volledige ontkoppeling van het net garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften. • Gebruik geen stekkerdozen of verlengsnoeren. • Na het voltooiën van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer bereikbaar zijn voor de gebruiker. • Het product en de toegankelijke onderdelen tijdens het gebruik heet. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken. • Zorg ervoor dat kinderen niet met het product spelen; houd kinderen op afstand en onder toezicht omdat de toegankelijke onderdelen tijdens het gebruik zeer heet kunnen worden. • Voor personen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, te controleren of uw stimulator compatibel is met het product. • Tijdens en na gebruik mogen de verwarmingselementen het product niet worden aangeraakt. • Vermijd contact met doeken of ander brandbaar materiaal totdat alle onderdelen het product voldoende zijn afgekoeld: brandgevaar. • Plaats geen brandbare materialen op het product of in zijn nabijheid. • Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Houd toezicht tijdens de bereiding van voedsel dat rijk is aan vet en olie. • Als het oppervlak is aangetast of gebarsten, moet het product worden uitgeschakeld om het gevaar op elektrische schokken te voorkomen. • Het product mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld. • Een onbewaakt kookproces met olie of vet op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. • Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden. • Probeer NOOIT om vlammen met water te blussen. In plaats daarvan moet het product worden uitgeschakeld en moeten de vlammen gedoofd worden met, bijvoorbeeld, een deksel of een blusdeken. • Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken. • Gebruik geen stoomreinigers: risico op een elektrische schok. • Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat ze oververhit zouden kunnen raken. • Alvorens het product op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het typeplaatje (op de onderkant van het product) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en controleer of het stopcontact geschikt is. Neem in geval van twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien. Belangrijk: • Schakel de kookplaat na gebruik uit door middel van het bedieningspaneel en vertrouw daarbij niet op de pan-detector. • Om het morsen van vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtetoevoer beperkt worden. • Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of potten, of zonder pannen. • Na de beëindiging van het kookproces moet de betreffende kookzone worden uitgeschakeld. • Gebruik bij het koken nooit vellen aluminiumfolie en plaats met aluminium verpakte producten nooit rechtstreeks op het product. Aluminium zou kunnen smelten en uw product onherstelbaar beschadigen. •

Warm nooit een blikje met voedingsmiddelen op zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt ook voor alle andere soorten kookplaten. ● Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan. ● De pannen moeten rechtstreeks op de kookplaat en in het midden van de kookzones worden geplaatst. Plaats in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de kookplaat. ● In geval van hoge temperaturen, vermindert het product automatisch het vermogensniveau van de kookzones. ● Voordat er werkzaamheden voor reiniging of onderhoud worden uitgevoerd, moet het product worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet door de stekker te verwijderen of de hoofdschakelaar van de woning uit te schakelen. ● Maak tijdens alle handelingen voor installatie en onderhoud altijd gebruik van werkhandschoenen. ● De product mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar oud en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of de nodige kennis, mits deze onder toezicht staan of nadat ze aanwijzingen hebben ontvangen over het veilige gebruik van het product en ze de bij het gebruik betrokken gevaren begrepen hebben. ● Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. ● De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan. ● Als het product gelijktijdig wordt gebruikt met andere apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden, moet de ruimte beschikken over een voldoende ventilatie. ● Het product moet zowel aan de binnen- als de buitenkant regelmatig worden gereinigd (TEN MINSTE EENMAAL PER MAAND), en neem daarbij in ieder geval de uitdrukkelijk aangegeven onderhoudsvorschriften in acht. ● De niet-naleving van de normen voor reiniging van het product en voor de vervanging en reiniging van de filters vormt een gevaar voor brand. ● Flamberen is ten strengste verboden. ● Het gebruik van open vuur is schadelijk voor de filters, vormt een gevaar voor brand en moet derhalve altijd vermeden worden. ● Frituren moet altijd onder toezicht gebeuren om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat. ● **Opgelet!** Tijdens de werking van de kookplaat kunnen de toegankelijke delen van het apparaat heet worden. ● **Opgelet!** Sluit het product niet aan op het elektriciteitsnet tot de installatie geheel voltooid is. ● Voor wat betreft de toe te passen technische maatregelen en veiligheidsmaatregelen voor de afvoer van de dampen moet de regelgeving van de plaatselijke bevoegde instanties strikt in acht worden genomen. ● De afgezogen lucht mag niet in een kanaal worden geleid dat gebruikt wordt voor de afvoer van de dampen geproduceerd door apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden. ● Gebruik het product nooit zonder het correct gemonteerde rooster! ● Gebruik voor de installatie alleen de bij het product geleverde bevestigingsschroeven of koop, indien ze niet geleverd worden, het correcte type schroeven.

Gebruik een correcte lengte voor de schroeven zoals beschreven in de handleiding voor installatie. ● Wanneer dit product gelijktijdig functioneert met andere apparaten die functioneren op een andere energie dan elektriciteit, mag de negatieve druk in de ruimte niet hoger zijn dan 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar). ● Het is belangrijk om deze handleiding te bewaren zodat ze op elk moment geraadpleegd kan worden. In geval van verkoop, overdracht of verhuizing moet de handleiding het product begeleiden.

VEILIGHEID VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

● **Opgelet!** De vervanging van de verbindingkabel moet worden uitgevoerd door de erkende technische servicedienst of door een persoon met een soortgelijke deskundigheid.

● **Opgelet!** Voordat het circuit weer op de netvoeding wordt aangesloten en de correcte werking ervan wordt gecontroleerd, moet altijd gecontroleerd worden of het netsnoer correct gemonteerd is.

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

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

instelprocedure van de Power Limitation.

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

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

VEILIGHEID VOOR DE INSTALLATIE

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

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

• **Vorbereiding meubel voor de inbouw:**

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

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

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

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

• om de installatie van de filterversie te optimaliseren, wordt aangeraden om in de plint een gleuf te maken en daarin

een in de handel verkrijgbaar rooster te plaatsen.

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

• **Opgelet!** Als schroeven en bevestigingselementen niet in overeenstemming met deze aanwijzingen worden geïnstalleerd, kan dit leiden tot risico's van elektrische aard.

• **Opmerking:** voor een correcte installatie van het product wordt aangeraden om de leidingen te omwikkelen met kleefband met de volgende kenmerken: zachte elastische PVC-folie, met een kleefstof op acrylaat-basis die voldoet aan de norm DIN EN 60454; vlamvertragend; uitstekende weerstand tegen veroudering; bestand tegen temperatuurwisselingen; bruikbaar bij lage temperaturen.

VERWIJDERING AAN EINDE LEVENSDUUR



Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EG - UK SI 2013 Nr.3113, Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Zorg ervoor dat dit product op correcte wijze wordt afgevoerd. De gebruiker draagt bij aan het voorkomen van potentieel negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Het op het product of op de begeleidende documenten aangegeven symbool geeft aan dat dit product niet behandeld mag worden als huishoudelijk afval, maar ingeleverd moet worden bij een erkend inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Verwerk het product in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving voor afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, het hergebruik en de recycling van dit product moet contact worden opgenomen met de plaatselijke instantie voor de inzameling van huishoudelijke apparaten of de winkel waar het product is aangekocht.

REGELGEVING

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

• Veiligheid: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Prestaties: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; CEI/EN 61000-3-3; CEI/EN 61000-3-12.

SUGGESTIES VOOR GEBRUIK

Suggesties voor een correct gebruik om de milieu-impact te verminderen: Wanneer u begint te koken, schakel het

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

2. GEBRUIK

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

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

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

GEBRUIK RECIPIËNTEN VOOR KOKEN

• Recipiënten voor het koken



Gebruik alleen pannen met dit symbool.

Belangrijk:

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

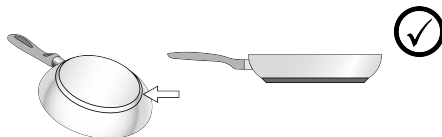
- recipiënten waarvan de bodem niet volledig vlak is;
- metalen recipiënten met geëmailleerde bodem;
- recipiënten met een ruwe onderkant, om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen;
- plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.
- Niet alle voor inductie geschikte pannen functioneren efficiënt door hun bodems die gedeeltelijk uit ferromagnetisch materiaal bestaan!! Controleer dat bij het kopen van pannen:
- dat de bodem volledig gemaakt is van ferromagnetisch materiaal. Is dit niet het geval, dan nemen zowel de efficiëntie als de gelijkmatigheid van de warmteoverdracht af, bij temperaturen van het oppervlak van de pan die niet geschikt zijn voor koken



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



- Niet-vlakke bodem of ruw oppervlak.
- Verminderen het raakvlak tussen de inductor en de pan, waardoor de efficiëntie afneemt en de kookervaring verslechterd.



• Recipiënten reeds in uw bezit

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

• Aanbevolen diameters voor de bodem van de pan

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

• Energiebesparing

Gebruik pannen en potten met een diameter van de bodem die gelijk is aan die van de kookzone; Gebruik uitsluiten pannen en potten met een vlakke bodem; Laat, indien mogelijk, de deksel tijdens het koken op de pan; Kook groenten, aardappelen, enz. met een kleine hoeveelheid water om de bereidingstijd te verminderen; Gebruik de snelkookpan om het energieverbruik en de bereidingstijd verder te beperken; Plaats de pan in het midden van de op de kookplaat aangegeven kookzone.

GEBRUIK VAN DE AFZUIGER

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

Raadpleeg de websites www.elica.com en www.shop.elica.com om het volledige gamma van beschikbare kits te controleren, om de verschillende

installaties uit te voeren, zowel in filter uitvoering als in afzuig uitvoering.

●  **Afzuigversie:**

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

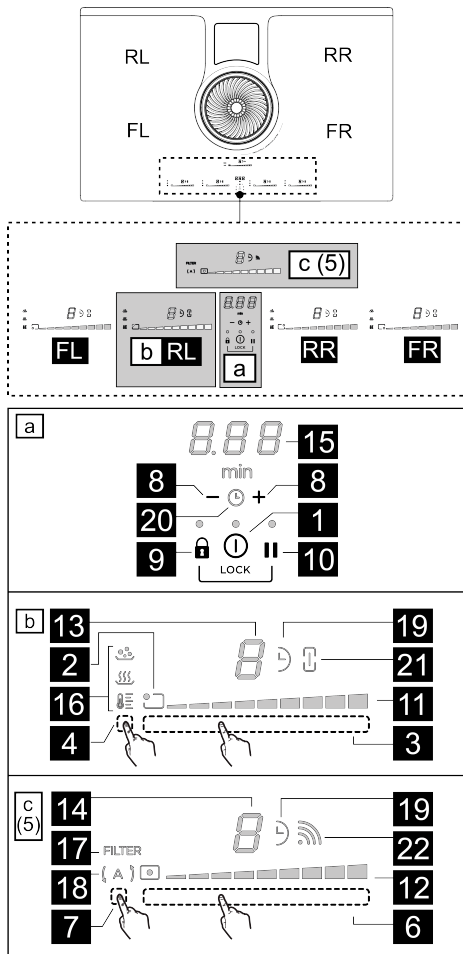
Voor een maximale afzuigkracht: • We raden een lineair traject van de leiding van maximaal 7 meter aan. • We raden om over de 7 lineaire meters maximaal twee bochten van 90° te gebruiken. • Vermijd drastische wijzigingen van de doorsnede van de leiding, probeer altijd een diameter van Ø 150 mm aan te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

●  **Filterversie:**

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

3. WERKING

BEDIENINGSPANEEL



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

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

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

BELANGRIJKE INFORMATIE VOORDAT U BEGINT

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

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

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

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

Opgelet! In geval van (bijvoorbeeld) een langdurig gebruik, zou de uitschakeling van de kookzone niet onmiddellijk kunnen plaatsvinden omdat de koelfase wordt uitgevoerd;

op het display van de kookzones verschijnt het symbool **H** om aan te geven dat deze fase wordt uitgevoerd. Wacht tot het display uit gaat alvorens de kookzone te benaderen.

DISPLAY KOOKZONE

op de displays van de kookzones wordt het volgende weergegeven:

Funcctie	Waarde
Kookzone ingeschakeld	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Funcctie Bridge Zone actief	A
Funcctie Temperature Manager actief	U
Funcctie Child Lock actief	L
Funcctie Pauze	11
Funcctie Automatic Heat UP	A

KENMERKEN VAN DE KOOKPLAAT

• Safe Activation

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

• Pot Detector

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

• Safety Shut Down

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

• Residual Heat Indicator

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

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

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

• Inschakeling

Druk op (raak aan) **⓪ ON/OFF(1)** kookplaat/afzuiger: het lampje gaat branden om aan te geven dat de kookplaat/afzuiger klaar is voor gebruik.

Druk nogmaals om uit te schakelen

Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

• Selectie van de kookzones

Raak de **Selectiebalk (3)** van de gewenste kookzone aan




• 9 Power Level

De kookplaat is uitgerust met 9 vermogensniveaus. Verplaats de vingers over de **Selectiebalk (3)**:

naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;
naar links om het vermogensniveau te verlagen.


• **Power Booster**

Het product is voorzien van een extra vermogensniveau


(hoger dan het niveau ) , dat 10 minuten actief blijft, waarna het vermogen terugkeert naar het eerder gebruikte niveau.



Verplaats de vingers over de **Selectiebalk (3)** (voorbij het


niveau ) en activeer de Power Booster

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

• **Bridge Zones**


Door middel van deze functie kan de kookzone  FL (Master) gecombineerd functioneren met de kookzone

 RL (Secundair) en de kookzone  FR (Master)

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

Voor de activering van de functie Bridge:

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

- de indicator  **Bridge (21)** van de twee geselecteerde zones wordt verlicht en op het display van de kookzone **RL**

of **FR** verschijnt het symbool .

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

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

• **Temperature Manager**


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

Om de functie te activeren:


- Selecteer de gewenste kookzone.

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


De eerste druk activeert het niveau "Melting":

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


De tweede druk activeert het niveau "Warming":

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

De derde druk activeert het niveau "Simmer":

 (16) Dit vermogensniveau is geschikt om gerechten lang te laten sudderen. Geschikt voor de bereiding van tomatensaus, vleessaus, soep, groentesoep die een gecontroleerd bereidingsniveau behoeven (ook ideaal om au bain-marie te koken). Vermijd dat het voedsel overkookt of op de bodem verbrandt, wat vaak gebeurt bij dit type bereiding. Gebruik deze functie nadat u het voedsel aan de kook heeft gebracht.

- Druk nogmaals om uit te schakelen.

Op het display van het met Temperature Manager functionerende kookzone verschijnt het symbool .


• **Timer**

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


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


Activeren/instellen van de functie Timer voor de kookplaat:

- Selecteer de kookzone (een ander vermogen dan 0)

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

- Stel de duur van de Timer in:

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

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

Indien gewenst, deze handeling herhalen voor de andere kookzones.

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

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

.

Opmerking: aan de zijkant van het display van de kookzone met geactiveerde Timer verschijnt het symbool

 (19)

Voor de uitschakeling van de Timer:

- selecteer de gewenste kookzone.

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

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

• **Power Limitation:**

Met de Power Limitation (vermogensbegrenzing) kunt u de werking van het product instellen en de maximale absorptie (kW) beperken.

Opmerking: de instelling moet bij uitgeschakelde kookplaat gebeuren, op het moment van aansluiting van de kookplaat op het elektriciteitsnet, of bij het opnieuw aansluiten van het elektriciteitsnet, binnen de eerstvolgende 2 minuten, zonder te drukken op de toets



Instellen van de Power Limitation:

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

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

• het display Timer **(15)** toont de symbolen **EE6** om aan te geven dat de instelling kan worden uitgevoerd.

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

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



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

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

• om de gemaakte keuze op te slaan: houdt de toetsen

+ gedurende 1 seconde ingedrukt; de uitgevoerde instelling wordt bevestigd door een geluidssignaal.

• **Egg Timer**

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

gelijktijd te drukken op **— + (8)**.

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

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

0.00 (15) knippert.

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

• **Key Lock**

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

Activering:

• druk op (9)

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

Herhaal dezelfde handeling voor de uitschakeling.

• **Child Lock**

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

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

Activering:

• houd gelijktijdig (9) en (10) ingedrukt; een geluidssignaal bevestigt dat de functie actief is en er

verschijnt een op de displays **(13)** en **(14)**.

Herhaal dezelfde handeling voor de uitschakeling.

• **Pauze**

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

Activering:

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

Om de functie uit te schakelen:

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

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

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

• **Recall**

Met de functie Recall is het mogelijk om, in geval van een

onbedoelde uitschakeling, alle op de kookplaat toegepaste instellingen te herstellen.

Activering:

- schakel de kookplaat in **I** on/off (1), binnen 6 seconden na de uitschakeling.
- druk binnen nog eens 6 seconden op **II** (10).

• **Automatic Heat UP**

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

Activering:

- druk lang op de **Selectiebalk** (3), tot aan het gewenste vermogen.
- er verschijnt een **A** op het display (13).

GEBRUIK VAN DE AFZUIGER

• **Inschakeling van het afzuigstelsel:**

- Raak **I** ON/OFF (1) van de kookplaat/afzuigstelsel aan.
- Verplaats de vingers over de **Selectiezone** (6) om het afzuigstelsel te activeren.

• **Afzuigsnelheid (vermogen):**

De kookplaat is voorzien van 8 afzuigsnelheden (vermogens). Verplaats de vingers over de **Selectiezone** (6):

- naar rechts om de afzuigsnelheid (vermogen) te verhogen (0-8);
- naar links om de afzuigsnelheid (vermogen) te verlagen (8-0);

• **Power Booster Afzuiging**

Het product heeft twee extra afzuigsnelheden (vermogens)

(voorbij het niveau **B**)

- Verplaats de vingers over de **Selectiezone** (3) (voorbij het niveau **B**) en activeer de Power Booster Afzuiging. het eerste boosterniveau: blijft 15 minuten actief het tweede boosterniveau: blijft 5 minuten actief

vervolgens keert het vermogen terug naar het niveau **B**

Opmerking: de actieve Power Booster Afzuiging wordt op het display (13) van de geselecteerde kookzone als volgt

aangegeven: Eerste boosterniveau **S**; Tweede boosterniveau **P**.

• **Timer**

Activering van de functie Timer voor de afzuiger:

- Selecteer de afzuiger (andere snelheid dan 0).
- Druk op **— +** (8) om de functie Timer te openen (bij een willekeurige snelheid)
- Instelling van de tijd van de Timer:

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

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

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

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

0.00

Voor de uitschakeling van de Timer:

- selecteer de afzuigzone
- stel met **—** (8) de waarde van de timer in op Nul
- Opmerking:** de functie blijft actief, tenzij er in de tussentijd op andere toetsen gedrukt wordt.

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

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

Ga voor de activering als volgt te werk:

- schakel de kookplaatafzuiging in met **I** ON/OFF (1);
- houd, bij uitgeschakelde afzuigmotor en kookzones, de **Selectiezone** (7) ingedrukt: de LED FILTER (17) en het display van de afzuiger (14) worden bij lage helderheid

ingeschakeld. Op het display (14) verschijnt de letter **G**; In deze toestand is het mogelijk om de indicator voor de verzadiging van het vetfilter te activeren.

- druk een tweede keer op de **Selectiezone** (7); op het display (14) verschijnt de letter **E**; in deze toestand is het mogelijk om het geurfilter met actieve koolstof te activeren.
- Na de keuze van het te activeren filter: Druk op de **Selectiezone** (6); de LED FILTER (17) gaat samen met

de LED op het display (14) **G** of **E** met hoge helderheid branden; na 10 seconden gaan de LED'S uit om de plaatsgevonden ACTIVERING aan te geven.

Om de uit te schakelen moet de hierboven beschreven activeringsprocedure worden herhaald; de LED FILTER


(17) en de LED op het display (14) **G** of **E** keren terug

naar de lage helderheid en worden na 10 seconden uitgeschakeld om de plaatsgevonden DEACTIVERING aan te geven.


● **Indicator verzadiging filters**

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

Vetfilter: de LED **FILTER (17)** gaat branden en op het

display **(14)** wordt het symbool  weergegeven (gedurende 10 seconden na de inschakeling)


Geurfilter met actieve kool: de LED **FILTER (17)** knippert;

op het display **(14)** wordt het symbool  weergegeven (gedurende 10 seconden na de inschakeling)

● **Automatische werking**

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

Voor de activering van deze functie:

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


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

Raadpleeg voor de verbinding tussen de afzuigkap en SNAP®, de bij SNAP® geleverde handleiding of ga naar de website www.elica.com.

Opmerking: SNAP® is een aanvullende afzuigeenheid die samen met de afzuigkap kan functioneren.

Voor de activering van deze functie:

Druk kort op de **Selectiezone (7)**; de LED  **(18)** en


de LED  **(22)** gaan branden om aan te geven dat de afzuigkap in deze modus functioneert.

TABEL VERMOGENS

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

4. ONDERHOUD

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

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

ONDERHOUD KOOKPLAAT

• Reiniging van de inductiekookplaat

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

Belangrijk:

- Vermijd het gebruik van schuursponsjes of metalen sponsjes. Deze zouden na verloop van tijd het glas kunnen beschadigen.
- Gebruik geen chemische en irriterende reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.
- **GEEN STOOMREINIGER GEBUIKEN!!!**

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

verwijderen. Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen de kookplaat en moeten onmiddellijk worden verwijderd. Zout, suiker en zand kunnen krassen veroorzaken op het glazen oppervlak. Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (volg de aanwijzingen van de fabrikant).

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

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

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

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

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

ONDERHOUD AFZUIGER

• Reiniging van de afzuiger:

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

GEEN GEREEDSCHAP OF INSTRUMENTEN GEBRUIKEN VOOR DE REINIGING!

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

• **XA** Onderhoud vetfilters:

Verzamelt de door het koken vrijgegeven vetdeeltjes.

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

eigenschappen zullen absoluut niet wijzigen.

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




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

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

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

5. BIJSTAND

TABEL VOOR OPSPOREN STORINGEN

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

SERVICEDIENST

Voordat u contact opneemt met de Servicedienst

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

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

Siga escrupulosamente las instrucciones proporcionadas en este manual.

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

El producto puede tener un aspecto estético diferente al mostrado en las ilustraciones de este manual, sin embargo, las instrucciones para el uso, mantenimiento e instalación siguen siendo las mismas.

● Lea detenidamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

● No efectúe variaciones eléctricas en el producto.

● Antes de proceder a la instalación del producto asegúrese de que ninguno de los componentes esté dañado. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

● Verifique la integridad del producto antes de proceder con la instalación. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.



las partes marcadas con este símbolo se pueden comprar por separado en los distribuidores especializados.

*: las partes marcadas con este símbolo son accesorios opcionales suministrados solo en algunos modelos y pueden comprarse en los sitios www.elica.com y www.shop.elica.com.

1. SEGURIDAD Y NORMATIVAS

⚠️ SEGURIDAD GENERAL

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

● No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadores

eléctricos. ● Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario. ● El producto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento. ● Asegúrese de que los niños no jueguen con el producto; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. ● Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el producto.

● Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del producto. ● Evite el contacto con paños u otro material inflamable hasta que todos los componentes del producto no se hayan enfriado suficientemente, riesgo de incendio. ● No coloque materiales inflamables sobre el producto o en sus proximidades. ● Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables. Supervisar la cocción de los alimentos ricos en grasas y aceites. ● Si la superficie se encuentra agrietada, apague el producto para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. ● El producto no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto. ● La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios. ● El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente. ● NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el producto y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas. ● Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción. ● No utilice limpiadores de vapor, riesgo de descargas eléctricas. ● No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse. ● Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del producto) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

Importante: ● Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas. ● Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor. ● No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes. ● Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente. ● Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio, y nunca coloque directamente productos embalados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría irreparablemente su producto. ● Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: podrían explotar! Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción. ● El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adecuada para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el

aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja. ● Los recipientes deben ser colocados directamente sobre la placa de cocción y deben estar centrados. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción. ● En situaciones de altas temperaturas, el producto disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción. ● Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habitación. ● Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo. ● El producto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del producto de forma segura y la comprensión de los peligros relacionados con el mismo. ● Los niños deben ser controlados para que no jueguen con el producto. ● Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión. ● El local debe disponer de suficiente ventilación cuando el producto se utiliza al mismo tiempo que otros aparatos con combustión de gases u otros combustibles. ● El producto debe limpiarse con frecuencia tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), respete de todos modos cuanto expresamente indicado en las instrucciones de mantenimiento. ● La inobservancia de las normas de limpieza del producto y de la sustitución/limpieza de los filtros causa riesgos de incendios. ● Está terminantemente prohibida la cocción flambé. ● El empleo de llamas libres es perjudicial para los filtros y puede originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancia. ● Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda. ● ¡Cuidado! Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del producto pueden calentarse considerablemente. ● ¡Cuidado! No conecte el producto a la red eléctrica hasta que la instalación no esté totalmente completada. ● En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, atégase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes. ● El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por aparatos de combustión de gas o de otros combustibles. ● ¡Nunca use el producto sin la rejilla montada correctamente! ● Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la Guía de instalación. ● Cuando este producto y otros aparatos alimentados con una energía que no sea electricidad están en funcionamiento contemporáneamente, la presión negativa en la habitación no debe superar 4 Pa (4×10^{-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.

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

SEGURIDAD PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Desconectar el producto de la red eléctrica. ● La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la remoción de la placa de cocción de la superficie doméstica. ● Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del producto, corresponda a la del local en el que se va instalar. ● No utilice cables de extensión. ● El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo que los otros cables. ● Si el producto no está equipado con cable de alimentación, utilice uno con sección mínima de los conductores igual a 2,5 mm² para voltajes de hasta 7200 vatios; mientras que para voltajes superiores deben ser de 4 mm². ● En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente. ● El producto está diseñado para estar permanentemente conectado a la red eléctrica, por esta razón, es preciso efectuar la conexión a la red fija mediante un interruptor omnipolar homologado, que asegure la desconexión completa de la red eléctrica según las condiciones de la categoría de sobretensión III y que sea fácilmente accesible después de la instalación.

- **¡Cuidado!** La sustitución del cable de interconexión debe ser realizada por el servicio de asistencia técnica autorizado o por una persona con una cualificación similar.

- **¡Cuidado!** Antes de volver a conectar el circuito a la red eléctrica y verificar su correcto funcionamiento, siempre compruebe que el cable de la red haya sido correctamente instalado.

POWER LIMITATION: el producto cuenta con una función Power Limitor que permite programar un umbral de absorción máximo (kw)

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

KIT WINDOWS: El producto está elaborado para ser utilizado en combinación con un KIT sensor Window (no suministrado por el fabricante). Montando este KIT, si la ventana está cerrada, el motor del aspirador se debe apagar (solo en el caso de uso en modalidad ASPIRANTE) . La conexión eléctrica del KIT al

producto debe ser realizada por personal técnico cualificado y especializado. El KIT debe ser certificado por separado de acuerdo a las normas de seguridad pertinentes al componente y a su utilización con el producto. La instalación debe ser realizada de acuerdo a las reglamentaciones vigentes para la instalaciones domésticas.

ATENCIÓN: el cableado del KIT para conectar al producto debe ser parte de un circuito certificado con muy baja tensión de seguridad (SELV). El fabricante de este producto rechaza toda responsabilidad por eventuales inconvenientes, daños, incendios provocados por defectos y/o problemas de mal funcionamiento y/o instalación inadecuada del KIT.

SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

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

• **Antes de iniciar la instalación:** Después de desembalar el producto, compruebe que no se ha dañado durante el transporte y, en caso de problemas, póngase en contacto con el distribuidor o con el Servicio de asistencia técnica, antes de proceder a la instalación; Compruebe que el producto adquirido tiene un tamaño adecuado para la zona de instalación elegida; Compruebe que no haya material de acompañamiento (por ejemplo, sobres con tornillos, garantías, etc.) en el interior del embalaje (por razones de transporte), si es necesario debe ser retirado y guardado; Compruebe también que haya una toma de corriente cerca de la zona de instalación

• **Preparación del mueble para el empotrado:**

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

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

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

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

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

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

después del encolado, deje secar el adhesivo durante unas 24 horas.

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

• **Nota:** para una correcta instalación del producto, se recomienda encintar las tuberías con un adhesivo que tenga las siguientes características: película elástica de PVC suave con adhesivo a base de acrilato; que cumpla con la normativa DIN EN 60454; retardante de llama; óptima resistencia al envejecimiento; resistente a los cambios de temperatura; utilizable a bajas temperaturas.

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

ELIMINACIÓN AL FINAL DE VIDA



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

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

NORMATIVAS

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

• Seguridad: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Rendimiento: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

SUGERENCIAS DE USO

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

grasa se mantenga eficiente, es preciso limpiarlo cuando fuera necesario. Para optimizar la eficiencia y reducir al mínimo el ruido, utilice el diámetro máximo del sistema de canalización que figura en este manual.

2. USO

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

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

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

USO DE RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN

• Recipientes para la cocción

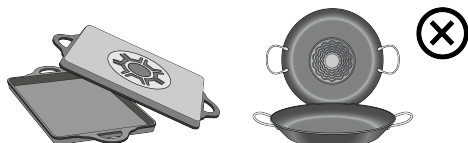


Utilizar solo ollas con este símbolo.

Importante:

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

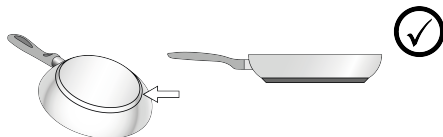
- recipientes con fondo que no sea perfectamente plano;
- recipientes de metal con una base esmaltada;
- recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa;
- nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.
- ¡No todas las ollas de inducción funcionan eficientemente debido a los fondos parcialmente constituidos de material ferromagnético! Cuando se compran ollas o sartenes, comprobar que:
 - el fondo está completamente hecho de material ferromagnético. De lo contrario, tanto la eficiencia de la transmisión de calor como su uniformidad se verán disminuidas, con temperaturas de la superficie de la olla/sartén inadecuadas para la cocción



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



- Los fondos no sean planos o con una superficie rugosa.
- Sustraen superficie de contacto entre el inductor y el plato, disminuyendo su eficiencia y empeorando la experiencia de cocción.



• Recipientes ya existentes

Se puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no se detectan magnéticamente. Las indicaciones mencionadas en el párrafo anterior también se aplican en este caso.

• Diámetros del fondo de olla recomendados

IMPORTANTE: si las ollas no tienen las dimensiones adecuadas, las zonas de cocción no se encienden. Para ver el diámetro mínimo de la olla a utilizar en cada área, consulte la parte correspondiente en este manual.

• Ahorro energético

Utilice ollas y sartenes con un diámetro de fondo igual al de la zona de cocción; Utilice solo ollas y sartenes con fondo plano; - En la medida de lo posible, mantenga las ollas tapadas durante la cocción; Cocine las verduras, patatas, etc. con una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción; Utilice la olla a presión para reducir aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción; Coloque la olla en el centro de la zona de cocción dibujada en la placa.

EMPLEO DEL ASPIRADOR

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

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

• Versión Aspirante:

Los vapores se evacúan al exterior a través de una serie de tuberías (que se compran por separado). Empalme el producto en tuberías o agujeros de descarga en la pared con diámetro equivalente al de la salida de aire (brida de empalme). Para más información sobre las tuberías y sus dimensiones ver la página de accesorios del manual de instalación: versión aspirante. El empleo de tuberías y agujeros de descarga en la pared con diámetro inferior

conllevará una disminución en términos de rendimiento de aspiración y un aumento drástico del ruido. Por lo tanto no se acepta responsabilidad alguna por ello.

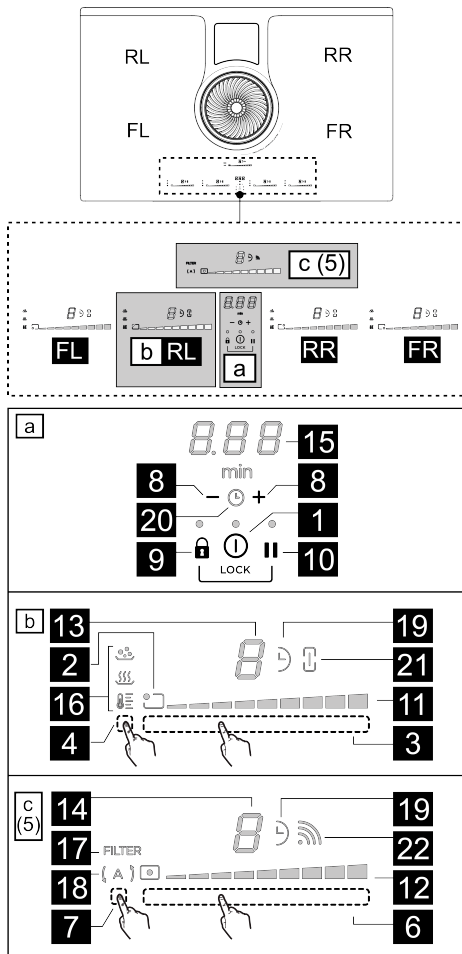
Para obtener la máxima eficacia de aspiración: • Se recomienda un recorrido de tubería máximo de 7 metros lineales. • Se recomienda utilizar un máximo de dos curvas de 90° del total de 7 metros lineales - Evitar cambios drásticos en la sección del conducto, prefiriendo siempre la sección equivalente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

●  **Versión Filtrante:**

El aire aspirado se filtra a través de filtros específicos para grasas y filtros para olores, antes de ser reintroducido en la habitación. El producto se entrega equipado con todo lo que se necesita para una instalación estándar con la salida de aire en la parte frontal del zócalo del mueble. El producto está equipado con un conjunto de filtros de olores. Para más información véase la página correspondiente a los accesorios de la versión filtrante (en la parte ilustrada de este manual).

3. FUNCIONAMIENTO

PANEL DE CONTROL



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

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

LED	Función
11	Visualización Power Level
12	Visualización velocidad (potencia) de aspiración
13	Pantalla de la zona de cocción
14	Pantalla del aspirador
15	Pantalla del timer
16	Visualización Temperature Manager
17	Indicador asistencia filtros
18	Indicador función de aspiración automática
19	Indicador timer activo
20	Indicador Timer Egg activo
21	Indicador Bridge activo
22	Indicador funcionamiento con SNAP

A SABER ANTES DE INICIAR


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

- **Algunas funciones no se activan, o bien se desactivan automáticamente en ausencia de ollas sobre la zona de cocción o cuando están colocadas de manera incorrecta.**

- En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da (por ejemplo: "Encender la placa de cocción" sin "Seleccionar la zona de cocción" y la "Temperatura de ejercicio", o la "Función Lock" (Función bloqueo) o la "Timer" (Temporizador).

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










¡Cuidado! En caso (por ejemplo) de uso prolongado el apagado de la zona de cocción puede no ser inmediato, debido a que se encuentra en una fase de enfriamiento; en

el display de las zonas de cocción, aparece el símbolo  para indicar que se está en esta etapa. Espere a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

PANTALLA ZONA DE COCCIÓN

En las pantallas correspondientes a las zonas de cocción,

se indica:

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

CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA

- **Safe Activation**(Activación de seguridad)

El producto se activa sólo con presencia de ollas en las zonas de cocción: el proceso de calentamiento no se activa o bien se interrumpe en caso de ausencia de ollas.

- **Pot Detector**(Detector de ollas)


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

- **Safety Shut Down**(Apagado de Seguridad)

Por motivos de seguridad, cada zona de cocción cuenta con un tiempo de funcionamiento máximo que depende del nivel de potencia programado.

- **Residual Heat Indicator**(Indicador de Calor Residual)


Con el apagado de una o más zonas de cocción la presencia del calor residual es indicada a través de una señal visual en la pantalla de la zona correspondiente,

mediante el símbolo .

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

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





- **Encendido**

Presione (toque)  **ON/OFF(1)** placa de cocción/aspirador. La luz de aviso se enciende para indicar que la placa está lista para el uso.

Presione de nuevo para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

- **Selección de las zonas de cocción**

Toque la **Barra de selección (3)** correspondiente a la zona de cocción deseada  FL;  RL;  RR;  FR;


● **9 Power Level**(Nivel de Potencia)

La placa está dotada de 9 niveles de potencia. Desplazarse con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (3)**:


hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;
hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.


● **Power Booster**(Amplificador de Potencia)

El producto cuenta con un nivel de potencia adicional

(superior al nivel ) , que permanece activo durante 10 minutos, sucesivamente la potencia regresa al nivel que se estaba usando anteriormente.




Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la


Barra de selección (3) (sobre en nivel ) y activar el Power Booster (Amplificador de Fuerza)

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

● **Bridge Zones**



Esta función permite, hacer trabajar de manera combinada

la zona de cocción  FL (Master) con la zona de cocción  RL (Secundaria) y la zona de cocción  RR

FR ("Master") con la zona de cocción  RR (Secundaria) creando una única zona con el mismo nivel de potencia (2 en total: 1 a la derecha y 1 a la izquierda). Esto permitirá una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño.

Para activar la Función Bridge:

• seleccione contemporáneamente las dos zonas de cocción que se desean utilizar **FL + RL** o **FR + RR**.

• el indicador  **Bridge (21)** de las dos zonas seleccionadas se ilumina y en la pantalla de la zona de cocción **RL** o **FR** aparece el símbolo .

• mediante el **Área de selección (3)** de la zona de cocción (Master) será posible configurar el Nivel (Potencia) de funcionamiento.

• para desactivar la Función Bridge es suficiente repetir el mismo procedimiento activación.

● **Temperature Manager**(Gestión Temperatura)

Temperature Manager es una función que permite programar la temperatura pre-programada, más apta, para obtener el tipo de resultado que desea.

Para activar la Función:

• Seleccione la zona de cocción deseada.


• Pulse una o más veces **Zona de selección (4)** para escoger el nivel más idóneo entre los disponibles:

Primera presión se activa en nivel "Melting":


 (16) Identifica un nivel de potencia adecuado para

disolver lentamente productos delicados sin comprometer las características sensoriales (chocolate, mantequilla, etc.).


Segunda presión nivel "Warming":

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

Tercera presión nivel "Simmer":

 (16) Identifica un nivel de potencia adecuado para cocer a fuego lento platillos durante períodos prolongados. Adecuado para cocinar salsas de tomate, ragú, sopas, minestrone, manteniendo un nivel de cocción controlado (ideal para cocinar al baño María). Evita desagradables derrames de alimentos o las posibles quemaduras en el fondo, típicas de estas preparaciones. Utilice esta función después de llevar los alimentos a ebullición.

• Presione una vez más para apagar.

En el indicador de la zona de cocción que está trabajando en Temperature Manager aparece el símbolo .


● **Timer**(Temporizador)

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


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


Activación/Regulación de la función Timer para la placa de cocción:

• Seleccionar la zona de cocción (potencia diferente de 0)

• Presionar contemporáneamente  (8) para acceder a la función Timer


• Ajustar el tiempo de duración del Timer:

presionar el selector  (8), para aumentar el tiempo de apagado automático

presionar el selector  (8), para disminuir el tiempo de apagado automático

Si se desea, repetir la operación para las otras zonas de cocción.

Nota: Cada zona de cocción puede programarse con un

Timer distinto; en la pantalla  (15) aparecerá, durante 10 segundos, la cuenta atrás de la última zona de cocción seleccionada, sucesivamente se visualizará la cuenta atrás con un tiempo inferior.



Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos que se puede interrumpir presionando cualquier tecla de la placa), mientras la pantalla (15) parpadea con el símbolo

.

Nota: al lado de la pantalla de la zona de cocción, con

Timer en uso, aparece el símbolo  (19)

Para apagar el Timer:

- seleccione la zona de cocción deseada.
- configurar el valor del timer en  , a través de  (8)

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



• **Power Limitation:**(Limitación de potencia)


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

Nota: la configuración debe realizarse con la placa de cocción apagada, cuando la placa está conectada o cuando se vuelve a conectar la red eléctrica, en los 2



minutos sucesivos sin presionar el botón .

Para configurar el Power Limitation (Limitación de energía):



- mantener pulsadas las teclas  + , hasta la emisión de una breve señal acústica
- recorrer contemporáneamente en las **barras de selección (3) FL y (3) RL**, de izquierda a derecha hasta el final de las **barras de selección** e mantener la presión, hasta la emisión de una breve señal acústica.

• la pantalla del Timer (15) muestra los símbolos  lo que indica que es posible realizar la configuración.

• la pantalla (13) de la zona FL muestra la configuración actual:



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

• para cambiar la configuración del Power Limitation desplazarse por las **barras de selección (3) FL** de izquierda a derecha, para aumentar los Kw; de derecha a izquierda, para disminuir los Kw

• para guardar la elección, pulsar los botones  +  , durante 1 segundo; el sistema emite una señal acústica prolongada para confirmar la configuración.



• **Egg Timer**(Temporizador de huevos)


La función Egg Timer es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción (y de la zona aspirante). El Egg Timer se activa presionando contemporáneamente

 +  (8).

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

Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se detiene


presionando  (8), mientras la pantalla  (15) parpadea.

Nota: con la función Egg Timer en uso aparece el símbolo  (20).

• **Key Lock**(Cerradura con llave)

El Key Lock permite bloquear las programaciones de la placa, para impedir manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya programadas.

Activación:

- presione  (9)
- el LED colocado sobre el botón se enciende, para indicar la activación



Repetir la operación para desactivar.

• **Child Lock**(Bloqueo infantil)

La función Child Lock permite evitar que los niños puedan encender de manera accidental las zonas de cocción y la zona de aspiración, dado que desactiva cualquier función.

La función Child Lock puede activarse solo con el producto encendido y las zonas de cocción (y zona aspirante) apagadas.

Activación:

- presionar y mantener presionados al mismo tiempo  (9) y la , una señal acústica indica que la función está



activa, y se visualiza un  en las pantallas (13) y (14).

Repetir la operación para desactivar.


• **Pausa**

La función Pausa permite suspender cualquier función activa en la placa, llevando a cero la potencia de cocción.

Activación:

- presione  (10), en las pantallas (13) y (14) se visualiza el símbolo 

Para desactivar la función:

- presione  (10), en los siguientes 10 segundos, recorrer hacia la derecha con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (3 - RL)**; Si la operación no se realiza en este tiempo la función pausa permanece activa.



Nota: esta operación restablece las condiciones de la placa antes de la pausa

Nota: si después de 10 minutos, la Función Pausa no es desactivada, la placa se apaga automáticamente.

• **Recall**

La función Recall permite recuperar todas las programaciones configuradas en la placa, en caso de apagado accidental.


Activación:

- vuelva a encender la placa  **on/off (1)** en 6 segundos desde al apagado.
- presione  **(10)** antes de los otros 6 segundos sucesivos.

• **Automatic Heat UP**(Calentamiento Automático)


La función Automatic Heat UP permite llevar más rápidamente a régimen la potencia programada; con esta función tenemos la ventaja de tener una cocción más rápida, pero sin el riesgo de quemar los alimentos, porque la temperatura no sobrepasa la del nivel programado. Esta función está disponible para los niveles de potencia 1 - 8 .

Activación:

- pulse de modo prolongado, en la **Barra de Selección (3)**, la potencia deseada.
- se visualiza una  en la pantalla **(13)**.

EMPLEO DEL ASPIRADOR

• **Encendido del sistema aspirante:**

- Tocar  **ON/OFF (1)** de la placa de cocción/sistema aspirante.
- Recorren la **Zona de selección (6)** para activar el sistema aspirante.


• **Velocidad (potencia) de aspiración:**


La placa está dotada de 8 niveles de velocidad (potencia) de aspiración. Desplazarse con los dedos a lo largo del **Área de selección (6)**:

hacia la derecha para aumentar la velocidad (potencia) de aspiración (0-8);

hacia la izquierda para disminuir la velocidad (potencia) de aspiración (8-0);

• **Aspiración Power Booster**


El producto está dotado de dos niveles de velocidad (potencia) de aspiración suplementarios (sobre el nivel )

- Desplazar con los dedos a lo largo del **Área de selección (3)** (sobre el nivel ) y activar la Aspiración Power Booster.

el primer nivel de booster: permanece activo durante 15 minutos

el segundo nivel de booster: permanece activo durante 5 minutos

después de cual la potencia vuelve al nivel 


Nota: el Aspirador Power Booster activo, se muestra en la pantalla **(13)** de la zona de cocción seleccionada, como se indica a continuación: Primer nivel de Booster ;

Segundo nivel de Booster .


• **Timer**(Temporizador)


Activación de la función Timer para el aspirador:


- Seleccionar el aspirador (velocidad diferente a 0).

- Presionar  **(8)** para acceder a la función Timer (de cualquier velocidad)

Ajuste del tiempo de duración del Timer:

- Presionar el selector  **(8)**, para aumentar el tiempo de apagado automático.

- presionar el selector  **(8)**, para disminuir el tiempo de apagado automático en la pantalla **(15)** se visualiza la cuenta regresiva,

Nota: al lado de la pantalla del aspirador, con Timer en uso, aparece el símbolo  **(19)**.

Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos que se puede interrumpir presionando cualquier tecla de la placa), mientras la pantalla **(15)** parpadea con el símbolo



Para apagar el Timer:

- seleccionar la zona de aspiración

- configurar el valore del timer en Cero, a través de  **(8)**

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


• **Activación/Desactivación indicadores saturación filtros.**

Estos indicadores están normalmente desactivados (tanto para el filtro de grasa como para el filtro de carbón activado)


Para activarlos hay que proceder de la siguiente manera:

- encender la placa de aspiración mediante  **ON/OFF (1)**;



- con el motor de aspiración y las zonas de cocción apagadas, presionar y mantener presionada el **Área de selección (7)**: el LED **FILTRO (17)** y la pantalla del aspirador **(14)** se encienden a baja luminosidad. En la

pantalla **(14)** se visualiza la letra ; En esta condición es posible proceder a la activación del indicador de saturación del filtro de grasa.

- presionando una segunda vez el **Área de selección (7)**



en la pantalla **(14)** se visualiza la letra , esta condición permite la activación del filtro de olores de carbón activado.

- Seleccionado cuál filtro activar: Presionar el **Área de selección (6)** y el LED **FILTRO (17)** junto al LED en la

pantalla **(14)**  o  pasan a alta luminosidad, se apaga después de 10 segundos, lo que indica que la


ACTIVACIÓN se ha realizado correctamente.


Para desactivarlos repetir la operación descrita arriba para la activación; el LED **FILTRO (17)** y el LED en la pantalla

(14)  o  regresan a baja luminosidad, se apaga después de 10 segundos, lo que indica que la DESACTIVACIÓN se ha realizado correctamente.

● **Indicador de saturación filtros**

La campana indica cuando es necesario llevar a cabo el mantenimiento de los filtros:


Filtro de grasa el LED **FILTRO (17)** se enciende; en la pantalla (14) se visualiza el símbolo  (durante 10 segundos desde el encendido)

Filtro de olores de carbón activado el LED **FILTRO (17)** parpadea, en la pantalla (14) se visualiza el símbolo  (durante 10 segundos desde el encendido)

● **Funcionamiento automático**

La campana se enciende a la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración al nivel máximo de cocción usado en las zonas de cocción. Cuando la placa de cocción se apaga, la campana adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, de modo de eliminar vapores y olores residuales.

Para activar esta función:

Presionar brevemente el **Área de selección (7)** el LED  (18) se enciende para mostrar que la campana está funcionando en este modo.

● **Funcionamiento automático de la campana con SNAP®**

Para la conexión entre la campana y SNAP®, consultar el manual suministrado con SNAP® o visitar www.elica.com.

Nota: SNAP® es una unidad de aspiración auxiliar que puede funcionar junto con la campana.

Para activar esta función:













Presionar brevemente el **Área de selección (7)** el LED  (18) y el LED  (22) se encienden para mostrar que la campana está funcionando en este modo.

TABLA DE POTENCIA

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso (basado en la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx potencia		Calentar rápidamente	umentar en poco tiempo la temperatura de la comida hasta un rápido ebullición en caso de agua o calentar rápidamente los líquidos de cocción
		Freír - hervir	dorar, empezar una cocción, freír los productos congelados, cocer rápidamente
Alta potencia		Dorar - sofreír - hervir - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición alta, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 5-10 minutos)
		Dorar - cocinar - estofar - sofreír - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición baja, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 10-20 minutos), precalentar accesorios
Media potencia		Cocinar - estofar - sofreír - asar a la parrilla	estofar, mantener la ebullición a fuego lento, cocer (durante un tiempo prolongado), condimentar la pasta
		Cocinar - cocinar a fuego lento - adensar - condimentar	cocciones prolongadas (arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (por ejemplo: agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
		Cocinar - cocinar a fuego lento - adensar - condimentar	cocciones prolongadas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (p. ej.: agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia		Fundir - descongelar - mantener caliente - condimentar	derretir la mantequilla, fundir lentamente el chocolate, descongelar productos de pequeñas dimensiones
		Fundir - descongelar - mantener caliente - condimentar	mantener calientes pequeñas porciones de comida recién cocinada o mantener los platos de servicio a la misma temperatura y condimentar los risottos
OFF		Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)

4. MANTENIMIENTO

¡Cuidado! Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y que el indicador de calor esté apagado.



Para el mantenimiento del producto ver las imágenes marcadas con este símbolo al final de la instalación.

MANTENIMIENTO PLACA DE COCCIÓN

• Limpieza de la placa de inducción

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

Importante:

- No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.
 - No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.
 - ¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR!!
- Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para

eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos. El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente. La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del vidrio. Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).

• Limpieza de la bandeja de recogida de líquidos:

En caso de derrame accidental y abundante de líquidos de la olla es posible intervenir a través de la válvula de drenaje, situada en la parte inferior del producto, para eliminar cualquier residuo, garantizando la máxima seguridad higiénica.

Para una limpieza completa y minuciosa, se puede quitar completamente la bandeja inferior.

• Limpieza de la rejilla metálica:

La rejilla debe lavarse a mano con agua tibia y detergente

neutro y secase bien para evitar la oxidación.

MANTENIMIENTO ASPIRADOR

● Limpieza del aspirador:

Para la limpieza use **EXCLUSIVAMENTE** un paño humedecido con detergentes líquidos neutros.

¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!

No utilice productos que contienen abrasivos. **¡NO UTILICE ALCOHOL!**

● **XA** Mantenimiento Filtros de grasa:

Retiene las partículas de grasa procedentes de la cocción.

Se debe limpiar una vez al mes (o cuando el sistema de indicación de saturación de filtros indica dicha necesidad), con detergentes no agresivos, manualmente o bien en el lavavajillas con un programa breve y a baja temperatura.

Cuando el filtro metálico de grasa se lava en el lavavajillas puede decolorarse pero ello no afecta de ninguna manera sus características de filtrado.

● **XB** Mantenimiento Filtro de carbón activado – Cerámicas (Solo para Versión Filtrante):




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

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

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

5. ASISTENCIA

TABLA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Código informativo	Descripción	Posibles causas	Solución
	La zona de mandos se apaga debido a una temperatura demasiado elevada	La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo
 + señal sonora 	Se detecta una activación continua (permanente) del botón. La interfaz se apaga después de 10 segundos.	Agua, ollas o herramientas de cocina, encima de la interfaz usuario.	Limpiar la superficie, retirar eventuales objetos de la placa.
Para todas las demás indicaciones de error	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia

1. Asegúrese de que no sea posible solucionar el problema por su cuenta teniendo en cuenta los puntos descritos en "Localización de averías".

2. Apague y vuelva a encender el producto para asegurarse de que el problema se ha solucionado.

Si tras realizar las verificaciones arriba descritas, el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia técnica más cercano.

INFORMACIONES NOM



Induction hob: NIKOLATESLA HP BL/A/83

Rated Voltage: 220-240V / 380-415V 2N / 380-415V 3N~

Frequency: 50-60 Hz

Power consumption: 7400 W

Current consumption: -

Number: 1 piece.

Made in Italy

Manufactured by: Elica SPA

Imported by : ELICAMEX S.A. de C.V.

Address: Av. La Noria No. 102 int. S/N, Col. Parque Industrial Querétaro Del. Santiago de Querétaro, C.P. 76215 Querétaro, R.F.C. ELI060102RK8

Tel. 81 8625 5000 - Cel. 55 3955 8770

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


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

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

● Não faça alterações elétricas no aparelho.

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

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

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

* : as peças marcadas com este símbolo são acessórios opcionais fornecidos apenas em alguns modelos e podem ser adquiridas nos sites www.elica.com e www.shop.elica.com.

1. SEGURANÇA E REGULAMENTOS

SEGURANÇA GERAL

Atenção! Respeite escrupulosamente as seguintes instruções: ● O produto deve ser desligado da rede elétrica antes de efetuar qualquer intervenção de instalação. ● A instalação ou manutenção deve ser executada por um técnico especializado, em conformidade com as instruções do fabricante e no respeito pelas normas locais em vigor, em matéria de segurança. Não repare ou substitua qualquer peça do produto se não for especificamente requerido no manual de utilização. ● A ligação do produto à terra é obrigatória por lei. ● O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir a ligação à rede elétrica do produto, encastrado no móvel. ● Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve ter um interruptor omnipolar padrão que assegure a desconexão completa da rede elétrica nas condições da categoria de

sobretensão III, de acordo com as regras de instalação. ● Não utilize tomadas múltiplas ou extensões elétricas. ● Quando a instalação estiver concluída, os componentes elétricos já não deverão estar acessíveis ao utilizador. ● O produto e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. ● Tenha cuidado para que as crianças não brinquem com o produto; mantenha as crianças afastadas e vigie-as, pois as peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. ● Antes de utilizar a placa de indução, é importante que os portadores de estimuladores cardíacos e de implantes ativos, verifiquem se o estimulador é compatível com o produto. ● Durante e após a utilização, não toque nos elementos de aquecimento do produto. ● Evite o contacto com panos ou outro material inflamável enquanto todos os componentes do produto não estiverem suficientemente arrefecidos; risco de incêndio. ● Não coloque material inflamável por cima do produto ou nas suas proximidades. ● As gorduras e os óleos sobreaquecidos pegam fogo facilmente. Vigie a cozedura dos alimentos ricos em gordura e óleo. ● Se a superfície estiver rachada, desligue o produto para evitar a possibilidade de choque elétrico. ● O produto não se destina a ser colocado em funcionamento através dum temporizador externo ou dum sistema de comando à distância separado. ● A cozedura não vigiada sobre uma placa com óleo ou gordura pode ser perigosa e causar incêndios. ● O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo de cozedura de tempo breve deve ser vigiado continuamente. ● NUNCA tente apagar as chamas com água. Pelo contrário, desligue o produto e abafe as chamas, por exemplo, com uma tampa ou uma manta ignífuga. ● Perigo de incêndio: não apoie objetos sobre as superfícies de cozedura. ● Não utilize máquinas de limpeza a vapor, risco de choques elétricos. ● Não coloque objetos de metal, como facas, garfos, colheres e tampas, na superfície da placa, pois podem sobreaquecer. ● Antes de ligar o produto à rede elétrica: verifique a placa de dados (colocada na parte inferior do produto) para garantir que a tensão e a potência correspondam à da rede elétrica e a tomada de ligação seja adequada. Em caso de dúvida, consulte um electricista qualificado.

Importante: ● Após o uso, desligue a placa através do seu dispositivo de comando e não confie no detetor de panelas. ● Evite derramamentos de líquidos, por isso, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o fornecimento de calor. ● Não deixe os elementos de aquecimento ligados com panelas e frigideiras vazias ou sem recipientes. ● Depois de terminar de cozinhar, desligue a respetiva zona de cozedura. ● Nunca use folhas de papel de alumínio para cozinhar, e nunca coloque diretamente produtos embalados em alumínio. O alumínio fundir-se-ia e danificaria irremediavelmente o seu produto. ● Nunca aqueça nenhum tipo de lata que contenha alimentos sem tê-la aberto antes: pode explodir! Este aviso aplica-se a todos os outros tipos de placas de cozinha. ● A utilização de uma potência elevada tal como a função Booster não é adequada para o aquecimento de alguns líquidos, como por exemplo, o óleo para fritar. O calor excessivo pode ser

perigoso. Nestes casos, recomenda-se a utilização de uma potência inferior. ● Os recipientes devem ser colocados diretamente na placa e estar centrados. Nunca insira outros objetos entre a panela e a placa. ● No caso de temperaturas elevadas, o produto diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozedura. ● Antes de qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue o produto da rede elétrica, retirando a ficha da tomada ou desligando o interruptor geral da habitação. ● Para todas as operações de instalação e manutenção, use luvas de trabalho. ● O produto pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou do necessário conhecimento, desde que sob vigilância ou após terem recebido instruções acerca do uso do produto em segurança e da compreensão dos perigos a ele inerentes. ● As crianças devem ser vigiadas para que não brinquem com o produto. ● A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância. ● O local deve dispor de ventilação suficiente quando o produto for utilizado em simultâneo com outros aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis. ● O produto deve ser limpo frequentemente, quer no seu interior quer no seu exterior (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), contudo respeite as indicações expressas nas instruções de manutenção. ● O incumprimento das normas de limpeza do produto e da substituição e limpeza dos filtros implica risco de incêndio. ● É estritamente proibida a cozedura flambê. ● O uso de chama aberta é prejudicial para os filtros e pode provocar incêndios, pelo que deve ser sempre evitado. ● A fritura deve ser feita sob controlo para evitar que o óleo sobreaquecido pegue fogo. ● Atenção! Quando a placa de cozinha estiver em funcionamento, as partes acessíveis do aparelho podem ficar quentes. ● Atenção! Não ligue o produto à rede elétrica sem que a instalação esteja completamente concluída. ● No que diz respeito às medidas técnicas e de segurança a serem adotadas para a extração de fumos, siga rigorosamente as disposições previstas nos regulamentos das autoridades locais competentes. ● O ar aspirado não deve ser encanado numa conduta usada para a extração dos fumos produzidos por aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis. ● Nunca utilize o produto sem a grelha estar montada corretamente! ● Utilize apenas os parafusos de fixação fornecidos em dotação com o produto para a instalação ou, se não fornecidos, compre o tipo adequado de parafusos. Utilize parafusos com o comprimento correto indicado no Guia de instalação. ● Quando este produto e outros aparelhos alimentados com uma energia que não seja a elétrica estiverem em funcionamento simultâneo, a pressão negativa no compartimento não deve superar 4 Pa (4 × 10⁻⁵ 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.

SEGURANÇA PARA A LIGAÇÃO ELÉTRICA

● Desligue o produto da rede elétrica. ● A instalação deve ser realizada por pessoal profissional qualificado e com conhecimento das normas em vigor, em matéria de instalação e segurança. ● O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade relativamente a pessoas, animais ou objetos em caso de desrespeito pelas diretivas fornecidas neste capítulo. ● O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a remoção da placa de fogão do plano de trabalho. ● Certifique-se de que a tensão, indicada na placa do número de série localizada na parte inferior do produto, corresponda à da habitação onde será instalado. ● Não utilize extensões elétricas. ● O cabo elétrico de ligação à terra deve ser 2 cm mais comprido que os outros cabos. ● No caso em que o produto não esteja equipado com um cabo de alimentação, utilize um com uma secção dos condutores mínima de 2,5 mm² para potência de até 7200 Watt; enquanto que para potências mais altas deve ser de 4 mm²). ● O cabo não deve atingir, em nenhum ponto, uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente. ● O produto é destinado a estar permanentemente ligado à rede elétrica, por isso, efetuar a ligação à rede fixa através de um interruptor unipolar de acordo com as normas, que assegure a desconexão completa da rede elétrica em condições de categoria de sobretensão III, e que seja facilmente acessível após a instalação.

● **Atenção!** A substituição do cabo de interconexão deve ser feita pelo serviço de assistência técnica autorizada ou por uma pessoa com qualificação semelhante.

● **Atenção!** Antes de ligar novamente o circuito à alimentação da rede e de verificar o seu correto funcionamento, verificar sempre se o cabo de rede está montado corretamente.

POWER LIMITATION: o produto dispõe de uma função Power Limitation que permite definir um limiar máximo de absorção de (kW)

A configuração deve ser feita no momento da ligação do produto à rede elétrica ou aquando da religação da própria rede elétrica (nos 2 minutos seguintes). Dimensione a proteção do sistema elétrico com base no nível de Power Limitation (Limitação de Potência) selecionado. Para a sequência de configuração do Power Limitation, consulte este manual na secção Funcionamento.

KIT WINDOWS: O produto está preparado para ser utilizado em combinação com um KIT sensor Window (não fornecido pelo fabricante). Instalando o KIT sensor Window (somente no caso de utilização no modo de ASPIRAÇÃO), a aspiração do ar deixará de funcionar sempre que for fechada a janela existente na divisão em que o KIT é aplicado. A ligação elétrica do KIT ao aparelho deve ser efetuada por pessoal técnico qualificado e especializado. O KIT deve ser certificado separadamente, de acordo com as normas de segurança pertinentes ao componente e ao seu emprego com o aparelho. A instalação deve ser realizada de acordo com os regulamentos para os

sistemas domésticos vigentes.

ATENÇÃO: a cablagem do KIT a ser ligada ao produto deve fazer parte de um circuito certificado com tensão de segurança muito baixa (SELV). O fabricante deste aparelho declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais inconvenientes, danos, incêndios causados por defeitos e / ou problemas de mau funcionamento e / ou instalação incorreta do KIT.

SEGURANÇA PARA A INSTALAÇÃO

• A instalação seja elétrica ou mecânica deve ser realizada por pessoal especializado.

• **Antes de iniciar a instalação:** Após ter desembalado o produto, verifique se o mesmo não se danificou durante o transporte e, em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço de Assistência a Clientes, antes de proceder à instalação; Verifique se o produto adquirido tem as dimensões adequadas à área de instalação escolhida; Verifique se dentro da embalagem não há (por motivos de transporte) material de acompanhamento (por ex., envelopes com parafusos, garantias etc.), devendo ser retirado e armazenado, se necessário; Verifique também se está disponível uma tomada elétrica perto da área de instalação

• **Predisposição do móvel para o encastre:**

• O produto não pode ser instalado em cima de equipamentos de arrefecimento, máquinas lava-louças, fogões, fornos, máquinas de lavar e de secar; Efetue todos os trabalhos de corte do móvel antes de colocar a placa e retire cuidadosamente as aparas ou resíduos de serradura.

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

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

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

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

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

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

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

tenha as seguintes características: película elástica em PVC macio, com adesivo à base de acrilato; que respeite a norma DIN EN 60454; retardador de chama; ótima resistência ao envelhecimento; resistente às variações de temperatura; utilizável a baixas temperaturas.

ELIMINAÇÃO EM FIM DE VIDA



Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/CE - Instrumento Estatutário do Reino Unido n.º 3113 de 2013, Resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE).

Ao assegurar-se de que este aparelho seja eliminado corretamente. O utilizador contribui para evitar as potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde. O símbolo no produto ou na documentação anexa indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, devendo ser entregue no ponto de recolha apropriado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Desfaça-se deles seguindo os regulamentos locais para a eliminação dos resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde o aparelho foi adquirido.

REGULAMENTAÇÃO

Aparelho projetado, testado e fabricado respeitando as normas de:

• Segurança: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Desempenho: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • CEM: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO

Sugestões para uma utilização correta para reduzir o impacto ambiental: Quando começar a cozinhar, ligue o aparelho na velocidade mínima, deixando-o ligado durante alguns minutos, mesmo após ter terminado de cozinhar. Aumente a velocidade apenas em caso de grandes quantidades de fumo e vapor, utilizando a função booster só em casos extremos. Para manter o sistema de redução de cheiros eficiente, substitua o(s) filtro(s) de carvão quando for necessário. Para manter eficiente o filtro de gordura, limpe-o em caso de necessidade. Para otimizar a eficiência e minimizar os ruídos, utilize o diâmetro máximo do sistema de canalização indicado neste manual.

2. UTILIZAÇÃO

UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

O sistema de cozedura de indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética. A característica fundamental deste sistema é a transferência direta de energia do gerador para a panela.

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

UTILIZAÇÃO DE RECIPIENTES DE COZEDURA

• Recipientes para a cozedura

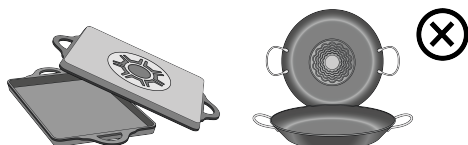


Utilize apenas panelas que apresentem este símbolo.

Importante:

para evitar danos permanentes na superfície da placa, não utilize:

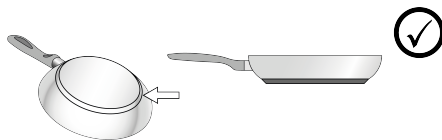
- recipientes com fundo que não seja perfeitamente plano;
- recipientes de metal com fundo esmaltado;
- recipientes com base rugosa, para evitar de arranhar a superfície da placa;
- nunca apoie panelas e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controlo da placa.
- Nem todas as panelas adequadas à indução funcionam eficientemente devido aos fundos parcialmente constituídos por material ferromagnético! No momento da aquisição de panelas ou frigideiras, verifique se:
 - o fundo é totalmente de material ferromagnético. Caso contrário, reduzem-se quer a eficiência da transmissão do calor quer a sua uniformidade, com temperaturas da superfície da panela / frigideira não adequadas à cozedura



- O fundo não pode conter alumínio: a louça não se aquece e também pode não ser reconhecida pelos indutores.



- Fundos não planos ou com superfície rugosa.
- Subtraem a superfície de contacto entre o indutor e a louça, diminuindo-lhe a eficiência e piorando a experiência de cozedura.



• Recipientes pré-existentes

Pode verificar se o material da panela é magnético com um simples íman. Se não forem detetáveis magneticamente, as panelas não são adequadas. As indicações referidas no parágrafo anterior também se aplicam neste caso.

• Diâmetros dos fundos de panela recomendados

IMPORTANTE: se as panelas não tiverem o tamanho correto, as zonas de cozinhar não se acendem. Para ver o diâmetro mínimo da panela a ser utilizada em cada zona individual, consulte a parte ilustrada deste manual.

• Poupança energética

Utilize tachos e panelas com um diâmetro do fundo igual ao da zona de cozedura; Utilize apenas panelas e tachos com fundo plano; - Sempre que possível, mantenha a tampa nas panelas durante a cozedura; Cozinhe verduras, batatas etc. com uma pequena quantidade de água para reduzir o tempo de cozedura; A utilização da panela de pressão reduz ainda mais o consumo de energia e o tempo de cozedura; Posicione a panela no centro da zona de cozedura desenhada na placa.

UTILIZAÇÃO DO EXAUSTOR

O sistema de aspiração pode ser utilizado na versão de aspiração com evacuação externa ou de filtragem de recirculação interna.

Consulte os sites www.elica.com e www.shop.elica.com para verificar a gama completa de kits disponíveis, para poder executar as várias instalações, tanto na filtragem quanto na aspiração.

• Versão de aspiração:

Os vapores são evacuados para o exterior através de uma série de tubagens (a serem adquiridas separadamente). Ligue o produto a tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro equivalente à saída de ar (flange de união). Para mais informações sobre os tubos e as suas dimensões, consulte a página do manual de instalação relativa aos acessórios - Versão de aspiração. A utilização de tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro inferior determinará uma diminuição no desempenho da aspiração e um aumento drástico no ruído. Declinamos qualquer responsabilidade neste caso.

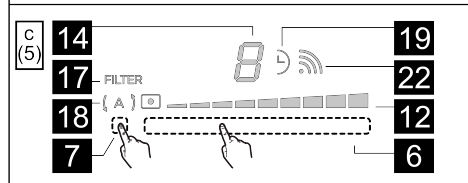
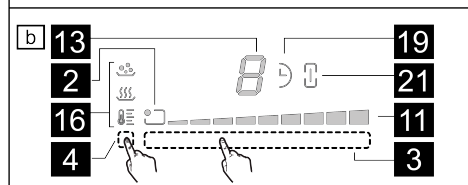
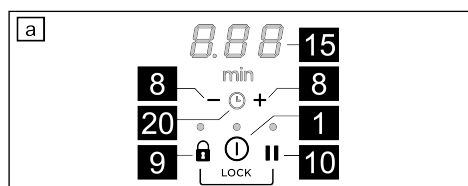
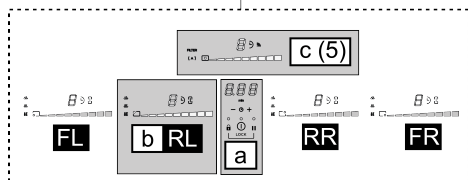
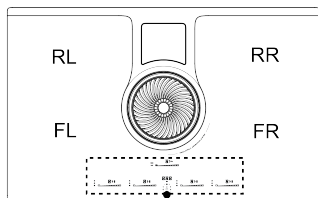
Para obter a máxima eficiência de aspiração: • Recomenda-se um percurso máximo de tubagem de 7 metros lineares. Recomenda-se que no total dos 7 metros lineares utilize no máximo duas curvas de 90° • Evite mudanças drásticas de secção da conduta, preferindo sempre a secção equivalente ao Ø 150 mm (ou a retangular de 222 x 89 mm).

•  **Versão de filtragem:**

O ar aspirado será filtrado através de filtros de gordura e filtros de odores específicos antes de ser enviado novamente para a divisão. O produto é fornecido com tudo o que é necessário para uma instalação padrão com saída do ar pela parte frontal do rodapé do móvel. O produto está equipado com um conjunto de filtros de odores. Para mais informações, consulte a página relativa aos acessórios da versão de filtragem (na parte ilustrada deste manual).

3. FUNCIONAMENTO

PAINEL DE CONTROLO



T.	Função
1	ON/OFF da placa de cozinha/exaustor para placa de cozinha
2	Indicador de posição da zona de cozedura
3	Seleção das zonas de cozedura Aumento/Diminuição Power Level
4	Ativação do Temperature Manager (Gestor de Temperatura)
5	Botões do exaustor
6	Seleção do exaustor Aumento / Diminuição da velocidade (potência) de aspiração
7	Ativação das funções automáticas Redefinição da saturação dos filtros
8	Ativação do Temporizador Aumento / Diminuição do tempo do Temporizador
9	Key Lock (Bloqueio de Teclas)
9+10	• Child Lock (Bloqueio Parental)
10	Pausa / Recall

LED	Função
11	Visualização do Power Level (Nível de Potência)
12	Visualização da velocidade (potência) de aspiração
13	Visor da zona de cozedura
14	Visor do exaustor
15	Visor do Temporizador
16	Visualização do Temperature Manager
17	Indicador de assistência dos filtros
18	Indicador da função de aspiração automática
19	Indicador de Temporizador ativo
20	Indicador de Temporizador de ovo ativo
21	Indicador de Bridge ativo
22	Indicador funcionamento com SNAP

A SABER ANTES DE INICIAR

Todas as funções desta placa de cozedura foram projetadas para respeitar as mais rigorosas normas de segurança. Por este motivo:

- **Algumas funções não se ativam, ou desativam-se automaticamente, na ausência de painéis sobre os fogos, ou quando estas estão mal posicionadas.**
- Noutros casos, as funções ativadas desligam-se automaticamente após alguns segundos, quando a função selecionada requer uma configuração adicional que não é dada (por exemplo: "Ligar a placa de cozedura" sem

"Selecionar a zona de cozedura" e "Temperatura de funcionamento", ou "Função Lock (Bloqueio)" ou "Timer".
Aguarde até que o visor se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

Atenção! No caso (por exemplo) de uma utilização prolongada, o desligar da zona de cozedura pode não ser imediato porque se encontra em fase de arrefecimento; no

visor das zonas de cozedura aparecerá o símbolo **H** a indicar que se está nesta fase. Aguarde até que o visor se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

VISOR DA ZONA DE COZEDURA

Nos visores relativos às áreas de cozedura, é indicado:

Função	Valor
Zona de cozedura ligada	0
Power Level (Nível de Potência)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicador Calor Residual)	H
Pot Detector (Detetor de Panela)	U
Função Bridge Zone (Zona de ponte) ativa	n
Função Temperature Manager (Gestor de Temperatura) ativa	U
Função Child Lock (Bloqueio Parental) ativa	L
Função Pausa	
Função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático)	A

CARATERÍSTICAS DA PLACA

• Safe Activation (Ativação segura)

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

• Pot Detector (Detetor de Panela)

O produto deteta automaticamente a existência de painelas sobre as zonas de cozedura.

• Safety Shut Down (Desligar de segurança)

Por motivos de segurança, cada zona de cozedura tem um tempo máximo de funcionamento que depende do nível de potência configurado.

• Residual Heat Indicator (Indicador de calor residual)

Quando uma ou mais zonas de cozedura são desligadas, a presença de calor residual é sinalizada com um sinal visual específico no visor da zona correspondente, por meio do símbolo **H**.

UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA





Nota: Para ativar qualquer função, é necessário primeiro ativar a zona pretendida

• Ligação

Pressione (toque) **Ⓢ ON/OFF(1)** na placa de cozedura/exaustor. A luz-piloto acende-se a indicar que a placa de cozedura/exaustor está pronta para a utilização.
Pressione novamente para desligar

Nota: Esta função tem prioridade sobre todas as outras.

• Seleção das zonas de cozedura

Toque na **Barra de seleção (3)** correspondente à zona de cozedura desejada:  FL;  RL;  RR;  FR;

• 9 Power Level (Nível de Potência)

A placa dispõe de 9 níveis de potência. Percorra com os dedos ao longo da **Barra de seleção (3)**:

para a direita para aumentar o nível de potência;
para a esquerda para diminuir o nível de potência.

• Power Booster (Impulsionador de Potência)


O produto dispõe de um nível de potência adicional (além do nível **9**), que permanece ativo por 10 minutos, após os quais a potência regressa ao nível anterior.

Touchar e percorrer com o dedo a **Barra de seleção (3)**



(além do nível **9**) e ativar o Power Booster (Impulsionador de Potência)

O nível Power Booster é indicado no visor da zona selecionada com o símbolo **P**

• Bridge Zones


Esta função permite que a zona de cozedura  FL (Principal) funcione de modo combinado com a zona de

cozedura  RL (Secundária) e a zona de cozedura

 FR ("Principal") com a zona de cozedura  RR (Secundária), criando uma zona única com o mesmo nível de potência (2 no total: 1 à direita e 1 à esquerda). Isto permitirá uma cozedura homogênea com tabuleiros e painelas grandes.

Para ativar a Função Bridge:

• seleccione simultaneamente as duas zonas de cozedura que se querem utilizar **FL + RL** ou **FR + RR**.

• o indicador  Bridge (**21**) das duas zonas selecionadas ilumina-se e no visor da zona de cozedura **RL** o **FR** aparece o símbolo **n**.

• através da **Zona de seleção (3)** da zona de cozedura (Principal) será possível definir o Nível (Potência) de funcionamento.


• para desativar a Função Bridge basta repetir o mesmo procedimento de ativação.

• **Temperature Manager (Gestor de Temperatura)**


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

Para ativar a função:


- Selecione a zona de cozedura desejada.
- Pressione uma ou várias vezes **Zona de seleção (4)** para escolher o nível mais adequado entre os disponíveis: Na primeira pressão ativa-se o nível "Melting" (Derretimento):

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


Na segunda pressão o nível "Warming" (Aquecimento):

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

Na terceira pressão o nível "Simmer" (Ferver):

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

- Pressione novamente para desligar.



No visor da zona de cozedura que se está a trabalhar em Temperature Manager aparece o símbolo .


• **Timer (Temporizador)**


A função Timer (Temporizador) é uma contagem decrescente que é possível configurar, mesmo em simultâneo, em cada zona de cozedura (e na zona aspirante).

No final do período configurado, as zonas de cozedura (ou zona aspirante) desligam-se automaticamente e o utilizador é avisado com um sinal acústico.

Ativação/Regulação da função Timer para a placa de cozedura:


- Selecione a zona de cozedura (potência diferente de 0)
- Pressione simultaneamente   (8) para aceder à função Timer
- Regular o tempo de duração do Timer:

pressione o seletor  (8), para aumentar o tempo de desligamento automático


pressione o seletor  (8), para diminuir o tempo de


desligamento automático

Se desejar, repetir a operação para outras zonas de cozedura.

Nota: Cada zona de cozedura pode ter definido um Timer diferente; no visor  (15) aparecerá, por 10 segundos, a contagem decrescente da última zona de cozedura selecionada; depois disso, será visualizada a contagem decrescente com menor tempo.

Quando o timer tiver terminado a contagem decrescente, é emitido um sinal acústico (por 2 minutos, ou desliga-se pressionando qualquer tecla da placa), enquanto o visor

(15) pisca, com o símbolo .

Nota: ao lado do visor da zona de cozedura, com o Timer em utilização, aparece o símbolo  (19)

Para o desligamento do Timer:

- selecione a zona de cozedura desejada.


• defina o valor do timer para , através de  (8)

Nota: a função permanece ativa, se entretanto não se pressionarem outras teclas.




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



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

Nota: a definição deve ocorrer com a placa desligada, no momento da ligação da placa de cozedura à rede elétrica, ou na religação da própria rede elétrica, dentro dos 2

minutos sucessivos, sem premir o botão .

Para definir a Power Limitation (Limitação de Potência):

- toque e mantenha o toque nas teclas  + , até à emissão de um breve sinal acústico
- percorra simultaneamente as **barras de seleção (3) FL** e **(3) RL**, da esquerda para a direita até ao final das **barras de seleção** e mantenha o toque, até à emissão de um breve sinal sonoro.
- o visor do Temporizador (15) mostra os símbolos  a indicar que é possível executar a definição.
- o visor (13) da zona FL mostra a definição atual:

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

• para mudar a definição do Power Limitation percorra as **barras de seleção (3) FL** da esquerda para a direita, para aumentar os kW; da direita para a esquerda, para diminuir os kW

- para salvar a escolha efetuada, pressione as teclas  +

||, por 1 segundo; será emitido um sinal acústico a confirmar a definição efetuada.

• **Egg Timer (Temporizador de Ovo)**

A função Egg Timer é uma contagem decrescente independente das zonas de cozedura (e da zona aspirante). Ativa-se o Egg Timer ao pressionar

simultaneamente — + (8).

Nota: para a regulação da função Egg Timer, seguir o mesmo procedimento da função Timer.

Quando o temporizador tiver terminado a contagem decrescente, é emitido um sinal acústico (por 2 minutos; ou

desliga-se pressionando — (8), enquanto o visor

0.00 (15) pisca.

Nota: com o Egg Timer em utilização, aparece o símbolo

Ⓛ (20).

• **Key Lock (Bloqueio das Teclas)**

O Key Lock permite bloquear as definições da placa, para impedir adulterações acidentais, deixando ativas as funções já definidas.

Ativação:

• pressionar 🔒 (9)

• o LED situado por cima da tecla ilumina-se, a indicar que ocorreu a ativação

Repetir a operação para desativar.

• **Child Lock (Bloqueio Parental)**

O Child Lock permite inibir a ativação de qualquer função para evitar que as crianças possam acidentalmente acender as zonas de cozedura e a zona aspirante.

O Child Lock pode ser ativado apenas com o produto ligado, mas com as zonas de cozedura (e zona aspirante) desligadas.

Ativação:

• pressione e mantenha pressionados simultaneamente 🔒

(9) e a || (10), um sinal acústico indica que a função está

ativa, e é visualizada uma Ⓛ nos visores (13) e (14).

Repetir a operação para desativar.

• **Pausa**

A função Pausa permite suspender qualquer função ativa na placa, colocando a zero a potência de cozedura.

Ativação:

• pressione || (10), aparece visualizado nos visores (13) e (14) o símbolo 'i'

Para desativar a função:

• pressione || (10), nos próximos 10 segundos, desloque

para a direita com os dedos ao longo da **Barra de seleção (3 - RL)**; Se a operação não for realizada dentro deste tempo, a função de pausa permanece ativa.

Nota: esta operação restaura as condições da placa antes da pausa

Nota: se após 10 minutos, a Função Pausa não for desativada, a placa desliga-se automaticamente.

• **Recall (Recuperar)**

A função Recall permite recuperar todas as definições definidas na placa, em caso de desligamento accidental.

Ativação:

• religue a placa Ⓛ on/off (1) dentro de 6 segundos após a ter desligado.

• pressione || (10) dentro dos 6 segundos seguintes.

• **Automatic Heat UP (Aquecimento Automático)**

A função Automatic Heat UP permite colocar a potência definida mais rapidamente em regime; com esta função, temos a vantagem de ter uma cozedura mais rápida, mas sem o risco de queimar as comidas, porque a temperatura não ultrapassa a do nível definido. Esta função está disponível para os níveis de potência 1 - 8.

Ativação:

• pressione durante algum tempo, na **Barra de Seleção (3)**, a potência desejada.

• é visualizada uma Ⓜ no visor (13).

UTILIZAÇÃO DO EXAUSTOR

• **Ligação do sistema de aspiração:**

• Toque Ⓛ ON/OFF (1) da placa de cozedura/sistema de aspiração.

Percorra a **Zona de seleção (6)** para ativar o sistema de aspiração.

• **Velocidade (potência) de aspiração:**

A placa está equipada com 8 níveis de velocidade (potência) de aspiração. Percorra com os dedos ao longo da **Área de seleção (6):**

para a direita para aumentar a velocidade (potência) de aspiração (0-8);

para a esquerda para diminuir a velocidade (potência) de aspiração (8-0);

• **Power Booster Aspiração (Impulsionador de Potência de Aspiração)**

O produto está dotado de dois níveis de velocidade

(potência) de aspiração suplementares (além do nível Ⓜ)

- Percorra com os dedos ao longo da **Área de seleção (3)**



(além do nível Ⓜ) e ative o Power Booster Aspiração.

o primeiro nível de booster: permanece ativo por 15

minutos

o segundo nível de booster: permanece ativo por 5 minutos


depois disso a potência volta ao nível 

Nota: o Power Booster Aspirador ativo, é indicado no visor (13) da zona de cozedura selecionada, da seguinte maneira: Primeiro nível de Booster ; Segundo nível de Booster .


• **Timer (Temporizador)**


Ativação da função Timer para o aspirador:


• Selecione o aspirador (velocidade diferente de 0).

• Pressione  (8) para aceder à função Timer (a partir de qualquer velocidade)


Ajuste o tempo de duração do Timer:

• pressione o seletor  (8), para aumentar o tempo de desligamento automático.

pressione o seletor  (8), para diminuir o tempo de desligamento automático no visor (15) é visualizada a contagem regressiva,

Nota: ao lado do visor do aspirador, com o Timer em utilização, aparece o símbolo  (19).

Quando o timer tiver terminado a contagem decrescente, é emitido um sinal acústico (por 2 minutos, ou desliga-se pressionando qualquer tecla da placa), enquanto o visor

(15) pisca, com o símbolo 

Para o desligamento do Timer:

• selecione a zona de cozedura


• defina o valor do timer para Zero, através de  (8)

Nota: a função permanece ativa, se entretanto não se pressionarem outras teclas.


• **Ativação/Desativação indicadores de saturação dos filtros.**

Estes indicadores são normalmente desativados (quer para o filtro de gorduras quer para o filtro de carvão ativo)


Para ativá-los, proceda da seguinte maneira:

• ligue a placa com aspiração através de  ON/OFF (1);

• com o motor de aspiração e as zonas de cozedura desligados, mantenha pressionada a **Área de Seleção (7)**: o LED FILTER (17) e o visor da unidade de aspiração (14) acendem-se com baixa luminosidade. No visor (14) é



visualizada a letra ; Nesta condição é possível proceder à ativação do indicador de saturação do filtro de gorduras.



• pressionando uma segunda vez a **Área de seleção (7)**

no visor (14) é visualizada letra , esta condição permite a ativação do filtro de odores de carvão Ativo.

• Escolhido o filtro a ativar: Pressione a **Área de seleção**

(6) e o LED FILTER (17) juntamente com o LED no visor


(14)  ou  passam em alta luminosidade, depois, após 10 segundos, desliga-se, a indicar que ocorreu a ATIVAÇÃO.

Para desativá-los, repita a operação acima descrita para a ativação; o LED FILTER (17) e o LED no visor (14)  ou  voltam em baixa luminosidade, depois, após 10 segundos desliga-se, a indicar que ocorreu a DESATIVAÇÃO.


• **Indicador de saturação de filtros**

O exaustor indica quando é necessário executar a manutenção dos filtros:

Filtro de gorduras o LED FILTER (17) acende-se; no visor

(14) aparece visualizado o símbolo  (por 10 segundos após a ligação)

Filtro de odores de carvão ativo o LED FILTER (17) pisca;


no visor (14) é visualizado o símbolo  (por 10 segundos após a ligação)

• **Funcionamento automático**

O exaustor irá acender-se à velocidade mais adequada, adaptando a capacidade de aspiração ao nível de cozedura máximo utilizado nas zonas de cozedura. Quando a placa de cozedura é desligada, o exaustor adapta a sua velocidade de aspiração, diminuindo-a gradualmente, de modo a eliminar vapores e odores residuais.

Para ativar esta função:

Pressione brevemente a **Área de seleção (7)** o LED

 (18) ilumina-se a mostrar que o exaustor está a trabalhar neste modo.

• **Funcionamento automático do exaustor com SNAP®**

Para a ligação entre o exaustor e SNAP®, consulte o manual fornecido com SNAP® ou visite www.elica.com.

Nota: SNAP® é uma unidade de aspiração auxiliar capaz de funcionar juntamente com o exaustor.

Para ativar esta função:

Pressione brevemente a **Área de seleção (7)**, o LED



 (18) e o LED  (22) iluminam-se a mostrar que o exaustor está a trabalhar neste modo.

TABELA DE POTÊNCIA

Nível de potência		Tipos de cozedura	Utilização (baseada na experiência e nos hábitos de cozedura)
Máx. potência		Aquecer rapidamente	umentar a temperatura dos alimentos por um curto período de tempo até ferver rapidamente em caso de água ou aquecer rapidamente os líquidos de cozedura
		Fritar - ferver	gratinar, começar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta		Gratinar – refogar - ferver - grelhar	refogar, manter fervuras vivas, cozer e grelhar (por um curto período, 5 a 10 minutos)
		Gratinar - cozer – estufar – refogar - grelhar	refogar, manter fervuras ligeiras, cozer e grelhar (por um curto período, 10 a 20 minutos), pré-aquecer acessórios
Potência média		Cozinhar – estufar– refogar - grelhar	estufar, manter fervuras delicadas, cozer (durante muito tempo), amanteigar a massa
		Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), amanteigar a massa
		Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (volumes inferiores a um litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex., água, vinho, caldo, leite)
Potência Baixa		Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	derreter a manteiga, fundir delicadamente o chocolate, descongelar pequenos produtos
		Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	manter aquecidas pequenas porções de comida recém-cozidas ou manter os pratos à temperatura de servir e amanteigar os risotos
OFF		Superfície de apoio	Placa de fogão em pausa ou desligada (possível presença de calor residual de final de cozimento, sinalizado por H-L-O)

4. MANUTENÇÃO

Atenção! Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, certificar-se que as zonas de cozedura sejam desligadas e o indicador luminoso tenha desaparecido.

Para manutenção do produto veja as imagens no final da instalação marcadas com este símbolo.

MANUTENÇÃO DA PLACA DE COZINHA

• Limpeza da placa de indução

A placa de cozedura deve ser limpo depois de cada utilização.

Importante:

- Não utilize esponjas abrasivas ou palha de aço. Com o tempo, a sua utilização poderá danificar o vidro.
- Não utilize detergentes químicos irritantes, como sprays de forno ou removedores de manchas.
- **NÃO UTILIZE MÁQUINAS DE LAVAR A JATO DE VAPOR!!!**

Após cada uso, deixar arrefecer a placa e limpá-la para remover incrustações e manchas causadas por resíduos

alimentares. Açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar danificam a placa de cozinha e devem ser removidos imediatamente. Sal, açúcar e areia podem arranhar a superfície do vidro. Usar um pano macio, papel absorvente de cozinha ou produtos específicos para a limpeza da placa (siga as instruções do fabricante).

• Limpeza do tanque de recolha de líquidos:

No caso de transvasamentos das painelas de líquidos acidentais e abundantes, é possível intervir através da válvula de descarga, colocada na parte inferior do produto, de modo a poder eliminar qualquer resíduo, garantindo a máxima segurança higiénica.

Para uma limpeza mais completa e profunda, pode-se remover completamente o tanque inferior.

• Limpeza da grelha metálica:

A grelha deve ser lavada à mão com água quente e detergente neutro e secada cuidadosamente para evitar fenómenos de oxidação.

MANUTENÇÃO DO EXAUSTOR

• Limpeza do exaustor:

Para a limpeza utilize **EXCLUSIVAMENTE** um pano humedecido com detergentes líquidos neutros.

NÃO UTILIZAR FERRAMENTAS OU INSTRUMENTOS PARA A LIMPEZA!

Evitar o uso de produtos com abrasivos. **NÃO UTILIZAR ÁLCOOL!**

• ✕A Manutenção dos filtros de gorduras:

Retém as partículas de gordura derivantes da cozedura.

Deve ser limpo uma vez por mês (ou quando o sistema de indicação de saturação dos filtros indicar esta necessidade), com detergentes não agressivos, manualmente ou na máquina de lavar loiça a baixas temperaturas e com ciclo breve. Com a lavagem na

máquina de lavar loiça, o filtro de gorduras metálico pode perder a cor, mas as suas características de filtragem não se alteram.

• ✕B Manutenção do Filtro de carvões ativos - Cerâmicos (Apenas para a Versão Filtrante):

Retém os odores desagradáveis derivantes da cozedura. O produto está equipado com um conjunto de filtros de odores.

A saturação dos filtros de odores verifica-se após uma utilização mais ou menos prolongada, dependendo do tipo de cozinha e da regularidade da limpeza do filtro de gorduras. Os filtros de odores podem ser regenerados termicamente a cada 2 / 3 meses num forno pré-aquecido a 200 °C por 45 minutos. A regeneração adequada garante uma eficácia de filtragem constante por 5 anos.

Atenção! Não apoie os filtros no fundo do forno, coloque-os sim num tabuleiro e coloque-o a uma altura intermédia.

5. ASSISTÊNCIA

TABELA PESQUISA AVARIAS

Código informativo	Descrição	Causas possíveis	Solução
	A zona de comandos desliga-se a temperaturas muito elevadas	A temperatura interna das peças eletrónicas é muito alta	Aguarde que a placa arrefeça antes de reutilizá-la
 + sinal sonoro 	É detetada uma ativação contínua (permanente) da tecla. A interface desliga-se após 10 segundos.	Água, panelas ou utensílios de cozinha, acima da interface do utilizador.	Limpe a superfície, remova quaisquer objetos da placa.
Para todos os outros avisos de erro	Contactar o serviço de assistência técnica e comunicar o código do erro		

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA

Antes de entrar em contacto com o Serviço de Assistência

1. Verifique se é capaz de resolver o problema sozinho com base nos pontos descritos em "Resolução de problemas".
2. Desligue e ligue novamente o aparelho para ver se o problema foi resolvido.

Se, após as verificações acima, o problema persistir, entrar em contacto com o Serviço de Assistência mais próximo.

Τηρείτε αυστηρά τις οδηγίες που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη για τυχόν προβλήματα, ζημιές ή πυρκαγιά που μπορεί να προκληθούν στη συσκευή λόγω μη τήρησης των οδηγιών που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και ειδικότερα για το μαγείρεμα τροφών και την απομάκρυνση του καπνού που προκύπτει από το μαγείρεμα. Δεν επιτρέπεται άλλου είδους χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων). Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη στην περίπτωση ακατάλληλης χρήσης του προϊόντος ή λανθασμένης ρύθμισης του συστήματος εντολών.

Από αισθητική άποψη, η συσκευή ενδέχεται να παρουσιάζει διαφορές σε σχέση με το προϊόν που απεικονίζεται στα σχέδια του παρόντος εγχειριδίου, ωστόσο οι οδηγίες χρήσης, συντήρησης και εγκατάστασης παραμένουν οι ίδιες.

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες: περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφάλεια.

- Μην παραποιείτε το ηλεκτρικό κύκλωμα της συσκευής.

- Προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι ανέταφα. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.

- Ελέγξτε την ακεραιότητα της συσκευής προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.



: τα εξαρτήματα που φέρουν αυτό το σύμβολο μπορείτε να τα προμηθευτείτε χωριστά από εξειδικευμένα καταστήματα.

* : τα εξαρτήματα που φέρουν αυτό το σύμβολο είναι πρόσθετα εξαρτήματα τα οποία προορίζονται μόνο για ορισμένα μοντέλα και τα οποία μπορείτε να προμηθευτείτε από τους ιστότοπους www.elica.com και www.shop.elica.com.

1. ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ



ΓΕΝΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Προσοχή! Τηρείτε πιστά τις παρακάτω οδηγίες: • Το προϊόν πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό ρεύμα πριν την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας εγκατάστασης.

- Η εγκατάσταση ή η συντήρηση πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τηρώντας τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς περί ασφάλειας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα του προϊόντος εάν δεν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. • Η γείωση του προϊόντος είναι υποχρεωτική βάσει νόμου. • Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να είναι αρκετά μακριά ώστε να επιτρέπεται η σύνδεση του εντοιχιζόμενου προϊόντος στο

ηλεκτρικό ρεύμα. • Για να τηρούνται οι ισχύοντες κανονισμοί ασφαλείας, η εγκατάσταση θα πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη που να εξασφαλίζει την πλήρη αποσύνδεση από το δίκτυο σε περίπτωση υπέρτασης κατηγορίας III, σε συμμόρφωση με τους κανόνες εγκατάστασης. • Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή μπαλαντζές. • Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, ο χρήστης δεν πρέπει να έχει πρόσβαση στα ηλεκτρικά μέρη. • Το προϊόν και τα προσβάσιμα μέρη του θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσοχή, μην ακουμπάτε τις θερμές εστίες της συσκευής. • Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με το προϊόν. Κρατήστε τα σε απόσταση ασφαλείας και υπό την εποπτεία σας διότι τα προσβάσιμα μέρη του μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. • Τα άτομα με καρδιακό βηματοδότη ή εμφυτεύσιμο απινιδωτή είναι σημαντικό να εξακριβώνουν, πριν από τη χρήση της επαγωγικής εστίας, ότι ο βηματοδότης τους είναι συμβατός με το προϊόν. • Τόσο κατά τη διάρκεια όσο και μετά τη χρήση μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία του προϊόντος. • Αποφύγετε την επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά εάν δεν έχουν κρυώσει επαρκώς όλα τα εξαρτήματα της συσκευής, διότι υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς. • Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά επάνω ή πλησίον του προϊόντος. • Τα υπερθερμασμένα λίπη και λάδια παίρνουν εύκολα φωτιά. Να είστε πάντα σε επαγρύπνηση όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λίπη ή λάδια. • Εάν η επιφάνεια ραγίσει, απενεργοποιήστε το προϊόν για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. • Το προϊόν δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ενός χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού. • Το μαγείρεμα επάνω σε εστία με λάδι ή λίπος δίχως επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. • Το μαγείρεμα θα πρέπει να γίνεται υπό επίβλεψη. Θα πρέπει να είστε πάντα παρόντες όταν το μαγείρεμα είναι μικρής διάρκειας. • Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μία φωτιά χρησιμοποιώντας νερό. Αντίθετα, απενεργοποιήστε το προϊόν και καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα. • Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στις εστίες. • Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές, διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. • Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια πάνω στην επιφάνεια των εστιών διότι υπάρχει κίνδυνος να υπερθερμανθούν. • Προτού συνδέσετε το προϊόν στο ηλεκτρικό ρεύμα: ελέγξτε την πινακίδα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά (στο κάτω μέρος του προϊόντος) για να σιγουρευτείτε ότι η τάση και η ισχύς αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά του ρεύματος και ότι το φως σύνδεσης είναι κατάλληλο. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε σε έναν ηλεκτρολόγο.

Σημαντικό: • Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος μέσω του σχετικού συστήματος ελέγχου και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους. • Για να μην ξεχειλίσει υγρό κατά το βράσιμο ή το ζέσταμα, μειώστε την παροχή θερμότητας. • Μην αφήνετε αναμμένες τις εστίες με άδειες κασαρόλες και τηγάνια ή χωρίς σκέυη. • Μόλις ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, σβήστε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος. • Για το μαγείρεμα μη χρησιμοποιείτε ποτέ

αλουμινόχαρτο, και μην τοποθετείτε ποτέ κατευθείαν προϊόντα που είναι τυλιγμένα με αλουμινόχαρτο. Το αλουμινόχαρτο μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει ανεπανόρθωτη ζημιά στο προϊόν σας. • Μη ζεσταίνετε ποτέ κονσέρβες με τρόφιμα εάν προηγουμένως δεν τις έχετε ανοίξει, διότι μπορεί να εκραγούν! Αυτή η προειδοποίηση ισχύει για όλους τους τύπους εστιών μαγειρέματος. • Η χρήση υψηλής ισχύος, όπως η λειτουργία Booster, δεν ενδείκνυται για το ζέσταμα ορισμένων υγρών όπως για παράδειγμα το λάδι τηγανίσματος. Η υπερβολική θερμότητα μπορεί να είναι επικίνδυνη. Στις περιπτώσεις αυτές, συστήνουμε τη χρήση μικρότερης ισχύος. • Τα σκεύη πρέπει να τοποθετούνται κατευθείαν επάνω στην εστία και να είναι κεντραρισμένα. Απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων ανάμεσα στο σκεύη και την εστία. • Σε περίπτωση υψηλών θερμοκρασιών το προϊόν μειώνει αυτόματα το επίπεδο ισχύος των εστιών. • Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό ρεύμα βγάζοντας το φως από την πρίζα ή κατεβάζοντας τον γενικό διακόπτη του σπιτιού σας. • Για όλες τις εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης θα πρέπει να χρησιμοποιείτε γάντια εργασίας. • Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα που στερούνται εμπειρίας ή απαραίτητης γνώσης, με την προϋπόθεση ότι αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση του προϊόντος και την κατανοήση των σχετικών κινδύνων. • Πρέπει να επιβεβαιώνετε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με το προϊόν. • Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη. • Ο χώρος πρέπει να αερίζεται επαρκώς, όταν το προϊόν χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με άλλες συσκευές καύσης αερίου ή άλλων καυσίμων υλών. • Το προϊόν πρέπει να καθαρίζεται συχνά τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά (ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΜΙΑ ΦΟΡΑ ΤΟ ΜΗΝΑ), τηρώντας πάντα όσα αναφέρονται ρητά στις οδηγίες συντήρησης. • Η μη τήρηση των κανόνων καθαρισμού του προϊόντος καθώς και της αντικατάστασης και καθαρισμού των φίλτρων ενέχει τον κίνδυνο πυρκαγιάς. • Απαγορεύεται αυστηρά η τεχνική μαγειρέματος φλαμπέ. • Η χρήση φωτιάς κατά το μαγείρεμα πρέπει να αποφεύγεται σε κάθε περίπτωση διότι μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα φίλτρα ή ακόμη και πυρκαγιά. • Το τηγάνισμα θα πρέπει να εκτελείται υπό επίβλεψη διότι υπάρχει κίνδυνος να αρτάξει φωτιά το καυτό λάδι. • Προσοχή! Όταν η εστία μαγειρέματος είναι σε λειτουργία, τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να αναπτύξουν υψηλή θερμοκρασία. • Προσοχή! Μη συνδέετε το προϊόν στο ηλεκτρικό ρεύμα εάν δεν έχει ολοκληρωθεί πλήρως η εγκατάσταση. • 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 απορροφώμενος αέρας δεν πρέπει να διοχετεύεται σε αγωγό που χρησιμοποιείται για την απαγωγή του καπνού που παράγεται από συσκευές καύσης αερίου ή άλλης

καύσιμης ύλης. • Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το προϊόν εάν δεν έχει τοποθετηθεί σωστά η γρίλια! • Για τις βρασιές εγκατάσταση χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τις βίδες που παρέχονται μαζί με το προϊόν ή, εάν δεν παρέχονται, αγοράστε βίδες κατάλληλου τύπου. Χρησιμοποιείτε βίδες κατάλληλου μήκους σύμφωνα με τον Οδηγό εγκατάστασης. • Όταν το προϊόν αυτό λειτουργεί ταυτόχρονα με άλλες συσκευές που τροφοδοτούνται με ενέργεια διαφορετική από την ηλεκτρική, η αρνητική πίεση στο δωμάτιο δεν πρέπει να ξεπερνά τα 4 Pa (4 x 10-5 bar). • Είναι σημαντικό να φυλάσσετε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, το εν λόγω έγγραφο θα πρέπει να συνοδεύει τη συσκευή.

⚠️ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

• Αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό ρεύμα. • Η εγκατάσταση θα πρέπει να εκτελείται από επαγγελματικά εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους ισχύοντες κανονισμούς σχετικά με την εγκατάσταση και την ασφάλεια. • Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών που περιέχονται στο παρόν κεφάλαιο. • Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να είναι δυνατή η αφαίρεση της μονάδας εστιών από τον πάγκο. • Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα των τεχνικών στοιχείων στο βάθος του προϊόντος είναι ίδια με εκείνη του ηλεκτρικού δικτύου του χώρου εγκατάστασης. • Μη χρησιμοποιείτε μπαλαντζές. • Το ηλεκτρικό καλώδιο γείωσης πρέπει να είναι 2 εκ. μακρύτερο από τα υπόλοιπα καλώδια. • Σε περίπτωση που το προϊόν δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε ένα με ελάχιστη διατομή 2,5 mm² για ισχύ έως 7200 Watt, ενώ για μεγαλύτερη ισχύ η διατομή θα πρέπει να είναι 4 mm². • Το καλώδιο δεν πρέπει να φτάνει σε θερμοκρασία που ξεπερνά κατά 50°C τη θερμοκρασία περιβάλλοντος. • Το προϊόν προορίζεται για μόνιμη σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο, επομένως η σύνδεση πρέπει να πραγματοποιείται σε σταθερό δίκτυο μέσω κατάλληλου πολυπολικού διακόπτη, που να εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση από το ρεύμα στις περιπτώσεις της κατηγορίας υπέρτασης III και που να είναι εύκολα προσβάσιμος μετά την εγκατάσταση.

• **Προσοχή!** Η αντικατάσταση του καλωδίου διασύνδεσης θα πρέπει να εκτελείται από την εξουσιοδοτημένη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση.

• **Προσοχή!** Προτού επανασυνδέσετε το κύκλωμα στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος και ελέγξετε τη σωστή λειτουργία της συσκευής, θα πρέπει να εξακριβώσετε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι σωστά συνδεδεμένο.

POWER LIMITATION: το προϊόν διαθέτει τη λειτουργία Power Limitation που επιτρέπει τη ρύθμιση του μέγιστου ορίου κατανάλωσης (kw)

Η ρύθμιση θα πρέπει να διενεργείται κατά τη σύνδεση του προϊόντος στο ηλεκτρικό δίκτυο ή κατά την επανασύνδεση του ηλεκτρικού δικτύου (εντός των επόμενων 2 λεπτών).

Διαστασιολογήστε την προστασία της ηλεκτρικής εγκατάστασης με βάση το επιλεγμένο επίπεδο του Power Limitation. Σχετικά με τα βήματα ρύθμισης του συστήματος Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος] συμβουλευτείτε την ενότητα Λειτουργία του παρόντος εγχειριδίου.

KIT WINDOWS: Το προϊόν είναι έτσι σχεδιασμένο ώστε να μπορεί να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με ένα KIT αισθητήρα Παραθύρου (δεν παρέχεται από τον κατασκευαστή). Με την εγκατάσταση του KIT αισθητήρα Παραθύρου (μόνο σε περίπτωση που γίνεται χρήση σε λειτουργία ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗΣ), η απορρόφηση του αέρα σταματάει να λειτουργεί κάθε φορά που κλείνει το παράθυρο να δωματίου στο οποίο είναι τοποθετημένο το KIT. Η ηλεκτρική σύνδεση του KIT στη συσκευή πρέπει να πραγματοποιείται από εκπαιδευμένο και εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό. Το KIT θα πρέπει να φέρει χωριστή πιστοποίηση σύμφωνα με τα πρότυπα ασφαλείας που αφορούν το εξάρτημα και τη χρήση του σε συνδυασμό με τη συσκευή. Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις ισχύουσες κανονιστικές ρυθμίσεις για τις οικιακές εγκαταστάσεις.

ΠΡΟΣΟΧΗ: η καλωδίωση του KIT που προορίζεται για σύνδεση με το προϊόν πρέπει να αποτελεί μέρος ενός πιστοποιημένου κυκλώματος με πολύ χαμηλή τάση ασφαλείας (SELV). Ο κατασκευαστής αυτής της συσκευής αποποιείται κάθε ευθύνη για τυχόν ανωμαλίες, ζημιές, πυρκαγιές που οφείλονται σε ελαττώματα ή/και προβλήματα δυσλειτουργίας ή/και εσφαλμένη εγκατάσταση του KIT.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

• Τόσο η ηλεκτρική όσο και η μηχανική εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

• **Πριν την έναρξη της εγκατάστασης:** Αφού αφαιρέσετε το προϊόν από τη συσκευασία επαληθεύστε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά και σε περίπτωση προβλήματος, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας ή με την Υπηρεσία Υποστήριξης Πελατών, προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν που αγοράσατε έχει κατάλληλες διαστάσεις για το προεπιλεγμένο σημείο εγκατάστασης. Βεβαιωθείτε ότι μέσα στη συσκευασία δεν υπάρχουν (για λόγους μεταφοράς) συνοδευτικά υλικά (για παράδειγμα φάκελοι με βίδες, εγγυήσεις, κτλ.), και αν υπάρχουν, αφαιρέστε τα και φυλάξτε τα. Τέλος, βεβαιωθείτε ότι πλησίον του σημείου εγκατάστασης υπάρχει διαθέσιμη πρίζα ρεύματος

• **Προετοιμασία του επίπλου για τον εντοιχισμό:**

• Η εγκατάσταση του προϊόντος δεν μπορεί να γίνει επάνω σε συσκευές ψύξης, πλυντήρια πιάτων, σόμπες, φούρνους, πλυντήρια ρούχων και στεγνωτήρια. Πραγματοποιήστε όλες τις εργασίες κοπής του επίπλου προτού τοποθετήσετε τη μονάδα των εσίων και αφαιρέστε ροκανίδια ή υπολείμματα καταργασίας.

• Το προϊόν έχει κατασκευαστεί για εντοιχισμό σε πάγκο κουζίνας πάχους 2-6 εκ. σε περίπτωση εγκατάστασης TOP και 2,5-6 εκ. σε περίπτωση εγκατάστασης FLUSH.

Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της εστίας μαγειρέματος και του τοίχου πρέπει να είναι τουλάχιστον 5 εκ. μπροστά, τουλάχιστον 4 εκ. στο πλάι και τουλάχιστον 50 εκ. σε σχέση με τα επάνω ντουλάπια.

ΣΗΜ. = Οι συνιστώμενες αποστάσεις είναι ενδεικτικές: κατά τον σχεδιασμό των χώρων θα πρέπει να τηρούνται οι οδηγίες του κατασκευαστή της κουζίνας.

• για τη βελτιστοποίηση της εγκατάστασης φιλτραρίσματος συνιστάται η δημιουργία ενός ανοίγματος στη βάση για την τοποθέτηση μιας γρίλιας εμπορικού τύπου.

• **Σημαντικό:** χρησιμοποιήστε ένα σφραγιστικό-συγκολλητικό ενός συστατικού (S), που να αντέχει σε θερμοκρασία έως 250°. Πριν την εγκατάσταση οι επιφάνειες τοποθέτησης της κόλλας πρέπει να καθαρίζονται σχολαστικά απομακρύνοντας κάθε ουσία που μπορεί να επηρεάσει την πρόσφυση (π.χ.: αποκολλητικά, συντηρητικά, λίπη, λάδια, σκόνες, υπολείμματα παλιές κόλλας, κτλ.). Η κόλλα πρέπει να απλώνεται ομοιόμορφα σε όλη την περίμετρο της κορνίζας. Μετά τη συγκόλληση αφήστε την κόλλα να στεγνώσει για περίπου 24 ώρες.

• **Προσοχή!** Εάν η τοποθέτηση των βιδών και των στοιχείων στερέωσης δεν πραγματοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως, ενδέχεται να προκληθούν κίνδυνοι ηλεκτρικής φύσεως.

• **Σημείωση:** για τη σωστή εγκατάσταση του προϊόντος συνιστάται να τυλίγετε τους σωλήνες με κολλητική ταινία που έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: ελαστική μεμβράνη από μαλακό PVC, με κόλλα ακρυλικής βάσης, που συμμορφώνεται με τον κανονισμό DIN EN 60454, επιβραδυντικό φλόγας, εξαιρετική αντοχή στη γήρανση, ανθεκτικό στις διακυμάνσεις της θερμοκρασίας, με δυνατότητα χρήσης σε χαμηλές θερμοκρασίες.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥ



Η συσκευή αυτή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EK - UK SI 2013 Αρ.3113, Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Βεβαιωθείτε ότι η απόρριψη αυτού του προϊόντος εκτελείται σωστά. Ο χρήστης συμβάλλει στην πρόληψη των πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία. Το σύμβολο επάνω στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι το εν λόγω προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα αλλά πρέπει να παραδίδεται σε κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Η απόρριψη του προϊόντος θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς διάθεσης των αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, ανάκτηση και ανακύκλωση αυτής της συσκευής, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο του δήμου σας, την υπηρεσία περισυλλογής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Πρόκειται για μία συσκευή η οποία σχεδιάστηκε, δοκιμάστηκε και κατασκευάστηκε βάσει των κανονισμών:

• Ασφαλείας: EN/IEC 60335-1, EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233. • Απόδοση: EN/IEC 61591, ISO 5167-1, ISO 5167, ISO 5168, EN/IEC 60704-1, EN/IEC 60704-2-13, EN/IEC 60704-3, ISO 3741, EN 50564, IEC 62301, EN 60350-2, EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Συμβουλές για την ορθή χρήση της συσκευής με σκοπό τη μείωση των αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον: Μόλις ξεκινήσετε το μαγείρεμα, ενεργοποιήστε τη συσκευή στην ελάχιστη ταχύτητα και αφήστε τη να λειτουργήσει για μερικά λεπτά ακόμη και μετά το τέλος του μαγειρέματος. Αυξήστε την ταχύτητά του μόνον σε περίπτωση μεγάλης ποσότητας καπνού ή ατμού, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία booster μόνον σε ακραίες καταστάσεις. Για τη βέλτιστη απόδοση του συστήματος μείωσης των οσμών, αντικαταστήστε το φίλτρο (ή τα φίλτρα) άνθρακα όταν χρειαστεί. Για τη διατήρηση της αποτελεσματικότητας του φίλτρου λιπαρών ουσιών, θα πρέπει να το καθαρίζετε τακτικά. Για τη βέλτιστη απόδοση της συσκευής αλλά και για να μειώσετε τα επίπεδα θορύβου, χρησιμοποιήστε τη μέγιστη διάμετρο αγωγών που αναφέρεται στο παρόν εγχειρίδιο.

2. ΧΡΗΣΗ

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η λειτουργία της συσκευής βασίζεται στο [φυσικό] φαινόμενο της μαγνητικής επαγωγής -δηλ. στην απευθείας μεταφορά ενέργειας από την παροχή ισχύος στην κατασρόλα.

Πλεονεκτήματα: Σε σύγκριση με τις κοινές ηλεκτρικές εστίες μαγειρέματος, η επαγωγική εστία είναι: **Πιο ασφαλής:** μικρότερη θερμοκρασία στη γυάλινη επιφάνεια. **Πιο γρήγορη:** μικρότεροι χρόνοι για το ζέσταμα του φαγητού. **Πιο ακριβής:** η εστία ανταποκρίνεται άμεσα στις εντολές σας. **Πιο αποδοτική:** το 90% της απορροφούμενης ενέργειας μετατρέπεται σε θερμότητα. Επιπλέον, με την απομάκρυνση του μαγειρικού σκεύους από την εστία, η παροχή ενέργειας διακόπεται άμεσα κι έτσι επιτυγχάνεται εξοικονόμηση.

ΧΡΗΣΗ ΣΚΕΥΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

- Σκεύη μαγειρικής



Χρησιμοποιείτε μόνο κατασρόλες που φέρουν αυτό το σύμβολο.

Σημαντικό:

για την αποφυγή καταστροφής της εστίας, μην χρησιμοποιείτε:

- σκεύη με βάση που δεν είναι τελείως επίπεδη,

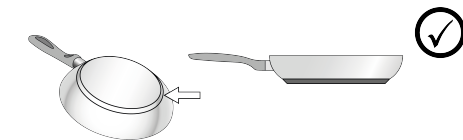
- μεταλλικά σκεύη με εμαγιέ βάση,
- σκεύη με τραχιά βάση για να μην γρατζουνίζεται η επιφάνεια των εστιών,
- μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κατασρόλες και τηγάνια επάνω στον πίνακα ελέγχου της επιφάνειας εστιών.
- Όσα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε επαγωγικές εστίες δεν σημαίνει ότι λειτουργούν και αποτελεσματικά λόγω του ότι η βάση τους μπορεί να αποτελείται μερικώς από σιδηρομαγνητικό υλικό!! Όταν αγοράζετε κατασρόλες ή τηγάνια επιβεβαιώστε πάντα ότι:
- η βάση αποτελείται εξ ολοκλήρου από σιδηρομαγνητικό υλικό. Στην αντίθετη περίπτωση μειώνεται τόσο η αποτελεσματικότητα της μετάδοσης της θερμότητας όσο και η ομοιομορφία της, με αποτέλεσμα η θερμοκρασία της επιφάνειας του τηγανιού/κατασρόλας να μην είναι κατάλληλη για μαγείρεμα



- η βάση δεν περιέχει αλουμίνιο: το σκεύος δεν θερμαίνεται και επίσης ενδέχεται να μην αναγνωρίζεται από τους επαγωγείς.



- Βάσεις που είναι μη επίπεδες ή που έχουν τραχιά επιφάνεια.
- Μειώνεται η επιφάνεια επαφής μεταξύ του επαγωγέα και του σκεύους με αποτέλεσμα να μειώνεται η απόδοση και να δυσκολεύει το μαγείρεμα.



• Προύπάρχοντα σκεύη

Για να βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, χρησιμοποιήστε έναν μαγνήτη: Τα ακατάλληλα σκεύη δεν έλκονται από τον μαγνήτη. Και σε αυτή την περίπτωση ισχύουν οι οδηγίες που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο.

- Συνιστώμενες διαμέτροι βάσης σκευών

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: αν οι κατασρόλες δεν έχουν το σωστό μέγεθος οι εστίες μαγειρέματος δεν ανάβουν. Για να δείτε την ελάχιστη διάμετρο της κατασρόλας που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σε κάθε εστία ξεχωριστά, συμβουλευτείτε τις εικόνες του παρόντος εγχειριδίου.

• Εξοικονόμηση ενέργειας

Χρησιμοποιείτε τηγάνια και κασαρόλες με διάμετρο βάσης ίδια με εκείνη της εστίας μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε μόνο κασαρόλες και τηγάνια με επίπεδες βάσεις. - Εφόσον είναι δυνατό, αφήστε το καπάκι επάνω στις κασαρόλες κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Μαγειρεύετε τα λαχανικά, τις πατάτες, κτλ. με μικρή ποσότητα νερού προκειμένου ο χρόνος μαγειρέματος να είναι μειωμένος. Η χρήση χύτρας ταχύτητας μειώνει περαιτέρω την κατανάλωση ενέργειας και τον χρόνο μαγειρέματος. Τοποθετείτε πάντα την κασαρόλα στο κέντρο της εστίας που είναι σχεδιασμένη.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

Το σύστημα απορρόφησης μπορεί να πραγματοποιηθεί με δύο τρόπους, είτε με απορρόφηση εξωτερικής εκκένωσης είτε με φιλτράρισμα εσωτερικής ανακυκλοφορίας.

Επισκεφθείτε τις ιστοσελίδες www.elica.com και www.shop.elica.com για να δείτε την πλήρη σειρά των διαθέσιμων κιτ, ώστε να μπορέσετε να πραγματοποιήσετε τις διάφορες εγκαταστάσεις, τόσο σε περίπτωση φιλτραρίσματος όσο και απορρόφησης.

• Εκδοχή Απορρόφησης:

Οι ατμοί εκκενώνονται προς τα έξω μέσω μια σειράς σωλήνων (θα πρέπει να αγοράζονται χωριστά). Συνδέστε το προϊόν σε σωλήνες και επιτοιχίες οπές εκκένωσης με διάμετρο ίση με εκείνη της [γραμμής] εξόδου αέρα (φλάντζα σύνδεσης). Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους σωλήνες και το μέγεθός τους δείτε τη σελίδα του εγχειριδίου εγκατάστασης με τα εξαρτήματα - Έκδοση απορρόφησης. Η χρήση σωλήνων και επιτοιχιών οπών εκκένωσης μικρότερης διαμέτρου μπορεί να προκαλέσει μείωση των επιδόσεων απορρόφησης καθώς και δραστική αύξηση των επιπέδων θορύβου. Στην παραπάνω περίπτωση αποποιούμαστε οποιαδήποτε ευθύνη.

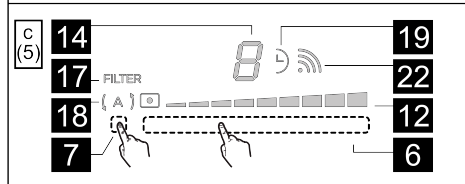
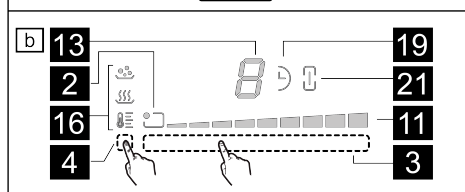
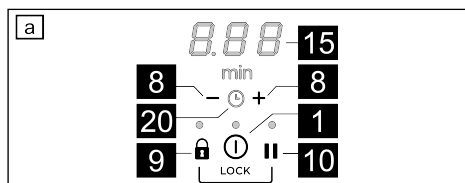
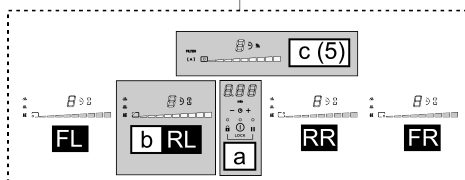
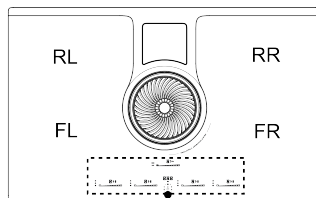
Για να επιτευχθεί η μέγιστη απόδοση της απορρόφησης: • Το μέγιστο συνιστώμενο μήκος των σωλήνων είναι 7 γραμμικά μέτρα. • Εντός των 7 γραμμικών μέτρων συνιστάται η χρήση δύο καμπυλών 90° το μέγιστο • Θα πρέπει να αποφεύγονται σημαντικές μεταβολές στη διατομή του αγωγού, επιλέγοντας πάντα διατομή που αντιστοιχεί σε Ø 150 mm (ή ορθογώνια 222 x 89 mm).

• Εκδοχή Φιλτραρίσματος:

Ο απορροφούμενος αέρας φιλτράρεται μέσα από ειδικά φίλτρα κατακράτησης λιπαρών ουσιών και φίλτρα κατακράτησης οσμών πριν επαναπροωθηθεί στον χώρο. Το προϊόν συνοδεύεται από όλα τα απαραίτητα εξαρτήματα για κανονική εγκατάσταση, με την έξοδο του αέρα στο μπροστινό τμήμα της βάσης του επιπέδου. Το προϊόν διαθέτει ένα σετ φίλτρων κατά των οσμών. Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στη σελίδα με τα εξαρτήματα της έκδοσης φιλτραρίσματος (στο εικονογραφημένο τμήμα του παρόντος εγχειριδίου).

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



Π. Λειτουργία

1	ON/OFF της εστίας μαγειρέματος και του απορροφητήρα
2	Δείκτης θέσης εστίας μαγειρέματος
3	Επιλογή εστίας Αύξηση/Μείωση Power Level [Στάθμη Ισχύος]
4	Ενεργοποίηση συστήματος Διαχειριστή Θερμοκρασίας [Temperature Manager]
5	Πλήκτρα απορροφητήρα
6	Επιλογή απορροφητήρα

	Αύξηση/Μείωση ταχύτητας (ισχύος) απορρόφησης
7	Ενεργοποίηση αυτόματων λειτουργιών Επαναφορά [δείκτη] κορεσμού φίλτρων
8	Ενεργοποίηση Χρονοδιακόπτη [Timer] Αύξηση/Μείωση Χρονοδιακόπτη [Timer]
9	Key Lock [Κλειδωμα]
9+10	Child Lock [Κλειδωμα ανηλίκων]
10	Παύση/Recall

LED	Λειτουργία
11	Εμφάνιση Power Level [Στάθμης Ισχύος]
12	Εμφάνιση ταχύτητας (ισχύος) απορρόφησης
13	Οθόνη ζώνης μαγειρέματος
14	Οθόνη απορροφητήρα
15	Οθόνη Χρονοδιακόπτη [Timer]
16	Εμφάνιση Συστήματος Διαχείρισης Θερμοκρασίας [Temperature Manager]
17	Δείκτης σέρβις φίλτρων
18	Δείκτης λειτουργίας αυτόματης απορρόφησης
19	Δείκτης ενεργού χρονοδιακόπτη [timer]
20	Δείκτης ενεργού χρονοδιακόπτη αυγού [Timer Egg]
21	Δείκτης συστήματος Bridge [Γέφυρας]
22	Δείκτης λειτουργίας με [σύστημα] SNAP

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ ΠΡΟΤΟΥ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ

Όλες οι λειτουργίες της παρούσας επιφάνειας επαγωγικών εστιών έχουν ρυθμιστεί σύμφωνα με τους πιο αυστηρούς κανονισμούς ασφαλείας. Έτσι λοιπόν:

- **Ορισμένες λειτουργίες δεν ενεργοποιούνται, ή απενεργοποιούνται αυτόματα, εάν δεν υπάρχει κάποιο σκεύος τοποθετημένο επάνω σε αυτή ή εάν αυτό δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**

- Σε άλλες περιπτώσεις οι ενεργές λειτουργίες απενεργοποιούνται αυτόματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα όταν η λειτουργία που έχετε επιλέξει απαιτεί κάποια άλλη ρύθμιση την οποία δεν έχετε ολοκληρώσει (π.χ.: «Ενεργοποίηση επιφάνειας εστιών μαγειρέματος» χωρίς «Επιλογή εστίας μαγειρέματος» και «Θερμοκρασία λειτουργίας», ή «Λειτουργία Lock [Κλειδωμα]» ή «Timer [Χρονοδιακόπτης]»).

Περιμένετε έως ότου απενεργοποιηθεί το εν λόγω σύμβολο στην οθόνη πριν ακουμπήσετε τις εστίες.

Προσοχή! Σε περίπτωση, για παράδειγμα, που γίνεται παρατεταμένη χρήση της εστίας μαγειρέματος, η απενεργοποίησή της μπορεί να μην εκτελείται άμεσα, διότι βρίσκεται σε στάδιο ψύξης. Στην προκειμένη περίπτωση,

στην οθόνη των εστιών εμφανίζεται το σύμβολο **H** που επισημαίνει ότι η εστία βρίσκεται στο συγκεκριμένο στάδιο. Περιμένετε έως ότου απενεργοποιηθεί το εν λόγω σύμβολο στην οθόνη πριν ακουμπήσετε τις εστίες.

ΘΘΟΝΗ ΕΣΤΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

στις αντίστοιχες οθόνες των εστιών μαγειρέματος εμφανίζονται τα εξής:

Λειτουργία	Τιμή
Εστία μαγειρέματος ενεργοποιημένη	0
Power Level [Στάθμη Ισχύος]	1...9-P
Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας]	H
Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκευών]	U
Λειτουργία Bridge Zone [Ζώνη Γέφυρας] ενεργοποιημένη	B
Λειτουργία Temperature Manager [Διαχείρισης Θερμοκρασίας] ενεργοποιημένη	U
Λειτουργία Child Lock [Κλειδωματος ανηλίκων] ενεργοποιημένη	L
Λειτουργία Παύσης	
Λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματης Θέρμανσης]	A

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

• **Safe Activation [Ασφαλής Ενεργοποίηση]**

Το προϊόν ενεργοποιείται μόνον με την παρουσία σκευών επάνω στις εστίες μαγειρέματος. Η διαδικασία θέρμανσης δεν ξεκινάει εάν δεν τοποθετήσετε πρώτα κάποιο σκεύος επάνω στις εστίες ή διακόπτεται εάν αφαιρέσετε το σκεύος.

• **Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκευούς]**

Το προϊόν ανιχνεύει αυτόματα την παρουσία σκευών στις εστίες μαγειρέματος.

• **Safety Shut Down [Απενεργοποίηση Ασφάλειας]**

Για λόγους ασφαλείας οι εστίες παραμένουν αναμμένες για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα το οποίο εξαρτάται από το επίπεδο ισχύος που έχετε επιλέξει.

• **Residual Heat Indicator [Δείκτης Υπολειπόμενης Θερμότητας]**


Με την απενεργοποίηση μιας ή περισσότερων εστιών η παρουσία υπολειπόμενης θερμότητας επισημαίνεται μέσω ειδικού οπτικού σήματος που εμφανίζεται στην οθόνη της

αντίστοιχης εστίας, μέσω του συμβόλου **H**.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Σημείωση: Για να ενεργοποιήσετε οποιαδήποτε λειτουργία θα πρέπει να ανάψετε πρώτα μία τουλάχιστον εστία

• Ενεργοποίηση

Πίστετε απαλά (αγγίξτε) το κουμπί  **ON/OFF(1)** στη μονάδα εστιών/απορροφητήρα. Η φωτεινή λυχνία ανάβει υποδεικνύοντας ότι η μονάδα εστιών/απορροφητήρας είναι έτοιμη για χρήση.

Πίστετε εκ νέου για απενεργοποίηση

Σημείωση: Αυτή η λειτουργία είναι σημαντική για όλες τις υπόλοιπες [λειτουργίες].

• Επιλογή των εστιών μαγειρέματος

Αγγίξτε τη **Μπάρα επιλογής (3)** που αντιστοιχεί στην

επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος  **FL**,  **RL**, 


RR,  **FR**,

• 9 Power Level [Επίπεδο Ισχύος]


Η επιφάνεια διαθέτει 9 επίπεδα ισχύος. Αγγίξτε και κυλήστε τα δάχτυλά σας επάνω στη **Μπάρα επιλογής (3)**: προς τα δεξιά για να αυξήσετε το επίπεδο ισχύος, προς τα αριστερά για να μειώσετε το επίπεδο ισχύος.

• Power Booster [Έξτρα Ισχύς]

Το προϊόν διαθέτει ένα επιπρόσθετο επίπεδο ισχύος

(πέραν του επιπέδου ) το οποίο παραμένει σε λειτουργία για 10 λεπτά. Εν συνεχεία η ισχύς επιστρέφει στα προηγούμενα επίπεδα λειτουργίας.


Αγγίξτε και κυλήστε τα δάχτυλά σας πάνω στη **Μπάρα**

επιλογής (3) (πέραν του επιπέδου ) και ενεργοποιήστε το Power Booster [Έξτρα Ισχύς]


Το επίπεδο Power Booster υποδεικνύεται στην οθόνη της


επιλεγμένης εστίας με το σύμβολο 

• Bridge Zones [Ζώνες Γέφυρας]

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει τη συνδυαστική λειτουργία της εστίας μαγειρέματος  **FL** (Κύρια) με την εστία


μαγειρέματος  **RL** (Δευτερεύουσα) και την εστία


μαγειρέματος  **FR** (Κύρια) με την εστία μαγειρέματος

 **RR** (Δευτερεύουσα) δημιουργώντας μια ενιαία ζώνη με το ίδιο επίπεδο ισχύος (συνολικά 2: 1 δεξιά και 1 αριστερά). Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το ομοιόμορφο μαγείρεμα σε ταψιά και κατσαρόλες μεγάλου μεγέθους.

Για να ενεργοποιήσετε την λειτουργία Bridge [Γέφυρα]:

• επιλέξτε ταυτόχρονα τις δύο εστίες που θέλετε να χρησιμοποιήσετε **FL + RL** ή **FR + RR**.

• η ένδειξη  **Bridge (21)** των δύο επιλεγμένων εστιών ανάβει και στην οθόνη της εστίας μαγειρέματος **RL** ή **FR**

εμφανίζεται το σύμβολο 

• μέσω της **Περιοχής επιλογής (3)** της εστίας μαγειρέματος (Master) μπορείτε να ρυθμίσετε το Επίπεδο (Ισχύς) λειτουργίας.

• για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Bridge αρκεί να επαναλάβετε τη διαδικασία που ακολουθήσατε για την ενεργοποίηση

• Temperature Manager [Σύστημα Διαχείρισης Θερμοκρασίας]


Το Σύστημα Διαχείρισης Θερμοκρασίας [Temperature Manager] είναι μία λειτουργία που επιτρέπει τη ρύθμιση της κατάλληλης προεπιλεγμένης θερμοκρασίας, ώστε να έχετε το αποτέλεσμα που επιθυμείτε.

Για να ενεργοποιήσετε την λειτουργία:


• Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος που επιθυμείτε.

• Πατήστε μία ή περισσότερες φορές **Περιοχή επιλογής (4)** για να επιλέξετε το κατάλληλο επίπεδο μεταξύ των διαθέσιμων:


Με το πρώτο πάτημα ενεργοποιείται το επίπεδο «Melting»:

 **(16)** Επιλέγει το κατάλληλο επίπεδο ισχύος για το αργό λιώσιμο ευαίσθητων προϊόντων δίχως να επηρεάζονται τα αισθητηριακά χαρακτηριστικά τους (σοκολάτα, βούτυρο, κτλ).

Με το δεύτερο πάτημα ενεργοποιείται το επίπεδο «Warming»:


 **(16)** Επιλέγει το κατάλληλο επίπεδο ισχύος για τη διατήρηση της θερμοκρασίας των φαγητών σας, δίχως η θερμοκρασία να φτάνει στο σημείο βρασμού.

Με το τρίτο πάτημα ενεργοποιείται το επίπεδο «Simmer»:

 **(16)** Επιλέγει το κατάλληλο επίπεδο ισχύος ώστε τα φαγητά να σιγοβράζουν για παρατεταμένο χρόνο. Κατάλληλο για να μαγειρεύετε σάλτσες ντομάτας, ραγού, σουπές, μινεστρόνε, διατηρώντας ένα ελεγχόμενο επίπεδο μαγειρέματος (ιδανικό για μαγείρεμα μπεν μαρί). Με αυτόν τον τρόπο το φαγητό σας δεν χύνεται και δεν καίγεται, κάτι που είναι σύνηθες σε τέτοιου είδους παρασκευές. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία αφού πρώτα φέρετε σε σημείο βρασμού το φαγητό που ετοιμάζετε.

• Πίστετε ξανά για απενεργοποίηση.

Στην οθόνη της εστίας που λειτουργεί σε Temperature

Manager εμφανίζεται το σύμβολο 

• Timer [Χρονοδιακόπτης]

Η λειτουργία Timer [Χρονοδιακόπτης] είναι ένα σύστημα αντίστροφης μέτρησης που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε, ακόμη και ταυτόχρονα, σε κάθε εστία μαγειρέματος (ή ακόμη και στη μονάδα του απορροφητήρα).

Μετά την ολοκλήρωση της αντίστροφης μέτρησης που έχετε ρυθμίσει οι εστίες μαγειρέματος (ή η μονάδα του

απορροφητήρα) θα απενεργοποιηθούν αυτόματα εκπέμποντας έναν προειδοποιητικό ήχο.

Ενεργοποίηση/Ρύθμιση της λειτουργίας Χρονοδιακόπτη για την εστία μαγειρέματος:

- Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος (ισχύς διαφορετική από 0)

- Πατήστε ταυτόχρονα (8) για να μπειτε στη λειτουργία του Χρονοδιακόπτη

- Ρυθμίστε τη διάρκεια του Χρονοδιακόπτη:

πατήστε τον επιλογέα (8), για να αυξήσετε τον χρόνο της αυτόματης απενεργοποίησης

πατήστε τον επιλογέα (8), για να μειώσετε τον χρόνο της αυτόματης απενεργοποίησης

Αν θέλετε, μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία για τις υπόλοιπες εστίες μαγειρέματος.

Σημείωση: Η κάθε εστία μαγειρέματος μπορεί να έχει ρυθμισμένο διαφορετικό Χρονοδιακόπτη. Στην οθόνη

(15) εμφανίζεται, για 10 δευτερόλεπτα, η αντίστροφη μέτρηση της τελευταίας επιλεγμένης εστίας και εν συνεχεία εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση με τον μικρότερο χρόνο.

Όταν ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση εκπέμπεται μια ηχητική ειδοποίηση (για 2 λεπτά ή μπορείτε να τη διακόψετε πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο της μονάδας), ενώ η οθόνη (15) αναβοσβήνει με το σύμβολο .

Σημείωση: στο πλάι της οθόνης της εστίας μαγειρέματος, με τον Χρονοδιακόπτη σε χρήση, εμφανίζεται το σύμβολο

(19)

Για την απενεργοποίηση του Χρονοδιακόπτη:

- επιλέξτε την εστία μαγειρέματος που επιθυμείτε.

- ρυθμίστε την τιμή του χρονοδιακόπτη σε , μέσω (8)

Σημείωση: η λειτουργία παραμένει ενεργή εάν στο μεταξύ δεν πατήσετε κάποιο άλλο πλήκτρο.

• **Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος]:**

Η λειτουργία Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος] επιτρέπει τη ρύθμιση της λειτουργίας του προϊόντος περιορίζοντας τη μέγιστη απορρόφησή του (KW).

Σημείωση : η ρύθμιση πρέπει να εκτελείται με τη μονάδα εστιών σβησμένη τη στιγμή της σύνδεσης της μονάδας στο ηλεκτρικό ρεύμα, ή κατά την επανασύνδεση του ηλεκτρικού ρεύματος, εντός των επόμενων 2 λεπτών, δίχως

να πατήσετε το πλήκτρο .

Για να ρυθμίσετε το σύστημα περιορισμού ισχύος [Power Limitation] :

- πατήστε και κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα , έως ότου ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα

- κυλίστε ταυτόχρονα τα δάχτυλά σας στις **μπάρες επιλογής (3) FL** και **(3) RL**, από τα αριστερά προς τα δεξιά μέχρι το τέρμα των **μπάρων επιλογής** και κρατήστε τες πατημένες, μέχρι να ακουστεί μια σύντομη ηχητική ειδοποίηση.

- η οθόνη του Χρονοδιακόπτη (15) δείχνει τα σύμβολα υποδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση.

- η οθόνη (13) της ζώνης **FL** δείχνει την τρέχουσα ρύθμιση:

Τιμή	Ισχύς (KW)
	7,4 KW (προεπιλεγμένη ρύθμιση)
	4,5 KW

- για να αλλάξετε τη ρύθμιση του Power Limitation κυλίστε το δάχτυλό σας επάνω στη **Μπάρα επιλογής (3) FL**

από αριστερά προς δεξιά για να αυξήσετε τα Kw, και από δεξιά προς αριστερά για να μειώσετε τα Kw

- για να αποθηκεύσετε την επιλογή που κάνατε, πατήστε

τα πλήκτρα , για 1 δευτερόλεπτο. Εκπέμπεται μια ηχητική ειδοποίηση που επιβεβαιώνει ότι η ρύθμιση πραγματοποιήθηκε.

Egg Timer

Η λειτουργία Egg Timer είναι ένας χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης που λειτουργεί ανεξάρτητα από τις εστίες μαγειρέματος (και τη μονάδα του απορροφητήρα). Η λειτουργία Egg Timer ενεργοποιείται πατώντας

ταυτόχρονα (8) .

Σημείωση : για τη ρύθμιση της λειτουργίας Egg Timer ακολουθήστε την ίδια διαδικασία που ακολουθήσατε για τη λειτουργία του Χρονοδιακόπτη.

Όταν ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση εκπέμπεται μια ηχητική ειδοποίηση (για 2 λεπτά ή

μπορείτε να τη διακόψετε πατώντας (8), ενώ η οθόνη

(15) αναβοσβήνει.

Σημείωση: όταν η λειτουργία Egg Timer είναι σε χρήση

εμφανίζεται το σύμβολο (20).

• **Key Lock [Κλειδωμα]**

Το Key Lock σας επιτρέπει να κλειδώσετε τις ρυθμίσεις της επιφάνειας από τυχais παρεμβολές τρίτων. Έτσι οι λειτουργίες που έχετε επιλέξει παραμένουν ασφαλείς.

Ενεργοποίηση:

- πατήστε (9)

- το LED που βρίσκεται ακριβώς πάνω από το πλήκτρο θα ανάψει υποδεικνύοντας έτσι την ολοκλήρωση της διαδικασίας ενεργοποίησης




Επαναλάβετε την ανωτέρω διαδικασία για απενεργοποίηση.

● **Child Lock [Κλείδωμα Ανηλίκων]**

Με το Child Lock η τυχαία ενεργοποίηση των εστιών μαγειρέματος και του συστήματος απορρόφησης από παιδιά καθίσταται αδύνατη διότι το εν λόγω σύστημα μπλοκάρει την ενεργοποίηση οποιασδήποτε λειτουργίας.

Το Child Lock μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνον στην περίπτωση που η συσκευή είναι ενεργοποιημένη αλλά με τις εστίες (και τον απορροφητήρα) απενεργοποιημένες.

Ενεργοποίηση:



- πατήστε και κρατήστε πατημένα ταυτόχρονα το  (9) και το  (10), μια ηχητική ειδοποίηση υποδεικνύει ότι η λειτουργία είναι ενεργή και εμφανίζεται ένα  στις οθόνες (13) και (14).

Επαναλάβετε την ανωτέρω διαδικασία για απενεργοποίηση.


● **Παύση**

Η λειτουργία Παύσης επιτρέπει τη διακοπή οποιασδήποτε [ενεργής] λειτουργίας διότι μηδενίζει την ισχύ μαγειρέματος.

Ενεργοποίηση:

- πατήστε  (10), στις οθόνες (13) και (14) εμφανίζεται το σύμβολο 

Για την απενεργοποίηση της λειτουργίας:

- πατήστε  (10), εντός των επόμενων 10 δευτερολέπτων και κυλίστε τα δάχτυλά σας προς τα δεξιά κατά μήκος της **Μπάρας επιλογής (3 - RL)**. Εάν η ενέργεια δεν πραγματοποιηθεί εντός αυτού του χρονικού ορίου η λειτουργία της παύσης παραμένει ενεργή.


Σημείωση : αυτή η ενέργεια επαναφέρει τη μονάδα στην κατάσταση όπου βρισκόταν πριν από την παύση

Σημείωση: εάν μετά από 10 λεπτά η λειτουργία Παύσης δεν απενεργοποιηθεί, η μονάδα σβήνει αυτόματα.

● **Recall [Ανάκτηση]**

Η λειτουργία Recall επιτρέπει την ανάκτηση όλων των ρυθμίσεων της μονάδας σε περίπτωση τυχαίας απενεργοποίησης.

Ενεργοποίηση:

- επανενεργοποιήστε τη μονάδα πατώντας  on/off (1) εντός 6 δευτερολέπτων από την απενεργοποίηση.

- πατήστε  (10) εντός των επόμενων 6 δευτερολέπτων.

● **Automatic Heat UP**

Η λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματη Θέρμανση] επιτρέπει την αύξηση της ισχύος στο ρυθμισμένο επίπεδο μέσα σε συντομότερο χρονικό διάστημα. Έτσι μπορείτε να επιτύχετε ένα γρηγορότερο μαγείρεμα, χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να κάψετε τα φαγητά σας, διότι η θερμοκρασία δεν ξεπερνά το ρυθμισμένο επίπεδο θερμοκρασίας. Η εν

λόγω λειτουργία είναι διαθέσιμη για τα επίπεδα ισχύος 1 - 8.

Ενεργοποίηση:

- επιλέξτε την επιθυμητή ισχύ, πατώντας παρατεταμένα επάνω στη **Μπάρα Επιλογής (3)**.

- εμφανίζεται ένα  στην οθόνη (13).

ΧΡΗΣΗ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

● **Ενεργοποίηση του συστήματος απορρόφησης:**

- Αγγίξτε το πλήκτρο  ON/OFF (1) στη μονάδα εστιών/σύστημα απορρόφησης.

Κυλίστε το δάχτυλό σας επάνω στη **Ζώνη επιλογής (6)** για να ενεργοποιήσετε το σύστημα απορρόφησης.


● **Ταχύτητα (ισχύς) απορρόφησης:**


Η μονάδα διαθέτει 8 επίπεδα ταχύτητας (ισχύος) απορρόφησης. Κυλίστε το δάχτυλό σας κατά μήκος της **Μπάρας επιλογής (6):**

προς τα δεξιά για να αυξήσετε την ταχύτητα (ισχύ) απορρόφησης (0-8),

προς τα αριστερά για να μειώσετε την ταχύτητα (ισχύ) απορρόφησης (8-0).

Απορρόφηση Power Booster

Το προϊόν διαθέτει δύο συμπληρωματικά επίπεδα ταχύτητας (ισχύος) απορρόφησης (πέρα από το επίπεδο )

- Κυλίστε τα δάχτυλά σας κατά μήκος της **Περιοχής επιλογής (3)** (πέρα από το επίπεδο ) και ενεργοποιήστε τη λειτουργία Απορρόφησης Power Booster.

το πρώτο επίπεδο booster: παραμένει ενεργό για 15 λεπτά

το δεύτερο επίπεδο booster: παραμένει ενεργό για 5 λεπτά

έπειτα η ισχύς επιστρέφει στο επίπεδο 


Σημείωση : όταν η λειτουργία Απορρόφησης Power Booster είναι ενεργή, επισημαίνεται στην οθόνη (13) της επιλεγμένης εστίας μαγειρέματος, ως εξής: Πρώτο επίπεδο


Booster . Δεύτερο επίπεδο Booster .

● **Timer [Χρονοδιακόπτης]**


Ενεργοποίηση της λειτουργίας Timer του συστήματος απορρόφησης:

- Επιλέξτε το σύστημα απορρόφησης (ταχύτητα διαφορετική από 0).


- Πατήστε  (8) για να αποκτήσετε πρόσβαση στη λειτουργία του Χρονοδιακόπτη (από οποιαδήποτε ταχύτητα)
- Ρύθμιση της διάρκειας του Χρονοδιακόπτη:

- Πατήστε τον επιλογέα  (8), για να αυξήσετε τον χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης.

• Πατήστε τον επιλογέα **— (8)**, για να μειώσετε τον χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης. Στην οθόνη **(15)** εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση,

Σημείωση: στο πλάι της οθόνης του απορροφητήρα, με τον Χρονοδιακόπτη σε χρήση, εμφανίζεται το σύμβολο  **(19)**.

Όταν ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση εκπέμπεται μια ηχητική ειδοποίηση (για 2 λεπτά ή μπορείτε να τη διακόψετε πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο της μονάδας), ενώ η οθόνη **(15)** αναβοσβήνει με το

σύμβολο 

Για την απενεργοποίηση του Χρονοδιακόπτη:

- επιλέξτε τη ζώνη απορρόφησης
- ρυθμίστε την τιμή του χρονοδιακόπτη σε Μηδέν, μέσω

— (8)

Σημείωση: Εάν στο μεσοδιάστημα δεν πατήσετε κάποιο άλλο πλήκτρο, η λειτουργία θα παραμείνει ενεργοποιημένη.

• Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση δεικτών κορεσμού φίλτρων.


Συνήθως οι δείκτες αυτοί είναι απενεργοποιημένοι (τόσο για το φίλτρο λίπους όσο και για το φίλτρο ενεργού άνθρακα)

Για να τους ενεργοποιήσετε προχωρήστε ως εξής:


- ενεργοποιήστε την επιφάνεια απορρόφησης μέσω του

ON/OFF (1),



- με το μοτέρ απορρόφησης και τις εστίες μαγειρέματος σβησμένες, πατήστε και κρατήστε πατημένη την **Περιοχή επιλογής (7)**: το LED FILTER (17) και η οθόνη του απορροφητήρα (14) ανάβουν με χαμηλή φωτεινότητα. Στην

οθόνη (14) εμφανίζεται το γράμμα , που σημαίνει ότι μπορείτε να προχωρήσετε στην ενεργοποίηση του δείκτη κορεσμού του φίλτρου λίπους.



- εάν πατήσετε δεύτερη φορά την **Περιοχή επιλογής (7)**

στην οθόνη (14) εμφανίζεται το γράμμα , που σημαίνει ότι μπορείτε να ενεργοποιήσετε το φίλτρο ενεργού άνθρακα κατά των οσμών.

- Αφού επιλέξετε ποιο φίλτρο θα ενεργοποιήσετε: Πατήστε την **Περιοχή επιλογής (6)** και το LED FILTER (17) μαζί με


το LED στην οθόνη (14)  ή  φωτίζονται με υψηλή φωτεινότητα, ενώ έπειτα από 10 δευτερόλεπτα σβήνει, υποδεικνύοντας ότι η ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ πραγματοποιήθηκε.

Για να τα απενεργοποιήσετε επαναλάβετε την ενέργεια που περιγράφεται παραπάνω για την ενεργοποίηση. Το

LED FILTER (17) και το LED στην οθόνη (14)  ή  φωτίζονται και πάλι με χαμηλή φωτεινότητα, ενώ έπειτα από 10 δευτερόλεπτα σβήνει, υποδεικνύοντας ότι η ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ πραγματοποιήθηκε.

• Δείκτης κορεσμού φίλτρων

Ο απορροφητήρας υποδεικνύει πότε πρέπει να πραγματοποιήσετε τη συντήρηση των φίλτρων:

Φίλτρο λίπους το LED FILTER (17) ανάβει. Στην οθόνη (14) εμφανίζεται το σύμβολο  (για 10 δευτερόλεπτα από την ενεργοποίηση)

Φίλτρο ενεργού άνθρακα κατά των οσμών το LED FILTER (17) αναβοσβήνει. Στην οθόνη (14) εμφανίζεται το


σύμβολο  (για 10 δευτερόλεπτα από την ενεργοποίηση)

• Αυτόματη λειτουργία

Ο απορροφητήρας θα ενεργοποιηθεί στην καταλληλότερη ταχύτητα, προσαρμόζοντας την ικανότητα απορρόφησης στο μέγιστο επίπεδο μαγειρέματος, το οποίο χρησιμοποιείται στις εστίες. Όταν η μονάδα των εστιών μαγειρέματος σβήσει, ο απορροφητήρας προσαρμόζει την ταχύτητα απορρόφησης, μειώνοντάς την σταδιακά, προκειμένου να εξαφανιστούν οι ατμοί και οι οσμές που απομένουν.

Για να ενεργοποιήσετε την εν λόγω λειτουργία:

Πατήστε στιγμιαία την **Περιοχή επιλογής (7)** το LED

 (18) ανάβει υποδεικνύοντας ότι ο απορροφητήρας βρίσκεται στον συγκεκριμένο τρόπο λειτουργίας.



• Αυτόματη λειτουργία του απορροφητήρα με SNAP®

Για τη σύνδεση μεταξύ απορροφητήρα και SNAP®, συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο που παρέχεται με το SNAP® ή επισκεφθείτε τον ιστότοπο www.elica.com.











Σημείωση: Το SNAP® είναι μια βοηθητική μονάδα απορρόφησης που μπορεί και λειτουργεί μαζί με τον απορροφητήρα.

Για να ενεργοποιήσετε την εν λόγω λειτουργία:

Πατήστε στιγμιαία την **Περιοχή επιλογής (7)** το LED


 (18) και το LED  (22) ανάβουν υποδεικνύοντας ότι ο απορροφητήρας βρίσκεται στον συγκεκριμένο τρόπο λειτουργίας.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ ΙΣΧΥΟΣ

Επίπεδο ισχύος		Τρόπος μαγειρέματος	Χρήση (βάσει της εμπειρίας και του τρόπου μαγειρέματος)
Μεγ. ισχύος		Γρήγορο ζέσταμα	Αύξηση σε σύντομο χρονικό διάστημα της θερμοκρασίας του φαγητού για γρήγορο βράσιμο νερού ή γρήγορο ζέσταμα υγρών
		Τηγάνισμα - βράσιμο	Ρόδισμα, έναρξη του μαγειρέματος, τηγάνισμα κατεψυγμένων προϊόντων, γρήγορο βράσιμο
Υψηλή ισχύος		Ρόδισμα - σοτάρισμα - βράσιμο - ψήσιμο	σοτάρισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για σύντομο διάστημα 5-10 λεπτών)
		Ρόδισμα - μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - σοτάρισμα - ψήσιμο	σοτάρισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), προθέρμανση σκευών
Μέτρια ισχύος		Μαγείρεμα - σιγοβράσιμο -σοτάρισμα - ψήσιμο	σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα (για μεγάλο διάστημα), ανακάτεμα ζυμαρικών
		Μαγείρεμα - αργό βράσιμο - δέσιμο - ανακάτεμα	μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών
		Μαγείρεμα - αργό βράσιμο - δέσιμο - ανακάτεμα	Μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (με όγκο μικρότερο του ενός λίτρου: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα)
Χαμηλή ισχύος		Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας ζεστών φαγητών - ανακάτεμα	Λιώσιμο βουτύρου, λιώσιμο σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρού μεγέθους
		Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας ζεστών φαγητών - ανακάτεμα	διατήρηση της θερμοκρασίας μικρών μερίδων φαγητού που μόλις μαγειρέψατε ή διατήρηση της θερμοκρασίας σκευών σερβιρίσματος και ανακάτεμα ριζότο
ΑΠΕΝΕΡΓΟ ΠΟΙΗΣΗ		Επιφάνεια στήριξης	Η μονάδα εστιών βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής ή είναι απενεργοποιημένη (μπορεί να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του μαγειρέματος που υποδεικνύεται από την ένδειξη H-L-O)

4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Προσοχή! Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και ότι η ένδειξη παρουσίας θερμότητας έχει σβήσει.

 Για τη συντήρηση του προϊόντος δείτε τις εικόνες που ακολουθούν μετά την εγκατάσταση και που επισημαίνονται με αυτό το σύμβολο.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

• Καθαρισμός των επαγωγικών εστιών

Η επιφάνεια μαγειρέματος πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Σημαντικό:

• Μη χρησιμοποιείτε λιαντικά σφουγγάρια καθαρισμού ή σύρματα. Η χρήση τους, με τον καιρό, μπορεί να καταστρέψει το τζάμι.

• Μη χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά που προκαλούν ερεθισμούς, όπως σπρέι φούρνου ή προϊόντα αφαίρεσης λεκέδων.

• ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΤΜΟΚΑΘΑΡΙΣΤΕΣ!!

Αφήστε την εστία να κρυώσει [μετά από κάθε χρήση] κι εν συνεχεία καθαρίστε την, αφαιρώντας υπολείμματα τροφής ή άλλους λεκέδες. Η ζάχαρη και γενικότερα τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σακχάρων θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα διότι μπορεί να καταστρέφουν την εστία μαγειρέματος. Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορεί να χαράξουν τη γυάλινη επιφάνεια [της συσκευής]. Για τον καθαρισμό της επιφάνειας των εστιών χρησιμοποιήστε μαλακό πανί, απορροφητικό χαρτί κουζίνας ή ειδικά καθαριστικά (ακολουθήστε τις οδηγίες του Κατασκευαστή).

• Καθαρισμός της λεκάνης συλλογής υγρών :

Σε περίπτωση που χυθεί υγρό από τις καταρρόλες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη βαλβίδα εκκένωσης, η

οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος του προϊόντος, προκειμένου να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα εξασφαλιζοντας μέγιστη ασφάλεια υγιεινής.

Για έναν πιο ολοκληρωμένο και εις βάθος καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε εντελώς την κάτω λεκάνη.

✂E Καθαρισμός της μεταλλικής γρίλιας:

Η γρίλια πρέπει να πλένεται στο χέρι με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό και να στεγνώνει καλά ώστε να αποφεύγονται φαινόμενα οξειδωσης.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

• Καθαρισμός του απορροφητήρα :

Για τον καθαρισμό [του απορροφητήρα] χρησιμοποιείτε **ΑΠΟΚΑΙΣΤΙΚΑ** ένα βρεγμένο πανί με ουδέτερο υγρό σαπουνί.

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΡΓΑΛΕΙΑ Ή ΑΛΛΟΥ ΕΙΔΟΥΣ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ [ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ]!

Αποφύγετε τη χρήση προϊόντων που περιέχουν λειαντικές [ουσίες] **ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑ!**

✂A Συντήρηση Φίλτρων λίπους:

Κατακρατά τα σωματίδια λίπους που προέρχονται από το μαγείρεμα.

Το [φίλτρο] θα πρέπει να καθαρίζεται μία φορά τον μήνα (ή κάθε φορά που ο δείκτης κορεσμού των φίλτρων υποδεικνύει κάτι τέτοιο), με ήπια απορρυπαντικά, στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων, σε χαμηλές θερμοκρασίες και στον σύντομο κύκλο πλύσης. Το μεταλλικό φίλτρο [κατακράτησης λιπαρών ουσιών] στην περίπτωση που μπει στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να ξεβάψει. Παρ' όλα αυτά τα χαρακτηριστικά φιλτραρίσματος του παραμένου αναλλοίωτα.

• ✂B Συντήρηση Φίλτρου ενεργού άνθρακα – Κεραμικά (Μόνο για Έκδοση Φιλτραρίσματος):




Κατακρατά τις δυσάρεστες οσμές που οφείλονται στο μαγείρεμα. Το προϊόν διαθέτει ένα σετ φίλτρων οσμών.

Ο κορεσμός των φίλτρων οσμών επέρχεται μετά από γενικά παρατεταμένη χρήση ανάλογα με τον τύπο της κουζίνας και τη συχνότητα καθαρισμού του φίλτρου λιπαρών ουσιών. Τα φίλτρα οσμών μπορούν να αποκατασταθούν θερμικά κάθε 2/3 του μήνα σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 45 λεπτά. Η σωστή αποκατάσταση εξασφαλίζει συνεχές αποτελεσματικό φιλτράρισμα για 5 χρόνια.

Προσοχή! Μην τοποθετείτε τα φίλτρα στο κάτω μέρος του φούρνου, αλλά βάλτε τα μέσα σε ένα ταψί και τοποθετήστε το σε ενδιάμεσο ύψος.

5. ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗΣ ΒΛΑΒΩΝ

Κωδικός αναφοράς	Περιγραφή	Πιθανές αιτίες	Λύση
	Ο πίνακας χειρισμού απενεργοποιείται λόγω υπερβολικά υψηλής θερμοκρασίας	Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά μέρη	Πριν επαναχρησιμοποιήσετε την εστία [μαγειρέματος], περιμένετε να κρυώσει
 + ηχητική ειδοποίηση 	Ανιχνεύεται συνεχής (διαρκής) ενεργοποίηση του κουμπιού. Η διεπαφή απενεργοποιείται μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Νερό, κατασάρολες ή εργαλεία κουζίνας επάνω στη διεπαφή χρήστη.	Καθαρίστε την επιφάνεια, αφαιρέστε τυχόν αντικείμενα επάνω από τη μονάδα των εστιών.
Για όλες τις υπόλοιπες σημάνσεις σφάλματος	Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών και κοινοποιήστε τον κωδικό σφάλματος		

ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ

Πριν επικοινωνήσετε με την Τεχνική Υποστήριξη

1. Βεβαιωθείτε ότι δεν μπορείτε να λύσετε από μόνοι σας το πρόβλημα σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας «Εντοπισμός βλαβών».


2. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε εκ νέου τη συσκευή για να βεβαιωθείτε ότι το πρόβλημα έχει λυθεί.

Στην περίπτωση που η βλάβη παραμένει -μετά τη διενέργεια των παραπάνω ελέγχων- επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης.

Följ noga instruktionerna i denna handbok. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för eventuella funktionsfel, skador eller bränder som uppstår på apparaten på grund av att instruktionerna i denna handbok inte har respekterats. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk för tillagning av livsmedel och utsugning av rök från själva tillagningen. Andra typer av användning är inte tillåtet (t.ex. rumsuppvärmning). Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för olämplig användning eller felaktiga inställningar av reglagen.

Apparatens utseende kan skilja sig från illustrationen i ritningarna i denna handbok men alla anvisningar för användning, underhåll och installation förblir desamma.

- Läs igenom instruktionerna noggrant: dessa tillhandahåller viktig information beträffande installation, användning och säkerhet.
- Utför inte elektriska ändringar på apparaten.
- Innan installation av apparaten påbörjas, kontrollera att inga skador har uppstått på komponenterna. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.
- Kontrollera att apparaten är intakt innan du går vidare med installationen. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.

: detaljer som är markerade med denna symbol kan köpas separat hos specialiserade återförsäljare.

*: detaljer som är markerade med denna symbol är valfria tillbehör som endast levereras på vissa modeller och kan köpas på webbsidorna www.elica.com och www.shop.elica.com.

1. SÄKERHET OCH FÖRORDNINGAR

ALLMÄN SÄKERHET

Varning! Följ instruktionerna nedan noga: ● Produkten måste vara bortkopplad från elnätet innan några installationsåtgärder utförs. ● Installation och underhåll ska utföras av en behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparationer och byten av delar på apparaten som inte är särskilt angivna i handboken är inte tillåtna. ● Jordanslutning av produkten är obligatorisk enligt lag. ● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade produkten till elnätet när den är inbyggd i köksmöbelen. ● I syfte att utföra en korrekt anslutning i enlighet med gällande säkerhetsstandarder skall en godkänd enpolig strömbrytare installeras, enligt gällande installationsföreskrifter, som garanterar en total fränkoppling från elnätet enligt överspänningskategori III. ● Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar. ● Efter avslutad installation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren.

- Produkten och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmeelementen. ● Kontrollera att barn inte leker med apparaten. Barn ska vistas på säkert avstånd från apparaten och hållas under uppsikt eftersom vissa delar blir mycket heta i samband med användningen. ● Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implanterat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med produkten innan induktionshällen används. ● Undvik att vidröra produktens värmeelement under och efter användningen. ● Undvik kontakt med trasor eller annat brandfarligt material tills apparatens alla komponenter har svalnat, risk för eldsvåda. ● Placera inte brandfarligt material på produkten eller i närheten av denna. ● Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld. Matlagning med livsmedel som innehåller mycket fett och olja ska ske under uppsikt. ● Om en spricka uppstått på ytan ska produkten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar. ● Produkten är inte avsedd att kontrolleras med en utvändigtimer eller en extra fristående fjärrkontroll. ● Matlagning utan uppsikt med olja eller fett på spishällen kan medföra risker och orsaka bränder. ● Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt. ● Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Stäng istället av produkten och kväv eldslågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. ● Brandfara: spishällen ska inte användas som avställningsyta. ● Använd inte ångregörare, risk för elektriska stötar. ● Placera aldrig metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli mycket heta. ● Innan apparaten ansluts till elnätet: kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på produkten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är lämplig. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

Viktigt: ● Efter användning ska spishällen stängas av med hjälp av kontrollpanelen, vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt. ● Undvik att vätskor kokar över, sänk därför värmen för att koka och värma vätskor. ● Lämnar inte värmeelementen påslagna med tomma kastruller och stekpannor, eller utan kokkärl. ● Stäng av kokzonen när matlagningen har avslutats. ● Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagningen och ställ aldrig produkter som har förpackats med aluminium direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka permanenta skador på produkten. ● Värm aldrig konserverburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera! Denna varning gäller alla typer av spishällar. ● En hög effekt som till exempel Booster-funktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel frityrolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att föredra vid denna typ av matlagning. ● Kokkärlet måste placeras direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter föras in mellan kokkärlet och spishällen. ● Vid mycket höga temperaturer minskar produkten automatiskt effektiviteten på kokzonerna. ● Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten fränkopplas nätförsörjningen genom att kontakten dras ur eller

huvudströmbrytaren kopplas från i bostaden. ● Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment. ● Produkten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om produkten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av produkten samt att användaren är medveten om de risker som den medför. ● Barn måste kontrolleras så att de inte leker med produkten. ● Rengöring och underhåll får utföras av barn endast om de är under uppsikt. ● Lokalen måste ha tillräcklig ventilation, när den används samtidigt med andra apparater med förbränning av gas eller andra bränslen. ● Apparaten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), iaktta i alla händelser vad som uttryckligen anges i underhållsinstruktionerna. ● Underlåtenhet att följa bestämmelser om rengöring av produkten och utbyte och rengöring av filtren medför brandrisk. ● Flambering är strängt förbjuden. ● Användningen av öppen låga är skadlig för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas. ● Fritering ska göras under kontrollerade former för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld. ● Varning! När spishällen är på, kan åtkomliga delar på apparaten bli varma. ● Varning! Anslut inte produkten till elnätet förrän installationen är helt klar. ● Vad gäller de tekniska åtgärder och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iaktas. ● Frånluft får inte avledas i ett rör som används för avledning av rökgaser som produceras av apparater med gasförbränning eller andra bränslen. ● Använd aldrig produkten utan korrekt monterat galler! ● Använd endast de fästsruvar som medföljer produkten för installationen, eller köp lämpliga skruvar om de inte medföljer apparaten. Använd skruvar av korrekt längd som identifieras i Installationshandboken. ● När denna apparat och andra apparater som matas med icke elektrisk energi, fungerar samtidigt, får det negativa trycket i lokalen inte överskrida 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följas med produkten.

SÄKERHET FÖR ELANSLUTNING

● Koppla ur produkten från elnätet. ● Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet. ● Tillverkaren fransäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål om föreskrifterna i detta kapitel inte iaktas. ● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan. ● Kontrollera att den spänning som anges på märkplåten, som är placerad på produktens undersida, överensstämmer med elnätets spänning i hemmet. ● Använd inte förlängningskablar. ● Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar. ● Om produkten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med ett tvärsnitt på minst 2,5 mm² för en effekt på upp till

7 200 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm² behövs vid högre effekt. ● Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C. ● Produkten kommer att vara permanent ansluten till elnätet, därför ska anslutningen med elnätet utföras med en godkänd flerpolig strömbrytare som garanterar en total fränkoppling från nätet i händelse av överspänning enligt klass III. Strömbrytaren ska vara lättillgänglig efter avslutad installation.

● **Varning!** Utbyte av anslutningskabeln måste utföras av vår auktoriserade tekniska support eller av någon med liknande behörighet.

● **Varning!** Kontrollera innan fläktens krets ansluts med nätspänningen att den fungerar korrekt och att elkabeln är korrekt monterad.

POWER LIMITATION: produkten är utrustad med funktionen Power Limitation (effektbegränsning), vilket gör det möjligt att ställa in en gräns för maximal strömuttagning (kw).

Inställningen ska göras vid anslutningen av produkten till nätförsörjningen (senast 2 minuter därefter). Dimensionera skyddet till elsystemet beroende på den valda nivån för effektbegränsning. För inställningskskvensen av Power Limitation (effektbegränsning), se avsnittet Funktion i denna handbok.

WINDOWS-KIT: Produkten är avsedd att användas i kombination med ett Window Sensor-KIT (levereras inte från tillverkaren). När detta Window Sensor-kit har installerats (endast vid användning i läget FRÄNLUFT), så slutar frånluften att fungera varje gång fönstret i rummet där KITET appliceras, är stängt. Elanslutningen av KIT:et till apparaten ska utföras av kompetent och specialiserad personal. Detta KIT ska vara certifierat separat i enlighet med säkerhetsbestämmelserna för komponenten och dess användning med apparaten. Installationen ska göras i överensstämmelse med gällande förordningar för bostadsinstallationer.

VARNING: kabelläggnngen av detta KIT som ska anslutas till produkten ska utgöra del av en certifierad krets med mycket låg säker spänning (SELV). Tillverkaren av denna apparat fransäger sig allt ansvar för eventuella olägenheter, skador, bränder orsakade av fel och/eller problem med funktionsfel och/eller felaktig installation av detta KIT.

INSTALLATIONSSÄKERHET

● Såväl den elektriska som den mekaniska installationen måste utföras av behörig personal.

● **Innan installationen påbörjas:** Efter att du har packat upp produkten, kontrollera att den inte har skadats under transporten och kontakta vid problem återförsäljaren eller Kundtjänst innan du fortsätter med installationen. Kontrollera att den inköpta produkten har rätt mått för den valda installationsplatsen. Kontrollera om det finns tillbehör (som påsar med skruvar, garantier o.s.v.) som på grund av transporten placeras inne i förpackningen. Ta i så fall ut och förvara dem på ett säkert ställe. Kontrollera dessutom att det finns ett eluttag i närheten av installationsplatsen.

● Förberedelse av köksmöblen för inbyggnad:

• Produkten får inte installeras ovanpå kylanordningar, diskmaskiner, kaminer, ugnar, tvättmaskiner eller torktumlare. Utför all sågning av möbelen innan spishällen förs in och avlägsna noggrant sågspån och rester efter sågningen.

• Produkten har utformats för att byggas in i en bänkskiva med en tjocklek på 2–6 cm vid installationen TOP; 2,5–6 cm vid installationen FLUSH.

Det minsta avståndet mellan spishällen och väggen måste vara minst 5 cm frontalt, minst 4 cm på sidorna och minst 50 cm i förhållande till de övre väggskåpen.

OBS = De avstånd som rekommenderas är ungefärliga: vid utformning av utrymmena måste man följa anvisningarna från kökets tillverkare.

• vi rekommenderar att du för att optimera installationen av filtret skapar en öppning i sockeln, där du för in ett galler som kan köpas i handeln.

• **Viktigt:** använd ett (S), temperaturbeständigt enkomponentstätningsmedel, upp till 250°. Innan installationen ska de bänkytor som ska limmas rengöras noggrant för att ta bort alla ämnen som skulle kunna motverka ett bra fäste (t.ex.: avstrykningsmedel, konserveringsmedel, fetter, olja, damm, rester av äldre tätningsbeläggningar osv.). Limmet ska fördelas enhetligt över hela ramens omkrets. Efter limningen ska du låta det torka i ungefär 24 timmar.

• **Varning!** Det kan uppstå elektriska risker om skruvar och fixeringsanordningar inte installeras enligt dessa instruktioner.

• **Obs.:** för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att rören tejpas med en tejp som har följande egenskaper: mjuk, elastisk PVC-film med ett akrylbaserat bindemedel, som uppfyller standarden IEC 60454; flamskyddsmedel; är mycket slitligt; tål temperaturväxlingar, kan användas vid låga temperaturer.

BORTSKAFFNING VID LIVSCYKELNS SLUT



Denna apparat är märkt i överensstämmelse med Europadirektivet 2012/19/EG - UK SI 2013 Nr.3113, Avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Se till att denna produkt bortskaffas på rätt sätt. Användaren bidrar till att förhindra potentiella negativa effekter för miljö och hälsa. Symbolen på produkten, eller i medföljande dokumentation, visar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på lämpligt uppsamlingscenter för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska bortskaffas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återanvändning och återvinning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens hanteringstjänst för hushållsavfall eller butiken där produkten inhandlades.

FÖRORDNINGAR

Utrustning som har utformats, testats och konstruerats i enlighet med standarderna för:

• Säkerhet: SS-EN 60335-1, SS-EN 60335-2-6, SS-EN

60335-2-31, SS-EN 62233. • Prestanda: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

ANVÄNDNINGSFÖRSLAG

Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökonsekvenserna: När du börjar laga mat ska apparaten slås på och ställas på minimihastigheten. Lämna den dessutom på i ett par minuter efter att matlagningen har avslutats. Öka endast hastigheten i händelse av stora mängder rök och ånga, och använd endast boosterfunktionen i extrema fall. För att hålla luktreduktionssystemet effektivt ska kolfiltret/ kolfiltren bytas ut när så är nödvändigt. För att fettfiltret ska fungera effektivt ska det rengöras, om nödvändigt. För att optimera och reducera bullret till ett minimum, ska kanaliseringssystemets maximala diameter som indikeras i denna handbok användas.

2. ANVÄNDNING

ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

Induktionshällens system grundar sig på det fysiska fenomenet med magnetisk induktion. Det här systemets grundläggande egenskap är att det överför energin från generatoren direkt till kastrullen.

Fördelar: Jämfört med en elektrisk spishäll är Induktionshällen: **Säkrare:** lägre temperatur på glasytan. **Snabbare:** kortare tider för uppvärmning av mat. **Exaktare:** hällen reagerar omedelbart på dina kommandon. **Effektivare:** 90 % av den upptagna energin förvandlas till värme. När kastrullen tas av hällen, bryts dessutom värmeöverföringen omedelbart vilket eliminerar onödig värmedispersion.

ANVÄNDNING AV KOKKÄRL

• **Kokkärl**



Använd endast kastruller som är märkta med denna symbol.

Viktigt:

för att undvika bestående skador på hällens yta ska följande kokkärl inte användas:

- kärl med botten som inte är helt plan;
- metallkärl med emaljboten;
- kärl med skrovlig botten, för att undvika att repa hällens yta;
- ställ aldrig kastruller eller stekpannor som är varma på ytan på hällens kontrollpanel.
- Inte alla kastruller som är lämpliga för induktionshällar arbetar på ett effektivt sätt på grund av att bottnarna delvis utgörs av ferromagnetiskt material!! Vid inköp av kastruller eller stekpannor, kontrollera att:
- botten är helt av ferromagnetiskt material. I annat fall

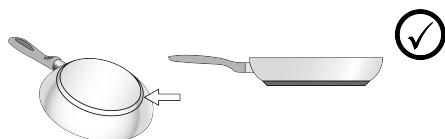
sänks både effektiviteten för värmeöverföringen och dess enhetlighet, med temperaturer på stekpannans/kastrullens yta som inte är lämpliga för kokning.



• Botten inte innehåller aluminium: kärlet värms inte och kanske inte igenkänns av induktorer.



• Bottnar som inte är plana eller har skrovlig yta.
• Kontaktytan mellan induktor och kärl minskar och sänker dess effektivitet och försämrar matlagningssupplevelsen.



● Befintliga kokkärl

Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kokkärl som inte är magnetiska är inte lämpliga för denna typ av matlagning. Även i detta fall gäller anvisningarna i föregående avsnitt.

● Lämplig bottendiameter

VIKTIGT: om kokkärlen inte har korrekta diametrar aktiveras inte kokzonen. För att se den minimala diametern på kokkärlet som ska användas på varje kokzon, se den illustrerade delen i manualen.

● Energibesparing

Använd grytor och kokkärl som har en bottendiameter som är lika stor som kokzonen. Använd endast grytor och kokkärl med en flat botten. Använd om möjligt lock på kokkärlen under matlagningen. Koka grönsaker, potatis o.s.v. med en liten mängd vatten för att sänka tillagningstiden. Energiförbrukningen och tillagningstiden sänks ytterligare vid användning av tryckkokare. Placera grytan mitt på kokzonen som markerats på spishällen.

ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

Frånluftssystemet kan användas i frånluftsversion med extern avledning eller filtrering med inre återcirkulation.

Läs webbsidorna www.elica.com och www.shop.elica.com för att kontrollera hela serien med tillgängliga kit, för att kunna utföra olika installationer, både med filtrering och frånluft.

● Frånluftsversion:

Ångan töms ut utåt genom en rad rörledningar (inköps separat). Anslut produkten till utloppsrör och -öppningar i väggen med en likvärdig diameter som luftutloppet (fkopplingsfläns). För mer information om rör och deras dimension se sidan för tillbehör i installationsbroschyren - Frånluftsversion. Användning av utloppsrör och luftöppningar i väggen med en mindre diameter leder till en minskad frånluftskapacitet och en drastisk ökning av buller. Vi fransäger oss allt ansvar vad beträffar detta.

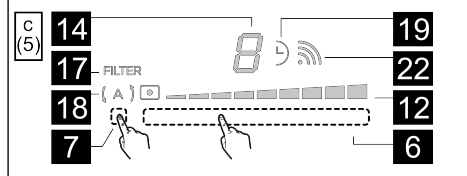
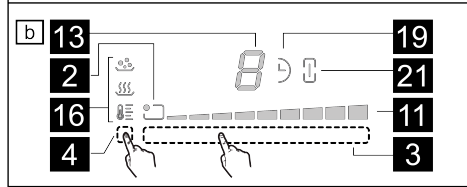
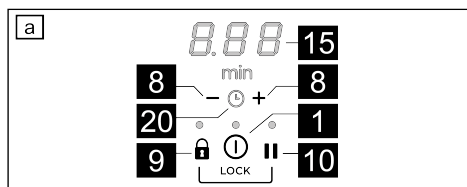
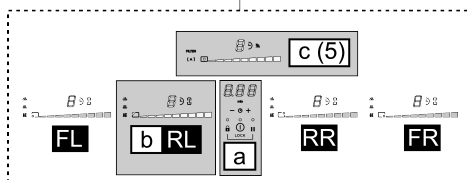
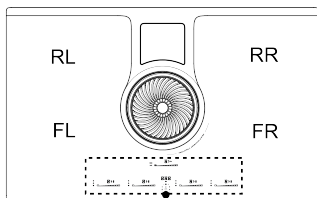
För att få största sugeffekt: • Vi rekommenderar en maximal sträcka med rörledningar på 7 linjära metrar. • Vi rekommenderar att man på totalt 7 meter använder max två kurvor på 90° • Undvik rörsektioner med drastiska förändringar, och prioritera alltid sektioner med Ø 150 mm (eller rektangulär på 222 x 89 mm).

● Filtrande version:

Frånluften kommer att filtreras via särskilda fett- och luktfiler innan den återleds in i rummet. Produkten levereras med alla nödvändiga delar för en standardinstallation med luftavledning i den främre delen av möbelsockeln. Produkten är utrustad med ett set luktfiler. För ytterligare information, se sidan om den filtrerande versionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok.

3. FUNKTION

KONTROLLPANEL



K.	Funktion
1	PÅ/AV för spishäll/frånluftsfläkt på spishäll
2	Lägesindikator kokzon
3	Val av kokzoner Ökning/minskning av effektnivå
4	Aktivering av Temperaturhanterare
5	Knappar frånluftsfläkt
6	Val av frånluftsfläkt Ökning/Minskning av frånluftshastighet (effekt)
7	Aktivering av automatiska funktioner

	Återställning av filtermättnad
8	Aktivering av timer Ökning/Minskning tid, Timer
9	Knapplös
9+10	Barnlås
10	Paus/Recall

LED	Funktion
11	Visualisering av effektnivå
12	Visualisering av frånluftshastighet (effekt)
13	Display kokzon
14	Display frånluftsfläkt
15	Display Timer
16	Visning av Temperaturhanterare
17	Indikator för filterservice
18	Indikator för automatisk frånluftsfunktion
19	Indikator för aktiverad timer
20	Indikator för aktiverad äggtimer
21	Indikatorlampa för Bridge-funktion aktiverad
22	Indikator för funktion med SNAP

DETTA BÖR DU VETA INNAN DU BÖRJAR


Spishällens samtliga funktioner har designats i enlighet med mycket stränga säkerhetsnormer. Därför:

- **Vissa funktioner aktiveras inte, eller inaktiveras automatiskt när kokzonerna saknar kokkärl eller när dessa är felplacerade.**

- I andra fall inaktiveras de aktiverade funktionerna automatiskt efter några sekunder när den valda funktionen kräver en ytterligare inställning som uteblivit (t.ex.: "Slå på spishällen" utan "Val av kokzon" och "Arbetstemperatur", eller "Låsfunktion" eller "Timer").

Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

Warning! I det fall (till exempel) spishällen används under en lång tidsperiod kan avstängningen av kokzonen fördröjas på grund av restvärmen. På kokzonernas display

visas symbolen  som indikerar att avsvältningsfasen pågår. Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

KOKZONERNAS DISPLAY

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

Funktion	Värde
Kokzonen är påslagen	0
Effektnivå	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)	H
Pot Detector (Kokkärlsdetektor)	U
Funktionen Bridge Zone är aktiv	∩
Funktionen Temperature Manager (Temperaturhantering) är aktiv	U
Barnlåsfunktionen är aktiverad	L
Pausfunktion	
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)	A

HÄLLENS FUNKTIONER

• Safe Activation (Aktivering av säkerhetsavstängning)

Produkten aktiveras endast om det finns kokkärl på kokzonerna: uppvärmningsprocessen aktiveras inte eller avbryts om det inte finns några kastruller eller om de tas bort från hällen.

• Pot Detector (Kokkärlsdetektor)

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

• Safety Shut Down (Säkerhetsavstängning)

Av säkerhetsskäl har varje kokzon en maximal funktionstid som beror på den inställda effektnivån.

• Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)

Om en eller flera av kokzonerna stängs av, signaleras kvarvarande restvärme med en lampa för motsvarande område på displayen, genom symbolen **H**.

ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

Obs: För att aktivera eventuell funktion ska den önskade zonen först aktiveras

• Påslagning

Tryck (vidrör) **ON/OFF(1)** på spishällen/frånluftsfläkten. Kontrollampen tänds för att indikera att spishällen/frånluftsfläkten är klar att användas.

Tryck igen för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

• Val av kokzoner

Vidrör **urvalsältet (3)** som motsvarar önskad kokzon 

FL;  RL;  RR;  FR;

• 9 Power Level

Hällen är försedd med 9 effektnivåer. Dra med fingrarna längs **Urvalsältet (3)**:

åt höger för att öka effektnivån;

åt vänster för att minska effektnivån.



• Power Booster (effektbooster)

Produkten är utrustad med en ytterligare effektnivå (utöver nivån **9**), vilken förblir aktiv i 10 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.


Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver nivå **9**) och aktivera Power Booster (Effektbooster)

Effektboosterns nivå indikeras på displayen för den valda zonen med symbolen **P**

• Bridge-zoner (parallellkoppling)


Den här funktionen gör det möjligt att använda kokzonen i ett kombinerat läge  FL (Master) med kokzonen 

RL (Sekundär) och kokzonen  FR ("Master") med

kokzonen  RR (Sekundär) för att skapa en enda zon med samma effektnivå (totalt 2: 1 till höger och 1 till vänster). Detta möjliggör en homogen tillagning med stora långpannor och kokkärl.

För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):

• välj samtidigt de två kokzonerna som du vill använda **FL + RL** eller **FR + RR**.

• indikatorn  **Bridge (21)** på de båda valda zonerna lyser upp och på displayen på kokzonens **RL** eller **FR** visas symbolen **∩**.

• via **Urvalsältet (3)** för kokzon (Master) blir det möjligt att ställa in Driftsnivå (effekt).

• för att inaktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling) räcker det att upprepa aktiveringsproceduren.

• Temperature Manager


Temperature Manager (temperaturhanteraren) är en funktion som tillåter att ställa in den, lämpligaste, förhandsinställda temperaturen, för att erhålla resultatet som du önskar.

Inaktivera funktionen genom att:


• Välja önskad kokzon.

• Tryck en eller flera gånger på **Urvalsältet (4)** för att välja den lämpligaste nivån bland dem som är tillgängliga:


Vid ett första tryck aktiveras nivån "Melting":

 **(16)** Identifierar en lämplig effektnivå för att smälta känsliga produkter långsamt utan att äventyra de organoleptiska egenskaperna (choklad, smör o.s.v.).


Andra trycket aktiverar nivån "Warming":

 (16) Identifierar en lämplig effektnivå som gör det möjligt att hålla dina maträtters temperatur på en skonsam nivå, utan att nå kokpunkten.

Tredje trycket aktiverar nivån "Simmer":

 (16) Identifierar en lämplig effektnivå för att låta maträtter sjuda under en längre tid. Lämplig för tillagning av tomatksåser, raguer, soppor och grönsaksoppor eftersom den bevarar tillagningen på en kontrollerad nivå (perfekt för tillagning med vattenbad). Undvik oturelig överkokning av maten eller att det bränns vid i botten vilket ofta händer under den här typen av matlagning. Använd den här funktionen efter att maträtten har kokat upp.

• Tryck in på nytt för att stänga av.

På displayen för kokzonen som fungerar med Temperaturhanteraren visas symbolen .



• Timer

Timer-funktionen är en nedräkningsanordning som går att ställa in samtidigt för varje kokzon (och för frånluftsområdet).


När den inställda tiden löpt ut stängs kokzonen (eller frånluftsområdet) av automatiskt och användaren informeras om detta med en särskild ljudsignal.


Aktivering/Justering av Timer-funktionen för spishällen:

• Välj kokzon (en annan effekt än 0)

• Tryck samtidigt in   (8) för att komma åt Timer-funktionen


• Justera Timerns tidsperiod:


tryck in väljaren  (8), för att öka tiden för automatisk avstängning

tryck in väljaren  (8), för att minska tiden för automatisk avstängning

Upprepa operationen för övriga kokzoner om så önskas.

Obs: Varje kokzon kan ha en annorlunda Timer inställd. På

displayen  (15) visas den senast valda kokzonens nedräkning i 10 sekunder, därefter kommer nedräkningen med den lägsta tiden att visas.

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal (i 2 minuter eller upphör vid intryckning av vilken som helst knapp på spishällen), medan displayen (15) blinkar, med symbolen .

Obs: på sidan för kokzonens display, med Timer i funktion,

visas symbolen  (19)

Avstängning av Timern:

• välj önskad kokzon.


• ställ in värdet för timern till , genom  (8)

Obs: funktionen förblir aktiverad om andra knappar under tiden inte trycks ned.

• Power Limitation (Strömbegränsning):

Funktionen Power Limitation tillåter inställning av produktens funktion och begränsar maximal absorption (KW).


Obs: inställningen ska ske från avstängd håll då anslutningen sker av spishällen till elnätet, eller vid återanslutning av elnätet, inom följande 2 minuter, utan att

trycka på knappen .

För att ställa in Power Limitation (effektbegränsning):

• vidrör och håll kvar knapparna  + , tills du hör en kort ljudsignal

• dra samtidigt på **urvalsfälten (3) FL** och **(3) RL**, från vänster mot höger till **urvalsfältens** slut och håll kvar tills en kort ljudsignal hörs.


• displayen Timer (15) visar symbolerna  för att ange att det är möjligt att utföra inställningen.


• displayen (13) för zon **FL** visar den aktuella inställningen:

Värde	Effekt (KW)
	7,4 kW (standardinställning)
	4,5 KW

• dra långs **urvalsfälten (3) FL** för att ändra inställningen av Power Limitation

från vänster till höger för att öka effekten i Kw; från höger till vänster för att minska effekten i Kw

• för att spara det utförda valet, trycker du på knapparna 

+ , i 1 sekund; en ljudsignal hörs som bekräftar inställningen som gjorts.

• Egg Timer


Äggtimerns funktion är en nedräkning som är oberoende av kokzonerna (och frånluftsområdet). Äggtimern aktiveras

genom att samtidigt trycka in   (8).

Obs: för justering av Äggtimern ska du följa samma procedur som för Timer.

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal (i

2 minuter eller upphör vid intryckning av  (8), medan

displayen  (15) blinkar.

Obs: när Egg Timer användes, visas symbolen  (20).

• Key Lock (Knappplås)

Knapplåset tillåter att blockera kokhällens inställningar, för att undvika ofrivilliga manipuleringar och lämna de redan inställda funktionerna aktiverade.

Aktivering:

• tryck in  (9)

• Lysdioden ovanför knappen tänds för att indikera att

aktiveringen verkställts

Upprepa proceduren för att inaktivera.

• **Child Lock**

Barnlåset gör att det går att undvika att barn oavsiktligt får åtkomst till kokzonerna och frånluftsområdet, och förhindrar aktiveringen av funktionerna.

Barnlåset kan endast aktiveras när produkten är på men med kokzonerna (och frånluftsområdet) avstängda.

Aktivering:

• tryck in och håll  (9) och  (10) intryckta samtidigt, en ljudsignal anger att funktionen är aktiverad, och sedan



visas en  på displayerna (13) och (14).

Upprepa proceduren för att inaktivera.


• **Paus**

Pausfunktionen tillåter att avbryta vilken som helst aktiverad funktion på hällen och föra effektnivån till noll.

Aktivering:

• tryck på  (10), på displayen (13) och (14) visas symbolen 

För att inaktivera funktionen:

• tryck på  (10), inom 10 sekunder. Dra åt höger med fingret längs **Urvalsfältet (3 – RL)**. Om åtgärden inte utförs inom tidsgränsen så aktiveras pausfunktionen.

Obs: denna procedur återställer spishällens tillstånd före pausen

Obs: om Pausfunktionen inte inaktiveras inom 10 minuter så stängs hällen av automatiskt.

• **Recall**

Recall-funktionen tillåter att upprepa alla de utförda inställningarna för hällen, i händelse av oavsiktlig avstängning.

Aktivering:

• sätt på spishällen på nytt  **on/off (1)** inom 6 sekunder efter avstängningen.


• tryck på  (10) inom de påföljande 6 sekunderna.

• **Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)**

Funktionen Automatic Heat UP (automatisk uppvärmning) gör det möjligt att nå den inställda effekten snabbare. Fördelen med denna funktion är en snabbare tillagning, men utan risk att bränna vid livsmedlen, eftersom temperaturen inte överskrider den inställda nivån. Denna funktion är tillgänglig för effektnivåerna 1–8.


Aktivering:

• tryck länge på **Urvalsfältet (3)**, på den önskade effekten.

• sedan visas en  på displayen (13).

ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

• **Sätta på frånluftssystemet:**

- Vidrör  **ON/OFF (1)** för spishällen/frånluftssystemet.
- Dra på **Urvalsfältet (6)** för att aktivera frånluftssystemet.


• **Frånluftens hastighet (effekt):**

Spishällen är utrustad med 8 hastighetsnivåer (effekt) för frånluftssuget. Dra med fingrarna längs **Urvalsfältet (6):**

åt höger för att öka frånluftens hastighet (effekt) (0–8);

åt vänster för att minska frånluftens hastighet (effekten) (8–0);

• **Frånluft med Power Booster**

Produkten är utrustad med två hastighetsnivåer (effekt) för extra frånluft (utöver nivå )

• Dra med fingrarna längs **Urvalsfältet (3)** (utöver nivå ) och aktivera frånluft med Power Booster.

boosterns första nivå: förblir aktiverad i 15 minuter

boosterns andra nivå: förblir aktiverad i 5 minuter

varefter effekten går tillbaka till nivå 


Obs: frånluft med aktiverad Power Booster indikeras på displayen (13) för önskad kokzon, enligt följande:

Boosterns första nivå . Boosterns andra nivå .


• **Timer**


Aktivering av Timer-funktionen för frånluftsfälten:


• Välj frånluftsfälten (med en annan hastighet än 0).

• Tryck in  (8) för att nå Timer-funktionen (från vilken hastighet som helst)

• Justera Timerns varaktighet:

• Tryck in väljaren  (8), för att öka tiden för automatisk avstängning.

• tryck in väljaren  (8), för att minska tiden för automatisk avstängning visas nedräkningen i displayen (15).

Obs: vid sidan av frånluftsfältens display, vid användning av timern, visas symbolen  (19).

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal (i 2 minuter eller upphör vid intryckning av vilken knapp som helst på spishällen), medan displayen (15) blinkar, med

symbolen 

Avstängning av Timern:

• välj frånluftszonen

• ställ in värdet för timern till Noll, genom  (8)

Obs: funktionen förblir aktiverad om andra knappar under tiden inte trycks ned.

• Aktivering/inaktivering av indikatorer för filtermättnad.

Dessa indikatorer är vanligtvis inaktiverade (både för fettfiltret och för filtret med aktivt kol)

Gör så här för att aktivera dem:

- slå på fläkten med **ON/OFF (1)**;
- när fläktmotorn och kokzonerna är avstängda trycker du och håller in **Urvalsfältet (7)**: så tänds LED-lampan **FILTER (17)** och frånluftsfläktens display **(14)** med ett

svagt ljus. På displayen **(14)** visas bokstaven **F**. Under detta förhållande är det möjligt att fortsätta med aktivering av indikatorn för mättade fettfilter.

- genom att trycka en andra gång på **Urvalsfältet (7)** visas

bokstaven **F** på displayen **(14)**. Under detta förhållande är det möjligt att aktivera luftfiltret med aktivt kol.

- Välj vilket filter som ska aktiveras: Tryck på **Urvalsfältet (6)**, så övergår LED-lampan **FILTER (17)** och LED-lampan

i displayen **(14)** **F** eller **F** till ett starkt ljus och släcks sedan efter 10 sekunder för att bekräfta **AKTIVERING**.

Repetera beskrivningen för aktivering ovan för att inaktivera dem. LED-lampan för **FILTER (17)** och LED-

lampan i displayen **(14)** **F** eller **F** återgår till att lysa svagt och sedan, efter 10 sekunder, stängs den av för att bekräfta **INAKTIVERINGEN**.

• Indikator för filtermättnad

Köksfläkten indikerar när det är nödvändigt att utföra filterunderhåll:

Fettfilter, LED-lampan **FILTER (17)** tänds. I displayen **(14)**

visas symbolen **F** (i 10 sekunder efter att den satts på)

Luftfilter med aktivt kol, LED-lampan **FILTER (17)** blinkar. I

displayen **(14)** visas symbolen **F** (i 10 sekunder efter att den satts på)

• Automatisk funktion

Köksfläkten sätts igång på den lämpligaste hastigheten, och anpassar frånluftskapaciteten till maximal tillagningsnivå som används på kokzonerna. När spishällen stängs av anpassar köksfläkten sin sughastighet och minskar den gradvis, för att eliminera kvarstående ånga och lukt.

För att aktivera denna funktion:

Tryck kort på **Området för val (7)** LED-lampan **(A) (18)** tänds för att ange att fläkten arbetar i detta läge.

• Fläktens automatiska funktion med SNAP®

För anslutningen mellan fläkten och SNAP®, konsultera manualen som medföljer SNAP® eller besök www.elica.com.

Obs: SNAP® är en extra luftrånsugsenhet, som kan fungera tillsammans med fläkten.

För att aktivera denna funktion:

Tryck kort på **Området för val (7)**, LED-lampan **(A)**

(18) och LED-lampan **(22)** tänds för att visa att fläkten arbetar i detta läge.

EFFEKTABELL

Effektnivå		Typ av matlagning	Användning (beroende på erfarenhet och tillagningsvanor)
Maxeffekt		Snabb uppvärmning	Hög snabb matens temperatur till snabb kokning i fall av vatten eller värm snabbt upp tillagningsvätskor
		Fritering – kokning	bryn, påbörja tillagning, steka frysta produkter, koka upp snabbt
Hög effekt		Bryning – stekning – kokning – grillning	stek, låt koka kraftigt, koka och grilla (för kort tid, 5-10 minuter)
		Bryning – kokning – stuvning – stekning – grillning	stek, låt koka på svag värme, koka och grilla (för medellång tid, 10-20 minuter), förvärm tillbehör
Medeleffekt		Kokning – stuvning – stekning – griljering	stuvning, försiktig kokning, kokning (under lång tid), omrörning av pasta
		Kokning - sjudning - redning - omrörning	längre kokningar (ris, såser, ugnstekar, fisk) med vätska för tillagning (t.ex: vatten, vin, buljong, mjölk), omrörning av pasta
		Kokning - sjudning - redning - omrörning	längre kokningar (mindre volym per liter: ris, såser, ugnstekar, fisk) med tillagningsvätska (t.ex.: vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt		Smältning – upptining – varmhållning – omrörning	smälta smör, försiktigt smälta choklad, och tina små produkter
		Smältning – upptining – varmhållning – omrörning	Hålla små matportioner som just tillagats varma eller hålla serveringsfat varma och röra ihop/laga risotto
OFF		Uppställningsplats	Spishällen står på Standby eller är avstängd (restvärme kan förekomma vilket indikeras med H-L-O)

4. UNDERHÅLL

Varning! Innan någon typ av rengörings- eller underhållsgrepp inleds måste du kontrollera att kokzonerna är avstängda och restvärmeindikatorn är släckt.

Se bilderna som markerats med denna symbol för information om underhåll av produkten efter installationen.

UNDERHÅLL AV SPISHÄLL

• Rengöring av induktionshällen

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

Viktigt:

- Använd inte svampar med slepeffekt eller skurbollar. De kan med tiden nöta och skada glaset.
- Använd inte irriterande kemiska rengöringsprodukter, som sprayer för ugnrensning eller fläckborttagningsmedel.
- **ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!**

Låt spishällen svalna efter varje användningstillfälle och rengör den därefter från matrester och fläckar på grund av överkok. Socker och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart. Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan. Använd en

mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishällar (följ Tillverkarens instruktioner).

• Rengöring av behållaren för vätskeuppsamling :

Vid oavsiktligt spill och för mycket vätska från kokkärlen kan du ingripa genom avtappningsventilen som sitter på produktens nedre del, för att få bort alla rester och säkerställa största hygieniska säkerhet.

För en mer genomgående rengöring går det att ta bort den nedre behållaren helt.

• Rengöring av metallgallret:

Gallret ska diskas för hand med varmt vatten och neutralt diskmedel och torkas ordentligt för att undvika oxideringsfenomenen.

ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

• Rengöring av frånluftsfläkt:

För rengöring använd **ENDAST** en duk som fuktats med mildt flytande rengöringsmedel.

ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!

Undvik användning av produkter som innehåller slipande medel. **ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!**

• ✘A Underhåll av fettfiltret:

Håller kvar fettpartiklarna från matlagningen.

Det ska rengöras en gång i månaden (eller när systemet som anger filtermättnad indikerar att det finns ett behov), med icke aggressiva rengöringsmedel, för hand eller i en diskmaskin på låg temperatur och kort diskcykel. Metallfettfiltret kan blekna vid diskning i diskmaskin men dess filtreringsegenskaper ändras inte alls.

• ✘B Underhåll av filter med aktivt kol – Keramiska (Endast för filtrerande version):

Håller kvar obehagliga lukter 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 rengörs. Luftfiltren kan regenereras på termisk väg var 2/3 månader i förvärmad ugn vid 200 °C i 45 minuter. Korrekt regenerering försäkras konstant filtreringseffektivitet i fem år.

Varning! Placera inte filtren på ugnens botten, utan lägg dem i en ugnform och placera den på mellannivå.

5. ASSISTANS

FELSÖKNINGSTABELL

Informationskod	Beskrivning	Möjliga orsaker	Lösning
	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur	De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög	Vänta tills spishällen svalnat innan den används igen
 + ljudsignal 	En kontinuerlig (permanent) aktivering av knappen detekteras. Gränssnittet stängs av efter 10 sekunder.	Vatten, kokkärl eller köksredskap på användargränssnittet.	Rengör ytan, avlägsna eventuella objekt från spishällen.
För alla andra felsignaler	Kontakta det tekniska servicekontoret och ange felkoden		

SERVICEKONTOR

Innan ni kontaktar servicekontoret

1. Kontrollera att problemet inte går att lösa med hjälp av indikationerna i "Felsökning".

2. Stäng av och slå på apparaten för att kontrollera om problemet kvarstår.

Kontakta närmaste Servicekontor om dessa kontroller inte leder till att felet åtgärdas.

Noudata tarkasti tässä ohjekirjassa annettuja ohjeita. Valmistaja ei vastaa ohjekirjassa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä laitteelle aiheutuneista haitoista, vahingoista tai tulipaloista. Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsentämiseen kotitaloudessa sekä kypsennyksestä syntyvien savujen imuun. Mikä tahansa muu käyttö (esimerkiksi huoneen lämmittäminen) on kielletty. Valmistaja ei vastaa vääristä tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Laite saattaa olla erinäinen kuin käyttöohjeen kuvissa näkyvä malli. Käytön, asennuksen ja huollon ohjeet ovat kuitenkin samat.

- Lue käyttöohjeet huolellisesti: ne sisältävät tärkeää tietoa laitteen asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.
- Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin.
- Ennen laitteen asennusta tarkista, että kaikki osat ovat ehjiä. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.
- Tarkista laitteen eheys ennen kuin asennukseen ryhdytään. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

 : osat, joissa on tämä symboli, voidaan ostaa erikseen erikoistuneista jälleenmyymälöistä.

* : osat, joissa on tämä symboli, ovat valinnaisia lisävarusteita, jotka toimitetaan vain joitakin malleja varten ja jotka voidaan ostaa sivustoilla www.elica.com ja www.shop.elica.com.

1. TURVALLISUUS JA MÄÄRÄYKSET

YLEINEN TURVALLISUUS

Varoitus! Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita: • Tuote tulee kytkeä irti sähkövirrasta ennen mitään asennustoimenpidettä. • Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään tuotteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin. • Tuote tulee maadoittaa lain mukaisesti. • Virtajohdon tulee olla riittävän pitkä, jotta kalusteeseen upotettu laite voidaan kytkeä sähkövirtaan. • Asennus on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen vain, jos järjestelmässä on määräysten mukainen moninapainen verkkokytin, jolla varmistetaan, että laite on kytketty täysin irti sähköverkosta ylijännite III-tilanteessa, asennusmääräysten mukaisesti. • Älä käytä monipistorasioita tai jatkojohtoja. • Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla. • Tuote ja sen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskemasta kuumentuneisiin osiin. • On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään tuotteella. Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä

tuotteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua rajusti käytön aikana. • Sydämentahdistimien ja aktiivisten implanttien käyttäjien on tarkistettava, että tahdistin on yhteensopiva tuotteen kanssa ennen tuotteen käyttöönottoa. • Älä koske tuotteen lämpövastuksiin käytön aikana tai sen jälkeen. • Vältä kosketusta liinoihin tai muihin syttyihin materiaaleihin, kunnes kaikki tuotteen osat ovat jäähtyneet riittävästi, tulipalon vaara. - Älä laita tulenarkoja materiaaleja tuotteen päälle tai sen läheisyyteen. • Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos ruoka sisältää paljon rasvaa tai öljyä. • Jos pinta on haljennut, sammuta tuote estääksesi sähköiskujen vaaran. • Tuote ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa. • Rasvassa tai öljyssä kypsentäminen 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. Kytke sen sijaan tuote irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla. • Tulipalovaara: älä jätä esineitä keittotasojen päälle. • Älä käytä höyrypuhdistuslaitteita, sähköiskuvaara. • Älä laita metallisia, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia keittotasolle, sillä ne saattavat ylikuumentua. • Ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon, tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee tuotteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat tuotteeseen, ja varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

Tärkeää: • Kytke keittotaso pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkivaloihin. • Vältä nesteiden ylikiehumista. Kun keitit tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä. • Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, äläkä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle. • Kun kypsennys on valmis, sammuta siihen liittyvä keittoalue. • Älä käytä kypsennyksessä koskaan alumiinifoliota äläkä aseta tasolle koskaan suoraan alumiiniin käärittyjä tuotteita. Alumiinin sulaminen vaurioittaa tuotteen 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 tuote vähentää keittoaluiden tehoa automaattisesti. • Ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä. • Kaikkien asennuksen ja huollon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkasineilla. • Tuotteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on

rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa tuotteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan tuotteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat. ● Lapsia tulee valvoa, etteivät he leikkisi tuotteella. ● Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa. ● Tilassa tulee olla riittävä tuuletus, kun tuotteen käyttöhetkellä käytetään myös muita laitteita, jotka toimivat kaasulla tai muilla polttoaineilla. ● Tuote tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSESSA), noudattamalla joka tapauksessa huolto-ohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja. ● Jos suodatinten vaihto/puhdistusta ja tuotteen puhdistusta koskevia ohjeita ei noudateta, vaarana on tulipalo. ● Ruokien liekittäminen on ehdottomasti kiellettyä. ● Avotulen käyttö on vahingollista suodattimille ja voi aiheuttaa tulipaloja. Näin ollen sen käyttöä on vältettävä joka tapauksessa. ● Friteerausta on valvottava jatkuvasti, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttyminen. ● Varoitus! Kun keittotaso on toiminnassa, laitteen kosketettavat osat voivat tulla kuumiksi. ● Varoitus! Älä liitä tuotetta sähköverkkoon ennen kuin asennus on suoritettu kokonaan. ● Mitä sovellettaviin tekniisiin turvallisuusmääräyksiin tulee, noudata paikallisten pätevien viranomaisten antamia määräyksiä. ● Imettyä ilmaa ei saa ohjata kanavaan, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden savun poistoon. ● Älä käytä tuotetta koskaan ellei riitä ole kunnolla asennettu! ● Käytä ainoastaan tuotteen mukana toimitettuja kiinnitysruuveja asennuksessa. Jos niitä ei ole toimitettu, hanki vastaavia ruuveja. Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa. ● Kun tätä tuotetta ja muuta kuin sähköenergiaa käyttäviä tuotteita käytetään samanaikaisesti, huoneessa syntyy negatiivinen paine ei saa ylittää 4 Pa:ta (4 × 10-5 bar). ● On tärkeää säilyttää tätä ohjekirjaa tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai luovutetaan uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttua, on varmistettava, että ohjekirja kulkee laitteen mukana.

TURVALLISUUS SÄHKÖLIITÄNTÄÄ VARTEN

● Kytke tuote irti sähköverkosta. ● Asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset. ● Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinkoon on syynä näiden määräysten noudattamisen laiminlyöminen. ● Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta. ● Varmista, että tuotteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä. ● Älä käytä jatkojohtoja. ● Maadoitusjärjestelmän tulee olla 2 cm pidempi kuin muut johdot. ● Mikäli tuotteen mukana ei ole toimitettu kaapelia, käytä kaapelia, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm² tehoille 7200 Watt. Tämän ylittävälle tehoille sen tulee olla vähintään 4 mm². ● Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa. ● Tuote on tarkoitettu kytkettäväksi pysyvästi sähköverkkoon. Tämän vuoksi suorita kytkentä kiinteään

verkkoon sääntömääräisen yleiskatkaisimen kautta, joka takaa täydellisen irtikytkennän ylijänniteluokassa III ja varmista, että se on helppopääsyisessä paikassa asennuksen jälkeen.

● **Varoitus!** Liitäntäjohdon saa vaihtaa ainoastaan valtuutettu tekninen huoltopalvelu tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.

● **Varoitus!** Tarkista aina, että verkkojohto on asennettu oikealla tavalla ennen kuin yhdistät laitteen sähköverkkoon, ja tarkista että se toimii oikein.

POWER LIMITATION: tuote on varustettu Power Limitation -toiminnolla, jonka avulla (kilowattien) maksimaalinen absorbointiraja voidaan asettaa

Asetus on tehtävä kun tuote kytketään sähköverkkoon tai kun sähköverkko kytketään uudelleen (2 seuraavan minuutin sisällä). Mitoita sähköjärjestelmän suojaus valitun Power Limitation -tason perusteella. Tutustu tämän ohjekirjan Toiminta-osaan Power Limitation -asetussarjaa varten.

WINDOWS-SARJA: Tuotteessa on asennusvalmius Window-anturisarjan kanssa käyttöä varten (valmistaja ei toimita sarjaa). Kun asennetaan Window-anturisarja (vain IMU-tilassa käytön tapauksessa), ilman imu lakkua aina toimimasta, kun huoneessa oleva ikkuna, johon sarja on kiinnitetty, on kiinni. Ainoastaan pätevä ja erikoistunut tekninen henkilökunta saa liittää sarjan sähköisesti laitteeseen. Sarja on tyyppihyväksyttävä erikseen komponenttiin ja tämän laitteen kanssa käyttöön liittyvien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Asennuksen on vastattava voimassa olevia kotitalousjärjestelmiä koskevia määräyksiä.

VAROITUS: tuotteeseen liitettävän sarjan johdotuksen on kuuluttava piiriin, jolla on pienenjännitesertifikaatti (SELV). Tämän laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään häiriöistä, vahingoista ja tulipaloista, joihin ovat syynä sarjan virheellinen asennus ja/tai toimintahäiriöt ja/tai viat.

ASENNUSTURVALLISUUS

● Sähkö- ja mekaanisen asennuksen saa tehdä ainoastaan asiantunteva henkilö.

● **Ennen asennuksen aloittamista:** Kun tuote on purettu, varmista, että se ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Jos ongelmia on, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai huollon asiakaspalveluun ennen asennuksen tekemistä. Tarkista, että hankitun tuotteen mitat soveltuvat valittuun asennusalueeseen. Tarkista, että pakkauksen sisällä ei ole (kuljetussyistä) lisämateriaalia (esim. ruuvipusseja, takuita jne). Jos niitä on, ne tulee poistaa ja säilyttää. Tarkista lisäksi, että asennusalueen lähellä on pistorasia

● **Uputuskalusteen valmistelu asennusta varten:**

● Tuotetta ei saa asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, liesien, uunien, pesukoneiden ja kuivainten päälle. Tee kaikki kalusteen leikkaustoimenpiteet ennen keittotason asennusta ja poista lastut tai sahanpurut huolellisesti.

● Tuote on suunniteltu upotettavaksi 2–6 cm paksuun taso-asetukseen 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.

- suodattavan mallin asennuksen optimoimiseksi suosituksena on tehdä listan aukko, johon kaupallisesti saatavilla oleva ritilä voidaan asentaa.

- **Tärkeää:** käytä yksikomponenttista liima- ja tiivistäinetta (S), joka kestää 250°:n lämpötilan; ennen asennusta liimattavat pinnat tulee puhdistaa huolellisesti ja kaikki tarttumista haittaavat aineet tulee poistaa (esim. irrotusaineet, säilytysaineet, öljy, pöly, vanhat liimajäämät tms.). Liima-aine tulee levittää tasaisesti koko kehyksen ympärillä olevalle alueelle; anna liima-aineen kuivua noin 24 tunnin ajan liimauksen jälkeen.

- **Varoitus!** Jos ruuveja ja kiinnitystarvikkeita ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti, olemassa on sähköiskun vaara.

- **Huomio:** tuotteen oikeaoppista asennusta varten suosituksena on teipata putket teipillä, jonka ominaisuudet ovat seuraavat: joustava kalvo pehmeästä PVC:stä, akryylipohjainen liima-aine, vastaa standardia DIN EN 60454; palonsuoja-aine; erinomainen vanhenemisenkestävyys, kestää lämpötilavaihteluita, voidaan käyttää alhaisessa lämpötilassa.

HÄVITTÄMINEN KÄYTTÖIÄN PÄÄTTEEKSI



Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EY mukaisesti - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Varmista, että tämä tuote hävitetään oikeaoppisesti. Käyttäjät huolehtii siitä, että ympäristölle ja terveydelle ei koidu mahdollisia seurauksia. Symboli tuotteessa tai tuotteen mukana toimitetuissa asiakirjoissa osoittaa, että tätä tuotetta ei tule käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä vaan se tulee toimittaa sopivaan keräyspisteeseen, jossa sähkö- ja elektroniikkalaitteet kierrätetään. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädöksiä. Jos tahdot lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä, ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen, josta laite on hankittu.

MÄÄRÄYKSET

Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:

- Turvallisuus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Suorituskyky: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

EHDOTUKSET KÄYTTÖÄ VARTEN

Neuvoja oikeaan käyttöön ympäristövaikutuksen vähentämiseksi: Kun aloitat ruokien kypsennyksen, käynnistä laite miniminopeudelle. Jätä se päälle vielä muutamaksi minuutiksi kypsennyksen jälkeen. Lisää nopeutta vain kun paikalla on suuri määrä savua ja höyryä: käytä booster-toimintoa vain ääritapauksissa. Vaihda tarvittaessa hiilisuodatin/suodattimet hajujen vähennyjärjestelmän tehokkuuden säilyttämiseksi. Jotta rasvasuodattimen tehokkuus säilyisi, puhdista se tarpeen vaatiessa. Tehokkuuden ja melutason vähentämiseksi käytä tässä ohjekirjassa osoitettua kanavoinnille tarkoitettua maksimaalista halkaisijaa.

2. KÄYTTÖ

KEITTOTASON KÄYTTÖ

Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmiöön. Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan.

Edu: Sähköliesiin verrattuna induktiotaso on:

Turvallisempi: lasipinnan lämpötila on alhaisempi.

Nopeampi: ruokien lämmitysajat ovat lyhyemmät.

Tarkempi: taso reagoi välittömästi annettuihin ohjauksiin.

Tehokkaampi: 90 % saadusta energiasta muuttuu lämmöksi. Lisäksi kun kattila on poistettu tasolta, lämmön siirto keskeytyy välittömästi estäen turhaa lämmönhukkaa.

KEITTOASTIOIDEN KÄYTTÖ

- **Keittoastiat**

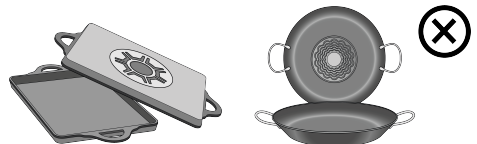


Käytä vain kattiloita, joissa on tämä symboli.

Tärkeää:

Keittotason vahingoittumisen estämiseksi älä käytä:

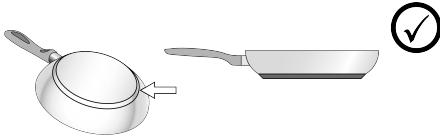
- keittoastioita, joiden pohja on epätasainen;
- metallisia keittoastioita, joiden pohja on emaloitu;
- keittoastioita, joiden pohja on naarmuuntunut, näin keittotason pinta ei naarmuunnu;
- älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.
- Kaikki induktiokäyttöön soveltuvat kattilat eivät toimi tehokkaasti, sillä niiden pohjat on valmistettu vain osittain ferromagneettisesta materiaalista! Kattiloiden tai paistinpannujen ostovaiheessa kannattaa tarkistaa, että
- Pohja on valmistettu kokonaan ferromagneettisesta materiaalista. Päinvastaisessa tapauksessa sekä lämmön välitystehokkuus että tasaisuus heikkenevät, eikä paistinpannun/kattilan pinnan lämpötila sovellu kypsennykseen



- Pohja ei sisällä alumiinia: astia ei lämpene eivätkä induktorit välttämättä tunnista sitä.



- Pohjat eivät tasaisia tai pinta naarmuuntunut.
- Vähentävät kosketuspintaa induktorin ja astian välillä, jolloin tehokkuus heikkenee ja kypsennystulos samoin.



● Entisten kattiloiden tarkistaminen

Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko keittoastiasi magnetoituva. Kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse niitä. Tässäkin tapauksessa edellisen kappaleen ohjeet pätevät.

● Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat

TÄRKEÄÄ: Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan, jos kattilat eivät ole oikean kokoisia. Jos tahdot nähdä kullakin alueella käytettävän kattilan vähimmäishalkaisijan, tutustu tämän oppaan kuvaosioon.

● Energian säästö

Käytä pannuja ja kattiloita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa. Käytä ainoastaan kattiloita ja pannuja, joiden pohja on tasainen; - Jos mahdollista, pidä kansi kattiloiden päällä kypsennyksen ajan. Kypsennä vihanneksia, perunoita jne. pienellä määrällä vettä keittoajan vähentämiseksi. Käytä painekattilaa, sillä se vähentää energian kulutusta ja kypsennysaikaa entisestään. Aseta kattila tasoon piirretyyn keittoalueen keskelle.

IMULAITTEEN KÄYTTÖ

Imujärjestelmää voidaan käyttää imevänä mallina, joka poistaa imetyn ilman ulos, tai suodattavana ilmankiertojärjestelmänä.

Tutustu sivustoihin www.elica.com ja www.shop.elica.com nähdäksesi saatavilla olevien sarjojen koko valikoiman ja voidaksesi tehdä eri asennukset: sekä suodattavan että imevän.

● Imevä malli:

Höyryt poistetaan ulos eri putkien kautta (putket on ostettava erikseen). Liitä tuote putkiin ja seinässä oleviin poistoaukkoihin, joiden halkaisija vastaa ilman ulostuloa (liitoslaippa). Jos tahdot lisätietoa putkista ja niiden mitoista, tutustu Imevän mallin asennusvihkosen lisävarustesivuun. Jos käytetään halkaisijaltaan pienempiä putkia ja seinässä olevia poistoaukkoja, imukyky heikkenee

ja melu lisääntyy huomattavasti. Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

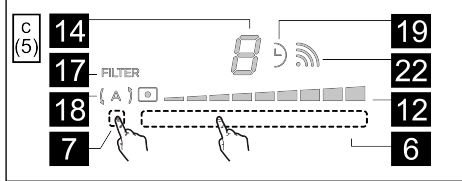
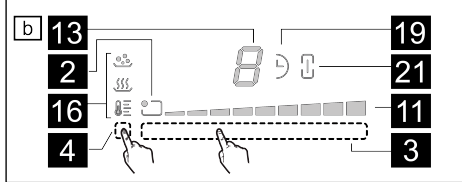
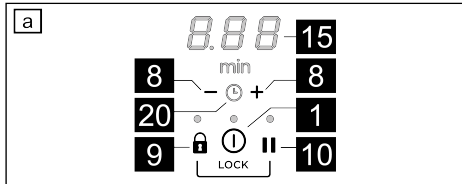
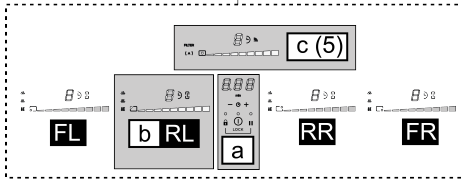
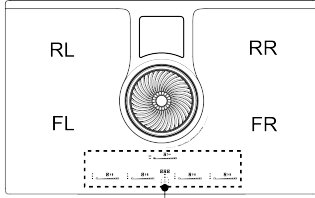
Parhaimman imutehon saavuttamiseksi: • Suosituksena on enintään 7 metriä pitkä suora putkisto. • Suosituksena on yhteensä 7 metriä pitkä suora putkisto, jossa on enintään kaksi 90°:een mutkaa • Vältä voimakkaita poikkileikkauksen muutoksia, suosi aina poikkileikkausta, joka on Ø 150 mm (tai suorakulmiota, joka on 222 x 89 mm).

● Suodattava malli:

Imetty ilma suodatetaan tarkoituksenmukaisia rasvasuodattimia ja haju-suodattimia käyttämällä ennen kuin se ohjataan takaisin huoneeseen. Tuote toimitetaan kaikilla tarvittavilla varusteilla vakioasennusta varten ilman ulostulo edessä kalusteen jalkalastassa. Tuote on varustettu haju-suodattinsarjalla. Lisätietoja varten, ks. suodattavan mallin lisävarusteita koskeva sivu (tämän ohjekirjan kuvitetussa osassa).

3. TOIMINTA

OHJAUSPANEELI



N.	Toiminto
1	Keittotason/imurin ON/OFF -näppäin
2	Keittoalueen asennon osoitin
3	Keittoalueiden valinta Power Level -lisäys/vähennys
4	Temperature Manager -toiminnon aktivointi
5	Imurin näppäimet
6	Imurin valinta Imunopeuden (tehon) lisäys/vähennys
7	Automaattisten toimintojen aktivointi

	Suodattimien kyllästymisen nollaus
8	Ajastimen kytkeminen päälle Ajastinajan lisäys/vähennys
9	Key Lock (näppäinten lukitus)
9+10	Child Lock (lapsilukko)
10	Tauko / Recall

LED	Toiminto
11	Power Level (tehotaso) -näyttö
12	Imunopeuden (tehon) näyttö
13	Keittoalueen näyttö
14	Imurin näyttö
15	Ajastimen näyttö
16	Temperature Manager -näyttö
17	Suodattimien aputoimintojen osoitin
18	Automaattisen imutoiminnan osoitin
19	Käynnissä olevan ajastimen osoitin
20	Käynnissä olevan Egg-ajastimen osoitin
21	Käynnissä olevan Bridge-toiminnon osoitin
22	SNAP-toiminnolla käytön osoitin

HYVÄ TIETÄÄ ENNEN KÄYTÖN ALOITTAMISTA


Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tiukimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Tästä johtuen:

• **Tietyt toiminnot eivät käynnisty, tai ne menevät automaattisesti pois päältä, jos liedellä ei ole kattiloita tai jos kattilat eivät ole kunnolla paikoillaan.**

• Muussa tapauksessa käynnistetyt toiminnot menevät automaattisesti pois päältä muutama sekunti sen jälkeen kun valittu toiminto olisi säädettävä uudestaan (esimerkiksi: "Keittotason kytkeminen toimintaan" jos ei ole valittu "Valitse keittoalue" ja "Käyttölämpötila" tai "Lock-toiminto" tai "Timer").










Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

Varoitus! (Esimerkiksi) pitkäaikaisen käytön jälkeen keittoalueen merkkivalo ei sammuu heti, koska alue ei ole

vielä jäähtynyt; keittoalueiden näytöllä näkyy symboli , joka ilmoittaa tästä vaiheesta. Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

KEITTOALUEEN NÄYTTÖ

keittoalueiden näytöllä näkyy seuraavat tiedot:

Toiminto	Arvo
Keittoalue toiminnassa	
Power Level (tehotaso)	
Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)	
Pot Detector (kattilan tunnistus)	
Bridge Zone -toiminto päällä	
Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä	
Child Lock (lapsilukko) -toiminto päällä	
Taukotoiminto	
Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto	

KEITTOTASON OMINAISUUDET

• Safe Activation (turvallinen aktivointi)

Tuote kytkeytyy päälle vain jos keittotasolla on kattiloita: lämmitysmenetelmä ei käynnisty tai se keskeytyy jos kattiloita ei ole paikalla tai ne poistetaan.

• Pot Detector (kattilan tunnistus)

Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

• Safety Shut Down (turvallinen sammutus)

Turvallisuussyistä jokaisella keittoalueella on maksimaalinen toiminta-aika, joka riippuu asetetusta tehotasosta.

• Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)

Kun yksi tai useampi keittoalue sammutetaan, jäljelle jäävästä lämpötilasta ilmoitetaan vastaavan keittotasolla symbolin "H" avulla.

KEITTOTASON KÄYTTÖ

Huomio: Minkä tahansa toiminnon aktivoimiseksi kytke ensiksi päälle haluamasi alue





• Käynnistys

Paina (hipaise) keittotasoa  **ON/OFF (1)** -toimintoa (1): merkivalo syttyy merkiksi siitä, että keittotaso on toimintavalmis.

Paina uudelleen sammuttamiseksi

Huomio: Tämä toiminto on ensisijainen.

• Keittoalueiden valinta


Kosketa **Valintapalkkia (3)**, joka vastaa haluamaasi keittoaluetta  **FL**;  **RL**;  **RR**;  **FR**;


• 9 Power Level (9 tehotaso)


Keittotasoon kuuluu 9 tehotasoa. Selaa sormilla **Valintapalkkia (3)**:

oikealle tehotason lisäämiseksi;
vasemmalle tehotason vähentämiseksi.

• Power Booster (tehon lisäys)




Tuote on varustettu ylimääräisellä tehotasolla (tason  lisäksi), joka jää päälle 10 minuutiksi, minkä jälkeen teho palaa aiemmin käytössä olleelle tehotasolle.


Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3)** (tason  ylitse) ja aktivoi Power Booster (tehon lisäys)

Power Booster -tehotaso näkyy valitun alueen näytöllä symbolilla "".

• Bridge Zones (Bridge-alueet)

Tämän toiminnon avulla voit työskennellä siten, että

yhdistät keittoalueen  **FL** (Master) keittoalueeseen  **RL** (toissijainen) ja keittoalueen  **FR** ("Master")

keittoalueeseen  **RR** (toissijainen) luomalla yhteisen keittoalueen samalla tehotasolla (2 yhteensä: 1 oikealla ja 1 vasemmalla). Tämän ansiosta kypsennys on tasainen, kun käytetään suurikokoisia vuokia ja kattiloita.

Bridge-toiminnon aktivoimiseksi:

• valitse samanaikaisesti kaksi keittoaluetta, joita halutaan käyttää **FL + RL** tai **FR + RR**.

• kahden valitun alueen  **Bridge (21)** -osoitin syttyy ja keittoalueen **RL** tai **FR** näyttöön ilmestyy symboli .

• keittoalueen (Master) **valinta-alueelta (3)** käyttötaso (teho) voidaan asettaa.

• Bridge-toiminnon pois päältä ottamiseksi riittää, että toistaa aktivoititoiminnon.

• Temperature Manager


Temperature Manager on toiminto, jonka avulla voidaan asettaa paras esiasetettu lämpötila, haluamasi tuloksen saamiseksi.

Toiminnon aktivoimiseksi:


• Valitse haluamasi keittoalue.

• Paina yhden tai useamman kerran **Valintavyöhykettä (4)** valitaksesi sopivimman tason seuraavista:

Ensimmäinen painallus aktivoi "Melting"-tason:

 **(16)** Määrittää sopivan tehotason herkkien tuotteiden hidasta sulatusta varten ilman, että niiden aistinvaraiset ominaisuudet heikkenevät (suklaa, voi jne.).

Toinen painallus, "Warming"-taso:

 **(16)** Määrittää soveltuvimman tehotason, jonka ansiosta ruokien lämpötilaa ylläpidetään hellävaroen ilman,

että kiehumislämpötila saavutetaan.

Kolmas painallus, "Simmer"-taso:



(16) Määrittää sopivan tehotason ruokien hiljaa ja pitkään tapahtuvaan kiehumiseen. Soveltuu tomaattikastikkeiden, jauhelihakastikkeiden, keittojen, minestrone-keittojen kypsentämiseen, sillä se pitää kypsennystason hallinnassa (soveltuu vesihautteessa kypsennyksiin). Estää ruoan epämiellyttävät läikymiset tai mahdolliset pohjaan palamiset, joita näissä valmistuksissa usein esiintyy. Käytä tätä toimintoa, kun ruoka kiehuu.

• Paina uudelleen sammuttaaksesi.

Temperature Manager -toiminnassa olevan keittoalueen näyttöön ilmestyy merkki

• **Timer (ajastin)**

Timer-toiminto on lähtölaskenta, joka on mahdollista asettaa myös samanaikaisesti jokaiselle keittoalueelle (ja imualueelle).

Asetetun ajan päättyessä keittoalue (tai imualue) sammuu automaattisesti ja käyttäjälle ilmoitetaan siitä äänimerkillä.

Timer-toiminnon kytkeminen päälle/säätö keittotasolle:

• Valitse keittoalue (teho jokin muu kuin 0)

• Paina samanaikaisesti + (8) siirtyäksesi Timer-toimintoon

• Timerin kestoajan säätö:

paina valitsinta (8) lisätäksesi automaattisen sammutuksen aikaa

paina valitsinta (8) vähentääksesi automaattisen sammutuksen aikaa

Halutessasi voit toistaa toiminnon muilla keittoalueilla.

Huomio: Jokaiselle keittoalueelle voi olla asetettuna

erilainen Timer; näytölle (15) ilmestyy 10 sekunnin ajaksi viimeksi valitun keittotason lähtölaskenta, minkä jälkeen lähtölaskenta näytetään pienemmällä ajalla.

Kun timer on päättännyt lähtölaskennan, kuuluu äänimerkki (2 minuutin ajaksi: se voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa tason näppäintä), näyttö (15) vilkkuu ja näkyy symboli .

Huomio: kun Timer on käytössä, keittoalueen näytön

sivuun ilmestyy symboli (19)

Ajastimen sammutus:

• valitse haluamasi keittoalue.

• aseta ajastimen arvoksi , seuraavalla: (8)

Huomio: toiminto jää päälle, jos sillä välin ei paineta muita näppäimiä.

• **Power Limitation (tehon vähennys):**

Power Limitation (tehon vähennys) -toiminnolla voidaan asettaa tuotteen toiminta siten, että maksimitehonotto (KW)

on alhaisempi.

Huomio: asetus on tehtävä tason ollessa pois päältä 2 minuutin kuluessa siitä, kun keittotaso liitetään sähköverkkoon tai kun sähköverkko liitetään uudelleen,

ilman, että näppäintä painetaan.

Power Limitation asettamiseksi:

• kosketa näppäimiä + ja jatka niiden koskettamista, kunnes kuulet lyhyen äänimerkin

• selaa samanaikaisesti **valintapalkkeja (3) FL** ja **(3) RL** vasemmalta oikealle **valintapalkkien** loppuun asti ja jatka koskettamista, kunnes kuuluu lyhyt äänimerkki.

• Timer-näytössä (15) näkyvät symbolit osoittaen, että asetus voidaan tehdä.

• tämänhetkinen asetus näkyy näytössä (13) FL-alueella:

Arvo	Teho (KW)
	7,4 KW (oletusasetus)
	4,5 KW

• voit muuttaa Power Limitation -asetusta selaamalla **valintapalkkeja (3) FL**

vasemmalta oikealle kilowattien lisäämiseksi ja oikealta vasemmalle kilowattien vähentämiseksi

• valinta tallennetaan pitämällä näppäimiä + painettuina 1 sekunnin ajan: kuulet äänimerkin, mikä kertoo, että asetus on tehty.

• **Egg Timer**

Egg Timer -toiminto on keittoalueista (ja imualueesta) riippumaton lähtölaskenta. Egg Timer aktivoidaan

painamalla samanaikaisesti + (8).

Huomio: Egg Timer -toiminto säädetään samalla tavalla kuin Timer.

Kun timer on päättännyt lähtölaskennan, kuuluu äänimerkki

(2 minuutin ajaksi: se voidaan keskeyttää painamalla (8), samalla kun näyttö (15) vilkkuu.

Huomio: kun Egg Timer on käytössä, näkyviin ilmestyy symboli (20).

• **Key Lock (näppäinten lukitus)**

Key Lock (näppäinten lukitus) -toiminnon avulla on mahdollista lukita keittotason asetukset. Näin asetuksia ei voi peukaloida vahingossa, ja aikaisemmin asetetut asetukset pysyvät voimassa.

Toiminnon kytkeminen päälle:

• paina (9)

• näppäimen päällä oleva LED-valo syttyy osoittaen sen aktivoitumista




Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

• **Child Lock (lapsilukko)**

Child Lock (lapsilukko) -toiminto estää toimintojen käytön, ja sen ansiosta lapset eivät pääse käynnistämään keitto- ja imualueita vahingossa.

Child Lock -toiminto voidaan käynnistää vain kun tuote on päällä, mutta keittoalueet (ja imualue) sammutettuina.

Toiminnon kytkeminen päälle:



- paina ja pidä samanaikaisesti painettuina kohtia  (9) ja  (10): äänimerkki kertoo, että toiminto on päällä, ja  näkyy näytössä (13) ja (14).


Toista toimenpide kytkääksesi toiminnon pois päältä.

• **Tauko**

Taukotoiminnon avulla voidaan keskeyttää mikä tahansa päällä oleva toiminto keittotasolla, asettamalla kypsennysteho noltaan.

Toiminnon kytkeminen päälle:

- paina  (10): näytössä (13) ja (14) näkyy symboli 
- Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:

- paina  (10), 10 seuraavan sekunnin kuluessa selaa oikealle sormilla **Valintapalkkia (3 - RL)**; Jos toimenpidettä ei suoriteta tässä ajassa, taukotoiminto pysyy päällä.


Huomio : tämä toimenpide palauttaa tason tilanteen ennen taukoa

Huomio: jos 10 minuutin kuluttua Taukotoimintoa ei oteta pois päältä, taso sammuu automaattisesti.

• **Recall (palautus)**

Recall-toiminnon avulla voidaan palauttaa ennalleen kaikki tasolle asetetut asetukset, jos kyseessä on äkillinen sammuminen.

Toiminnon kytkeminen päälle:

- käynnistä uudelleen taso  on/off (1) 6 sekunnin kuluessa sammutuksesta.

- paina  (10) seuraavien 6 sekunnin kuluessa.

• **Automatic Heat UP (automaattinen kuuminen)**

Automatic Heat UP -toiminnon avulla asetettu teho saadaan nopeammin oikealle tasolle; tämän toiminnon avulla kypsennyksestä saadaan nopeampi, ruokia kuitenkin polttamatta, sillä lämpötila ei ylitä asetettua tasoa. Tämä toiminto on käytettävissä tehotasolle 1–8.


Toiminnon kytkeminen päälle:

- paina pitkään **valintapalkkia (3)** halutun tehon kohdalla.

- näkyviin tulee  näytössä (13).

IMULAITTEEN KÄYTTÖ

• **Imevän järjestelmän käynnistys:**

- Kosketa keittotasoon/imevän järjestelmän kohtaa  ON/OFF (1).

- Selaa **Valinta-alueita (6)** imevän järjestelmän aktivoimiseksi.

• **Imunopeus (-teho):**

Tasossa on 8 imun nopeustasoa (tehoa). Selaa sormilla **Valinta-alueita (6)**:

- oikealle päin imunopeuden (tehon) lisäämiseksi (0–8); vasemmalle päin imunopeuden (tehon) vähentämiseksi (8–0);

• **Imun Power Booster**

Tuotteessa on kaksi lisäimunopeustasoa (tehoa) (tason  lisäksi)

- Selaa sormilla **Valinta-alueita (3)** (tason  lisäksi) ja aktivoi imun Power Booster.

ensimmäinen booster-taso: pysyy päällä 15 minuuttia

toinen booster-taso: pysyy päällä 5 minuutin ajan

minkä jälkeen teho palaa tasolle 

Huomio: päällä oleva imurin Power Booster näkyy valitun keittoalueen näytössä (13) seuraavasti: Ensimmäinen

Booster-taso ; Toinen Booster-taso .


• **Timer (ajastin)**


Timer-toiminnon kytkeminen päälle imurille:


- Valitse imuri (nopeus muu kuin 0).

- Paina  (8) Timer-toimintoon siirtymiseksi (mistä tahansa nopeudesta)

Timerin kestoajan säätö:

- Paina valitsinta  (8) lisätäksesi automaattisen sammutuksen aikaa.

- paina valitsinta  (8): automaattisen sammutusajan vähentämiseksi näytössä (15) näkyy lähtölaskenta,

Huomio: kun Timer on käytössä, imurin viereen ilmestyy symboli  (19).

Kun timer on päättynyt lähtölaskennan, kuuluu äänimerkki (2 minuutin ajaksi: se voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa tason näppäintä), näyttö (15) vilkkuu ja näkyy

symboli 

Ajastimen sammutus:

- valitse imualue


- aseta ajastimen arvoksi nolla kohdasta  (8)


Huomio: toiminto jää päälle, jos sillä välin ei paineta muita näppäimiä.


• **Suodattimen kyllästymisen osoittimen päälle/pois päältä laitto.**



Nämä osoittimet ovat yleensä pois päältä (sekä rasvasuodatin että aktiivihilisuodatin)



Osoittimet laitetaan päälle seuraavasti:

- käynnistä imutaso seuraavasta:  ON/OFF (1);
- kun imumoottori ja keittoalueet ovat sammuksissa, paina ja pidä painettuna **Valinta-alueetta (7)**: LED-valo **FILTER (17)** ja imurin näyttö (14) syttyvät himmeinä. Näytössä (14)

näky kirjain ; tässä tilanteessa rasvasuodattimen kyllästymisen osoitin voidaan aktivoida.

- kun painetaan toisen kerran **Valinta-alueetta (7)**, näytössä (14) näkyy kirjain , tämä tilanne mahdollistaa aktiivihilijahuosuodattimen aktivoimisen.

• Kun aktivoitava suodatin on valittu: Paina **Valinta-alueetta (6)**, jolloin LED **FILTER (17)** sekä LED näytössä (14)  tai  syttyvät kirkkaina. Se sammuu 10 sekunnin kuluttua, mikä osoittaa, että SE ON PÄÄLLÄ.

Ota ne pois käytöstä toistamalla yllä mainittu aktivoinnin menetelmä; LED **FILTER (17)** ja LED näytössä (14)  tai  palaavat himmeyden tilaan ja sammuu 10 sekunnin kuluttua, mikä osoittaa POIS PÄÄLTÄ LAITON.

• **Suodattimien kyllästymisen osoitin**

Liesituuletin osoittaa, kun suodattimet vaativat huoltoa:

Rasvasuodattimen LED **FILTER (17)** syttyy: näytössä (14)

näky symboli  (10 sekunnin ajan käynnistämisestä)

Aktiivihilijahuosuodattimen LED **FILTER (17)** vilkkuu:

näytössä (14) näkyy symboli  (10 sekunnin ajan käynnistämisestä)

• **Automaattinen toiminta**

Liesituuletin käynnistyy sopivimpaan nopeuteen ja mukauttaa imukykyänsä maksimaaliseen keittotasoon, jota käytetään keittoalueilla. Kun keittoalue sammutetaan, liesituuletin sopeuttaa imunopeuttaan vähentäen sitä asteittain jäljelle jääneiden höyryjen ja tuoksujen poistamiseksi.

Tämän toiminnon kytkemiseksi päälle:

Paina lyhyesti **Valinta-alueetta (7)**, jolloin LED  (18) syttyy osoittaen näin, että liesituuletin työskentelee tässä tilassa.


• **Liesituulettimen automaattinen toiminta SNAP®-yksikön kanssa**

Liesituulettimen ja SNAP®-yksikön liittämiseksi tutustu SNAP®-yksikön mukana toimitettuun oppaaseen tai käy osoitteessa www.elica.com.


Huomio: SNAP® on lisäimuyksikkö, joka pystyy toimimaan yhdessä liesituulettimen kanssa.

Tämän toiminnon kytkemiseksi päälle:

Paina lyhyesti **Valinta-alueetta (7)**: LED-valo  (18) ja


LED-valo  (22) syttyvät osoittaen näin, että liesituuletin työskentelee tässä tilassa.

TEHOTAULUKKO

Tehotaso		Keittotapa	Käyttö (kokemuksen ja kypsennystottumusten mukaan)
Maksimiteho		Nopea kuumentaminen	nosta ruoan lämpötilaa lyhyessä ajassa nopeaan kiehumiseen veden tapauksessa tai kypsennysnesteiden nopeaa kuumennusta varten
		Paistaminen- keittäminen	ruskistaminen, kypsennyksen aloittaminen, pakastetuotteiden friteeraus, nopea keittäminen
Korkea teho		Ruskistaminen - kuullottaminen - keittäminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten voimakkaan kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (lyhyen aikaa, 5–10 minuuttia)
		Ruskistaminen - kypsentäminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (keskipitkän aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden esilämmitys
Keskitason teho		Kypsentäminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	hauduttaminen, keitosten erittäin kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys (pitkään), pastan kuohkeuttaminen
		Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito), pastan kuohkeuttaminen
Alhainen teho		Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (alle litran määrät: riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito)
		Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	sulata voi, sulata suklaa varoen, sulata pienikokoiset pakastetuotteet
Alhainen teho		Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	vasta valmistettujen pienten ruokamäärien pitäminen lämpiminä tai annosten lämpötilan säilyttäminen ja risottojen kuohkeuttaminen
	OFF		Alustaso

4. HUOLTO

Varoitus! Varmista aina ennen puhdistamisen tai huollon alkamista, että keittoalueet on sammutettu ja että lämmön ilmaisimien ei ole näkyvissä.

 Tuotteen huoltoa varten tutustu valmiin asennuksen kuviin, joissa on tämä symboli.

KEITTOTASON HUOLTO

• Induktiotason puhdistus

Keittotasoa on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Tärkeää:

- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa. Niiden käyttö saattaa ajan myötä vaurioittaa lasia.
- Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uuninpuhdistusaineita tai tahranpoistoaineita.
- **ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!**

Jäähdytä keittotasoa aina käytön jälkeen ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät. Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat vahingoittavat keittotasoa ja ne on poistettava heti.

Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa. Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita).

• Nesteiden keräysastian puhdistus :

Jos kattiloista tulee ulos vahingossa suuria määriä nestettä, nämä voidaan poistaa tuotteen alaosan poistoventtiilistä siten, että kaikki jäämät poistuvat ja maksimaalinen hygienia saavutetaan.

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi allas.

• Metalliritilän puhdistus:

Ritilä tulee pestä käsin lämpimällä vedellä ja neutraalilla pesuaineella. Se tulee kuivata huolellisesti hapettumisen välttämiseksi.

IMURIN HUOLTO

• Imurin puhdistus :

Puhdistusta varten käytä YKSINOMAAN neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa.

ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!

Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä. **ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!**

• ✂ Rasvasuodattimen huolto:

Pidättää paiston aikana syntyviä rasvahiukkaset.

Se on puhdistettava kerran kuussa (tai kun suodattimien kyllästymisestä osoitetaan) mietoja pesuaineita käyttämällä, käsin tai astianpesukoneessa, alhaisessa lämpötilassa ja lyhyessä jaksossa. Kun pesu suoritetaan astianpesukoneessa, metallisen rasvasuodattimen väri voi

haalistua, mutta se suodatusominaisuudet eivät muutu millään tavoin.

• ✂ Aktiivihiiisuodattimen huolto – keramiikka (vain suodattava malli):

Pidättää paiston aikana syntyvät epämiellyttävät hajut.

Tuote on varustettu hajusuodatinsarjalla.

Suodatinten kyllästyminen tapahtuu melko pitkän käytön päätteeksi keittiötyypin ja rasvasuodattimen puhdistusvälin perusteella. 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.

5. PALVELU

VIANMÄÄRITYSTAUUKKO

Tietokoodi	Kuvaus	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea	Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen
 + äänimerkki 	Näppäimen jatkuva (pysyvä) painallis havaitaan. Käyttöliittymä sammuu 10 sekunnin kuluttua.	Vettä, kattiloita tai keittiövälineitä käyttöliittymän päällä.	Puhdista pinta ja poista mahdolliset esineet tasolta.
Kaikkia muita virheilmoituksia varten	Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi		

HUOLTOPALVELU

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon


1. Kokeile voikko 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 antenner som oppstår grunnet en manglende overholdelse av instruksjonene i denne håndboken. Apparatet er tiltenkt brukt i husholdninger, og brukes til tilberedelse av matvarer og avtrekk av matos og røyk/damp fra matlaging. All annen bruk er forbudt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for en uegnet bruk eller for feilaktige innstillinger av kontrollene.

Apparatet kan inneha estetiske egenskaper som avviker fra illustrasjonene i denne håndboken, men instruksjonene angående bruk, vedlikehold og installasjon vil fortsatt forbli de samme.

- Les instruksjonene nøye. De inneholder viktig informasjon angående installasjon, bruk og sikkerhet.
- Ikke foreta elektriske endringer på apparatet.
- Før apparatet installeres må man kontrollere at ingen av dets komponenter er blitt skadet. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.
- Kontroller at apparatet er helt intakt før installasjonen iverksettes. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

: Deler merket med dette symbolet kan kjøpes separat hos spesialiserte forhandlere.

: Deler merket med dette symbolet er tilleggsutstyr som kun medfølger på visse modeller og kan kjøpes direkte fra sidene www.elica.com og www.shop.elica.com.

1. SIKKERHET OG FORSKRIFTER

GENERELL SIKKERHET

Vær oppmerksom! Følg nøye alle instruksjoner som er oppgitt herunder:

- Produktet må være frakoblet strømmettet når installasjonen utføres.
- Installasjonen eller vedlikeholdet må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner, og i overensstemmelse med lokale forskrifter angående sikkerhet. Ikke reparer eller bytt ut deler på produktet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen.
- Jording av apparatet er påbudt i henhold til gjeldende teknisk lovgivning.
- Strømledningen må være tilstrekkelig lang slik at det innebygde produktet kan kobles til strømmettet når det er blitt montert.
- For at installasjonen skal overholde gjeldende sikkerhetskrav, har man behov for en forskriftsmessig montert enpolet bryter, som garanterer en fullstendig frakobling fra strømmettet etter betingelsene i overspenningskategori III, i overensstemmelse med 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.
- Produktet 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 produktet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden.
- Maskindeler kan bli svært varme under bruk.
- Hvis personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater skal bruke induksjonstoppen, må de først kontrollere at hjertestimulatoren er kompatibel med produktet.
- Ikke ta på produktets varmelementer under og etter bruk.
- Unngå kontakt med tøffiller eller andre antenkelige materialer før alle komponenter i produktet er blitt tilstrekkelig nedkjølt.
- Fare for brann.
- Ikke plasser brennbare materialer på produktet eller i nærheten av dette.
- Overopphetet fett eller olje kan lett ta fyr. Vær oppmerksom når det kokes matvarer som er rike på fett og olje.
- Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av produktet for å unngå risiko for elektrisk støt.
- Produktet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll.
- Manglende tilsyn når man lager mat med olje eller fett, kan være farlig og forårsake brann.
- Kokeprosessen bør overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes hele tiden.
- Prøv ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av produktet og kvil flammene med for eksempel et lokk eller et brannteppe.
- Brannfare: Ikke plasser gjenstander på kokeflaten.
- Ikke bruk damprensere: risiko for elektriske støt.
- Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjærer eller lokk på platetoppens overflate, da disse kan overopphetes.
- Før man kobler produktet til strømmettet må man kontrollere merkeskiltet (plassert nederst på produktet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer strømmettets verdier, samt at også stikkkontakten er egnet. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

Viktig:

- Slå av platetoppen etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren.
- Ikke søl med væske og reduser varmen under koking og oppvarming av væsker.
- Ikke la varmelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner.
- Når man er ferdig med matlagingen må den aktuelle kokesonen slås av.
- Man må aldri bruke aluminiumsfolie i forbindelse med matlagingen, og man må aldri legge matvarer som er pakket i aluminium på platetoppen. Aluminiumen kan smelte og forårsake uopprettelige skader på produktet.
- Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater.
- Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel frityrolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt.
- Beholderne må settes rett på platetoppen og midt på kokesonen. Plasser aldri noe mellom gryten og platetoppen.
- Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplatenes effektivitet automatisk.
- Før man utfører rengjøring eller vedlikehold må man koble produktet fra strømmettet ved å dra ut støpslet eller eventuelt koble fra hovedbryteren.
- For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker.
- Produktet kan anvendes av barn over 8 års alder og av personer med nedsatt fysisk, sanselig eller

mental funksjonsevne, samt personer uten erfaring eller med manglende kunnskap, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av produktet, og har forstått de farer og risikoer som er forbundet med bruken av dette. • Barn må kontrolleres slik at de ikke leker med produktet. • Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn. • Lokalet må være utstyrt med en tilstrekkelig ventilasjon når produktet brukes samtidig med andre apparater som forbrenner gass eller andre typer brennstoffer. • Produktet må rengjøres regelmessig både innvendig og utvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN) og alltid i samsvar med det som er blitt uttrykkelig oppgitt i vedlikeholdsinstruksjonene. • Manglende etterfølgelse av standardene for rengjøring av produktet og skifte/rengjøring av filter medfører risiko for antenner. • Flambering er strengt forbudt. • Åpne flammer er skadelige for filterne 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 produktet til strømmettet før installasjonen er helt ferdig. • Hva angår tekniske og sikkerhetsmessige forholdsregler som må tas i forbindelse med avtrekk av røyk og matos, henvises det til lovgivning og regelverk fra lokale myndigheter. • Luft som trekkes ut må ikke føres i rør som brukes til å tomme røyk fra gassdrevne eller brennstoffbaserte apparater. • Man må aldri bruke produktet uten at risten er blitt montert korrekt! • Bruk kun de medfølgende skruene i forbindelse med installasjonen, eller gå til innkjøp av korrekte skruer. Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen. • Når dette produktet brukes samtidig med andre typer apparater som drives med energi som ikke er elektrisk, må det negative trykket i rommet aldri overskride 4 Pa (4×10^{-5} bar). • Det er viktig å ta vare på denne håndboken slik at den er tilgjengelig ved senere behov. Sørg for at den følger med produktet hvis det selges, overføres eller flyttes.

SIKKERHET VED ELEKTRISK TILKOBLING

• Koble produktet fra strømforsyningen. • Installasjon må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til gjeldende regler for installasjon og sikkerhet. • Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller gjenstander som oppstår grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i dette kapittelet. • Strømledningen må være lang nok til at platetoppen kan fjernes fra benkeplaten. • Se til at spenningen, som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor produktet installeres. • Ikke bruk skjoteledninger. • Den elektriske jordledningen må være 2 cm lengre enn de andre ledningene. • Hvis produktet ikke er utstyrt med strømledning, må det brukes en med et tverrsnitt på 2,5 mm² for effektverdier på opptil 7200 Watt, mens høyere effektverdier trenger et tverrsnitt på 4 mm². • Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en

temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C. • Produktet er laget for å være konstant tilkoblet strømmettet. Foreta derfor koblingen til det faste nettet ved hjelp av en godkjent enpolet bryter, som garanterer fullstendig frakobling fra nettet ved en overspenning i kategori III, og som er lett tilgjengelig etter at installasjonen er fullført.

• **OBS!** Skifte av forbindelsesledningen må utføres av vår autoriserte teknisk kundeservice, eller eventuelt av en person med lignende kvalifikasjoner.

• **OBS!** Før kretsen kobles til nettstrømmen igjen, må man kontrollere at den fungerer riktig og at strømledningen er riktig montert.

POWER LIMITATION: produktet er utstyrt med funksjonen Power Limitation, slik at man kan stille inn en grenseverdi for maksimal effektforbruk (kw)

Innstillingen må utføres når man kobler produktet til strømmettet, eller når man kobler inn selve strømforsyningen (innen 2 minutter). Foreta dimensjonering av vernet til det elektriske anlegget basert på valgt effektbegrensningsnivå (Power Limitation). For innstilling av Power Limitation henvises det til seksjonen Maskinfunksjon i denne håndboken.

WINDOWS-MONTERINGSSETT Produktet er utviklet for å brukes sammen med et monteringssett for Window-sensor (ikke levert av produsenten). Når Window-sensoren installeres (og kun når apparatet brukes med avtrekksfunksjonen aktivert), vil luftavtrekket slutte å fungere hver gang vinduet i rommet hvor sensoren er blitt montert er lukket. Tilkobling av monteringssettet på apparatet må gjøres av en faglært og spesialisert tekniker. Monteringssettet må ha separat sertifikat i henhold til sikkerhetsstandarder som gjelder for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installasjonen må utføres i henhold til tekniske standarder og lovgivning som gjelder for forbrukerelektronikk.

OBS! Monteringssettet må kobles til apparatet gjennom en sertifisert lavspenningskrets (SELV). Produsenten av apparatet fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antenner som oppstår grunnet defekter og/eller funksjonsproblemer og/eller feilaktig installasjon av dette monteringssettet.

INSTALLASJONSSIKKERHET

• Både den elektriske og den mekaniske installasjonen må utføres av faglærte personer.

• **Før man starter med installasjonen:** Etter å ha pakket ut produktet må man kontrollere at det ikke er blitt skadet underveis i transporten. Hvis det oppstår problemer bes man kontakte forhandleren eller teknisk kundeservice før installasjonen startes. Kontroller at det kjøpte produktets utvendige mål er egnet for stedet hvor det skal installeres. Kontroller at det ikke er blitt lagt igjen materialer (for eksempel poser med skruer, garantihefter osv.) i emballasjen etter transporten, og ta eventuelt vare på dette. Kontroller også at det finnes et egnet strømuttak på stedet hvor installasjonen gjøres.

• Klargjøring av møbel for innebygging:

- Produktet kan ikke installeres over kjøleenheter, oppvaskmaskiner, peiser, ovner, vaskemaskiner og tørketromler. Utfør alle utskjæringer før platetoppen settes på plass og fjern alt av sagflis og sponrester.
- Produktet er tiltenkt innebygd i en benk med tykkelse på 2-6 cm for TOP-installasjon, eller 2,5-6 cm for FLUSH-installasjon.

Minste avstand mellom platetoppen og veggen skal være minst 5 cm i front, minst 4 cm til sidene og minst 50 cm i overkant.

NB = De anbefalte avstandene er kun ledende. I forbindelse med prosjektering av avstandene skal man alltid rette seg etter anvisningene til kjøkkenprodusenten.

- For en optimal installasjon anbefales det å ha en åpning i kjøkkenlisten hvor det kan settes inn en luftrist.

- **Viktig:** Bruk enkomponent tetningslim (S) som tåler temperaturer helt opp til 250°. Før installasjonen startes opp må alle overflater som skal limes rengjøres nøye for ethvert materiale som kan tenkes å redusere limets hefteevne (f.eks. limfjernere, visse typer konserveringsmidler, fett, oljer, støv, gamle limrester osv.). Limet må fordeles langs hele parameteren til installasjonsstedet. Etter liming må man la limet tørke i cirka 24 timer.

- **OBS!** Manglende installasjon av skruer og festeanordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.

- **Merk:** For en korrekt installasjon av produktet anbefales det å teipe rørene med et limbånd som innehar følgende egenskaper: Elastisk film i myk PVC med akrylatbasert lim i samsvar med forskrift DIN EN 60454, som er flammehemmende og motstandsdyktig mot elding, temperatursvingninger og lave temperaturer.

KASSERING VED ENDT LIVSSYKLUS



Dette apparatet er blitt merket i samsvar med 2012/19/EC - UK SI 2013 Nr.3113, WEEE-direktivet (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Ved å se til at dette produktet kasseres på korrekt måte, hjelper brukeren til med å unngå potensielle negative konsekvenser for miljø og helse. Symbolet på produktet eller på dokumentasjonen som følger med dette, indikerer at det ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres inn til en miljøstasjon eller returpunkt som tar seg av gjenvinning av elektrisk og elektronisk avfall. Kast apparatet i overensstemmelse med lokale regler for eliminering av avfall. For ytterligere informasjon om behandling og gjenvinning av dette produktet, vennligst ta kontakt med lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken hvor produktet ble kjøpt.

FORSKRIFTER

Apparatet er blitt utviklet, testet og oppført i henhold til følgende lovgivning:

- Sikkerhet: EN/IEC 60335-1, EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC

60335-2-31, EN/IEC 62233. • Ytelse: EN/IEC 61591, ISO 5167-1, ISO 5167-3, ISO 5168, EN/IEC 60704-1, EN/IEC 60704-2-13, EN/IEC 60704-3, ISO 3741, EN 50564, IEC 62301. EN 60350-2. • EMC: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12.

BRUKSANBEFALINGER

Anbefalinger for korrekt bruk og reduksjon av miljøbelastning: Når man begynner å tilberede mat anbefales det å starte opp apparatet ved laveste hastighet. La det stå på noen minutter også etter at man er ferdig. Man kan øke effekten hvis det skapes store mengder røyk og damp. Bruk booster-funksjonen kun i ekstreme tilfeller. For at luftfjerner skal fungere optimalt anbefales det å bytte karbonfilter ved behov. For at fettfilter skal beholde sein ytelse må de rengjøres ved behov. For å oppnå optimal ytelse og redusere støynivået bes man bruke maksimal diameter i rørsystemet som er gjengitt i denne håndboken.

2. BRUK

HVORDAN BRUKE PLATETOPPEN

Induksjonstoppen baserer seg på det fysiske prinsippet om magnetisk induksjon. Hovedkarakteristikken i et slikt system er at energien overføres direkte fra kilden til kjelen.

Fordeler: Hvis man sammenligner vår induksjonstopp med en elektrisk kokeplate, ser man at vår er: **Sikrere:** lavere temperatur i glassoverflaten. **Raskere:** kortere oppvarmingstid. **Mer nøyaktig:** platetoppen reagerer umiddelbart på enhver kommando. **Mer effektiv:** 90% av energien som brukes omdannes til varme. I tillegg avbrytes varmeoverføringen øyeblikkelig hvis gryten fjernes fra platen, slik at man unngår unødvendig varmespredning.

BRUK AV BEHOLDERE TIL MATLAGING

- Beholdere som kan brukes under matlagning



Bruk kun kjeler som er merket med dette symbolet.

Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

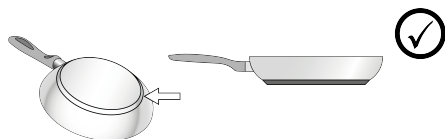
- Beholdere som ikke har en helt flat bunn.
- Beholdere i metall med emaljert bunn.
- Beholdere med grov bunn som kan skrape opp platetoppens overflate.
- Ikke sett varme kjeler på overflaten til platetoppens kontrollpanel.
- Ikke alle kjeler som brukes på induksjonstopper fungerer optimalt. Dette er grunnet bunnene som kan være delvis produsert i ferromagnetisk materiale! Når kjelene eller panner kjøpes må man kontrollere følgende:
 - Bunnan må kun bestå av ferromagnetisk materiale. I motsatt fall vil både varmeoverføringen og -homogeniteten reduseres og føre til overflatetemperaturer som ikke er egnet for pannen/kjelen.



• Bunnen må ikke inneholde aluminium. Kokekaret varmes ikke opp og vil muligens ikke gjenkjennes av induksjonstoppen.



• Bunnerne må ikke være flate eller har grove flater.
• Reduserer kontaktflaten mellom induksjonstopp og kokekar, noe som fører til en reduksjon i effektivitet og forverring av resultatet.



• Gamle kokekar

Bruk en magnet for å kontrollere om den gamle pannen/gryten inneholder jern. Panner/kjeler/gryter uten magnet kan ikke benyttes. Angivelsene i den forrige paragrafen gjelder også i disse tilfellene.

• Anbefalt diameter på grytebunn

VIKTIG: hvis kjelene ikke har riktig diameter vil ikke kokesonene slå seg på. For å se minste kjelediameter for hver enkelt kokesone henvises det til den illustrerte delen av denne håndboken.

• Energisparing

Bruk fat og kjeler som har en diameter i bunnen som samsvarer med størrelsen til kokesonen. Bruk kun kjeler og fat med flat bunn. Hvis mulig burde man bruke lokk på kjelene under koking. Kok grønnsaker, poteter osv. i små mengder vann for å redusere koketiden. Bruk trykkoker som ytterligere reduserer energiforbruk og koketid. Sett kjelen i midten av kokesonen som er avmerket på platetoppen.

BRUK AV AVTREKKET

Avtrekket kan brukes både med ekstern avtrekksfunksjon eller med filtreringsfunksjon med intern resirkulering.

Det henvises til sidene www.elica.com og www.shop.elica.com for informasjon om den komplette serien med tilgjengelige monteringssett, både for filtrerings- og avtrekksfunksjon.

• Avtrekksversjon:

Damp og os trekkes ut via en serie med rørekretser (må kjøpes separat). Koble produktet til rør og avtrekkskull med diameter tilsvarende luftutgangen (koblingsflensen). For ytterligere informasjon om rørene og deres diameter henvises det siden som tar for seg ekstrautstyr i installasjonshåndboken - Avtrekksversjon. Bruk av rør og avtrekkskull med mindre diameter vil føre til en reduksjon av avtrekkskapasiteten og en betraktelig økning av støynivået. Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

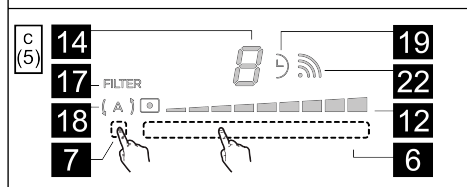
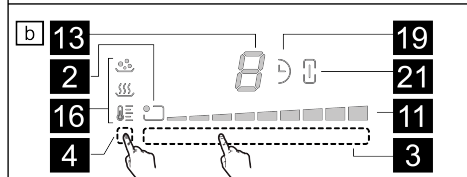
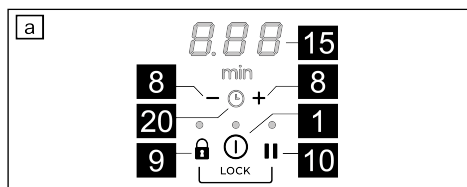
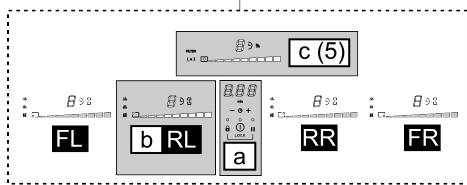
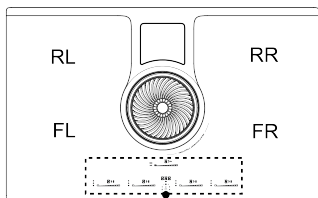
For å oppnå maksimal avtrekkskapasitet: • Det anbefales å ha en maksimal rørlengde på 7 meter. • Det anbefales å ha maksimalt to 90° bøyer på en rørlengde tilsvarende 7 meter • Unngå drastiske endringer i kanalens tverrsnitt og foretrekk alltid et tverrsnitt på Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

• Filterversjon:

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 frontdelen på kjøkkenlisten. Produktet er utstyrt med et luftfiltersett. For mer informasjon henvises det til informasjonen angående ekstrautstyr på versjonen med filter. Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken.

3. DRIFTSFUNKSJON

KONTROLLPANEL



T.	funksjon
1	ON/OFF på platetoppen / avtrekket
2	Posisjonsindikator for kokesone
3	Valg av kokesone Øke/reducere effektnivå
4	Aktivere temperaturfunksjonen
5	Taster for avtrekk
6	Valg av avtrekk Øke/reducere hastigheten (effekten) i avtrekket
7	Aktivere automatiske funksjoner

	Reset av filter
8	Aktivere Timer Øke/reducere Timer-tid
9	Key Lock (Tastelås)
9+10	Child Lock (Barnesikring)
10	Pause / Recall Minnefunksjon

LED	funksjon
11	Vise Power Level
12	Vise hastigheten (effekten) i avtrekket
13	Display for kokesoner
14	Display for avtrekk
15	Display for Timer
16	Temperaturkontroll
17	Angir assistanse filter
18	Angir automatisk avtrekk
19	Angir aktiv Timer
20	Angir aktiv Egg-Timer
21	Angir aktiv Bridge-funksjon
22	Angir funksjon med SNAP

FØR MAN STARTER

Alle funksjoner på denne koketoppen er laget for å overholde strenge sikkerhetskrav. Av denne grunn:

- Enkelte funksjoner aktiverer seg ikke, eller deaktiveres automatisk, hvis det ikke finnes gryter/panner på platen eller hvis disse er plassert feil.

- I andre tilfeller vil aktiverte funksjoner automatisk deaktiveres når man velger en funksjon som har behov for andre innstillinger og disse ikke oppgis (f. eks.: "Slå på koketoppen" uten å "Velge kokesone" og "Driftstemperatur", eller "Lock (låse)-funksjon" eller "Timer").

Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

Vær oppmerksom! Ved (f. eks.) lengre tids bruk kan det hende at kokesonen ikke slår seg øyeblikkelig av, da den befinner seg i nedkjølingsfasen. På koketoppens display

vises symbolet **H** for å vise at denne fasen er aktiv. Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

DISPLAY FOR KOKESONE

på display'ene for de ulike kokesonene vises:

funksjon	Verdi
Kokesonen er på	0
Power Level (effektnivå)	1...9-P
Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)	H
Pot Detector (Kjeledetektor)	U
Bridge Zone aktiv	A
Temperature Manager (Temperaturkontroll) aktiv	U
Child Lock aktiv	L
Pausefunksjon	11
Funksjon Automatic Heat UP (Automatisk oppvarming)	A

PLATETOPPENS EGENSKAPER

• **Safe Activation (sikker igangsetting)**

Produktet aktiveres kun når det finnes kjeler/gryter plassert på sonene. Oppvarmingsfasen vil ikke starte opp (eller den avbrytes) hvis det ikke finnes gryter på platen.

• **Pot Detector (kjeledetektor)**

Produktet registrerer kjeler automatisk når de plasseres i en av sonene.

• **Safety Shut Down (sikker apparatstopp)**

Av sikkerhetsmessige årsaker har hver kokesone en maksimal driftstid som avhenger av innstilt effektnivå.

• **Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)**

Når man slår av en eller flere kokesoner vil eventuell restvarme oppgis med et visuelt signal i displayet til den aktuelle sonen, via symbolet **H**.

HVORDAN BRUKE PLATETOPPEN

Merknad: For å aktivere en funksjon må man først aktivere den aktuelle sonen.

• **Slå på**

Trykk på (berør) **ⓘ PÅ/AV(1)** platetopp/avtrekk. Kontrollampen slår seg på for å indikere at platetoppen er klar for bruk.

Trykk igjen for å slå av

Merknad: Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.

• **Valg av kokesoner**

Berør **Valglinjen (3)** som tilsvarer ønsket kokesone **●**

FL **⌋** RL **⌋** RR **⌋** FR

• **9 Power Level (effektnivå)**

Kokeplaten er utstyrt med 9 effektnivåer. La fingrene gli langs **Valglinjen (3)**:

mot høyre for å øke effektnivået

mot venstre for å redusere effektnivået

• **Power Booster (forsterkernivå)**

Produktet er utstyrt med et ekstra effektnivå (over nivået **9**), som forblir aktivt i 10 minutter før effektnivået går tilbake til forrige nivå.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** (forbi nivået **9**) og koble inn Power Booster (effektforsterkeren). Aktuelt nivå for Power Booster er oppgitt i displayet for den valgte sonen med symbolet **P**.

• **Bridge-Zones**

Denne funksjonen gjør at kokesone **●** FL (Master)

jobber kombinert med kokesone **⌋** RL (Sekundær) og

kokesone **⌋** FR ("Master") kombinert med kokesone

⌋ RR (Sekundær) slik at det skapes en enkel sone med samme effektnivå (2 totalt: 1 til høyre og 1 til venstre). Dette gir et jevnt resultat når det brukes store gryter eller kjeler.

For å aktivere Bridge-funksjonen:

• velg samtidig de to kokesonene man ønsker å bruke **FL + RL** eller **FR + RR**.

• Indikatoren **⌋** Bridge (21) til de to sonene tennes og i displayet til kokesonen **RL** eller **FR** vises symbolet **A**.

• I **Valgsonen (3)** til kokesonen (Master) vil det være mulig å stille inn driftsnivå (Effekt).

• For å deaktivere Bridge-funksjonen følger man samme prosedyre som for aktivering.

• **Temperature Manager**

Temperaturkontroll er en funksjon som kan brukes til å velge den forhåndsprogrammerte temperaturen som passer best til hvert enkelt formål.

For å aktivere-funksjonen:

• Velg den kokesonen som passer best.

• Trykk en eller flere ganger på **Valgsonen (4)** for å velge det nivået som passer best til det aktuelle behovet: Første gang man trykker aktiveres nivået "Melting":


⌋ (16) Finner et effektnivå som er egnet til langsom smelting av delikate produkter uten at det går utover smak og duft (sjokolade, smør osv.).

Andre gang man trykker aktiveres nivået "Warming":

⌋ (16) Finner et effektnivå som er egnet til å holde en

matrett ved ønsket temperatur på en delikat måte, uten at man når koketemperaturer.

Tredje gang man trykker aktiveres nivået "Simmer":

 (16) Finner fram til et effektnivå som er egnet til langtidskoking. Egnet for tomatsauser, kjøttsaus, supper, grønnsakssupper, kontrollert tilberedning (ideell for vannbad). Unngår vond lukt fra matretter eller brente bunner, noe som er et typisk problem for denne typen tilberedelser. Bruk denne funksjonen først etter at maten har nådd kokepunktet.

• Trykk igjen for å slå av.

I displayet for kokesonen hvor Temperaturkontrollen er i

funksjon vises symbolet .



• Timer

Timer-funksjon er en nedtellingsfunksjon som kan programmeres for hver kokesone (og på avtrekkssonen).


Når den programmerte perioden er utløpt vil kokesonene (eller avtrekkssonen) slå seg av automatisk, og brukeren vil varsles med et akustisk signal.

Aktivere/regulere platetoppens Timer-funksjon:

• Velg ønsket kokesone (effektnivå forskjellig fra 0)


• Trykk samtidig på  +  (8) for å få tilgang til Timer-funksjonen

• Regulere varighetstid for Timer:

Trykk på velgeren  (8), for å øke tiden for automatisk stopp

Trykk på velgeren  (8) for å redusere tiden for automatisk stopp

Gjenta inngrepet for de andre kokesonene hvis disse også skal stilles inn.

Merknad: Hver kokesone kan ha forskjellige Timer-innstillinger. Displayet  (15) viser nedtelling for den sist valgte kokesonen i 10 sekunder, deretter vil det vises en nedtelling med en lavere tidsverdi.

Når timer-enheten har fullført nedtellingen vil det skilles ut et lydsignal (i 2 minutter, trykk en hvilken som helst tast for å stline signalet), mens displayet (15) blinker med symbolet



.

Merk: ved siden displayet i kokesonen vises et symbol når

Timer-funksjonen er aktiv  (19)

Hvordan slå av Timer-funksjonen:

• Velg den kokesonen som passer best.


• Still inn verdien for timer-funksjonen , ved hjelp av  (8)

Merk: Funksjonen forblir aktivert hvis man ikke trykker på andre taster i mellomtiden.

• Power Limitation (effektbegrensning):

Med effektbegrensningen kan man finjustere produktfunksjonen ved å begrense maksimalt effektforbruk (KW).


Merk: Innstillingen må utføres innen 2 minutter med platetoppen avslått, når platetoppen kobles til strømmettet, eller innen 2 minutter når strømforsyningen kobles tilbake

uten å trykke på tasten .


For å stille inn Power Limitation (effektbegrensning):

• Trykk og hold inne begge tastene  +  inntil det avgis et akustisk signal

• Bla samtidig i **valglinjene (3) FL** og **(3) RL**, fra venstre mot høyre inntil enden på **valglinjene** og hold inne inntil det avgis et kortvarig akustisk signal.



• Timer-displayet (15) viser symbolene  og det er mulig å foreta innstillingen.

• Displayet (13) til sonen **FL** viser nåværende programmering:

Verdi	Effekt (KW)
	7,4 KW (standardinnstilling)
	4,5 KW

• For å endre innstillingen til Power Limitation blar man i **valglinjene (3) FL**

fra venstre mot høyre for å øke Kw, fra høyre mot venstre for å redusere Kw.

• For å lagre valget trykker man på tastene  +  i 1 sekund. Det vil avgis et akustisk signal som bekrefter at innstillingen er blitt utført.


• Egg-Timer


Egg Timer er en nedtellingsfunksjon som er uavhengig av kokesone (og avtrekkssone). Egg Timer aktiveres ved å


trykke samtidig på  +  (8).

Merknad: for regulering av funksjonen Egg Timer følges samme prosedyre som for funksjonen Timer.

Når timer-enheten har fullført nedtellingen vil det skilles ut

et lydsignal (i 2 minutter, eller slutt ved å trykke på  (8),


mens displayet  (15) blinker.

Merk: Når Egg Timer er i funksjon vil symbolet  (20) vises.

• Key Lock (Tastelås)

Key Lock (Tastelåsen) brukes for å blokkere kommandoene på koketoppen etter at de ønskede innstillinger er blitt foretatt, slik at kommandoene ikke aktiveres ved et uhell.

Aktivering:




- trykk på  (9)
 - LED-lampen over tasten vil begynne å lyse når aktiveringen finner sted.
- Gjenta operasjonen for å deaktivere.

• Child Lock (Barnesikring)

Barnesikringsfunksjonen garanterer at barn ikke kan slå på kokesonene eller avtrekkssonen, og låser alle andre funksjoner slik at de ikke kan aktiveres.

Child Lock kan aktiveres når produktet er slått på, men med stekesonene (og avtrekkssonen) avslått.



Aktivering:


- Trykk og hold inne samtidig både  (9) og  (10). Et lydsignal vil aktiveres for å varsle om at funksjonen er blitt aktivert, og det vil vises et  i displayene (13) og (14).
- Gjenta operasjonen for å deaktivere.

• Pause

Pausefunksjonen slår av samtlige aktive funksjoner og setter kokeeffekten til null.

Aktivering:

- Trykk på  (10). Displayene (13) og (14) vil vise symbolet .
- For å deaktivere funksjonen:

- Trykk på  (10), i løpet av de neste 10 sekundene, bla mot høyre med fingeren langs **Valglinjen (3 - RL)**. Hvis operasjonen ikke utføres i løpet av denne tiden vil pausefunksjonen forbli aktivert.



Merk: Denne operasjonen tilbakestiller platetoppen før pausen

Merk: Hvis pausefunksjonen ikke deaktiveres i løpet av 10 minutter vil platetoppen slå seg automatisk av.

• Recall Minnefunksjon

Minnefunksjonen kan brukes til å tilbakekalle alle innstillinger som er blitt gjort, for eksempel når denne er blitt avslått ved et uhell.


Aktivering:

- Slå på platetoppen igjen med  på/av (1) innen 6 sekunder fra den ble avslått.
- Trykk på  (10) innen de neste 6 sekundene.

• Automatic Heat UP


Funksjonen Automatic Heat UP (automatisk oppvarming) gjør at man når den forhåndsprogrammerte effekten langt hurtigere. Med denne funksjonen vil man ha kortere koketider, men man unngår at matretten brenner seg fast, siden temperaturen ikke overskrider den programmerte effekten. Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivå 1-8.

Aktivering:

- Hold nede ønsket effektnivå på **Valglinjen (3)** for å stille inn effekten.
- Det vil vises en  i displayet (13).

BRUKE AVTREKKET

• Slå på avtrekksfunksjonen:


- Trykk på  PÅ/AV (1) platetopp/avtrekk.
- Bla på **Valglinjen (6)** for å aktivere avtrekket.

• Hastigheten (effekten) i avtrekket:

Platetoppen er utstyrt med 8 effektnivåer (hastigheter). La fingrene gli langs **Valgområdet (6)**:

Mot høyre for å øke hastigheten (effekten) i avtrekket (0-8). Mot venstre for å redusere hastigheten (effekten) i avtrekket (8-0).



• Power Booster i avtrekk

Produktet er utstyrt med to ekstra hastighetsnivåer (effekt) (når man overgår nivå )

- Dra fingrene over **Valgområdet (3)** (over nivå ) for å aktivere Power Booster i avtrekket.


Første Booster-nivå: forblir aktivt i 15 minutter
Andre Booster-nivå : forblir aktivt i 5 minutter


deretter vil effektnivået gå tilbake til nivå 


Merk: Når Power Booster avtrekksfunksjonen er aktivert vises dette i displayet (13) til den valgte kokesonen som vist: Første Booster-nivå . Andre Booster-nivå .


• Timer

Aktivere avtrekkets Timer-funksjon:

- Velg avtrekk (annen hastighet enn 0).
- Trykk på  + (8) for å få tilgang til Timer-funksjonen (fra et hvilket som helst hastighetsvalg).
Regulere varighetstid for Timer:

- Trykk på velgeren  + (8), for å øke tiden for automatisk stopp.

- Trykk på velgeren  - (8), for å redusere tiden for automatisk stopp. I displayet (15) vil det vises en nedtelling.

Merk: Ved siden av displayet til avtrekket vises et symbol  (19) når Timer-funksjonen er aktiv.

Når Timeren har fullført nedtellingen vil det skilles ut et lydsignal (i 2 minutter, trykk en hvilken som helst tast for å stilne signalet), mens displayet (15) blinker, med symbolet



Hvordan slå av Timer-funksjonen:

- Velg ønsket avtrekksone

- Still inn verdien for timer-funksjonen til Null ved hjelp av


— (8)

Merk: funksjonen forblir aktivert hvis man ikke trykker på andre taster i mellomtiden.

• Aktivere/deaktivere indikatorer for filtermetning.

Disse indikatorene er vanligvis deaktivert (både for fettfilter og for filter med aktivt karbon)

Gjør som forklart for å aktivere:



- Slå på den innebygde ventilatoren med  **PÅ/AV (1)**.
- Når avtrekksmotor og kokesoner er avslått, holder man inne **Valgmråde (7)**: LED-lampen **FILTER (17)** og displayet til avtrekket **(14)** tennes ved lav lysstyrke. I

displayet **(14)** vil bokstaven  vises. I denne tilstanden er det mulig å aktivere indikatoren for mettet fettfilter.



- Ved å trykke enda en gang på **Valgmrådet (7)** vil

displayet **(14)** vise bokstaven . I denne tilstanden kan man aktivere luftfilteret med aktivt karbon.

- Velg hvilket filter som skal aktiveres: Trykk på **Valgmråde (6)** og LED-lampen **FILTER (17)** sammen

med LED-lampen i displayet **(14)**  eller  for å gå til sterk lysstyrke. Deretter vil den slå seg av i 10 sekunder, som betyr at **AKTIVERING** er utført.


For å deaktivere gjentar man operasjonen gjengitt over for å aktivere. LED-lampen **FILTER (17)** og LED-lampen i

displayet **(14)**  eller  går tilbake til lav lysstyrke, og etter 10 sekunder vil de slukke, for å vise at **DEAKTIVERING** er blitt utført.


• Indikator for filtermetning

Kjøkkenviften varsler hver gang det må utføres filterbytte:

LED-lampen **FILTER (17)** for fettfilteret tennes. I displayet

(14) vises symbolet  (i 10 sekunder fra tenning)


LED-lampen **FILTER (17)** for aktivt karbonfilter tennes. I

displayet **(14)** vises symbolet  (i 10 sekunder fra tenning)

• Automatisk maskinfunksjon

Kjøkkenviften slår seg på ved en passende hastighet, og vil kjøre ved en avtrekkskapasitet som tilsvarer det høyeste stekenivået som til enhver tid brukes i kokesonen. Når kokesonene slås av tilpasser avtrekket sin viftehastighet, ved å senke den gradvis, slik at gjenværende damp og vonde lukter fjernes.

For å aktivere denne funksjonen:


Trykk kort på **Valgmrådet (7)**. LED-lampen  **(18)** begynner å lyse for å vise at ventilatoren har endret modus.


• Automatisk ventilatorfunksjon med SNAP®

For tilkobling mellom ventilator og SNAP® henvises det til håndboken som ble levert sammen med SNAP® eller nettsiden www.elica.com.

Merknad: SNAP® er en ekstra avtrekksenhet som kan brukes sammen med hovedventilatoren.

For å aktivere denne funksjonen:

Trykk kort på **Valgmrådet (7)**. LED-lampen  **(18)** og

LED-lampen  **(22)** begynner å lyse for å vise at ventilatoren driftes i denne modusen.

EFFEKTIVITÄTABELL

Effektnivå	Type matlagning	Bruk (avhengig av erfaring og bruksvaner)
Maksimal effekt	P	Hurtig oppvarming
		Steke- koke
Høy effekt		Brune - steke - koke - grille
		Brune - koke - stue - steke - grille
Middels effekt		Koke - stue - steke - grille
		Koke – koke opp - redusere - vispe
		Koke – koke opp - redusere - vispe
Svak effekt		Smelte - tine - holde varm - blande
		Smelte - tine - holde varm - blande
OFF		Platens overflate

4. VEDLIKEHOLD

Vær oppmerksom! Før det utføres et hvilket som helst vedlikehold eller rengjøring, må man forsikre seg om at kokesonene er avslått og at kontrollampen som angir varmen er slukket.



For vedlikehold av dette produktet henvises det til bildene på slutten av installasjonen avmerket med dette symbolet.

VEDLIKEHOLD AV PLATETOPPEN

• Rengjøring av induksjonstoppen

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

Viktig:

- Ikke bruk skuresvamp eller stålull. Disse kan skade glassflaten over tid.
- Ikke bruk kjemiske vaskemidler som kan virke irriterende, som for eksempel ovnsrens eller flekkfjerner.
- **IKKE BRUK DAMPRENSER!!!**

La overflaten kjøle seg ned etter bruk og fjern deretter alle matrester og flekker. Sukker og andre sukkerrike matvarer kan skade koketoppen hvis de ikke fjernes øyeblikkelig. Salt, sukker og sand kan ripe opp glassoverflaten. Bruk en myk klut, kjøkkenpapir eller produkter som er laget spesielt

for rengjøring av overflaten (overhold produsentens henvisninger).

• Rengjøring av væskebeholder :

Hvis det lekker eller renner over væske fra kjelene kan man bruke tappeventilen i den nedre delen på produktet til å tømme ut væsken, slik at man kan opprettholde de høyeste hygienestandarder.

For en fullstendig rengjøring kan man fjerne hele det nedre fatet.

• Rengjøring av metallristen:

Risten må rengjøres for hånd med varmt vann og skånsomt rengjøringsmiddel, og deretter tørkes grundig for å unngå oksidering.

VEDLIKEHOLD AV AVTREKK

• Rengjøring av avtrekk:

I forbindelse med rengjøring må man **UTELUKKENDE** bruke en fuktig klut med skånsomt vaskemiddel.

IKKE BRUK VERKTØY, INSTRUMENTER ELLER LIGNENDE UTSTYR I FORBINDELSE MED RENGJØRING!

Ikke bruk slipende produkter. **IKKE BRUK SPRIT!**

• **XA** Vedlikehold av fettfilter:

Holder på fettpartiklene fra stekeprosessen.

Må rengjøres en gang i måneden (eller når varselsystemet for tilstoppelse av filter aktiveres) med skånsomme vaskemidler, manuelt eller i oppvaskmaskin ved lav temperatur og kort vaskesyklus. Hvis det brukes oppvaskmaskin kan det hende at fettfilteret i metall mister fargen. Dette betyr dog ikke at filteret mister sine egenskaper.

• **XB** Vedlikehold av Aktivt karbonfilter – Keramikk (Kun for filterversjon):




Absorberer vond lukt fra matlaging. Produktet er utstyrt med en serie luktfilter.

Filtrene mettes etter en lang- eller kortvarig bruk avhengig av type kjøkken og regelmessigheten i rengjøringen av filtrene. Luktfiltrene kan regenereres termisk hver 2/3 måned i 45 minutter i en forhåndsvarmet ovn ved 200°C. Korrekt regenerering sikrer at filtereffekten holdes konstant over en periode på 5 år.

Vær oppmerksom! Ikke sett filtrene nederst i ovnen, men bruk heller en stekeplate og sett denne midt i ovnen.

5. ASSISTANSE

FEILSØKINGSTABELL

Infokode	Beskrivelse	Mulige årsaker	Løsning
	Sonen med kontroller slår seg av grunnet en for høy temperatur	Den interne temperaturen i de elektroniske delene er for høy	Vent til koketoppen kjøler seg ned før den benyttes igjen
 + lydsignal 	Det oppdages en kontinuerlig aktivering (permanent) av tasten. Grensesnittet slår seg av etter 10 sekunder.	Vann, kjeler eller kjøkkenutstyr, over brukergrensesnitt.	Rengjør overflateen, fjern eventuelle gjenstander fra toppen.
For alle andre feilsignaler	Vennligst ta kontakt med teknisk servicesenter og oppgi feilkoden		

SERVICESENTER

Før man tar kontakt med Servicesenter


1. Kontroller om problemet kan løses gjennom henvisningene som beskrives i tabellen "Feilsøking".
2. Slå av og på apparatet for å forsikre seg om at problemet ikke kunne forhindres.

Hvis problemet vedvarer etter alle disse kontrollene, ta kontakt med nærmeste servicesenter.

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.
- Kontroller apparatets integritet før der fortsættes med installationen. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.

: Genstande markeret med dette symbol kan købes separat hos specialforhandlere.

*: Genstande markeret med dette symbol er ekstraudstyr, som kun er tilgængeligt for nogle modeller. De kan købes på webstederne www.elica.com og www.shop.elica.com.

1. SIKKERHED OG FORSKRIFTER

GENERELLE BEMÆRKNINGER OM SIKKERHED

Advarsel! Overhold nøje de følgende anvisninger: ● Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal produktets strømforsyning afbrydes. ● Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes. Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, må der ikke repareres eller udskiftes dele på produktet. ● Loven gør det obligatorisk at tilslutte produktet til jordforbindelsen. - Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at produktet kan tilsluttes el-nettet, når det er installeret i køkkenelementet. ● For at udføre installationen i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter, skal der anvendes en flerpolet afbryder, der sikrer fuldstændig frakobling fra strømforsyningen, såfremt der opstår en tilstand af overspænding III og iht. til installationsanvisningerne. ● Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger. ●

Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren. ● Produktet og dets tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne. ● Pas på, at børn ikke leger med produktet; hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug. ● For personer med implanteret hjertepacemaker eller andre aktive implantater er det vigtigt at sikre før induktionsvarmepladen tages i brug, at implantatet er kompatibelt med produktet. ● Undgå at røre ved produktets varmelegemer under og efter brug. ● Undgå kontakt med klude eller andet antændeligt materiale, indtil alle produktets komponenter er afkølet tilstrækkeligt, risiko for brand. ● Anbring ikke brændbart materiale på produktet eller i umiddelbar nærhed. ● Ophedet fedt eller olie er letantændelige. Overvåg altid nøje apparatet, hvis du steger med store olie- eller fedtmængder. ● Hvis produktets overflade er revnet, skal du straks slukke for at undgå fare for elektrisk stød. ● Produktet er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem. ● Stegning med olie eller fedtstoffer på en kogeplade uden opsyn kan være farlig og forårsage brand. ● Stegningen skal overvåges. Selv en hurtig stegning skal konstant overvåges. ● Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk for produktet, og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et låg, eller brandbekæmpelsestæppe. ● Fare for brand: Sæt ikke genstande på kogepladerne. ● Brug ikke damprensere, risiko for elektrisk stød. ● Læg ikke metalgenstande som knive, gaffer, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes. ● Før du slutter produktet til strømforsyningen: Kontrollér typeskiltet (placeret nederst på produktet) for at sikre, at den oplyste spænding og strøm svarer til strømforsyningen, og at stikkontakten er egnet. I tvivlstilfælde bør du rette henvendelse til en kvalificeret elektriker.

Vigtigt: ● Efter brug skal kogepladen slukkes med betjeningsselementerne. Stol ikke på grydedetektorerne alene. ● Undgå at væsker koger over. Reducér varmen, når du koger eller opvarmer væsker. ● Lad ikke kogepladerne være tændt med tomme gryder og pander eller uden. ● Sluk for kogezone, når tilberedningen er afsluttet. ● - Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket med aluminium direkte på kogepladen. Aluminiumfolien kan smelte og forårsage uoprettelige skader på produktet. ● Du må aldrig varme dåser med mad op uden først at åbne dem: De kan eksplodere! Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader. ● Brug af høj effekt som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme kan være farlig. I dette tilfælde anbefales det at anvende en lavere effekt. ● Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen og centrereres. Anbring aldrig andre genstande mellem gryden og kogepladen. ● Ved meget høje temperaturer sænker produktet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezone. ● Før et hvilket som helst rengørings- eller vedligeholdelsesindgreb skal produktets strømforsyning afbrydes ved at trække stikket ud eller ved at frakoble

boligens hovedafbryder. ● Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker. ● Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige erfaring og viden må kun bruge produktet, hvis de er under opsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af produktet og har forstået farene, som brugen af det indebærer. ● Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet. ● Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. ● Rummet skal være tilstrækkelig udluftet, når produktet er i funktion samtidig med andre apparater, der forbrænder gas eller andet brændstof. ● Produktet skal rengøres hyppigt både indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN). Følg altid de specifikke instruktioner for vedligeholdelse. ● Manglende overholdelse af instruktionerne for rengøring af produktet og udskiftning og rengøring af filtre medfører kan forårsage brandfare. ● Madlavning med flambé er strengt forbudt. ● Brug af åben ild er skadeligt for filtrene og kan forårsage brand og skal derfor altid undgås. ● Friturestegning må kun udføres under opsyn for at undgå, at den overophedede olie bryder i brand. ● **Advarsel!** Når kogepladen er i brug, kan apparatets tilgængelige dele blive meget varme. ● **Advarsel!** Tilslut ikke produktet til strømforsyningen, før installationen er gennemført. ● Overhold nøje lokale bestemmelser med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler, der skal træffes ved udledning af røgen. ● Den usøgede luft må ikke ledes til en kanal, der også anvendes til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer. ● Brug aldrig produktet, uden at risten er korrekt monteret! ● Brug kun de medfølgende fastspændingsskruer til installation af produktet, eller – såfremt de ikke medfølger – anskaf den korrekte skrue type. Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen. ● Når dette produkt og andre apparater, der er forsynet med en anden energi end elektricitet, fungerer samtidig, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende konsultation. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal manualen følge med produktet.

⚠ SIKKERHED VED ELEKTRISK TILSLUTNING

● Afbryd produktet fra fastnettet. ● Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende bestemmelser for installation og sikkerhed. ● Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit. ● Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen. ● Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på produktet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres. ● Anvend ikke forlængerledninger. ● Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere end de andre kabler. ● Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med produktet,

skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm² for effektivitet på op til 7200 Watt, mens det for højere effektiviteter skal være på 4 mm². ● Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50 °C over omgivelsestemperaturen. ● Produktet er beregnet til permanent tilslutning til el-nettet, og tilslutningen til el-nettet skal derfor gennemføres med en flerpolet afbryder iht. forskrifterne, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III. Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført.

● **Advarsel!** Strømforsyningskablet skal udskiftes af et autoriseret servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer.

● **Advarsel!** Inden strømforsyningen tilsluttes for at kontrollere, at apparatet fungerer korrekt, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt installeret.

POWER LIMITATION: Produktet er udstyret med en effektbegrænsningsfunktion, der gør det muligt at indstille en maksimal (kW)-absorptionsgrænse

Justeringen skal gennemføres når produktet forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet (inden for de næste 2 minutter). Dimensioneret elektriske systems beskyttelse i henhold til det valgte Power Limitation-niveau. Til Power Limitation justeringen, henvises der til denne manual, under afsnittet "Drift".

WINDOWS-KIT: Produktet er beregnet til brug sammen med et Window sensor KIT (leveres ikke af producenten). Ved at installere et Window sensor KIT (kun ved brug i UDSUGNINGSTILSTAND), vil luftudsugningen stoppe med at virke hver gang vinduet i rummet, som KITTET er monteret på, bliver lukket. **Den elektriske tilslutning af KITTET til apparatet skal udføres af kvalificeret og specialiseret teknisk personale. KITTET skal certificeres separat iht. sikkerhedskravene for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installationen skal udføres iht. de gældende forskrifter vedr. husholdningsudstyr.**

PAS PÅ: KITTETS ledningsnet, som skal sluttes til produktet, skal være en del af et certificeret kredsløb med ekstra lav sikkerhedsspænding (SELV). Producenten af dette apparat er ikke ansvarlig for eventuelle problemer, skader og brande forårsaget af fejl og/eller funktionsfejl og/eller ukorrekt installation af dette KIT.

⚠ SIKKERHED VED INSTALLATION

● Både den elektriske og den mekaniske del af installationen skal udføres af autoriserede teknikere.

● **Før installationen igangsættes:** Når du har pakket produktet ud, skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transporten, og hvis der er problemer, skal du kontakte forhandleren eller kundeservice, før du fortsætter med installationen; Kontrollér, at det købte produkt har en størrelse, der passer til det valgte installationsområde; Kontrollér, at der ikke er noget medfølgende materiale (f.eks. kuverter med skruer,

garantier osv.) i emballagen (af transportmæssige årsager), hvis der er, skal det fjernes og opbevares; Kontrollér også, at der er en stikkontakt i nærheden af installationsområdet

• Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:

• Produktet må ikke installeres oven på køleapparater, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner og tørretumblere; Udfør alt skærearbejde på køkkenelementet, før du sætter kogepladen i, og fjern omhyggeligt spåner eller savsmuldsrester.

• Produktet er designet til installation i en køkkenbordsplade med en tykkelse på 2-6 cm ved planlimning og 2,5-6 cm ved nedfældning.

Den minimale afstand mellem kogepladen og væggen skal være mindst 5 cm fortil, mindst 4 cm til siderne og mindst 50 cm til overskabene.

NB! De anførte afstande er vejledende. Ved design af køkkenet skal køkkenproducentens anvisninger følges.

• for at optimere filtreringen anbefales det at lave en rille i soklen, hvor der kan indsættes en rist.

• **Vigtigt:** Brug et enkeltkomponentbaseret forseglingsklæbemiddel (S), der kan modstå temperaturer op til 250°; inden installation skal overfladerne, der skal limes, rengøres omhyggeligt for at fjerne ethvert stof, der kan kompromittere deres vedhæftning (f.eks. limopløsningsmidler, konserveringsmidler, fedt, olier, pulvere, rester af gamle klæbemidler osv.); limen skal fordeles jævnt over hele omkredsens kant; efter limning skal limen tørre i ca. 24 timer.

• **Advarsel!** Manglende installation af skruer og fastgøringsanordninger i overensstemmelse med disse anvisninger kan udgøre en fare for elektrisk stød.

• **Bemærk:** For korrekt installation af produktet anbefales det at tape rørene med et klæbemiddel, der har følgende egenskaber: elastisk film i blød PVC med akrylatbaseret klæbemiddel; opfylder DIN EN 60454; flammehæmmende; fremragende modstandsdygtighed over for ældning; modstandsdygtig over for temperaturændringer; kan anvendes ved lave temperaturer.

BORTSKAFFELSE VED ENDT LEVETID



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU - UK SI 2013 Nr. 3113, om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Sørg for, at produktet bortskaffes korrekt. Gennem en korrekt bortskaffelse bidrager brugeren til at beskytte miljøet og sundheden. Symbolet med skraldespanden, der er anført på produktet eller i den medfølgende dokumentation, angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald. Det skal indsamles bortskaffes gennem et af indsamlingspunkterne til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Produktet skal derfor bortskaffes i henhold til de lokale bestemmelser vedrørende bortskaffelse af affald. Yderligere oplysninger angående håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt kan fås ved at rette henvendelse til bopælskommunens tekniske forvaltning, til

genbrugsstationerne eller til butikken, der har solgt produktet.

LOVREGULERING

Apparatet er designet, afprøvet og produceret i overensstemmelse med de følgende standarder:

• Sikkerhed: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233;•Præstation: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

FORSLAG TIL ANVENDELSE

Forslag til korrekt anvendelse med reduceret miljøbelastning: Tænd for apparatet på minimumhastighed, når du starter stegningen. Lad den være tændt i nogle minutter, også efter at stegningen er færdig. Øg kun hastigheden, hvis der er store røg- eller dampmængder, og anvend kun booster-funktionen i de tilfælde, hvor det er strengt nødvendigt. Udskift filteret/kulfilterne, når det er nødvendigt for at sikre, at systemet, som reducerer lugt, altid er effektivt. Af hensyn til fedtfilterets effektive funktion, skal det altid gøres rent, når det er nødvendigt. Anvend den maksimalt tilladte rørdiameter, der er anført i manualen, for at optimere effektiviteten og minimere støjen fra rørgkanalen.

2. BRUG

BRUG AF KOGEPLADE

Stegning på induktionsplader baserer sig på det fysiske fænomen kaldt magnetisk induktion. Den grundlæggende systemegenskab består i, at energien overføres direkte fra varmegeneratoren til gryden.

Fordele: Ved sammenligning med elektriske kogeplader, er en induktionsplade: **Sikrere:** Lavere temperaturer på glasoverfladen. **Hurtigere:** Fødevarerne opvarmes på mindre tid. **Mere præcis:** Pladen reagerer øjeblikkeligt på din styring. **Mere effektiv:** 90 % af den opsøgede energi forvandles til varme. Desuden, efter at have fjernet gryden fra pladen, afbrydes varmeoverførslen omgående, og det medvirker til at undgå nyttige varmeafledninger.

BRUG KOGEBEHOLDERE

• Kogebeholdere



Brug kun gryder, der er mærket med dette symbol.

Vigtigt:

For at undgå uoprettelige skader på pladens overflade, bør du aldrig bruge:

- Udstyr, hvor bunden ikke er helt flad
- Udstyr i metal med emaljeret bund
- Udstyr med ru bund, som kan ridse pladens overflade
- Anbring aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel.

• Ikke alt madlavningsudstyr er effektivt med induktionsplader, da bunden kun delvist består af ferromagnetisk materiale!! Når du køber madlavningsudstyr, skal du kontrollere:

• at bunden kun er fremstillet af ferromagnetisk materiale. Hvis dette ikke er tilfældet, vil varmeoverførslen være mindre effektiv og mindre ensartet, og madlavningsudstyrets overfladetemperaturer vil være uegnede til madlavning

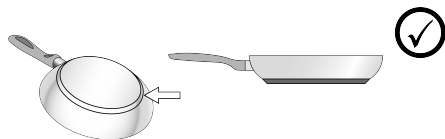


• at bunden ikke indeholder aluminium. Madlavningsudstyret bliver ikke varmt, og kan ikke genkendes af induktionspladerne.



• at bunden er flad og ikke er ru.

• Gryder og pander med bund, som ikke er helt flad, reducerer kontaktoverfladen mellem induktionspladen og madlavningsudstyret og besværliggør madlavningen.



• Kogebeholdere, du allerede har

Det er muligt at kontrollere, om materialet er magnetisk ved hjælp af en enkel magnet. Hvis magneten ikke tiltrækkes, er gryderne ikke egnede til madlavning med induktion. Anvisningerne beskrevet herover gælder også for det madlavningsudstyr, du allerede har i dit køkken.

• Anbefalet diameter på grydebundene

OBS! Hvis bunden ikke har den rigtige størrelse, tænder kogepladerne ikke. De den illustrerede del af denne brugsanvisning for oplysninger om den mindste diameter til hver kogezone.

• Energibesparelse

Brug gryder og pander med en diameter af bunden, som svarer til kogezone; Brug kun gryder og pander med flad bund; - Lad om muligt låget være på gryderne under kogning; Kog grøntsager, kartofler osv. med en lille mængde vand for at reducere kogetiden; Brug trykkogeren, som reducerer energiforbruget og kogetiden yderligere; Sæt gryden i midten af kogezone, der er tegnet på kogepladen.

BRUG AF SUGEAPPARATET

Udsugningssystemet kan enten bruges som udsugning med udledning af luften fra rummet eller med recirkulation af rumluften med filtrering.

Se websiderne www.elica.com og www.shop.elica.com for at se hele udvalget og de forskellige installationer med hhv. udsugning eller recirkulation.

• Udsugningsudgave:

Dampene ledes bort fra rummet gennem et kanalsystem (følger ikke med leveringsomfanget). Udsugningssystemet tilsluttes rørkanal og åbning i væggen med en diameter, der svarer til luftafgangen (koblingsflange). Se siden med tilbehør i installationsinstruktionerne for versionen med udsugning for yderligere oplysninger om rørene og deres diameter. Brug af rør og udgang i væggen med mindre diameter vil medføre en forringet sugeevne og en betydelig stigning i støjniveauet. Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

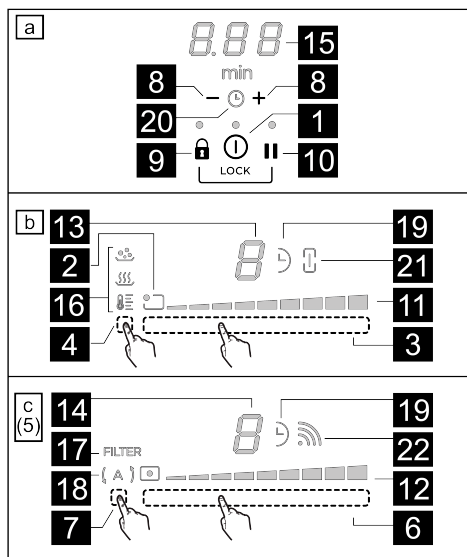
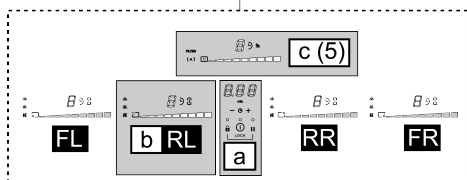
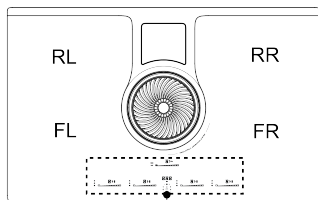
Sådan opnår du den bedste sugeeffektivitet: • Rørkanalen må højst være på 7 lineære meter. • Det anbefales at anvende højst to 90°-bøjninger ud af de i alt 7 løbende meter • Undgå drastiske ændringer i kanalens tværsnit, foretræk altid et tværsnit svarende til Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

• Filterrende udgave:

Den udsugede luft filtreres ved hjælp af fedt- og lugtfiltere, før den sendes tilbage til i rummet. Produktet leveres med alle dele, der er nødvendige til en standardinstallation, med luftudgangen på frontdelen af køkkenelementets sokkel. Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltere. Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler filtreringsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen.

3. DRIFT

BETJENINGSPANEL



T.	Funktion
1	ON/OFF for kogeplade/sugeapparat til kogeplade
2	Kogezonepositionsindikator
3	Valg af kogezoner Forøgelse/Reduktion af Power Level
4	Aktivering af Temperatur Manager
5	Knapper til sugeapparat
6	Sugeapparatmarkering Forøgelse/Reduktion af sugehastighed (styrke)
7	Aktivering af automatiske funktioner

	Nulstilling af filtermætning
8	Timer aktivering Forøgelse/Reduktion af tid Timer
9	Key Lock (Tastblokering)
9+10	Child Lock (børnesikring)
10	Pause / Recall

LED	Funktion
11	Power Level visning
12	Visning af udsugningshastigheden (styrke)
13	Kogezonens display
14	Sugeapparatets display
15	Timerens display
16	Visualisering Temperatur Manager
17	Indikator til filterassistance
18	Indikator til automatisk udsugningsfunktion
19	Indikatoren Aktiv Timer
20	Indikatoren Aktiv Timer Egg
21	Indikatoren Aktiv Bridge
22	Indikator til SNAP-funktion

DET SKAL DU VIDE, FØR DU STARTER


Alle kogepladens funktioner er udtænkt med henblik på at overholde de strengeste sikkerhedsforskrifter. Derfor:

• **Visse funktioner aktiveres ikke, eller også deaktiveres de automatisk, såfremt der ikke er nogen gryde på kogezonen, eller hvis den er placeret forkert.**

• I andre tilfælde kan aktiverede funktioner blive deaktiveret automatisk efter nogle få sekunder, hvis den valgte funktion kræver en yderligere indstilling, som ikke er foretaget (fx: "Tænd for kogepladen" uden "Vælg kogezonen" og "Driftstemperatur", eller "Lock-funktionen" eller "Timer-funktionen").










Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezonen.

Advarsel! I tilfælde (f.eks.) af langvarig brug, er det muligt at slukningen af kogezonen ikke sker øjeblikkeligt, da den er under nedkøling; på kogezonernes display vises

symbolet  for at angive denne nedkølingsfase. Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezonen.

KOGEZONENS DISPLAY

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Funktion	Værdi
Kogezone tændt	
Power Level (Effektniveau)	
Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)	
Pot Detector (Grydedetektor)	
Bridge Zone-funktion aktiv	
Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv	
"Child Lock" funktion (Børnelås) aktiv	
Pausefunktion	
Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)	

KOGEPLADENS SPECIFIKATIONER

• Safe Activation (Sikker aktivering)

Produktet aktiveres kun hvis der er kogevej på kogezone: Opvarmningsprocessen går ikke i gang eller afbrydes, hvis kogevej mangler eller flyttes.


• Pot Detector (Grydedetektor)

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezoneerne.

• Safety Shut Down (Sikkerhedsslukning)

Af sikkerhedsgrunde har hver kogezone en maksimal driftstid, der er afhængig af det indstillede effektniveau.

• Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)

Hvis en eller flere kogezone slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på displayet for den tilsvarende zone med symbolet .

BRUG AF KOGEPLADE

Bemærk: For at aktivere en hvilken som helst funktion, er det først nødvendigt at aktivere den ønskede zone

• Tænding

Tryk på (berør let)  **ON/OFF (1)** kogeplade/sugeapparat, indikatorlyset tændes for at angive, at kogepladen/sugeapparatet er klar til brug.

Tryk igen for at slukke

Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

• Valg af kogezone

Tryk på **vælgerbjælken (3)** ud for den ønskede kogezone

 FL;  RL;  RR;  FR;


• 9 Power Level (Styrkeniveau)


Pladen er udstyret med 9 effektniveauer. Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)**:

mod højre, for at forøge effektniveauet; mod venstre, for at reducere effektniveauet.

• Power Booster (Effektbooster)

Produktet er forsynet med et supplerende effektniveau

(udover niveau ) , der forbliver aktiv i 10 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau ) , og aktivér Power Booster (Effektbooster)



Power Booster niveauet er angivet på displayet af den

valgte zone med symbolet .

• Bridge Zones (forening af kogezone)


Denne funktion giver mulighed for at kombinere kogezone

 FL (Master) med kogezone  RL (Sekundær)

og kogezone  FR ("Master") med kogezone  RR (Sekundær) så der skabes en enkelt zone med samme effektniveau (2 i alt: 1 til højre og 1 til venstre). Dette muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder med store mål.

For at aktivere Bridge-funktionen:

Vælg de to ønskede kogezone samtidigt **FL + RL** eller **FR + RR**.

• Indikatoren  **Bridge (21)** for de to valgte zoner tænder,

og symbolet  vises på displayet for kogezone **RL** eller **FR**.

• med **Området for valg (3)** for kogezone (Master) er det muligt at indstille niveauet (effekten).

• det er nok, at gentage aktiveringsproceduren, for at slå Funktionen Bridge fra.

• Temperature Manager


Temperature Manager er en funktion, som giver mulighed for at indstille den forindstillede temperatur, så den passer bedre til det ønskede resultat.

For at aktivere funktionen:

• Vælg den ønskede kogezone.

• Tryk en eller flere gange på **Området for valg (4)**, for at vælge det bedst egnede niveau blandt de disponible:

Første tryk aktiverer niveauet "Melting":


 **(16)** Finder et effektniveau, der er egnet til langsom smeltning af sarte produkter uden at kompromittere deres sensoriske egenskaber (chokolade, smør osv.).

Andet tryk niveauet "Warming":

 **(16)** Finder et effektniveau, der er egnet til at holde maden varm ved en skånsom temperatur uden at nå

kogepunktet.

Tredje tryk niveauet "Simmer":

 (16) Finder et effektniveau, der er egnet til at simre mad i længere tid. Velegnet til tilberedning af tomatsoucer, kødsaucer, supper og gryderetter, samtidig med at der opretholdes et kontrolleret kog niveau (ideel til tilberedning i vandbad). Undgår ubehagelige af sprøjt af mad eller at det brænder på i bunden, som er typisk for disse tilberedninger. Brug funktionen, når du har bragt maden i kog.

• Tryk igen herpå, for at slukke.

På displayet til den kogezone, som virker i Temperature

Manager, vises symbolet .



• Timer

Timer funktionen er en nedtællingsfunktion, der kan indstilles, også samtidig, på hver kogezone (og på udsugningszonen).


Når den indstillede tid er gået, slukkes kogezoneerne (eller udsugningszonen) automatisk, og et akustisk signal advarer brugeren.


Aktivering/Justering af funktionen Timer for kogepladen:

• Vælg kogezone (effekt forskellig fra 0)

• Tryk samtidigt på   (8) for at åbne Timer-funktionen


• Justér Timerens varighedstid:

Tryk på valgknappen  (8), for at øge den automatiske slukningstid

tryk på valgknappen  (8), for at nedsætte den automatiske slukningstid

Om ønsket kan denne fremgangsmåde gentages for de andre kogezone.


Bemærk: Hver kogezone kan have indstillet en forskellig

Timer; på displayet  (15) visualiseres nedtællingen for den valgte kogezone i 10 sekunder, hvorefter nedtællingen med den korteste tid visualiseres.

Når timeren har færdiggjort nedtællingen udsendes et lydssignal (i 2 minutter, ellers stopper den hvis der trykkes på en vilkårlig tast på pladen), mens display (15) blinker,

med symbol .

Bemærk: Ved siden af kogezonens display, mens Timeren

er i brug, vises symbolet  (19)

Sådan slukkes timeren:

• vælg den ønskede kogezone.

• indstil timerens værdi til , med  (8)

Bemærk: Funktionen er fortsat aktiv, hvis ikke du i mellemtiden trykker på andre taster.

• Power Limitation (effektbegrænsning):

Power Limitation-funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion ved at begrænse den maksimale opslugning (kW).


Bemærk: Indstillingen skal udføres, mens kogepladen er slukket, men tilsluttet strømforsyningen, eller når strømforsyningen tilsluttes igen inden for de følgende 2

minutter uden at trykke på knappen .

For at indstille Power Limitation funktionen:

• tryk og hold tasterne  +  nede, indtil et kort lydssignal udsendes

• rul samtidigt på **markeringslinjerne (3) FL** og **(3) RL**, fra venstre mod højre til enden af **markeringslinjerne** og hold dem indtil et kort lydssignal udsendes.

• displayets Timer (15) viser symbolerne  hvilket indikerer, at man kan udføre indstillingen.


• displayet (13) på zonen **FL** viser den aktuelle indstilling:

Værdi	Effekt (kW)
	7,4 KW (standardindstilling)
	4,5 KW

• indstillingen af Power Limitation kan ændres ved at rulle på **vælgerlinjen (3) FL**

fra venstre mod højre for at øge Kw; fra højre mod venstre for at reducere Kw

• valget gemmes ved at trykke samtidig på knapperne  +

 i 1 sekund; et lydssignal udsendes for at bekræfte, at indstillingen er gemt, og funktionen lukkes.



• Egg Timer


Egg Timeren er en uafhængig nedtælling i forhold til kogezoneerne (og af udsugningszonen). Egg Timeren

aktiveres ved at trykke samtidigt på   (8).

Bemærk: Funktionen Egg Timer reguleres ved at følge den samme fremgangsmåde som for funktionen Timer.

Når timeren har færdiggjort nedtællingen udsendes et lydssignal (i 2 minutter, ellers stopper den hvis der trykkes

på  (8)), mens display  (15) blinker.

Bemærk: når Egg Timeren er i brug vises symbolet  (20).

• Key Lock (Tastblokering)

Tastblokeringen giver mulighed for at blokere pladens indstillinger, for at forebygge utilsigtet manipulation og lade de allerede indstillede funktioner være aktive.

Aktivering:

• Tryk på  (9)

• lysdioden over tasten tænder, hvilket angiver at den er

aktiveret

Gentag handlingen for at deaktivere.

• **Child Lock**(børnesikring)

Child Lock systemet undgår, at børn risikerer tilfældigvis at tænde for 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  (9) og  (10), et akustisk signal indikerer at funktionen er aktiv, og der vises et  på display (13) og (14).


Gentag handlingen for at deaktivere.

• **Pause**

Funktionen Pause stiller enhver aktiv funktion på kogepladen i bero, og nulstiller tilberedningseffekten.

Aktivering:

- tryk på  (10), symbolet  vises på display (13) og (14) inaktivering af funktionen:

- tryk på  (10), indenfor de næste 10 sekunder, rul mod højre med fingeren langs **Markeringslinjen (3 - RL)**; Hvis operationen ikke udføres inden for denne tid, forbliver pausefunktionen aktiv.



Bemærk: denne operation nulstiller pladens tilstand inden pausen

Bemærk: hvis Pausefunktionen ikke deaktiveres efter 10 minutter, slukker kogepladen automatisk.

• **Recall**

Funktionen Recall giver mulighed for at genskabe alle de kogepladens indstillinger, hvis den slukkes ved et uheld.

Aktivering:

- tænd kogepladen  **on/off (1)** igen indenfor 6 sekunder efter slukning.
- tryk på  (10) inden de næste 6 sekunder.

• **Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)**

Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning) giver mulighed for hurtigere at oparbejde den ønskede effekt; med denne funktion har man den fordel, at tilberedningen er hurtigere, men uden risiko for at brænde maden, fordi temperaturen ikke overskrider det indstillede niveau. Denne funktion er disponibel for effektiveauerne 1 - 8.


Aktivering:

- Tryk langvarigt på den ønskede effekt på **Markeringslinjen (3)**.

- der vises en  på displayet (13).

BRUG AF SUGEAPPARATET

• **Tænding af sugesystemet:**


- Tryk på  **ON/OFF (1)** på kogeplade/udsugningssystem.
- Rul på **Området for valg (6)** for at aktivere udsugningssystemet.


• **Udsugningshastighed (effekt):**

Pladen er udstyret med 8 udsugningshastighedsniveauer (effekt). Stryk med fingrene langs **Området for valg (6)**: mod højre for at øge hastigheden (effekt) af udsugningen (0-8);

mod venstre for at reducere hastigheden (effekt) af udsugningen (8-0);

• **Power Booster udsugning**

Produktet er udstyret med to yderligere udsugningshastighedsniveauer (effekt) (ud over niveau )

- Træk fingeren langs **Området for valg (3)** (udover niveauet ) og aktiver Power Boosterudsugning. første Booster-niveau : forbliver aktiv i 15 minutter andet Booster-niveau : forbliver aktiv i 5 minutter

hvorefter effekten vender tilbage til niveau 


Bemærk : når Power Booster Udsugningen er aktiv vises det på display (13) for den valgte kogezone som følger:

Første Booster-niveau  ; Andet Booster-niveau .


• **Timer**


Aktivering af funktionen Timer for sugeapparatet:

- Vælg sugeapparatet (hastighed forskellig fra 0).


- Tryk på  (8) for at åbne Timer-funktionen (fra en hvilken som helst hastighed)

Justér Timerens varighed:

- Tryk på valgknappen  (8), for at øge den automatiske slukningstid.

- tryk på valgknappen  (8), for at øge den automatiske slukningstid, på display (15) vises nedtællingen,

Bemærk: Ved siden af sugeapparatets display, mens

Timeren er i brug, vises symbolet  (19).

Når timeren har færdiggjort nedtællingen udsendes et lydssignal (i 2 minutter, ellers stopper den hvis der trykkes på en vilkårlig tast på pladen), mens display (15) blinker,

med symbol 

Sådan slukkes timeren:

- vælg udsugningszone

- indstil timerens værdi til nul, med **—** (8)

Bemærk: Funktionen er fortsat aktiv, hvis ikke du i mellemtiden trykker på andre taster.

• Aktivering/deaktivering af indikatorer for filtermætning.

Disse indikatorer er normalt deaktiveret (både for fedtfilteret og det aktive kulfilter)

Aktiver ved at følge disse trin:

- tænd for udsugningen ved hjælp af **ⓘ ON/OFF (1)**;
- med slukket udsugningsmotor og kogezone, tryk og hold på **Området for valg (7)**: lysdioden **FILTER (17)** og sugeapparatets display **(14)** lyser ved svag lysstyrke.

Displayet **(14)** viser bogstavet **F**; I denne tilstand er det muligt at aktivere indikatoren for fedtfiltermætning.

- ved at trykke på **Området for valg (7)** anden gang vises

bogstavet **F** i displayet **(14)**; denne tilstand gør det muligt at aktivere det aktiverede kulfilter.

- Vælg, hvilket filter der skal aktiveres: Tryk på **Området for valg (6)** og lysdioden **FILTER (17)** sammen med

lysdioden i displayet **(14)** **F** eller **F** skifter til kraftig lysstyrke og slukker efter 10 sekunder, hvilket angiver at den er AKTIVERET.

For at deaktivere dem gentages trinene, der er beskrevet ovenfor for aktivering; lysdioden **FILTER (17)** og lysdioden i

displayet **(14)** **F** eller **F** vender tilbage til lav lysstyrke og slukker derefter efter 10 sekunder for at angive DEAKTIVERINGEN.

• Indikator til filtermætning

Emhætten signalerer når det er nødvendigt at udføre filtrenes vedligeholdelse:

Fedtfilter lysdioden **FILTER (17)** tænder; displayet **(14)**

viser symbolet **F** (i 10 sekunder efter tænding)

Aktivt kulfilter lysdioden **FILTER (17)** blinker; displayet **(14)**

viser symbolet **F** (i 10 sekunder efter tænding)

• Automatisk drift

Emhætten tænder med den bedst egnede hastighed, og tilrette udsugningskapaciteten til den maksimale stegeniveau, i brug på kogepladen. Når kogepladen slukkes, så tilpasser emhætten udsugningshastigheden og sænker den gradvist, så damp- og lugtresten suges ud.

For at aktivere denne funktion:

Tryk kortvarigt på **markeringszonen (7)**, lysdiode **(A) (18)** lyser for at vise, at emhætten arbejder i denne tilstand.

• Automatisk drift af emhætten med SNAP®

For forbindelsen mellem emhætte og SNAP®, henvises til

manualen leveret med SNAP® eller på www.elica.com.

Bemærk: SNAP® er en hjælpeudsugningsenhed, der er i stand til at fungere sammen med emhætten.

For at aktivere denne funktion:

Tryk kortvarigt på **markeringszonen (7)**, lysdiode **(A)**

(18) e lysdiode **(22)** lyser for at vise, at emhætten arbejder i denne tilstand.

EFFEKTABEL

Styrkeniveau		Tilberedningstype	Brug (på grundlag af erfaring og madlavningsvaner)
Maks. effekt		Hurtig opvarmning	Bringter temperaturen hurtigt op til kogepunktet, f.eks. til hurtig opvarmning af vand eller kogevæsker
		Friturestege - koge	brune, start af tilberedning, friturestegning af frosne produkter, hurtig kogning
Høj effekt		Brune – stege – koge - grille	brune, opretholde kogning, koge og grillstege (kort varighed, 5-10 minutter)
		Brune – stege – stuve – svitse - grille	brune, holde simrende, stege og grillstege (10-20 minutter), foropvarmning af køkkengrej
Mellemhøj effekt		Tilberede – stuvning – stege - grille	brune, holde simrende, stegning (lang tid), indkogning af pasta
		Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (ris, sovs, stege, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), indkogning af pasta
		Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (mængder under 1 liter: ris, sovs, stege, fisk med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk))
Lav effekt		Smelte – optø – holde varmen – indkoge	smelte smør, smelte chokolade langsomt, optøning af små produkter
		Smelte – optø – holde varmen – indkoge	varmholdningsfunktion til små mængder frisk tilberedt mad eller retter klar til servering og indkogning af risottoretter
OFF		Afsætningsflade	Kogepladen er i standby eller slukket (mulighed for restvarme efter tilberedning, som signaleres med H-L-O)

4. VEDLIGEHOLDELSE

Advarsel! Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal det tilsikres, at kogezoneerne er slukkede, og at varmeadvarselsslampen ikke længere er synlig.



For vedligeholdelse af produktet se billederne i slutningen af installationen, der er markeret med dette symbol.

VEDLIGEHOLDELSE AF KOGEPLADE

• Rengøring af induktionsplade

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

Vigtigt:

- Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe. Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset.
- Brug ikke ætsende kemiske rengøringsmidler, som fx ovenrens eller pletfjernere.

• DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENERE!!!

Efter hver brug skal kogepladen køle af, og herefter rengøres for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester. Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes. Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen. Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af

induktionsplader (følg producentens anvisninger).

• Rengøring af væskeopsamlingskar:

Ved spild, eller hvis en større mængde væske koger over, så kan aftapningsventilen placeret for neden på apparatet bruges til at fjerne alle rester og sikre maksimal hygiejnesikkerhed.

Til en dybere og mere grundig rengøring, er det muligt fuldstændigt at fjerne det nedre kar.

• Rengøring af metalristen:

Risten skal vaskes i hånden med varmt vand og neutralt vaskemiddel og tørres grundigt for at undgå rust.

VEDLIGEHOLDELSE AF SUGEAPPARAT

• Rengøring af sugearrnat:

Brug UDELUKKENDE en fugtig klud med et flydende neutralt rengøringsmiddel til rengøring.

UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!

Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler. **UNDGÅ BRUG AF SPRIT!**

• **XA** Vedligeholdelse af fedtfiltere:

Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.

Filteret skal rengøres en gang om måneden (eller når signaleringssystemet for filtermætning angiver behovet), ved brug af milde vaskemidler, manuelt eller i opvaskemaskine ved lav temperatur og med kort opvaskecyklus. Ved vask i opvaskemaskine, risikerer fedtfilteret at blive misfarvet, men dette vil ikke forringe dets filtrerende egenskaber.




• **XB** Vedligeholdelse Filter med aktivt kul - Keramiske (Udelukkende til filtrerende udgave):
Neutraliserer lugt fra madlavning. Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltere.

Efter kortere eller længere tids brug afhængigt af den type mad, der tilberedes, og hyppigheden af rengøring af fedtfilteret, er det nødvendigt at udskifte lugtfilteret. Luftfilterne kan regenereres termisk hver 2-3 måneder i en foropvarmet ovn ved 200 °C i 45 minutter. Korrekt regenerering sikker en konstant filtreringseffektivitet i 5 år.

Advarsel! Anbring ikke filtre på bunden af ovnen, men anbring dem i en gryde og anbring dem i en mellemhøjde.

5. ASSISTANCE

FEJLFINDINGSTABEL

Informationskode	Beskrivelse	Mulige årsager	Løsning
	Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer	De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj	Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen
 + lydsignal 	Der registreres en kontinuerlig (permanent) aktivering af tasten. Grænsefladen slukker efter 10 sekunder.	Vand, gryde eller køkkenudstyr på brugergænsefladen.	Rengør overfladen, fjern eventuelle genstande fra pladen.
Til alle de andre fejlsignaleringer	Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden		

SERVICEAFDELING

Før du kontakter serviceafdelingen


1. Kontrollér, om det er muligt at løse problemet på egen hånd, ifølge oplysningerne under "Fejlfinding".
2. Sluk apparatet og tænd det igen for at se, om fejlen er rettet.

Hvis problemet efter de ovenfor anført eftersyn vedvarer, skal du kontakte din nærmeste serviceafdeling.

Dokładnie stosować się do wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieprawidłowości, uszkodzenia lub pożary spowodowane przez urządzenie i wynikające z nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, do przyrządzania posiłków i odprowadzania produkowanych przy tym oparów. Zabrania się każdego innego zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe korzystanie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterowniczych.

Urządzenie może się różnić od modelu wskazanego na rysunkach znajdujących się w niniejszej dokumentacji. Mimo to, instrukcje obsługi, konserwacji oraz montażu pozostają te same.

- Uważnie przeczytać instrukcję: znajdują się w nich ważne informacje na temat montażu, użytkowania oraz bezpieczeństwa.
- Nie wykonywać żadnych zmian elektrycznych na urządzeniu.
- Przed rozpoczęciem montażu urządzenia sprawdzić, czy żadne komponenty nie są uszkodzone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.
- Sprawdzić integralność urządzenia przed przystąpieniem do montażu. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

: części oznaczone tym symbolem można nabyć oddzielnie u wyspecjalizowanych sprzedawców.

*: części oznaczone tym symbolem są akcesoriami opcjonalnymi, dostarczonymi tylko do niektórych modeli i mogą zakupić na stronach internetowych www.elica.com i www.shop.elica.com.

1. BEZPIECZEŃSTWO I PRZEPISY

BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE

Uwaga! Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami: ● Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej. ● Montażu lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie ze wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części produktu, jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi. ● Zgodnie z prawem, uziemienie produktu jest obowiązkowe. ● Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie produktu umieszczonego w meblu do sieci elektrycznej. ● Aby instalacja elektryczna była zgodna z obowiązującymi normami, należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy

zgodny z obowiązującymi normami, który zagwarantuje całkowite odłączenie od sieci w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji. ● Nie stosować rozgałęźników i przedłużaczy. ● Po zakończeniu montażu, użytkownik nie może mieć dostępu do elementów elektrycznych. ● Cały sprzęt i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. ● Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się produktem; trzymać je z dala od urządzenia i pod nadzorem, ponieważ podczas użytkowania dostępne części mogą być gorące. ● Posiadacze rozruszników serca i aktywnych implantów, przed użyciem płyty indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z produktem. ● W trakcie i po użyciu nie można dotykać elementów grzejnych produktu. ● Nie kłaść na produkcie ściereczek lub innych materiałów łatwopalnych, dopóki wszystkie jego elementy nie ostygną, istnieje ryzyko pożaru. ● Nie umieszczać materiałów łatwopalnych na produkcie lub w jego pobliżu. ● Rozgrzany tłuszcz i olej może ulec zapaleniu. Nadzorować gotowanie produktów zawierających dużą ilość tłuszczu i oleju. ● Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć produkt, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym. ● Produkt nie jest przeznaczony do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania. ● Niekontrolowane przyrządzanie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. ● Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być ciągle nadzorowane. ● NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłączyć produkt i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym. ● Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych. ● Nie używać parowych urządzeń czyszczących, istnieje ryzyko porażenia prądem. ● Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać. ● Przed podłączeniem do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczoną na dolnej części produktu), aby upewnić się, że napięcie i moc są zgodne z wartościami sieci oraz, że gniazdko jest odpowiednie. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Ważne: ● Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłącznie na detektorze garmków. ● Unikać wycieku cieczy; w celu ugotowania lub podgrzania płynów zmniejszyć dopływ ciepła. ● Nie pozostawiać włączonych elementów grzejnych, gdy na płycie znajdują się puste garnki lub patelnie lub, gdy płyta jest pusta. ● Po zakończeniu gotowania, wyłączyć daną strefę grzewczą. ● Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie umieszczać produktów znajdujących się w aluminiowych opakowaniach. ● Aluminium ulega stopieniu i może nieodwracalnie uszkodzić produkt. ● Nigdy nie podgrzewać puszek i blaszanych pojemników z żywnością, należy je wcześniej otworzyć: mogłyby wybuchnąć! To

ostrzeżenie odnosi się do wszystkich rodzajów płyt kuchennych. • Stosowanie dużej mocy, jak na przykład funkcji Booster nie nadaje się do podgrzewania niektórych płynów takich, jak olej do smażenia. Nadmierne ciepło może być niebezpieczne. W takich przypadkach zaleca się użycie niższej mocy. • Naczynia powinny być umieszczone bezpośrednio na płycie kuchennej i muszą być wysrodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy garnek a płytę kuchenną. • W przypadku wysokiej temperatury, produkt automatycznie zmniejsza poziom mocy stref grzewczych. • Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub wyłączając główny wyłącznik. • Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych. • Produkt może być obsługiwany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych, osoby nie posiadające doświadczenia, lub wystarczającej wiedzy pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania produktu i związanego z tym zagrożenia. • Dzieci muszą być nadzorowane, aby nie bawiły się produktem. • Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. • W pomieszczeniu musi być zagwarantowana wystarczająca wentylacja, w przypadku stosowania produktu wraz z innymi urządzeniami gazowymi lub działającymi na inne paliwa. • Należy często czyścić produkt, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz (CO NAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU) i zawsze stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji konserwacji. • Nieprzestrzeganie zasad czyszczenia produktu i wymiany oraz czyszczenia filtrów wiąże się z ryzykiem pożaru. • Surowo zabrania się flambirowania. • Stosowanie wolnego ognia jest szkodliwe dla filtrów i może być przyczyną pożaru, dlatego też jest surowo zabronione. • Smażenie musi następować pod stałą kontrolą, aby przegrzany olej nie zapalił się. • Uwaga! Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury. • Uwaga! Dopóki nie zostanie zakończona instalacja nie wolno podłączać produktu do sieci elektrycznej. • W odniesieniu do zasad technicznych i przepisów bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin, należy stosować się ściśle do rozporządzeń właściwych organów lokalnych. • Wyciągane powietrze nie może być kierowane do kanału stosowanego do odprowadzania spalin produkowanych przez urządzenia spalające gaz lub inne paliwa. • Nigdy nie stosować produktu bez prawidłowo zamontowanej kratki! • Używać wyłącznie śrub mocujących znajdujących się w wyposażeniu produktu lub, jeżeli ich brak, zakupić śruby odpowiedniego rodzaju. Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w Instrukcji montażu. • Podczas równoczesnego działania produktu i innych urządzeń zasilanych energią inną niż elektryczna, negatywne ciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa (4 × 10⁻⁵ barów). • Należy przechowywać niniejszą instrukcję, aby w każdej chwili móc z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży,

przekazania lub przeniesienia, upewnić się, że instrukcja będzie towarzyszyć produktowi.

⚠ BEZPIECZEŃSTWO PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO

• Odłączyć produkt od sieci elektrycznej. • Instalacji musi dokonywać wykwalifikowany personel znający obowiązujące przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa. • Producent nie ponosi odpowiedzialności za osoby, zwierzęta lub rzeczy w przypadku niezastosowania się do wytycznych zawartych w niniejszym rozdziale. • Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu roboczego. • Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie produktu odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane. • Nie używać przedłużaczy. • Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów. • W przypadku, gdy produkt nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 mm² dla mocy do 7200 W; w przypadku wyższej wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm². • W żadnym punkcie przewód nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia. • Produkt jest przeznaczony do stałego podłączenia do sieci elektrycznej, dlatego też, należy je podłączyć do stałej sieci za pomocą wyłącznika wielobiegunowego, zgodnego z przepisami, który zagwarantuje całkowite odcięcie zasilania w warunkach kategorii przepięciowej III oraz będzie łatwo dostępny po zamontowaniu.

• **Uwaga!** Wymiana kabla połączeniowego musi być wykonana przez autoryzowany serwis techniczny lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

• **Uwaga!** Przed ponownym podłączeniem obwodu do zasilania sieciowego i sprawdzeniem prawidłowego działania, należy zawsze sprawdzić, czy kabel sieciowy został prawidłowo zamontowany.

POWER LIMITATION: produkt jest wyposażony w funkcję Power Limitation (Ograniczenie mocy), która umożliwia ustawienie maksymalnego progu poboru (kw)

Ustawienie musi nastąpić w momencie podłączenia produktu do sieci elektrycznej lub przy ponownym podłączeniu sieci (w ciągu 2 kolejnych minut). Rozmiar zabezpieczenia instalacji elektrycznej musi być dostosowany do wybranego urządzenia ograniczającego moc. Informacje na temat sekwencji ustawienia funkcji Power Limitation znajdują się w rozdziale Działanie.

KIT WINDOWS: Produkt jest przystosowane do użytkowania w połączeniu z Zestawem czujnika Window (nie jest dostarczony przez producenta). Po zainstalowaniu ZESTAWU czujnika Window (tylko w przypadku użytkowania w trybie ZASYSANIA), zasysanie powietrza wyłączy się za każdym razem, gdy okno w pomieszczeniu, w którym jest on zamontowany będzie zamknięte. Podłączenie elektryczne ZESTAWU do urządzenia musi być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny. ZESTAW musi posiadać oddzielny certyfikat zgodny z normami

bezpieczeństwa odnoszącymi się do komponentu i jego zastosowania z urządzeniem. Instalacji należy dokonać zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami dotyczącymi instalacji domowych.

UWAGA: okablowanie zestawu, które należy podłączyć do produktu musi stanowić część certyfikowanego obwodu o bardzo niskim napięciu (SELV). Producent tego urządzenia uchyli się od wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne nieprawidłowości, uszkodzenia, pożary wynikające z wad lub problemów związanych z błędnym funkcjonowaniem lub nieprawidłową instalacją Zestawu.

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS INSTALACJI

• Zarówno elektryczna jak i mechaniczna instalacja musi być wykonywana przez wykwalifikowany personel.

• **Przed rozpoczęciem instalacji:** Po rozpakowaniu produktu sprawdzić, czy nie został on uszkodzony w czasie transportu a w przypadku problemów, przed przystąpieniem do instalacji, skontaktować się ze sprzedawcą lub Działem Obsługi Klienta; Sprawdzić, czy wymiary zakupionego produktu są odpowiednie do wybranej strefy montażu; Sprawdzić, czy wewnątrz opakowania nie umieszczono (na czas transportu) dodatkowych elementów (takich jak worki ze śrubami, gwarancje itd.) i ewentualnie wyjąć je i przechować; Upewnić się również, że w pobliżu miejsca instalacji znajduje się gniazdo elektryczne

• **Przystosowanie mebla do zabudowy:**

• Produktu nie wolno montować nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami do naczyń, piecykami, piekarnikami, pralkami i suszarkami; Przed włożeniem płyty kuchennej wykonać wszystkie otwory w meblu i ostrożnie wyjąć trociny i wióry pozostałe po cięciu.

Produkt został przeznaczony do zabudowy w blacie roboczym o grubości 2-6 cm, w przypadku instalacji TOP; 2,5-6 cm w przypadku instalacji FLUSH.

Minimalna odległość pomiędzy płytą kuchenną a ścianą musi wynosić przynajmniej 5 cm z przodu, 4 cm z boku i przynajmniej 50 cm od górnych półek.

Zwróć Uwagę = Wskazane odległości są przykładowe: podczas projektowania uwzględnić zalecenia producenta kuchni.

• aby zoptymalizować instalację wersji filtrującej, zaleca się wykonanie otworu w cokole, do którego będzie włożona kratka.

• **Ważne:** używać jednoskładnikowego kitu uszczelniającego (S), odpornego na temperaturę do 250°; przed montażem, należy dokładnie wyczyścić powierzchnie do klejenia usuwając wszelkie substancje, które mogłyby niekorzystnie wpłynąć na sklejenie (np.: produkty zapobiegające przywieraniu, smar, olej, pył, resztki starego kleju itp.); należy równomiernie rozprowadzić klej na całym obwodzie ramy; po przyklejeniu pozostawić do wyschnięcia na około 24 godziny.

• **Uwaga!** Niezainstalowanie śrub i elementów mocujących

zgodnie z niniejszymi instrukcjami może doprowadzić do ryzyka natury elektrycznej.

• **Uwaga:** dla zapewnienia prawidłowego montażu produktu zaleca się owinięcie przewodów rurowych taśmą klejącą o następującej charakterystyce: folia elastyczna z miękkiego PVC, z klejem akrylanowym; zgodna z normą DIN EN 60454; opóźniająca spalanie; wysoka odporność na skoki temperatury; możliwa do użycia w niskiej temperaturze.

UTYLIZACJA PO WYCOFANIU Z EKSPLOATACJI



Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE - UK SI 2013 Nr 3113 (WEEE), dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Upewniając się o prawidłowej utylizacji produktu. Użytkownik przyczynia się do zapobiegania potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia. Symbol umieszczony na produkcie lub na załączonej dokumentacji oznacza, że nie powinien on być traktowany jako odpad domowy, należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Należy się go pozbyć zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu produktu, należy skontaktować się z właściwym biurem lokalnym, centrum zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym został zakupiony.

NORMY

Urządzenie zostało zaprojektowane, przetestowane i wyprodukowane zgodnie z normami dotyczącymi:

• Bezpieczeństwa: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Wydajność: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

Wskazówki dotyczące prawidłowego użytkowania ograniczającego wpływ na środowisko: Podczas rozpoczęcia gotowania włączyć urządzenie z minimalną prędkością, pozostawiając je włączone również na kilka minut po zakończeniu gotowania. Zwiększyć prędkość tylko w przypadku dużej ilości spalin i oparów, używając funkcji booster wyłącznie w ekstremalnych wypadkach. Aby utrzymać skuteczność systemu redukcji nieprzyjemnych zapachów, wymieniać, gdy jest to konieczne filtry węglowe/le. Aby zachować skuteczność filtra przeciw tłuszczowemu, w razie konieczności należy go wyczyścić. Aby zwiększyć skuteczność i zredukować hałas, zastosować maksymalną średnicę systemu odprowadzania wskazaną w niniejszej instrukcji.

2. UŻYTKOWANIE

UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Indukcyjny system gotowania opiera się na fizycznym zjawisku indukcji magnetycznej. Główną cechą takiego systemu jest bezpośrednie przekazywanie energii z generatora do garnka.

Zalety: W porównaniu z elektrycznymi płytami kuchennymi, wasza płyta indukcyjna jest: **Bezpieczniejsza:** niższa temperatura na szklanej powierzchni. **Szybsza:** mniejszy czas nagrzewania potrawy. **Bardziej precyzyjna:** płyta natychmiast reaguje na wydawane polecenia. **Skuteczniejsza:** 90% pobieranej energii jest przekształcaną w ciepło. Poza tym, po zdjęciu garnka z płyty, przekazywanie ciepła zostaje natychmiast przerwane, unikając w ten sposób niepotrzebnych strat.

UŻYTKOWANIE NACZYŃ DO PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

• Naczynia do przygotowywania potraw



Używać wyłącznie garnków, które posiadają wskazany symbol.

Ważne:

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni nie należy używać:

- naczyń, których dno nie jest idealnie płaskie;
- metalowych naczyń z emaliowanym dnem;
- naczyń o szorstkiej podstawie, aby nie porysować powierzchni płyty;
- nigdy nie kłaść gorących garnków i patelni na panelu sterowniczym płyty.
- Nie wszystkie garnki nadające się do indukcji są odpowiednio skuteczne ze względu na ich dna, które są częściowo wykonane z materiału ferromagnetycznego!! Podczas zakupu garnków lub patelni sprawdzić, czy:
 - Dno jest w całości wykonane z materiału ferromagnetycznego. W przeciwnym razie, obniża się równomierność oraz skuteczność przesyłania ciepła, z temperaturą powierzchni patelni/garnka nieodpowiednią do gotowania

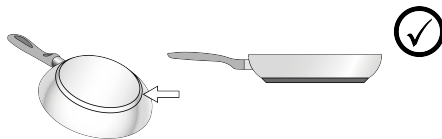


- Dno nie zawiera aluminium: naczynie nie nagrzewa się może nie być rozpoznane przez elementy indukcyjne.



- Niepłaskie dno o szorstkiej powierzchni.

- Odejmuje one powierzchnię kontaktu pomiędzy elementem indukcyjnym a naczyniem, obniżając wydajność i pogarszając gotowanie.



• Posiadane naczynia

Za pomocą zwykłego magnesu można sprawdzić, czy materiał z którego jest wykonany garnek jest magnetyczny. Garnki nie nadają się, jeżeli magnes nie działa na nie. Wskazówki, o których mowa w poprzednim akapicie, mają zastosowanie również w tym przypadku.

• Zalecana średnica dna garnka

WAŻNE: jeżeli wymiary garnków będą niewłaściwe strefy grzewcze nie włączą się. Aby zapoznać się z minimalną średnicą garnka do użycia na poszczególnych strefach, należy zapoznać się z ilustrowaną częścią niniejszej instrukcji.

• Oszczędność energetyczna

Używać garnków i patelni o średnicy dna również średnicy strefy grzewczej; Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem; - Gdzie jest to możliwe, podczas gotowania przykryć garnek pokrywką; W celu zmniejszenia czasu, gotować warzywa, ziemniaki itp. w niewielkiej ilości wody; Używać szybkowaru, który dodatkowo ogranicza zużycie energii i czas gotowania; Ustawić garnek na środku strefy grzewczej oznaczonej na płycie.

UŻYTKOWANIE OKAPU

System zasysania oparów może być używany w wersji wyciągowej z odprowadzaniem na zewnątrz budynku lub filtrującej z wewnętrzna recyrkulacją.

Na stronach internetowych www.elica.com i www.shop.elica.com można zapoznać się z pełną gamą dostępnych zestawów, w celu wykonania różnych instalacji, zarówno w wersji filtrującej jak i wyciągowej.

• Wersja Wyciągowa:

Opary są odprowadzane na zewnątrz budynku za pomocą szeregu kanałów (do nabycia osobno). Podłączyć produkt do przewodów rurowych i otworów spustowych na ścianie o średnicy równej średnicy wylotu powietrza (kołnierz łączący). Więcej informacji na temat rur i ich wymiarów wskazano na stronie dotyczącej akcesoriów w instrukcji montażu - Wersja z wyciągiem. Zastosowanie rur i otworów spustowych na ścianie o mniejszej średnicy doprowadzi do zmniejszenia osiągniętych zasysania i znacznego zwiększenia hałasu. W takim przypadku producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności.

- Dla maksymalnej wydajności zasysania: • Zaleca się maksymalnie 7-metrowy, prostoliniowy przewód rurowy. • Na łącznie 7 metrach prostoliniowego przewodu rurowego zaleca się stosowanie maksymalnie dwóch kolanek 90° •

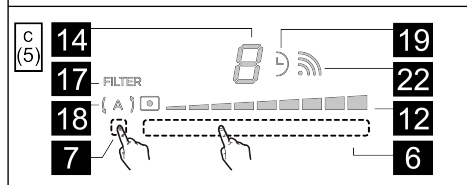
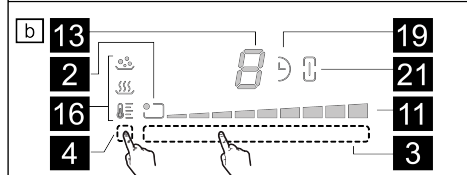
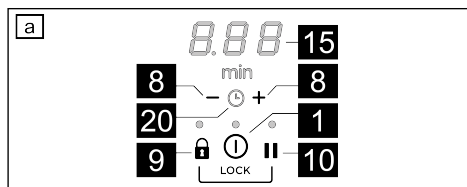
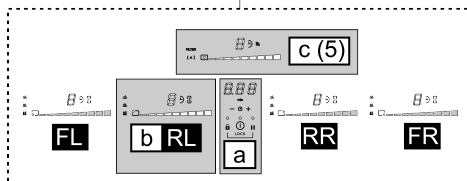
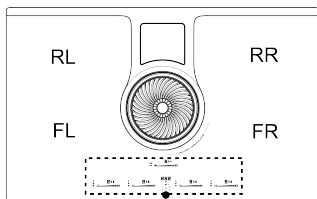
Należy unikać drastycznych zmian w przekroju przewodu, zawsze preferując przekrój Ø 150 mm (lub prostokątny 222 x 89 mm).

Wersja Filtrująca:

Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez odpowiednie filtry przeciw tłuszczowe i filtry przeciwzapachowe. Produkt jest dostarczany z wszystkimi elementami niezbędnymi do standardowego montażu, z wylotem powietrza w przedniej części cokołu mebla. Produkt jest wyposażony w zestaw filtrów przeciwzapachowych. Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów wersji filtrującej (w ilustrowanej części niniejszej instrukcji).

3. DZIAŁANIE

PANEL STEROWNICZY



P.	Funkcja
1	ON/OFF płyty kuchennej/okapu do płyty kuchennej
2	Wskaźnik strefy grzewczej
3	Wybór stref grzewczych
	Zwiększenie/Zmniejszenie Power Level
4	Aktywacja Temperature Manager
5	Przyciski okapu
6	Wybór okapu
	Zwiększenie/Zmniejszenie prędkości (mocy) zasysania
7	Aktywacja funkcji automatycznych
	Reset saturacji filtrów
8	Aktywacja Timera (Czasomierza)
	Wydłużenie/Skrócenie czasu Timera
9	Key Lock (Blokada Przycisków)
9+10	Child Lock
10	Pauza / Recall

LED	Funkcja
11	Wizualizacja Power Level
12	Wizualizacja prędkości (mocy) zasysania
13	Wyświetlacz strefy grzewczej
14	Wyświetlacz okapu
15	Wyświetlacz Timera
16	Wizualizacja Temperature Manager
17	Wskaźnik braku filtrów
18	Wskaźnik funkcji automatycznego zasysania
19	Wskaźnik aktywnego Timera
20	Wskaźnik aktywnego Timera Egg
21	Wskaźnik aktywnego Bridge
22	Wskaźnik działania ze SNAP

CO TRZEBA WIEDZIEĆ PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

Wszystkie funkcje tej płyty kuchennej zostały zaprojektowane w sposób uwzględniający najbardziej rygorystyczne normy bezpieczeństwa. Z tego powodu:

- Niektóre funkcje nie włączają się lub wyłączają się automatycznie, w przypadku gdy na powierzchniach grzewczych nie ma garnków lub są one źle ustawione.
- W innych przypadkach, aktywowane funkcje wyłączają się automatycznie po kilku sekundach, jeżeli wybrana funkcja wymaga dodatkowego ustawienia (np.: „Włączyć płytę kuchenną” bez „Wybrać strefę grzewczą” i „Temperatura pracy”, lub „Funkcja Lock” (Blokada) lub „Timer” (Czasomierz).

Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

Uwaga! W razie (na przykład) dłuższego działania wyłączenie strefy grzewczej może nie być natychmiastowe, ponieważ trwa etap chłodzenia; na wyświetlaczu stref

grzewczych pojawi się symbol „H” wskazujący, że trwa chłodzenie. Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

WYŚWIETLACZ STREFY GRZEWCZEJ

na wyświetlaczach stref grzewczych jest wskazywane:

Funkcja	Wartość
Włączona strefa grzewcza	
Power Level (Poziom Mocy)	
Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)	
Pot Detector (Detektor Garnka)	
Aktywna funkcja Bridge Zone (Strefy Łączzone)	
Aktywna funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury)	
Aktywna funkcja Child Lock (Blokada Bezpieczeństwa)	
Funkcja Pauzy	
Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automagiczne)	

CHARAKTERYSTYKA PŁYTY

• Safe Activation (Bezpieczna Aktywacja)

Produkt uaktywni się wyłącznie, gdy na strefie grzewczej znajdzie się garnek: proces nagrzewania nie uaktywni się lub zostanie przerwany w przypadku braku lub zdjęcia garnka.

• Pot Detector (Detektor Garnka)

Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.

• Safety Shut Down (Wyłączenie Bezpieczeństwa)

Ze względów bezpieczeństwa, każda strefa grzewcza posiada maksymalny czas działania, który zależy od ustawionego poziomu mocy.

• Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)

Po wyłączeniu jednej lub kilku stref grzewczych, obecność ciepła resztkowego jest wskazywana na wyświetlaczu danej strefy, za pomocą symbolu

UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Uwaga: Aby uaktywnić jakąkolwiek funkcję należy wcześniej włączyć daną strefę

• Włączenie

Wcisnąć (dotknąć) ON/OFF (1), na płycie kuchennej/okapie. Włączy się kontrolka wskazująca, że płyta kuchenna/okap jest gotowy do użytku.

Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć

Uwaga: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.

• Wybór stref grzewczych

Dotknąć **Paska wyboru** (3) odpowiadającego żądanej strefie grzewczej: FL; RL; RR; FR;

• 9 Power Level (Poziom Mocy)

Płyta posiada 9 poziomów mocy. Przesunąć palec wzdłuż **Paska wyboru** (3):

w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;

w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

• Power Booster (Wzmacniacz Mocy)

Produkt jest wyposażony w dodatkowy poziom mocy

(powyżej poziomu 9), który jest aktywny przez 10 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.

Dotknąć i przesunąć palcami **Paskiem wyboru** (3) (ponad poziom 9) i uaktywnić Power Booster (Wzmacniacz Mocy)

Poziom Power Booster jest wskazywany na wyświetlaczu wybranej strefy symbolem

• Bridge Zones (Strefy Łączzone)

Ta funkcja pozwala na działanie strefy FL (Główna) ze strefą RL (Drugorzędna) i strefy FR

(Główniej) ze strefą RR (Drugorzędna) w trybie kombinowanym, tworząc jedną strefę z tym samym poziomem mocy (razem 2: 1 z prawej i 1 z lewej). Umożliwia to równomierne gotowanie w dużych garnkach i patelniach.

Aby uaktywnić Funkcję Bridge:

• jednocześnie wybrać obydwie strefy grzewcze, których chce się użyć FL + RL lub FR + RR.

• Wskaźnik Bridge (21) dwóch wybranych stref podświetla się i na wyświetlaczu strefy grzewczej RL lub

FR pojawia się symbol

• za pomocą **Strefy wyboru** (3) strefy grzewczej (Główniej) można ustawić Poziom (Mocy) pracy.

• aby dezaktywować Funkcję Bridge wystarczy powtórzyć taką samą procedurę jak w przypadku aktywacji.


• **Temperature Manager (Manager Temperatury)**

Temperature Manager jest funkcją umożliwiającą ustawienie domyślnej temperatury, jak najlepszej dla uzyskania oczekiwanego rezultatu.


Aby uaktywnić Funkcję:

- Wybrać żądaną strefę grzewczą.
- Wcisnąć raz lub kilkakrotnie **Strefę wyboru (4)** w celu wybrania najodpowiedniejszego poziomu z spośród tych dostępnych:


Po pierwszym wciśnięciu uaktywnia się poziom „Melting”:

 (16) Określa poziom mocy odpowiedni do powolnego rozpuszczania delikatnych produktów, bez wpływu na ich właściwości (czekolada, masło itp.).

Drugie wciśnięcie uaktywnia poziom „Warming”:

 (16) Określa poziom mocy odpowiedni do utrzymania temperatury przygotowanych potraw w delikatny sposób, nie osiągając temperatury wrzenia.

Trzecie wciśnięcie uaktywnia poziom „Simmer”:

 (16) Określa poziom mocy odpowiedni do gotowania potraw na wolnym ogniu przez dłuższy okres czasu. Odpowiedni do przygotowywania sosu pomidorowego, ragu, zup, utrzymując kontrolowany poziom gotowania (odpowiedni do kąpieli wodnej). Zapobiega rozlaniu żywności na zewnątrz garnka lub możliwego przypalenia do dna, typowych w przypadku takiego rodzaju gotowania. Używać takiej funkcji po uprzednim ugotowaniu produktu.

- Jeszcze raz wcisnąć w celu wyłączenia .

Na wyświetlaczu strefy grzewczej pracującej z funkcją



Temperature Manager pojawi się symbol .


• **Timer**


Funkcja Timer to czasomierz, który można ustawić, również jednocześnie, na każdej strefie grzewczej (i strefie wyciągowej).

Po upływie ustawionego okresu czasu, strefy grzewcze (lub strefa wyciągowa) automatycznie wyłączy się i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy ostrzegający użytkownika.

Aktywacja/Regulacja funkcji Timera na płycie kuchennej:

- Wybrać strefę grzewczą (moc inna niż 0)
- Równocześnie wcisnąć   (8) , aby wejść do funkcji Timer
- Ustawić czas trwania Timera:

wcisnąć przełącznik  (8), aby wydłużyć czas automatycznego wyłączenia

wcisnąć przełącznik  (8), aby skrócić czas automatycznego wyłączenia

Jeśli okaże się to konieczne, można powtórzyć czynność na pozostałych strefach grzewczych.

Uwaga: W każdej strefie grzewczej można ustawić inną


wartość Timera; na wyświetlaczu **0.00 (15)** pojawi się na 10 sekund odliczanie ostatniej wybranej strefy grzewczej, po czym wyświetli się odliczanie najkrótszego czasu.

Gdy timer zakończy odliczanie, nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (przez 2 minuty, można wyłączyć sygnał wiskającą jakikolwiek przycisk), a wyświetlacz (15) będzie migał z symbolem **0.00**.

Uwaga: z boku wyświetlacza strefy grzewczej, w której jest

używany Timer, pojawia się symbol  (19)

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):

- wybrać żądaną strefę grzewczą.
- ustawić wartość timera na **0.00** za pomocą  (8)

Uwaga: funkcja pozostaje aktywna, jeśli w między czasie nie zostaną wciśnięte inne przyciski.



• **Power Limitation (Ograniczenie mocy):**

Funkcja Power Limitation umożliwia ustawienie działania produktu ograniczając jego maksymalny pobór (KW).


Uwaga: ustawienia należy dokonać na wyłączonej płycie, w momencie jej podłączenia lub ponownego podłączenia sieci elektrycznej, w ciągu kolejnych 2 minut, bez wciśnięcia


przycisku .

Aby ustawić funkcję Power Limitation (Ograniczenie mocy):

- dotknąć i przytrzymać przyciski  + , dopóki nie zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy
- jednocześnie przesunąć wzdłuż **pasków wyboru (3) FL** i **(3) RL**, z lewej w prawo do **ich końca** i przytrzymać, do momentu usłyszenia sygnału dźwiękowego.
- na wyświetlaczu Timera (15) pojawią się symbole **EFF** wskazujące możliwość wykonania ustawienia.
- na wyświetlaczu (13) strefy FL pojawi się bieżące ustawienie:

Wartość Moc (KW)


 7,4 KW (ustawienie domyślne)

 4,5 KW

- aby zmienić ustawienie funkcji Power Limitation przesunąć palcem na **pasku wyboru (3) FL**

z lewej w prawo, aby zwiększyć Kw; z prawej w lewo, aby zmniejszyć Kw

- aby zapisać wybór, wcisnąć przez 1 sekundę przyciski 

+ ; nastąpi emisja sygnału dźwiękowego, potwierdzającego ustawienie.

• **Egg Timer**


Funkcja Egg Timer to odliczanie niezależne od stref grzewczych (i strefy zasysania). Egg Timer uaktywnia się

równocześnie wciskając — + (8).

Uwaga: w celu wyregulowania funkcji Egg Timer zastosować procedurę regulacji funkcji Timera.

Gdy timer zakończy odliczanie, nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (przez 2 minuty, można wyłączyć sygnał


wciskając — (8)), a wyświetlacz 0.00 (15) będzie migał.

Uwaga: gdy Egg Timer działa, pojawia się symbol  (20).

• **Key Lock (Blokada Przycisków)**

Key Lock (Blokada Przycisków) umożliwia zablokowanie ustawień płyty, uniemożliwiając przypadkowe zmiany i pozostawiając aktywne ustawione funkcje.

Aktywacja:

- nacisnąć na  (9)
- podświetli się LED nad przyciskiem, wskazując uaktywnienie




Powtórz czynność w celu dezaktywacji.

Child Lock (Blokada Bezpieczeństwa)

Child Lock zabezpiecza przed przypadkowym włączeniem stref grzewczych i strefy zasysania przez dzieci, blokując aktywację wszystkich funkcji.

Child Lock można uaktywnić tylko wtedy, gdy płyta jest włączona, ale strefy grzewcze (i strefa wyciągowa) są wyłączone.

Aktywacja:



- jednocześnie wcisnąć i przytrzymać  (9) i  (10), sygnał dźwiękowy wskaże, że funkcja jest aktywna i wyświetli się  na wyświetlaczach (13) i (14).

Powtórz czynność w celu dezaktywacji.


• **Pauza**

Funkcja Pauzy umożliwia zawieszenie każdej aktywnej na płycie funkcji, ustawiając moc na zero.

Aktywacja:

- wcisnąć  (10), na wyświetlaczach (13) i (14) wyświetli się symbol 

Aby dezaktywować funkcję:

- wcisnąć  (10) w ciągu kolejnych 10 sekund, przesunąć palcem w prawo wzdłuż **Paska wyboru (3 - RL)**; jeżeli czynność nie zostanie wykonana w ustalonym czasie, funkcja pauzy pozostaje aktywna.

Uwaga: taka czynność przywraca stan płyty do stanu przed pauzą

Uwaga: jeżeli po 10 minutach, Funkcja Pauzy nie zostanie dezaktywowana, płyta wyłączy się automatycznie.

• **Recall (Przywrócenie)**

Funkcja Recall umożliwia odzyskanie wszystkich ustawień płyty, utraconych w razie przypadkowego wyłączenia.

Aktywacja:

- ponownie włączyć płytę  on/off (1) w ciągu 6 sekund od wyłączenia.

- wcisnąć  (10) w ciągu kolejnych 6 sekund.

• **Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne)**

Funkcja Automatic Heat UP umożliwia szybsze osiągnięcie ustawionej mocy; gwarantuje ona szybsze ugotowanie, ale bez ryzyka przypalenia potrawy, ponieważ temperatura nie przekracza ustawionego poziomu. Ta funkcja jest dostępna w poziomach mocy 1 - 8.


Aktywacja:

- wcisnąć na dłuższą chwilę na żadaną moc na **Pasku Wyboru (3)**.

- wyświetla się  na wyświetlaczu (13).

UŻYTKOWANIE OKAPU

• **Włączenie systemu wyciągowego:**

- Dotknąć  ON/OFF (1) płyty kuchennej/systemu wyciągowego.

- Przesunąć na **Strefie Wyboru (6)**, aby uaktywnić system wyciągowy.


• **Prędkość (moc) zasysania:**

Płyta jest wyposażona w 8 poziomów prędkości (mocy) zasysania. Przesunąć palec wzdłuż **Strefy wyboru (6)**:

- w prawo, aby zwiększyć prędkość (moc) zasysania (0-8);
- w lewo, aby zmniejszyć prędkość(moc) zasysania (8-0);

• **Power Booster (Wzmacniacz Mocy) Zasysania**

Produkt posiada dwa dodatkowe poziomy prędkości (moc)

zasysania (poza poziomem 

- Dotknąć i przesunąć palcem wzdłuż **Strefy wyboru (3)**



(poza poziomem  i uaktywnić Power Booster Zasysania.

pierwszy poziom booster: pozostaje aktywny przez 15 minut

drugi poziom booster: pozostaje aktywny przez 5 minut

po czym moc wraca do poziomu 

Uwaga: Aktywna funkcja Power Booster Zasysania jest wskazywana na wyświetlaczu (13) wybranej strefy grzewczej, w następujący sposób: Pierwszy poziom

Booster ; Drugi poziom Booster .

• **Timer**

Aktywacja funkcji Timera na okapie:


- Wybrać okap (prędkość inna niż 0).

• Wcisnąć **+** (8), aby wejść do funkcji Timera (w każdej prędkości)

Ustawić czas trwania Timera:

• Wcisnąć przełącznik **+** (8), aby wydłużyć czas automatycznego wyłączenia.

• wcisnąć przełącznik **-** (8), aby skrócić czas automatycznego wyłączenia, na wyświetlaczu (15) pojawi się odliczanie,

Uwaga: z boku wyświetlacza okapu, w którym jest używany Timer, pojawi się symbol  (19).

Gdy timer zakończy odliczanie, nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (przez 2 minuty, można wyłączyć sygnał wciskając jakikolwiek przycisk), a wyświetlacz (15) będzie

migał z symbolem 

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):

• wybrać strefę zasysania


• ustawić wartość timera na Zero za pomocą **-** (8)

Uwaga: funkcja pozostaje aktywna, jeśli w między czasie nie zostaną wciśnięte inne przyciski.


• Aktywacja/Dezaktywacja wskaźników nasycenia filtrów.

Zazwyczaj takie wskaźniki są wyłączone (zarówno w przypadku filtra przeciwłuszczowego jak i filtra węglowego)


Aby je uaktywnić należy:

• włączyć płytę zasysającą za pomocą  **ON/ OFF** (1);



• gdy silnik zasysania i strefy grzewcze są wyłączone, wcisnąć i przytrzymać **Strefę wyboru (7): LED FILTER (17)** i wyświetlacz okapu (14) włączają się z małym poziomem jasności. Na wyświetlaczu (14) wyświetla się

litera ; w takim stanie można uaktywnić wskaźnik nasycenia filtra przeciwłuszczowego.



• po drugim wciśnięciu **Strefy wyboru (7)** na wyświetlaczu

(14) pojawia się litera , taki stan umożliwia aktywację filtra węglowego przeciwzapachowego.

• Po wybraniu filtra do uaktywnienia: Wcisnąć **Strefę wyboru (6)** i **LED FILTER (17)** wraz z LED na wyświetlaczu

(14)  lub  przechodząc do wysokiej jasności, następnie wyłączy się po 10 sekundach wskazując **UAKTYWNIENIE**.

W celu dezaktywacji powtórzyć wskazaną powyżej czynność dotyczącą aktywacji; **LED FILTER (17)** wraz z

LED na wyświetlaczu (14)  lub  powrócą do niskiej jasności, następnie wyłączą się po 10 sekundach wskazując **DEZAKTYWACJĘ**.


• Wskaźnik nasycenia filtrów

Okap wskazuje konieczność przeprowadzenia konserwacji

filtrów:

Filtr przeciwłuszczowy LED **FILTER (17)** włączy się; na wyświetlaczu (14) jest wyświetlany symbol  (przez 10 sekund od włączenia)

Filtr węglowy przeciwzapachowy LED **FILTER (17)** miga;

na wyświetlaczu (14) jest wyświetlany symbol  (przez 10 sekund od włączenia)

• Funkcjonowanie automatyczne

Okap włącza się na najodpowiedniejszej prędkości dostosowując moc zasysania do maksymalnego poziomu gotowania, użytego na strefach grzewczych. Gdy płyta kuchenna jest wyłączona, okap dostosowuje prędkość zasysania, zmniejszając ją stopniowo, aby wyeliminować resztki oparów i zapachów.

W celu aktywowania funkcji:


Krótko wcisnąć **Strefę wyboru (7)**, LED  (18) podświetli się wskazując, że okap pracuje w takim trybie.

Automatyczne funkcjonowanie okapu z SNAP®

W celu połączenia okapu i SNAP®, zapoznać się z instrukcją dostarczoną wraz ze SNAP® lub wejść na stronę www.elica.com.

Uwaga: SNAP® jest pomocniczą jednostką zasysania mogącą funkcjonować w połączeniu z okapem.

W celu aktywowania funkcji:

Krótko wcisnąć **Strefę wyboru (7)**, LED  (18) i LED


 (22) podświetlą się wskazując, że okap pracuje w takim trybie.

TABELA MOCY

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Użytkowanie (w oparciu o doświadczenie i nawyki kulinarne)
Max moc		Szybkie podgrzanie	szybkie zwiększenie temperatury potrawy, aż do szybkiego wrzenia w przypadku wody lub szybkiego podgrzania płynów do gotowania
		Smażenie – gotowanie	Pieczenie, rozpoczęcie gotowania, smażenie produktów mrożonych, szybkie gotować
Wysoka moc		Pieczenie – smażenie - gotowanie – grillowanie	smażenie, utrzymywanie zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez krótki czas, 5-10 minut)
		Pieczenie - gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	smażenie, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez średnio długi czas, 10-20 minut), nagrzewanie akcesoriów
Średnia moc		Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	duszenie, utrzymywanie lekkiego zagotowania, gotować (przez długi czas), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
		Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie- uzyskiwanie kremowej konsystencji	wydłużony czas gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
		Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie- uzyskiwanie kremowej konsystencji	wydłużony czas gotowania (objętości mniejsze niż jeden litr: ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. woda, wino, bulion, mleko)
Niska moc		Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	topienie masła, delikatne topienie czekolady, rozmrażanie małych produktów
		Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	utrzymywanie małych porcji świeżo ugotowanych potraw w temperaturze lub utrzymywanie temperatury talerzy oraz uzyskiwanie kremowej konsystencji risotto
OFF		Powierzchnia oparcia	Powierzchnia gotowania w pozycji stand-by lub wyłączenia (możliwa obecność pozostałości ciepła w związku z zakończonym gotowaniem, sygnalizacja za pomocą H-L-O)

4. KONSERWACJA

Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy się upewnić, że strefy grzewcze są wyłączone oraz zniknęła kontrolka wskazująca grzanie.

Informacje na temat konserwacji produktu wskazano na ilustracjach na końcu części o instalacji, oznaczonych poniższym symbolem.

KONSERWACJA PŁYTY GRZEWCZEJ

• Czyszczenie płyty indukcyjnej

Płytę kuchenną należy czyścić po każdym użyciu.

Ważne:

- Nie używać gąbek ściernych i metalowych druciaków. Ich stosowanie może z czasem doprowadzić do uszkodzenia szklanej powierzchni.
- Nie używać żrących środków chemicznych takich jak spray do piekarnika lub odpłamiaczy.
- **NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARA!!!**

Po każdym użyciu poczekać na wystygnięcie i wyczerścić usuwając osady i plamy z resztek żywności. Cukier lub bardzo słodkie produkty powodują uszkodzenie płyty kuchennej i dlatego należy je natychmiast usunąć. Sól, cukier oraz piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię. Używać miękkiej ściereczki, papieru kuchennego lub specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia płyty (przestrzegać zaleceń Producenta).

• Czyszczenie zbiornika na ciecz:

W razie przypadkowego i obfitego rozlania się płynów z garnków i patelni można użyć zaworu spustowego, znajdującego się w dolnej części produktu, w celu wyeliminowania wszelkich pozostałości, zapewniając maksymalne bezpieczeństwo higieniczne.

W celu dokładnego i dogłębnego wyczyszczenia można całkowicie wyjąć dolny zbiornik.

• **XE** Czyszczenie metalowej kratki:

Grill należy myć ręcznie w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem i dokładnie wysuszyć, aby uniknąć utleniania.

KONSERWACJA OKAPU

• Czyszczenie okapu:

Do czyszczenia używać **WYŁĄCZNIE** szmatki nasączonej neutralnym płynnym detergentem.

DO CZYSZCZENIA NIE UŻYWAĆ ŻADNYCH NARZĘDZI LUB PRZYRZĄDÓW!

Unikać stosowania produktów zawierających substancje ścieme. **NIE UŻYWAĆ ALKOHOLU!**

• **XA** Konserwacja Filtra przeciw tłuszczowemu:

Przetrzymuje 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

naczyni w niskiej temperaturze i w krótkim cyklu mycia. Podczas mycia w zmywarce do naczyń, metalowy filtr przeciw tłuszczowemu może ulec przebarwieniu, mimo to jego właściwości filtracyjne nie ulegają zmianie.

• **XB** Konserwacja Filtra Węglowego – Ceramiczne (Tylko w Wersja Filtrującej):

Zatrzymuje nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania. Produkt jest wyposażony w zestaw filtrów przeciwzapachowych.

Nasylenie filtrów przeciwzapachowych następuje po krótszym lub dłuższym użytkowaniu, w zależności od rodzaju kuchni i terminów czyszczenia filtra przeciw tłuszczowemu. 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.

5. SERWIS OBSŁUGI

TABELA WYSZUKIWANIA USTEREK

Kod znamionowy	Opis	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
	Strefa sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokiej temperatury	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka	Przed ponownym użyciem płyty poczekać, aż wystygnie
 + sygnał dźwiękowy 	Wykryto ciągłą aktywację (stałą) przycisku. Interfejs wyłączy się po 10 sekundach.	Woda, gamki lub naczynia kuchenne na interfejsie użytkownika.	Wyczyścić powierzchnię, usunąć ewentualne przedmioty z płyty.
Wszystkie inne sygnalizacje błędów	Skontaktować się z serwisem obsługi technicznej i podać kod błędu		

SERWIS OBSŁUGI

Przed skontaktowaniem się z Serwisem Obsługi

1. Upewnić się, że nie można rozwiązać problemu we własnym zakresie na podstawie opisów z paragrafu „Wyszukiwanie usterek”.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby upewnić się, czy problem nie został rozwiązany.

Jeśli po wykonaniu powyższych kontroli problem wciąż trwa, należy skontaktować się z najbliższym Serwisem Obsługi.

Pečlivě dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu.

Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za případné poruchy, škody či požáry spotřebiče způsobené nedodržением pokynů uvedených v tomto návodu. Spotřebič je určen výhradně k použití v domácnostech pro vaření pokrmů a odsávání výparů z tohoto vaření. Není povoleno spotřebič používat pro jiné účely (např. vyhřívání místnosti). Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost v případě nevhodného použití nebo za nesprávné nastavení ovladačů.


Spotřebič může mít jiný vzhled, než jak je zobrazen v tomto návodu, nicméně pokyny k použití, údržbě a instalaci zůstávají stejné.

● Návod si pozorně přečtete: obsahuje důležité informace o instalaci, použití a bezpečnosti.

● Na spotřebiči neprovádějte elektrické úpravy.

● Před instalací spotřebiče zkontrolujte, zda jsou všechny součásti nepoškozené. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.

● Před zahájením instalace zkontrolujte neporušenost spotřebiče. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.

 díly označené tímto symbolem lze zakoupit samostatně u specializovaných prodejců.

* díly označené tímto symbolem jsou volitelným příslušenstvím dodávaným pouze u některých modelů a lze je zakoupit na webových stránkách www.elica.com a www.shop.elica.com.

1. BEZPEČNOST A PŘEDPISY

OBECNÁ BEZPEČNOST

Pozor! Pečlivě dodržujte následující pokyny: ● Před prováděním jakýchkoli instalačních prací musí být výrobek odpojen od elektrické sítě. ● Instalace nebo údržba musí být provedeny odborným technikem v souladu s pokyny výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Nepokoušejte se opravovat či vyměňovat žádnou část výrobku, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. ● Uzemnění výrobku je povinné ze zákona. ● Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení výrobku, zabudovaného do skříňky, k elektrické síti. ● Aby instalace splňovala požadavky platných bezpečnostních předpisů, je nutné instalovat jistič, který zajistí celkové odpojení od sítě, pokud nastanou podmínky přepětí kategorie III, v souladu s pravidly pro instalaci. ● Nepoužívejte rozvodky nebo prodlužovací kabely. ● Po dokončení instalace již nesmí být elektrické součásti přístupné uživateli. ● Výrobek a jeho přístupné části během používání dosahují vysokých teplot. Dávejte pozor na případný styk s topnými články. ● Ujistěte se, že si děti nebudou s výrobkem hrát; 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 s výrobkem. ● Během používání výrobku a po něm se nedotýkejte jeho topných článků. ● Vyvarujte se kontaktu s utěrkami nebo jiným hořlavým materiálem, dokud se všechny součásti výrobku dostatečně neochladí, nebezpečí požáru. ● Nepokládejte hořlavý materiál na výrobek či do jeho blízkosti. ● Přehřáté oleje a tuky jsou snadno zápalné. Buďte opatrní při přípravě pokrmů obsahujících velké množství tuku a oleje. ● Pokud je povrch výrobku prasklý, vypněte ho, aby nemohlo dojít k zasažení elektrickým proudem. ● Výrobek není určen k tomu, aby byl uváděn do provozu pomocí externího časového spínače nebo samostatného dálkového řídicího systému. ● Vaření na varné desce s olejem nebo tukem bez dozoru může být nebezpečné a způsobit požár. ● Proces vaření musí být pod dozorem. Krátké vaření musí být nepřetržitě pod dozorem. ● NIKDY se nepokoušejte hasit plameny vodou. Výrobek musí být naopak vypnut a plameny musí být udušeny například poklicí nebo protipožární dekou. ● Nebezpečí požáru: nepokládejte žádné předměty na varné plochy. ● Nepoužívejte parní čističe, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. ● Na povrch varné desky neumísťujte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a víka, protože by se mohly přehřát. ● Před připojením výrobku k elektrické síti: zkontrolujte typový štítek (umístěný na spodní straně výrobku), abyste se ujistili, že napětí a výkon odpovídají vlastnostem sítě, a že je připojovací zásuvka adekvátní. V případě pochyb se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.

Důležité: ● Po použití varnou desku vypněte pomocí ovládacího zařízení a nespolehejte se na detektor hrců. ● Vyvarujte se přelití tekutiny, a proto při vaření nebo ohřevu tekutin snižte proud tepla. ● Neponechávejte zapnuté topné články s prázdnými hrci a pánvemi nebo bez nádob. ● Po dokončení vaření vypněte příslušnou varnou zónu. ● Nikdy k vaření nepoužívejte alobal a nikdy přímo neumísťujte výrobky zabalené v hliníkové fólii. Alobal by se mohl roztavit a došlo by k vážnému poškození vašeho výrobku. ● Nikdy neohřívajte ještě zavřené potravinové konzervy či plechovky: mohly by vybuchnout! Tato upozornění jsou platná i pro všechny ostatní typy varných desek. ● Použití vysokého výkonu, jako při funkci Booster, není vhodné pro ohřev určitých typů tekutin, jako například oleje na smažení. Přílišná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech doporučujeme používat nižší výkon. ● Nádobu musí být umístěny přímo na varnou desku a musí být vystředěny. V žádném případě nevkládejte mezi hrnce a varnou desku jiné předměty. ● V případě vysokých teplot výrobek automaticky snižuje stupeň výkonu varných zón. ● Před jakýmkoliv úkonem čištění nebo údržby odpojte výrobek od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím hlavního vypínače bytu/domu. ● Při všech instalacích a údržbě používejte pracovní rukavice. ● Výrobek mohou používat děti ve věku nejméně 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo bez zkušeností či potřebných znalostí, za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo poté, co obdržely pokyny týkající se

bezpečného používání výrobku a pochopily s tím související nebezpečí. ● Děti by měly být pod dohledem, aby si s výrobkem nehraly. ● Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru. ● Pokud je výrobek používán současně s jinými spotřebiči na plyn nebo jiná paliva, místnost musí být dostatečně větraná. ● Výrobek musí být často čištěn zevnitř i zvenku (ALESPOŇ JEDNOU MĚSÍČNĚ), v každém případě dodržujte to, co je výslovně uvedeno v pokynech pro údržbu. ● Nedodržení postupů čištění výrobku a výměny a čištění filtrů vede k nebezpečí požáru. ● Vaření plamenem (flambování) je přísně zakázáno. ● Použití volných plamenů je nebezpečné pro filtry a mohlo by způsobit požár, a proto je třeba se ho v každém případě vyvarovat. ● Smažení se musí provádět pod kontrolou, aby se zabránilo vzplanutí přehřátého oleje. ● Pozor! Když je varná deska v provozu, přístupné části spotřebiče mohou být horké. ● Pozor! Výrobek nepřipojujte k elektrické síti, dokud není instalace zcela dokončena. ● Pokud jde o technická a bezpečnostní opatření, která mají být přijata pro vypouštění výparů, přísně dodržujte ustanovení předpisů příslušných místních orgánů. ● Odsávaný vzduch nesmí být odváděn do potrubí, které je používáno pro vypouštění výparů ze zařízení fungujících na principu spalování plynu nebo jiných paliv. ● Nikdy nepoužívejte výrobek bez správně namontované mřížky! ● K montáži používejte pouze upevňovací šrouby dodané s výrobkem nebo, pokud nejsou součástí dodávky, zakupte vhodný typ šroubů. Použijte správnou délku pro šrouby, které jsou uvedeny v instalační příručce. ● Pokud tento výrobek a ostatní spotřebiče poháněné jinou energií než elektřinou pracují současně, nesmí podtlak v místnosti překročit 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Je důležité si tento návod uschovat, abyste do něj mohli kdykoli nahlédnout. V případě prodeje, předání nebo přemístění výrobku musí být návod vždy předán společně s ním.

BEZPEČNOST ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

● Odpojte výrobek od elektrické sítě. ● Instalace musí být provedena odborným a kvalifikovaným personálem, který je obeznán s platnými předpisy pro instalaci a bezpečnost. ● Výrobce odmítá veškerou odpovědnost vůči osobám, zvířatům nebo věcem v případě nedodržení pokynů stanovených v této kapitole. ● Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý pro umožnění odstranění varné desky z pracovní plochy. ● Ujistěte se, zda napětí uvedené na výrobním štítku umístěném na spodní části výrobku odpovídá napětí místa, kde bude instalován. ● Nepoužívejte prodlužovací kabely. ● Elektrický kabel uzemnění musí být o 2 cm delší než ostatní kabely. ● V případě, že výrobek není vybaven napájecím kabelem, použijte pro výkon až 7200 Watt kabel s průřezem vodičů 2,5 mm²; zatímco pro vyšší výkon to musí být 4 mm². ● Teplota kabelu nesmí v žádném bodě překročit teplotu prostředí o 50°C. ● Výrobek je určen pro trvalé připojení k elektrické síti, a proto proveďte připojení k elektrické síti prostřednictvím vícepólového spínače podle předpisů, který zajistí úplné odpojení od sítě, pokud nastane stav přepětí kategorie III, a který bude po instalaci snadno přístupný.

● **Pozor!** Výměna propojovacího kabelu musí být prováděna autorizovanou technickou asistenční službou nebo osobou s podobnou kvalifikací.

● **Pozor!** Před opětovným připojením okruhu k síťovému napájení a funkční prozkouškou vždy zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně namontován.

POWER LIMITATION: výrobek je vybaven funkcí Power Limitation, která umožňuje nastavit maximální práh spotřeby (kW)

Nastavení musí být provedeno v okamžiku připojování výrobku k elektrické síti nebo při opětovném připojování této sítě (do následujících 2 minut). Dimenzujte ochranu elektrického systému podle zvolené úrovně omezení výkonu (Power Limitation). Pro postup nastavení Power Limitation se řiďte tímto návodem, částí Funkční princip.

SADA WINDOWS: Výrobek je navržen tak, aby bylo možné jej používat společně se sadou okenního senzoru Window (není dodávána výrobcem). Nainstalováním sady okenního senzoru Window (pouze v případě použití v režimu ODSÁVÁNÍ) odsávání vzduchu přestane pracovat pokaždé, když bude okno v místnosti, na které se sada aplikuje, zavřené. **Elektrické připojení sady ke spotřebiči musí provést kvalifikovaný a specializovaný technický personál. Sada musí být certifikována odděleně podle bezpečnostních norem, které se vztahují na danou součást a její použití se spotřebičem. Instalace musí být provedena podle platných předpisů pro domácí zařízení.**

POZOR: kabelové zapojení sady, která má být připojena k výrobku, musí být součástí certifikovaného obvodu s bezpečným nízkým napětím (SELV). Výrobce tohoto spotřebiče není zodpovědný za žádné problémy, škody, požáry způsobené vadami nebo problémy chybné funkčnosti či nesprávné instalace sady.

BEZPEČNOST INSTALACE

● Elektrická i mechanická instalace musí být prováděna odborným personálem.

● **Před zahájením instalace:** Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda nebyl během přepravy poškozen, a v případě jakýchkoli problémů kontaktujte prodejce nebo zákaznický servis, než přistoupíte k instalaci; Zkontrolujte, zda má zakoupený výrobek rozměry vhodné pro zvolenou oblast instalace; Zkontrolujte, zda se uvnitř balení (z důvodu přepravy) nenachází žádný doprovodný materiál (např. sáčky se šrouby, záruční listy atd.), v případě potřeby je třeba jej vyjmout a uchovat; Zkontrolujte také, zda je v blízkosti oblastí instalace k dispozici elektrická zásuvka.

● **Příprava pracovní plochy pro zabudování:**

● Výrobek nesmí být instalován na chladicí zařízení, myčky nádobí, sporáky, trouby, pračky a sušičky; Před nasazením varné desky proveďte veškeré řezné práce na skříňkách a pečlivě odstraňte hobliny nebo zbytky pilin.

● Výrobek je navržen pro zabudování do pracovní desky o tloušťce 2-6 cm v případě instalace TOP; 2,5-6 cm v případě instalace FLUSH.

Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a stěnou musí být nejméně 5 cm od přední strany, nejméně 4 cm od boční strany a nejméně 50 cm od horních skříněk.

Pozn.: Navrhované vzdálenosti jsou orientační: při navrhování prostor je třeba dodržovat pokyny výrobce kuchyně.

- pro optimalizaci instalace filtrace se doporučuje vytvořit v podstavci štěrbinu, do které lze zasunout komerční mřížku.

- **Důležité:** použijte jednosložkové těsnící lepidlo (S) s odolností teplotám až 250°; před instalací musí být lepené povrchy pečlivě vyčištěny, aby se odstranila jakákoliv látka, která by mohla ohrozit jejich přilnavost (např. uvolňovací činidla, konzervační látky, tuky, oleje, prach, zbytky starých lepidel atd.); lepidlo se nanáší rovnoměrně po celém obvodu rámu; po přilepení nechte lepidlo zaschnout zhruba 24 hodin.

- **Pozor!** Jestliže šrouby a úchytné prvky nebudou namontovány podle pokynů uvedených v tomto návodu, mohou by dojít ke vzniku nebezpečí elektrické povahy.

- **Poznámka:** pro správnou instalaci výrobku se doporučuje obalit trubky adhezivní páskou, která má následující vlastnosti: elastická fólie z měkkého PVC s adhezivní páskou na bázi akrylátu; odpovídající normě DIN EN 60454; nebohávavá; vynikající odolnost proti stárnutí; odolná proti změnám teploty; použitelná při nízkých teplotách.

LIKVIDACE PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES - UK SI 2013 č. 3113, Odpadní elektrická a elektronická zařízení (WEEE).

Zajistěte řádnou likvidaci tohoto výrobku. Uživatel pomáhá předcházet možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví. Symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že s tímto výrobkem nesmí být nakládáno jako s domovním odpadem, ale musí být předán na příslušné sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zlikvidujte jej v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Pro podrobnější informace o zpracování, sběru a recyklaci tohoto výrobku kontaktujte příslušné místní orgány, provozovatele sběru odpadu nebo prodejnu, ve které jste výrobek zakoupili.

PŘEDPISY

Spotřebič byl navržen, testován a vyroben v souladu s normami o:

- Bezpečnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Výkonost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

RADY PRO POUŽÍVÁNÍ

Rady pro správné používání spotřebiče za účelem snížení negativního dopadu na životní prostředí: Když začnete

vařit, zapněte spotřebič při minimální rychlosti a nechte ji zapnutou několik minut i po skončení vaření. Rychlost zvýšte pouze v případě velkého množství kouře a výparů, v naléhavých případech pomoci funkce Booster. Pro udržení dobré účinnosti systému minimalizace pachů je třeba v případě potřeby vyměnit uhlíkový filtr/uhlíkové filtry. Pro udržení dobré účinnosti tukového filtru je třeba ho v případě potřeby vyčistit. Pro optimalizaci účinnosti a minimalizaci hluku je třeba použít maximální průměr odtahového potrubí uvedený v tomto návodu.

2. POUŽITÍ

POUŽITÍ VARNÉ DESKY

Systém indukčního vaření je založen na fyzikálním jevu magnetické indukce. Základní charakteristikou tohoto systému je přímý přenos energie z generátoru do hrnce.

Výhody: V porovnání s elektrickými varnými deskami je vaše indukční varná deska: **Bezpečnější:** nižší teplota na skleněném povrchu. **Rychlejší:** kratší doba ohřevu pokrmů. **Přesnější:** varná deska okamžitě reaguje na vaše příkazy **Účinnější:** 90% spotřebovaná energie se přeměňuje v teplo. Kromě toho je po odstranění hrnce z varné desky okamžitě přerušeno předávání tepla a nedochází k jeho zbytečnému rozptylování.

POUŽITÍ NÁDOB NA VAŘENÍ

- Nádoby na vaření



Používejte pouze hrnce označené tímto symbolem.

Důležité:

abyste zabránili trvalému poškození varné desky, nikdy nepoužívejte:

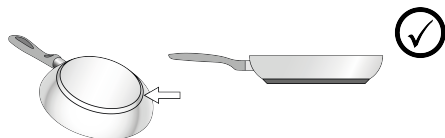
- nádoby, jejichž dno není dokonale rovné;
- kovové nádoby se smaltovaným dnem;
- nádoby s drsným spodkem, aby nedošlo k poškrábání povrchu desky;
- nikdy nepokládejte teplé hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky.
- ne všechny hrnce vhodné pro indukci pracují efektivně kvůli dnům částečně vyrobeným z feromagnetického materiálu!! Při nákupu hrnců a pánví ověřte, zda:
- dno je kompletně zhotovené z feromagnetického materiálu. V opačném případě bude snížena jak účinnost přenosu tepla, tak jeho rovnoměrnost, s teplotami povrchu pánve/hrnce nevhodnými pro vaření.



- dno neobsahuje hliník: nádoby se nezahřívá a induktoři jej rovněž nemusí rozpoznat.



- dna jsou nerovná nebo mají drsný povrch.
- zmenšují kontaktní plochu mezi induktořem a nádobím, snižují účinnost a zhoršují postup a výsledek vaření.



• Původní nádoby

Pomocí jednoduchého magnetu můžete zkontrolovat, zda je materiál hrnce magnetický. Pokud hrnce nejsou magnetické, nejsou pro tento systém vhodné. Označení uvedená v předchozím odstavci platí také v tomto případě.

• Doporučené průměry dna hrnce

DŮLEŽITÉ: pokud hrnce nemají správnou velikost, varné zóny se nezapnou. Pro zjištění minimálního průměru hrnce, který má být použit, na každé jednotlivé zóně, nahlédněte do ilustrované části tohoto návodu.

• Úspora energie

Používejte hrnce a pánve s průměrem dna rovným průměru varné zóny; Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem; - Pokud je to možné, nechte během vaření hrnce přikryté pokličkou; Zeleninu, brambory atd. vařte s malým množstvím vody, abyste zkrátili dobu vaření; Používejte tlakový hrnec, který dále snižuje spotřebu energie a dobu vaření; Hrnec umístěte do středu varné zóny nakreslené na varné desce.

POUŽITÍ ODSAVAČE PAR

Systém odsávání může být použit u verze s odsáváním s vnějším odvodem nebo vnitřním recirkulačním filtrem.

Navštivte webové stránky www.elica.com a www.shop.elica.com a zkontrolujte kompletní sortiment dostupných sad tak, abyste mohli provádět odlišné instalace, a to jak verze s filtrováním, tak s odsáváním.

• Odsávací provedení:

Výpary jsou odváděny ven pomocí sady trubek (nakupují se samostatně). Připojte výrobek k trubkám a odvodním otvorům na stěně s průměrem stejným jako vývod vzduchu (připojovací příruba). Další informace o trubkách a jejich rozměrech najdete na stránce příslušenství v instalační příručce - Verze s odsáváním. Použití trubek a vypouštěcích otvorů na stěně s menším průměrem vyvolá snížení sacího výkonu a drastický nárůst hluku. V takovém případě výrobce odmítá odpovědnost.

Pro dosažení maximální účinnosti sání: • Doporučuje se maximální délka trubek 7 lineárních metrů. • Doporučuje se

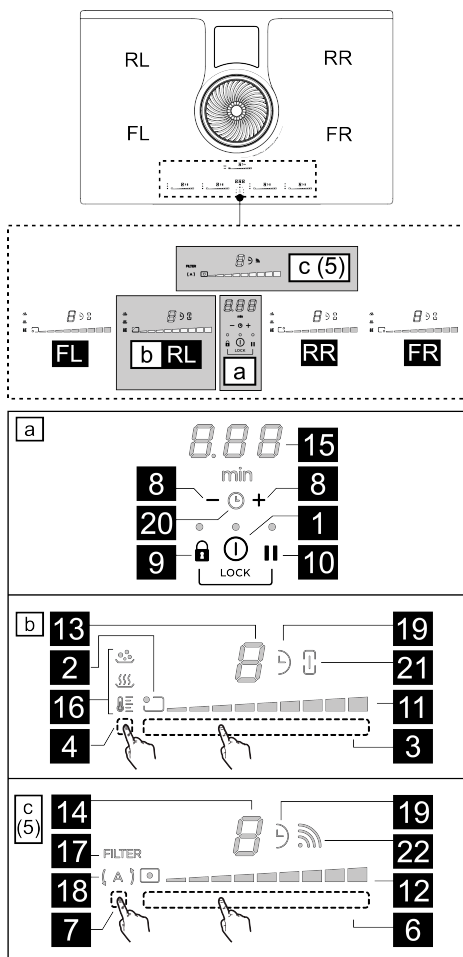
použít maximálně dva 90° ohyby na celkových 7 lineárních metrů - Vyhněte se drastickým změnám průřezu potrubí, vždy preferujte průřez odpovídající Ø 150 mm (nebo obdélníkový 222 x 89 mm).

• Filtrační provedení:

Odsávaný vzduch bude filtrován přes speciální tukové filtry a pachové filtry a poté bude znovu přiváděn do místnosti. Výrobek je dodáván se vším potřebným pro standardní instalaci s vývodem vzduchu v čelní straně podstavce skříňky. Výrobek je vybaven sadou pachových filtrů. Podrobnější informace naleznete na příslušné stránce týkající se příslušenství pro filtrační provedení (v ilustrované části této příručky).

3. PROVOZ

OVLÁDACÍ PANEĽ



T.	Funkce
1	ON/OFF varné desky/odsavače par pro varnou desku
2	Indikátor polohy varné zóny
3	Volba varných zón Zvýšení/snížení Power Level (úroveň výkonu)
4	Aktivace funkce Temperature Manager (správce teploty)
5	Tlačítka odsavače par
6	Volba odsavače par Zvýšení/snížení rychlosti (výkonu) sání
7	Aktivace automatických funkcí Reset nasycení filtrů
8	Aktivace funkce Timer (časovač) Prodoužení/zkrácení doby Timer (časovač)
9	Key Lock (zámek tlačítek)
9+10	Child Lock (dětský zámek)
10	Pauza / Recall

LED	Funkce
11	Zobrazení Power Level (úroveň výkonu)
12	Zobrazení rychlosti (výkonu) sání
13	Displej varné zóny
14	Displej odsavače par
15	Displej Timer (časovač)
16	Zobrazení Temperature Manager
17	Indikátor servisu filtrů
18	Indikátor funkce automatického odsávání
19	Indikátor aktivní funkce Timer (časovač)
20	Indikátor aktivní funkce Timer Egg
21	Indikátor aktivní funkce Bridge
22	Indikátor fungování se SNAP

UŽITEČNÉ INFORMACE PŘED POUŽITÍM

Veškeré funkce této varné desky byly navrženy tak, aby byly dodrženy nejpřísnější bezpečnostní předpisy. Z tohoto důvodu:

• **Se některé funkce nebudou aktivovat nebo se budou automaticky deaktivovat, pokud se na varné ploše nebudou nacházet hrnce nebo pokud tyto hrnce nebudou správně umístěny.**

• V jiných případech se aktivní funkce budou po uplynutí několika sekund automaticky deaktivovat, pokud zvolená funkce bude vyžadovat další nastavení, které nebude provedeno (např.: "Zapnutí varné desky" bez "Volby varné zóny" a "Provozní teplota", anebo "Funkce Lock" nebo

funkce "Timer").

Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

Pozor! V případě (například) dlouhodobého používání je možné, že se vypnutí varné zóny neprovede okamžitě, protože varná zóna bude ve fázi chlazení; na displeji

varných zón se zobrazí symbol **H**, který bude signalizovat, že probíhá tato fáze. Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

DISPLEJ VARNÉ ZÓNY

na displejích jednotlivých varných zón je uvedeno:

Funkce	Hodnota
Zapnutá varná zóna	0
Power Level (úroveň výkonu)	1...9-P
Residual Heat Indicator (ukazatel zbytkového tepla)	H
Pot Detector (detektor hrnce)	P
Funkce Bridge Zone aktivní	B
Funkce Temperature Manager (správce teploty) aktivní	T
Funkce Child Lock (dětský zámek) aktivní	L
Funkce Pauza	
Funkce Automatic Heat UP (automatické zahřátí)	A

CHARAKTERISTIKY VARNÉ DESKY

• **Safe Activation** (aktivace bezpečnosti)

Výrobek se aktivuje pouze v případě, když jsou na varných zónách přítomny hrnce: proces ohřevu se nespustí nebo se přeruší v případě, když hrnce nebudou přítomny nebo budou odstraněny.

• **Pot Detector** (detektor hrnce)

Výrobek automaticky detekuje přítomnost hrnců na varných zónách.

• **Safety Shut Down** (bezpečnostní vypnutí)

Z bezpečnostních důvodů má každá varná zóna maximální dobu fungování, která závisí na nastaveném stupni výkonu.

• **Residual Heat Indicator** (ukazatel zbytkového tepla)

Při vypnutí jedné nebo více varných zón je přítomnost zbytkového tepla signalizována zvláštním vizuálním signálem na displeji odpovídající zóny pomocí symbolu **H**.

POUŽITÍ VARNÉ DESKY

Poznámka: Pro aktivaci jakékoliv funkce je nejprve třeba aktivovat požadovanou zónu.

• **Zapnutí**





Stiskněte (dotkněte se) **⏻ ON/OFF(1)** varné desky/odsavače par, rozsvítí se kontrolka, která bude označovat,

že varná deska/odsavač par je připravena/připraven k použití.

Stiskněte znovu pro vypnutí

Poznámka: Tato funkce má přednost před všemi ostatními funkcemi.

• **Výběr varných zón**

Dotkněte se **Volící lišty (3)** odpovídající požadované varné zóně  FL;  RL;  RR;  FR;


• **9 Power Level** (stupně výkonu)


Varná deska je vybavena 9 stupni výkonu. Posouvejte prsty po **Volící liště (3)**:


doprava pro zvýšení stupně výkonu;

doleva pro snížení stupně výkonu.





• **Power Booster** (Posilovač výkonu)

Výrobek je vybaven přidavným stupněm výkonu (vyšším než stupeň ) , který zůstane aktivní do dobu 10 minut a poté se výkon navrací na předchozí stupeň.

Dotkněte se a posouvejte prsty po **Volící liště (3)** (za úroveň ) a aktivujte funkci Power Booster (posilovač výkonu).



Stupeň Power Booster se bude zobrazovat na displeji zvolené zóny pomocí symbolu .

• **Bridge Zones** (Zóny přemostění)

Tato funkce umožňuje kombinovat varnou zónu  FL (Master) s varnou zónou  RL (Sekundární) a varnou zónu  FR („Master“) s varnou zónou  RR (Sekundární), čímž vznikne jedna zóna se stejným stupněm výkonu (celkem 2: 1 vpravo a 1 vlevo). Toto umožní rovnoměrné vaření i v pekáčích a hrncích velkých rozměrů.

Pro aktivaci funkce Bridge:

- zvolte současně dvě varné zóny, které chcete použít **FL + RL** nebo **FR + RR**.

• indikátor  **Bridge (21)** dvou zvolených zón se rozsvítí a na displeji varné zóny **RL** nebo **FR** se objeví symbol .

• pomocí **Oblasti výběru (3)** varné zóny (Master) bude možné nastavit provozní úroveň (výkon).

• pro deaktivaci funkce Bridge stačí zopakovat stejný postup jako při její aktivaci.

• **Temperature Manager** (správce teploty)


Temperature Manager je funkce, která umožňuje nastavit nevhodnější přednastavenou teplotu pro dosažení vámi požadovaného výsledku.

Pro aktivaci funkce:


• Zvolte požadovanou varnou zónu.

• Stiskněte jednou nebo víckrát **Oblast výběru (4)** pro výběr nevhodnějšího stupně mezi těmi, které jsou k dispozici:


Prvním stisknutím se aktivuje stupeň „Melting“:

 (16) Určuje vhodný stupeň výkonu pro pomalé rozpouštění delikátních produktů, aniž by došlo k narušení jejich chuťových vlastností (čokoláda, máslo atd.).

Druhým stisknutím stupeň „Warming“:


 (16) Určuje vhodný stupeň výkonu, který umožňuje udržovat teplotu pokrmů na mírné úrovni, aniž by dosáhly bodu varu.

Třetím stisknutím stupeň „Simmer“:

 (16) Určuje stupeň výkonu vhodný pro vaření potravin po delší dobu. Vhodné pro vaření rajčatových omáček, ragú a polévek při zachování kontrolované úrovně vaření (ideální pro vaření ve vodní lázni). Zabraňuje nepříjemnému rozlití jídla nebo případnému připálení na dně, které je pro tyto přípravy typické. Tuto funkci použijte po přivedení pokrmu do varu.

• Znovu stiskněte pro vypnutí.

Na displeji varné zóny, která právě funguje v režimu

Temperature Manager, se zobrazí symbol .



• **Timer** (časovač)

Funkce Timer (časovač) je odpočítávání, které lze nastavit, i současně, pro každou varnou zónu (a pro odsávací zónu).


Na konci nastavené doby se varné zóny (nebo odsávací zóna) automaticky vypnou a uživatel bude upozorněn příslušným zvukovým signálem.


Aktivace/Regulace funkce Timer pro varnou desku:

• Zvolte varnou zónu (jiný výkon než 0)

• Stiskněte současně  +  (8) pro přístup k funkci Timer


• Proveďte nastavení doby trvání Timeru:

stiskněte volič  (8) pro navýšení doby automatického vypnutí


stiskněte volič  (8) pro snížení doby automatického vypnutí

V případě potřeby zopakujte stejný úkon pro ostatní varné zóny.

Poznámka: Každá varná zóna může mít nastavený jiný

Timer; na displeji  (15) se na 10 sekund zobrazí odpočítávání poslední zvolené varné desky, poté se zobrazí odpočítávání s nejkratším časem.

Když časovač dokončí odpočítávání, ozve se zvukový signál (po dobu 2 minut, nebo přestane stisknutím jakéhokoliv tlačítka desky), zatímco displej (15) bliká, se

symbolem .

Poznámka: na straně displeje varné desky s fungujícím

Timerem se zobrazí symbol  (19)

Pro vypnutí časovače:


• zvolte požadovanou varnou zónu.

• nastavte hodnotu Timeru na **0.00** pomocí **— (8)**

Poznámka: tato funkce zůstane aktivní, jestliže mezitím nedojde ke stisknutí jiných tlačítek.

• **Power Limitation:** (omezení výkonu)


Funkce Power Limitation (omezení výkonu) umožňuje nastavit činnost výrobku omezením jeho maximální spotřeby (KW).

Poznámka: nastavení musí být provedeno s vypnutou varnou deskou ve chvíli, kdy je varná deska připojována k elektrické síti, anebo při opakovaném připojení k elektrické síti, během následujících 2 minut, bez stisknutí tlačítka 



Pro nastavení Power Limitation (omezení výkonu):

- dotkněte se a přidržeťte dotyk na tlačítkách  + **||**, dokud se nezozve krátký zvukový signál

• posouvejte se současně po **Volicích lištách (3) FL a (3) RL** zleva doprava až na konec **Volicích lišt** a přidržeťte dotyk, dokud se nezozve krátký zvukový signál.


- displej Timeru (15) zobrazí symboly  na znamení, že je možné provést nastavení.

• displej (13) zóny FL zobrazí aktuální nastavení:

Hodnota	Výkon (KW)
	7,4 KW (výchozí nastavení)
	4,5 KW

• pro změnu nastavení Power Limitation se posouvejte po **Volicích lištách (3) FL**

zleva doprava pro zvýšení Kw; zprava doleva pro snížení Kw

• pro uložení provedeného výběru stiskněte tlačítka  + **||** na 1 sekundu; na potvrzení nastavení se ozve zvukový signál.

• **Egg Timer** (časovač vajíček)

Funkce Egg Timer je odpočítávání nezávislé na varných zónách (a na odsávací zóně). Funkce Egg Timer se aktivuje současným stisknutím **— + (8)**.

Poznámka : pro regulaci funkce Egg Timer postupujte podle stejného postupu jako u funkce Timer.

Když časovač dokončí odpočítávání, ozve se zvukový signál (po dobu 2 minut, nebo přestane stisknutím **— (8)**,

zatímco displej **0.00 (15)** bliká.

Poznámka: s používanou funkcí Egg Timer se objeví

symbol  (20).

• **Key Lock** (zámek tlačítek)

Key Lock umožňuje uzamknout nastavení desky, čímž se zabrání náhodným úpravám a změnám, a ponechají se aktivní již nastavené funkce.

Aktivace:

• stiskněte  (9)

• LED umístěný nad tlačítkem se rozsvítí na znamení, že došlo k aktivaci


Opakujte postup pro deaktivaci.


• **Child Lock** (dětský zámek)

Child Lock zabraňuje tomu, aby děti mohly nedopatřením zapnout varnou zónu a odsávací zónu, a blokuje aktivaci všech funkcí.

Child Lock může být aktivován pouze se zapnutým výrobkem, ale s vypnutými varnými zónami (a odsávací zónou).

Aktivace:

• stiskněte a držte stisknuté současně  (9) a **|| (10)**,

zvukový signál oznámí, že je funkce aktivní a zobrazí  na displejích (13) a (14).

Opakujte postup pro deaktivaci.

• **Pauza**

Funkce Pauza umožňuje pozastavit každou aktivní funkci na desce uvedením výkonu vaření na nulu.

Aktivace:

• stiskněte **|| (10)**, na displejích (13) a (14) se zobrazí symbol 

Pro deaktivaci funkce:

• stiskněte **|| (10)** do následujících 10 sekund, posouvejte doprava prsty podél **Volicí lišty (3 - RL)**; Pokud se operace v této době neprovede, zůstane aktivní funkce pauzy.

Poznámka: tato operace obnoví podmínky desky před pauzou

Poznámka: pokud po 10 minutách funkce Pauza nebude deaktivována, deska se automaticky vypne.

• **Recall**

Funkce Recall umožňuje znovu načíst všechna nastavení provedená na plotýnce v případě náhodného vypnutí.

Aktivace:

• znovu zapněte varnou desku  **on/off (1)** do 6 sekund po vypnutí.

• stiskněte **|| (10)** do následujících 6 sekund.

• **Automatic Heat UP** (automatické zahřívání)

Funkce Automatic Heat UP umožňuje rychlejší dosažení nastaveného výkonu; tato funkce má tu výhodu, že je vaření rychlejší, ale bez rizika spálení jídla, protože teplota nepřevyšuje teplotu nastaveného stupně. Tato funkce je k dispozici pro stupně výkonu 1 - 8.


Aktivace:

- stiskněte dlouze na **Volící liště (3)** na požadovaném výkonu.

• dojde k zobrazení  na displeji **(13)**.

POUŽITÍ ODSAVAČE PAR


• **Zapnutí systému odsávání:**


- Dotkněte se  **ON/OFF (1)** varné desky/systému odsávání.
- Posouvejte se po **Oblasti výběru (6)** pro aktivaci systému odsávání.

• **Rychlost (výkon) odsávání:**



Deska je vybavena 8 úrovněmi rychlosti (výkonu) odsávání: Posouvejte prsty podél **Oblasti výběru (6)**: doprava pro navýšení rychlosti (výkonu) odsávání (0-8); doleva pro snížení rychlosti (výkonu) odsávání (8-0);

• **Odsávání Power Booster** (posilovač výkonu)

Výrobek je vybaven dvěma doplňkovými úrovněmi rychlosti (výkonu) sání (vyšší než stupeň )

- Procházejte prsty podél **Oblasti výběru (3)** (vyšší než stupeň ) a aktivujte funkci odsávání Power Booster. první úroveň booster: zůstane aktivní po dobu 15 minut druhá úroveň booster: zůstane aktivní po dobu 5 minut


poté se výkon vrátí na úroveň 

Poznámka: aktivní Power Booster (posilovač výkonu) odsavače par je na displeji **(13)** zvolené varné zóny označen následovně: První úroveň Booster ; Druhá úroveň Booster .


• **Timer** (časovač)


Aktivace funkce Timer pro odsavač par:

- Zvolte odsavač par (rychlost jiná než 0).


• Stiskněte  **(8)** pro přístup k funkci Timer (z jakékoli rychlosti)

Nastavení doby trvání Timeru:

• Stiskněte volič  **(8)** pro navýšení doby automatického vypnutí.

• stiskněte volič  **(8)** pro snížení doby automatického vypnutí, na displeji **(15)** se zobrazí odpočítávání.

Poznámka: po straně displeje odsavače par s fungujícím

Timerem se zobrazí symbol  **(19)**.

Když Timer dokončí odpočítávání, ozve se zvukový signál (po dobu 2 minut, nebo přestane stisknutím jakéhokoli tlačítka desky), zatímco displej **(15)** bliká, se symbolem

.

Pro vypnutí časovače:

- zvolte odsávací zónu

• nastavte hodnotu časovače na nulu pomocí  **(8)**

Pozn.: tato funkce zůstane aktivní, jestliže mezitím nedojde ke stisknutí jiných tlačítek.


• **Aktivace/deaktivace indikátorů saturace filtrů.**

Tyto indikátory jsou obvykle deaktivovány (jak pro tukový filtr, tak pro filtr s aktivním uhlím)


Pro jejich aktivaci postupujte následovně:

• zapněte odsávací desku pomocí  **ON/OFF (1)**;



• s vypnutým motorem odsávání a varnými zónami stiskněte a držte stisknutou **Oblast výběru (7)**: LED **FILTRU (17)** a displej odsavače par **(14)** se rozsvítí v režimu nízkého jasu. Na displeji **(14)** se zobrazí písmeno

; V tomto stavu se může aktivovat indikátor nasycení tukového filtru.

• druhým stisknutím **Oblasti výběru (7)** se na displeji **(14)**


zobrazí písmeno , tento stav umožní aktivaci pachového filtru s aktivním uhlím.

• Vyberte filtr, který chcete aktivovat: Stiskněte **Oblast výběru (6)** a LED **FILTRU (17)** spolu s LED na displeji **(14)**

 nebo  přejdoo do režimu vysokého jasu, poté po 10 sekundách zhasnou na znamení provedené AKTIVACE.

Pro jejich deaktivaci zopakujte výše popsanou operaci

aktivace; LED **FILTRU (17)** a LED na displeji **(14)**  nebo

 se vrátí do režimu nízkého jasu, poté po 10 sekundách zhasnou na znamení provedené DEAKTIVACE.


• **Indikátor nasycení filtrů**

Odsavač par oznamuje, kdy je třeba provést údržbu filtrů:

Tukový filtr LED **FILTR (17)** se rozsvítí; na displeji **(14)** se

zobrazí symbol  (na 10 sekund po rozsvícení)

Pachový filtr s aktivním uhlím LED **FILTR (17)** bliká; na


displeji **(14)** se zobrazí symbol  (na 10 sekund po rozsvícení)

• **Automatické fungování**

Digestoř se zapne s nevhodnější rychlostí a přizpůsobí schopnost odsávání maximálnímu stupni vaření použitému ve varných zónách. Když je varná deska vypnuta, odsavač par přizpůsobí rychlost odsávání a postupně ji snižuje tak,

aby se odstranily zbytky výparů a pachů.

Pro aktivaci této funkce:

Stiskněte krátce **Oblast výběru (7)**, LED  **(18)** se rozsvítí na znamení, že odsavač par pracuje v tomto režimu.


• **Automatický provoz odsavače par se SNAP®**

Pro připojení mezi odsavačem par a SNAP® nahlédněte do návodu poskytnutého se SNAP® nebo navštivte stránky www.elica.com.

Poznámka: SNAP® je pomocná odsávací jednotka schopná fungovat společně s odsavačem.

Pro aktivaci této funkce:

Stiskněte krátce **Oblast výběru (7)**, LED  **(18)** a LED

 **(22)** se rozsvítí na znamení, že odsavač par funguje v tomto režimu.

TABULKA VÝKONU

Stupeň výkonu	Typ vaření	Použití (na základě zkušeností a zvyků při vaření)
Max.výkon	Rychlé ohřívání	zvýšení teploty jídla v krátkém čase až k rychlému varu v případě vody nebo rychlému ohřevu varných tekutin
	Smažení - vaření	restování, zahájení vaření, smažení zmrazených výrobků, rychlé vření
Vysoký výkon	Opékání – smažení - vaření - grilování	restování, udržení vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po krátkou dobu, 5-10 minut)
	Opékání - vaření – dušení – smažení - grilování	restování, udržení mírného vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po středně dlouhou dobu, 10-20 minut), předehřívání příslušenství
Středně vysoký výkon	Vaření – dušení – smažení - grilování	dušení, udržení citlivého vaření ve vroucí vodě, vaření (po dlouhou dobu), závěrečné promíchání těstovin
	Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	delší vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko), závěrečné promíchání těstovin
	Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	dlouhodobé vaření (objemy menší než litr: rýže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko)
Nizký výkon	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	rozpuštění másla, jemné rozpuštění čokolády, rozmrazování malých výrobků
	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	udržování teplých malých porcí čerstvě uvařeného jídla nebo udržování teplého servírovacího nádobí a závěrečné promíchání rizota
OFF	Opěrná plocha	Varná deska je v pohotovostní nebo vypnuté poloze (případně zbytkové teplo po ukončení vaření je signalizováno H-L-O)

4. ÚDRŽBA

Pozor! Před zahájením jakéhokoliv úkonu čištění či údržby se ujistěte, zda jsou varné zóny vypnuté a zda nesvítil kontrolka signalizující teplotu.

Informace o údržbě výrobku naleznete na obrázcích na konci instalace označených tímto symbolem.

ÚDRŽBA VARNÉ DESKY

• Čištění indukční desky

Varnou desku je třeba po každém použití vyčistit.

Důležité:

- Nepoužívejte abrazivní hubky a drátěnky. Při jejich používání by časem mohlo dojít k poškození skla.
- Nepoužívejte dráždivé chemické čisticí prostředky, jako jsou spreje na trouby nebo odstraňovače skvrn.
- **NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČE!!!**

Po každém použití nechte desku vychladnout a odstraňte z ní připálené pokrmy a skvrny po zbytcích pokrmů. Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru by mohly způsobit poškození varné desky, a je tedy třeba je

okamžitě odstranit. Sůl, cukr a písek by mohly poškrábat povrch skla. Používejte měkký hadřík, papírové utěrky nebo specifické přípravky pro čištění desky (postupujte podle pokynů výrobce).

• Čištění sběrné vaničky tekutin :

V případě náhodného a hojného úniku tekutin z hrnců je možné zasáhnout vypouštěcím ventilem umístěným ve spodní části výrobku tak, aby se odstranily veškeré zbytky a zajistila se maximální hygienická bezpečnost.

Pro úplnější a důkladnější čištění je možné úplně odmontovat spodní nádrž.

• Čištění kovové mřížky:

Mřížku je třeba mýt ručně horkou vodou a neutrálním čisticím prostředkem a opatrně vysušit, aby nedošlo k oxidačním jevům.

ÚDRŽBA ODSAVAČE PAR

• Čištění odsavače par:

Pro čištění používejte **VÝLUČNĚ** hadřík navlhčený neutrálními tekutými čisticími prostředky.

NA ČIŠTĚNÍ NEPOUŽÍVEJTE NÁŘADÍ NEBO NÁSTROJE!

Vyvarujte se používání přípravků, které obsahují abrazivní látky. **NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL!**

• ✖A Údržba tukových filtrů:

Zadržuje tukové částice pocházející z vaření.

Je třeba ho mýt jednou za měsíc (nebo když systém indukující nasycení filtrů označí tuto nutnost) neagresivními čisticími prostředky, ručně nebo v myčce při nízkých teplotách a v krátkém cyklu. Při mýtí v myčce se kovový

filtr může odbarvit, ale jeho filtrační charakteristiky se absolutně nemění.

• ✖B Údržba filtru s aktivním uhlím - Keramické (Pouze pro filtrační provedení):




Zadržuje nepříjemné pachy pocházející z vaření. Výrobek je vybaven sadou pachových filtrů.

K nasycení pachových filtrů dochází po víceméně delším používání v závislosti na typu vaření a pravidelnosti čištění tukového filtru. Pachové filtry lze tepelně regenerovat každé 2-3 měsíce v předehřáté troubě při 200°C po dobu 45 minut. Správná regenerace zajišťuje stálou filtrační účinnost po dobu 5 let.

Pozor! Neumísťujte filtry na dno trouby, ale položte je na plech a umístěte je do střední výšky.

5. SERVIS

TABULKA VYHLEDÁVÁNÍ ZÁVAD

Informační kód	Popis	Možné příčiny	Řešení
	Zóna ovladačů se vypíná kvůli příliš vysoké teplotě	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká	Před opětovým použitím počkejte, dokud deska nevychladne
 + zvukový signál 	Je detekována nepřetržitá (trvalá) aktivace tlačítka. Rozhraní se vypne po 10 sekundách.	Voda, hrnce nebo kuchyňské náčiní na uživatelském rozhraní.	Vyčistěte povrch a odstraňte z něj případné předměty.
Při všech ostatních chybových signalizacích	Kontaktujte oddělení technického servisu a nahlaste chybový kód		

SERVISNÍ STŘEDISKO

Před kontaktováním servisního oddělení

1. Zkontrolujte, zda problém nemůžete vyřešit sami podle pokynů uvedených ve "Vyhledávání závad".
2. Vypněte a znovu zapněte přístroj a zkontrolujte, zda závada přetrvává.

Pokud i po těchto kontrolách závada bude přetrvávat, kontaktujte nejbližší servisní středisko.

Postupujte presne podľa pokynov uvedených v tejto príručke. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za akékoľvek problémy, škody alebo požiare spôsobené zariadením spôsobené nedodržaním pokynov obsiahnutých v tejto príručke. Zariadenie je určené výlučne na použitie v domácnosti na varenie potravín a na odsávanie dymov pochádzajúcich z varenia. Nie sú povolené iné použitia (napr. vykurovanie prostredia). Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody vzniknuté nevhodným použitím alebo nesprávnym nastavením ovládacích prvkov.

Zariadenie môže mať odlišný vzhľad v porovnaní s obrázkami v tomto návode, no pokyny na použitie, údržbu a inštaláciu zostávajú rovnaké.

- Pozorne si prečítajte túto príručku: obsahuje dôležité informácie o inštalácii, používaní a bezpečnosti.
- Na zariadení nevykonávajte elektrické zmeny.
- Pred vykonaním inštalácie zariadenia overte, či žiadny komponent nie je poškodený. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.
- Pred vykonaním inštalácie overte úplnosť zariadenia. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.

: súčiastky označené týmto symbolom, si môžete kúpiť samostatne u špecializovaných predajcov.

*: súčiastky označené týmto symbolom, patria medzi voliteľné príslušenstvo dodávané iba pri niektorých modeloch a môžete si ich kúpiť na webových sídlach www.elica.com a www.shop.elica.com.

1. BEZPEČNOSŤ A NORMY

VŠEOBECNÁ BEZPEČNOSŤ

Pozor! Starostlivo dodržiavajte nasledujúce pokyny: ● Výrobok musí byť odpojený od elektrickej siete ešte pred vykonaním akéhokoľvek zásahu inštalácie. ● Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a v súlade s platnými miestnymi bezpečnostnými predpismi. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť výrobku, ak to nie je výslovne uvedené v návode na použitie. ● Uzemnenie výrobku je zo zákona povinné. ● Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby umožnil pripojenie výrobku, zabudovaného v nábytku, k elektrickej sieti. ● Aby inštalácia vyhovovala súčasným bezpečnostným normám, je potrebný dvojpólový vypínač podľa noriem, ktorý zabezpečí úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III, v súlade s pravidlami pre inštaláciu. ● Nepoužívajte rozdvojky ani predžvovacie káble. ● Po dokončení inštalácie nesmie mať používateľ prístup k elektrickým komponentom. ● Výrobok a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli rozohriatych častí. ● Dávajte pozor, aby sa deti nehrali s výrobkom; deti musia byť v dostatočnej vzdialenosti a pod dozorom,

pretože prístupné časti sa počas prevádzky môžu veľmi zahriať. ● Pre osoby s kardiostimulátorom a s aktívnym implantátom je dôležité pred použitím indukčnej dosky skontrolovať, či je ich stimulátor kompatibilný s výrobkom. ● Počas a po použití sa nedotýkajte rozohriatych častí výrobku. ● Zabráňte kontaktu s handrami alebo iným horľavým materiálom, kým všetky komponenty výrobku nebudú dostatočne vychladnuté, riziko požiaru. ● Na výrobok alebo do jeho blízkosti neukladajte horľavý materiál. ● Prehriate tuky a oleje sa ľahko vznietia. Dohládajte na varenie potravín bohatých na tuky a oleje. ● ak je povrch poškodený, výrobok vypnite, aby ste zabránili možnosti zásahu elektrickým prúdom. ● Výrobok sa nesmie uvádzať do prevádzky prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo systémom samostatného diaľkového ovládania. ● Varenie na varnej doske s olejom alebo tukom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. ● Proces varenia musí prebiehať pod dohľadom. Proces krátkodobého varenia je potrebné neustále sledovať. ● NIKDY sa nepokúšajte uhasiť plamene vodou. Namiesto toho výrobok vypnite a zakryte plameň napríklad vekom alebo hasiacou pokrývkou. ● Nebezpečenstvo požiaru: neukladajte predmety na varnú dosku. ● Nepoužívajte pamé čističe, existuje riziko úrazu elektrickým prúdom. ● Neukladajte magnetické predmety ako nože, vidličky, lyžice na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli prehriať. ● Pred pripojením výrobku k elektrickej sieti: skontrolujte identifikačný štítok (umiestnený na spodnej časti výrobku), aby ste sa uistili, že napätie a výkon zodpovedajú hodnotám siete a že elektrická zásuvka je vhodná. V prípade pochybností kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

Dôležité: ● Po použití vypnite varnú dosku ovládacím zariadením a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti hrnce. ● 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 prázdné hrnce alebo panvice, alebo keď na nich nie sú uložené žiadne nádoby. ● Po dokončení varenia vypnite príslušnú varnú zónu. ● Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu a nikdy na dosku priamo neumiestňujte výrobky balené do hliníka. Hliník by sa rozstíval a nenapravitelne by poškodil váš výrobok. ● Nikdy neohrievajte neotvorenú konzervu alebo plechovú nádobu s potravinami: môže vybuchnúť! Toto upozornenie platí pre všetky ostatné druhy varných dosiek. ● Použitie vysokého výkonu, ako je funkcia Booster, nie je vhodné pre zahrievanie niektorých tekutín, ako napríklad olej na vyprážanie. Nadmerné teplo by mohlo byť nebezpečné. V týchto prípadoch odporúčame použiť nižší výkon. ● Nádoby musia byť umiestnené priamo na varnej ploche a musia byť v strede. V žiadnom prípade nevkladajte medzi hrniec a varnú dosku iné predmety. ● V prípade vysokých teplôt výrobok automaticky zníži stupeň výkonu varných zón. ● Pred akýmkoľvek úkonom čistenia alebo údržby odpojte výrobok od elektrickej siete vyťahnutím zástrčky alebo odpojením hlavného vypínača v byte. ● Pri všetkých úkonoch montáže a údržby používajte pracovné rukavice. ● Výrobok smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s

obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez skúseností alebo potrebných znalostí len vtedy, keď sú pod dozorom alebo keď im boli dané pokyny týkajúce sa bezpečného používania výrobku a tieto osoby pochopili nebezpečenstvá spojené s výrobkom. ● Deti musia byť pod dozorom, aby sa s výrobkom nehrali. ● Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. ● V miestnosti musí byť zabezpečené dostatočné vetranie, keď sa výrobok používa súčasne s ďalšími spaľovacími zariadeniami na plyn alebo iné palivá. ● Výrobok sa musí často čistiť zvnútra, aj zvonku (ASPOŇ RAZ DO MESIACA), v každom prípade sa riadte pokynmi uvedenými v návode na údržbu. ● Nedodržanie noriem na čistenie výrobku a výmeny a čistenia filtrov spôsobuje riziká požiarov. ● Varenie na spôsob flambovania je prísne zakázané. ● Použitie otvoreného ohňa je škodlivé pre filtre a môže vyvolať požiar, preto sa mu vždy vyhýbajte. ● Vyprázdňanie je nutné vykonávať pod dozorom, aby sa zabránilo zapáleniu prehriateho oleja. ● Pozor! Keď je varná doska v prevádzke, prístupné časti zariadenia sa môžu zohriať. ● Pozor! Výrobok nepripájajte k elektrickej sieti, kým inštalácia nebude úplne dokončená. ● Čo sa týka technických a bezpečnostných opatrení, ktoré je potrebné prijať na odvádzanie dymov, prísne dodržiavajte nariadenia kompetentných miestnych orgánov. ● Nasatý vzduch sa nesmie odvádzat' do potrubia používaného na odvádzanie dymov vyprodukovaných spaľovacími zariadeniami na plyn alebo iné palivá. ● Výrobok nikdy nepoužívajte bez správne namontovanej mriežky! ● Na inštaláciu používajte iba upevňovacie skrutky vo výbave výrobku alebo ak nie sú vo výbave, kúpte si správny typ skrutiek. Používajte skrutky so správnou dĺžkou uvedenou v Návode na inštaláciu. ● Keď je tento výrobok a iné zariadenia napájané energiou, ktorá nie je elektrická, v prevádzke súčasne, záporný tlak v miestnosti nesmie presiahnuť 4 Pa (4 × 10⁻⁵ bar). ● Je dôležité uchovať tento návod, aby ste doň mohli kedykoľvek nahliadnuť. V prípade predaja, odstúpenia alebo sťahovania zaistíte, aby zostala spoločne s výrobkom.

BEZPEČNOSŤ V PRÍPADO ELEKTRICKÉHO PRIPOJENIA

● Výrobok odpojte od elektrickej siete. ● Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný profesionál, ktorý pozná platné normy pre montáž a bezpečnosť. ● Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách alebo veciach následkom nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole. ● Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa umožnilo odstránenie varnej dosky z pracovnej plochy. ● Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku na spodnej strane výrobku zodpovedá hodnotám elektrickej siete bytu, kde bude namontovaný. ● Nepoužívajte predlžovačky. ● Uzemňovaci elektrický kábel musí byť o 2 cm dlhší ako ostatné káble. ● V prípade, že výrobok nie je vybavený napájacím káblom, použite jeden s prierezom vodiča minimálne 2,5 mm² pre výkon až do 7200 wattov.; zatiaľ čo u vyšších výkonov musí byť 4 mm²). ● Kábel v žiadnom bode nesmie dosiahnuť teplotu o 50 °C vyššiu ako je teplota prostredia.

● Výrobok je určený na trvalé pripojenie k elektrickej sieti, z tohto dôvodu vykonajte pripojenie k pevnej sieti cez dvojpólový spínač podľa normy, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III a bude ľahko prístupný po montáži.

● **Pozor!** Prepojovací kábel musí vymeniť autorizovaný technický servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou.

● **Pozor!** Pred opätovným pripojením k elektrickej sieti a kontrolou správneho fungovania spotrebiča vždy skontrolujte, či je sieťový kábel správne namontovaný.

POWER LIMITATION: výrobok je vybavený funkciou obmedzenia výkonu Power Limitation, ktorá umožňuje nastaviť limit maximálnej hodnoty absorpcie (kw)

Nastavenie je potrebné vykonať vo fáze pripojenia výrobku k elektrickej sieti alebo pri opätovnom pripojení k elektrickej sieti (v priebehu nasledujúcich 2 minút). Stanovte rozmery ochrany elektrického zariadenia na základe zvolenej úrovne Obmedzenia výkonu. Postupnosť nastavenia funkcie obmedzenia výkonu Power Limitation nájdete v tejto príručke v oddiele Prevádzka.

KIT WINDOWS: Výrobok je určený na použitie v spojení so SÚPRAVOU okenného senzora Window (výrobca nedodáva). Ak je nainštalovaná súprava okenného senzora Window (iba v prípade, že sa používa režim ODSÁVANIA), odsávanie vzduchu sa deaktivuje vždy, keď senzor zistí, že okno v miestnosti, na ktorom je namontovaný, je zatvorené. **elektrické pripojenie SÚPRAVY k spotrebiču musí vykonať kvalifikovaný a špecializovaný technik. SÚPRAVA musí mať samostatnú certifikáciu v súlade s bezpečnostnými normami, ktoré sa vzťahujú na komponent a jeho použitie so spotrebičom. Montáž sa musí vykonať v súlade s platnými nariadeniami pre domáce spotrebiče.**

POZOR: kábové vedenie SÚPRAVY na pripojenie k výrobku musí byť súčasťou obvodu s certifikáciou pre bezpečne veľmi malé napätie (SELV). Výrobca tohto spotrebiča odmieta akúkoľvek zodpovednosť za prípadné problémy, škody alebo požiar spôsobené poruchami a/alebo problémami súvisiacimi s nesprávnou činnosťou a/alebo chybnou inštaláciou SÚPRAVY.

BEZPEČNOSŤ PRI INŠTALÁCII

● Inštaláciu, elektrickú, aj mechanickú, musí vykonať špecializovaný pracovník.

● **Pred začiatkom inštalácie:** Po vybalení výrobku overte, či sa počas prepravy nepoškodil, a v prípade problémov sa skontaktujte s predajcom alebo so službou pomoci zákazníkom, až potom vykonajte inštaláciu; overte, či zakúpený výrobok má rozmery vhodné pre predvolenú zónu inštalácie; overte, či vnútorné balenia nie je (z prepravnych dôvodov) sprievodný materiál (napríklad obálky so skrutkami, záručné listy atď), eventuálne ho vyberte a uschovajte, ďalej overte, či v blízkosti zóny inštalácie je k dispozícii elektrická zásuvka

● **Príprava nábytku na vstavenie:**

• Výrobok sa nemôže inštalovať nad chladivacie zariadenia, umývačky riadu, kachle, pece, práčky a sušičky. Pred

vložení varnej dosky vykonajte všetky práce rezanie nábytku a dôkladne odstráňte všetky triesky alebo zvyšky po pilení.

- Výrobok je navrhnutý tak, aby bol zabudovaný do pracovnej dosky s hrúbkou 2-6 cm v prípade inštalácie TOP; 2,5-6 cm v prípade inštalácie FLUSH.

Minimálna vzdialenosť medzi varnou doskou a stenou musí byť aspoň 5 cm od prednej strany, aspoň 4 cm na bokoch a aspoň 50 cm od horných skriek.

POZN.: Navrhované vzdialenosti sú orientačné: pri navrhovaní priestorov je nutné dodržiavať pokyny výrobcu kuchyne.

- pre optimalizáciu inštalácie filtračnej verzie sa odporúča vytvoriť puklinu v podstavci, kde sa môže namontovať mriežka.

- **Dôležité:** použite jednozložkové tesniace lepidlo (S), ktoré je odolné voči teplotám až do 250 °C; pred inštaláciou je nutné lepené povrchy dôkladne očistiť a odstrániť všetky látky, ktoré by mohli zhoršiť priľnavosť lepených povrchov (napr. separačné prostriedky, konzervačné prostriedky, tuky, oleje, prach, zvyšky starého lepidla atď.); lepidlo je potrebné rovnomerne naniesť po celom obvode rámu; po zlepení nechajte lepidlo schnúť asi 24 hodín.

- **Pozor!** Inštalácia skrutiek a spojovacích prvkov, ktorá nie je v súlade s týmito pokynmi, môže spôsobiť riziká elektrickej povahy.

- **Poznámka:** pre správnu inštaláciu výrobku sa odporúča opáskovať potrubia lepidlom, ktoré má nasledujúce vlastnosti: elastický film z mäkkého PVC, s lepidlom na báze akrylátu; ktoré vyhovuje norme DIN EN 60454; spomaľujúce plameň; vynikajúca odolnosť voči stamutiu; odolné voči výkyvom teploty; použiteľné pri nízkych teplotách.

LIKVIDÁCIA PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI



Toto zariadenie je označené v zhode s európskou smernicou 2012/19/ES - UK SI 2013 č.3113 o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).

Zabezpečte, aby sa tento výrobok zlikvidoval správnym spôsobom. Používateľ prispieva k tomu, aby sa zabránilo potenciálnym negatívnym dôsledkom pre prostredie a zdravie. Symbol na výrobku alebo v dokumentácii, ktorá je k nemu priložená, poukazuje na to, že s týmto výrobkom nesmie byť narábané ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný do vhodnej zberne na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Je potrebné ho zlikvidovať v súlade s miestnymi predpismi pre likvidáciu odpadu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, opätovnom použití a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, od služby zberu domového odpadu alebo v obchode, kde bol tento výrobok zakúpený.

NORMY

Spotrebič bol navrhnutý, testovaný a vyrobený v súlade s týmito normami:

- Bezpečnosť: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/

IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Výkon: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

ODPORÚČANIA PRI POUŽITÍ

Odporúčania na správne použitie za účelom zníženia vplyvu na životné prostredie: Keď začínate variť, zapnite zariadenie na minimálnu rýchlosť, a nechajte ho zapnuté aj niekoľko minút po ukončení varenia. Rýchlosť zvýšte iba v prípade veľkého množstva dymu a pary pomocou funkcie booster iba v extrémnych prípadoch. Aby sa zachovala dobrá účinnosť systému redukcie pachov, v prípade potreby vymeňte uhlíkový filter/filtre. Aby sa zachovala dobrá účinnosť tukového filtra, v prípade potreby ho vyčistite. Na optimalizáciu účinnosti a minimalizáciu hluku používajte maximálny priemer kanalizačného systému uvedený v tejto príručke.

2. POUŽITIE

POUŽITIE VARNEJ DOSKY

Systém indukčného varenia je založený na fyzikálnom javе magnetickej indukcie. Základnou charakteristikou tohto systému je priamy prenos energie z generátora do hrnca.

Výhody: Pri porovnaní s elektrickými varnými doskami je vaša indukčná doska: **bezpečnejšia:** nižšia teplota na povrchu skla. **rýchlejšia:** kratšie doby potrebné na ohriatie jedál. **presnejšia:** doska okamžite reaguje na vaše príkazy. **účinnnejšia:** 90 % absorbovanej energie sa transformuje na teplo. Okrem toho, po odstránení hrnca z varnej dosky, prenos tepla sa okamžite preruší, aby sa zabránilo zbytočným tepelným stratám.

POUŽITIE NÁDOB NA VARENIE

- **Nádobý na varenie**



Používajte iba hrnce označené týmto symbolom.

Dôležité:

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

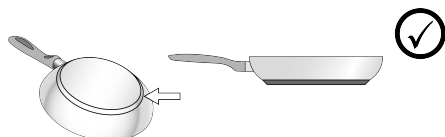
- nádobý s nedokonale rovným dnom;
- kovové nádobý so smaltovaným dnom;
- nádobý s drsným podkladom, aby sa zabránilo poškriabaniu plochy varnej dosky;
- nikdy nekladte teplé hrnce a panvice na povrch ovládacieho panelu varnej dosky.
- nie všetky hrnce vhodné na indukciu sú účinné z toho dôvodu, že ich 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/hrnca, ktoré nie sú vhodné na varenie



• Dno neobsahuje hliník: riad sa nezohrieva a možno ho nerozpoznávajú ani induktry.



• Nerovné dna alebo dna s drsným povrchom.
• Odoberajú kontaktnú plochu medzi induktorom a riadom, pričom znižujú jeho účinnosť a kazia zážitok z varenia.



• Existujúce nádoby

Môžete skontrolovať, či materiál hrnca je magnetický použitím jednoduchého magnetu. Hrnce nie sú vhodné, ak nie sú magneticky zistiteľné. V takom prípade platia aj pokyny uvedené v predchádzajúcom odseku.

• Odporúčané priemery dna hrnca

DÔLEŽITÉ: ak hrnce nemajú správne rozmery, varné zóny sa nezapnú. Údaje o minimálnom priemere hrnca, ktorý sa má použiť na každej jednotlivéj zóne, nájdete v ilustrovanej časti tohto návodu.

• Úspora energie

Používajte panvice a hrnce s priemerom dna rovnakým ako priemer varnej zóny. Používajte hrnce a panvice s rovnými dnami. - Kde je to možné, počas varenia udržiavajte pokrievku na hrncoch. Varte zeleninu, zemiaky atď. s malým množstvom vody, aby sa znížila doba varenia. Používajte tlakový hrniec, ďalej znižuje spotrebu energie a dobu varenia. Hrniec umiestnite do stredu varnej zóny označenej na doske umiestnite.

POUŽITIE ODSÁVAČA

Odsávací systém sa môže použiť v odsávacej verzii s vonkajším odčerpávaním alebo filtračnej verzii s vnútorným obehom.

Navštívte webové sídla www.elica.com a www.shop.elica.com, kde nájdete kompletnú sadu súprav, ktoré sú k dispozícii, aby ste mohli vykonať rôzne montáže filtračnej aj odsávacej verzie.

• Odsávacia verzia:

Pary sa odčerpávajú smerom von pomocou série trubiek (kupujú sa samostatne). Výrobok pripojte k trubkám a

vypúšťacím otvorom na stene s priemerom ekvivalentným výstupu vzduchu (spojovacia príruka). Viac informácií o trubkách a ich veľkosti nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva v návode na montáž - odsávacia verzia. Použitie trubiek a vypúšťacích otvorov na stene s menším priemerom spôsobí zníženie odsávacích výkonov a značné zvýšenie hlúčnosti. Preto odmietame akúkoľvek zodpovednosť.

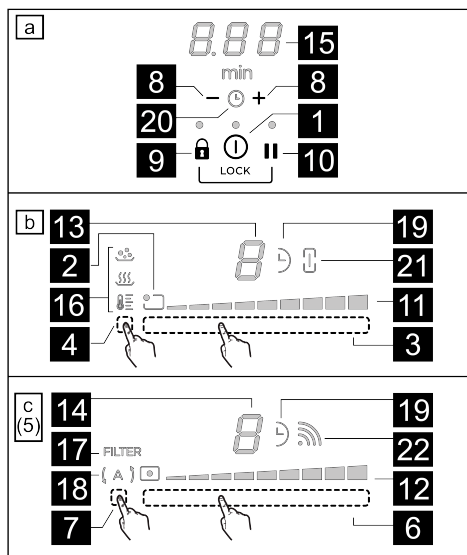
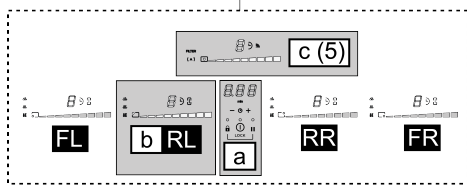
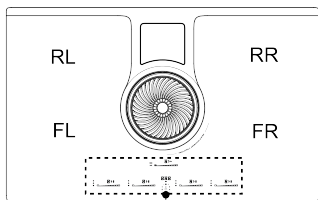
Aby ste dosiahli maximálnu účinnosť odsávania: • Odporúča sa maximálna dĺžka lineárneho potrubia 7 metrov. • Odporúča sa na celkovej dĺžke 7 lineárnych metrov použiť maximálne dve 90 ° kolená • Zabráňte drastickým zmenám priemeru potrubia, pričom vždy uprednostnite prierez rovnajúci sa Ø 150 mm (alebo obdĺžnikový 222 x 89 mm).

• Filtračná verzia:

Nasatý vzduch sa bude filtrovať pomocou vhodných tukových filtrov a zápachových filtrov pred opätovným dopravením do miestnosti. Výrobok sa dodáva so všetkým vybavením potrebným pre štandardnú montáž s výstupom vzduchu v prednej časti podstavca nábytku. Výrobok je vybavený sadou zápachových filtrov. Viac informácií nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva filtračnej verzie (v obrázkovej časti tejto príručky).

3. PREVÁDZKA

OVLÁDACÍ PANEL



K. Funkcia

1	ON/OFF (zapnutie/vypnutie) varnej dosky/odsávača pre varnú dosku
2	Indikátor polohy varnej zóny
3	Volič varných zón Zvýšenie/Zníženie Power Level
4	Aktivácia funkcie Temperature Manager
5	Tlačidlá odsávača
6	Voľba odsávača Zvýšenie/Zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania

7	Aktivácia automatických funkcií Reset saturácie filtrov
8	Aktivácia Časovača Predĺženie/Skrátenie doby Časovača
9	Key Lock (zablokovanie tlačidiel)
9+10	Child Lock
10	Pauza / Recall

LED Funkcia

11	Zobrazenie Power Level
12	Zobrazenie rýchlosti (výkonu) odsávania
13	Displej varná zóna
14	Displej odsávača
15	Displej Timer (časovača)
16	Zobrazenie funkcie Temperature Manager
17	Indikátor asistencie filtrov
18	Indikátor funkcie automatického odsávania
19	Indikátor Timer aktívny
20	Indikátor Timer Egg aktívny
21	Indikátor Bridge aktívny
22	Indikátor prevádzky so SNAP

TOTO MUSITE VEDIEŤ SKÔR AKO ZAČNETE


Všetky funkcie tejto varnej dosky sú navrhnuté tak, aby boli v súlade s najprísnejšími bezpečnostnými normami. Z tohto dôvodu:

- Niektoré funkcie sa neaktivujú alebo sa automaticky deaktivujú, ak sa na horákoch nenachádzajú žiadne hrnce alebo ak sú zle umiestnené.

- V iných prípadoch sa aktivované funkcie automaticky deaktivujú po niekoľkých sekundách, ak zvolená funkcia vyžaduje ďalšie nastavenie, ktoré nie je vykonané (napr. „Zapnúť varnú dosku“ bez „Vybrať varnú zónu“ a „Prevádzková teplota“, alebo „Funkcia Lock“ (zablokovať) alebo „Časovač“).

Skôr ako sa priblížite k varnej zóne, počkajte, kým sa displej vypne.

Pozor! V prípade (napríklad dlhšej prevádzky vypnutie varnej zóny nemusí byť okamžité, pretože v priebehu ochladzovacej fázy sa na displeji varných zón objaví

symbol , ktorý informuje o tom, že sa nachádzate v tejto fáze. Skôr ako sa priblížite k varnej zóne, počkajte, kým sa displej vypne.

DISPLEJ VARNEJ ZÓNY

na displejoch týkajúcich sa varných zón sa zobrazí:

Funkcia	Hodnota
Varná zóna zapnutá	
Power Level (úroveň výkonu)	
Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla)	
Pot Detector (Detektor hrncov)	
Funkcia Bridge Zone aktívna	
Funkcia Temperature Manager (správa teploty) aktívna	
Funkcia Child Lock (detský zámok) aktívna	
Funkcia Pauza	
Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev)	

VLASTNOSTI DOSKY

• Safe Activation (bezpečná aktivácia)

Výrobok sa zapne iba v prítomnosti hrncov na varných zónach: proces ohrevu sa nespustí alebo sa preruší v prípade neprítomnosti alebo odstránenia hrncov.

• Pot Detector (detektor hrncov)

Výrobok automaticky zistí prítomnosť hrncov na varných zónach.

• Safety Shut Down (Bezpečnostné vypnutie)

Z bezpečnostných dôvodov má každá varná zóna maximálnu dobu prevádzky, ktorá závisí od nastavenej úrovne výkonu.

• Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla)

Pri vypnutí jednej alebo viacerých varných zón je prítomnosť zvyškového tepla signalizovaná príslušným znamením viditeľným na displeji zodpovedajúcej zóny pomocou symbolu

POUŽITIE VARNEJ DOSKY

Poznámka: Na aktiváciu ktorejkoľvek funkcie je potrebné najskôr aktivovať požadovanú zónu

• Zapnutie

Stlačte (dotknite sa) **ON/OFF(1)** varnej dosky/odsávača, kontrolka sa rozsvieti na znamenie, že varná doska/odsávač je pripravený na použitie.

Stlačte znova pre vypnutie

Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.

• Výber varných zón

Dotknite sa **Lišty výberu (3)** zodpovedajúcej požadovanej varnej zóny FL; RL; RR; FR;

• 9 Power Level

Doska je vybavená 9 úrovňami výkonu. Prstami sa posúvajte po **Lište výberu (3)**: smerom doprava zvýšite výkon, smerom doľava znížite výkon.

• Power Booster (zvýšenie výkonu)

Výrobok je vybavený prídavnou úrovňou výkonu (nad úroveň 9), ktorá zostáva aktívna 10 minút, potom sa výkon vráti na predchádzajúcu úroveň.

Dotknite sa a prstami posúvajte po **Lište výberu (3)** (nad úroveň 9) a aktivujte Power Booster (zosilňovač výkonu) Úroveň Power Booster je uvedená na displeji vybratej zóny symbolom

• Bridge Zones (premostené zóny)

Táto funkcia umožňuje pracovať kombinovaným spôsobom varná zóna FL (Hlavná) s varnou zónou RL

(Sekundárna) a varná zóna FR („Hlavná“) s varnou

zónou RR (Sekundárna), pričom vytvoria jedinú zónu s tou istou úrovňou výkonu (2 celkom: 1 vpravo a 1 vľavo). Toto umožní rovnomerné varenie s panvicami a hrncami väčších rozmerov.

Na aktiváciu funkcie Bridge:

• vyberte naraz obidve varné zóny, ktoré chcete používať **FL + RL** alebo **FR + RR**.

• indikátor **Bridge (21)** dvoch vybratých zón sa rozsvieti a na displeji varnej zóny **RL** alebo **FR** sa objaví symbol

• prostredníctvom **Zóny výberu (3)** varnej zóny (Hlavná) bude možné nastaviť prevádzkovú úroveň (prevádzkový výkon).

• pre deaktiváciu funkcie Bridge stačí zopakovať ten istý postup aktivácie.

• Temperature Manager

Temperature Manager je funkcia, ktorá umožňuje nastaviť prednastavenú teplotu, najvhodnejšiu, na dosiahnutie požadovaného typu výsledku.

Na aktiváciu funkcie:

• vyberte požadovanú varnú zónu.


• Raz alebo viackrát stlačte **Zónu výberu (4)** pre výber úrovne najvhodnejšej z dostupných:

Prvým stlačením sa aktivuje úroveň „Melting“ (Rozpustenie):


(16) Identifikuje úroveň výkonu vhodnú na pomalé rozpúšťanie jemných výrobkov bez narušenia ich senzorických vlastností (čokoláda, maslo atď.).

Druhým stlačením sa aktivuje úroveň


„Warming“ (Zohriatie):

 (16) Identifikuje úroveň výkonu vhodnú na umožnenie zachovania teploty vašich jedál jemným spôsobom, bez dosiahnutia teplôt varu.

Tretím stlačením sa aktivuje úroveň „Simmer“ (Mierny var):

 (16) Identifikuje úroveň výkonu vhodnú na ľahký var na dlhší čas. Vhodná na varenie paradajkových omáčok, ragú, vývarov, polievok, pričom sa udrží kontrolovaná úroveň varenia (ideálna na varenia vo vodnom kúpeli). Zabráňuje nepríjemným vytekáním jedla alebo možným pripáleniam na dne, typickým pre tieto prípravy. Túto funkciu použite po uvedení potraviny do varu.

• Stlačte ešte raz pre vypnutie.

Na displeji varnej zóny, ktorá pracuje v Temperature Manager sa objaví symbol .



• 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 vypnú a užívateľ bude upozornený príslušným zvukovým signálom.


Aktivácia/Nastavenie funkcie Timer (Časovač) pre varnú dosku:

• Vyberte varnú zónu (výkon iný ako 0)

• Stlačte súčasne  +  (8) pre vstup do funkcie Timer


• Nastavte dobu trvania časovača:

stlačte volič  (8), pre zvýšenie času automatického vypnutia

stlačte volič  (8), pre zníženie času automatického vypnutia


Ak je to žiaduce, opakujte pre ostatné varné zóny.

Poznámka: Každá varná zóna môže mať nastavený rôzny

časovač, na displeji  (15) sa na 10 sekúnd objaví obrátené odpočítavanie poslednej vybratej varnej dosky, potom sa zobrazí obrátené odpočítavanie s menším časom.

Keď časovač dokončí odpočítavanie, ozve sa zvukový signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením ľubovoľného tlačidla na doske), zatiaľ čo displej (15) bliká,

so symbolom .

Poznámka: na boku displeja varnej zóny, s použitým časovačom, sa objaví symbol  (19)

Na vypnutie časovača:

• vyberte požadovanú varnú zónu.

• nastavte hodnotu časovača v , prostredníctvom

 (8)

Poznámka: funkcia ostane aktívna, ak sa medzičasom

nestlačia ostatné tlačidlá.



• Power Limitation (Obmedzenie výkonu):

Funkcia Power Limitation (Obmedzenie výkonu) umožňuje nastaviť prevádzku výrobu tak, aby sa obmedzila jeho maximálna spotreba (KW).


Poznámka: nastavenie sa musí vykonať z dosky vypnutej v momente pripojenia varnej dosky k elektrickej sieti, alebo pri opätovnom pripojení samotnej elektrickej siete, do 2

minút, bez stlačenia tlačidla .



Na nastavenie funkcie Power Limitation (Obmedzenie výkonu):

• dotknite sa a podržte tlačidlá  + , až do vydania krátkého zvukového signálu

• súčasne prebehnite cez **lišty výberu (3) FL** a **(3) RL**, zľava doprava až na koniec **lišť výberu** a podržte stlačené až do vydania krátkého zvukového signálu.



• displej Timer (Časovač) (15) zobrazí symboly , čo znamená, že je možné vykonať nastavenie.

• na displeji (13) zóny FL sa zobrazí aktuálne nastavenie:



Hodnota	Výkon (kW)
	7,4 kW (predvolené nastavenie)
	4,5 kW

• pre zmenu nastavenia Power Limitation prejdite na **lišty výberu (3) FL**



zľava doprava na zvýšenie kW; sprava doľava na zníženie kW

• pre uloženie vykonaného výberu stlačte tlačidlá  + , na 1 sekundu; vydá sa zvukový signál na potvrdenie vykonaného nastavenia.

• Egg Timer

Funkcia Egg Timer je odpočítavanie nezávislé od varných zón (a odsávacej zóny). Egg Timer sa aktivuje súčasným stlačením  +  (8).

Poznámka: pre nastavenie funkcie Egg Timer vykonajte ten istý postup ako pre funkciu Timer.

Keď časovač dokončí odpočítavanie, ozve sa zvukový signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením  (8), zatiaľ čo displej  (15) bliká.

Poznámka: keď sa Egg Timer používa, objaví sa symbol

 (20).

• Key Lock

Key Lock (zablokovanie tlačidiel) umožňuje zablokovať nastavenia dosky, aby sa zabránilo náhodným poškodeniam, pričom už nastavené funkcie zostanú

aktívne.

Aktivácia:

• stlačte  (9)

• LED nachádzajúca sa nad tlačidlom, sa rozsvieti a signalizuje uskutočnenú aktiváciu



Na deaktiváciu úkon zopakujte.

• **Child Lock**

Child Lock umožňuje zabrániť tomu, aby deti mohli náhodne zapnúť varné zóny a odsávaciu zónu zabránením aktivácie ktorejkoľvek funkcie.

Funkcia Child Lock sa môže aktivovať iba so zapnutým výrobkom, ale s vypnutými varnými zónami (a odsávacou zónou).

Aktivácia:

• súčasne stlačte a podržte stlačené  (9) a  (10), zvukový signál signalizuje, že funkcia je aktívna a zobrazí

sa  na displejoch (13) a (14).

Na deaktiváciu úkon zopakujte.


• **Pauza**

Funkcia Pauza umožňuje pozastaviť akúkoľvek funkciu aktívnu na doske tak, že sa varný výkon nastaví na nulu.

Aktivácia:

• stlačte  (10), na displejoch (13) a (14) sa zobrazí symbol 

Na deaktiváciu funkcie:

• stlačte  (10), do nasledujúcich 10 sekúnd, prebehnete prstami smerom doprava cez **lištu výberu (3 - RL)**; ak sa úkon nevykoná v tomto čase, funkcia pauza zostane aktívna.

Poznámka: týmto úkonom sa obnoví stav dosky pred pauzou

Poznámka: ak sa po 10 minútach funkcia Pauza ne deaktivuje, doska sa automaticky vypne.

• **Recall**

Funkcia Recall umožní obnoviť všetky nastavenia vykonané na doske, v prípade náhodného vypnutia.

Aktivácia:

• znovu zapnite dosku  on/off (1) do 6 sekúnd od vypnutia.

• stlačte  (10) do ďalších nasledujúcich 6 sekúnd.

• **Automatic Heat UP (automatický ohrev)**

Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev) umožňuje rýchlejšie dosiahnutie nastaveného výkonu. Táto funkcia poskytuje výhodu rýchlejšieho varenia, ale bez rizika spálenia jedál, pretože teplota nepresahuje teplotu

nastavenej úrovne. Táto funkcia je dostupná pri úrovniach výkonu 1 - 8.

Aktivácia:

• dlho stlačte **lištu výberu (3)**, na požadovaný výkon.

• zobrazí sa  na displeji (13).

POUŽITIE ODSÁVAČA

• **Zapnutie odsávacieho systému:**

• Dotknite sa  ON/OFF (1) varnej dosky/odsávacieho systému.

Prebehnite cez **zónu výberu (6)** pre aktiváciu odsávacieho systému.


• **Rýchlosť (výkon) odsávania:**


Doska je vybavená 8 úrovňami rýchlosti (výkonu) odsávania. Prstami sa posúvajte po **oblasti výberu (6)**:

smerom doprava pre zvýšenie rýchlosti (výkonu) odsávania (0--8);

smerom doľava pre zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania (8-0);

• **Zvýšenie výkonu odsávania**



Výrobok je vybavený dvomi prídavnými úrovňami rýchlosti (výkonu) (nad úrovňou 

• Prebehnite prstami posúvajte po **oblasti výberu (3)** (nad úroveň )

a aktivujte zvýšenie výkonu odsávania.
prvá úroveň zvýšenia výkonu: zostane aktívna na 15 minút
druhá úroveň zvýšenia výkonu: zostane aktívna na 5 minút

potom sa výkon vráti na úroveň 


Poznámka: funkcia zvýšenia výkonu odsávania aktívna, signalizovaná na displeji (13) vybratej varnej zóny,

nasledovne: Prvá úroveň zvýšenia výkonu ; druhá úroveň zvýšenia výkonu .


• **Timer**


Aktivácia funkcie Timer (Časovač) pre odsávač:


• Vyberte odsávač (rýchlosť iná ako 0).

• Stlačte  (8) pre vstup do funkcie Timer (od ktorejkoľvek rýchlosti)

Nastavenie doby trvania časovača:

• stlačte volič  (8), pre zvýšenie času automatického vypnutia.

• stlačte volič  (8), pre zníženie času automatického vypnutia, na displeji (15) sa zobrazí odpočítavanie,

Poznámka: na boku displeja odsávača, s použitým časovačom, sa objaví symbol  (19).


Keď časovač dokončí odpočítavanie, ozve sa zvukový

signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením ľubovoľného tlačidla na doske), zatiaľ čo displej (15) bliká,

so symbolom 

Na vypnutie časovača:

- vyberte zónu odsávania


- nastavte hodnotu časovača na nulu, prostredníctvom  (8)

Poznámka: funkcia ostane aktívna, ak sa medzičasom nestlačia iné tlačidlá.


• Aktivácia/Deaktivácia indikátorov nasýtenia filtrov.

Tieto indikátory sú normálne deaktivované (pre tukový filter, ako aj pre filter s aktívnym uhlím)


Pri ich aktivácii postupujte nasledujúcim spôsobom:

- zapnite odsávaciu dosku prostredníctvom  ON/OFF (1);



• s vypnutým odsávacím motorom a varnými zónami stlačte a podržte stlačenú **oblasť výberu (7): LED FILTRA (17)** a displej odsávača (14) sa zapnú s nízkou svetelnosťou. Na


displeji (14) sa zobrazí písmeno ; v tomto stave je možné vykonať aktiváciu indikátora nasýtenia tukového filtra.


- druhým stlačením **oblasti výberu (7)** sa na displeji (14)

zobrazí písmeno  , tento stav umožní aktiváciu zápachového filtra s aktívnym uhlím.

- Vyberte, ktorý filter sa má aktivovať: Stlačte **oblasť výberu (6)** a LED FILTRA (17) spolu s LED na displeji (14)

 alebo  prejdú na vysokú svetelnosť, potom po 10 sekundách sa vypne, čím signalizuje uskutočnenú AKTIVÁCIU.

Pre ich deaktiváciu zopakujte úkon opísaný vyššie pre aktiváciu; LED FILTRA (17) a LED na displeji (14) 

alebo  sa vrátia na nízku svetelnosť, potom po 10 sekundách sa vypne, čím signalizuje uskutočnenú DEAKTIVÁCIU.


• Indikátor nasýtenia filtrov

Odsávač pár signalizuje, keď je potrebné vykonať údržbu filtrov:

Tukový filter LED FILTRA (17) sa zapne; na displeji (14) sa

zobrazí symbol  (na 10 sekúnd od zapnutia)

Zápachový filter s aktívnym uhlím LED FILTRA (17) bliká;


na displeji (14) sa zobrazí symbol  (na 10 sekúnd od zapnutia)

• Automatická prevádzka

Odsávač pár sa zapne pri najvhodnejšej rýchlosti, pričom sa sací výkon prispôbi maximálnej úrovni varenia, použijete vo varných zónach. Keď sa vypne varná doska,

odsávač pár upraví svoju rýchlosť odsávania tak, že ju postupne zníži, pričom odstraňuje zostatkové výpary a pachy.

Na aktiváciu tejto funkcie:


Krátko stlačte **oblasť výberu (7)**, LED  (18) sa rozsvieti, čím ukazuje, že odsávač pracuje v tomto režime.


• Automatická prevádzka odsávača so SNAP®

Informácie o spojení medzi odsávačom a SNAP® nájdete v návode dodanom so SNAP® alebo navštívte www.elica.com.

Poznámka: SNAP® je pomocná odsávací jednotka schopná fungovať spolu s odsávačom.

Na aktiváciu tejto funkcie:

Krátko stlačte **oblasť výberu (7)**, LED  (18) a LED

 (22) sa rozsvieti, čím ukazujú, že odsávač pracuje v tomto režime.

TABUĽKA VÝKONU

Stupeň výkonu	Typ varenia	Použitie (na základe skúsenosti a zvykov varenia)
Max výkon	Rýchlo zohriať	V krátkom čase zvýšte teplotu jedla až do rýchleho varu v prípade vody alebo rýchlo zohrejte varné kvapaliny
	Vyprážať - vriet'	opiečať, začať varenie, zmraziť rozmrazené produkty, rýchlo zovrieť
Vysoký výkon	restovať – osmažiť - variť - grilovať	osmažiť, udržať silný var, variť a grilovať (krátko, 5-10 minút)
	restovať – variť – dusiť – osmažiť - grilovať	osmažiť, udržať mierny var, variť a grilovať (stredné trvanie, 10-20 minút), predhriať príslušenstvo
Stredný výkon	Variť – dusiť – osmažiť - grilovať	dusiť, udržať mierny var, variť (dlho), miesiť cesto
	Variť – začať vriet' – zahustiť - miesiť	predĺžené varenia (ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, víno, vývar, mlieko), miesiť cesto
	Variť – začať vriet' – zahustiť - miesiť	predĺžené varenia (objemy menšie ako liter: ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, víno, vývar, mlieko)
Nízky výkon	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	rozpustiť maslo, jemne roztopiť čokoládu, rozmraziť produkty malých rozmerov
	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	udržanie v teple malých porcií jedla práve uvarených alebo udržať teplotu servírovacích tanierov a miešať rizoto
OFF	Oporná plocha	Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla z konca varenia, signalizované s H-L-O)

4. ÚDRŽBA

Pozor! Pred každým čistením alebo údržbou sa uistite, že varné zóny sú vypnuté a indikátor tepla zmizol.

Pre údržbu výrobku si pozrite obrázky po ukončení inštalácie označené týmto symbolom.

ÚDRŽBA VARNEJ DOSKY

• Čistenie indukčnej dosky

Varná doska sa čistí po každom použití.

Dôležité:

- Nepoužívajte abrazívne hubky, drôtenky. Ich použitie, po čase, by mohli zničiť sklo.
- Nepoužívajte dráždivé chemické čistiace prostriedky, ako sú spreje pre rúry alebo odstraňovače škvŕn.
- **NEPOUŽÍVAJTE PARNÉ ČISTIČE!!!**

Po každom použití nechajte varnú dosku vychladnúť a 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).

• Čistenie zbernej vane tekutín :

V prípade náhodných a veľkých vytečení tekutín z hrncov je možný zásah pomocou vypúšťacieho ventilu, nachádzajúceho sa v spodnej časti výrobku tak, aby ste mohli odstrániť všetky zvyšky, čím sa zaručí maximálna hygienická bezpečnosť.

Pre komplexnejšie a hlbšie čistenie sa môže úplne odobrať spodná vaňa.

• Čistenie kovovej mriežky:

Mriežku musíte umývať ručne horúcou vodou a neutrálnym čistiacim prostriedkom a starostlivo osušiť, aby ste zabránili oxidáciám.

ÚDRŽBA ODSÁVAČA

• Čistenie odsávača :

Na čistenie používajte **VÝHRADNE IBA** handru navhčenú neutrálnymi tekutinami čistiacimi prostriedkami.

NA ČISTENIE NEPOUŽÍVAJTE NÁRADIE ANI NÁSTROJE!

Nepoužívajte produkty obsahujúce abrazívne látky. **NEPOUŽÍVAJTE ALKOHOL!**

• **XA** Údržba protitukových filtrov:

Spracováva tukové častice pochádzajúce z varenia.

Musí sa vyčistiť raz za mesiac (alebo keď systém indikácie saturácie filtrov signalizuje túto nutnosť), neagresívnymi čistiacimi prostriedkami ručne alebo v umývačke riadu pri nízkych teplotách a krátkom cykle. Pri umývaní v umývačke riadu sa protitukový filter môže odfarbiť, ale jeho filtračné vlastnosti sa absolútne nezmenia.

• **XB** Údržba filtra s aktívnym uhlím – keramický (iba pre filtračnú verziu):




Spracováva nepríjemné zápachy pochádzajúce z varenia. Výrobok je vybavený sadou zápachových filtrov.

Nasýtenie zápachových filtrov sa overí po viac-menej predĺženom používaní podľa typu varenia a pravidelnosti čistenia tukových filtrov. Zápachové filtre sa môžu tepelne regenerovať každé 2-3 mesiace v rúre predhriatej na 200 °C na 45 minút. Správna regenerácia zaisťuje konštantnú filtračnú účinnosť na 5 rokov.

Pozor! Filtre neukladajte na dno rúry, ale položte ich na plech a tento uložte do strednej výšky.

5. POMOC

TABUĽKA VYHLADÁVANIA PORÚCH

Informatívny kód	Opis	Možné príčiny	Riešenie
	Zóna príkazov sa vypne z dôvodu príliš vysokej teploty	Vnútna teplota elektronických častí je príliš vysoká	Pred ďalším použitím počkajte, kým varná doska vychladne
 + zvukový signál 	Zistí sa nepretržitá aktivácia (trvalá) tlačidla. Rozhranie sa vypne po 10 sekundách.	Voda, hrnce alebo kuchynské potreby na rozhraní užívateľa.	Vyčistíte povrch, odoberte prípadné predmety z dosky.
Pre všetky signalizácie chyby	Zavolajte asistenčnú technickú službu a oznámte kód chyby		

ASISTENČNÁ SLUŽBA

Pred skontaktovaním sa s Asistenčnou službou


1. Skontrolujte, či nemôžete vyriešiť problém sami na základe bodov opísaných v „Vyhľadávanie porúch“.
2. Vypnite a zapnite zariadenie, aby ste zistili, či sa problém vyriešil.

Ak po vyššie uvedených kontrolách porucha pretrváva, obráťte sa na najbližšiu Asistenčnú službu.

A kézikönyvben leírtakat szigorúan tartsa be. A kézikönyvben leírtak be nem tartása miatt bekövetkező esetleges kellemetlenségekért, károkért vagy tűzkárokért felelősséget nem vállalunk. A készülék kizárólag háztartási felhasználásra készült, élelmiszerek főzésére és a főzésből keletkezett füstök elszívására. Ettől eltérő célú felhasználása nem engedélyezett (pl. légterítés). A gyártó nem terheli felelősség a készülék nem rendeltetészerű használata, illetve a vezérlőparancsok hibás beállítása esetén.

A készülék esztétikailag eltérhet a kézikönyvben található rajzoktól, de a használati, karbantartási és telepítési utasítások nem változnak.

- Figyelmesen olvassa el az utasításokat: fontos beszerelési, használati és biztonsági információkat tartalmaz.
- Ne végezzen elektromos változtatásokat a készüléken.
- Mielőtt megkezdené a készülék telepítését, ellenőrizze, hogy az alkatrészei épek-e. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.
- Ellenőrizze a készülék épségét, mielőtt elkezdi az üzembe helyezését. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

 az ezzel a szimbólummal jelölt részek külön megvásárolhatók az erre specializálódott viszonteladóknál.

* az ezzel a szimbólummal jelölt részek opcionális tartozékok, melyek csak némely modell esetében képezik a felszereltség részét, és amelyek megvásárolhatók a www.elica.com és www.shop.elica.com weboldalakon.

1. BIZTONSÁG ÉS ELŐÍRÁSOK

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁG

Figyelem! Szigorúan tartsa be a következő utasításokat: ● A terméket bármilyen telepítés előtt csatlakoztassa le az elektromos hálózatról. ● A telepítést, illetve a karbantartást szakember végezheti, a gyártó utasításai szerint, valamint a helyi biztonsági előírásoknak megfelelően. Ne javítsa vagy cserélje le a termék egyetlen részét sem, hacsak azt a felhasználói kézikönyv kifejezetten nem jelöli. ● A termék földelése a törvényi előírások szerint kötelező. ● Az elektromos tápkábelnek megfelelő hosszúságúnak kell lennie ahhoz, hogy a bűtorba épített termék elektromos csatlakoztatása kivitelezhető legyen. ● Annak érdekében, hogy a beszerelés a hatályos biztonsági szabályoknak megfeleljen, egy multipoláris kapcsolóra van szükség, amely biztosítja az elektromos hálózatról való lecsatlakozást III. túlfeszültség kategória feltételek esetén, a beszerelési szabályoknak megfelelően. ● Ne használjon többszörös dugókat vagy hosszabbítót. ● Amint elvégezte a telepítést, biztosítsa, hogy a felhasználó ne férjen hozzá

az elektromos alkatrészekhez. ● A termék és annak hozzáférhető részei működés közben felmelegedhetnek. Ügyeljen rá, hogy ne érintse az átforrósodott elemeket. ● Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a termékkel! Tartsa a gyermekeket távol és felügyelet alatt, tekintettel arra, hogy a készülék hozzáférhető részei használat közben nagyon felmelegedhetnek. ● A szivritmus-szabályozó készülékkel és aktív berendezésekkel élők számára az indukciós főzőlap használata előtt ellenőrizni kell, hogy az illető szivritmus-szabályozója összeférhető-e a termékkel. ● A használat során és azt követően ne érintse meg a termék felforrósodott elemeit. ● Kerülje a ruhaneműkkel vagy egyéb gyúlékony anyagokkal való érintkezést, amíg a termék összes alkatrésze nem hűlt le elegendően, tűzveszély áll fenn. ● Ne helyezzen gyúlékony anyagot a termékre, vagy annak közelébe. ● A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra gyulladnak. Ne hagyja felügyelet nélkül a zsírban és olajban gazdag ételek főzését. ● Ha a főzőlap felületére megrepedt, kapcsolja ki a terméket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében. ● A termék nem vezérelhető külső időmérő szerkezettel vagy speciális távvezérlővel. ● A felügyelet nélkül hagyott zsírban és olajban gazdag ételek főzése veszélyes lehet és tüzet okozhat. ● A főzési munkálatokat felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést folyamatosan felügyelni kell. ● SOHA ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Ellenkezőleg, kapcsolja ki a terméket és fojtsa el a lángokat, például egy fedővel vagy egy tűzálló pokróccal. ● Tűzveszély: Ne tegyen tárgyakat a főzőlap felületére. ● Ne használjon gőztisztító gépeket, áramütés veszélye áll fenn. ● Ne tegyen fém tárgyakat, mint például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak. ● Mielőtt az elektromos hálózatra kötne a terméket, ellenőrizze (a készülék alján található) adattáblát, hogy meggyőződjön róla, hogy az azon feltüntetett feszültség és teljesítmény megfelel-e a hálózati és csatlakozóaljzat feszültségének. Amennyiben kétségei lennének, forduljon villanyszerelőhöz.

Fontos: ● Használat után a vezérlőszennel kapcsolja ki a főzőlapot és ne a lábás érzékelőre hagyatkozon. ● Kerülje a folyadékok kiömlését! Főzésnél, illetve forralásnál csökkentse a hőfokot. ● Ne hagyja üresen, illetve ne tegyen üres serpenyőt vagy lábat a bekapcsolt melegítő részekre. ● Ha 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 terméket. ● Soha ne melegítsen élelmiszert tartalmazó lezárt dobozt vagy konzervet anélkül, hogy felnyitná: felrobbanhat! Ez a figyelmeztetés a többi, más típusú főzőlapra is vonatkozik. ● Az olyan nagy teljesítményű funkciók, mint a Booster, nem használható bármilyen típusú folyadék melegítéséhez, mint amilyen például a sütőolaj. A túl magas hőmérséklet veszélyes lehet. Ilyen esetben használjon alacsonyabb teljesítményfokozatot. ● A főzőedényeket közvetlenül a főzőlapra kell helyezni, közöpre igazítva. Semmilyen esetben se tegyen semmilyen

tárgyat a főzőlap és a főzőedény közé. ● Magas hőmérséklet esetén a termék automatikusan csökkenti a főzőzóna teljesítményfokozatát. ● Mindenféle tisztító vagy karbantartó folyamat előtt húzza ki a terméket az elektromos hálózatról a csatlakozódugóval vagy az otthoni főkapcsoló lekapcsolásával. ● Minden beszerelési vagy karbantartási művelethez viseljen munkavédelmi kesztyűt. ● A terméket 8 évnél nem fiatalabb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy tapasztalatlan, vagy a szükséges ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt vannak vagy ha megkapták a termék biztonságos használatával és a benne rejlő veszélyek megértésével kapcsolatos utasításokat. ● Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a termékkel. ● A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik. ● A helyiségben megfelelő szellőztetés legyen, amikor a terméket más gáz vagy tüzelőberendezéssel egyidejűleg használja. ● A terméket gyakran tisztítsa mind belül, mind kívül (HAVONTA LEGALÁBB EGYSZER), mindenképp tartsa be a karbantartási utasításokban leírtakat. ● A termék tisztítási, valamint a szűrők tisztítási és a cseréjükre vonatkozó szabványainak be nem tartása tűzveszélyt okozhat. ● Szigorúan tilos a flambe főzési technika. ● A nyílt láng használata a szűrők számára káros és tüzet okozhat, ezért minden esetben kerülje. ● Felügyelet mellett süssön olajban, hogy elkerülje, hogy az olaj túlforrósodva tüzet fogjon. ● Figyelem! Amikor a főzőlap működésben van, akkor a készülék elérhető részei fellemegeződhetnek. ● Figyelem! Ne csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózathoz, amíg a telepítést el nem végezte. ● Ami a műszaki és biztonsági intézkedéseket illeti a füstelvezetéshez, kifejezetten tartsa magát a felölés helyi hatóságok szabályaihoz. ● A beszívott levegőt ne engedje gáztüzelésű vagy egyéb üzemanyaggal működő berendezések füstelszívó csatornájába. ● Soha ne használja a páraelszívót a megfelelően felszerelt rács nélkül! ● Csak a termékkel a telepítéshez szállított rögzítőcsavarokat használja vagy ha nincsenek a csomagban, akkor vásároljon azonos típusúakat. Használjon megfelelő méretű csavarokat, amelyeket a Telepítési utasításban azonosítottak. ● Ha ez a termék és egyéb, nem villamos energiával működő készülék egyidejűleg üzemel, a helyiség negatív nyomása nem haladhatja meg a 4 Pa-t (4×10^{-5} bar). ● Fontos a kézikönyvet megőrizni, hogy bármikor áttanulmányozhassa. Eladás, átadás vagy áttelepítés esetén győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet a készülékkel együtt adja át.

⚠️ AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS BIZTONSÁGA

● Csatlakoztassa le a terméket az elektromos hálózatról. ● A telepítést a beszerelésre és a biztonságra vonatkozó hatályos szabályokban jártas szakembernek kell végeznie. ● A gyártó nem vállal felelősséget a jelen bekezdésben hivatkozott irányelvek be nem tartása miatt bekövetkező személyi, dologi vagy állatokat ért károkért. ● A

tápkábelnek megfelelő hosszúságúnak kell lennie azért, hogy a munkalapról a főzőlapot ki lehessen emelni. ● Győződjön meg arról, hogy a termék aljárja elhelyezett adattáblán feltüntetett feszültségérték megfelel-e a hálózati feszültségnek. ● Ne használjon hosszabbítót. ● A földelő kábelnek a többi kábelnél 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie. ● Amennyiben a termék nem rendelkezik tápkábellel, úgy a maximum 7200 Watt teljesítményhez minimum 2,5 mm² vezető keresztmetszetű kábelt, e teljesítmény felett pedig 4 mm² keresztmetszetű kábelt kell használni. ● A kábel egyetlen ponton sem haladhatja meg 50°C fokkal a környezeti hőmérsékletet. ● A terméket az elektromos hálózatba való tartós kötésre tervezték, így a hálózatra kötés szabványos multipoláris kapcsolóval végezze, amely biztosítja az elektromos hálózatról való lecsatlakozást III. túlfeszültség kategória feltételek esetén, és amely a beszerelés után könnyen hozzáférhető.

● **Figyelem!** Az összekötő kábelt hivatalos műszaki szerviznek vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell kicserélnie.

● **Figyelem!** Mielőtt visszakötne a készüléket az elektromos hálózatra, ellenőrizze a készülék helyes működését, minden esetben ellenőrizze, hogy a hálózati kábel helyesen lett-e beszerelve.

POWER LIMITATION: A termék Power Limitation funkcióval rendelkezik, amely lehetővé teszi, hogy beállítsa a maximális abszorpciós kűszöbértéket (kw)

A beállítást a termék elektromos hálózatra kötése pillanatában végezze el, vagy amikor ismét csatlakoztatja az elektromos hálózathoz (a következő 2 percen belül). A villamos egység védelmi szintjét a „Power Limitation” (Teljesítmény korlátozás) kiválasztott szintje alapján kell meghatározni. A Power Limitation beállítás sorrendjéhez olvassa el a kézikönyv Működés szakaszát.

KIT WINDOWS: A terméket egy Window KIT szenzorral (a gyártó nem biztosítja) való használatra tervezték. A Window KIT szenzor telepítésével (csak SZÍVÓ üzemmódbeli használatkor) a légszívás kikapcsol, akárhányszor a szobában lévő ablak, amelyre a KIT van szerelve, zárva van. A KIT-nek a készülékhez való elektromos csatlakoztatását szakképzett műszaki személyzetnek kell végrehajtania. A KIT-hez külön tanúsítványt kell biztosítani az összetételre és a készülékkel való használatra vonatkozó biztonsági szabványok tekintetében. A telepítést az érvényben lévő háztartási készülékekre vonatkozó előírások szerint kell elvégezni.

FIGYELEM: a KIT-nek a készülékhez való csatlakozását szolgáló kábelnek az érintésvédelmi törpefeszültségre (SELV) tanúsított áramkör részét kell képeznie. Az elektromos háztartási készülék gyártója semmiféle felelősséget nem vállal a KIT hibájából és/vagy üzemzavarából és/vagy hibás beszereléséből eredő esetleges kellemetlenségekért, károkért, tüzért.

⚠️ A TELEPÍTÉS BIZTONSÁGA

● A telepítést és elektromos hálózatra való csatlakoztatást csak szakember végezheti.

• **A telepítés megkezdése előtt:** A termék kicsomagolása után ellenőrizze, hogy a termék nem sérült-e meg a szállítás során, és ha bármilyen probléma merül fel, lépjen kapcsolatba a kereskedővel vagy az ügyfélszolgálatl, mielőtt folytatja a telepítést; Ellenőrizze, hogy a megvásárolt termék mérete megfelel-e a kiválasztott telepítési területnek; Ellenőrizze, hogy a csomagolásban nincs-e kiséőanyag (pl. csavarokat tartalmazó borítékok, garanciák stb.) (szállítási okokból), szükség esetén ezeket el kell távolítani és meg kell őrizni; Ellenőrizze azt is, hogy a telepítési terület közelében van-e elektromos falisatlakozó

• **A bútor előkészítése a beépítéshez:**

• A terméket nem szabad hűtőberendezések, mosogatógépek, tűzhelyek, sütők, mosógépek és szárítók tetejére telepíteni; A főzőlap behelyezése előtt végezzen el minden vágási munkát a bútoron, és gondosan távolítsa el a forgács- vagy fűrészpormaradványokat.

• A terméket úgy tervezték, hogy TOP telepítése esetén egy 2-6 cm vastag munkalapba épüljön; FLUSH telepítés esetén 2,5-6 cm vastag munkalapba.

A főzőlap és a fal közötti minimális távolságnak elöl legalább 5 cm-re, oldalalt legalább 4 cm-re, a felső fal egységétől pedig legalább 50 cm-re kell lennie.

Megjegyzés = A javasolt távolságok tájékoztató jellegűek: a terek megtervezésekor be kell tartani a konyhai gyártó utasításait.

• a szűrős változat telepítésének optimalizálása érdekében célszerű egy nyílást készíteni az állványzatban, ahova a kereskedelmi forgalomban kapható rácsot lehet beilleszteni.

• **Fontos:** egykomponensű tömítő ragasztót (S) használjon, amelynek hőmérsékleti ellenállása 250°-ig terjedhet; a beszerelés előtt a ragasztandó felületeket gondosan meg kell tisztítani, eltávolítva minden olyan anyagot, amely veszélyeztetheti tapadását (pl. formaleválasztó szerek, tartósítószerke, zsírok, olajok, porok, régi ragasztók maradványai stb.); a ragasztót egyenletesen kell eloszlatni a keret teljes kerületén; a ragasztás után hagyja, hogy a ragasztó körülbelül 24 órán át száradjon.

• **Figyelem!** A csavarok és rögzítő elemek nem az útmutató szerinti felhelyezésének hiánya elektromos veszélyt okozhat.

• **Megj.:** a termék helyes beépítése érdekében célszerű a csövekhez olyan ragasztót használni, amely a következő tulajdonságokkal rendelkezik: lágy PVC-ből készült rugalmas fólia akrilát alapú ragasztóval; megfelel az MSZ EN 60454 szabványnak; égésgátló; kiváló öregedéállóság; ellenáll a hőmérséklet-változásoknak; alacsony hőmérsékleten is használható.

ÁRTALMATLANÍTÁS AZ ÉLETTARTAM VÉGÉN



Ez a készülék a 2012/19/EK európai irányelvnek, valamint a UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) angol jogszabálynak megfelelően van jelölve.

Győződjön meg arról, hogy a terméket megfelelően ártalmatlanítja. A felhasználó hozzájárul a környezetre és az egészségre vonatkozó, lehetséges negatív következmények megelőzéséhez. A terméken, vagy az azt kíséő dokumentáción szereplő jelölés jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem az elektromos és elektronikus készülékek újra hasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre kell szállítani. Ártalmatlanítását a helyi hulladékgazdálkodási szabályoknak megfelelően végezze. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újra hasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

SZABVÁNYOK

A készüléket a következő szabványok szerint tervezték, tesztelték és hozták létre:

• Biztonság: MSZ EN IEC 60335-1; MSZ EN IEC 60335-2-6, MSZ EN IEC 60335-2-31, MSZ EN IEC 62233; • Teljesítmény: MSZ EN IEC 61591; MSZ EN ISO 5167-1; MSZ EN ISO 5167-3; MSZ EN ISO 5168; MSZ EN IEC 60704-1; MSZ EN IEC 60704-2-13; MSZ EN IEC 60704-3; MSZ EN ISO 3741; MSZ EN 50564; IEC 62301. MSZ EN 60350-2; • EMC: MSZ EN 55014-1; CISPR 14-1; MSZ EN 55014-2; CISPR 14-2; MSZ EN IEC 61000-3-3; MSZ EN IEC 61000-3-12.

A HASZNÁLATRA VONATKOZÓ JAVASLATOK

A helyes használat a környezetszennyezés csökkentése érdekében: Amikor főzni kezd, akkor csatlakoztassa be a készüléket minimális sebességre, hagyja néhány percen keresztül bekapcsolva a főzés után is. A sebességet csak nagy mennyiségű füst és gőz esetén növelje a booster funkcióval csak különleges esetekben. A szagelszívó rendszer hatékonyságának megőrzése érdekében szükség esetén cserélje ki a szénszűrő(ke)t. A zsírszűrő hatékonyságának megtartása érdekében szükség esetén cserélje ki. A hatékonyság optimalizációja és a zajcsökkentés érdekében használja a kézikönyvben megadott maximális átméőjű csatornarendszert.

2. HASZNÁLAT

A FŐZŐLAP HASZNÁLATA

Az indukciós főzőlap rendszer a fizikai mágneses indukció jelenségére alapzik. A rendszer alapvető jellegzetessége az energia közvetlen átvitele a generátorról az edényre.

Előnyök: Az elektromos főzőlapokkal összehasonlítva, az Ön indukciós főzőlapja: **Biztonságosabb:** az üvegfelület hőmérséklete alacsonyabb. **Gyorsabb:** hamarabb megmelegíthető az étel. **Pontosabb:** a főzőlap azonnal reagál a vezérlőparancsra. **Hatékonyabb:** az elnyelt energia 90%-át hővé alakítja. Továbbá, amint leveszi a serpenyőt a főzőlapról, a hőátadás azonnal megszakad, ezzel nincs felesleges hőleadás.

FŐZŐEDÉNYEK HASZNÁLATA

● Főzőedények

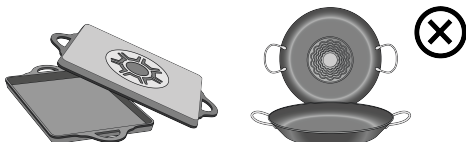


Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyek szerezpelen ez a szimbólum.

Fontos:

A főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében ne használjon:

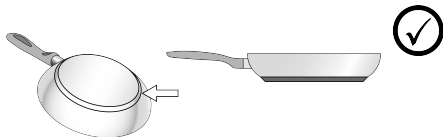
- nem teljesen egyenes aljú főzőedényt;
- zománczott aljú fém főzőedényt;
- durva aljú főzőedények, mert megkarcolja a főzőlap felületét;
- soha ne helyezze a forró edényt a főzőlap vezérlőpanelére.
- Nem minden indukciós edény működik hatékonyan, a részben ferromágneses anyagból készült alj miatt! A főzőedények vásárlásakor ellenőrizze, hogy:
 - az edény alja teljesen ferromágneses tulajdonságú anyagból készüljön. Ellenkező esetben csökken a hőtadás hatékonysága és egyenletessége, így a serpenyő/fazék felületének hőmérséklete nem lesz a főzéshez alkalmas



- Az edény alja ne tartalmazzon alumíniumot: az edény nem melegszik fel és elképzehető, hogy nem ismerik fel az induktorok.



- Nem sík vagy durva felületű alj.
- Csökken az induktor és az edények érintkezési felülete, ezáltal a hatékonyság és a főzési élmény is.



● Meglévő főzőedények

Főzőedényének vastartalmát mágnessel ellenőrizheti. Ha a főzőedény nem mágnesezhető, akkor nem alkalmas az új főzőlaphoz. Az előző bekezdésben említett utasítások ebben az esetben is érvényesek.

● Az edények aljának javasolt átmérője

FONTOS: ha a főzőedény átmérője nem megfelelő, a főzőzóna nem kapcsol be. Az egyes zónákban használandó edény minimális átmérőjének

megtekintéséhez lásd a kézikönyv illusztrált részét.

● Energiatakarékosság

Olyan edényeket és serpenyőket használjon, amelyek aljának átmérője megegyezik a főzőzóna átmérőjével; Csak lapos aljú edényeket és serpenyőket használjon; - Ha lehetséges, főzés közben hagyja a fedelet az edényeken; A főzési idő csökkentése érdekében a zöldségek, burgonya stb. főzéséhez kevés vizet használjon; Használjon kuktát, amely tovább csökkenti az energiafogyasztást és a főzési időt; Helyezze az edényt a főzőlapra rajzolt főzőzóna közepére.

AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

Az elszívórendszert beszívó vagy külső ürítő illetve szűrős belső keringtető verzióban is lehet használni.

Keresse fel a www.elica.com és a www.shop.elica.com webhelyeket a rendelkezésre álló kiegészítők teljes skálájának ellenőrzéséhez, hogy elvégezhesse a különféle telepítéseket, szűrő és szívó változatok esetén is.

● Szívó változat:

A gőzök egy sor csővezetéken keresztül a szabadba távoznak (nem a felszereltség része). Csatlakoztassa a tömlős terméket a falra megfelelő átmérőjű levegőkimenettel (csatlakozó karima). A csővekkel és azok méretével kapcsolatos további információkért tekintse meg a tartozékok oldalát a szívó változat telepítési útmutatójában. Kisebb átmérőjű tömlők és fali kieresztő lyukak csökkentik az elszívó teljesítményt és drasztikusan növelik a zajszintet. Erre vonatkozó minden felelősség kizárt.

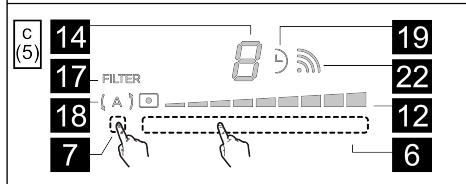
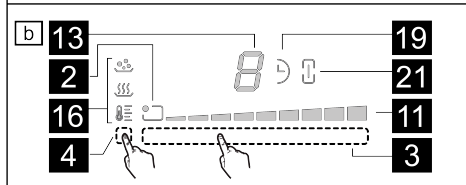
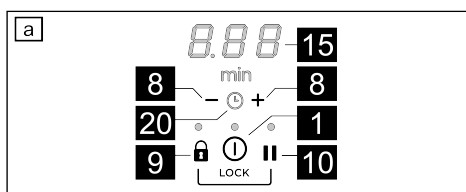
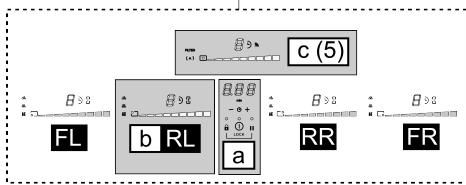
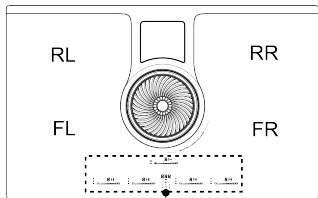
A maximális szívási hatékonyság eléréséhez: • Legfeljebb 7 folyóméter hosszú csővezeték javasolt. • Az összesen 7 folyóméternyi hosszából legfeljebb két 90°-os kanyart célszerű alkalmazni - Kerülni kell a csatorna keresztmetszetének drasztikus változását, mindig a 150 mm-es átmérőnek (vagy a 222 x 89 mm-es téglalap alakúnak) megfelelő keresztmetszetet kell előnyben részesíteni.

● Szűrő változat:

A beszívott levegőt megfelelő zsírszűrőkkel és szagszűrőkkel szűri, mielőtt ismét a szobába engedi. A terméket a szabványos telepítéshez szükséges felszerelésekkel együtt szállítjuk, levegőkimenettel a bútor állványzatának frontális részén. A termék egy szagszűrő készlettel van felszerelve. További információkhoz lásd a szűrő verzió kiegészítőire vonatkozó oldalt (a kézikönyv ábrákat tartalmazó részén).

3. MŰKÖDÉS

VEZÉRLŐPANEL



G. Funkció

1	a főzőlap főző/elszívó lap BE/KI gombja
2	Főzőzóna helyzetjelzője
3	Főzőzóna választás Teljesítményszint növelés/csökkentés
4	Temperature Manager aktiválása
5	Az elszívó gombjai
6	Elszívó kiválasztása Elszívási sebesség (teljesítmény) növelés/csökkentés

7	Automatikus funkciók aktiválás Szűrők telítettségének visszaállítása
8	Timer bekapcsolás Timer idő növelés/csökkentés
9	Key Lock (Biztonsági zárolás)
9+10	Child Lock
10	Szünet / Recall

LED Funkció

11	Teljesítményszint megjelenítés
12	Elszívási sebesség (teljesítmény) megjelenítése
13	Főzőzóna kijelzője
14	Elszívó kijelző
15	Timer Kijelző
16	Temperature Manager megjelenítés
17	Szűrő asszisztencia kijelző
18	Automatikus elszívási funkció kijelző
19	Timer aktív kijelző
20	Timer Egg aktív kijelző
21	Bridge aktív kijelző
22	Működés SNAP-pel kijelző

TUDNIVALÓK A KEZDÉS ELŐTT

A főzőlap összes funkcióját a legszigorúbb biztonsági szabványoknak megfelelően tervezték. Emiatt:

• **Bizonyos funkciók nem kapcsolnak automatikusan be-, vagy ki abban az esetben, ha a főzőzónán nincs láb, illetve ha azok rosszul vannak feltéve.**

• Egyes esetekben az aktív funkciók automatikusan kikapcsolnak, amennyiben pár másodpercen belül nem történik meg a szükséges további beállítás megadása (pl.: "Kapcsolja be a főzőlapot" a "Főzőzóna kiválasztása" és a "Működési hőmérséklet" vagy a "Lock (Biztonsági zárolás) funkció" vagy a "Timer" (Időzítő) funkciók nélkül).

Várja meg, míg a display (kijelző) elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

Figyelem! Ha (például) hosszabb időn keresztül használja, akkor előfordulhat, hogy a főzőzóna kikapcsolása nem azonnali a hűtési fázis miatt; a főzőzónában a kijelzőn

megjelenik a **H** szimbólum, mely jelzi, hogy ebben a fázisban van. Várja meg, míg a display (kijelző) elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

FŐZŐZÓNA DISPLAY (KIJELZŐ)

a főzőzónáknak megfelelő kijelzón az alábbiak jelennek meg:

Funkció	Érték
Főzőzóna bekapcsolva	0
Power Level (Teljesítményszint)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő Kijelző)	H
Pot Detector (Edény felismerő)	U
Aktív Bridge zóna funkció	∩
Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelő) funkció aktív	U
Child Lock funkció bekapcsolva	L
Szünet funkció	
Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció	A

A FŐZŐLAP JELLEMZŐI

• Safe Activation

A termék csak akkor kapcsol be, ha a főzőzónában edény van: a felmelegítési folyamat nem indul el és nem szakad meg az edények hiányában vagy eltávolítása esetén.

• Pot Detector (Edény felismerő)

A termék automatikusan érzékeli az edényeket a főzőzónában.

• Safety Shut Down (Biztonsági kikapcsolás)

Biztonsági okokból minden egyes főzőzónának van maximális működési ideje, amely a beállított teljesítményszinttől függ.

• Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő kijelző)

Egy vagy több főzőzóna kikapcsolásakor a fennmaradó hő jelenlétét megfelelő látható jelzés jelzi a hozzátartozó zóna kijelzón, a **H** szimbólummal.

A FŐZŐLAP HASZNÁLATA

Megjegyzés: Bármilyen funkció aktiválásához először aktiválja a kívánt zónát

• Bekapcsolás

Nyomja meg (érintse meg) a főzőlap **ⓘ** BE/KI (1) gombját, A jelzőfény kigyullad annak jelzésére, hogy a főzőlap működésre készen áll.

Ismét nyomja meg a bekapcsoláshoz

Megjegyzés: Ez a funkció elsőbbséget élvez a többi funkcióval szemben.

• Főzőzóna kiválasztása

Érintse meg a kívánt főzőzónához tartozó **Kiválasztósávot**

(3)  FL;  RL;  RR;  FR;

• 9 teljesítményszint

A főzőlapon 9 teljesítményszint van. Ujjait futtassa végig a **Kiválasztósáv (3) mentén:**

jobbra a teljesítményszint növeléséhez;

balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

• Power Booster (Teljesítményfokozó)





A terméken van egy kiegészítő teljesítményszint (a **9** szinten túl), amely 10 percen keresztül aktív marad, majd a teljesítmény visszatér az előző szintre.

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (3)**

mentén (a **9** szinten túl) és aktiválja a Power Booster-t (Teljesítményfokozót)

A Power Booster (Teljesítményfokozó) szintet a kiválasztott zóna kijelzője jeleníti meg a **P** szimbólummal

• Bridge Zones

Ez a funkció lehetővé teszi az  FL (Master) főzőzónának az  RL (Másodlagos), valamint az  FR („Master”) főzőzónának az  RR (Másodlagos) főzőzónával közös, kombinált működését egyetlen, azonos teljesítményű főzőzóna létrehozásával (összesen kettő: 1 jobbra és 1 balra). Ez a funkció egyenletes főzést tesz lehetővé nagy méretű tálak és edények használata esetén.

A Bridge funkció aktiválásához:

- egyidejűleg válassza ki a két használni kívánt főzőzónát, **FL + RL** vagy **FR + RR**.

- a két kiválasztott zóna  **Bridge (21)** jelzője kigyullad és a főzőzóna **RL** vagy **FR** kijelzőjén megjelenik a  szimbólum.

- a (Master) főzőzóna **Kiválasztási sávjában (3)** be lehet állítani a működési (Teljesítmény) szintet.

- a Bridge Funkció kiiktatásához elegendő megismételni ugyanezt az aktiválási eljárását.

• Temperature Manager


A Temperature Manager egy olyan funkció, mely lehetővé teszi a legmegfelelőbb hőmérséklet beállítását a kívánt eredmény eléréséhez.

A funkció aktiválásához:


- Válassza ki a kívánt főzőzónát.

- Egyszer vagy kétszer nyomja meg a **Kiválasztási zónát (4)**, hogy a rendelkezésre álló szintek közül kiválassza a legmegfelelőbbet:


Az első megnyomáskor aktiválódik a „Melting” (olvasztás) szint:

 (16) Meghatározza a kényes termékek (csokoládé, vaj stb.) érzékszervi jellemzőit nem befolyásoló, lassú olvasztáshoz szükséges megfelelő teljesítményszintet.


Második megnyomás „Warming” (melegen tartás) színt:

 (16) Meghatározza az ételek melegen tartásához szükséges megfelelő teljesítményszintet a forráspont elérése nélkül.

Harmadik megnyomás „Simmer” színt:

 (16) Meghatározza az ételek tartós, lassú tűzön történő főzéséhez szükséges megfelelő teljesítményszintet. Alkalmas paradicsomszósok, raguk, levesek, pörköltök főzésére, ellenőrzött főzési szint fenntartása mellett (ideális vízfürdőben való főzéshez). Ezzel elkerülhető az étel kellemetlen kiömlése vagy az étel aljának esetleges odaégése, amelyek ezekre az elkészítési módokra jellemzőek. Az étel felforralása után használja ezt a funkciót.

• Ismét nyomja meg a kikapcsoláshoz.

A Temperature Manager módban működő főzőzóna kijelzőjén megjelenik a  szimbólum.


• Timer


A Timer funkció egy visszaszámlálás, amely beállítható - akár egyidejűleg is - minden főzőzónán (és az elszívó zónákban).

A beállított időszak végén a főzőzóna (vagy az elszívó zóna) automatikusan kikapcsol és a felhasználót hangjelzés tájékoztatja.

A főzőlap Timer funkciójának bekapcsolása/szabályozása:

• Válassza ki a főzőzónát (0-tól eltérő teljesítmény)


- Egyidejűleg nyomja meg a  gombot (8), hogy a Timer funkcióba lépjen
- Szabályozza a Timer funkció időtartamát:

nyomja meg a  kiválasztógombot (8), az automatikus kikapcsolási idő növeléséhez


nyomja meg a  kiválasztógombot (8), az automatikus kikapcsolási idő csökkentéséhez

Ha kívánja, ismétlje meg az eljárást a többi főzőzónára is.

Megjegyzés: Minden egyes főzőzónához egy eltérő Timert

lehet beállítani; a kijelzőn  (15) 10 másodpercre megjelenik a legutóbb kiválasztott főzőzóna visszaszámlálása, ezután a legkisebb időt jelző visszafelé számláló jelzés.

Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, egy hangjelzést ad ki (2 percig, vagy abbamarad a főzőlap bármely gombjának megnyomásával), míg a kijelző (15)

villog a  szimbólummal.

Megjegyzés: a főzőzóna kijelzője szélén, a Timer funkció

használatakor megjelenik a  (19) szimbólum

A Timer kikapcsolásához:

• válassza ki a kívánt főzőzónát.


állítsa a timer értékét -re,  (8) segítségével

Megjegyzés: ha időközben nem nyom meg másik gombot, akkor a funkció aktív marad.

• Power Limitation (Teljesítményhatár):

A Power Limitation (Teljesítményhatár) funkcióval beállíthatja a termék működését, az elnyelést maximálisra (kW) csökkentve.


Megjegyzés: e beállítást kikapcsolt főzőlappal kell elvégezni a főzőlapnak az elektromos áramhoz való csatlakozásakor, vagy az áram visszakapcsolásakor, a

következő 2 percen belül, a  gomb megnyomása nélkül.



Power Limitation (Teljesítményhatár) beállításához:

• érintse meg és tartsa megérintve a  +  gombokat, amíg rövid hangjelzés nem hallható

• egyidejűleg futtassa végig az ujjait az (3) FL és (3) RL kiválasztósávokon, balról jobbra, a kiválasztósávok végéig és addig tartsa ujjait a kijelzőn, amíg rövid hangjelzést nem hall.



• a Timer kijelző (15) megjeleníti a  szimbólumokat, jelezve, hogy a beállítás elvégezhető.

• az FL zóna kijelzője (13) a jelenlegi beállítást mutatja:



Érték	Teljesítmény (KW)
	7,4 KW (alapértelmezett beállítás)
	4,5 KW

• a beállítás módosításához csúsztassa végig az ujját az (3) FL kiválasztósávokon



balról jobbra a Kw-ok növelése érdekében; jobbról balra a Kw-ok csökkentése érdekében


• a kiválasztás mentéséhez nyomja meg a  +  gombokat 1 másodpercre; egy hangjelzés megerősíti az elvégzett beállítást.

• Egg Timer

Az Egg Timer funkció egy a főzőlaptól (és az elszívó laptól) független visszaszámlálás. Az Egg Timert a  +  (8) egyidejű megnyomásával kapcsolhatja be.

Megjegyzés: az Egg Timer funkció szabályozásához kövesse a Timer funkcióval azonos eljárást.

Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, egy hangjelzést ad ki (2 percig, vagy abbamarad a  (8) megnyomásával), míg a kijelző  (15) villog.


Megjegyzés: az Egg Timer használatakor megjelenik a  szimbólum (20).

• Key Lock (Biztonsági zárolás)

A Key Lock lehetővé teszi a főzőlap beállításainak blokkolását, a véletlenszerű beavatkozások

megakadályozása érdekében, aktívan hagyva a már beállított funkciókat.

Bekapcsolás:

- nyomja meg a  (9) gombot
- a gomb feletti LED felgyullad, jelezve, hogy az aktiválás megtörtént

Ismételje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.

• Child Lock

A Child Lock funkcióval elkerülheti, hogy főzőzónák és elszívózónák véletlenül bekapcsoljanak, megakadályozva a funkció bekapcsolását.

A Child Lock csak bekapcsolt termékkel, de kikapcsolt főzőzónákkal (és elszívó zónával) aktiválható.

Bekapcsolás:

- nyomja meg és tartsa egyidejűleg lenyomva a  (9) és a  (10) gombokat, egy hangjelzés jelzi, hogy a funkció



bekapcsolt, és egy  jelenik meg a (13) és (14) kijelzőkön.

Ismételje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.


• Szünet

A Szünet funkció lehetővé teszi bármelyik, a főzőlapon aktív funkció felfüggesztését, nullára állítva a főzőteljesítményt.

Bekapcsolás:

- nyomjon  (10), a (13) és (14) kijelzőkön megjelenik a  szimbólum

A funkció kiiktatásához:

- nyomjon  (10), a következő 10 másodpercen belül csúsztassa ujjait jobbra a **kiválasztósáv (3 - RL)** mentén; Ha a műveletet nem hajja végre ezen időn belül, a szünet funkció aktív marad.


Megjegyzés: ez a művelet visszaállítja a főzőlap állapotát a szünet előttiére


Megjegyzés: ha 10 perc után a Szünet funkciót nem állítja le, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

• Recall

A Recall funkció lehetővé teszi a főzőlapon beállított összes beállítás helyreállítását, véletlenszerű kikapcsolás esetén.

Bekapcsolás:

- ismét kapcsolja be a főzőlapot  **be/ki (1)** a kikapcsolástól számított 6 másodpercen belül.


- nyomja meg a  (10) gombot a következő 6 másodpercen belül.

• Automatic Heat UP

Az Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció lehetővé teszi a beállított teljesítmény gyorsabb aktiválását; ennek a funkciónak az az előnye, hogy a főzés gyorsabb lesz, az ételek odaégetésének kockázata nélkül, mivel a hőmérséklet nem lépi túl a beállított szint értékét. Ez a funkció az 1-8 teljesítmény szintekhez áll rendelkezésre.

Bekapcsolás:

- nyomja hosszan, a **Kiválasztó sávon (3)**, a kívánt teljesítményt.

- a kijelzőn (13) megjelenik egy .

AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

• Az elszívó rendszer bekapcsolása:

- Érintse meg főzőlap/elszívó rendszer  **BE/KI (1)** gombját.

- Érintse meg a **Kiválasztó sávot (6)** az elszívó rendszer aktiválásához.


• Elszívó sebesség (teljesítmény):


A főzőlap 8 elszívó sebességi (teljesítmény) fokozattal rendelkezik. Ujjait futtassa végig **Kiválasztási terület (6) mentén:**

jobbra az elszívási sebesség (teljesítmény) növeléséhez (0-8);

balra az elszívási sebesség (teljesítmény) csökkentéséhez (8-0);


• Elszívó Power Booster (Teljesítményfokozó)

A termék két kiegészítő elszívási sebességgel (teljesítménnyel) rendelkezik (a  szinten túl)



- Ujjait futtassa végig a **Kiválasztási terület (3)** mentén (a  szinten túl), és aktiválja a Power Booster-t (Teljesítményfokozót).

az első booster szint : 15 percig marad aktív

a második booster szint : 5 percig marad aktív

ezután a teljesítmény visszatér a  szintre


Megjegyzés : az Elszívó Power Booster aktív, ez a kiválasztott főzőzóna kijelzőjén (13) jelenik meg, az

alábbiak szerint: Első Booster szint ; Második Booster szint .

• Timer

Az elszívó Timer funkciójának bekapcsolása/szabályozása:

- Válassza ki az elszívót (0-tól eltérő sebesség).


- Nyomjon  (8), hogy a Timer funkcióba lépjen (bármely sebességből)

Szabályozza a Timer funkció időtartamát:

- Nyomja meg a  kiválasztógombot (8), az automatikus

kikapcsolási idő növeléséhez.

• nyomja meg a **—** kiválasztógombot (8), az automatikus kikapcsolási idő csökkentéséhez, a kijelzőn (15) megjelenik a visszaszámlálás,

Megjegyzés: az elszívó kijelzője szélén, a Timer funkció használatakor megjelenik a  szimbólum (19).

Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, egy hangjelzést ad ki (2 percig, vagy abbamarad a főzőlap bármely gombjának megnyomásával), míg a kijelző (15) a

 szimbólummal villog

A Timer kikapcsolásához:

• válassza ki az elszívó zónát

• állítsa a timer értékét nullára **—** (8) segítségével

Megjegyzés: ha időközben nem nyom meg más gombot, akkor a funkció aktív marad.


• Szűrők telítettség jelzőinek aktiválása/inaktiválása.


Ezek a jelzők általában ki vannak iktatva (mind a zsírszűrőhöz, mind az aktív szénszűrőhöz)

A bekapcsoláshoz a következőképp járjon el:



• kapcsolja be az elszívó felületet a  **BE/KI** (1) gomb segítségével;


• kikapcsolt elszívó motor és főzőzónák mellett nyomja meg és tartsa lenyomva a **kiválasztási területet** (7): a **SZÜRŐ** LED (17) és az elszívó kijelzője (14) alacsony


fényerővel kigyulladnak. A kijelzőn (14) megjelenik a  betű; Ebben az állapotban lehet a zsírszűrő telítettség jelzőjének aktiválását elvégezni.

• a **Kiválasztási terület** (7) ismételt megnyomásával a kijelzőn (14) megjelenik a  betű, ez az állapot teszi lehetővé az aktív szénszűrő aktiválását.

• Miután eldöntötte, hogy melyik szűrőt kívánja aktiválni: Nyomja meg a **Kiválasztási területet** (6) és a **SZÜRŐ**

LED-et (17) a LED-del együtt, a kijelzőn (14)  vagy  nagy fényrel világítanak, majd 10 másodperc után kikapcsol, jelezve, hogy az AKTIVÁLÁS megtörtént.


Az inaktiváláshoz ismételje meg az aktiválásra vonatkozó műveletet; a **SZÜRŐ** LED (17) és a LED a kijelzőn (14) 

vagy  visszatér az alacsony fényerőre, majd 10 másodperc után kikapcsol, jelezve, hogy az INAKTIVÁLÁS megtörtént.

• Szűrő telítettség kijelző

A szagelszívó jelzi, amikor a szűrőket ki kell cserélni:

Zsírszűrő a **SZÜRŐ** LED (17) felgyullad; a kijelzőn (14)

megjelenik a  szimbólum (a bekapcsolástól számított 10 másodpercig)


Aktív szénrel működő szagszűrő a **SZÜRŐ** LED (17) villog;

a kijelzőn (14) megjelenik a  szimbólum (a bekapcsolástól számított 10 másodpercig)

• Automatikus üzemmód

A szagelszívó megfelelő sebességen kapcsol be, a maximális főzési teljesítményhez az elszívási teljesítményt beállítva, a főzőzónák használatával. Amikor lekapcsolja a főzőlapot, az elszívó igazítja az elszívó sebességet, fokozatosan csökkentve azt, hogy eltávolítsa a maradék gőzöket és szagokat.

A funkció aktiválásához:

Röviden nyomja meg a **Kiválasztási területet** (7), a LED  (18) bekapcsol, jelezve, hogy az elszívó ebben az üzemmódban üzemel.

• A szagelszívó automatikus működése SNAP®-al

A szagelszívó és a SNAP® közötti összekötéshez olvassa el a SNAP®-hoz kapott kézikönyvet, vagy keresse fel a www.elica.com honlapot.

Megjegyzés: A SNAP® egy kiegészítő elszívó egység, amely képes a szagelszívóval együtt működni.

A funkció aktiválásához:

Röviden nyomja meg a **Kiválasztási területet** (7), a LED

 (18) és a LED  (22) világítanak, jelezve, hogy a szagelszívó ebben az üzemmódban működik.

TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

Teljesítmény szint		Főzés típusa	Használat (tapasztalat és főzési szokások alapján)
Maximális teljesítmény		Gyors melegítés	gyorsan megemeli az élelmiszer hőmérsékletét, amíg a víz gyorsan felforr, vagy a főzőfolyadékok gyorsan felmelegszenek
		Sütés - forralás	píritáshoz, főzés megkezdéséhez, fagyasztott termékek olajban sütéséhez, gyors forraláshoz
Nagy teljesítmény		Píritás - sütés - forralás - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percig)
		Píritás - főzés - párolás - sütés - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás lassú fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percig), tartozékok előmelegítésére
Közepes teljesítmény		Főzés - párolás - sütés - grillezés	pároláshoz, forralás fenntartásához kis lángon, főzéshez (hosszú ideig), tészta keveréséhez
		Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (rizs, szószok, sülték, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej), tészta keveréséhez
		Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (egy liternél kevesebb rizs, szószok, sülték, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej)
Alacsony teljesítmény		Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	vaj olvasztásához, csokoládé lassú felolvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához
		Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	az éppen elkészült, kis mennyiségű étel melegen tartásához vagy adagok megfelelő hőfokon tartásához és rizottó keveréséhez
OFF		Lerakófelület	Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt állapotban (főzés végén a maradék hő esetén lehetséges, H-L-O betűkkel jelölve)

4. KARBANTARTÁS

Figyelem! Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a főzőzónák ki legyenek kapcsolva és a hőfok jelzőfény elaludt.

 A termék karbantartásához lásd a telepítés végén lévő, ezzel a szimbólummal jelölt képeket.

A FŐZŐLAP KARBANTARTÁSA

• Az indukciós főzőlap tisztítása

A főzőlapot minden használat után tisztítani kell.

Fontos:

- Ne használjon dörzsszivacsot, fémsúrolót. Használatuk idővel felsértheti az üveget.
- Ne használjon olyan irritáló vegyszereket, mint a sütőtisztító spray vagy folttisztítók.
- **NE HASZNÁLJON GÓZTISZÍTÓ GÉPEKET!**

Minden használat után hagyja kihűlni a főzőlapot, majd tisztítson le minden ételmaradék lerakódást és foltot. A cukor és a magas cukor tartalmú élelmiszerek károsítják a főzőfelületet, így ezeket azonnal le kell takarítani. A só, a cukor és a homokszemcsék felkarcolják az üvegfelületet. A

főzőlap tisztításához puha rongyot, konyhai kéztöröltőt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a Gyártó utasításait).

• DA folyadékgyűjtő tartály tisztítása :

Ha az edényekből véletlenül bőséges folyadék ömlik ki, a termék alsó részén található leeresztő szelepen keresztül be tud avatkozni, hogy eltávolítson minden maradékot, így biztosítva a maximális higiéniát.

A teljesebb és alaposabb tisztításhoz teljesen eltávolíthatja az alsó kádat.

• EA fém rács tisztítása:

A rácsot kézzel, meleg vízzel és semleges szappannal kell lemosni, majd alaposan szárazra kell törölni az oxidálódás elkerülése érdekében.

AZ ELSZÍVÓ KARBANTARTÁSA

• Az elszívó tisztítása:

A tisztításhoz **KIZÁRÓLAG** semleges folyadékkal megnedvesített ruhát használjon.

NE HASZNÁLJON SZERSZÁMOKAT VAGY ESZKÖZÖKET A TISZTÍTÁSHOZ!

Kerülje a súrolóanyagokat tartalmazó termékeket. **NE HASZNÁLJON ALKOHOLT!**

• **XA** A zsírszűrő karbantartása:

A főzésből megmaradt zsírrészecskéket őrzi meg.

Havonta egyszer tisztítsa meg (vagy amikor a telítettséget jelző rendszer jelzi), nem agresszív tisztítószerekkel, kézzel, vagy mosogatógépben alacsony hőmérsékleten, rövid ciklusú programon. Mosogatógépben mosáshoz a

fém zsírtalanító szűrő színét vesztheti, de a szűrő tulajdonságai egyáltalán nem változnak.

• **XB** Aktív szénzsűrők - Kerámia szűrők (csak az elszívó változathoz) karbantartása:




Megtartja a főzésből eredő kellemetlen szagokat. A termék szagszűrőkkel van felszerelve.

A szagszűrők telítettsége a főzés módjától és a zsírszűrő tisztításának gyakoriságától függően, hosszabb használat után következik be. A szagszűrők hőregenerálhatók 2/3 havonta, előmelegített sütőben 200 °C-on 45 percig. A megfelelő regeneráció biztosítja az állandó szűrési hatékonyságot 5 évig.

Figyelem! Ne helyezze a szűrőket a sütő aljára, hanem tegye egy tepsibe, és helyezze köztes magasságba.

5. SZERVIZ

HIBAKERESŐ TÁBLÁZAT

Tájékoztató kód	Leírás	Lehetséges okok	Megoldás
	A főzőzóna a túl magas hőfok miatt kikapcsol	Az elektromos részek belső hőmérséklete túl magas	További használat előtt várja meg, míg a főzőlap teljesen kihűl
 + hangjelzés 	A gomb folyamatos (tartós) aktiválása észlelhető. Az interfész 10 másodperc elteltével kikapcsol.	Víz, edények vagy konyhai eszközök a felhasználói interfészen.	Tisztítsa meg a felületet, a főzőlapról távolítsa el az esetleges tárgyakat.
Az összes többi hibajelzéshez	Hívja a műszaki szervizszolgálatot és mondja be a hibakódot		

MŰSZAKI SZERVIZSZOLGÁLAT

A műszaki szervizhez fordulás előtt


1. Győződjön meg róla, hogy a „Hibakeresés” fejezetben ismertetett pontok alapján nem tudja-e egymaga megoldani a hibát.
2. Kapcsolja ki majd kapcsolja ismét vissza a készüléket és ellenőrizze, hogy nem szűnt-e meg a hiba.

Ha a fenti ellenőrzés után a hibajelzés továbbra is fennmarad, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi műszaki szervizzel.

Придържайте се стриктно към инструкциите, дадени в настоящото ръководство. Фирмата не носи никаква отговорност за евентуални неизправности, щети или пожари, предизвикани от уреда, възникнали в резултат на неспазване на инструкциите, дадени в настоящото ръководство. Уредът е предназначен единствено за домашна употреба за готвене на хранителни продукти и аспирация на дим и изпарения от самото готвене. Не се допускат други приложения (напр. отопляване на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за неправилна употреба или неправилни настройки на командите.

Уредът може да се различава външно от показаното на фигурите, поместени в настоящото ръководство, но независимо от това, инструкциите за употреба, поддръжка и инсталиране са напълно еднакви.

- Прочетете внимателно инструкциите: в тях се съдържа важна информация относно инсталирането, употребата и мерките за безопасност.
- Не извършвайте електрически промени в уреда.
- Преди да пристъпите към инсталирането на уреда, уверете се, че няма увредени части. Ако има повреди, свържете се с дистрибутора и не пристъпвайте към монтиране.
- Проверете целостта на уреда преди да пристъпите към инсталирането. Ако има повреди, свържете се с дистрибутора и не пристъпвайте към монтиране.

: частите, маркирани с този символ, могат да бъдат закупени отделно от специализираните търговци на дребно.

*: частите, маркирани с този символ, са допълнителни аксесоари, предлагани само в някои модели и могат да бъдат закупени на уеб сайтовете www.elica.com и www.shop.elica.com.

1. БЕЗОПАСНОСТ И СТАНДАРТИ

ОБЩА БЕЗОПАСНОСТ

Внимание! Придържайте се стриктно към следните инструкции: ● Преди да пристъпите към каквато и да било операция, свързана с инсталирането, моля изключете продукта от ел. мрежата. ● Инсталирането и поддръжката трябва да се извършат от специализиран техник в съответствие с инструкциите на производителя и съобразно действащите местни нормативи за безопасност. Не поправяйте и не замествайте нито една част на продукта, ако това не е специално указано в ръководството за експлоатация. ● Заземяването на продукта е задължително по закон. ● Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързването към ел. мрежата на

продукта, който е вграден в шкафа. ● За да може инсталирането да се извърши в съответствие с действащите норми за безопасност е необходим мултиполярен прекъсвач, който отговаря на нормативите, който да осигури цялостно изключване от мрежата при условия на свързанапрежение категория III, в съответствие с правилата за инсталиране. ● Не използвайте разклонители и удължители. ● След като приключите с инсталирането, електрическите компоненти не трябва да бъдат повече достъпни за потребителите. ● Продуктът и достъпните части се нагряват значително по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагорещяващите елементи. ● Не позволявайте на децата да си играят с продукта; дръжте децата на разстояние и под наблюдение, тъй като достъпните части могат да се нагряват значително по време на употреба. ● Хората със сърдечни пейсмейкъри и активни медицински импланти, преди да използват индукционните котлони, трябва да проверят дали стимулаторът е съвместим с продукта. ● По време на и след употреба не докосвайте нагорещените части на продукта. ● Избягвайте допира с дрехи или други възпламеними материали докато всички компоненти на продукта не са се охладили достатъчно, риск от пожар. ● Не поставяйте възпламеними материали на продукта или близо до него. ● Мазнините и нагорещеното олио са лесно възпламеними. Винаги наблюдавайте готвенето на храни, богати на мазнини и олио. ● Ако повърхността е повредена, изгасете продукта за да избегнете евентуален токов удар. ● Продуктът не може да се активира чрез външен таймер или посредством система с отделно дистанционно управление. ● Готвенето върху готварския плот с олио и мазнини може да е опасно и да предизвика пожар. ● Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене. Бързото приготвяне на храни трябва се извършва под постоянно наблюдение. ● Не се опитвайте НИКОГА да погасявате пламъците с вода. Обратното, изгасете продукта и изгасете пламъците, например с капак или противопожарно одеяло. ● Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху готварските плотове. ● Не използвайте парочистачки, съществува риск от токов удар. ● Не поставяйте метални предмети като ножове, вилци, лъжици или капаци върху готварския плот, тъй като биха могли се нажежат. ● Преди да свържете продукт към ел. мрежата разгледайте идентификационната табелка (която се намира в долната част на продукта), за да се уверите, че напрежението и мощността отговарят на напрежението, което протича в ел. мрежата и че ел. контакт е подходящ. При наличие на евентуални съмнения, потърсете помощта на квалифициран електротехник.

Важно: ● След употреба изключете готварския плот чрез командното устройство и не вземайте предвид детектора съдове. ● Избягвайте изтичане на течности по плота, затова при варене или загряване на течности, намалете мощността. ● Не оставяйте плотовете включени с празни тенджери и тигани върху тях или без

съдове. ● След като приключите с готвенето, изключете съответната зона на готвене. ● При готвене не използвайте никога алуминиево фолио и не поставяйте никога директно върху плота продукти, опаковани с алуминиево фолио. Алуминият ще разтопи и ще увреди неправилно вашия продукт. ● Не затопляйте никога консервени или тенекени кутии с храни без да сте ги отворили преди това, тъй като е възможно да експлодират! Това предупреждение важи за всички останали видове готварски плотове. ● Използването на много висока мощност, като например функцията Booster, не е подходяща за затопляне на някои течности като например олио за пържене. Прекалено силната топлина би могла да бъде опасна. В тези случаи Ви препоръчваме да използвате по-ниска мощност. ● Готварските съдове трябва да се поставят директно в центъра на готварския плот. В никакъв случай не поставяйте други предмети между готварските съдове и котлона. - При достигане на високи температури продуктът намалява автоматично нивото на мощност в зоните на готвене. ● Преди всяка операция за почистване или поддръжка, изключвайте уреда от електрическата мрежа, като изключите щепсела или главния прекъсвач на жилището. ● За всички операции на инсталиране и поддръжка използвайте работни ръкавици. ● Продуктът може да се използва от деца на възраст на не по-малко от 8 години и от лица с намалени физически способности или възприятия или без опит или необходими познания, при условие, че те са под наблюдение или след като същите са получили инструкции за безопасна употреба на продукта и са осъзнали опасностите, свързани с него. ● Децата трябва да бъдат контролирани, за да се гарантира, че те не играят с продукта. ● Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение. ● Помещението трябва да разполага с достатъчна вентилация, когато продуктът се използва едновременно с други уреди с горивна функция, на газ или друг вид горивен материал. ● Продуктът трябва да бъде почистван често, както вътре, така и отвън (ПОНЕ ЕДИН ПЪТ НА МЕСЕЦ), спазвайте стриктно указанията в инструкциите за поддръжка. ● Неспазването на стандартите за почистване на продукта и на заменята и почистването на филтрите, води до риск от пожар. ● Строго се забранява готвенето фламбе. ● Използването на свободен пламък е вредно за филтрите и може да предизвика пожари, следователно при всички случаи трябва да се избягва. ● 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 продукта към електрическата мрежа, докато инсталирането не е завършило напълно. ● Доколото се отнася до техническите мерки и мерките за безопасност, които да се предприемат за извеждане на отработените газове, придържайте се стриктно към предвиденото в регламента на местните компетентни

органи. ● Аспирираният въздух не трябва да бъде насочен в канал, използван за отвеждане на отработените газове, произведени от уреди с горене на газ или други горивни материали. ● Никога не използвайте продукта без правилно монтирана решетка! ● Използвайте единствено фиксиращите винтове, приложени в комплект с продукта за инсталирането или, ако не са приложени, закупете подходящия тип винтове. Използвайте правилната дължина болтове, които са посочени в Ръководство за монтаж. ● Когато този продукт и други уреди, запазени с една енергия, която не е електрическа, те функционират едновременно, негативното налягане в помещението, не трябва да надвишава 4 Ра (4 × 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.

⚠ БЕЗОПАСНОСТ ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

- Изключете продукта от електрическата мрежа. ● Инсталирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, който да е запознат с действащите регламенти за инсталиране и безопасност. ● Производителът не носи никаква отговорност за евентуални щети върху хора, животни или предмети, възникнали в резултат на неспазване на директивите, предоставени в настоящия раздел. ● Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи отстраняването на готварския от работния плот. ● Уверете се, че напрежението, посочено върху идентификационната табелка, разположена върху дъното на продукта, отговаря на захранващото напрежение в жилището, където ще бъде инсталиран. ● Не използвайте удължители. ● Заземителният ел. кабел трябва да е с 2 cm по-дълъг от останалите кабели. ● Ако продуктът не разполага със захранващ кабел, използвайте кабел, чието минимално сечение на проводниците е 2,5 mm² при мощност 7200 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 mm². ● В нито една точка на кабела температурата не трябва да надвишава с повече от 50°C тази на околната среда. ● Продуктът е предназначен за използване чрез постоянно свързване към ел. мрежата, поради което трябва да предвидите омниполярен прекъсвач, който отговаря на действащите нормативи и който да осигури пълното изключване от мрежата при наличие на свръхнапрежение категория III, до който да има бърз и лесен достъп след инсталирането му.
- **Внимание!** Подмяната на свързващия кабел трябва да се извърши от сервиза за техническа помощ или от лице със сходна квалификация.
- **Внимание!** Преди да свържете отново кръга към мрежовото захранване и да проверите дали функционира правилно, винаги проверявайте дали мрежовият кабел е монтиран правилно.

POWER LIMITATION: продуктът притежава една функция

Power Limitation която позволява да се зададе една максимална граница на аспирация (kw)

Настройката трябва да се извърши в момента на свързването на продукта към електрическата мрежа или при повторното свързване на самата електрическа мрежа (през следващите 2 минути). Оразмерете защитата на електрическата инсталация въз основа на избраното ниво на Ограничение на Мощност. Относно последователността на извършване на настройки Power Limitation направете справка в раздел Функциониране на това ръководство.

КОМПЛЕКТ WINDOWS: Продуктът е предразположен, да бъде използван в комбинация с КОМПЛЕКТ датчик Window (не е доставен от производителя). Инсталирайки КОМПЛЕКТА, датчикът Windows (само в случай на употреба на плота в режим АСПИРАЦИЯ), аспирацията на въздуха ще спира да функционира, всеки път, когато наличният прозорец в стаята, върху който КОМПЛЕКТЪТ бъде приложен, бъде затворен. Електрическото свързване на КОМПЛЕКТА към уреда, трябва да бъде извършено от технически персонал, с квалификация и специализация. КОМПЛЕКТЪТ трябва да бъде с отделен сертификат, в съответствие със стандартите за безопасност, отнасящи се до компонента и неговата употреба с уреда. Инсталирането трябва да бъде извършено в съответствие с действащата нормативна уредба за битови инсталации.

ВНИМАНИЕ: окабеляването на КОМПЛЕКТА, което трябва да се свърже към продукта трябва да бъде част от верига със сертификат за безопасно ниско напрежение (SELV). Производителят на този уред отхвърля всякаква отговорност за евентуални проблеми, щети, пожари, произтичащи от дефекти и/или проблеми при функциониране и/или грешно инсталиране на КОМПЛЕКТА.

БЕЗОПАСНОСТ НА ИНСТАЛИРАНЕ

● Инсталирането на електрическите и механичните компоненти трябва да се извършва от специализиран персонал.

● **Преди да пристъпите към инсталирането:** След като разопаковате продукта, проверете дали не е повреден по време на транспортиране и в случай на проблеми, свържете се с търговеца или с отдела за обслужване на клиенти, преди да пристъпите към инсталиране; Проверете дали закупеният продукт е с подходящ размер за избраната зона за инсталиране; Проверете дали във вътрешността на опаковката няма (по транспортни причини) допълнителен материал (например плкове с винтове, гаранции и др.), евентуално трябва да се извади и съхранява; Проверете също така дали в близост до зоната за инсталиране има електрически контакт

● **Подготовка на уреда за вграждане:**

• Продуктът не може да бъде инсталиран над охлаждащи устройства, съдомиялни машини, печки, фурни, перални и сушилни; Извършете цялата работа

по рязане на шкафа, преди да поставите плота за готвене и внимателно отстранете стърготините или остатъците от дървени стърготини.

Продуктът е изработен за да бъде вграден в работен плот с дебелина 2-6 cm, при инсталиране TOP; 2,5-6 cm при инсталиране FLUSH.

Минималната дистанция между готварския плот и стената трябва да е поне 5 cm фронтално, поне 4 cm странично и поне 50 cm спрямо горните окачени мебели.

Забележка = Препоръчаните дистанции са приблизителни: при проектирането на отстоянията трябва да се спазват указанията на производителя на кухнята.

• за оптимизиране на филтриращата инсталация се препоръчва да се създаде процеп в цокъла, където можете да поставите мрежа, налична в търговската мрежа.

• **Важно:** използвайте един залепващ уплътняващ продукт моно-компонент (S), който има устойчивост на температура до 250°; преди инсталирането на повърхностите, които трябва да бъдат залепени, те трябва да бъдат почистени старателно, като се отстранява всяко вещество, което може да попречи на лепването (пр.: разлепващи продукти, конформации, мазнини, масла, прах, остатъци от стари лепила и др.); лепилото се полага равномерно върху целия периметър на рамката; след залепване, оставете лепилото да изсъхне за около 24 часа.

● **Внимание!** Не поставяйте на болтовете и крепежните елементи в съответствие с настоящите инструкции може да доведе до рискове от електрическо естество.

● **Забележка:** за правилен монтаж на продукта се препоръчва да се залепят тръбите с лепило, което има следните характеристики: мек PVC еластичен филм, с лепило на основата на акрилат; който отговаря на DIN EN 60454; забавящ горенето; отлична устойчивост на стареене; устойчив на температурни промени; използваем при ниски температури.

ОБЕЗВРЕЖДАНЕ В КРАЯ НА ЖИЗНЕНИЯ ЦИКЪЛ



Този уред е обозначен в съответствие с Европейска Директива 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Изхвърляне на Електрическо и Електронно Оборудване (WEEE).

Уверете се, че този продукт се изхвърля по правилен начин. Потребителят помага за предотвратяване на потенциални отрицателни последици за околната среда и здравето. Символът върху уреда или в придружаващата го документация посочва, че този продукт не трябва да се третира като битов отпадък, а трябва да бъде предаден в специално предназначени за това пунктове за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Спазвайте местните регламенти за обезвреждане на отпадъци. За по-подробна информация във връзка с третирането,

оползотворяването и рециклирането на този продукт. Ви съветваме да се обърнете към компетентните местни служби, службите за събиране на битови отпадъци или към магазина, от който сте закупили продукта.

СТАНДАРТИ

Оборудване, проектирано, тествано и произведено в съответствие със стандарта относно:

• Безопасност: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Производителност: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА УПОТРЕБА

Препоръки за правилна употреба с цел намаляване на влиянието върху околната среда: Когато се започне готвенето, включете уреда на минимална степен, като го оставите включен за няколко минути и след завършване на готвенето. Увеличете скоростта само при наличие на големи количества дим или пара, като използвате функция booster само в крайни случаи. За да се поддържа в добра ефективност системата за намаляване на миризмите, когато е необходимо подменяйте карбонния филтър/карбонните филтри. Почиствайте при нужда филтъра за мазнини, за да го поддържате в добро работно състояние. За да се оптимизира ефективността и за да се сведе до минимум шумът, използвайте въздуховоди с максимален диаметър, посочен в това ръководство.

2. УПОТРЕБА

УПОТРЕБА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

Системата за готвене с индукция се основава върху физическия феномен на магнитната индукция. Основната характеристика на тази система е директното прехвърляне на енергията от генератора на тенджерата.

Предимства: Ако се сравни с електрическите котлони, Вашият индукционен плот е: **По-сигурен:** по-ниска температура върху стъклената повърхност. **По-бърз:** по-кратко време за затопляне на храната. **По-точен:** плотът реагира веднага на зададените команди. **По-ефикасен:** 90% от погълната енергия се преобразува в топлина. Освен това, след като един път сте отстранили готварския съд от плота, преносът на топлина спира незабавно, избягвайки евентуална загуба на топлина.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ

- Съдове за готвене

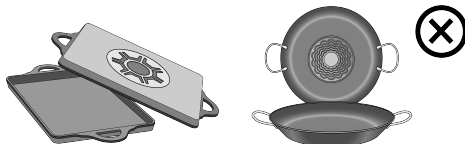


Използвайте само съдове за готвене, които са отбелязани с този символ.

Важно:

За да избегнете перманентни щети върху повърхността на плота, не използвайте никога:

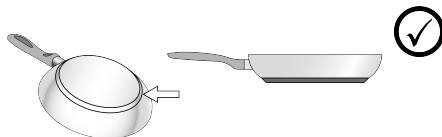
- съдове, чието дъно не е идеално гладко;
- метални съдове с лакирано дъно;
- съдове с грапава основа, за да избегнете драскотини по повърхността на плота;
- никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са още топли върху повърхността на контролния панел на плота.
- Не всички съдове, подходящи за индукция работят ефикасно, поради това, че дъната им са частично изработени от 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 готвенето



• Дъното да не съдържа алуминий: съдът не се нагрява и също така може да не бъде разпознат от индукторите.



- Не плоски дъна или с грапава повърхност.
- Изваждат контактна повърхност между индуктор и съдове за хранене, намалявайки ефективността и влошавайки резултата на готвене.



- Съдове за готвене с които вече разполагате

Можете да проверите дали материалът от който са изработени съдовете съдържа желязо с помощта на най-обикновен магнит. Съдовете за готвене, които не са подходящи, не привличат магнита. И в този случай важат инструкциите от предходния параграф.

- Препоръчителен диаметър на дъната на съдовете за готвене

ВАЖНО: ако съдовете за готвене не са с подходящи размери, зоните на готвене няма да се включат. За да откриете минималния диаметър на съда, който да

се използва във всяка отделна зона, разгледайте илюстрациите, поместени в настоящото ръководство.

● Пестене на енергия

Използвайте тенджери и тигани с диаметър на дъното, равен на този на зоната за готвене; Използвайте само тенджери и тигани с плоски дъна; - Където е възможно, дръжте капака върху тенджерите по време на готвене; Гответе зеленчуци, картофи и т.н. с малко количество вода, за да се намали времето за готвене; Използването на тенджерата под налягане, допълнително намалява консумацията на енергия и времето за готвене; Поставете тенджерата в центъра на зоната за готвене, начертана на плота.

УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА

Системата за аспирация може да бъде използвана във версия с аспирация с външна евакуация или филтриране с вътрешна циркулация.

Консултирайте уеб страниците www.elica.com и www.shop.elica.com за да проверите пълната гама на налични комплекти, за да можете да извършите различните видове инсталиране, както при версията с филтриране, така и при тази с аспирация.

● Версия с Аспирация:

Парите се евакуират навън посредством една група тръби (да се закупят отделно). Свържете продукта с тръби и отвори за разтоварване на стената с диаметър, равняващ се на тръбата за изхода на въздух (фланец за свързване). За по-подробна информация за тръбите и техните размери, вижте страницата, посветена на аксесоарите на ръководството с инструкции - Версия с аспирация. Използването на тръби и отвори за разтоварването за стена с по-малък диаметър води до едно намаляване на производителността на аспирацията и едно драстично увеличаване на шума. Следователно се отхвърля всякаква отговорност относно това.

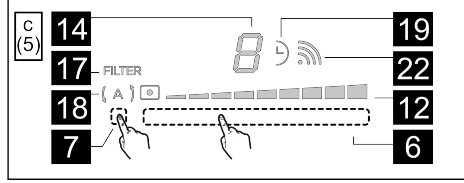
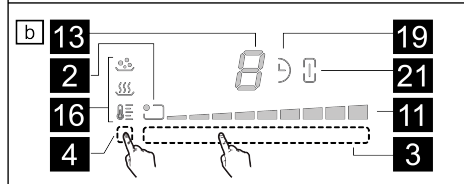
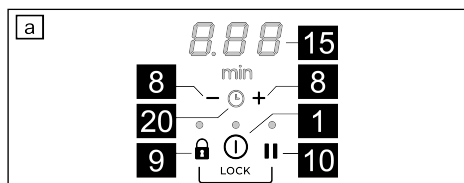
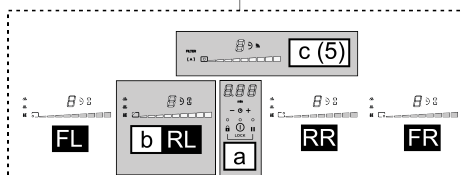
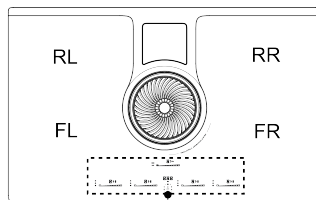
За да се постигне максимална ефикасност на аспирация: • Препоръчва се една максимална траектория на тръбите от 7 Линейни метра. • Препоръчва се на общо 7 линейни метра да се използват максимум две криви от 90° • Избягвайте драстични промени в сечението на тръбата, като винаги предпочитате сечение, равняващо се на Ø 150 mm (или правоъгълно 222 x 89 mm).

● Филтрираща Версия

Засмуканият въздух ще бъде филтриран посредством специални филтри за мазнини и филтри срещу миризми, преди да бъде пренасочен в стаята. Продуктът се доставя с всичко необходимо за стандартно функциониране с изход на въздух в предната част на цокъла. Продуктът е снабден с комплект филтри за миризми. За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с филтриране (в илюстрираната част на това ръководство).

3. ФУНКЦИОНИРАНЕ

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



Б.	Функция
1	ON/OFF на плота за готвене/ аспиратора за плота за готвене
2	Индикатор за позиция зона готвене
3	Избор на зони за готвене Увеличаване/Намаляване на Power Level
4	Активиране на Temperature Manager (Температурен Мениджър)
5	Бутони аспиратор
6	Избор на аспиратор

	Увеличаване/Намаляване на скоростта (мощността) на аспирация
7	Активиране на автоматични функции Ресет запушване на филтри
8	Активиране на Timer Увеличаване/Намаляване на времето на Timer
9	Key Lock
9+10	Child Lock
10	Пауза / Recall
LED Функция	
11	Визуализация на Power Level
12	Визуализиране на скоростта (мощността) на аспирация
13	Дисплей зоната на готвене
14	Дисплей аспиратор
15	Дисплей Timer
16	Визуализация Temperature Manager (Температурен Мениджър)
17	Индикатор за липса на филтри
18	Индикатор на функция на автоматична аспирация
19	Индикатор Timer активен
20	Индикатор Timer Egg активен
21	Индикатор Bridge активен
22	Индикатор за функциониране със SNAP

КАКВО Е НЕОБХОДИМО ДА ЗНАЕТЕ ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ

Всички функции на готварския плот са проектирани по начин, по който да отговарят на най-строгите норми за сигурност. Поради тази причина:

- Някои функции не се активират или се деактивират автоматично при липса на съдове за готвене върху готварския плот или когато съдовете не са правилно поставени.

- В други случаи активираните функции се деактивират автоматично след няколко секунди, когато желаната функция се нуждае от допълнителна настройка, която не е дадена (напр.: "Включете плота за готвене" без да "Избирате зона за готвене" и "Работна температура", или "Функция Lock" или функция "Таймер").

Изчакайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

Внимание! В случай (например) на продължително използване е възможно зоната на готвене да не се изключи веднага, тъй като е в процес на охлаждане; върху дисплея на зоната за готвене се появява

символа **H**, който обозначава извършвания в момента процес. Изчакайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

ДИСПЛЕЙ НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ

на дисплеите, които се отнасят до зоните за готвене, се посочва:

Функция	Стойност
Включена зона за готвене	0
Power Level (Ниво на Мощност)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Индикатор за Остатъчна Топлина)	H
Pot Detector (Детектор за капки)	U
Функция Bridge Зона активирана	A
Функция Temperature Manager (Температурен Мениджър) активна	U
Функция Child Lock активирана	L
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване)	A

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПЛОТА

Safe Activation (Безопасно Активиране)

Продуктът се активира само при наличие на тенджери върху зоните за готвене: процесът на нагряване не се стартира или прекъсва в случай на липса или отстраняване на тенджерите.

Pot Detector (Детектор за съд)

Продуктът отчита автоматично наличието на тенджери върху зоните за готвене.

• Safety Shut Down (Безопасно Изключване):

Поради причини, свързани с безопасността, всяка зона за готвене има едно максимално време на функциониране, което зависи от зададеното ниво на мощност.

• Residual Heat Indicator (Индикатор на Остатъчна Топлина)

При изключването на една или повече зони за готвене, наличието на остатъчна топлина се сигнализира със специален визуален сигнал на дисплея на съответната

зона, посредством символа **H**.

УПОТРЕБА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

Забележка: За да се активира всяка една функция, първо е необходима да се активира желаната зона

• Включване

Натиснете (докоснете) **ⓘ ON/OFF(1)** плот за готвене/аспиратор, Светлинният индикатор се включва за да укаже, че плотът за готвене/аспираторът е готов за





употреба

Натиснете отново за да изключите

Забележка: Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.

• Избор на зони за готвене


Докоснете **Лентата за избор (3)**, която съответства на

желаната зона за готвене  FL;  RL;  RR;
 FR;

• 9 Power Level (Ниво на мощност)


Плътът е снабден с 9 нива на мощност. Плъзнете пръста по дължината на **Лентата за избор (3)**: на дясно за да се увеличи нивото на мощност; на ляво за да се намали нивото на мощност.

• Power Booster (усилвател на мощност)


Продуктът е снабден с едно ниво на допълнителна мощност (над нивото ) , което остава активно за 10 минути, след което мощността се връща на предходното ниво.

Докоснете и прехвърлете с пръсти **Лента за избор (3)**

(над нивото ) и активирайте Power Booster (усилвател на мощност)

Нивото Power Booster е указано на дисплея на избраната зона със символа 

• Bridge Zones (Мостови зони)

Тази функция позволява на зоната за готвене да работи комбинирано  FL (Основна) със зона за



готвене  RL (Второстепенна) и зоната за готвене

 FR (Основна) със зоната за готвене  RR

(Второстепенна), създавайки една зона със същото ниво на мощност (общо 2: 1 отдясно и 1 отляво). Това ще позволи едно равномерно готвене с тави и тенджери с големи размери.

За да активирате Функцията Bridge:

• изберете едновременно двете зони за готвене, които желаете да използвате **FL + RL** или **FR + RR**.

• индикаторът на  **Bridge (21)** на двете избрани зони светва и символът се появява на дисплея на зоната за готвене **RL** или **FR** .

• посредством **Зоната за избор (3)** на зоната за готвене (Master) ще бъде възможно да се зададе Нивото (Мощност) на зонта.

• за да бъде деактивирана Функцията Bridge е достатъчно да бъде повторена същата процедура за активиране.

• Temperature Manager (Температурен Мениджър)


Temperature Manager (Температурен Мениджър) е функция, която позволява да се зададе предварително настроената температура, по-подходяща, за да се постигне желаните вид резултат.

За да активирате Функцията:


• Изберете желаната зона за готвене.

• Натиснете еднократно или многократно **Зоната за избор (4)** за да изберете най-подходящото ниво от наличните:


Първото натискане активира ниво "Melting" (Топене):

 (16) определя ниво на мощност, подходящо за бавно топене на деликатни продукти, без да се нарушават техните сетивни характеристики (шоколад, масло и др.).


Второто натискане ниво "Warming" (загряване):

 (16) определя подходящо ниво на мощност, което позволява да се поддържат съдовете на слаба температура, без да се достига температура на кипене.

Третото натискане ниво "Simmer" (кипене):

 (16) Определя ниво на мощност, подходящо за варене на продуктите за продължителни периоди от време. Подходящ за готвене на домати сосове, рагу, крем супи, супи, при поддържане на контролирано ниво на готвене (идеално за варене на парна баня). Избягвайте неприятни изкипявания на храна или възможни загаряния по дъното, типични за този тип готвене. Използвайте тази функция след кипване на храната.

• Натиснете повторно за изключване.

На дисплея на зоната за готвене, който работи в Temperature Manager (Температурен Мениджър) се появява символ .


• Timer

Функцията Timer е едно обратно отброяване, което е възможно да се настрои, дори едновременно, на всяка зона за готвене (и на зоната за аспирация).


След изтичане на зададения период зоните за готвене (или зоната за аспирация) се изключват автоматично и потребителят се предупреждава със специален звук сигнал.

Активирание/Настройка на функцията Timer за плота за готвене:

• Изберете зоната за готвене (мощност, различна от 0)

• Натиснете едновременно  **(8)** за достъп до функцията Timer

• Настройте времето на продължителност на Timer:

натиснете селектора  **(8)**, за да увеличите времето за автоматично изключване

натиснете селектора, селектор  **(8)**, за да намалите

времето за автоматично изключване

Ако желаете, повторете операцията за останалите зони на готвене.

Забележка: Всяка зона за готвене може да има настроен един различен Timer; на дисплея **0.00** (15) ще се появи 10 секунди, обратно отброяване на последната избрана зона за готвене, след което, се визуализира обратното отброяване с по-малко време.

Когато таймерът приключи отброяването, се издава звуков сигнал (за 2 минути, или спира при натискане на произволен бутон на плота), докато дисплеят (15) мига,

със символ **0.00**.

Забележка: от страната на дисплея на зоната за готвене, с Timer в употреба, се появява символ **⌚** (19)

За изключването на Timer:

• изберете желаната зона за готвене.

• задайте стойността на таймера на **0.00**, чрез **—** (8)

Забележка: функцията продължава да работи, ако едновременно не бъдат натиснати други бутони.

● **Power Limitation (Ограничение на мощността):**

Функцията Power Limitation (Ограничение на мощността) позволява да бъде настроено функционирането на продукта, като се ограничи неговата максимална абсорбация (KW).

Забележка : настройката трябва да се извърши при изключен плот, в момента на свързването на плота за готвене към електрическата мрежа, или при повторното свързване на самата електрическа мрежа, до следващите 2 минути, без да се натиска бутон **⏸**.

За да се настрои Power Limitation (Ограничение на мощност) :

• докоснете и задръжте натиска върху бутоните **🔒 + ||**, до издаването на един кратък звуков сигнал

• преминете едновременно върху **лентите за избор (3) FL** и **(3) RL**, от ляво на дясно до края на **лентите за избор** и поддържайте допира, докато се излъчи кратък звуков сигнал.

• дисплеят Timer (15) показва символите **⚡ ⚡ ⚡** за да покаже, че е възможно да се извърши настройката.

• дисплеят (13) на зоната **FL** показва текущата настройка:

Стойност	Мощност (KW)
0	7,4 KW (настройка по подразбиране)
1	4,5 KW

• за да промените настройката на Power Limitation (Ограничение на мощността), преминете върху **лентите за избор (3) FL**

от ляво на дясно, за увеличаване на Kw; от дясно на ляво, за намаляване на Kw

• за да запазите направения избор, натиснете бутоните **🔒 + ||**, за 1 секунда; ще бъде издаден удължен звуков сигнал за да се потвърди извършената настройка.

Egg Timer (Таймер за яйца)

Функцията Egg Timer (Таймер за яйца) е едно независимо устройство за обратно отброяване от зоните за готвене (и от зоната за аспирация). Egg Timer се активира чрез едновременно натискане на **— +** (8).

Забележка : за настройка на функцията Egg Timer (Таймер за яйца) следвайте същата процедура, като за функцията Timer.

Когато таймерът приключи отброяването, се издава звуков сигнал (за 2 минути, или спира при натискане на **—** (8), докато дисплеят **0.00** (15) мига.

Забележка: с Egg Timer в употреба се появява символ **🕒** (20).

● **Key Lock (Заклучване на Бутони)**

Key Lock (Заклучване на Бутони) позволява да се блокират настройките на плота, за да се предотврати случайна намеса, оставяйки активни вече зададените функции.

Активиране:

• натиснете **🔒** (9)
• индикаторът LED разположен над бутоната светва, за да покаже настъпилото активиране
Повторете операцията за да деактивирате.

● **Child Lock**

Child Lock позволява да се избегне, децата да получат случаен достъп до включването на зоните за печене или зоната за аспирация, като забранява активирането на всяка една функция.

Child Lock може да се активира само с включен продукт, но с изключени зони за готвене (и зона за аспирация).

Активиране:

• натиснете и задръжте натиснати едновременно **🔒** (9) и **||** (10), един акустичен сигнал указва, че функцията е включена и се визуализира един **L** на дисплеите (13) и (14).

Повторете операцията за да деактивирате.

● **Пауса (Пауза)**

Функцията Пауса (Пауза) позволява да се прекъсне всяка активна функция на плота, премествайки на стойност нула мощността на готвене.

Активиране:

• натиснете **||** (10), на дисплеите (13) и (14) се визуализира символът **||**

За деактивиране на функцията:

• натиснете **||** (10), в рамките на следващите 10 секунди, плъзнете пръсти надясно по **лентата за избор (3 - RL)**; ако операцията не се извърши през това време, функцията за пауза остава активна.

Забележка : тази операция възстановява статуса на плота преди паузата

Забележка: ако след 10 минути, Функцията Пауса (Пауза) не се деактивира, плътът се изключва автоматично.

● **Recall**

Функцията Recall позволява да се възстановят всички настройки, зададени на плота, в случай на случайно изключване.

Активиране:

• включете плота **⏻** on/off (1) до 6 секунди от изключването.

• натиснете **||** (10) в рамките на следващите 6 секунди.

● **Automatic Heat UP**

Функцията Automatic Heat UP (Автоматично Нагриване) позволява да се достигне по-бързо мощността на зададения режим; с тази функция се разполага с предимството да се постигне по-бързо готвене, но без риск храната да бъде изгорена, тъй като температурата не надхвърля тази на зададеното ниво. Тази функция е налична за нивата на мощност 1 - 8 .

Активиране:

• натиснете по дължината, върху **Лентата за избор (3)**, до желаната мощност.

• визуализира се **⬆** на дисплея (13).

УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА

● **Включване на системата за аспирация:**

• Докоснете **⏻** ON/OFF (1) плот за готвене/ система за аспирация.

• Докоснете **Зоната за избор (6)** за да активирате системата за аспирация.

● **Скорост (мощност) на аспирация:**

Плътът е снабден с 8 нива на скорост (мощност) на аспирация. Плъзнете пръстите по дължината на

Зоната за избор (6):

на дясно за увеличаване на скоростта (мощност) на аспирация (0-8);

на ляво за намаляване на скоростта (мощност) на аспирация (8-0);

● **Power Booster (усилвател на мощност) Аспирация**

Продуктът е оборудван с две нива на скорости (мощности) на допълнителна аспирация (над нивото **8**)

• Плъзнете пръстите по дължината на **Зоната за избор (3)** (над нивото **8**) и активирайте Power Booster Аспирация.

първото ниво на booster : остава активен в продължение на 15 минути

второто ниво на booster : остава активен в продължение на 5 минути

след което мощността се връща на ниво **8**

Забележка : Power Booster Активиран аспиратор, се посочва на дисплея (13) на избраната зона за готвене,

както следва: Първо ниво на Booster **8**; Второ ниво на Booster **8**.

● **Timer**

Активиране на функцията Timer за аспиратора:

• Изберете аспиратор (скорост различна от 0).

• Натиснете **— +** (8) за достъп до функцията Timer (от всяка скорост)

Настройте времето на продължителност на Timer:

• Натиснете селектора **+** (8), за да увеличите времето за автоматично изключване.

• натиснете селектора **—** (8), за да се намали времето за автоматично изключване на дисплея (15) и се показва обратното броене,

Забележка: от страната на дисплея на аспиратора, с

Timer в употреба, се появява символ **⌚**(19).

Когато таймерът приключи отброяването, се издава звуков сигнал (за 2 минути, или спира при натискане на произволен бутон на плота), докато дисплеят (15) мига,

със символ **0.00**

За изключването на Timer:

• изберете зоната за аспирация

• задайте стойността на таймера на Нула, чрез **—** (8)

Забележка: функцията продължава да работи, ако едновременно не бъдат натиснати други бутони.


● Активиране на деактивирана индикатори за запушване на филтри.


Тези индикатори обикновено са деактивирани (както за филтъра за мазнини, така и за филтъра с активен въглен)

За да ги активирате, процедирайте по следния начин:



• включете плота за аспирация посредством  **ON/OFF (1)**;

• при изключен мотор на аспиратор и зони за готвене, натиснете и задръжте натисната **Зоната за избор (7)**: LED индикаторът **ФИЛТЪР (17)** и дисплеят на аспиратора (14) се включват със слаба яркост. На



дисплея (14) се визуализира буквата ; При това условие е възможно да се пристъпи към активиране на индикатора за насищане на филтъра за мазнини.

• натискане повторно **Зоната за избор (7)** на дисплея (14) се визуализира буквата , това условие позволява активирането на филтъра за миризма на Активен въглен.

• Изберете кой филтър да се активира: Натиснете **Зоната за избор (6)** и LED индикатора **ФИЛТЪРА (17)**

заедно с LED индикатора на дисплея (14)  или  те преминават към висока яркост, след това след 10 секунди тя се изключва, за да укажете, че е АКТИВИРАНА.


За да ги деактивирате, повторете операцията, описана по-горе, за активиране; LED индикаторът **ФИЛТЪР (17)**

и индикаторът LED на дисплея (14)  или  се връщат към ниска яркост, след това след 10 секунди се изключват, за да укажат, че са ДЕАКТИВИРАНИ.

● Индикатор за запушване на филтри

Аспираторът показва, когато е необходимо, да се извърши поддръжката на филтрите:

Филтърът за мазнини, индикаторът LED (17) светва; на

дисплея (14) се визуализира символът  (за 10 секунди от запалването)

Филтърът за миризми с активен въглен, LED индикатор **ФИЛТЪР (17)** мига; на дисплея (14) се визуализира


символът  (в продължение на 10 секунди след включване)

● Функциониране в автоматичен режим

Аспираторът ще се включи на най-подходящата скорост, според капацитета на аспирация на максималното ниво на готвене, използвано в зоните за готвене. Когато готварския плот бъде изключен, аспираторът регулира своята скорост на аспирация, като постепенно я намалява, така че да отстрани остатъчните пари и миризми.

За да активирате тази функция:

Натиснете за кратко **Зоната за избор (7)**, индикаторът

LED  (18) светва, за да покаже, че аспираторът работи в този режим.

● Автоматично активиране на аспиратор със SNAP®

За връзка между аспиратора и SNAP®, консултирайте ръководството предоставено с SNAP® или посетете www.elica.com.

Забележка: SNAP® е едно устройство за помощна аспирация, в състояние да функционира заедно с аспирацията.

За да активирате тази функция:

Натиснете за кратко **Зоната за избор (7)** индикаторът



LED  (18) и индикаторът LED  (22) светва, за да покаже, че аспираторът работи в този режим.

ТАБЛИЦА ЗА МОЩНОСТ

Ниво на мощност		Начин на готвене	Употреба (въз основа на опита и навиците на готвене)
Максимална мощност		Ускорено загаряване	повишете за кратко време температурата на храната до бързо завиране при наличие на вода или за бързо загаряване на течностите на готвене
		Пържене – кипене	запържване, започване на, пържене на замразени продукти, бързо варене
Висока мощност		Запичане – запържване – варене – печене	запържване, поддържане на силно завиране, готвене и запичане (с кратка продължителност, 5-10 минути)
		Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене	запържване, поддържане на леко завиране, готвене и запичане (със средна продължителност, 10-20 минути), предварително загаряване на аксесоари
Средна мощност		Готвене – задушаване – запържване – печене	задушаване, поддържане на слабо завиране, варене (с дълга продължителност), разбъркване на паста
		Готвене – кипване – сгъстяване – разбъркване	дълго готвене (ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придружаващи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), разбъркване на паста
		Готвене – кипване – сгъстяване – разбъркване	дълго готвене (обеми, по-малки от литър, ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придружаващи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко)
Ниска мощност		Топене – размразяване – поддържане на топло – разбъркване	разтопяване на масло, деликатно разтопяване на шоколад, размразяване на продукти с малки размери
		Топене – размразяване – поддържане на топло – разбъркване	поддържане топли на малки порции храна, току що сготвени или поддържане на температура на ястия за сервиране и разбъркване на ризото
OFF		Повърхност за поставяне	Готварският плот е в позиция stand-by или изключен (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се сигнализира чрез H-L-O)

4. ПОДДРЪЖКА

Внимание! Преди каквато и да е операция, свързана с почистване или поддръжка, уверете се, че зоните на готвене са изключени и че индикаторът за остатъчна топлина е изключен.

За поддръжката на продукта, вижте изображенията в края на инсталирането, маркирани с този символ.

ПОДДРЪЖКА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

• Почистване на индукционния плот

Готварският плот се почиства след всяко ползване.

Важно:

- Не използвайте абразивни и телени гъбички. С течение на времето, употребата им може да повреди стъклената повърхност.
- Не употребявайте агресивни химични почистващи препарати като спрейове за фурна или препарати за

отстраняване на петна.

• НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПАРОСТРУЙКИ!!!

След всяко използване, изчакайте плота да се охлади и го почиствайте, 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).

• D Почистване на тавата за събиране на течности :

В случай на случайно изтичане и обилно количество течности от тенджерите е възможно да се извърши намета чрез клапана за разтоварване, разположен върху долната част на продукта, за да може да се отстрани всеки остатък подсигурайвайки максимална хигиенна безопасност.

За едно пълно и задълбочено почистване може да се отстранява изцяло долната ванна.

✂️ 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 окисидация.

ПОДДРЪЖКА НА АСПИРАТОР

• Почистване на аспиратора:

За почистването използвайте **ЕДИНСТВЕНО** една навлажнена с неутрални течни препарати кърпа.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕТО!

Избягвайте употребата на абразивни продукти. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СПИРТ!**

✂️ Поддръжане на Филтър за мазнини:

Задържа частиците мазнина, произхождащи от готвенето.

Трябва да бъде почистен един път на месец (или когато системата за сигнализиране на запушване на филтрите сигнализира тази необходимост), с не

агресивни почистващи препарати, ръчно или в миялна машина на ниски температури и на кратък цикъл. При измиването в миялна машина металният филтър против мазнини може да се обезцвети, но неговите филтриращи свойства в никакъв случай няма да се променят.

✂️ Поддръжка Филтър с активен въглен – Керамични (Само за Филтрираща Версия):




Задържа неприятните миризми, произхождащи от готвенето. Продуктът е снабден с комплект филтри за миризми.

Запушването на филтрите за миризми настъпва след една значително продължителна употреба, според типа кухня и честотата на почистване на филтъра за мазнини. Филтрите за миризми, могат да бъдат регенерирани термично на всеки 2/3 месеца в предварително нагрятя фурна на 200°C за 45 минути. Правилното регенериране гарантира една ефективност на непрекъснато филтриране за 5 години.

Внимание! Не поставяйте филтрите на дъното на фурната , а ги поставяйте в тава, като я поставите на междинна височина.

5. ОБСЛУЖВАНЕ

ТЪРСЕНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Информационен код	Описание	Възможни причини	Решение
	Зоната с команди се изключва поради прекалено висока температура	Вътрешната температура на електронните компоненти е прекалено висока	Извакнете плота да се охладят преди да го използвате отново
 + звук сигнал 	Отчита се едно продължително активиране (постоянно) на бутона. Интерфейсът се изключва след 10 секунди.	Вода, тенджери или кухненски съдове, над потребителския интерфейс.	Почистете повърхността, отстранете евентуално наличните предмети от плота.
За всички други сигнализации за грешка	Свържете се със сервиза за техническо обслужване и посочете кода на отчетената грешка		

ТЕХНИЧЕСКО ОБСЛУЖВАНЕ

Преди да се свържете със сервиза за техническо обслужване:


1. Уверете се, че не сте в състояние да разрешите сами проблема на базата на информацията, поместена в раздела "Установяване на повреди".
2. Изключете и включете отново уреда, за да се уверите, че неизправността е отстранена.

Ако след въпросните проверки неизправността е все още налице, свържете се с най-близкия сервиз за техническо обслужване.

Respectați cu strictețe instrucțiunile din cuprinsul acestui manual. Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventuale probleme, daune sau incendii cauzate aparatului, ca urmare a nerespectării instrucțiunilor din acest manual. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic, în scopul gătirii alimentelor și aspirării gazelor arse degajate în timpul gătitului. Nu sunt permise alte utilizări (de ex. încălzirea încăperilor). Producătorul va fi exonerat de orice răspundere, în caz de utilizări necorespunzătoare sau de setare eronată a comenzilor.

Este posibil ca aparatul să difere, ca aspect, de cel reprezentat în desenele din prezentul manual, însă instrucțiunile de utilizare, întreținere și instalare rămân aceleași.

- Citiți cu atenție instrucțiunile: acestea conțin informații importante privind instalarea, utilizarea și siguranța.
- Nu efectuați modificări electrice la nivelul aparatului.
- Înainte de a instala aparatul, verificați ca niciuna dintre componentele acestuia să nu fie avariata. În caz contrar, contactați distribuitorul și nu efectuați instalarea.
- Verificați dacă aparatul este intact, înainte de a-l instala. În caz contrar, contactați distribuitorul și nu efectuați instalarea.

 : piesele marcate cu acest simbol se pot cumpăra separat, de la distribuitorii autorizați.

* : piesele marcate cu acest simbol sunt accesorii opționale livrate doar ca anumite modele și se pot cumpăra de pe site-urile www.elica.com și www.shop.elica.com.

1. SIGURANȚĂ ȘI LEGISLAȚIE

SIGURANȚĂ GENERALĂ

Atenție! Respectați cu strictețe instrucțiunile de mai jos: ● Produsul trebuie deconectat de la rețeaua electrică, înainte de efectuarea oricărei intervenții de instalare. ● Operațiunile de instalare sau de întreținere trebuie executate de un tehnician specializat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu normele în vigoare la nivel local, în materie de siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio parte a produsului, decât în cazul în care acest lucru este cerut în mod specific în manualul de utilizare. ● Împământarea produsului este obligatorie prin lege. ● Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite conectarea produsului, încorporat în mobilier, la rețeaua electrică. ● Pentru ca instalarea să se efectueze în conformitate cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar regulamentar, care să asigure deconectarea completă de la rețea, în situații de supratensiune de categoria III, conform normelor de instalare. ● Nu folosiți prize multiple sau prelungitoare. ● După instalare, componentele electrice nu mai trebuie să fie accesibile utilizatorului. ● Produsul și elementele accesibile ale acestuia se încălzesc

în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. ● Fiți atenți la copii, aceștia nu trebuie să se joace cu produsul; țineți copiii la distanță și sub supraveghere, deoarece elementele accesibile pot deveni foarte fierbinți în timpul utilizării. ● Pentru persoanele purtătoare de stimulatori cardiace și implanturi active, este important să verificați, înainte de utilizarea plitei cu inducție, dacă propriul stimulator este compatibil cu produsul. ● În timpul și după utilizarea produsului, nu atingeți elementele de încălzire ale acestuia. ● Evitați contactul dintre produs și lavete sau alte materiale inflamabile, până când toate componentele produsului nu s-au răcit suficient - risc de incendiu. ● Nu așezați materiale inflamabile peste produs sau în apropierea acestuia. ● Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Supravegheați gătirea alimentelor bogate în grăsimi și ulei. ● Dacă suprafața este fisurată, opriți produsul, pentru a evita pericolul de electrocutare. ● Produsul nu este destinat punerii în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță. ● Gătitul nesupravegheat pe o plită de gătit, cu ulei sau grăsimi, poate fi periculos și poate duce la declanșarea unor incendii. ● Procesul de gătit trebuie să fie supravegheat. Un proces de gătit de scurtă durată trebuie supravegheat în permanență. ● Nu încercați NICIODATĂ să stingeți flăcările cu apă. Dimpotrivă, opriți produsul și înăbușiți flăcările, folosind de exemplu un capac sau o pătură ignifugă. ● Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit. ● Nu utilizați aparate de curățare cu aburi; risc de electrocutare. ● Nu așezați obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace pe suprafața plitei de gătit, deoarece se pot supraîncălzi. ● Înainte de a conecta produsul la rețeaua electrică: verificați plăcuța cu date tehnice (aplicată în partea inferioară a produsului) pentru a vă asigura că tensiunea și puterea corespund cu cele ale rețelei, iar priza este potrivită. În caz de neclarități, adresați-vă unui electrician calificat.

Important: ● După utilizare, închideți plita de gătit de la dispozitivul său de comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit. ● Evitați scurgerile de lichide și prin urmare, pentru a fierbe sau pentru a încălzi lichide, reduceți alimentarea cu căldură. ● Nu lăsați elementele de încălzire pornite, cu oale și tigăi goale sau fără recipiente pe acestea. ● După ce ați terminat de gătit, închideți respectiva zonă de gătit. ● Pentru a găti, nu folosiți niciodată coli de aluminiu și nu așezați niciodată direct pe plită produse ambalate în aluminiu. Aluminiul se poate topi și poate avaria iremediabil produsul dumneavoastră. ● Nu încălziți niciodată o conservă sau un borcan din aluminiu ce conține alimente, fără să-l fi deschis mai întâi: ar putea exploda! Acest avertisment se aplică tuturor celorlalte tipuri de plite de gătit. ● Utilizarea unei puteri ridicate cum este funcția Booster nu este adecvată pentru încălzirea unor anumite lichide cum ar fi, de exemplu, uleiul pentru prăjit. Căldura excesivă poate fi periculoasă. În astfel de situații, se recomandă utilizarea unei puteri mai scăzute. ● Vasele trebuie așezate direct pe plita de gătit și trebuie centrate. Sub nicio formă nu introduceți alte obiecte între vasul de gătit și plita de gătit. ● În caz de temperaturi ridicate,

produsul reduce automat nivelul de putere aferent zonelor de gătit. • Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, deconectați produsul de la rețeaua electrică, scoțând ștecherul din priză sau decuplând întrerupătorul general din locuință. • Pentru toate operațiunile de instalare și întreținere, echipați-vă cu mănuși de protecție. • Produsul poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență sau cunoștințele necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a produsului și după ce au luat la cunoștință pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. • Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu produsul. • Operațiunile de curățare și întreținere nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați. • Încăperea trebuie să fie suficient de bine ventilată, atunci când produsul este utilizat concomitent cu alte aparate cu ardere pe gaz sau alți combustibili. • Produsul trebuie curățat frecvent, atât pe interior, cât și pe exterior (CEL PUȚIN O DATĂ PE LUNĂ); în orice caz, respectați cu strictețe instrucțiunile din manualul de întreținere. • Nerespectarea normelor privind curățarea produsului și înlocuirea/curățarea filtrelor duce la apariția riscului de incendiu. • Este strict interzis gătitul flambé. • Utilizarea flăcărilor aprinse este periculoasă pentru filtre și poate provoca incendii, prin urmare trebuie neapărat evitată. • Prăjirea trebuie efectuată sub supraveghere, pentru a evita aprinderea uleiului supraîncălzit. • Atenție! Atunci când plita de gătit este în funcțiune, părțile accesibile ale aparatul se pot încălzi. • Atenție! Nu conectați produsul la rețeaua electrică decât după ce operațiunile de instalare au fost complet finalizate. • În ceea ce privește măsurile tehnice și de siguranță ce trebuie adoptate pentru evacuarea gazelor arse, respectați cu strictețe prevederile regulamentelor impuse de autoritățile locale competente. • Aerul aspirat nu trebuie direcționat către o conductă utilizată pentru evacuarea gazelor arse produse de aparate cu ardere pe gaz sau alți combustibili. • Sub nicio formă nu utilizați niciodată produsul dacă grătarul nu a fost montat corect! • Pentru instalare, utilizați numai șuruburile de fixare livrate împreună cu produsul sau, dacă nu sunt livrate, achiziționați șuruburi de tipul corect. Utilizați șuruburi având o lungime corectă, conform datelor din Ghidul de instalare. • Atunci când acest produs și alte aparate alimentate cu un alt tip de energie, în afară de cea electrică, sunt în funcțiune în același timp, presiunea negativă din încăperea nu trebuie să depășească 4 Pa (4 × 10⁻⁵ bari). • Este important să păstrați acest manual, pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cesiune sau mutare, asigurați-vă că manualul însoțește produsul.

NORME DE SIGURANȚĂ PENTRU LEGĂTURA ELECTRICĂ

• Deconectați produsul de la rețeaua electrică. • Operațiunile de instalare trebuie efectuate de către profesioniști calificați, ce cunosc legislația în vigoare, în materie de instalare și siguranță. • Producătorul nu își va

asuma nicio răspundere față de persoane, animale sau bunuri în cazul nerespectării instrucțiunilor prevăzute în acest capitol. • Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung, pentru a permite scoaterea plitei de gătit din blatul de bucătărie. • Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice amplasată în partea de jos a produsului corespunde cu cea a locuinței în care va fi instalat. • Nu utilizați prelungitoare. • Cablul electric de împământare trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât celelalte cabluri. • În cazul în care produsul nu este prevăzut cu cablu de alimentare, folosiți unul cu o secțiune a conductoarelor de cel puțin 2,5 mm², pentru o putere de până la 7200 wați; pentru puteri mai mari, secțiunea trebuie să fie de 4 mm². • Cablul nu trebuie să ajungă în niciun punct la o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant. • Produsul este conceput pentru a fi conectat permanent la rețeaua de energie electrică; din acest motiv, efectuați racordarea la rețeaua fixă prin intermediul unui întrerupător omipolar standard, care să asigure deconectarea completă de la rețea în situațiile încadrate în categoria de supratensiune III și care să fie ușor accesibil după instalare.

• **Atenție!** Operațiunile de înlocuire a cablului de interconectare trebuie efectuate de către un departament de asistență tehnică autorizat, sau de o persoană cu o calificare similară.

• **Atenție!** Înainte de a reconecta circuitul la sursa de alimentare și de a-i verifica funcționarea corectă, verificați întotdeauna montajul corect al cablului de rețea.

POWER LIMITATION (LIMITARE PUTERE): produsul este prevăzut cu o funcție Power Limitation (Limitare putere), ce permite setarea unui prag maxim de absorbție (kw)

Setarea trebuie să se facă în momentul conectării aparatului la rețeaua electrică, sau la reconectarea rețelei electrice respective (în cel mult 2 minute). Dimensionați protecția instalației electrice în funcție de nivelul de Power Limitation selectat. Pentru secvența de setare a funcției Power Limitation, consultați prezentul manual, secțiunea Funcționare.

KIT WINDOWS (ECHIPAMENT FERESTRE): Produsul a fost proiectat pentru a fi utilizat împreună cu un echipament cu senzor Window [fereastră] (care nu este livrat de către producător). După instalarea ECHIPAMENTULUI cu senzor Window (doar în cazul utilizării pe modul CU ASPIRARE), aspirarea aerului va fi imediat întreruptă, ori de câte ori fereastra din încăperea, pe care a fost instalat ECHIPAMENTUL, va fi închisă. **Operațiunile de racordare electrică a ECHIPAMENTULUI la aparat trebuie să fie efectuate de personal tehnic calificat și specializat. ECHIPAMENTUL trebuie să aibă propria omologare, în conformitate cu normele de siguranță aferente componentei și cu utilizarea sa împreună cu aparatul. Instalarea se va efectua în conformitate cu prevederile legislative în vigoare, pentru instalații de uz casnic.**

ATENȚIE: cablurile ECHIPAMENTULUI ce se vor conecta la produs trebuie să facă parte dintr-un circuit certificat cu tensiune de siguranță foarte joasă

(certificare SELV). Producătorul acestui aparat va fi exonerat de orice răspundere privind eventualele deranjamente, daune, incendii provocate de defecțiuni și/sau probleme de funcționare și/sau de o incorectă instalare a ECHIPAMENTULUI.

NORME DE SIGURANȚĂ PRIVIND INSTALAREA

• Operațiunile de instalare, atât electrică, cât și mecanică, trebuie efectuate de personal specializat.

• **Înainte de a începe operațiunile de instalare:** După ce ați dezambalat produsul, verificați dacă acesta nu a suferit deteriorări în timpul transportului și, în caz de probleme, adresați-vă distribuitorului sau Serviciului de Asistență Clienți, înainte de a începe instalarea. Verificați ca produsul achiziționat să aibă dimensiuni adecvate pentru zona de instalare aleasă în prealabil; verificați dacă înăuntrul ambalajului nu sau fost introduse (din motive ce țin de transport) materiale accesorii (de exemplu punguțe cu șuruburi, garanții etc.); dacă este cazul, scoateți-le și păstrați-le; de asemenea, verificați ca în apropierea zonei de instalare să fie disponibilă o priză electrică

• **Pregătirea mobilierului pentru încorporare:**

• Produsul nu poate fi instalat deasupra unor dispozitive de răcire, mașini de spălat vase, sobe, cuptoare, mașini de spălat sau de uscat rufe; efectuați toate lucrările de tăiere a mobilierului înainte de a introduce plita de gătit și îndepărtați cu atenție rumegușul sau așchile rezultate din tăiere.

• Produsul a fost proiectat pentru a fi încorporat pe un blat de lucru cu grosime de 2-6 cm, în cazul instalării TOP și de 2,5-6 cm, în cazul instalării FLUSH.

Distanța minimă dintre plita de gătit și perete trebuie să fie de cel puțin 5 cm în partea din față, de cel puțin 4 cm pe lateral și de cel puțin 50 cm față de corpurile suspendate.

REȚINEȚI = Distanțele recomandate sunt orientative: în proiectarea spațiilor se vor respecta indicațiile producătorului mobilei de bucătărie.

• pentru optimizarea instalației de filtrare, se recomandă să se practice o deschizătură în plintă, în care să puteți introduce un grătar din comerț.

• **Important:** folosiți un adeziv de sigilare monocomponent (S), care să reziste la temperaturi de până la 250°; înainte de instalare, suprafețele ce trebuie lipite trebuie curățate foarte bine, îndepărtând orice urmă de substanță ce ar putea compromite lipirea (de ex.: produse de dezincrustare, conservanți, grăsimi, uleiuri, pulberi, resturi de adezivi vechi etc.); adezivul trebuie distribuit uniform pe întreg perimetrul ramei; după lipire, lăsați adezivul să se usuce, timp de aproximativ 24 ore.

• **Atenție!** În cazul în care șuruburile și elementele de fixare nu se instalează în conformitate cu aceste instrucțiuni, apar riscuri de natură electrică.

• **Notă:** pentru o corectă instalare a aparatului, se recomandă sigilarea conductelor cu un adeziv care să aibă următoarele caracteristici: folie elastică din PVC moale, cu adeziv pe bază de acrilat, care să respecte prevederile

standardului DIN EN 60454; ignifug; cu excelență rezistență la îmbătrânire; rezistent la oscilațiile bruște de temperatură; utilizabil la temperaturi scăzute.

ELIMINARE LA FINALUL PERIOADEI DE VIAȚĂ UTILĂ



Acest aparat este marcat conform prevederilor Directivei Europene 2012/19/CE - UK SI 2013 Nr. 3113, privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății. Simbolul aplicat pe aparat sau pe documentația de însoțire a acestuia indică faptul că produsul nu trebuie considerat ca fiind un deșeu menajer normal, ci trebuie predat unui punct de colectare autorizat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Eliminați aparatul, respectând legislația în vigoare la nivel local, în materie de eliminare a deșeurilor. Pentru mai multe informații privind tratarea, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde a fost achiziționat produsul.

LEGISLAȚIE

Echipament protejat, testat și realizat în conformitate cu standardele privind:

• Siguranța: EN/CEI 60335-1; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233; • Performanța: EN/CEI 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/CEI 60704-1; EN/CEI 60704-2-13; EN/CEI 60704-3; ISO 3741; EN 50564; CEI 62301.EN 60350-2; • Compatibilitatea electromagnetica: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/CEI 61000-3-3; EN/CEI 61000-3-12.

RECOMANDĂRI PRIVIND UTILIZAREA

Sugestii pentru o utilizare corectă pentru a reduce impactul asupra mediului înconjurător: Când începeți să gătiți, porniți aparatul la viteză minimă, lăsându-l pornit timp de câteva minute chiar și după ce ați terminat de gătit. Creșteți viteza numai în cazul unor cantități mari de fum și aburi, folosind funcția booster numai în situații extreme. Pentru a menține funcțional sistemul de neutralizare a mirosurilor, înlocuiți, atunci când este necesar, filtrul/filtrele cu cărbune. Pentru a menține funcțional filtrul de grăsimi, curățați-l atunci când este necesar. Pentru optimizarea eficienței și minimizarea zgomotului, utilizați diametrul maxim al sistemului de canalizare indicat în acest manual.

2. UTILIZARE

UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

Sistemul de gătit cu inducție se bazează pe fenomenul fizic al inducției magnetice. Caracteristica esențială a acestui sistem este transferul direct de energie de la generator la vasul de gătit.

Avantaj: În comparație cu plitele de gătit electrice, plita

dumneavoastră cu inducție este: **Mai sigură:** temperatura mai mică pe suprafața sticlei. **Mai rapidă:** timpi de încălzire a alimentelor mai mici. **Mai precisă:** plita reacționează imediat la comenzile dumneavoastră. **Mai eficientă:** 90% din energia absorbită este transformată în căldură. În plus, când vasul este luat de pe plită, transmiterea căldurii este întreruptă imediat, evitându-se pierderile de căldură inutile.

UTILIZARE VASE PENTRU GĂTIT

• Vase pentru gătit



Utilizați numai oale pe care este aplicat acest simbol.

Important:

pentru a evita deteriorarea iremediabilă a suprafeței plitei, nu utilizați:

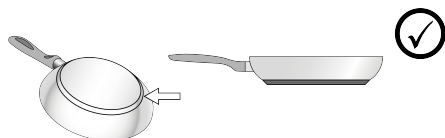
- vase a căror bază nu este perfect plată;
- vase metalice cu bază emailată;
- vase cu bază rugoasă, pentru a evita zgărirea suprafeței plitei de gătit;
- nu așezați niciodată oalele și tigăile fierbinți pe suprafața panoului de comandă al plitei.
- Nu toate vasele de gătit potrivite pentru inducție funcționează în mod eficient, din cauza bazelor alcătuite parțial din material feromagnetic! În momentul achiziționării oalelor sau tigăilor, verificați ca:
- Baza să fie realizată în întregime din material feromagnetic. În caz contrar se va diminua atât randamentul de transmisie a căldurii, cât și uniformitatea acesteia, cu temperaturi ale suprafeței tigăii/oalei, ce nu sunt adecvate pentru gătit



- Baza să nu conțină aluminiu: vasul nu se va încălzi și este posibil să nu fie nici recunoscut de către dispozitivele de inducție.



- Baze care nu sunt plate sau cu suprafață rugoasă.
- Acestea reduc suprafața de contact dintre dispozitivul de inducție și vasul de gătit, ducând la reducerea randamentului acestuia și la o experiență de gătit nesatisfăcătoare.



• Vase deținute în prealabil

Puteți verifica dacă materialul vasului de gătit este magnetic, folosind un simplu magnet. Vasele de gătit nu sunt adecvate în cazul în care nu pot fi detectate de către magnet. Și în acest caz, sunt valabile indicațiile din cuprinsul paragrafului anterior.

• Diametre recomandate pentru baza vaselor de gătit

IMPORTANT: dacă vasele de gătit nu au dimensiunile corecte, zonele de gătit nu vor porni. Pentru a afla diametrul minim al vasului de gătit ce trebuie utilizat pe fiecare zonă în parte, consultați partea ilustrată din prezentul manual.

• Consum redus de energie

Utilizați vase de gătit cu diametrul bazei egal cu cel al zonei de gătit; Utilizați numai oale și tigăi cu bază plată; Dacă este posibil, lăsați capacul deasupra oalei, în timpul gătitului; Gătiți legumele, cartofii etc. cu o cantitate mică de apă, pentru a reduce timpul de gătire; Folosiți oala sub presiune, permite o reducere suplimentară a consumului de energie și a timpului de gătire; Poziționați oala în centrul zonei de gătit desenate pe plită.

UTILIZAREA HOTEI DE ASPIRARE

Sistemul de aspirare poate fi utilizat în versiunea cu aspirare cu evacuare externă sau cu filtrare cu recirculare internă.

Consultați site-urile www.elica.com și www.shop.elica.com pentru a afla gama completă de seturi disponibile, pentru a putea efectua diferitele instalări, atât în versiunea cu filtrare, cât și în versiunea cu aspirare.

• Versiune cu aspirare:

Vaporii sunt evacuați spre exterior, printr-o serie de conducte (ce se vor achiziționa separat). Conectați aparatul la conducte și orificii de evacuare prin perete, având un diametru echivalent orificiului de ieșire a aerului (flanșă de conectare). Pentru mai multe informații privind conductele și dimensiunile acestora, consultați pagina referitoare la accesoriu, din manualul de instalare - Versiune cu aspirare. Utilizarea unor conducte și orificii de evacuare prin perete cu diametru mai mic se va solda cu o reducere a performanțelor de aspirare și o creștere drastică a zgomotului. Așadar, nu ne vom asuma nicio răspundere în acest sens.

Pentru a obține eficiența maximă de aspirație:

- Se recomandă un traseu maxim al conductei, de 7 metri liniari.
- Se recomandă ca pe totalul de 7 metri liniari să se utilizeze cel mult două coturi de 90°
- Evitați modificările drastice ale secțiunii conductei, preferând întotdeauna secțiunea echivalentă cu Ø 150 mm (sau cea dreptunghiulară de 222 x 89 mm).

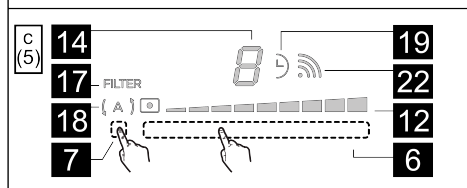
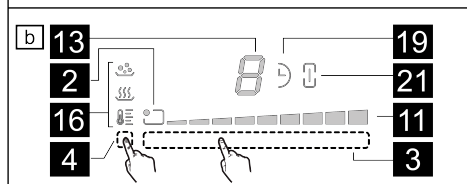
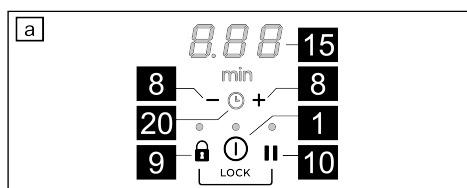
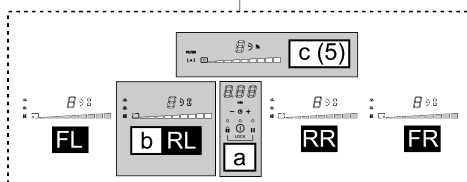
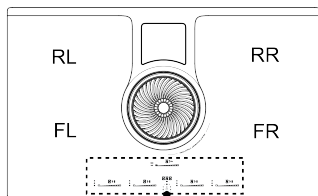
• Versiune cu filtrare:

Aerul aspirat va fi filtrat prin filtre speciale de reținere a grăsimilor și filtre de reținere a mirosurilor, înainte de a fi redirecționat în încăpere. Produsul se livrează cu toate

accesoriile necesare pentru o instalare standard cu orificiu de ieșire a aerului în partea frontală a plintei mobilei. Produsul este prevăzut cu un set de filtre de reținere a mirosurilor. Pentru mai multe informații, consultați pagina aferentă accesoriilor versiunii cu filtrare (în partea cu ilustrații a acestui manual).

3. FUNCȚIONARE

PANOU DE COMANDĂ



T.	Funcție
1	ON/OFF a plitei de gătit/dispozitivului de aspirare pentru plita de gătit
2	Indicator poziție zonă de gătit
3	Selectare zone de gătit
	Creștere/Reducere Nivel de Putere (Power Level)

4	Activare Temperature Manager (Gestionare temperatură)
5	Taste sistem de aspirare
6	Selectare sistem de aspirare
	Creștere/Reducere viteză (putere) de aspirare
7	Activare funcții automate
	Resetare saturație filtre
8	Activare Temporizator
	Creștere/Reducere timp Temporizator
9	Key Lock (Blocare taste)
9+10	Child Lock (Blocare de siguranță pentru copii)
10	Pauză / Revocare

I. Funcție

11	Vizualizare Nivel de Putere
12	Vizualizare viteză (putere) de aspirare
13	Afișaj zonă de gătit
14	Afișaj sistem de aspirare
15	Afișaj Temporizator
16	Vizualizare Temperature Manager (Gestionare temperatură)
17	Indicator asistență filtre
18	Indicator funcție de aspirație automată
19	Indicator Temporizator activat
20	Indicator Temporizator clepsidră activat
21	Indicator Punte (Bridge) activ
22	Indicator funcționare cu SNAP

CE TREBUIE SĂ ȘTIȚI, ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

Toate funcțiile acestei plite de gătit sunt proiectate pentru a respecta cele mai stricte norme de siguranță. Din acest motiv:

- Anumite funcții nu se activează sau se dezactivează automat în absența vaselor de gătit pe arzătoare sau când acestea sunt poziționate incorect.

- În alte cazuri, funcțiile activate se dezactivează automat după câteva secunde atunci când funcția selectată necesită o setare ulterioară care nu este efectuată (de ex.: „Aprindere plită de gătit fără „Selectare zonă de gătit” și „Temperatură de funcționare”, sau „Funcție Blocare” sau „Temporizator”).

Așteptați până când afișajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

Atenție! În caz (de exemplu) de utilizare prelungită, oprirea zonei de gătit poate să nu fie imediată deoarece se află în faza de răcire; pe afișajul zonelor de gătit apare simbolul

H care indică faptul că vă aflați în această fază. Așteptați până când afișajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

AFIȘAJ ZONĂ DE GĂTIT

pe afișajele aferente zonelor de gătit, se indică:

Funcție	Valoare
Zona de gătit aprinsă	
Nivel de Putere	
Residual Heat Indicator (Indicator căldură reziduală)	
Pot Detector (Detector vas de gătit)	
Funcție Bridge Zone (Zonă punte) activată	
Funcție Temperature Manager (Gestionare temperatură) activată	
Funcție Child Lock (Blocare de siguranță pentru copii) activată	
Funcție Pauză	
Funcție Automatic Heat UP (Încălzire Automată)	

CARACTERISTICILE PLITEI DE GĂTIT

• **Safe Activation** (Activare Sigură)

Produsul se activează numai în prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit: procesul de încălzire nu pornește sau se întrerupe în cazul lipsei sau îndepărtării vaselor de gătit.

• **Pot Detector** (Detector vase de gătit)

Produsul identifică automat prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit.

• **Safety Shut Down** (Oprire de siguranță)

Din motive de siguranță, fiecare zonă de gătit are un timp maxim de funcționare care depinde de nivelul de putere setat.

• **Residual Heat Indicator** (Indicator Căldură Reziduală)

În momentul stingerii uneia sau mai multor zone de gătit, prezența căldurii reziduale va fi semnalată printr-un semnal vizual special de pe afișajul zonei respective, prin simbolul

H.

UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

Notă: Pentru a activa orice funcție, mai întâi trebuie să activați zona dorită

• **Aprindere**

Apăsați (atingeți ușor) **ON/OFF(1)** plită de gătit/hotă de aspirare - lumina indicatorului luminos se aprinde, indicând faptul că plita de gătit/hotă de aspirare este gata de utilizare.

Apăsați din nou pentru a stinge

Notă: Aceasta funcție are prioritate înaintea tuturor

celorlalte funcții.

• **Selectarea zonelor de gătit**

Atingeți **Bara de selectare (3)** corespunzătoare zonei de gătit dorite FL; RL; RR; FR;

• **9 Power Level** (Nivel de putere)

Plita este prevăzută cu 9 niveluri de putere. Glisați cu degetele de-a lungul **Barei de selectare (3)**: spre dreapta pentru a crește nivelul de putere; spre stânga pentru a reduce nivelul de putere.

• **Power Booster** (Amplificare putere)

Produsul este echipat cu un nivel de putere suplimentar (peste nivelul 9), care rămâne activ timp de 10 minute, iar apoi puterea revine la nivelul utilizat anterior.

Apăsați și glisați de-a lungul **Barei de selecție (3)** (peste nivelul 9) și activați Power Booster (Amplificare putere) Nivelul Power Booster (Amplificare putere) este indicat pe afișajul zonei selectate cu simbolul

• **Bridge Zones** (Zone de punte)

Această funcție permite să se pună în funcțiune în mod combinat zona de gătit FL (Master) cu zona de gătit RL (Secundară) și zona de gătit FR („Master”)

cu zona de gătit RR (Secundară), creând o unică zonă cu același nivel de putere (2 în total: 1 la dreapta și 1 la stânga). Aceasta va permite o gătire omogenă cu tăvi și oale de dimensiuni mari.

Pentru a activa Funcția Bridge (Punte):

• selectați concomitent cele două zone de gătit pe care doriți să le utilizați - **FL + RL** sau **FR + RR**.

• indicatorul **Bridge (21)** (Punte) aferent celor două zone selectate se aprinde, iar pe afișajul zonei de gătit **RL** sau

FR apare simbolul .

• folosind **Zona de selectare (3)** a zonei de gătit (Master) va fi posibilă setarea nivelului (puterii) de funcționare.

• pentru a dezactiva funcția Bridge (Punte) este suficient să repetați aceeași procedură de activare.

• **Temperature Manager** (Gestionare temperatură)


Temperature Manager (Gestionare temperatură) este o funcție care permite setarea temperaturii prestabilite, cea mai adecvată, pentru obținerea rezultatului dorit.

Pentru a activa funcția:


• Selectați zona de gătit dorită.

• Apăsați o dată sau de mai multe ori **Zona de selectare (4)** pentru a selecta nivelul cel mai adecvat, dintre cele disponibile:


La prima apăsare se activează nivelul „Melting” (Topire):

 (16) Identifică un nivel de putere adecvat pentru a topi încet produsele delicate, fără a le compromite caracteristicile senzoriale (ciocolată, unt etc.).


A doua apăsare - nivelul „Warming” (Încălzire):

 (16) Identifică un nivel de putere adecvat pentru a permite să se mențină la temperatură preparatele dvs. în manieră delicată, fără a se atinge temperaturile de fierbere.

A treia apăsare - nivelul „Simmer” (fierbere la foc mic):

 (16) Identifică un nivel de putere adecvat pentru a fierbe la nivel mic preparatele, pe intervale lungi de timp. Adecvat pentru a găti sosuri de roșii, ragu, supe, ciorbe, menținând un nivel de gătit controlat (ideal pentru gătitul la bain-marie). Evită neplăcutele revărsări și scurgeri ale preparatelor, sau posibilele arsuri la fundul vasului, tipice acestui fel de preparate. Utilizați această funcție, după ce ați adus alimentul la temperatura de fierbere.

• Apăsați iar pentru stingere.

Pe afișajul zonei de gătit care funcționează pe modul Temperature Manager (Gestionare temperatură) apare simbolul .


• 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 oprește automat, iar utilizatorul este avertizat printr-un semnal acustic corespunzător.


Activarea/reglarea funcției Temporizator pentru plita de gătit:

• Selectați zona de gătit (o altă putere în afară de 0)


• Apăsați concomitent pe  (8) pentru a accesa funcția Temporizator


• Reglați durata de timp a Temporizatorului:

apăsați selectorul  (8), pentru a crește timpul de oprire automată


apăsați selectorul  (8), pentru a reduce timpul de oprire automată

Dacă doriți, repetați operațiunea pentru celelalte zone de gătit.

Notă: Fiecare zonă de gătit poate avea setat un temporizator diferit; pe afișaj  (15) va apărea, timp de 10 secunde, numărătoarea inversă a ultimei zone de gătit selectate, apoi se va afișa numărătoarea inversă cu timpul cel mai scurt.

Atunci când temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, va fi emis un semnal sonor (timp de 2 minute, sau se oprește apăsând orice tastă de pe plită), în timp ce afișajul (15) se aprinde intermitent, cu simbolul .

Notă: în dreptul afișajului zonei de gătit, cu temporizatorul

în funcțiune, apare simbolul  (19)

Pentru închiderea temporizatorului:

• selectați zona de gătit dorită.

• setați valoarea temporizatorului pe , folosind


— (8)

Notă: funcția rămâne activă dacă nu se apasă, între timp, alte taste.



• Power Limitation (Limitare putere):

Funcția Power Limitation (Limitare Putere) permite să se seteze funcționarea aparatului, limitând curentul maxim absorbit de către acesta (KW).


Notă: setarea trebuie să se facă cu plita oprită, în momentul conectării plitei de gătit la rețeaua electrică, sau în momentul reconectării rețelei electrice, în cel mult 2

minute, fără a apăsa tasta .

Pentru a seta funcția Power Limitation (Limitare putere):


• atingeți și mențineți apăsată tastele  + , până la emiterea unui scurt semnal sonor


• glisați concomitent pe **barele de selectare (3) FL și (3) RL**, de la stânga la dreapta, până la capătul **barelor de selectare** și mențineți apăsarea, până la emiterea unui scurt semnal sonor.

• pe afișajul temporizatorului (15) vor apărea simbolurile  ce indică faptul că este posibilă efectuarea setării.

• afișajul (13) zonei FL arată setarea actuală:



Valoare Putere (kW)

 7,4 KW (setare implicită)


 4,5 KW

• pentru a modifica setarea funcției Power Limitation, glisați pe **barele de selectare (3) FL**


de la stânga la dreapta pentru a mări numărul de Kw, sau de la dreapta la stânga pentru a reduce numărul de Kw

• pentru a salva opțiunea aleasă, apăsați tastele  + , timp de 1 secundă; va fi emis un semnal sonor, pentru a confirma setarea efectuată cu succes.


• Egg Timer (temporizator clepsidra)

Funcția Egg Timer este o numărătoare independentă a zonei de gătit (și a zonei de aspirare). Funcția Egg Timer se activează apăsând concomitent pe  (8).

Notă: pentru reglarea funcției Egg Timer urmați aceeași procedură ca și pentru funcția Temporizator.

Atunci când temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, va fi emis un semnal sonor (timp de 2 minute, sau se oprește apăsând pe , în timp ce afișajul


0.00 (15) se aprinde intermitent.

Notă: cu funcția Egg Timer activată, apare simbolul  (20).

● **Key Lock** (Blocare taste)

Key Lock (Blocare taste) permite blocarea setărilor plitei, pentru a împiedica manevrele accidentale, lăsând active funcțiile deja setate.

Activare:

- apăsați  (9)
- LED-ul aflat deasupra butonului se aprinde, și va indica activarea aferentă



Repețați operațiunea pentru dezactivare.

● **Child Lock** (Blocare de siguranță pentru copii)

Funcția Child Lock (Blocare de siguranță pentru copii) permite evitarea aprinderii accidentale de către copii a zonelor de gătit și a zonei de aspirare, împiedicând activarea oricărei funcții.

Funcția Child Lock (Blocare de siguranță pentru copii) poate fi activată numai cu produsul pornit, dar cu zonele de gătit (și zona de aspirare) stinse.

Activare:

- apăsați și țineți apăsată concomitent tastele  (9) și  (10), un semnal sonor indică faptul că funcția este activată

și va apărea un  pe afișajele (13) și (14).

Repețați operațiunea pentru dezactivare.


● **Pauză**

Funcția Pauză permite suspendarea oricărei funcții active pe plită, aducând la zero puterea de gătire.

Activare:

- apăsați  (10), pe afișajele (13) și (14) va apărea simbolul 

Pentru a dezactiva funcția:

- apăsați  (10), după care, în cel mult 10 secunde, glisați cu degetele spre dreapta de-a lungul **Barei de selectare (3 - RL)**; Dacă operațiunea nu se execută în acest interval de timp, funcția pauză rămâne activată.


Notă: această operațiune restabilește setările plitei de gătit, dinainte de pauză


Notă: dacă după 10 minute funcția Pauză nu se dezactivează, plita se va opri automat.

● **Recall** (Revenire)

Funcția Revenire (Recall) permite recuperarea tuturor setărilor stabilite pe plită, în cazul stingerii accidentale.

Activare:

- reporniți plita  **on/off (1)** în cel mult 6 secunde de la oprirea acesteia.

- apăsați pe  (10) după alte cel mult 6 secunde.

● **Automatic Heat UP** (Încălzire automată)

Funcția Automatic Heat UP (Încălzire automată) permite aducerea cât mai rapidă a puterii setate la regim; cu această funcție există avantajul de a obține o gătire mai rapidă, dar fără riscul de a arde mâncărurile, deoarece temperatura nu o depășește pe cea a nivelului setat. Această funcție este disponibilă pentru nivelele de putere 1 - 8.


Activare:

- apăsați lung, pe **Bara de selectare (3)**, puterea dorită.

- va apărea o  pe afișajul (13).

UTILIZAREA HOTEI DE ASPIRARE

● **Pornirea sistemului de aspirare:**

- Atingeți tasta  **ON/OFF (1)** a plitei de gătit/sistemului de aspirare.

- Glisați pe **Zona de selectare (6)** pentru a activa sistemul de aspirare.

● **Viteză (putere) de aspirare:**

Plita este prevăzută cu 8 niveluri de viteză (putere) de aspirare. Glisați cu degetele de-a lungul **Zonei de selectare (6)**:

spre dreapta pentru a mări viteza (puterea) de aspirare (0-8);


spre stânga pentru a reduce viteza (puterea) de aspirare (8-0);

● **Power Booster (Amplificare putere) Aspirare**

Produsul este prevăzut cu două niveluri de viteză (putere)

de aspirare suplimentare (pe lângă nivelul 

- Glisați cu degetele de-a lungul **Zonei de selectare (3)**

(dincolo de nivelul ) și activați Power Booster (Amplificare putere) aspirare.

Nivelul întâi de booster: rămâne activ timp de 15 minute

nivelul al doilea de booster: rămâne activ timp de 5 minute

după care puterea revine la nivelul 

Notă: funcția Power Booster (Amplificare putere) aspirare activată este semnalată pe afișajul (13) aferent zonei de gătit selectate, după cum urmează: Nivelul întâi de booster

; nivelul al doilea de booster .

● **Temporizator**

Activarea funcției temporizator pentru hota de aspirare:


- Selectați hota de aspirare (o altă viteză decât 0).


• Apăsați pe **— + (8)** pentru a accesa funcția Temporizator (de pe orice viteză)

Reglarea duratei de timp a temporizatorului:

• Apăsați selectorul **+ (8)**, pentru a mări timpul de oprire automată.

• apăsați selectorul **— (8)**, pentru a reduce timpul de oprire automată - pe afișaj **(15)** va fi vizualizată numărătoarea inversă.

Notă: în dreptul afișajului hotei de aspirare, cu temporizatorul în funcțiune, apare simbolul  **(19)**.

Atunci când temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, va fi emis un semnal sonor (timp de 2 minute, sau se oprește apăsând orice tastă de pe plită), în timp ce afișajul **(15)** se aprinde intermitent, cu simbolul 

Pentru închiderea temporizatorului:

• selectați zona de aspirație

• setați valoarea temporizatorului pe zero, folosind **— (8)**

Observație: funcția rămâne activă dacă nu se apasă între timp alte taste.


● Activarea/dezactivarea indicatoarelor de saturație a filtrelor.

De regulă aceste indicatoare sunt dezactivate (atât pentru filtrul de reținere a grăsimilor, cât și pentru filtrul cu cărbune activ)

Pentru a le activa, procedați după cum urmează:

- porniți plita de aspirație prin  **ON/OFF (1)**;



• cu motorul de aspirație și zonele de gătit închise, apăsați și țineți apăsată **Zona de selectare (7)**: indicatorul luminos **FILTER (17) (FILTRU)** și afișajul hotei de aspirare **(14)** se vor aprinde cu luminozitate redusă. Pe afișajul **(14)** va fi

vizualizată litera ; pe această stare, puteți trece la activarea indicatorului de saturație a filtrului de reținere a grăsimilor.


• apăsând încă o dată pe **Zona de selectare (7)**, pe afișaj


(14) va fi vizualizată litera ; această stare permite activarea filtrului cu cărbune activ, de reținere a mirosurilor.

• După ce ați selectat filtrul pe care doriți să îl activați: Apăsați **Zona de selectare (6)** și indicatorul luminos **FILTER (17) (FILTRU)** împreună cu indicatorul luminos de

pe afișajul **(14)**  sau  se comută pe luminozitate puternică, apoi după 10 secunde se sting, pentru a indica faptul că ACTIVAREA a fost efectuată cu succes.

Pentru a le dezactiva, repetați operațiunea descrisă mai sus pentru activare; indicatorul luminos **FILTER (17)**


(FILTRU) și indicatorul luminos de pe afișajul **(14)**  sau


 vor reveni pe luminozitate redusă, apoi după 10 secunde se vor stinge, pentru a indica faptul că

DEZACTIVAREA a fost efectuată cu succes.

● Indicator de saturație a filtrelor

Hota indică momentul când trebuie realizată întreținerea filtrelor:


Filtru de reținere a grăsimilor - indicatorul luminos **FILTER (17) (FILTRU)** se aprinde; pe afișajul **(14)** apare simbolul  (timp de 10 secunde de la aprindere)

Filtru de reținere a mirosurilor, cu cărbune activ - indicatorul luminos **FILTER (17) (FILTRU)** se aprinde intermitent; pe afișajul **(14)** apare simbolul  (timp de 10 secunde de la aprindere)

● Funcționare automată

Hota se va porni la viteza cea mai adecvată, adaptând capacitatea de aspirare la nivelul maxim de gătit, utilizat în zonele de gătit. Când se închide plita de gătit, hota își adaptează viteza de aspirație, reducând-o treptat, pentru a elimina vaporii și mirosurile reziduale.

Pentru a activa această funcție:



Apăsați scurt **Zona de selectare (7)**; indicatorul luminos  **(18)** se aprinde, pentru a indica faptul că hota funcționează pe acest mod.

● Funcționare automată a hotei cu SNAP®

Pentru conexiunea dintre hotă și SNAP®, consultați manualul livrat împreună cu SNAP® sau accesați site-ul www.elica.com.

Notă: SNAP® este o unitate de aspirare auxiliară, în măsură să funcționeze împreună cu hota.

Pentru a activa această funcție:

Apăsați scurt **Zona de selectare (7)**; indicatorul luminos  **(18)** și indicatorul luminos  **(22)** se aprind, pentru a indica faptul că hota funcționează pe acest mod.

TABEL DE PUTERE

Nivel de putere		Tip de gătit	Utilizare (în funcție de experiența și de preferințele de gătire)
Putere max		Încălzire rapidă	creștere în scurt timp a temperaturii mâncărilor, până la fierberea rapidă în cazul apei, sau încălzirea rapidă a lichidelor de gătire
		Prăjire – fierbere	rumenire, începere a gătitului, prăjire produse congelate, fierbere rapidă
Putere ridicată		Rumenire – prăjire - fierbere - gătit la grătar	călire, menținerea fierberii intense, gătit și gătit la grătar (de scurtă durată, 5-10 minute)
		Rumenire - gătire – mâncăruri scăzute – prăjire – gătit la grătar	călire, menținerea fierberii ușoare, gătit și gătit la grătar (de durată medie, 10-20 minute), preîncălzirea accesoriilor
Putere medie		Gătire – mâncăruri scăzute – prăjire - gătit la grătar	gătitul mâncărilor scăzute, menținerea fierberilor delicate, gătit (de lungă durată), omogenizarea pastelor făinoase
		Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare	preparate cu gătire de lungă durată (orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența unor lichide de gătire (de ex. apă, vin, supă, lapte), omogenizarea pastelor făinoase
		Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare	preparate cu gătire de lungă durată (cu volum sub un litru: orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența unor lichide de gătire (de ex. apă, vin, supă, lapte)
Putere joasă		Topire – decongelare – menținere la cald – omogenizare	topirea untului, topirea delicată a ciocolatei, decongelarea produselor de mici dimensiuni
		Topire – decongelare – menținere la cald – omogenizare	menținerea la cald a unor mici porții de mâncăruri care tocmai au fost găsite, sau menținerea temperaturii platourilor și omogenizarea pilafurilor
OFF		Suprafață de sprijin	Plita de gătit în stand-by sau oprită (posibilă prezență de căldura reziduală la sfârșitul gătirii, semnalată cu H-L-O)

4. ÎNTREȚINERE

Atenție! Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și că indicatorul luminos de căldură nu mai este afișat.



Pentru întreținerea produsului, consultați imaginea de la finalul secțiunii instalare, marcate cu acest simbol.

ÎNTREȚINERE PLITĂ DE GĂTIT

• Curățarea plitei cu inducție

Plita trebuie curățată după fiecare utilizare.

Important:

- Nu utilizați bureți abrazivi, bureți de sârmă. Utilizarea lor, în timp, poate deteriora sticla.
- Nu folosiți detergenți chimici iritanți, cum ar fi spray-uri pentru cuptor sau pentru îndepărtarea petelor.
- **NU UTILIZAȚI APARATE DE CURĂȚAT CU JET DE ABUR!!!**

După fiecare utilizare, lăsați plita să se răcească și curățați-o pentru a îndepărta petele și depunerile cauzate de resturi de alimente. Zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat

de zahăr pot deteriora plita și trebuie eliminate imediat. Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața de sticlă. Utilizați o lavetă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse specifice pentru curățarea plitei (respectați indicațiile producătorului).

• Curățarea cuvei de colectare a lichidelor :

În cazul unor scurgeri accidentale și abundente de lichide din vasele de gătit, puteți interveni prin supapa de evacuare, aflată în partea inferioară a produsului, în așa fel încât să eliminați orice reziduuri, garantând maxima siguranță și igienă.

Pentru o curățare mai completă și temeinică, se poate scoate complet cuva inferioară.

• Curățarea grătarului metalic:

Grătarul trebuie spălat la mână, cu apă caldă și detergent neutru și apoi trebuie uscat foarte bine, pentru a evita fenomenele de oxidare.

ÎNȚREȚINERE HOTĂ DE ASPIRARE

• Curățarea hotei de aspirare:

Pentru curățare, folosiți **EXCLUSIV** o lavetă înmuiată într-un detergent lichid neutru.

NU UTILIZAȚI USTENSILE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂȚARE!

Evitați utilizarea produselor abrazive. **NU UTILIZAȚI ALCPOOL!**

• ✂A Întreținere filtre de reținere a grăsimilor:

Blochează particulele de grăsime care rezultă în timpul gătitului.

Acesta trebuie curățat o dată pe lună (sau atunci când indicatorul de saturație a filtrelor indică această necesitate), cu 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.

• ✂B Întreținere filtru cu cărbune activ - Filtre ceramice (numai pentru versiunea cu filtrare):




Reține mirosurile neplăcute care se formează în timpul gătitului. Aparatul este prevăzut cu un set de filtre de reținere a mirosurilor.

Filtrele de reținere a mirosurilor neplăcute ajung la saturație după o folosire mai mult sau mai puțin îndelungată, în funcție de tipul de bucătărie și de regularitatea de curățare a filtrului de grăsimi. Filtrele de reținere a mirosurilor pot fi regenerate termic, o dată la 2/3 luni, în cuptorul preîncălzit la o temperatură de 200°C timp de 45 de minute. O corectă regenerare asigură o eficiență de filtrare constantă, timp de 5 ani.

Atenție! Nu așezați filtrele în partea de jos a cuptorului, ci puneți-le într-o tavă și poziționați tava la o înălțime intermediară.

5. ASISTENȚĂ

TABEL DETECTAREA DEFECȚIUNILOR

Cod informativ	Descriere	Cauze posibile	Soluție
	Zona de control se stinge din cauza temperaturii prea ridicate	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o reutiliza
 + semnal sonor 	S-a detectat o activare continuă (permanentă) a tastei. Interfața se închide după 10 secunde.	Apă, vase de gătit sau ustensile de bucătărie peste interfața cu utilizatorul.	Curățați suprafața, îndepărtați eventualele obiecte de pe plită.
Pentru orice alte semnalări de eroare	Sunați la serviciul de asistență tehnică și comunicați codul de eroare		

SERVICIU DE ASISTENȚĂ

Înainte de a contacta Serviciul de asistență tehnică

1. Verificați dacă nu puteți rezolva problema singur, pe baza celor descrise în „Detectarea și rezolvarea problemelor tehnice”.
2. Opriiți aparatul și porniți-l din nou pe pentru a vedea dacă problema persistă.

Dacă după verificările de mai sus defecțiunea persistă, contactați cel mai apropiat Serviciu de asistență tehnică.

Необходимо неукоснительно придерживаться инструкций, приведенных в данном руководстве.

Производитель снимает с себя всякую ответственность за возможные неприятности, ущерб или пожары, обусловленные несоблюдением инструкций, приведенных в данном руководстве. Устройство предназначено исключительно для домашнего использования для приготовления пищи и вытяжки паров и дымов, образующихся в процессе готовки. Запрещено использование для других целей (например, для обогрева помещений). Производитель снимает с себя всякую ответственность за ненадлежащее применение или неправильные настройки управления.


Устройство может иметь дизайн, не совпадающий с иллюстрациями в данной брошюре, однако указания по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке остаются неизменными.

- Внимательно прочитайте инструкции, так как в них содержится важная информация по установке, применению и технике безопасности.

- Запрещено вносить изменения в электрическую систему прибора.

- Перед началом установки оборудования проверьте целостность и сохранность всех компонентов. В случае повреждений следует обратиться к поставщику и не продолжать установку.

Убедитесь в целостности устройства перед установкой. В случае повреждений следует обратиться к поставщику и не продолжать установку.

 : детали, обозначенные данным знаком, можно приобрести отдельно у специализированных дистрибьюторов.

* : детали, обозначенные данным знаком, являются опциями, поставляемыми только в определенных моделях и их можно приобретать на сайтах www.elica.com и www.shop.elica.com.

1. БЕЗОПАСНОСТЬ И НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Следует строго придерживаться следующих инструкций: ● Изделие должно быть отключено от электрической сети перед началом проведения любой операции по установке. ● Установка или техобслуживание должны выполняться квалифицированным техником в соответствии с инструкциями производителя и с соблюдением действующих местных норм. Не пытайтесь ремонтировать или не заменять какие-либо компоненты изделия, если это прямо не требуется

руководством по эксплуатации. ● Заземление изделия является обязательным по закону. - Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить подключение изделия, встроеного в мебель, к электрической сети. ● Для того чтобы установка соответствовала действующим нормам безопасности, необходим соответствующий стандартам безопасный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети в случае перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа. ● Не использовать тройники или удлинители. ● По окончании установки у пользователя не должно быть доступа к электрическим компонентам.

- Изделие и его доступные части нагреваются в процессе использования. Не прикасаться к нагретым частям. ● Не позволяйте детям играть с изделием. Следует держать детей на расстоянии и под присмотром, так как доступные части устройства могут сильно нагреваться во время использования. ● Для носителей кардиостимуляторов и активных имплантатов перед использованием индукционной варочной панели важно проверить, совместим ли их стимулятор с использованием изделия. ● В процессе и после использования не касаться нагревательных элементов изделия. ● Избегайте соприкосновения изделия с тканями или другими легко воспламеняющимися материалами, пока все его части не охладятся, риск возгорания. ● Не размещайте легко воспламеняющиеся материалы на изделие или вблизи него. ● При сильном нагревании жиры и масла легко воспламеняются. Необходимо следить за приготовлением продуктов с большим содержанием жиров и масла. ● Если панель имеет трещины, выключите изделие во избежание поражения электрическим током. ● Изделие не предназначено для включения через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления. ● Готовка без присмотра на варочной панели с использованием растительного масла или жира опасна и может привести к пожару. ● За приготовлением пищи нужно следить. Процесс быстрой готовки должен проходить под постоянным надзором. ● НИКОГДА не пытайтесь гасить огонь водой. Следует выключить изделие и погасить огонь при помощи, например, крышки или противопожарного одеяла. ● Опасность пожара: не кладите предметы на варочную поверхность. ● Не применяйте системы очистки паром, риск удара электрическим током. ● Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как они могут сильно нагреться. ● Перед подключением изделия к электросети: проверьте табличку с данными (расположенную в нижней части прибора), чтобы убедиться, что напряжение и мощность соответствуют напряжению сети и что разъем для подключения подходящий. При возникновении сомнений следует обратиться к квалифицированному электрику.

Важно: ● После использования выключить варочную панель при помощи соответствующего устройства управления, не полагаясь на детектор посуды. ●

Избегать проливания жидкостей, при кипячении или нагревании жидкостью следует уменьшать интенсивность нагрева. ● Не оставлять нагревательные элементы включенными с пустыми кастрюлями и сковородами или без посуды. ● По окончании приготовления пищи выключить соответствующую зону. ● Никогда не использовать алюминиевую фольгу для готовки, и никогда не класть продукты, обернутые в алюминиевую фольгу, прямо на панель. Алюминий расплавится и нанесет непоправимый ущерб вашему изделию. ● Никогда не нагревать консервные банки с продуктами питания, предварительно не открыв их: банка может взорваться! Это предупреждение относится также ко всем другим типам варочных панелей. ● Использование режимов повышенной мощности, такого как функция Booster, не подходит для нагрева некоторых жидкостей, например, масла для жарки. Чрезмерный нагрев может быть опасным. В этих случаях рекомендуется использовать меньшую мощность. ● Емкости следует ставить непосредственно на варочную поверхность точно по центру. Ни в коем случае не вставлять никаких предметов между кухонной посудой и варочной поверхностью. ● В случае достижения высоких температур изделие автоматически уменьшает уровень мощности варочных зон. ● Перед выполнением любых операций по очистке или техобслуживанию отключите изделие от электросети, выткнув вилку, или отключите общий автомат своего жилья. ● При выполнении операций по установке и техобслуживанию используйте рабочие перчатки. ● Изделием могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лица с недостаточным опытом, при условии, что они находятся под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию изделия и при условии понимания потенциальных рисков, связанных с ним. ● Необходимо следить, чтобы дети не игрались с этим изделием. ● Не разрешайте детям выполнять очистку и техобслуживание устройства без присмотра. ● Помещение должно быть оборудовано достаточно эффективной системой вентиляции, если изделие используется одновременно с другими устройствами, работающими на газу или другом топливе. ● Изделие следует периодически очищать как внутри, так и снаружи (МИНИМУМ ОДИН РАЗ В МЕСЯЦ). В любом случае, следуйте указаниям, приведенным в руководстве по техобслуживанию. ● Несоблюдение правил очистки изделия, периодичности замены и очистки фильтров влечет за собой опасность возгорания. ● Строго запрещена готовка с применением процедуры фламбе. ● В любом случае следует избегать использования открытого огня, так как это наносит вред фильтрам и может стать причиной возгорания. ● Процесс жарки должен осуществляться под надзором, так как перегретое масло может воспламениться. ● Внимание! При работе варочной панели доступные части могут стать горячими. ●

Внимание! Не подключайте изделие к электрической сети до полного завершения установки. ● Что касается мер безопасности и технических мер, предусмотренных для выпуска дымов и выделений - строго придерживайтесь предписаний местных компетентных учреждений. ● Отсасываемый воздух не должен направляться в канал, используемый для отвода дыма из устройств, сжигающих газ или другое топливо. ● Запрещено использовать изделие без правильно установленной решетки! ● При установке использовать только крепежные винты, поставляемые вместе с изделием, или, в случае их отсутствия, надлежащий тип винтов. Использовать винты надлежащей длины, как указано в руководстве по установке. ● Когда данное изделие и устройства, питаемые не от электросети, работают одновременно, вакуум в помещении не должно превышать 4 Па (4 × 10-5 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.

⚠ ТБ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Отсоедините изделие от электрической сети. ● Установка должна выполняться квалифицированным персоналом, знающим действующие нормы по установке и технике безопасности. ● Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, нанесенный в результате несоблюдения указаний, содержащихся в данном разделе. ● Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить снятие варочной поверхности с рабочей поверхности. ● Убедитесь, что указанное напряжение на табличке данных установленной на дне изделия соответствует той, что находится в помещении, где он будет установлен. ● Не используйте удлинители. ● Электрический кабель заземления должен быть на 2 см длиннее других кабелей. ● Если изделие не снабжено кабелем питания, используйте кабель с диаметром проводов минимум 2,5 мм² при мощности до 7200 Вт, а при большей мощности сечение должно составлять 4 мм². ● Ни в одной из точек температура кабеля не должна превышать более чем на 50 °C температуру в помещении. - Изделие предназначено для постоянного подключения к электрической сети, поэтому следует установить обычный многополярный выключатель, который обеспечит полное отключение от сети в случае возникновения условий, входящих в категорию перенапряжения III, и который будет легко доступен после установки.
- **Внимание!** Замена соединительный кабеля должна производиться авторизованной службой технической помощи или лицом с аналогичной квалификацией.
- **Внимание!** Перед повторным подключением цепи к сети питания для проверки ее правильного функционирования следует всегда проверять, чтобы

сетевой кабель был смонтирован правильно.

ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ: изделие имеет функцию ограничения мощности Power Limitation, позволяющую задать максимальный порог потребляемой мощности (кВт)

Настройка должна выполняться в момент подключения изделия к электрической сети или в момент повторного включения самой электрической сети (в течение последующих 2 минут). Выберите характеристики защиты электрической системы в зависимости от выбранного уровня ограничения мощности. Порядок настройки функции Power Limitation указан в разделе «Функционирование» данного руководства.

КОМПЛЕКТ Windows: Данное изделие подготовлено для совместной работы с ДАТЧИКОМ открытия окна (не поставляется производителем). При установке ДАТЧИКА открытия окна (только в случае работы в режиме ВЫТЯЖКИ ВОЗДУХА) всасывание воздуха будет прекращаться каждый раз при закрытии окна помещения, на котором установлен датчик. Подключение ДАТЧИКА открытия окна должно осуществляться квалифицированными техническими специалистами. ДАТЧИК должен сертифицироваться отдельно в соответствии с нормами безопасности, касающимися этого компонента и его использования с прибором. Монтаж должен выполняться в соответствии с действующими предписаниями для домашних установок.

ВНИМАНИЕ: проводка ДАТЧИКА, подсоединяющая его к установке, должна быть частью контура, сертифицированного для безопасного сверхнизкого напряжения (БСНН/SELV). Производитель данного электроприбора снимает с себя всякую ответственность за возможные сбои, ущерб или пожары, обусловленные дефектами и/или неисправностями и/или неправильным монтажом ДАТЧИКА.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

- Установка как электрической части, так и механической, должна выполняться специализированным персоналом.

- Перед началом установки:** После распаковки изделия убедитесь, что оно не повреждено в процессе транспортировки, а в случае обнаружения проблем, обратитесь к дистрибьютору или в отдел обслуживания клиентов, прежде чем приступить к установке. Убедитесь, что внутри упаковки нет (с целью транспортировки) комплектующих материалов (например, пакетиков с винтами, гарантии и т.д.); при наличии их следует извлечь и сохранить. Кроме того, следует убедиться, что вблизи места установки имеется электрическая розетка.

- Подготовка мебели для встраивания:**

- Изделие не должно устанавливаться над устройствами охлаждения, посудомоечными

машинами, плитами, печами, стиральными и сушильными машинами. Выполните все работы по резке мебели перед установкой варочной поверхности и аккуратно удалите опилки.

- Изделие предназначено для установки в столешницу толщиной 2-6 см в случае установки СВЕРХУ и 2,5-6 см в случае установки ЗАПОДЛИЦО.

Минимальное расстояние между варочной панелью и стеной должно составлять не менее 5 см с передней стороны, не менее 4 см по бокам и не менее 50 см от верхних навесных шкафов.

Примечание. Рекомендуемые расстояния являются ориентировочными: при проектировании пространств необходимо следовать указаниям производителя кухонной мебели.

- Для оптимизации установки фильтрующей версии рекомендуется изготовить отверстие в цоколе, куда следует вставить решетку, имеющуюся в продаже.

- Важно:** используйте однокомпонентный клей-герметик (S), устойчивый к температурам до 250°. Перед установкой склеиваемые поверхности необходимо тщательно очистить, удалив все вещества, которые могут препятствовать их адгезии (например, антиадгезивы, консерванты, смазки, масла, порошки, остатки клея и т.п.). Клей необходимо равномерно распределить по всему периметру рамы. После склеивания дайте клею высохнуть в течение примерно 24 часов.

- Внимание!** Несоблюдение данных инструкций при установке винтов и фиксирующих приспособлений может повлечь за собой риски, связанные с электричеством.

- Примечание:** для правильной установки изделия рекомендуется обернуть трубопроводы клейкой лентой, которая имеет следующие характеристики: эластичная пленка из мягкого ПВХ, с клеящим слоем на основе акрилата, соответствие стандарту DIN EN 60454; плохая горючесть; отличная устойчивость к старению; устойчивость к перепадам температуры; устойчивость к низким температурам.

УТИЛИЗАЦИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ



Этот аппарат маркирован классификационным знаком в соответствии с Директивой 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

Контролируя, чтобы этот продукт утилизировался должным образом. Пользователь помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья. Этот символ на изделии или прилагаемой к нему документации указывает на то, что данное устройство не должно утилизироваться как бытовые отходы. Его следует сдать в соответствующий сборочный пункт, занимающийся переработкой электрического и

электронного оборудования. Утилизируйте согласно местным нормативам по переработке отходов. Для получения дополнительной информации по обращению с данным изделием, переработке и утилизации, следует обратиться в соответствующий местный орган, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Оборудование спроектировано, испытано и изготовлено согласно следующим стандартам:

- Безопасность: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233;
- Рабочие характеристики: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- Электромагнитная совместимость: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Рекомендации по правильной эксплуатации оборудования с целью уменьшения воздействия на окружающую среду: В начале готовки включайте прибор на минимальную скорость и оставляйте включенным на несколько минут после завершения процесса готовки. Следует увеличивать скорость только при наличии большого количества дыма и пара и использовать функцию Boost только в исключительных случаях. Для поддержания эффективности системы удаления запахов следует заменять по мере необходимости угольный(-е) фильтр(ы). Для поддержания эффективности жирового фильтра необходимо по мере необходимости его очищать. Для оптимизации эффективности и уменьшения шума следует использовать воздуховоды максимального диаметра, указанного в данном руководстве.

2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Система индукционного нагрева основана на физическом явлении магнитной индукции. Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии от генератора к кастрюле.

Преимущества: Если сравнивать с электрическими варочными поверхностями, ваша индукционная панель:

Более надежная: меньшая температура на стеклянной поверхности. **Более быстрая:** время разогрева еды меньше. **Более точная:** поверхность реагирует незамедлительно на ваши команды. **Более эффективная:** 90 % энергопотребления превращается в тепло. Кроме того, когда кастрюля снята с поверхности, передача тепла прерывается незамедлительно, что предотвращает бесполезное рассеивание тепла.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ ВАРКИ

- Емкости для варки



Используйте только кастрюли, которые имеют этот символ.

Важно:

во избежание необратимого повреждения варочной поверхности не используйте посуду:

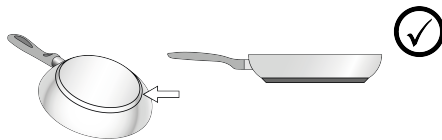
- с неровным дном;
- металлическую с эмалированным дном;
- с шероховатым дном - во избежание царапин на варочной панели;
- никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхностью.
- Не все кастрюли, пригодные для индукционных панелей, достаточно хорошо работают по причине того, что их днища не полностью изготовлены из ферромагнитных материалов! Покупая посуду, проконтролируйте, чтобы:
 - Днище было полностью изготовлено из ферромагнитных материалов. В противном случае падает эффективность и равномерность теплопередачи, а температура поверхности посуды может быть не подходящей



- Днище не содержало алюминия: посуда не будет разогреваться индукторами, или они ее вообще не обнаружат.



- Днища не оказались неровными и с шероховатой поверхностью.
- Они уменьшают поверхность контакта индуктора с посудой, понижая эффективность нагрева и ухудшая результаты приготовления.



- Емкости, изготовленные ранее

Можно проверить, обладает ли материал кастрюли магнитными свойствами при помощи простого магнита. Кастрюли непригодны для использования, если магнит не реагирует на них. И в этом случае имеют силу

указания предыдущего параграфа.

● Рекомендуемые диаметры дна кастрюль

ВАЖНО: при несоответствующих диаметрах посуды варочные зоны не включаются. Чтобы узнать, каков минимальный диаметр посуды для готовки у каждой отдельной зоны, см. иллюстрированную часть данного руководства.

● Энергосбережение

Используйте сковороды и кастрюли с диаметром дна, равным диаметру зоны варки. Используйте только кастрюли и сковороды с плоским дном. Где это возможно, закрывайте кастрюли крышками в процессе варки. Готовьте овощи, картофель, и т. д. в небольшом количестве воды, чтобы уменьшить время приготовления. Используйте сковородку, это значительно уменьшает энергопотребление и время варки. Ставьте кастрюлю в центре варочной зоны, отмеченной на поверхности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

Система удаления паров может изготавливаться в вытяжном исполнении, с выводом паров наружу, или фильтрующем исполнении, с рециркуляцией.

См. сайты www.elica.com и www.shop.elica.com чтобы ознакомиться с полным ассортиментом комплектов для различных исполнений системы, как фильтрующего, так и вытяжного.

● Вытяжная версия:

Пары удаляются наружу через системы воздуховодных труб (подлежащих приобретению отдельно). Подсоедините изделие к вытяжным трубам и отверстиям в стене, имеющим диаметр, который равен диаметру выходного отверстия (соединительного фланца). Более подробно о трубах и их размерах см. страницу аксессуаров руководства по монтажу и установке - Исполнение вытяжки с удалением. Использование вытяжных труб и отверстий в стене с меньшим диаметром приведет к ухудшению рабочих характеристик системы вытяжки и существенному увеличению уровня шума. Поэтому в подобных случаях производитель снимает с себя всякую ответственность. Для обеспечения максимальной эффективности вытяжки:

- Рекомендуемая макс. длина труб составляет 7 погонных метров.
- На общей длине 7 погонных метров используйте максимум два колена 90°
- Не допускайте существенного изменения сечения канала, поддерживая Ø 150 мм (или квадратное сечение размером 222 x 89 мм).

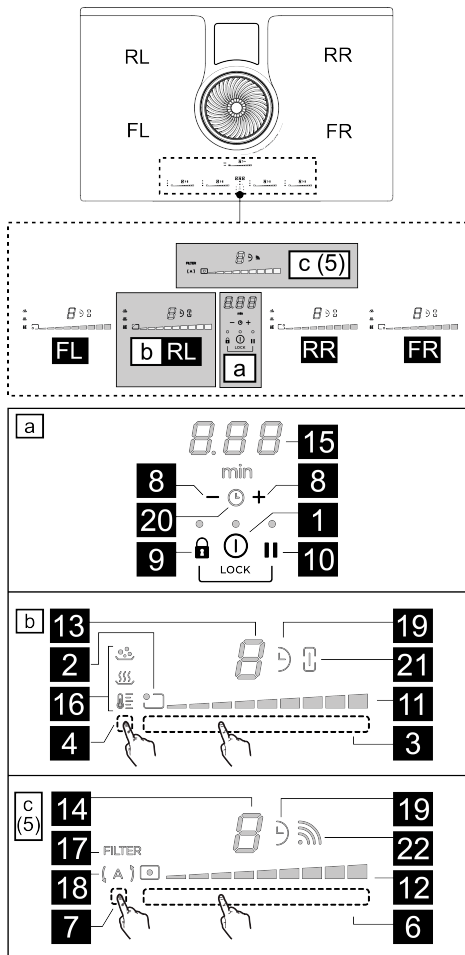
● Фильтрующая версия:

Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жиров- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение. Изделие комплектуется всем необходимым для стандартной установки с выходным отверстием для воздуха в

передней части цоколя мебели. Данное изделие оборудовано набором запахоулавливающих фильтров. Для получения дополнительной информации см. страницу, относящуюся к принадлежностям фильтрующей версии (в иллюстрированной части данного руководства).

3. РАБОТА УСТРОЙСТВА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



К.	Функция
1	ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности/вытяжки варочной поверхности
2	Индикация положения варочной зоны
3	Выбор варочных зон
	Увеличение/уменьшение уровня мощности

4	Включение функции Temperature Manager (управление температурой)
5	Кнопки вытяжки
6	Выбор вытяжки
	Увеличение/уменьшение скорости (мощности) вытяжки
7	Включение автоматических функций
	Сброс засорения фильтров
8	Включение таймера
	Увеличение/уменьшение времени таймера
9	Key Lock (блокировка кнопок)
9+10	Child Lock (защита от детей)
10	Пауза/Recall

И. Функция

11	Отображение уровня мощности
12	Отображение скорости (мощности) вытяжки
13	Дисплей варочной зоны
14	Дисплей вытяжки
15	Дисплей таймера
16	Отображение функции Temperature Manager (управление температурой)
17	Индикатор необходимости обслуживания фильтров
18	Индикатор функции автоматической вытяжки
19	Индикатор включения таймера
20	Индикатор включения таймера приготовления яиц
21	Индикатор включения функции Bridge (мост)
22	Индикатор работы с устройством SNAP

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Все функции этой варочной поверхности спроектированы с соблюдением строгих норм безопасности. Поэтому:

- Некоторые функции не активируются или отключаются автоматически при отсутствии кастрюль на поверхности или при их неправильном размещении.

- В некоторых случаях активированные функции автоматически отключаются через несколько секунд, если для выбранной функции необходима дополнительная настройка (напр.: "Включить варочную поверхность" без функций "Выбор варочной зоны" и "Рабочая температура", либо "Функция Lock (блокировка)" или "Таймер").

Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей не погаснет.

Внимание! В случае (например) длительного использования выключение варочной зоны может не быть мгновенным, потому что она находится в фазе охлаждения. На дисплее варочной зоны появится

символ **H**, обозначающий эту фазу. Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей не погаснет.

ДИСПЛЕИ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображаются следующие данные:

Функция	Значение
Варочная зона включена	0
Power Level (Уровень мощности)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Индикатор остаточного тепла)	H
Pot Detector (датчик наличия посуды)	U
Функция Bridge Zone (совмещенная зона) включена	П
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	U
Функция Child Lock (защита от детей) включена	L
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	A

ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

• **Safe Activation (безопасное включение)**

Изделие включается только при наличии кастрюль в варочных зонах: процесс нагрева не запускается или прекращается при отсутствии или снятии кастрюль.

• **Pot Detector (датчик наличия кухонной посуды)**

Устройство автоматически определяет наличие кастрюль в варочных зонах.

• **Safety Shut Down (Предохранительное отключение)**

В целях безопасности каждая варочная зона имеет максимальное время работы, которое зависит от установленного уровня мощности.

• **Residual Heat Indicator (индикатор остаточного тепла)**


После выключения одной или нескольких варочных зон на наличие остаточного тепла указывает специальный сигнал на дисплее соответствующей зоны в виде

символа **H**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Примечание: для активации любой функции необходимо предварительно активировать требуемую зону.




• **Включение**

Нажмите (коснитесь)  **ВКЛ/ВЫКЛ** на варочной поверхности/вытяжке. Индикатор загорится, указывая на то, что варочная поверхность/вытяжка готова к работе.

Нажмите пиктограмму еще раз, чтобы выключить устройство.

Примечание: Данная функция является приоритетной по отношению ко всем остальным.

• **Выбор варочных зон**


Коснитесь **Панели выбора (3)**, соответствующей требуемой варочной зоне  **FL**;  **RL**;  **RR**;  **FR**.


• **9 Power Level (9 уровней мощности)**


Варочная поверхность имеет 9 уровней мощности. Проведите пальцами вдоль **Панели выбора (3)**:

вправо для увеличения уровня мощности;
влево для уменьшения уровня мощности.


• **Power Booster (усилитель мощности)**


Изделие имеет дополнительный уровень мощности (выше уровня ) , который активируется на 10 минут, после чего мощность снижается до предыдущего уровня.



Коснуться и провести пальцами вдоль **Панели выбора (3)** (свыше уровня ) и подключить Power Booster (усилитель мощности)

Уровень Power Booster отображается на дисплее выбранной зоны с помощью пиктограммы 

• **Bridge Zones (совмещенные зоны)**


Эта функция обеспечивает работу в совмещенном режиме варочной зоны  **FL** (главная) с варочной

зоной  **RL** (вспомогательная) и варочной зоны

 **FR** (главная) с варочной зоной  **RR** (вспомогательная), путем создания единой зоны с тем же уровнем мощности (всего 2: 1 справа и 1 слева). Такая функция позволяет обеспечивать равномерную тепловую обработку в посуде больших размеров.

Для включения функции Bridge:

• выберите одновременно две варочные зоны, которые планируется использовать **FL + RL** или **FR + RR**.

• индикатор  **Bridge (21)** двух выбранных зон загорается, а на дисплее варочной зоны **RL** или **FR**

появляется символ 

• с помощью **Зоны выбора (3)** варочной зоны (главная) можно будет задать рабочий уровень (мощности) нагрева.

- для отключения функции Bridge достаточно повторить процедуру включения

• **Temperature Manager (управление температурой)**


Temperature Manager - это функция, которая позволяет выбрать предустановленную температуру, наиболее подходящую, для получения требуемого результата.

Для включения функции:


• Выберите требуемую варочную зону.

• Нажмите один или несколько раз **Зона выбора (4)**, чтобы выбрать наиболее подходящий уровень из предлагаемых:


Первое нажатие активирует уровень «Melting»:

 **(16)** Определяет подходящий уровень мощности для медленного плавления деликатных продуктов без ущерба для их вкусовых характеристик (шоколад, масло и т. д.).

Второе нажатие активирует уровень «Warming»:

 **(16)** Определяет подходящий уровень мощности для мягкого поддержания температуры блюд, не достигая температуры кипения.

Третье нажатие активирует уровень «Simmer»:

 **(16)** Определяет уровень мощности, подходящий для длительного тушения блюд. Подходит для приготовления томатных соусов, рагу, супов, минестроне, поддерживая контролируемый уровень приготовления (идеально подходит для приготовления на водяной бане). Исключает неприятные разливы или подгорание пищи на дне, типичные при таком виде приготовления. Используйте эту функцию после доведения блюда до кипения.

• Нажмите еще раз, чтобы выключить.

На дисплее выбранной варочной зоны, которая работает в режиме Temperature Manager, появится символ 

• **Timer (таймер)**



Функция Timer позволяет устанавливать обратный отсчет времени, в том числе временно, в любой варочной зоне (а также в зоне вытяжки).

По истечении установленного времени варочные зоны (или зона вытяжки) автоматически выключаются, о чем пользователь оповещается звуковым сигналом.


Включение/регулировка функции Timer для варочной поверхности:

• Выберите варочную зону (уровень мощности больше


0)


- Нажмите одновременно  +  (8) для доступа к функции Timer
- Установите время, отсчитываемое функцией Timer:


нажмите переключатель  (8), для увеличения времени автоматического выключения

нажмите переключатель  (8) для уменьшения времени автоматического отключения.



При необходимости повторите операцию для других варочных зон.

Примечание: Для каждой варочной зоны можно установить отдельный таймер. На дисплее  (15) на 10 секунд появится обратный отсчет последней выбранной зоны, после чего начнется отображение обратного отсчета с наименьшим периодом.

Как только таймер закончит обратный отсчет, прозвучит звуковой сигнал (в течение 2 минут, или отключится, при нажатии любой кнопки поверхности), а на дисплее (15) замигает символ .

Примечание: рядом с дисплеем варочной зоны, при использовании таймера, появляется пиктограмма  (19)


Для выключения таймера:

- выберите требуемую варочную зону;
- установите значение таймера, равное , с помощью  (8)




Примечание: функция останется активной, если через некоторое время не будут нажаты другие кнопки.

• **Power Limitation (Ограниченная мощность):**



Функция Power Limitation/Ограниченная мощность позволяет задавать режим работы устройства с ограничением максимума потребляемой мощности (кВт).

Примечание: эту настройку необходимо выполнить при выключенной индукционной плите в момент подсоединения к электрической сети или в момент повторного подключения к сети, в течение последующих 2 минут, не нажимая кнопку .

Для настройки функции Power Limitation (Ограничение мощности):



- нажмите и удерживайте кнопки  +  до тех пор, пока не прозвучит короткий звуковой сигнал
- проведите пальцами одновременно по **панелям выбора (3) FL** и **(3) RL**, слева направо до конца **панелей выбора**, и удерживайте до подачи короткого звукового сигнала.
- дисплей таймера (15) отображает символы , указывая на возможность выполнения настройки.

- на дисплее (13) зоны FL отображается текущая настройка:



Значение	Мощность (кВт)
	7,4 кВт (настройка по умолчанию)
	4,5 кВт

- для изменения настройки ограничения мощности (Power Limitation) проведите по **Панелям выбора (3) FL**



слева направо, чтобы увеличить мощность, и справа налево для ее уменьшения


- для сохранения сделанного выбора, удерживайте нажатыми кнопки  +  в течение 1 с; прозвучит звуковой сигнал подтверждения сделанной настройки.

• **Egg Timer (таймер для варки яиц)**

Функция Egg Timer производит обратный отсчет времени независимо от варочных зон (а также зоны вытяжки). Функция Egg Timer активируется одновременным нажатием  +  (8).

Примечание: для настройки функции Egg Timer выполните те же действия, что и для функции Timer.


Как только таймер закончит обратный отсчет, прозвучит звуковой сигнал (в течение 2 минут, или отключится, при нажатии кнопки  (8)), а дисплее  (15) начнет мигать.

Примечание: при активной функции Egg Timer появится символ  (20).

• **Key Lock (блокировка кнопок)**

Функция Key Lock позволяет блокировать настройки поверхности, чтобы избежать их случайного изменения. При этом уже установленные функции остаются активными.

Включение:




- нажмите  (9)
 - индикатор, расположенный над кнопкой, загорится, указывая на включение
- Для отключения повторите действие.

• **Child Lock (защита от детей)**

Функция Child Lock позволяет избежать случайного включения детьми варочных зон и зоны вытяжки, блокируя активацию любой функции.

Функцию Child Lock можно активировать только при включенном устройстве, но при выключенных варочных зонах (а также всасывающей зоне).



Включение:


• одновременно нажмите и удерживайте кнопки  (9) и  (10); звуковой сигнал сообщит о том, что функция активна, а на дисплеях (13) и (14) отображается . Для отключения повторите действие.

• Пауза

Функция Пауза позволяет приостановить любую активную функцию на поверхности с уменьшением мощности до нуля.

Включение:

• нажмите  (10), на дисплеях (13) и (14) будет отображаться символ . Для отключения функции:

• нажмите  (10), в течение следующих 10 секунд, проведите пальцами вправо вдоль **Панели выбора (3-RL)**. Если операция не выполняется в этот момент, функция паузы остается активной.


Примечание: данная операция восстанавливает условия работы поверхности до включения паузы

Примечание: если по прошествии 10 минут функцию паузы не отключить, варочная поверхность автоматически выключится.

• Recall (восстановление)

Функция Recall позволяет восстановить все настройки, выполненные на поверхности, в случае непредвиденного отключения.

Включение:

• включите поверхность кнопкой  ВКЛ/ВЫКЛ (1) в течение 6 секунд после выключения.

• нажмите кнопку  (10) в течение последующих 6 секунд.

• Automatic Heat UP (автоматический нагрев)

Функция Automatic Heat UP позволяет быстрее достичь заданную мощность. Используя данную функцию, можно обеспечить более быстрое приготовление, однако без риска пригорания пищи, поскольку температура не будет превышать установленное значение. Данная функция доступна для уровней мощности 1-8.

Включение:

• длительно нажмите **Панель выбора (3)**, выберите требуемую мощность.

• отобразится символ  на дисплее (13).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

• Включение системы вытяжки:

• Коснитесь кнопки  ВКЛ/ВЫКЛ (1) варочной поверхности/ системы вытяжки.

• Проведите по **Зоне выбора (6)** для включения системы вытяжки.

• Регулировка скорости (мощности) всасывания:

Поверхность имеет 8 уровней скорости (мощности) всасывания. Проведите пальцами вдоль **Зоны выбора (6)**:


вправо для увеличения скорости (мощности) вытяжки (0-8);

влево для уменьшения скорости (мощности) вытяжки (8-0).

• Power Booster всасывания (усилитель мощности)

Изделие имеет два дополнительных уровня скорости

(мощности) всасывания (выше уровня )



- Проведите пальцами вдоль **Зоны выбора (3)** (выше уровня  \mathcal{B}) и активируйте функцию Power Booster всасывания.

первый уровень усилителя: остается активным в течение 15 минут

второй уровень усилителя: остается активным в течение 5 минут

после чего мощность снижается до уровня  \mathcal{B}


Примечание: активация функции Power Booster всасывания отображается на дисплее (13) выбранной варочной зоны следующим образом: Первый уровень

Booster  \mathcal{B} ; второй уровень Booster  \mathcal{B} .


• Timer (таймер)


Включение функции Timer для вытяжки:


• Выберите вытяжку (скорость, отличная от 0).

• Нажмите  (8), чтобы выбрать функцию Timer (на любом уровне мощности)

Настройка время, отсчитываемое функцией Timer:

• нажмите переключатель  (8), для увеличения времени автоматического выключения.

• нажмите переключатель  (8), чтобы уменьшить время автоматического выключения на дисплее (15); начнется обратный отсчет.

Примечание: рядом с дисплеем вытяжки, при использовании таймера, появляется символ  (19).

Как только таймер закончит обратный отсчет, прозвучит звуковой сигнал (в течение 2 минут, или отключится, при нажатии любой кнопки поверхности), а

на дисплее (15) замигает символ **0.00**

Для выключения таймера:

- выберите зону вытяжки
- установите значение таймера, равное 0, с помощью

— (8)

Примечание: функция останется активной, если через некоторое время не будут нажаты другие кнопки.

• Включение/выключение индикаторов загрязнения фильтров.

Данные индикаторы обычно отключены (как для жирославливающего фильтра, так и для фильтра с активированным углем)

Для их включения выполните следующие действия:

- включите варочная поверхность с вытяжкой с

помощью кнопки **ⓘ** **ВКЛ/ВЫКЛ** (1);

- при выключенных двигателе вытяжки и варочных зонах нажмите и удерживайте **Зону выбора (7)**: индикатор **ФИЛЬТР (17)** и дисплей вытяжки (14) включатся с низкой интенсивностью. На дисплее (14)

отобразится буква **Q**. После этого можно включить индикатор засорения жирославливающего фильтра.

- при повторном нажатии **Зоны выбора (7)** на дисплее

(14) отображается буква **F**. После этого можно активировать запахоулавливающий фильтр с активированным углем.

- После выбора фильтра для включения: Нажмите **Зону выбора (6)**; индикатор **ФИЛЬТР (17)** и индикатор

на дисплее (14) **Q** или **F** загорятся с высокой интенсивностью, после чего через 10 секунд отключатся, указывая на выполненное **ВКЛЮЧЕНИЕ**.

Для их отключения повторите действия, описанные выше для включения. Индикатор **ФИЛЬТР (17)** и

индикатор на дисплее (14) **Q** или **F** снова загорятся с низкой интенсивностью, после чего через 10 секунд отключатся, указывая на выполненное **ОТКЛЮЧЕНИЕ**.

• Индикатор засорения фильтров

Вытяжка подает сигнал, если необходимо выполнить техобслуживание фильтров:

жирославливающий фильтр - индикатор **ФИЛЬТР (17)**

загорится; на дисплее (14) отобразится символ **Q** (в течение 10 секунд после включения)

запахоулавливающий фильтр с активированным углем - индикатор **ФИЛЬТР (17)** начнет мигать; на дисплее

(14) отобразится символ **F** (в течение 10 секунд после включения)

• Работа в автоматическом режиме

Вытяжка включится с наиболее подходящей скоростью, приспособив скорость отсоса к максимальному уровню мощности, используемому в варочных зонах. После отключения варочной поверхности вытяжка адаптирует свою скорость всасывания, постепенно понижая ее, для удаления пара и остаточных запахов.

Для активации данной функции:

Кратко нажмите **Зону выбора (7)**, загорится светодиод

{ A } (18), указывая на то, что вытяжка работает в данном режиме.

• Работа вытяжки в автоматическом режиме со SNAP®

Для сопряжения между вытяжкой и SNAP®, обращайтесь к руководству, поставляемому со SNAP® или посетите сайт www.elica.com.

Примечание: SNAP® представляет собой дополнительный блок всасывания, который может работать вместе с вытяжкой.

Для активации данной функции:

Кратко нажмите зону **Зону выбора (7)**, индикатор

{ A } (18) и индикатор **📶** (22) загорятся, указывая на то, что вытяжка работает в данном режиме.

ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности		Типология готовки	Применение (исходя из опыта и навыков готовки)
Макс. мощность		Быстрый разогрев	подъем температуры пищи в течение короткого периода времени до быстрого закипания в случае воды или быстрого разогрева различных кулинарных жидкостей
		Жарка - кипячение	подрумянивание, начало готовки, жарка продуктов быстрой заморозки, быстрое кипячение
Высокая мощность		Поджаривание до золотистого цвета – поджаривание - кипячение - гриль	поджаривание, поддержание интенсивного кипения, варка и жарка как на гриле (ненадолго, 5-10 минут)
		Поджаривание до золотистого цвета - варка – тушение – поджаривание - гриль	поджаривание, поддержание несильного кипения, жарка как на гриле (средней длительности, 10-20 минут), предварительный подогрев принадлежностей
Средняя мощность		Варка – тушение – поджарка - гриль	тушение, поддержание слабого кипения, варка (длительная), томление макаронных изделий (пасты)
		Варка – варка на медленном огне – сгущение - томление	длительные варки (рис, соусы и подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко), томление макаронных изделий
		Варка – варка на медленном огне – сгущение - томление	длительные готовки (объемы меньше одного литра: рис, соусы, подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко)
Низкая мощность		Растапливание – размораживание – поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок	растапливание масла, деликатное топление шоколада, разморозка малоразмерных пищевых продуктов
		Растапливание – размораживание – поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок	поддержание тепла в небольших порциях только что приготовленной пищи, поддержание температуры сервировочных блюд, томление и доведение до кондиции ризотто
ВЫКЛ		Опорная поверхность	Варочная поверхность в режиме готовности (stand-by) или выключена (возможно наличие остаточного тепла после окончания готовки, с индикацией H-L-O)

4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание! Перед началом любой операции по чистке или обслуживанию убедитесь, что варочные зоны выключены и что индикатор тепла погас.

Для ухода за изделием см. изображения после установки, отмеченные этим символом.

УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

• Очистка индукционной поверхности

Варочную панель следует чистить после каждого применения.

Важно:

- Не используйте жесткие губки, скребки. Их использование, со временем, может повредить стекло.
- Не применяйте раздражающие химические deterгенты, такие как спреи для печей или

пятновыводители.

• НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ УСТРОЙСТВА ЧИСТКИ СТРУЕЙ ПАРА!!!

После каждого использования, дайте поверхности остыть и очистите её от накипи и остатков пищи. Сахар и продукты с высоким содержанием сахара повреждают варочную поверхность и должны быть удалены немедленно. Соль, сахар и песок могут оцарапать стеклянную поверхность. Применяйте мягкую ткань, бумажные полотенца для кухни или специальные продукты для варочных поверхностей (соблюдая инструкции производителя).

• Очистка емкости для сбора жидкости :

При случайной и сильной утечке жидкости из кастрюли можно воспользоваться сливным клапаном, расположенным в нижней части устройства, что позволяет избежать отложения любых остатков и осуществлять очистку с соблюдением максимального уровня гигиены.

Для более глубокой и полной очистки можно извлечь

нижнюю емкость.

• ✂ Очистка металлической решетки:

Решетку следует мыть вручную горячей водой с нейтральным моющим средством и аккуратно высушивать во избежание окисления.

УХОД ЗА ВЫТЯЖКОЙ

• Очистка вытяжки:

Для очистки используйте ТОЛЬКО мягкую ткань, смоченную нейтральным моющим средством.

НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ИНСТРУМЕНТОВ ИЛИ КАКИХ-ЛИБО ПРИСПОСОБЛЕНИЙ ДЛЯ ОЧИСТКИ!

Избегайте использования абразивных средств. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СПИРТ!**

• ✂ Уход за жирособиравшим фильтром:

Служит для улавливания частиц жира, образующихся при приготовлении пищи.

Очистку следует выполнять один раз в месяц (или когда срабатывает система засорения фильтров) с помощью неагрессивных моющих средств, вручную или в посудомоечной машине при низкой температуре в

кратковременном цикле. При мойке в посудомоечной машине металлический жирособиравший фильтр может обесцветиться, однако его фильтрующие характеристики совершенно не меняются.

• ✂ Уход Фильтр с активированным углем - Керамика (только для фильтрующей версии):




Служит для устранения неприятных запахов, образующихся при приготовлении пищи. Данное изделие оборудовано набором дезодорирующих фильтров.

Насыщение дезодорирующих фильтров происходит после длительного использования в зависимости от типа кухни и регулярности очистки жирособиравющего фильтра. Дезодорирующие фильтры можно регенерировать термическим способом каждые 2/3 месяца в предварительно нагретой печи при 200°C в течение 45 минут. Правильная регенерация гарантирует постоянную эффективность фильтрования в течение 5 лет.

Внимание! Не кладите фильтры на дно духовки, а положите их на противень, который необходимо вставить в среднем положении.

5. ТЕХПОДДЕРЖКА

ТАБЛИЦА ПОИСКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Информационный код	Описание	Возможные причины	Способ устранения
	Зона управления отключается из-за слишком высокой температуры	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая	Дождитесь охлаждения поверхности перед повторным использованием
 + Подается звуковой сигнал 	Обнаружена непрерывная (постоянная) активация кнопки. Интерфейс отключается через 10 секунд.	Вода, посуда или кухонная утварь на пользовательском интерфейсе.	Очистите поверхность, уберите все предметы с варочной поверхности.
При появлении остальных сообщений об ошибках	Обратитесь в службу технической поддержки и сообщите код ошибки		

СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ

Перед тем как обратиться в службу технической поддержки

1. Убедитесь, что невозможно самостоятельно устранить проблему с учетом информации, приведенной в разделе "Поиск неисправностей".


2. Выключите и включите устройство, чтобы убедиться, что проблема устранена.


Если после вышеупомянутых проверок проблема не устранена, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Неухильно дотримуватися інструкцій, наведених в цьому посібнику. Відхиляється будь-яка відповідальність за можливі несправності, пошкодження або пожежі, які виникли при використанні пристрою внаслідок недотримання інструкцій, наведених в даному посібнику. Прилад призначений для побутового використання з метою приготування їжі та всмоктування парів, що утворюються під час приготування. Не дозволяється використовувати з іншою метою (напр. для опалення приміщення). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне використання або помилкове налаштування команд.

Пристрій може мати інший зовнішній вигляд, ніж той, що зображений на малюнках в цій інструкції, однак вказівки з використання, обслуговування і встановлення залишаються такими ж самими.

- Уважно прочитайте інструкції: вони містять важливу інформацію по встановленню, використанню та безпеці.
- Заборонено вносити зміни в електричну частину пристрою.
- Перед встановленням пристрою переконайтесь у відсутності пошкоджених компонентів. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.
- Перед встановленням переконайтесь у відсутності пошкоджень пристрою. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.

: деталі, позначені цим символом, можна придбати окремо у спеціалізованих дилерів.

: деталі, позначені цим символом, є додатковими аксесуарами, що постачаються лише в деяких моделях та можуть бути придбані на веб-сайтах www.elica.com і www.shop.elica.com.

1. БЕЗПЕКА ТА НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ

ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Увага! Уважно дотримуйтеся наступних інструкцій: ● Перш ніж виконувати будь-які монтажні роботи, виріб необхідно від'єднати від мережі. ● Установа або обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим техніком, у відповідності до інструкцій виробника та з дотриманням діючих норм безпеки. Не ремонтуйте та не замінюйте частини виробу, якщо це не обумовлено в посібнику з використання. ● Заземлення виробу є обов'язковим згідно законодавства. ● Кабель живлення повинен бути достатньо довгим, щоб можна було підключити вбудований у меблі виріб до електромережі. - Щоб установка відповідала діючим нормам безпеки, потрібно встановити належний всеполюсний вимикач, який забезпечить повне відключення від мережі у

випадку перенапруги категорії III, у відповідності з правилами установки. ● Не використовувати трійники та подовжувачі. ● Після закінчення установки, користувач не повинен мати доступ до електричних компонентів приладу. ● Виріб та його доступні частини стають гарячими в процесі використання. - Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. ● Стежте, щоб діти не гралися з виробом; тримайте його подалі від дітей, тому що доступні частини можуть нагріватися під час використання. ● Носії кардіостимуляторів і активних імплантатів перед використанням індукційної робочої поверхні мають упевнитися в тому, що вона не перешкоджатиме нормальній роботі таких пристроїв. ● В процесі і після використання не торкайтесь нагрівальних елементів виробу. ● Уникайте контакту з тканинами та іншими легко займистими матеріалами до достатнього охолодження усіх частин виробу, існує ризик займання. ● Не ставте легкозаймисті матеріали на виріб або поряд з ним. ● Перегрітий жир та олія легко спалахнуть. Контролювати приготування їжі, багатої жиром і олією. ● Якщо на поверхні є тріщини, вимкніть виріб, щоб уникнути ураження електричним струмом. ● Виріб не призначений для роботи через зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування. ● Приготування їжі з жиром або олією на плиті без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі. ● За процесом приготування їжі потрібно стежити. Процес короткострокового приготування потрібно постійно контролювати. ● НИКОЛИ не намагайтесь загасити вогонь за допомогою води. Вимкніть виріб і загасіть вогонь, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою. ● Небезпека виникнення пожежі: не ставте предмети на варильні поверхні. ● Не використовувати парові очищувачі, ризик ураження електричним струмом. ● Не ставте металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки на поверхню, оскільки вони можуть нагріватися. ● Перед підключенням виробу до електричної мережі: перевірте табличку з паспортними даними (на нижній частині пристрою), щоб упевнитися, що напруга і потужність відповідають значенням мережі та електричної розетки. У випадку сумнівів звернутися до кваліфікованого електрика.

Важливо: ● Після використання вимкніть робочу поверхню через панель управління, не покладаючись на детектор кухонного посуду. ● Уникайте розливу рідини; ля цього під час кип'ятіння або розігріву рідин зменшуйте подачу тепла. ● Не залишайте нагрівальні елементи включеними з порожніми каструлями і сковородами або без посуду. ● По завершенню приготування, вимкніть відповідну конфорку. ● Під час приготування в жодному разі не використовуйте алюмінієву фольгу, та в жодному разі не ставте продукти, упаковані в фольгу. Алюміній розплавиться і неоправно пошкодить ваш виріб. ● Ніколи не розігрівати консерви або бляшані банки з харчовими продуктами, попередньо не відкривши їх: вони можуть вибухнути! Це попередження стосується також всіх

інших типів варильних поверхонь. ● Використання високої потужності, наприклад функція Booster, не підходить для розігрівання деяких рідин, а саме олії для смаження. Надмірне тепло може бути небезпечним. В таких випадках рекомендується використовувати меншу потужність. ● Ємності потрібно ставити безпосередньо на варильну поверхню по центру. В жодному разі не ставити інші предмети між каструлею та робочою поверхнею. ● У випадку високих температур виріб автоматично зменшує рівень потужності конфорки. ● Перед виконанням будь-яких операцій з очищення або техобслуговування вимкніть прилад від електромережі, витягнувши вилку, або відключіть загальний автомат свого житла. ● При виконанні всіх операцій по установці і техобслуговуванню використовуйте робочі рукавички. ● Виробом можуть користуватися діти віком не менше, ніж 8 років, а також особи з обмеженими фізичними можливостями, сенсорними або розумовими, або такі, що не мають досвіду або знань, але лише під наглядом, або після того, як вони отримали відповідні інструкції щодо безпечного використання виробу та зрозуміли усю небезпеку, пов'язану з його використанням. ● Необхідно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з виробом. ● Очищення та обслуговування приладу не може виконуватися дітьми без нагляду. ● Приміщення має бути обладнане досить ефективною системою вентиляції, якщо прилад використовується одночасно з іншими пристроями, що працюють на газу або іншому паливі. ● Виріб необхідно регулярно очищати як зсередини, так і ззовні (ПРИНАЙМНІ РАЗ НА МІСЯЦЬ); в будь-якому разі дотримуйтеся того, що прямо вказано в інструкціях з обслуговування. ● Недотримання правил очищення приладу, а також правил заміни і очищення фільтрів тягне за собою небезпеку займання. ● Суворо заборонено готувати, використовуючи фламбування. ● Використання відкритого полум'я шкодить фільтрам і може призвести до пожежі, тому цього слід уникати в будь-якому випадку. ● Смажити їжу потрібно з обережністю, щоб нагріте масло не спалахнуло. ● Увага! Коли робоча поверхня увімкнена, доступні частини приладу можуть нагріватися. ● Увага! Не підключайте прилад до електричної мережі до повного завершення операції установки. ● Відносно заходів безпеки і технічних заходів, що стосуються димів і випарів, - строго дотримуйтеся розпоряджень місцевих державних органів. ● Усмоктуване повітря не можна виводити в канал, який використовується для відведення димових газів, що генеруються пристроями для спалювання газу або інших видів палива. ● Ніколи не використовуйте виріб, якщо решітка не встановлена правильно! ● Під час установки використовуйте тільки ті гвинти, що постачаються в комплекті з пристроєм, або, якщо вони не входять в комплект, придбайте правильний тип гвинтів. Використовуйте гвинти належної довжини, як зазначено в Керівництві по установці. ● Коли даний виріб і інші пристрої, що живляться від джерел не електричної енергії, працюють одночасно, вакуум в приміщенні не повинен перевищувати 4 Па (4 × 10-5 бар). ● Важливо зберігати

цей посібник, щоб ви могли в будь-який час звернутися до нього. У випадку продажу, передачі або переміщення переконайтеся, що посібник залишиться разом з пристроєм.

⚠ ТБ ПРИ ПІДКЛЮЧЕННІ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

● Від'єднайте виріб від джерела живлення. ● Установка повинна виконуватися кваліфікованим персоналом, ознайомленим з чинними нормами з питань установки і безпеки. ● Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за шкоду, завдану людям, тваринам або речам, що виникла в результаті недотримання вказівок, наведених в даному розділі. ● Кабель живлення повинен бути достатньо довгим щоб забезпечити зняття варильної поверхні з робочої поверхні. ● Переконайтеся, що напруга, що вказана на таблиці, розташованій на зворотній стороні виробу, відповідає напрузі в будинку, де він буде встановлений. ● Не використовуйте подовжувачі. ● Електричний кабель заземлення повинен бути на 2 см довшим від інших кабелів. ● У разі, коли пристрій не поставляється з кабелем живлення, використовуйте інший кабель з мінімальним перерізом провідника 2,5 мм² для потужності до 7200 Вт, а для більших потужностей переріз повинен становити 4 мм². ● В жодному з місць кабель не повинен досягати температури на 50 °С вище за температуру навколишнього середовища. ● Виріб призначений для постійного підключення до електромережі, тому потрібно зробити стаціонарне підключення через стандартний багатополосний перемикач, який забезпечує повне відключення від електричної мережі в умовах перенапруги категорії III і легкий доступ після установки.

● **Увага!** Заміна з'єднувального кабелю повинна проводитися авторизованим сервісним центром або особою з подібною спеціалізацією.

● **Увага!** Перед тим, як під'єднувати контур до мережі і перевіряти правильність роботи, завжди перевіряйте, щоб мережевий кабель був правильно змонтований.

ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ: пристрій оснащений функцією Power Limitation, що дозволяє встановити максимальний поріг потужності, що споживається (кВт) Налаштування потрібно провести в момент підключення пристрою до електромережі або повторного підключення самої електричної мережі (протягом наступних 2-х хвилин). Виберіть характеристики захисту електричного обладнання в залежності від вибраного рівня обмеження потужності. Щодо послідовності налаштування Power Limitation прочитайте розділ Експлуатація у цьому посібнику.

КОМПЛЕКТ Windows: Прилад розрахований на використання разом з комплектом датчика відчиненого вікна (не постачається виробником). Встановивши комплект датчика відчиненого вікна (лише у випадку використання поверхні в режимі **ВСМОКТУВАННЯ**), всмоктування повітря не відбуватиметься кожного разу, коли вікно в кімнаті, де

встановлено комплект, буде зачищено. Електричне підключення комплекту до приладу повинно здійснюватися кваліфікованим та спеціалізованим технічним персоналом. Комплект повинен бути окремо сертифікований відповідно до стандартів безпеки, що стосуються компонента, та його використання з пристроєм. Установка повинна виконуватися відповідно до правил, що діють для побутового встановлення.

УВАГА: кабелі комплекту, що під'єднуються до виробу, мають бути частиною контуру, сертифікованого для безпечної наднизької напруги (SELV). Виробник цього приладу не несе жодної відповідальності за будь-які проблеми, пошкодження, пожежі, викликані несправностями та/або збоями в роботі та/або неправильним встановленням комплекту.

ТБ ДЛЯ МОНТАЖНИХ РОБІТ

• Як електричний, так і механічний монтаж повинен виконуватися спеціалізованим персоналом.

• **Перед початком установки:** Після розпакування виробу переконайтеся, що він не був пошкоджений під час транспортування, а в разі виникнення проблем зверніться до дилера або до служби підтримки клієнтів, перш ніж почати установку. Переконайтеся, що куплений виріб підходить за розміром для обраної зони установки. Переконайтеся, що всередині упаковки немає супутніх матеріалів (наприклад, конвертів із гвинтами, гарантій тощо) (з метою транспортування), їх слід вилучити та зберігати, якщо це необхідно. Також переконайтеся, що поблизу місця установки є електрична розетка

• **Підготовка меблів для вмонтування:**

• Виріб не можна встановлювати на охолоджувачі, посудомийні машини, плити, духовки, пральні та сушильні машини. Виконайте всі роботи з вирізання отворів в меблях, перш ніж вставляти варильну поверхню, і обережно видаліть стружку або залишки тирси.

• Прилад призначений для вмонтування в робочу поверхню товщиною 2-6 см, у випадку монтажу НА ПОВЕРХНІ, та 2,5-6 см у випадку ВБУДОВАНОГО монтажу.

Мінімальна відстань між варильною поверхнею та стінкою повинна бути щонайменше 5 см попереду, щонайменше 4 см по сторонах та щонайменше 50 см до верхніх полиць.

NB = Рекомендовані відстані є орієнтовними: під час проектування приміщень слід дотримуватись вказівок виробника кухні.

• для оптимізації установки фільтра доцільно зробити проріз у плінтусі, куди можна вставити решітку, яка є в продажу.

• **Важливо:** використовуйте однокомпонентний герметик (S), який витримує температуру до 250°. Перед монтажем слід ретельно очистити поверхні, що підлягають склеюванню, та видалити будь-які речовини,

які можуть знизити адгезію (напр., антиадгезиви, консерванти, жири, олія, порошок, залишки старого клею і т.д.). Клей необхідно розподілити рівномірно по всьому периметру рами. Після склеювання залиште клей висихати приблизно на 24 години.

• **Увага!** Неправильна установка гвинтів і кріпильних виробів, не у відповідності до цих інструкцій, може призвести до небезпеки ураження електричним струмом.

• **Примітка:** для правильного монтажу виробу доцільно проклеїти труби клейкою стрічкою, яка має такі характеристики: еластична плівка з м'якого ПВХ з клеєм на акрилатній основі, має відповідати стандарту DIN EN 60454, вогнестійка; має відмінну стійкість до старіння, стійка до різких перепадів температури, можна використовувати при низьких температурах.

УТИЛІЗАЦІЯ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ТЕРМІНУ СЛУЖБИ



Цей апарат маркований класифікаційним символом відповідно до Директиви 2012/19/ЕС - UK SI 2013 No.3113, Про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

Контролюючи, щоб цей продукт утилізували належним чином. Користувач допомагає запобігти можливим негативним наслідкам для навколишнього середовища і здоров'я. Символ на самому виробі або супроводжувальній документації вказує, що при утилізації даного виробу з ним не можна поводитися як з будь-якими іншими побутовими відходами. Натомість його слід віддавати у відповідний пункт прийому електричного та електронного обладнання для подальшої утилізації. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. За більш докладнішою інформацією про правила поводження з такими виробами, їх утилізації та переробки звертатися в місцеві органи влади, в службу по утилізації відходів або в магазин, в якому був придбаний даний пристрій.

НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ

Пристрій розроблений, випробуваний і виготовлений відповідно до норм:

• Безпеки: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Робочі характеристики: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • Електромагнітна сумісність: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

Поради для належного використання в цілях зниження впливу на навколишнє середовище: На початку приготування увімкніть прилад на мінімальну швидкість та залиште її увімкненою на деякий час також після закінчення приготування. Збільшуйте швидкість тільки в разі великої кількості диму і пари, використовуючи

функцію booster лише в окремих випадках. Для підтримки ефективності системи для зменшення запахів, замінити при необхідності вугільний/і фільтр/и. Для підтримки ефективної роботи жирового фільтра, очищуйте його в разі потреби. Для оптимізації ефективності та зниження рівня шуму, використовуйте максимальний діаметр системи повітропроводів, як описано в цьому посібнику.

2. ВИКОРИСТАННЯ

ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Система індукційного приготування заснована на фізичному явищі магнітна індукції. Ключовою особливістю цієї системи є пряма передача енергії від генератора до каstrулі.

Переваги: У порівнянні з електричними поверхнями, ваша індукційна поверхня є: **Безпечнішою:** менша температура на поверхні скла. **Швидшою:** менший час розігріву їжі. **Точнішою:** поверхня негайно реагує на ваші команди. **Ефективнішою:** 90 % енергії, що споживається, перетворюється на тепло. Крім того, коли ви знімаєте каstrулю з поверхні, подача тепла одразу переривається, уникаючи непотрібного розсіяння тепла.

ВИКОРИСТАННЯ ЄМНОСТЕЙ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

• Ємності для приготування



Використовуйте лише посуд із цим символом.

Важливо:

щоб уникнути незворотного пошкодження варильної поверхні не використовуйте посуд:

- з нерівним дном;
- металевий з емальованим дном;
- з шорстким дном, щоб уникнути подряпин на варильній поверхні;
- ніколи не ставте гарячі каstrулі і сковорідки на панель управління варильною поверхнею.
- Не всі каstrулі, придатні для індукційних панелей, досить ефективні унаслідок того, що їх днища не повністю виготовлені з феромагнітних матеріалів! Купуючи посуд, проконтролюйте, щоб:
- днище було повністю виготовлене з феромагнітних матеріалів. Інакше падає ефективність і рівномірність теплопередачі, а температура поверхні посуду може бути невідповідною;

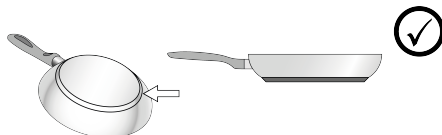


- днище не містило алюмінію: посуд не розігріватиметься індукторами, або вони її взагалі не

виявлять;



- днища не виявилися нерівними і з шорсткою поверхнею;
- вони зменшують поверхню контакту індуктора з посудом, знижуючи ефективність нагріву і погіршуючи результати приготування.



• Існуючі ємності

Можна перевірити, чи володіє матеріал каstrулі магнітними властивостями за допомогою простого магніту. Каstrулі, які не мають магнетизму, не придатні для використання. І в цьому випадку мають силу вказівки попереднього параграфа.

• Рекомендовані діаметри дна каstrул

ВАЖЛИВО: якщо каstrулі не належних розмірів варильні зони не вмикаються. Щоб взнати, яким є мінімальний діаметр посуду для готування в кожній окремої зони, див. ілюстровану частину даного керівництва.

• Енергозбереження

Використовуйте сковорідки та каstrулі з діаметром дна, що дорівнює діаметру зони готування. Використовуйте тільки каstrулі та сковорідки з плоским дном. - По можливості накривайте каstrулі кришкою під час приготування. Готуйте овочі, картоплю тощо у невеликій кількості води, щоб скоротити час приготування. Використання скороварки ще більше зменшує споживання енергії та час приготування. Розмістіть каstrулю в центрі зони готування, позначеної на поверхні.

ВИКОРИСТАННЯ ВИТЯЖКИ

Систему витяжки можна використовувати в режимі всмоктування та відведення назовні або у режимі фільтрації з внутрішньою рециркуляцією.

Див. сайти www.elica.com і www.shop.elica.com, щоб ознайомитися з повним асортиментом комплектів для різних виконань системи, як фільтрувального, так і витяжного.

• Варіант із всмоктуванням:

Пари віддаляються назовні через системи воздухопроводних труб (що підлягають придбанню окремо). Під'єднайте виріб до витяжних труб і отворів в

стіні, що мають діаметр, який дорівнює діаметру вихідного отвору (сполучного фланця). Детальніше про труби і їх розміри див. сторінку аксесуарів в керівництві по монтажу і установці - Виконання витяжки з видаленням. Використання труб і настінних випускних отворів меншого діаметра призведе до зменшення продуктивності всмоктування і різкого збільшення рівня шуму. В цьому випадку виробник не несе жодної відповідальності.

Для забезпечення максимальної ефективності витягу:

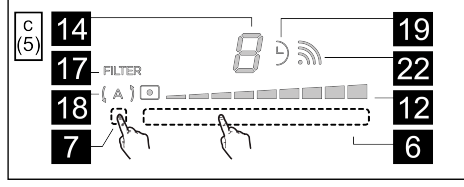
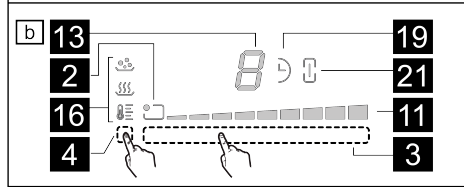
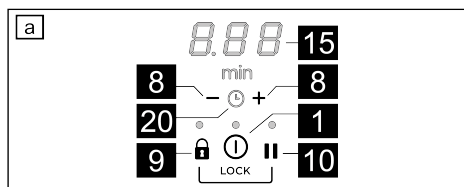
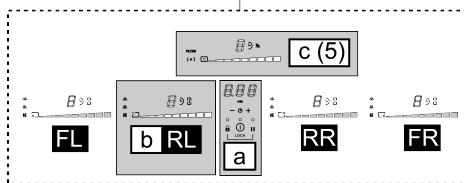
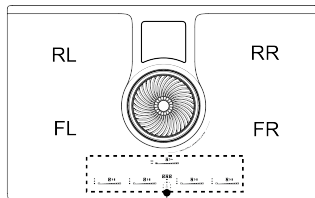
- Рекомендована макс. довжина труб становить 7 погонних метрів.
- Рекомендується використовувати максимум два коліна 90° на загальній відстані 7 погонних метрів
- Уникайте різких змін у перерізі каналу, завжди віддаючи перевагу перерізу, еквівалентному $\varnothing 150$ мм (або прямокутному з розмірами 222 x 89 мм).

•  **Варіант з фільтрацією:**

Повітря, перед тим, як потрапити знову до приміщення, фільтрується через відповідний жировий фільтр та фільтр для поглинання запахів. Виріб постачається з усім необхідним для здійснення стандартної установки з виходом повітря в передній частині меблевого плінтуса. Даний виріб обладнаний набором фільтрів для поглинання запахів. Для отримання додаткової інформації дивіться сторінку, де описуються аксесуари до версії з фільтрацією в ілюстрованій частині даного керівництва.

3. РОБОТА ПРИСТРОЮ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



K.	Функція
1	ON/OFF варильної поверхні / витяжки для робочої поверхні
2	Індикатор розташування варочної зони/ конфорки
3	Обрання конфорок Збільшення/Зменшення Power Level
4	Активация Temperature Manager
5	Кнопки витяжки
6	Вибір витяжки

	Збільшення/Зменшення швидкості (потужності) всмокування
7	Активация автоматичних функцій Reset/ Скидання насичення фільтрів
8	Активация Timer Збільшення/Зменшення часу Timer
9	Key Lock (Блокування клавіш)
9+10	Child Lock (Захист дітей)
10	Пауза / Recall
I. Функція	
11	Візуалізація Power Level
12	Візуалізація швидкості (потужності) всмокування
13	Дисплей конфорок
14	Дисплей витяжки
15	Дисплей Таймеру
16	Відображення Temperature Manager
17	Індикатор догляду фільтрів
18	Індикатор автоматичної функції всмокування
19	Індикатор ввімкнення таймера
20	Індикатор ввімкнення таймера для варіння яєць
21	Індикатор роботи функції Bridge
22	Індикатор функціонування зі SNAP

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Всі функції цієї варильної поверхні розроблені із дотриманням найсуворіших норм безпеки. З цієї причини:

• Деякі функції не активуються, або автоматично вимикаються при відсутності посуду на конфорках, або коли вони погано розташовані.

• В інших випадках активовані функції автоматично відключаються через декілька секунд, коли обрана функція вимагає подальшого вводу параметрів, а налаштування не відбувається (наприклад .: "Увімкніть варильну поверхню" без "Оберіть конфорку" та "Робоча температура", чи "Функція Lock" або "Timer").

Зачекайте, щоб дисплей вимкнувся, перш ніж наблизитися до конфорки.

Увага! У разі (наприклад) тривалого використання, вимкнення конфорки не відбувається негайно, тому що триває етап охолодження; на дисплеї конфорок

з'являється символ **H**, який вказує на те, що наразі триває цей етап. Зачекайте, щоб дисплей вимкнувся, перш ніж наблизитися до конфорки.

ДИСПЛЕЙ КОНФРОК

на дисплеях, що відносяться до конфорок, вказується:

Функція	Значення
Конфорка увімкнена	0
Power Level (Рівень потужності)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Індикатор залишкового тепла)	H
Pot Detector (Детектор посуду)	U
Функція Bridge Zone активована	П
Функція Temperature Manager активована	U
Функція Child Lock активована	L
Функція паузи	11
Функція Automatic Heat Up (Автоматичного підігріву)	A

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОВЕРХНІ

• **Safe Activation** (Безпечна активація)

Пристрій вмикається тільки за наявності каструлі на конфорках: процес нагрівання не запускається або переривається в разі відсутності або видалення посуду.

• **Pot Detector** (Детектор посуду)

Пристрій автоматично визначає наявність каструлі на конфорках.

• **Safety Shut Down** (Безпечне вимкнення)

З міркувань безпеки, кожна конфорка має максимальний час роботи, який залежить від встановленого рівня потужності.

• **Residual Heat Indicator** (Індикатор остаточного тепла)

Після вимкнення однієї або декількох варильних зон на наявність залишкового тепла вказує спеціальний сигнал

на дисплеї відповідної зони у вигляді символу **H**.

ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Примітка: Для активації будь-якої функції, спочатку необхідно активувати потрібну конфорку

• **Увімкнення**

Натисніть (торкніться) **Ⓢ** **ВВІМК/ВИМК (1)** на варильній поверхні. Загориться індикатор, який свідчить про те, що варильна поверхня/витяжка готова до роботи.

Натисніть цю кнопку ще раз для вимкнення

Примітка: Ця функція має пріоритет над усіма іншими.

• **Вибір конфорки**

Торкніться **Панелі вибору (3)**, що відповідає необхідній варильній зоні **● FL**; **○ RL**; **○ RR**; **○ FR**.


● **9 Power Level** (9 рівнів потужності)

Поверхня обладнана 9 рівнями потужності. Проведіть пальцями вздовж **Панелі вибору (3)**:



у напрямку праворуч, щоб збільшити рівень потужності; у напрямку ліворуч, щоб зменшити рівень потужності.



● **Power Booster** (Підсилювач потужності)

Виріб оснащений додатковим рівнем потужності (окрім рівня **9**), який залишається активним протягом 10 хвилин, після чого потужність повертається до попереднього рівня.

Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Панелі вибору (3)** (над рівнем **9**) та активуйте підсилювач потужності Power Booster (Підсилювач потужності). Рівень Power Booster вказується на дисплеї обраної конфорки символом .



● **Bridge Zones** (поєднані зони)

Ця функція дозволяє працювати комбіновано варильній зоні  **FL** (головна) із варильною зоною  **RL**

(допоміжна) і варильній зоні  **FR** (головна) із варильною зоною  **RR** (допоміжна) за рахунок створення єдиної зони з тим самим рівнем потужності (всього 2: 1 праворуч і 1 ліворуч). Така функція дозволяє забезпечувати рівномірне приготування в посуді великих розмірів.

Для активації функції Bridge:

- оберіть одночасно дві варильні зони, які ви будете використовувати **FL + RL** або **FR + RR**.

- Індикатор  **Bridge (21)** двох вибраних зон ввімкнеться, а на дисплеї варильної зони **RL** або **FR** з'явиться символ .

- За допомогою **Зони вибору (3)** варильної зони (головна) можна буде задати робочий рівень (потужність) нагріву.

- щоб вимкнути функцію Bridge, достатньо повторити процедуру ввімкнення

● **Temperature Manager** (менеджер температури)

Менеджер температури Temperature Manager - це функція, яка дозволяє налаштувати попередню встановлену температуру, найбільш відповідну для отримання бажаного результату.

Для активації функції:

- Оберіть бажану варильну зону.

- Натисніть один або декілька разів **Зону вибору (4)**, щоб обрати найбільш відповідний рівень серед наявних:

Перше натискання активує рівень «Melting»:



(16) Визначає рівень потужності, достатній для того, щоб повільно розтопити делікатні продукти без шкоди для їх смакових характеристик (шоколад, вершкове масло тощо).

Друге натискання активує рівень «Warning»:




(16) Визначає рівень потужності, достатній для того, щоб делікатно підтримувати температуру ваших страв, не досягаючи температури кипіння.

Третє натискання активує рівень «Simmer»:



(16) Визначає рівень потужності, придатний для тушкування страв протягом тривалого часу. Підходить для приготування томатних соусів, м'ясних соусів, супів, мінестроне, підтримуючи контрольований рівень приготування (ідеально підходить для приготування на водяній бані). Запобігає розливам їжі або можливому пригоранню на дні, характерним для цього типу приготування. Використовуйте цю функцію після того, як ви довели їжу до кипіння.

- Натиснути ще раз, щоб вимкнути.

На дисплеї варильної зони, що працює в режимі Temperature Manager, з'являється символ .


● **Timer** (таймер)

Функція таймера – це зворотній відлік, який можна налаштувати на кожній конфорці (втяжці).


В кінці налаштованого часового проміжку конфорки (або втяжки) вимикаються автоматично, і користувач оповіщається спеціальним сигналом.


Активація//Регулювання функції Timer для варильної поверхні:

- Оберіть варильну зону (потужність вище 0)

- Натисніть одночасно  **(8)**, щоб увімкнути доступ до функції Timer

- Налаштуйте часовий проміжок Таймеру:

натисніть перемикач  **(8)**, щоб збільшити час автоматичного вимкнення

натисніть перемикач  **(8)**, щоб зменшити час автоматичного вимкнення

Якщо необхідно, повторити операцію для інших конфорок.

Примітка: На кожну варильну зону можна встановити

різний час таймеру; на дисплеї **0.00 (15)** на 10 секунд з'явиться зворотній відлік останньої обраної варильної зони, після чого відобразиться зворотній відлік найменшого проміжку часу.

Коли таймер завершує зворотній відлік, звучить звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або вимикається натисканням будь-якої кнопки на поверхні), а на дисплеї

(15) починає блимати символ **0.00**.

Примітка: на бічній стороні дисплея варильної зони,

при увімкненій функції таймеру, з'являється символ  (19)

Для вимкнення Timer:

• Оберіть бажану варильну зону.


• введіть значення для таймеру  за допомогою

 (8)



Примітка: функція залишається активною, якщо ви не натискаєте інші кнопки в цей час.

• **Power Limitation** (обмежена потужність)


Функція Power Limitation / Обмежена потужність дозволяє задавати режим роботи пристрою з обмеженням максимуму споживаної потужності (кВт).

Примітка: налаштування повинно відбуватися на вимкненій поверхні в момент її під'єднання до електромережі або під час повторного увімкнення електромережі протягом 2 наступних хвилин, не натискаючи кнопку .



Для налаштування Power Limitation (Обмеження Потужності):

• натисніть та утримуйте кнопки  +  до тих пір, поки не прозвучить короткий звуковий сигнал

• проведіть одночасно на **панелях вибору (3) FL і (3) RL**, зліва направо до кінця **панелей вибору**, і утримуйте доти, поки не пролунає короткий звуковий сигнал.



• дисплей таймера (15) відображає символи , що вказує на можливість виконати налаштування.

• дисплей (13) варильної зони FL відображатиме поточне налаштування:

Значення	Потужність (кВт)
	7,4 кВт (налаштування за умовчанням)
	4,5 кВт

• для зміни налаштування Power Limitation/Обмеження потужності проведіть пальцями по **панелям вибору (3) FL**

зліва направо, щоб збільшити потужність, або справа наліво, для зменшення потужності

- щоб зберегти зроблений вибір, натисніть кнопки  +  на 1 секунду; система подасть звуковий сигнал, який підтвердить виконання налаштування.

• **Egg Timer** (таймер для яєць)


Функція Egg Timer - це зворотній відлік незалежно від конфорок (та витяжки). Egg Timer активується

натисканням одночасно  +  (8).

Примітка: для регулювання функції Egg Timer виконайте ті самі дії, що і для функції Timer.

Коли таймер завершує зворотній відлік, звучить звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або вимикається

натисканням  (8)), а дисплей  (15) починає блимати.

Примітка: під час роботи Egg Timer з'являється символ  (20).

• **Key Lock** (блокування кнопок)

Блокування Key Lock дозволяє заблокувати налаштування поверхні, щоб запобігти випадковому порушенню налаштувань, залишаючи активними все налашовані функції.

Активация:

• натисніть  (9)

• Індикатор над кнопкою світиться, що означає його активацию



Для вимкнення повторіть операцію.

• **Child Lock** (захист від дітей)

Child Lock дозволяє запобігти випадковому включенню варильної поверхні та витяжки дітьми, перешкоджаючи активации будь-якої функції.

Блокування від дітей може бути активоване лише тоді, коли пристрій працює, але конфорки (зона всмоктування) – вимкнені.

Активация:

• натисніть та утримуйте одночасно  (9) та  (10), звуковий сигнал означатиме, що функція увімкнена, а



на дисплеях (13) та (14) відобразитиметься .

Для вимкнення повторіть операцію.


• **Пауза**

Функція Пауза дозволяє призупинити будь-яку функцію, увімкнену на панелі, зводячи до нуля потужність варіння.

Активация:

• натисніть  (10), на дисплеях (13) та (14) з'явиться символ .

Щоб вимкнути функцію:

• натисніть  (10), протягом наступних 10 секунд проведіть пальцями вправо по **Панелі вибору (3 - RL)**. Якщо операцію не виконати протягом цього часу, функція паузи залишається активною.

Примітка: ця операція відновлює налаштування поверхні до переходу в режим паузи

Примітка: якщо за 10 хвилин функція паузи не буде вимкнена, поверхня вимикається автоматично.

- **Recall** (виклик)

Функція виклику Recall дозволяє відновити усі налаштування, встановлені на поверхні у випадку випадкового вимкнення.

Активація:

- знову увімкніть поверхню **Ⓛ** **ВВІМК/ВИМК. (1)** протягом 6 секунд після вимкнення;

- натисніть **||**(10) протягом наступних 6 секунд.

- **Automatic Heat UP** (автоматичний підігрів)

Функція Automatic Heat UP (автоматичний підігрів) дозволяє швидше довести потужність до бажаного рівня. За допомогою цієї функції ви матимете перевагу більш швидкого приготування страв, але не ризикуючи отримати підгорілу страву, тому що температура не перевищує встановлений рівень. Ця функція доступна для рівнів потужності 1-8.

Активація:

- натисніть і утримуйте, на **Панелі вибору (3)**, до бажаної потужності.

- на дисплеї **(13)** відобразиться **A**.

ВИКОРИСТАННЯ ВИТЯЖКИ

- **Ввімкнення системи витяжки:**

- Торкніться **Ⓛ** **ВВІМК/ВИМК. (1)** варильної поверхні/ витяжки.

- Проведіть по **Зоні вибору (6)** для активації системи витяжки.

- **Швидкість всмоктування (потужність):**

Поверхня оснащена 8 рівнями швидкості (потужності) всмоктування. Проведіть пальцями вздовж **Зони вибору (6)**:

вправо для збільшення швидкості (потужності) витяжки (0-8);

вліво для зменшення швидкості (потужності) витяжки (8-0);

- **Power Booster** (додаткова потужність всмоктування)

Прилад оснащений двома додатковими рівнями швидкості (потужності) всмоктування (вище рівня **B**)

- Проведіть пальцями вздовж **Зони вибору (3)** (вище рівня **B**) та активуйте режим всмоктування Power Booster

перший рівень підсилення: залишається активним 15 хвилин

другий рівень підсилення: залишається активним 5 хвилин

після чого потужність повертається на рівень **B**

Примітка: увімкнена функція Power Booster позначається на дисплеї **(13)** обраної варильної зони наступним чином: перший рівень посилення **S**; другий рівень посилення **P**.

- **Timer** (таймер)

Активація функції Timer для витяжки:

- Виберіть витяжку (швидкість, відмінна від 0).

- Натисніть **— +**(8), щоб увімкнути функцію Timer (з будь-якої швидкості)

Налаштування часового проміжку таймеру:

- натисніть перемикач **+** (8), щоб збільшити час автоматичного вимкнення;

- натисніть перемикач **—** (8), щоб зменшити час автоматичного вимкнення. На дисплеї **(15)** відобразиться зворотній відлік.

Примітка: на бічній стороні дисплея витяжки, при увімкненій функції таймеру, з'явиться **Ⓜ**(19).

Коли таймер завершує зворотній відлік, звучить звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або вимикається натисканням будь-якої кнопки на поверхні), а на дисплеї

(15) починає блимати символ **0.00**

Для вимкнення Timer:

- оберіть зону всмоктування

- введіть значення 0 для таймеру за допомогою **—** (8)

Примітка: функція залишається активною, якщо ви не натискаєте інші кнопки в цей час.

- **Ввімкнення/вимкнення індикаторів забруднення фільтрів.**

Ці індикатори зазвичай вимкнені (як і для жирового фільтра, так і для фільтра з активованим вугіллям)

Щоб активувати їх, виконайте наступне:

- увімкніть варильну поверхню з витяжкою за допомогою **Ⓛ** **ВВІМК/ВИМК. (1)**;



- при вимкнених двигуні витяжки та варильних зонах натисніть і утримуйте **Зону вибору (7)**: індикатор **ФІЛЬТР (17)** і дисплей витяжки **(14)** загоряться з низькою яскравістю. На дисплеї **(14)** відобразиться

літера **F**. Після цього можна активувати індикатор забруднення жирового фільтра.



- при натисканні **Зони вибору (7)** другий раз на дисплеї

(14) відобразиться літера **F**, після чого можна активувати фільтр для поглинання запахів з активованим вугіллям.

- Після вибору фільтра для ввімкнення: Натисніть **Зону вибору (6)**; індикатор **ФІЛЬТР (17)** разом з індикатором

на дисплеї (14)  або  загоряться з високою яскравістю, а за 10 секунд вимкнуться, що вказує на виконане ВВІМКНЕННЯ.

Для вимкнення повторіть операцію, яка описана вище для ввімкнення; індикатор **ФІЛЬТР (17)** та індикатор на

дисплеї (14)  або  загоряться з низькою яскравістю, а за 10 секунд вимкнуться, що вказує на виконане ВІМКНЕННЯ.


● **Індикатор забруднення фільтрів**

На витяжці вказується, коли необхідно виконати обслуговування фільтрів:

жировий фільтр - загориться індикатор **ФІЛЬТР (17)**; на

дисплеї (14) з'явиться символ  (на 10 секунд після ввімкнення)

фільтр для поглинання запахів з активованим вугіллям - почне блимати індикатор **ФІЛЬТР (17)**; на дисплеї (14)

з'явиться символ  (на 10 секунд після ввімкнення)

● **Автоматичний режим роботи**

Витяжка увімкне оптимальну швидкість, регулюючи потужність всмоктування на максимальному рівні приготування, що використовується на конфорках. Коли варильна поверхня вимикається, витяжка підлаштовує свою швидкість всмоктування, поступово зменшуючи її, таким чином усуваючи залишкові пари та запахи.

Щоб активувати цю функцію:


Короткочасно натисніть **Зону вибору (7)**, індикатор **(A) (18)** загориться, вказуючи на те, що витяжка працює в цьому режимі.

● **Автоматична робота витяжки з SNAP®**

Щоб під'єднати витяжку до SNAP®, прочитайте інструкцію до SNAP® або зайдіть на сайт www.elica.com.

Примітка: SNAP® - це додатковий блок всмоктування, що може працювати разом з витяжкою.

Щоб активувати цю функцію:

Короткочасно натисніть **Зону вибору (7)**, індикатор **(A) (18)** та індикатор  (22) вимкнуться, вказуючи на те, що витяжка працює в цьому режимі.

ТАБЛИЦІ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ

Рівень потужності		Типологія варіння	Застосування (виходячи з досвіду та навичок готування)
Макс. потужність		Швидке розігрівання	під'їм температури їжі протягом короткого періоду часу до швидкого закипання в разі води або швидкого розігрівання різних кулінарних рідин
		Жарити – кип'ятити	підрум'янення, початок готування, жаріння продуктів швидкого заморожування, швидке кип'ячення
Висока потужність		Підрум'янення - обсмажування - кип'ятіння - гриль	підсмажування, підтримка інтенсивного кипіння, вариво і жаріння як на грилі (ненадовго, 5-10 хвилин)
		Підрум'янення - вариво - тушкування - обсмажування - гриль	підсмажування, підтримка несильного кипіння, жаріння як на грилі (середній тривалості, 10-20 хвилин), попереднє підігрівання приладдя
Середня потужність		Варити – тушувати – піджарювати - гриль	тушкування, підтримка слабого кипіння, вариво (тривале), дуже повільне тушкування пасти
		Варити – кип'ятити на повільному вогні – згущувати - дуже повільне тушкування	тривалі варива (рис, соуси і підливки, печеня, риба) в кулінарних рідинах (напр., вода, вино, бульйон, молоко), томління макаронних виробів
		Варити – кип'ятити на повільному вогні – згущувати - дуже повільне тушкування	тривалі готування (об'єми менше одного літра: рис, соуси, підливки, печеня, риба) в кулінарних рідинах (напр., вода, вино, бульйон, молоко)
Низька потужність		Розтоплення – розморожування – підтримка теплим - томління з додаванням масла/вершків	розтоплення масла, делікатне топлення шоколаду, розмороження малорозмірних харчових продуктів
		Розтоплення – розморожування – підтримка теплим - томління з додаванням масла/вершків	підтримка тепла в невеликих порціях тільки що приготованої їжі, підтримка температури посуду до сервіровки, томління і доведення до кондиції різотто
ВИМК		Опорна поверхня	Варильна поверхня в режимі готовності (stand-by) або вимкнена (можлива наявність залишкового тепла після закінчення готування, про що сигналізує індикація H-L-O)

4. ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

Увага! Перед початком будь-якої операції з чищення або техобслуговування, переконайтеся, що конфорки вимкнені і що лампочка-індикатор тепла не світиться.

 Для догляду за виробом див. зображення в кінці установки, позначені цим символом.

ДОГЛЯД ЗА ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ

• Очищення індукційної поверхні

Варильну панель слід чистити після кожного використання.

Важливо:

- Не використовуйте абразивні засоби, металеві губки. Їх використання з часом може пошкодити скло.
- Не застосовуйте подразні хімічні мийні засоби, такі як спреї для печей або засоби для виведення плям.

• НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПАРОВІ ОЧИСНИКИ!!!

Після кожного використання, залиште поверхню охолонувати та прочистіть її, щоб видалити накип та плями, що з'явилися від залишків їжі. Цукор та продукти з високим вмістом цукру пошкоджують варильну поверхню, їх потрібно негайно видаляти. Сіль, цукор і пісок можуть подяпати скляну поверхню. Використовуйте м'яку тканину, паперові рушники для кухні або спеціальні засоби для очищення поверхні (дотримуватися вказівок Виробника).

• Очищення резервуара для збору рідини:

При випадковому і сильному витоку рідини з кастрюлі можна скористатися зливним клапаном, розташованим в нижній частині пристрою, що дозволяє уникнути відкладення будь-яких залишків і здійснювати очищення з дотриманням максимального рівня гігієни.

Для більш повного і ретельного очищення ви можете повністю зняти нижній резервуар.

● **XE** Очищення металевої решітки:

Грати слід мити уручну гарячою водою з нейтральним миючим засобом і акуратно висушувати щоб уникнути окислення.

ДОГЛЯД ЗА ВИТЯЖКОЮ

● Очищення витяжки:

Під час очищення використовуйте **ВИКЛЮЧНО** вологу тканину з нейтральним миючим засобом.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ІНСТРУМЕНТИ ТА ПРИЛАДИ ПІД ЧАС ОЧИЩЕННЯ!

Уникайте використання абразивних засобів. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ СПИРТ!**

● **XA** Догляд Жирові фільтри:

Затримуйте 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.

● **XВ** Догляд Фільтр з активованим вугіллям (лише для версії з фільтрацією):




Він поглинає неприємні запахи, викликані приготуванням їжі. Даний виріб обладнаний набором фільтрів для поглинання запахів.

Насичення фільтрів для поглинання запахів відбувається після тривалого використання залежно від типу кухні і регулярності очищення жируопловлявального фільтру. Фільтри для поглинання запахів можна регенерувати термічним способом кожні 2-3 місяця в заздалегідь нагрітій печі при 200 °C протягом 45 хвилин. Правильна регенерація гарантує постійну ефективність фільтрування протягом 5 років.

Увага! Не кладіть фільтри на дно духовки, а розміщуйте на деко на середній висоті.

5. ПІДТРИМКА

ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Інформаційний код	Опис	Можливі причини	Спосіб усунення
	Зона управління вимикається через занадто високу температуру	Внутрішня температура електронних деталей є занадто високою	Зачекайте, поки робоча поверхня охолоне, перш ніж використовувати її знову
 + звуковий сигнал 	Виявлено безперервну (постійну) активацію кнопки. Інтерфейс вимикається через 10 секунд.	Вода, посуд або кухонне начиння над інтерфейсом користувача.	Очистіть поверхню, видаліть усі предмети з поверхні.
Для всіх інших повідомлень про помилки	Подзвонити в технічну службу і повідомити код помилки		

СЛУЖБА ТЕХНІЧНОЇ ДОПОМОГИ

Перед тим, як звернутися в Службу технічної допомоги:


1. Переконайтеся, що ви не можете самостійно усунути проблему, спираючись на вказівки, описані в "Пошуку несправностей".
2. Вимкніть та увімкніть пристрій, щоб переконатися що проблема була усунута.

Якщо після вище згаданих перевірок проблему не вдалося усунути, зверніться до найближчої Служби технічної допомоги.

Осы нұсқаулықта берілген нұсқауларды қатаң қадағалаңыз. Өндіруші осы нұсқаулықтағы нұсқауларды орындамау салдарынан туындаған ақаулар, зақымдар немесе өрт үшін ешбір жауапкершілікті мойнына алмайды. Бұл құрылғы тек үй жағдайында тамақ пісіру үшін пайдалануға арналған және тамақ пісіру кезінде түтінді сорып алады. Басқа мақсаттарда пайдалануға болмайды (мысалы, бөлмені жылыту үшін). Өндіруші осы өнімді дұрыс пайдаланбау немесе дұрыс баптамаудан туындайтын жауапкершілікті мойнына алмайды.

Бұл өнім оқулықтағы суреттерде берілгеннен өзгеше эстетикалық функцияларға ие болуы мүмкін, алайда, жұмыс істеуі, техникалық қызмет көрсету және орнату бірдей болады.

- Нұсқауларды мұқият оқыңыз: онда орнатуға, іске қосуға және қауіпсіздікке қатысты маңызды ақпарат беріледі.
- Құрылғыға электрлік өзгерістер жасамаңыз.
- Құрылғыны орнатпас бұрын, оның ешбір бөлігінің зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.
- Орнатпас бұрын құрылғының зақымданбағанына көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

: осы таңбамен белгіленген бөлшектерді мамандандырылған дилерлерден бөлек сатып алуға болады.

*****: бұл таңбамен белгіленген бөлшектер тек кейбір модельдермен бірге жеткізілетін қосымша керек-жарақтар болып табылады және оларды www.elica.com және www.shop.elica.com сайттарынан сатып алуға болады.

1. ТЕХНИКАЛЫҚ ҚАУІПСІЗДІК ЕРЕЖЕЛЕРІ

ЖАЛПЫ ҚАУІПСІЗДІК ЕРЕЖЕЛЕРІ

Ескеріңіз! Келесі нұсқауларды қатаң сақтаңыз: ● Кез келген орнату жұмысын орнатпас бұрын құрылғы розеткадан ажыратылуы керек. ● Орнатуды немесе жөндеуді өндірушінің нұсқауларына және жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті маман орындауы керек. Пайдалану нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, бөл өнімінің ешбір бөлігін жөндеуге не ауыстыруға болмайды. ● Заң бойынша бұл өнім жерге тұйықталуы тиіс. ● Корпус ішіне кірістірілген бұл өнімді розеткаға қосу мүмкін болуы үшін қуат кабелі жеткілікті ұзын болуы тиіс. ● Орнату жұмыстары қолданыстағы қауіпсіздік ережелеріне сәйкес келуі үшін, монтаж ережелеріне сәйкес, кернеу III санаттан асып кеткен кезде электр қуатының толық ажыратылуына кепілдік беретін, қолдануға рұқсат етілген көп полярлы

автоматты ажыратқыш орнатылуы қажет. ● Бірнеше розеткалы ұзартқышты немесе басқа да ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз. ● Орнату аяқталғаннан кейін, электрлік бөлшектер одан әрі пайдаланушыға қолжетімді болмауы керек. ● Қолдану кезінде осы өнім мен оның қолжетімді бөлшектері ыстық болуы мүмкін. Қыздырушы элементтерді ұстамаңыз. ● Балалардың осы өніммен ойнамауын қадағалаңыз; қолданыс кезінде қолжетімді бөлшектер ыстық болуы мүмкін болғандықтан, балаларды қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз және оларды қадағалаңыз. ● Кардиостимуляторлары мен қосулы импланттары бар адамдар индукциялық плитаны пайдаланбас бұрын кардиостимуляторларының осы өніммен үйлесімді екенін тексеруі керек. ● Пайдалану кезінде және одан кейін осы өнімнің қыздыру элементтеріне қол тигізбеңіз. ● Майлықтар немесе басқа жанғыш материалдармен жанасуына жол бермеңіз, өнімнің барлық компоненттері жеткілікті салқындағанша өрт қаупі болады. ● Жанғыш материалдарды өнімге немесе оның жанына қоймаңыз. ● Қатты қызған тоң майлар мен сұйық майлар тез жанғыш болады. Майлы тағамдарды дайындау кезінде сақ болыңыз. ● Егер плита бетінде жарықтар пайда болса, тоқ соғу қаупін болдырмас үшін өнімді дереу өшіріңіз. ● Бұл өнім сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен жұмыс істеуге арналмаған. ● Плита тамақ пісіргенде ондағы майды немесе тоңмайды қараусыз қалдыру қауіпті болуы және өртке әкелуі мүмкін. ● Тамақ пісіру процесін қадағалап тұру қажет. Қысқа пісіру процесі үнемі бақылануы қажет. ● Өртті ЕШҚАШАН сүмен өшіру әрекетін жасауға болмайды. Оның орнына құрылғыны өшіріп, өртті қақпақ не өртке тәзімді жалпқыш мата сияқты нәрсемен бүркеңіз. ● Өрт қаупі: заттарды пісіру беттеріне қоймаңыз. ● Бу тазартқыштарды пайдаланбаңыз, тоқ соғу қаупі бар. ● Пышақтар, шанышқылар, қасықтар немесе қақпақтар сияқты металл заттарды плитаға салмаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін. ● Құрылғыны желіге қоспас бұрын: кернеу мен қуаттың розеткадан келетін қуатқа сәйкес келетініне және розетканың өлшемінің де сәйкес екеніне көз жеткізу үшін деректер тақтайшаны (құрылғының төменгі жағында) оқыңыз. Күмәніңіз болса, білікті электр маманымен кеңесіңіз.

Маңызды: ● Пайдаланғаннан кейін, плитаны басқару құрылғысымен өшіріңіз, таба детекторына сенбеңіз. ● Сұйықтықтың тасып кетуіне жол бермеңіз, сондықтан сұйықтық қайнағанда немесе қыздырғанда отты өшіріңіз. ● Қыздыру элементтері қосулы кезде бос кәстрөлдерді және табаларды немесе кез келген ыдыс-аяқты қалдырып кетпеңіз. ● Пісіру аяқталғаннан кейін тиісті пісіру аймағын өшіріңіз. ● Тамақ пісіру үшін ешқашан алюминий фольганы пайдаланбаңыз және алюминийге оралған тағамдарды плитаға тікелей ешқашан қоймаңыз. Алюминий еріп, өнімніңізге түзелмейтін зиян келтіруі мүмкін. ● Тағамдар салынған қауашақтарды ашылмаған күйінде қыздыруға болмайды, олар жарылуы мүмкін! Бұл ескерту барлық плита түрлеріне қатысты. ● Тездету (Booster)

функциясы сияқты жоғары ток деңгейін тамақты қуыруға арналған май сияқты сұйықтықтарды қыздыру үшін пайдалануға болмайды. Шамадан тыс қызу қауіпті болуы мүмкін. Мұндай жағдайларда төмен қуат деңгейін пайдалануыңызды ұсынамыз. ● Ыдыс-аяқ тікелей пісіру бетіне орнатылуы және ортаға туралануы керек. Ешқандай жағдайда көстрөл мен плитаның арасына басқа заттарды қоймаңыз. ● Егер температура жоғарыласа, өнімнің пісіру бөліктерінің қуат деңгейі автоматты түрде төмендейді. ● Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету бойынша кез келген жұмысты жүргізер алдында ашаны розеткадан тартып немесе желілік ажыратқышты сөндіріп, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз. ● Барлық орнату және күтім көрсету жұмыстарын орындаған кезде әрқашан жұмыс қолғабын киіңіз. ● Бұл өнімді 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдар немесе құрылғыны пайдалану тәжірибесі немесе қажетті білімі жоқ адамдар олардың қауіпсіздігіне жауап беретін басқа адамның бақылаусыз немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану және оның қауіптілігін түсіну туралы нұсқаулар алмайынша қолданбауы керек. ● Балалардың өніммен ойнамауын қадағалап отырыңыз. ● Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын балалар тиісті бақылаусыз орындамаулары керек. ● Егер өнім газбен немесе басқа отынмен жұмыс істейтін өзге құрылғылармен бір уақытта қолданылса, бөлме жеткілікті түрде желдетілуі керек. ● Өнімнің ішін де, сыртын да жиі тазалап отыру керек (КЕМІНДЕ БІР АЙДА БІР РЕТ); әрқашан пайдалану нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз. ● Өнімді тазарту және сүзгілерді тазалау/ауыстыру ережелерін сақтамау өрт қаупін тудыруы мүмкін. ● "Отпен шарлу" режимінде пісіруге қатаң тыйым салынады. ● Ашық отты пайдалану сүзгілерді зақымдауы және өрт қаупін тудыруы мүмкін, сондықтан ондай жағдайға ешқашан жол берілмеуі керек. ● Май қатты қызып кетіп, өртенуіне жол бермеу үшін қуыру кезінде аса сақ болған жөн. ● Есіңізде болсын! Бұл құрылғының қолжетімді бөліктері плита қосулы кезде ыстық болуы мүмкін. ● Есіңізде болсын! Орнату аяқталмаса, құрылғыны электр желісіне қоспаңыз. ● Жергілікті билік органдары бекіткен, түтін шығаруға байланысты қауіпсіздік техникасы және қауіпсіздік шаралары бойынша ережелер қатаң сақталуы керек. ● Шығатын жанған ауаны газдың немесе басқа отынның жануы нәтижесінде пайда болған түтінді шығару үшін қолданылатын мұржалармен жалғауға болмайды. ● Тор дұрыс орнатылмаған кезде құрылғыны ешқашан пайдаланбаңыз! ● Құрылғыны орнату үшін тек онымен бірге берілген бұрандаларды ғана қолданыңыз, ал бірге берілмесе, сәйкес келетін бұрандаларды сатып алыңыз. Орнату нұсқаулығында көрсетілгендей ұзындықтағы бұрандаларды қолданыңыз. ● Бұл бұйымды электрлік емес энергиядан жұмыс істейтін басқа құрылғылармен бірге пайдаланған кезде үй-жайдағы теріс қысым 4 Па (4 x 10-5 бар) деңгейінен аспауы тиіс. ● Бұл нұсқаулықты алдағы уақытта

анықтамалық ретінде қарау үшін сақтап қою керек. Сатылатын, тасымалданатын не көшірілетін жағдайда оны өніммен бірге ұстау керек.

⚠ ЭЛЕКТР БАЙЛАНЫСЫНЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ

● Өнімді розеткадан ажыратыңыз. ● Орнату жұмыстарын қолданыстағы орнату және қауіпсіздік ережелерін білетін, кәсіби дайындалған қызметкерлер ғана жүзеге асыруы керек. ● Осы тарауда келтірілген нұсқауларды сақтамаған жағдайда адамдар, жануарлар немесе мүлік үшін өндіруші барлық жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады. ● Қуат кабелінің ұзындығы плитаны жұмыс бетінен алып тастау үшін жеткілікті болуы керек. ● Өнімнің төменгі жағындағы тақтайшада көрсетілген кернеудің ол орнатылатын тұрмыстық ортадағы кернеуге сәйкес келетінін көз жеткізіңіз. ● Ұзартқыш сымдарды пайдаланбаңыз. ● Жерге қосу кабелі басқа кабельдерге қарағанда 2 см ұзын болуы керек. ● Егер бұл өнім қуат сыммен жабдықталмаса, 7200 Ватт қуат үшін 2,5 мм2 минималды кондуктор диаметрін пайдаланыңыз; жоғарырақ қуат деңгейлері үшін диаметрі 4 мм2 болуы керек. ● Кабель бойындағы температура 50°C-тан аспауы керек. ● Бұл өнім желіге тұрақты қосылуға арналған, сондықтан оны желіге бекітілген көп полюсті қосқышпен қосыңыз, ол III санаттағы кернеу жағдайларында желінің толық ажыратылуына кепілдік беретіндей болуы және оны орнатқаннан кейін оңай қол жетімді болуы керек.

● **Есіңізде болсын!** Өзара жалғау кабелін ауыстыруды клиенттерді қолдау қызметінің уәкілетті өкілі немесе осыған ұқсас біліктілігі бар маман жүргізуі тиіс.

● **Есіңізде болсын!** Электр желісіне қайта қоспас бұрын, оның дұрыс жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз, әрқашан қуат кабелінің дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.

ҚУАТТЫ ШЕКТЕУ: бұл өнім максималды қуат шегін (кВт) орнатуға мүмкіндік беретін қуатты шектеу функциясымен жабдықталған

Өнімді желіге қосқан кезде немесе желі қуаты өзінен-өзі ажырап-қосылған кезде (2 минут ішінде) параметрлерді баптау жұмысы орындалуы тиіс. Электр жүйесінің қорғанысын таңдалған қуатты шектеу деңгейіне сәйкес орнатыңыз. Қуат шектеу параметрі үшін осы нұсқаулықтың Жұмыс бөлімін қараңыз.

ТЕРЕЗЕЛЕР ЖИНАҒЫ: Өнімді терезе сенсорларының ЖИНАҒЫМЕН байланыста қолдануға болады (өндіруші тарапынан жеткізілмейді). Егер терезе сенсорының жинағы орнатылса (тек DUCT-OUT (Мұржалы) режимінде қолданылғанда), жинақ орнатылған бөлмедегі терезе жабылған сайын ауа шығару сорғысы тоқтайды. **Бұл ЖИНАҚ пен құрылғы арасындағы электрлік байланысты білікті және мамандандырылған техник орнатуы керек. Бұл ЖИНАҚ компонентке және оны құрылғымен бірге пайдалануға арналған**

қауіпсіздік стандарттарына сәйкес бөлек сертификатталған болуы керек. Орнату жұмысы тұрмыстық жүйелерге арналған ағымдағы ережелерге сай орындалуы тиіс.

ЕСКЕРІҢІЗ: ЖИНАҚТАҒЫ өнімге жалғанатын сым аса төмен кернеудің сертификатталған қауіпсіз тізбегінің (SELV) бір бөлігі болуы тиіс. Бұл құрылғының өндірушісі ақауларға және/немесе **ЖИНАҚТЫ** дұрыс орнатпауға байланысты туындайтын ақаулардан және/немесе проблемалардан туындаған қолайсыздық, зақым немесе өрт үшін ешбір жауапкершілікті мойнына алмайды.

ОРНАТУ ҚАУІПСІЗДІГІ

• Электр және механикалық орнату жұмыстарын білікті мамандар орындауы керек.

• **Орнатуды бастамас бұрын:** Өнімді қорабынан шығарғаннан кейін оның жолда зақымдалмағанын тексеріңіз және проблемалар анықталған жағдайда, орнатуды бастамас бұрын дилермен немесе тұтынушыларға қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз; сатып алынған өнім орнату алаңының көлеміне сәйкес келетіндігін тексеріңіз; қаптаманың ішінде керек-жарақтардың бар-жоғын тексеріңіз (тасымалдау оңай болуы үшін, мысалы, бұрандалар салынған қапшықтар, кепілдік сертификаты және т.б.). Оларды шығарып, қауіпсіз жерде сақтаңыз; орнату орнына жақын жерде розетка бар екеніне көз жеткізіңіз

• **Корпусты орнатуға дайындау:**

• Өнімді тоңазыту құрылғыларына, ыдыс жуғыш машиналарға, жылытқыштарға, пештерге, кір жуғыш және келтіргіш машиналарға орнатуға болмайды; плитаны орнатпас бұрын, шафта кесіктер жасап, жаңқаларды немесе үгінділерді мұқият алып тастаңыз.

• Бұл өнім үстел ÜSTINE орнатылатын жағдайда қалыңдығы 2-6 см болатын; ал үстел бетімен БЕТТЕС сүңгітіп орнатылатын жағдайда 2,5-6 см үстелге орнатуға арналған.

Плита мен қабырға арасындағы қашықтық алдыңғы жағынан кемінде 5 см, бүйірлерінен кемінде 4 см және жоғарғы көдергіден кемінде 50 см болуы керек.

Ерекше назар аударыңыз: ұсынылған қашықтық мысал ретінде келтірілген: үй-жайларды жобалау кезінде асуы құрылғысының өндірушісінің нұсқаулары ескерілуі керек.

• рециркуляциялық нұсқаны орнатуды оңтайландыру үшін жиһаз негізіне өнеркәсіптік торды орналастыратын тесік жасау ұсынылады.

• **Маңызды:** 250°C дейінгі жоғары температураға төтеп беретін бір компонентті жабысқақ тығыздағышты (S) қолданыңыз; орнатпас бұрын, жабыстырылатын беттерді мұқият тазалап, сіңімділікті нашарлататын барлық нәрселерді алып тастау керек (мысалы, белгіш заттар, сақтау жабдықтары, майлы кір, сұйық май, ұнтақтар, ескі желімнің қалдықтары және т.б.); Желімді жақтаудың бүкіл периметрі бойынша біркелкі

етіп жаю керек; желім жағылған соң ол келкенше 24 сағат күтіңіз.

• **Есіңізде болсын!** Бұрандалар мен ысырмаларды ос нұсқауларға сай орнатпасаңыз, электр тоғы қауіпі орын алуы мүмкін.

• **Ескерту:** өнімді дұрыс орнату үшін құбырларды келесі сипаттамалары бар желіммен желімдеу ұсынылады: DIN EN 60454 стандарттарына сәйкес келетін; отқа төзімді; тозуға қарсы төзімділігі тамаша; температураның шектен тыс әсеріне төтеп беретін; төмен температурада қолдануға болатын акрил негізіндегі желімді қамтитын жұмсақ серпімді ПВХ үлдірі.

МЕРЗІМ СОҢЫНДА ТАСТАУ



Бұл құрылғы Қолданылған электрондық және электрлік құрылғыларға (WEEE) қатысты 2012/19/EC - UK SI 2013 №3113

Еуропалық Директивасына сай таңбаланған.

Осы өнімді тастауды тиісті түрде орындаңыз. Осылайша пайдаланушы қоршаған орта мен денсаулыққа жағымсыз салдардың алдын алуға көмектеседі. Өнімдегі не ілеспе құжаттардағы осы таңба бұл өнімнің тұрмыстық қалдықпен бірге тасталмай, электр және электрондық жабдықтарды қайта пайдалану үшін тиісті жинау пункттеріне жіберілуі керектігін білдіреді. Оны жергілікті қоқыс тастау ережелеріне сәйкес тастаңыз. Бұл өнімді пайдалану, қалпын келтіру және қалпына келтіру туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті уәкілетті мекемеге, тұрмыстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

ЕРЕЖЕЛЕР

Құрылғы келесі ережелерге сай жасалуы, сыналуды және жасақталуы керек:

• Қауіпсіздік: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Өнімділігі: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • ЭМУ: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ ҰСЫНЫСТАРЫ

Қоршаған ортаға келетін әсерді азайту үшін дұрыс пайдалану нұсқаулары: Тамақ пісіруді бастаған кезде құрылғыны ең аз жылдамдыққа қосу керек және оны пісіру аяқталғаннан кейін де бірнеше минутқа қосулы күйде қалдырыңыз. Жылдамдықты тек түтін мен бу көп болса ғана, шұғыл жағдайларда ғана Тездету (Booster) функциясы арқылы арттырыңыз. Иісті азайту жүйесінің тиімді жұмысын сақтау үшін, көмір сүзгісінің (перін) жақет болғанда ауыстырып тұрыңыз. Май сүзгісі қажет жұмыс істеуі үшін оны қажетінше тазалап тұрыңыз. Тиімділікті арттырып, шуды азайту үшін, осы нұсқаулықта көрсетілген максималды құбыр диаметрін пайдаланыңыз.

2. ПАЙДАЛАНУ

ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУ

Индукциялық пісіру жүйесі магнит индукциясы физикалық құбылысына негізделеді. Бұл жүйенің негізгі қасиеті қуатты генератордан кәстрөлге тікелей жіберу болып табылады.

Артықшылықтары: Электр плиталарымен салыстыратын болсақ, индукциялық плита:

Қауіпсізірек: шыны бетінің температурасы төмен болады. **Жылдамырақ:** тамақты тез арада қыздыруға болады. **Дәлірек:** плита берілген пәрмендерге дереу жауап береді. **Анағұрлым тиімді:** сіңірілген қуаттың 90%-ы қызуға айналады. Сонымен қатар кәстрөл плитадан алынғаннан кейін, қызу бекер пайдаланылмауы үшін қызу беру дереу тоқтатылады.

ЫДЫСТАРДЫ ҚОЛДАНУ

• Ыдыстар



Тек осы белгі бар кәстрөлдерді қолданыңыз.

Маңызды:

плита бетіне зақым келмеуі үшін, мыналарға тыйым салынады:

- түбі тегіс емес ыдыстар;
- түбі эмальданған металл ыдыстар;
- пісіру панелінің бетіне сызат түспеу үшін түбі кедір-бұдыр ыдыстар;
- ыстық кәстрөлдерді және табаларды плитаның басқару панелінің бетіне қоюға болмайды.
- Индукциялық кәстрөлдердің барлығы тиімді емес, өйткені олардың түбі тек жартылай ферромагниттік материалдан тұрады! Кәстрөлдер мен табаларды сатып алғанда, мынаны ескеріңіз:
- түбі толығымен ферромагниттік материалдан тұрады. Әйтпесе, жылу беру және біркелкілік тиімділігі аз болады, ал кәстрөлдің/табаның беткі температурасы тамақ пісіру үшін жеткіліксіз болуы мүмкін

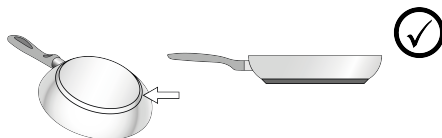


• Түбінде алюминий болмауы керек, әйтпесе ыдыс қызбайды және оны индукторлар танымауы мүмкін.



- Түбі тегіс емес немесе кедір-бұдыр ыдыстар.
- Олар индуктор мен ыдыс арасындағы байланыс бетінің ауданын азайтады, тиімділікті төмендетеді

және пісіру сапасын нашарлатады.



• Алдын ала дайындалған Ыдыс

Кәстрөлдің материалы магнитті екенін тексеру үшін жай ғана магнитті пайдалана аласыз. Кәстрөлдерге магнит жабыспаса, олар жарамайды. Алдыңғы тараудағы көрсеткіштер осыған да қатысты ескерілуі тиіс.

• Ыдыс астының дұрыс диаметрі

МАҢЫЗДЫ: егер кәстрөлдер дұрыс өлшемде болмаса, пісіру бөліктері іске қосылмайды. Өрбір жеке бөліктің минималды диаметрлерін осы нұсқаулықта берілген тиісті суреттерден қараңыз.

• Қуат үнемдеу

Диаметрі пісіру аймағына сай келетін кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз; тек түбі жалпақ кәстрөлдер мен табаларды қолданыңыз; - мүмкін болса, пісіру кезінде кәстрөлдерді қақпақпен жаппаңыз; пісіру уақытын азайту үшін көкөністерді, картопты және т.б. аз мөлшердегі суға пісіріңіз; қысым пісіргіштерді қолданыңыз, өйткені олар энергия шығынын және пісіру уақытын одан әрі азайтады; табаны плитадағы сызылған пісіру алаңының ортасына қойыңыз.

ТҮТІН ТАРТҚЫШ ЖЕЛДЕТКІШІН ПАЙДАЛАНУ

Бұл түтін шығару жүйесін мұржалы нұсқада немесе сүзгілі және ішкі айналымы бар рециркуляциялық нұсқада қолдануға болады.

Рециркуляциялық жүйеде де, мұржалы жүйеде де әртүрлі қондырғыларға арналған қолжетімді жинақтардың толық ассортиментін көру үшін www.elica.com және www.shop.elica.com вебсайттарын қараңыз.

• Мұржалы нұсқа:

Бұлар бірқатар құбырлар (бөлек сатып алынады) арқылы далаға шығарылады. Өнімді диаметрі ауа шығысына (жалғау фланеці) сай келетін қабырғаға орнатылған сорғыш құбырларға және саңылауларға жалғаңыз. Құбырлар мен олардың өлшемдері туралы қосымша ақпаратты мұржалы нұсқаның орнату нұсқаулығындағы керек-жарақтарға қатысты парақтан қараңыз. Құбырлар мен қабырғадағы шағын диаметрлі шығыс тесіктерді пайдалану түтін сорғыштың тиімділігін төмендетеді және шу деңгейін күрт арттырады. Осыған байланысты барлық жауапкершіліктерден бас тартылады.

- Түтін сорғыш тиімділігі максималды болуы үшін:
- Құбыр құбырының ұзындығы 7 метрден аспауы тиіс.
- Барлық 7 метр бойы құбыр 90°-тан артық емес екі

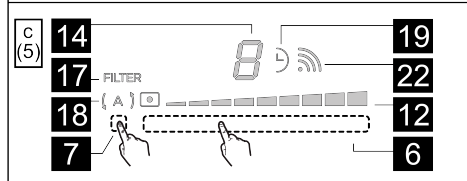
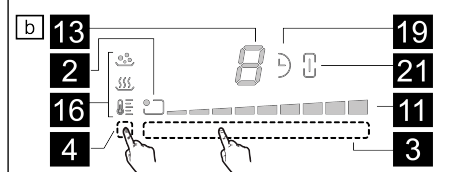
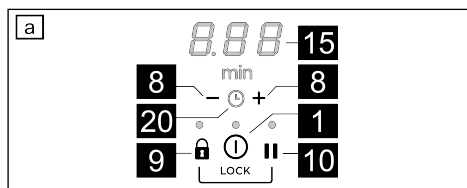
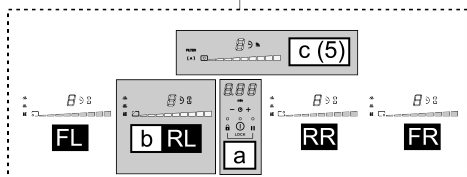
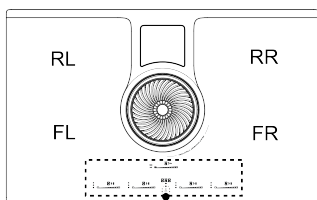
бұрылыстан ғана болғаны жөн • Ø 150 мм диаметрдi (немесе 222 x 89 мм тiкбұрышты қиманы) сақтауға ұмтыла отырып, мұржаның диаметрінің күрт өзгеруіне бол бермеңіз.

● **Рециркуляциялық нұсқа:**

Сорылған ауа бөлмеге қайта жіберілімес бұрын арнайы май және иіс сүзгілерінен өтеді. Өнім стандартты орнатуға қажет барлық бөліктермен беріледі, ауа шығысы корпус негізінің алдыңғы жағына орнатылады. Бұл өнім иіс сүзгілерінің жиынтығымен жабдықталған. Қосымша ақпарат алу үшін рециркуляциялық нұсқа кітабының керек-жарақтарға қатысты парағын қараңыз (осы нұсқаулықтың суреттері бар бөлігінде).

3. ПАЙДАЛАНУ

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



П.	Қызметі
1	Пісіру панелін/түтін сорғыш желдеткішін ҚОСУ/ӨШІРУ
2	Тамақ пісіру аймағы позициясының индикаторы
3	Тамақ пісіру аймағын таңдау Қуат деңгейін арттыру/кеміту
4	Температура реттегішті іске қосу
5	Түтін сорғыштың түймелері
6	Түтін сорғыштың желдеткішін таңдау Сору жылдамдығын (қуатын) арттыру/кеміту
7	Автоматты функцияларды іске қосу Сүзгінің толғанын көрсететін индикаторды қайта орнату
8	Таймерді іске қосу Таймер мәнін арттыру/кеміту
9	Перне құлпы
9+10	Балалардан қорғау
10	Кідірту / Қайтару

Д.	Қызметі
11	Қуат деңгейін көру
12	Сору жылдамдығын (қуатын) көру
13	Пісіру аймағының дисплейі
14	Түтін сорғыш желдеткішінің дисплейі
15	Таймер дисплейі
16	Температура реттегішінің дисплейі
17	Сүзгі көмегі индикаторы
18	Автоматты сору функциясының индикаторы
19	Таймер индикаторы белсенді
20	Жұмыртқа таймерінің индикаторы белсенді
21	Көпір индикаторы белсенді
22	SNAP жұмысының индикаторы

ЖҰМЫСТЫ БАСТАМАС БҰРЫН БІЛУҢІЗ КЕРЕК НӘРСЕЛЕР

Осы плитаның барлық функциялары ең қатаң қауіпсіздік ережелеріне сай болатындай етіп жасалған. Осыған байланысты:

- Кәстрөлдер жанарғының үстіне қойылмағанда немесе дұрыс емес қойылғанда, кейбір функциялар іске қосылмайды немесе автоматты түрде өшіріледі.
- Басқа жағдайларда белгілі бір функция таңдалмаған параметрді қажет етсе, іске қосулы функциялар автоматты түрде өшіріледі (мысалы: "Selecting the

cooking zone" (Пісіру аймағын таңдау) және "Operating temperature" (Жұмыс температурасы), "Lock Function" (Құлыптау функциясы) немесе "Timer" (Таймер) функциясының "плитаны іске қосыңыз" (Пісіру аймағын таңдау) және "Operating temperature" (Жұмыс температурасы), "Lock Function" (Құлыптау функциясы) немесе "Timer" (Таймер) функциясының "плитаны іске қосыңыз").

Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің өшірілуін күтіңіз.

Ескеріңіз! Ұзақ мерзімге пайдаланатын жағдайда (мысалы), Пісіру аймағы салқындату кезеңінде болып, осының салдарынан бірден ажыратылмауы мүмкін; пісіру аймағының дисплейінде осы кезеңнің жүріп

жатқанын көрсететін **H** белгісі пайда болады. Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің өшірілуін күтіңіз.

ПІСІРУ АЙМАҒЫНЫҢ ДИСПЛЕЙ

Пісіру аймағының дисплейлерінде мыналар көрсетіледі:

Қызметі	Мін
Тамақ пісіру аймағы қосулы	
Қуат деңгейі	
Қалдық жылу индикаторы	
Кәстрөл анықтағыш	
Көпір аймағының функциясы белсенді	
Температура реттегіші функциясы қосулы	
Балалардан қорғау функциясы	
Кідірту функциясы	
Автоматты қыздыру функциясы	

ПЛИТАНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

• Қауіпсіз іске қосу

Өнім тек кәстрөл тамақ пісіру аймағында болған жағдайда ғана іске қосылады: ешқандай кәстрөл болмаса немесе олар алынса, қыздыру процесі іске қосылмайды не тоқтатылады.

• Ыдыс детекторы

Өнім тамақ пісіру аймағында кәстрөлдің барын автоматты түрде анықтайды.

• Қауіпсіздік үшін өшіру

Қауіпсіздік мақсаттарында әрбір тамақ пісіру аймағында максималды жұмыс істеу уақыты белгіленеді, ол орнатылған қуат деңгейіне байланысты болады.

• Қалдық қызу индикаторы

Бір немесе бірнеше пісіру аймақтарын өшіру кезінде қалдық қызу тиісті аймақтың дисплейінде **H** белгісімен көрсетіледі.

ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУ

Ескертпе: Кез келген функцияларды іске қосу алдында қажетті аймақты қосу керек

• Іске қосу

Плитаны/түтін сорғышты **1** **ҚОСУ/ӨШІРУ (1)** түймесін басыңыз (түртінгіз). Индикатор шамы плита/түтін сорғыш желдеткіші пайдалануға дайын екенін көрсету үшін жанады.

Өшіру үшін қайта басыңыз

Ескертпе: Бұл функцияның басқаларға қарағанда басымдығы жоғары.

• Пісіру аймақтарын таңдау

Қалаған FL (Алдыңғы сол); RL (Артқы сол); RR (Артқы оң); FR (Алдыңғы оң); пісіру аймақтарына тиесілі **Таңдау жолағын (3)** түртінгіз;

• 9 қуат деңгейі

Плитада 9 қуат деңгейі бар. Саусақтарыңызды **таңдау жолы (3)** бойымен сырғытыңыз:

қуат деңгейін көбейту үшін оңға қарай;

қуат деңгейін азайту үшін солға қарай.

• Қуат күшейткіші

Өнім 10 минут бойы қосулы болатын қосымша қуат деңгейіне ие (**9** деңгейінен кейін), одан кейін температура алдыңғы орнатылған мәнге қайтарылады.

Саусақтарыңызды **таңдау жолағы (3)** бойымен (**9**-деңгей жанындағы) жылжытып, қуат күшейткішті іске қосыңыз

Қуат күшейткіш деңгейі таңдалған аймақтың дисплейінде **P** белгісімен көрсетілген

• Көпір аймақтары

Осы функциямен FL (Алдыңғы сол) (Негізгі)

пісіру аймағын RL (Артқы сол) (Қосымша) пісіру аймағымен аралас режимде пайдалануға, ал FR

(Алдыңғы оң) (Негізгі) пісіру аймағын RR


(Артқы оң) (Қосымша) пісіру аймағымен бір қуат деңгейіндегі бір пісіру аймағын құрай отырып пайдалануға болады (жалпы 2 аймақ: 1 оң жақта, 1 сол жақта). Бұл үлкен кәстрөлдермен және табалармен

тамақ пісіруге мүмкіндік береді.

Көпір функциясын іске қосу үшін:

• пайдаланғыңыз келген **FL+RL (Алдыңғы сол + Артқы сол)** немесе **RR + FR (Артқы оң + Алдыңғы оң)** аймақтарынан қалағаныңызды таңдаңыз.

• Екі таңдалған аймақтың  **Көпір индикаторы (21)** жанып, **RL (Артқы сол)** немесе **FR (Алдыңғы оң)**

пісіру аймақтарының дисплейінде  белгісі пайда болады.

• пісіру аймағының (негізгі) **таңдау жолағымен (3)** жұмыс (қуат) деңгейін орнатуға болады.

• Көпір функциясын өшіру үшін іске қосу әрекетін қайталаңыз.

• **Температура реттегіші**


Температура реттегіші дегеніміз – қалаған нәтижеге қол жеткізу үшін ең лайықты алдын ала орнатылған температураны таңдауға мүмкіндік беретін функция.

Бұл функцияны іске қосу үшін:


• Қалаған пісіру аймағын таңдаңыз.

• **Таңдау аймағын (4)** бір рет басыңыз немесе қолжетімді деңгейлер арасынан ең лайықтысын таңдау үшін бірнеше рет басыңыз:


Бір рет басылғанда "Еріту" деңгейі іске қосылады:

 (16) Жұмсақ өнімдерді (шоколад, май және т.б.) нәзік қасиеттерін нашарлатпай баяу еріту үшін қолайлы қуат деңгейін анықтайды.


"Жылыту" деңгейін іске қосу үшін екі рет басыңыз:

 (16) Тағамның температурасын мұқият сақтап тұруға мүмкіндік беретін, оның қайнауына жол бермейтін қолайлы қуат деңгейін анықтайды.

"Баяу қайнату" деңгейін іске қосу үшін үш рет басыңыз:

 (16) Өнімді ұзақ уақытқа баяу қайнату үшін қолайлы қуат деңгейін анықтайды. Қызанақ суустарын, ет суустарын, сорпаны, көкөністер сорпасын (минестроне) бір қалыпты температурамен пісіруге ыңғайлы (сулы жылытқыш орнына пайдалануға өте жақсы). Ол әдеттегідей тамақтың шашырауының немесе табаның түбіне жабысуының алдын алады. Бұл функцияны тамақты қайнау деңгейіне жеткізген соң пайдаланыңыз.

• Өшіру үшін қайта басыңыз.

 таңбасы температура реттегіші режимінде жұмыс істейтін пісіру аймағы дисплейіне көрінеді.


• **Таймер**

Таймер функциясы әр тамақ пісіру (және сору аймағы) аймағы үшін орнатылатын кері санақ болып табылады. Берілген кезең аяқталғаннан кейін пісіру аймақтары (немесе түтін тарту аймағы) автоматты түрде өшеді,

бұл туралы пайдаланушыға дыбыстық сигнал беріледі.

Плитаның таймерін іске қосу/реттеу:

• Пісіру аймағын таңдаңыз (0-ден басқа қуат деңгейін таңдаңыз)

• Таймер функциясына кіру үшін  (8) пернесін бір уақытта басыңыз


• Таймер ұзақтығын орнатыңыз:

автоматты түрде өшіру уақытын арттыру үшін  (8) таңдағышын басыңыз

автоматты түрде өшіру уақытын азайту үшін  (8) таңдағышын басыңыз


Қажет болса, басқа тамақ пісіру аймақтары үшін операцияны қайталаңыз.

Ескертпе: Таймер мәні әрбір тамақ пісіру аймағында

өртүрлі болуы мүмкін;  (15) дисплейінде соңғы таңдалған пісіру аймағының кері санағы 10 секундқа шығады, одан кейін ең аз қалған уақыт көрсетіледі.

Таймер кері санақты аяқтаған кезде дыбыстық сигнал шығады (2 минут ішінде немесе плитаның кез-келген пернесін басқан кезде тоқтайды) және дисплей (15)

 таңбасымен жыпылықтайды.

Ескертпе: таймер қолданылған кезде пісіру аймағының дисплейінің жағында  (19) белгісі көрсетіледі

Таймерді өшіру үшін:

• қалаған пісіру аймағын таңдаңыз.


•  (8) көмегімен таймерді  мәніне орнатыңыз

Ескертпе: ешқандай перне басылмаса, функция қосулы қалады.


• **Қуатты шектеу:**

Функцияны қолдана отырып, құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қуат шығынын (кВт) шектеуге болады.


Ескертпе: баптау рәсімі плита желіге алғаш розеткаға

қосылып, бірақ әлі өшірулі болған кезде немесе  пернесін баспай-ақ қуат өшіп, 2 минут ішінде қайта қосылған кезде орындалуы керек.

Қуат шектеуін орнату үшін:



• қысқа дыбыстық сигнал естілгенше  пернелерін басып тұрыңыз

• (3) **FL (Алдыңғы сол)** және (3) **RL (Артқы сол)** таңдау жолақтарын солдан оңға қарай таңдау жолақтарының соңына дейін бір уақытта сырғытып, қысқа дыбыс сигнал естілгенше басып тұрыңыз.



• таймер дисплейінде (15) параметрді баптау мүмкін екенін көрсететін  таңбаларды көрсетіледі.

• **FL (Алдыңғы сол)** аймағының дисплейі (13)



ағымдағы параметрді көрсетеді:

Мән	Қуат (кВт)
	7,4 кВт (әдепкі параметр)
	4,5 кВт



• қуатты шектеу параметрлерін өзгерту үшін **(3) FL (Алдыңғы сол) таңдау жолағын** сырғытыңыз кВт мәнін көбейту үшін солдан оңға қарай; кВт мәнін азайту үшін оңнан солға қарай


• таңдауды сақтау үшін  +  пернелерін 1 секунд басып тұрыңыз; параметрдің орнатылғанын растау үшін дыбысты сигнал шығады.

• Жұмыртқа таймері

Жұмыртқа пісіру таймері функциясы пісіру аймақтарынан (және тарту аймағынан) тәуелсіз кері санақ болып табылады. Жұмыртқа таймерін   **(8)** пернесін бір уақытта басу арқылы іске қосуға болады.

Ескертпе: жұмыртқа пісіру таймері функциясын іске қосу керек болса, Таймер функциясы үшін де осындай процедураны қайталаңыз.


Таймер кері санақты аяқтаған кезде дыбыс шығады (2 минут ішінде немесе  **(15)** дисплейі жыпылықтап тұрған кезде  **(8)** пернесін басқанда тоқтайды.

Ескертпе:  **(20)** таңбасы "Жұмыртқа таймері" қолданылған кезде пайда болады.

• Пернелерді құлыптау

Перне құлпы орнатылған функцияларды іске қосуды қалпында қалдырған кезде плитаның параметрлеріне байқаусызда тиіп кету арқылы кедергі келтірудің алдын алуға мүмкіндік береді.

Іске қосу:



-  **(9)** пернесін басыңыз
 - Түйменің үстіндегі диодшам оның іске қосылғанын көрсету үшін жанады
- Ажырату үшін осы әрекетті қайталаңыз.


• Балалардан құлыптау

Балалардан қорғау балалардың байқаусызда тамақ пісіру аймағына және түтін тарту аймағына кіруінің алдын алып, қандай да бір функцияның іске қосылуына жол бермейді.

Балалардан қорғау тек өнім қосуды болып, ал пісіру аймақтары (және тарту аймақтары) өшірулі болғанда іске қосылады.

Іске қосу:

-  **(9)** және  **(10)** түймелерін бір уақытта басып тұрыңыз; дыбыстық сигнал функцияның белсенді

екенін білдіреді, ал **(13)** және **(14)** дисплейлерде  белгісі көрсетіледі.


Ажырату үшін осы әрекетті қайталаңыз.

• Кідірту


Кідірту функциясы пісіру бетіндегі белсенді функцияларды кідіртуге, пісіру қуатын нөлге түсіруге мүмкіндік береді.

Іске қосу:

-  **(10)** түймесін басыңыз, **(13)** және **(14)**

дисплейлерде  белгісі көрсетіледі

Функцияны ажырату үшін:

-  **(10)** түймесін басыңыз, келесі 10 секунд ішінде саусағыңызды **(3 - RL) таңдау тақтасында** оңға қарай сырғытыңыз; егер осы уақыт ішінде операция аяқталмаса, кідірту функциясы белсенді күйде қалады.


Ескертпе: бұл әрекет плитаның күйлерін кідіруге дейінгі қалпына келтіреді

Ескертпе: егер 10 минуттан кейін "Кідірту" функциясы ажыратылмаса, плитка автоматты түрде өшеді.

• Қайта шақыру

Қайта шақыру функциясы құрылғы кездейсоқ өшіп, қайта қосылған жағдайда плитаның параметрлерін қалпына келтіруге мүмкіндік береді.

Іске қосу:

- плитаны өшіргеннен кейін 6 секунд ішінде  **қосу/өшіру (1)** пернесімен қайта қосыңыз.

-  **(10)** түймесін келесі 6 секунд ішінде басыңыз.

• Автоматты қыздыру

Automatic Heat UP (Автоматты қыздыру) функциясы орнатылған қуат деңгейіне тезірек қол жеткізуге мүмкіндік береді; бұл функциямен тамақты күйдіріп алу қаупінсіз тез пісіруге болады, себебі температура орнатылған деңгейден аспайды. Бұл функция 1 - 8 қуат деңгейлері үшін қолжетімді.

Іске қосу:

- **таңдау жолағында (3)** қажетті қуат деңгейін басып тұрыңыз.

- дисплейде **(13)**  белгісі көрсетіледі.

ТҮТІН СОРҒЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ

• Түтін сору жүйесін іске қосу:

- Плитаның/ түтін сору жүйесінің **Ⓚ** қосу/өшіру (1) түймесін түртіңіз.
- Сору жүйесін іске қосу үшін **таңдау аймағында (6)** саусақты сырғытыңыз.

• Сору жылдамдығы (қуаты):

Плитада 8 түтін сору жылдамдық (қуат) деңгейі бар. **Таңдау аймағында(6)** саусақтарыңызды сырғытыңыз:

сору жылдамдығын (қуатын) арттыру үшін (0-8) оңға;
сору жылдамдығын (қуатын) кеміту үшін солға (8-0);

• Сору қуатын күшейткіш

Бұл өнімде екі қосымша түтін сору жылдамдық (қуат)

деңгейі бар **Ⓐ**-деңгейге қосымша)

Саусақтарыңызды **таңдау аймағы (3)** бойымен

сырғытыңыз **Ⓐ**-деңгейден басқа деңгейлерге) және сору қуатын күшейткішті іске қосыңыз.

күшейткіштің бірінші деңгейі: 15 минут бойы белсенді болады

күшейткіштің екінші деңгейі: 5 минут бойы белсенді болады

содан кейін қуат **Ⓐ**-деңгейге оралады

Ескертпе: белсенді сору қуатын күшейткіш функциясы таңдалған пісіру аймағының дисплейінде **(13)**

келесідей көрсетіледі: Күшейткіштің бірінші деңгейі **Ⓐ**;

күшейткіштің екінші деңгейі **Ⓑ**.

• Таймер

Түтін шығарғыш желдеткішін іске қосу таймерінің функциясы:

• Түтін шығарғыш желдеткішін таңдаңыз (0-ден басқа жылдамдықта).

• Таймер функциясына кіру үшін **—** **(8)** түймесін басыңыз (кез келген жылдамдықта)

Таймердің ұзақтығын реттеу:

• Автоматты түрде өшіру уақытын ұзарту үшін таңдағышты **+** **(8)** басыңыз.

• автоматты түрде өшіру уақытын қысқарту үшін

таңдағышты **—** **(8)** басыңыз; дисплейде **(15)** кері санақ көрсетіледі,

Ескерту: таймер қолданыста болған кезде түтін сорғыштың желдеткішінің дисплейінің жағында **⌚** **(19)** белгісі көрінеді.

Таймер кері санақты аяқтаған кезде дыбысты сигнал шығады (2 минут ішінде немесе плитаның кез-келген

пернесін басқан кезде тоқтайды) және дисплей **(15)**

0:00 таңбасымен жыпылықтайды

Таймерді өшіру үшін:

• түтіні сорылатын аймақты таңдаңыз

• таймер мәнін **—** **(8)** көмегімен нөлге орнатыңыз

Ескертпе: ешқандай перне басылмаса, функция қосулы қалады.

• Сүзгінің толғанын көрсететін индикатор шамды қосу/өшіру.

Бұл индикаторлар әдетте өшірулі болады (май сүзгісі үшін де, белсенді көмір сүзгісі үшін де)

Оларды белсендіру үшін, мынаны орындаңыз:

• **Ⓚ** **ҚОСУ/ӨШІРУ (1)** түймесін басу арқылы плитаның түтін сорғышын іске қосыңыз;

• түтін сору моторы мен пісіру аймақтары өшірулі болған кезде **таңдау аймағын (7)** басып тұрыңыз: **СҮЗГІ (17)** диодшамы және түтін сорғыш желдеткішінің дисплейі **(14)** төмен жарықтықта іске қосылады.

Дисплейде **(14)** **Ⓔ** әрібі көрінеді; бұл күйде май сүзгісінің толу индикаторын қосуға болады.

• **таңдау аймағын (7)** екінші рет басыңыз, сонда

дисплейде **(14)** **Ⓕ** әрібі пайда болады, осы күйде иіске қарсы көміртегі сүзгісін іске қосуға болады.

• Іске қосылатын сүзгі таңдалған соң: **Таңдау аймағын (6)** басыңыз, сонда **СҮЗГІ (17)** диодшамы

дисплейдегі **(14)** **Ⓔ** немесе **Ⓕ** диодшаммен бірге жоғары жарықтыққа ауысады, содан кейін 10 секундтан кейін өшеді, бұл сәтті **ІСКЕ ҚОСЫЛУДЫ** білдіреді.

Оларды өшіру үшін жоғарыда сипатталған әрекетті қайталаңыз; **СҮЗГІ (17)** диодшамы мен дисплейдегі

(14) **Ⓔ** немесе **Ⓕ** диодшамы төмен жарықтыққа ауысады, содан кейін 10 секундтан кейін өшеді, бұл сәтті **ӨШУДІ** білдіреді.

• Сүзгінің толғанын көрсететін индикатор

Бұл индикаторы түтін сорғыш келесі сүзгілерге техникалық қызмет көрсету қажет болған кезде көрсетеді:

Май сүзгісі, **FILTER (17)** диодшамы жанады; дисплейде

(14) **Ⓔ** белгісі пайда болады (құрылғыны іске қосқан соң 10 секундқа)

Белсендірілген көмірден жасалған иіс сүзгісі, **СҮЗГІ**

(17) диодшамы жыпылықтайды; дисплейде **(14)** **Ⓕ** белгісі пайда болады (құрылғыны іске қосқан соң 10 секундқа)

● **Автоматты режим**

Плита ең сәйкес жылдамдықпен қосылады және сору сыйымдылығын пісіру аймақтарында пайдаланылатын максималды пісіру деңгейіне сәйкестендіреді. Плита өшірулі болған кезде, түтін сорғыштың сору жылдамдығы бейімделеді, яғни, жылдамдық қалдық бу мен иістерді кетіру үшін біртіндеп төмендейді.

Бұл функцияны қосу үшін:

Таңдау аймағын (7) басып қалыңыз, **(A) (18)** диодшамы жанады, бұл түтін сорғыш осы режимде жұмыс істеп жатқанын көрсетеді.

● **SNAP® құралымен автоматты түтін сору режимі**

Түтін тартқыш пен SNAP® арасына байланыс орнату жолы туралы ақпаратты SNAP® құрылғысымен берілген пайдалану нұсқаулығынан немесе www.elica.com сайтынан көріңіз.

Ескертпе: SNAP® – түтін тартқышпен бір уақытта жұмыс істей алатын қосымша түтін сорғыш құрылғы.

Бұл функцияны қосу үшін:

Таңдау аймағын (7) басып қалыңыз, **(A) (18)** және

(22) диодшамы жанады, бұл түтін сорғыштың осы режимде жұмыс істеп жатқанын көрсетеді.

ҚҰАТ КЕСТЕСІ

Қуат деңгейі		Пісіру түрі	Пайдалану (тамақ дайындау тәжірибесі мен әдеттеріне байланысты)
Максимум уәт		Тез қыздыру	тамақ температурасын қысқа уақыт ішінде су қайнау нүктесіне дейін көтереді немесе тамақ сұйықтығын тез қыздырады
		Қуыру - қайнату	қызарту, пісіруді бастау, қатырылған тағамдарды қуыру, тез қайнату
Жоғары уәт		Қызарту - қуыру - қайнату - отқа қақтау	қызарту, тез қайнату, пісіру және отқа қақтау (5-10 минуттық қысқа уақыт ішінде)
		Қызарту - пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	қызарту, баяу қайнату, пісіру және отқа қақтау (10-20 минуттық орташа уақыт ішінде), қосымша құралдарды алдын ала қыздыру
Орташа уәт		Пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	бұқтыру, аздап қайнату, пісіру (ұзақ уақыт), макарон тұздығы
		Пісіру - баяу қайнату - қоюлату - көпірту	ұзақ пісіру (күріш, соустар, қуырылған ет, балық), сұйықтықтар (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт), макарон тұздығы
		Пісіру - баяу қайнату - қоюлату - көпірту	ұзақ пісіру (бір литрден аз көлемдер: күріш, соустар, қуырылған ет, балық), сұйықтықтар (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт)
Тіменгі уәт		Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	сарымайды еріту, шоколадты жайлап еріту, шағын өнімдерді жібіту
		Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	жаңа піскен тағамның кішкене бөліктерін жылы күйінде ұстау немесе тағамды ұсынуға болатын температурада ұстап тұру және крем-ризотто
ШІРУ		Беткі бөлікке қолдау көрсету	Плита күту немесе өшіру режимінде болады (H-L-O арқылы сигнал берілетін тамақ пісіруден кейін қалуы мүмкін қалдық қызу)

4. ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Ескеріңіз! Қандай да бір тазалау не техникалық қызмет көрсету жұмыстары алдында тамақ пісіру аймақтарының өшірулі екенін және қызу индикаторы сөнгенін тексеріңіз.

Өнімге техникалық қызмет көрсету үшін орнату соңында осы таңбамен белгіленген суреттерді қараңыз.

ПЛИТАҒА ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

• Индукциялық плитаны тазалау

Плитканы әр пайдаланған сайын тазалап қою керек.

Маңызды:

• Абразивті губкаларды, шаю губкаларын пайдалануға болмайды. Оларды пайдалансаңыз, уақыт өте келе шыны зақымдануы мүмкін.

• Жабық пеш бүріккіштері немесе дақ кетіргіштер сияқты тітіркендіргіш химиялық жуғыш заттарды қолданбаңыз.

• БУМЕН ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!!!

Әр пайдаланған сайын, тамақ қалдықтары мен дақтарын кетіру үшін плитаны салқын әрі таза күйінде ұстаңыз. Қант немесе қант мөлшері жоғары тағамдар плитаны зақымдайды және оларды дереу кетіру керек. Тұз, қант және құм шыны беткейді зақымдауы мүмкін. Плитаны тазалау үшін жұмсақ шүберекті, қағаз сүлгіні немесе арнайы құралдарды пайдаланыңыз (Өндірушінің нұсқауларын қадағалаңыз).

• Сұйықтық жинау арнасын тазалау:

Егер кәстрөлдерден сұйықтықтар көп мөлшерде байқаусызда төгілсе, оны қалдықтарды кетіру және тазалықтың максималды деңгейін қамтамасыз ету үшін өнімнің түбіндегі су төгу клапанымен ағызып жіберуге болады.

Толық және терең тазарту үшін төменгі сұйықтықты

жинау арнасын толығымен алып тастауға болады.

• **ХЕ** Металл торды тазалау:

Тор ыстық сумен және бейтарап жуғыш қоспамен қолмен жуылып, одан кейін тотықтанудың алдын алу үшін толық кептірілуі керек.

ТҮТІН СОРҒЫШТЫҢ ЖЕЛДЕТКІШІНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

• Түтін сорғыштың желдеткішін тазалау:

Тазалау үшін ТЕК бейтарап сабынға малынған дымқыл шүберекті пайдаланыңыз.

ТАЗАЛАҒЫШ АСПАПТАРДЫ НЕ ҚҰРАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!

Абразивті құрамдастары бар өнімдерді пайдалануға болмайды. СПИРТТІ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!

• **ХА** Май сүзгісіне техникалық қызмет көрсету:

Тамақ пісіру кезінде шығатын май бөлшектерін тартып алады.

Агрессивті емес жуу құралдарын пайдалана отырып,

қолмен немесе ыдыс жуғышта төмен температурада және қысқа циклде айына бір рет (немесе сүзгінің толғанын көрсететін жүйе тазалау қажеттігін көрсеткен кезде) жуу қажет. Ыдыс жуғышта тазаланғаннан кейін металл май сүзгісінің түсі оңып кетуі мүмкін, бірақ оның сузу сипаттамалары өзгеріссіз қалады.

• **ХВ** Керамикалық белсендірілген көмір сүзгісіне техникалық қызмет көрсету (тек рециркуляциялық нұсқа үшін):




Тамақ пісіру кезінде шығатын жағымсыз иістерді жояды. Өнімде иіс сүзгісі бар.

Ұзақ уақыт қолданғаннан кейін сүзгілер иістерге қанығуы мүмкін, бұл пісірілетін тамақ түріне және май сүзгісінің майдан қаншалықты жиі тазаланатынына байланысты. Иіс сүзгілерін 45 минут 200°C дейін қыздырылған пеште әр 2/3 айда термиялық әдіспен қалпына келтіруге болады. Сүзгіні дұрыс қалпына келтіру оның 5 жыл бойы үздіксіз тиімді жұмыс істеуін қамтамасыз етеді.

Ескеріңіз! Сүзгілерді жабық пештің түбіне емес, аралық биіктікте орналасқан науаға салыңыз.

5. ҚОЛДАУ ҚЫЗМЕТІ

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ КЕСТЕСІ

Ақпараттық код	Сипаттамасы	Ықтимал себептері	Шешімі
	Пірмен аймағы шамадан тыс жоғары температураға байланысты ішеді	Электрондық білшектердің ішіндегі температура тым жоғары	айта пайдаланбас бірын плитаның салындаанын ктіліз
 + дыбысты сигнал 	Кілттің үздіксіз (тірақты) босылуы аныталды. Интерфейс 10 секундтан кейін ішіріледі.	Пайдаланушы интерфейсында су, кістрлдер немесе ас ій құралдары бар.	Бетті тазалаңыз, плитадан кез-келген затты алыңыз.
Басқа лате сигналдары үшін	Тітынушыларды қолдау ызметіне қоырау шалып, лате коды туралы есеп беріліз		

ТІТІНУШЫЛАРДЫ ҚОЛДАУ ҚЫЗМЕТІ

Тітынушыларды қолдау ызметіне хабарласу алдында

1. "Алауларды жою" біліміне жігіну арғылы миселені шешу мүмкін емес екеніне кіз жеткізіліз.

2. Шырылыны ішіріп, миселенің үздігінен жойылғанын не жойылмағанын тексеру үшін оны айта босыңыз.

Егер тексерулерден кейін алау жойылмаса, ел жағын Тітынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Järgige täpselt juhendit. Tootja ei võta vastutust selle kasutusjuhendis toodud nõuete eiramisest tulenevate seadmega seotud probleemide, kahjude või tuleõnnetuse korral. Seade on mõeldud üksnes kodus toidu valmistamiseks ja sellest tuleneva suitsu/auru äratõmbeks. Muul eesmärgil kasutamine ei ole lubatud (nt ruumide soojendamiseks). Tootja ei vastuta ebaõige kasutuse või vale seadistuse eest.


Seadme välimus võib erineda selle juhendi joonistel näidatust, kuid kasutus-, hooldus- ja paigaldusjuhised on sellest hoolimata samad.

● Lugege juhised hoolikalt läbi. Need annavad olulist teavet paigaldamise, kasutamise ja ohutuse kohta.

● Seadme elektrisüsteemi ei tohi muuta.

● Enne seadme paigaldamist kontrollige, et ükski selle osa ei oleks kahjustatud. Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

● Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on terve. Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

: selle sümboliga tähistatud esemeid saab spetsialiseerunud edasimüüjatelt eraldi osta.

*: selle sümboliga tähistatud osad on lisavarustusena saadaval ainult mõne mudeliga ja neid saab osta veebisaidilt www.elica.com ja www.shop.elica.com.

1. OHUTUS JA MÄÄRUSED

ÜLDINE OHUSTEAVE

Tähelepanu! Järgige täpselt järgmisi juhiseid: ● Enne mis tahes paigaldustööde tegemist tuleb toode vooluvõrgust eraldada. ● Paigaldus- ja hooldustöid peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, järgides tootja juhiseid ning kohalikke kehtivaid ohutusnõudeid. Toote osi võib parandada või asendada ainult juhul, kui see on kasutusjuhendis spetsiaalselt lubatud. ● Toote maendus on seaduse järgi kohustuslik. ● Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et ühendada kõõgimööbliga ühildatud seade elektrivõrku. ● Paigalduse vastamiseks kehtivatele ohutusnõuetele peab masin olema varustatud automaatlülitiga, mis tagab täieliku võrgust isoleerimise III kategooria ülepinge korral, seda vastavuses paigaldusnõuetega. ● Ärge kasutage harupistikut ega pikendusjuhet. ● Pärast paigaldamise lõpetamist ei tohi elektrilised komponendid olla enam kasutajale ligipääsetavad. ● Toodet ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal tuliseks. Olge ettevaatlik, et te ei puudutaks tuliseid osi. ● Jälgige, et lapsed tootega ei mängiks; jälgige, et lapsed oleksid seadmest ohutus kauguses ega puutuks osi, mis muutuvad kasutamisel tuliseks. ● Südamestimulaatori ja aktiivsete terviseasemetega inimesed peavad enne induktioonpliidi kasutamist kontrollima, kas nende seadet tohib selle toote läheduses kasutada. ● Kasutamise ajal ja pärast seda

ärge puudutage toote kuumenevaid osi. ● Vältige lappide või süttimisohlike materjalide kokkupuudet tootega niikaua, kuni kõik selle osad on maha jahtunud. Põlema süttimise oht. ● Ärge asetage süttimisohlike materjale tootele ega selle lähedusse. ● Kuum rasv ja õli süttivad gergesti. Ärge jätke pliiti järelevalveta, kui valmistate sellel rasva- või õlirikkaid toite. ● Kui pliidiplaat tekib mõra, siis lülitage toode välja, et vältida elektrilöögiohtu. ● Toodet ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga. ● Õli- või rasvarikka toidu järelevalveta jätmine selle valmistamise ajal võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. ● Ärge jätke pliiti toiduvalmistamise ajal järelevalveta. Kiirelt valmivat toitu tuleb jälgida pidevalt. ● Leeke ei tohi mitte mingil juhul kustutada veega. Selle asemel lülitage toode välja ja lämmitage leegid näiteks tuletuki või süttimiskindla kattega. ● Tulekahjuht: ärge asetage pliidiplaadile esemeid. ● Ärge kasutage aurupuhasteid, elektrilöögioht. ● Ärge asetage pliidiplaadile metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid või potikaasi, mis võivad sellel kuumeneda. ● Enne toote ühendamist vooluvõrku: kontrollige andmeplaati (asub toote alumises osas) ning veenduge, et pinge ja võimsus vastavad vooluvõrgu omale ning ühenduspesa on sobiv. Kahtluste korral pöörduge väljaõppinud elektriku poole.

Tähts! ● Pärast kasutamist lülitage kuumutusala vastavast nupust välja, ärge usaldage seda, mida näitab keedunõude detektor. ● Vältige vedeliku sattumist pliidile ning vedelike keetmisel või soojendamisel kasutage madalat kuumust. ● Soojendavad osad ei tohi töötada, kui neil on tühjad potid/pannid või kui neil anumaid ei ole. ● Pärast toiduvalmistamise lõpetamist lülitage vastav kuumutusala välja. ● Ärge valmistage toitu fooliumise ega asetage otse pliidiile fooliumisse pakitud toitu. Alumiinium sulab ja kahjustab toodet pöördumatult. ● Ärge soojendage pliidiil konservikarpe või plekkpurke, mida ei ole enne avatud – need võivad plahvatada! See hoiatus kehtib igat tüüpi pliidi kohta. ● Suure võimsuse, näiteks Boosteri funktsiooni kasutamine ei sobi kõigi vedelike soojendamisel (nt ei tohi soojendada nt praadimisõli). Liigne kuumus võib olla ohtlik. Neil juhtudel on soovitatav on kasutada väiksemat võimsust. ● Pott/pann tule asetada otse pliidiplaadile ja kuumutusala keskele. Mitte mingil juhul ei tohi midagi panna pliidiplaadi ja poti/panni vahele. ● Kõrgetel temperatuuridel vähendab toode automaatselt kuumutusala võimsustaset. ● Enne seadme puhastamist või mis tahes hooldustöö tegemist eraldage seade elektrivõrgust, võttes toitekaabli pistiku pistikupesast välja või lülitades peakilbist välja seadme elektrihüüenduse 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 toodet kasutada ainult järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad kasutusest tulenevaid ohte. ● Jälgige, et lapsed tootega ei mängiks. ● Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teha puhastus- ja hooldustöid. ● Kui toote paigalduskohas kasutatakse gaasi või mõne muu

kütteeni tööavaid seadmeid, peab olema tagatud piisav ventilatsioon. ● Toode tuleb sageli puhastada nii seest kui ka väljast (VÄHEMALT KORD KUUST), kuid järgige hooldusjuhendis toodud selgeid juhiseid. ● Toote puhastamise ning filtrite vahetamise ja puhastamise nõuete eiramine toob kaasa tulekahjuohtu. ● Leekide kasutamine toidu valmistamisel on rangelt keelatud. ● Lahtine leek kahjustab filtreid ja võib põhjustada tulekahju, seepärast tuleb selle kasutamist igal juhul vältida. ● Praadimisel olge ettevaatlik, et vältida kuuma õli süttimist. ● Tähelepanu! Kui pliidiplaat töötab, võivad seadme ligipääsetavad osad kuumeneda. ● Tähelepanu! Ärge ühendage toodet vooluvõrku enne, kui paigaldus on täielikult lõpule viidud. ● Suitsu väljatõmbe tehniliste ja ohutusmeetmete kohaldamisel pidage eranditult kinni kohalike asjakohaste volitatud ametite määrustest. ● Puhastatavat õhku ei tohi suunata torusse, mis on mõeldud gaasi või mõne muu kütusega töötava seadme suitsu väljajuhtimiseks. ● Ärge kasutage toodet ilma õigesti paigaldatud võre! ● Paigaldamisel kasutage üksnes tootega kaasas olevaid kinnituskruvisid. Kui kruvisid kaasas ei ole, hankige sobivat tüüpi kruvid. Kasutage õige pikkusega kruvisid – õiged pikkused on märgitud paigaldusjuhendis. ● Kui seda seadet ja mitteelektrilise toitega seadmeid kasutatakse korraga, ei tohi ruumi negatiivne rõhk olla suurem kui 4 Pa (4 × 10⁻⁵ baari). ● Hoidke juhend tuleviku tarbeks alles. Pliidi müügi, üleandmise või kolimise korral tagage juhendi jäämine toote juurde.

OHUTU ELEKTRIÜHENDUS

● Eraldage toode vooluvõrgust. ● Paigaldamise peavad läbi viima sobiva kvalifikatsiooniga töötajad, kes tunnevad kehtivaid paigaldus- ja ohutusnõudeid. ● Tootja ei vastuta inimestele, loomadele ega esemetele põhjustatud kahjude eest, kui selle peatüki juhiseid on eiratud. ● Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et pliidiplaati saaks tööpinna eemaldada. ● Kontrollige, et seadme all oleval andmesildil näidatud pinge sobiks elektrivõrgu pingega ruumis, kuhu seade paigaldatakse. ● Ärge kasutage pikendusjuhtmeid. ● Maandusjuhe peab olema teistest juhtmetest 2 cm pikem. ● Kui toode tarnitakse ilma toitekaablit, siis kasutage kaablit, mille juhtmete ristlõige kuni 7200 W võimsuse korral on vähemalt 2,5 mm². Suurema võimsuse korral peab ristlõige olema 4 mm². ● Juhtme temperatuur ei tohi üheski kohas muutuda toatemperatuurist 50 °C kõrgemaks. ● Toode on ette nähtud elektrivõrku püsivalt ühendamiseks, seetõttu tuleb see püsivõrgu ühendada standardse omnipolaarse lüliti abil, mis tagab võrgu täieliku lahtiuhendamise III liigpingekategooria tingimustes. Lülitile peab olema pärast paigaldamist tagatud kiire ligipääs.

● **Tähelepanu!** Vaheühenduse kaablit tohib vahetada ainult volitatud teeninduskeskus või vastava väljaõppega töötaja.

● **Tähelepanu!** Enne elektriuhenduse taastamist ja seadme töökorra kontrollimist veenduge alati, et elektrivõrgu juhe oleks õigesti paigaldatud.

VÕIMSUSE PIIRANG: toode on varustatud võimsuse piiramise funktsiooniga Power Limitor, mis võimaldab seadistada energiatarbimise maksimumläve (kW)

Seadistust 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.

AKNAKOMPLEKT: toode saab kasutada koos aknaanduri komplektiga (ei ole kaasas). Aknaanduri komplekti korral (ainult juhul, kui kasutatakse VÄLJATÕMBEGA süsteemi) lülitub tõmberežiim välja, kui sensor tuvastab, et samas toas olev aken on kinni. Komplekti elektrilise ühenduse seadmega peab tegema sobiva väljaõppega tehnik. Komplekt peab olema eraldi sertifitseeritud, nii et see vastab komponendile endale kehtivatele ohutusnõuetele ja seadmega kasutamise nõuetele. Paigaldamisel tuleb järgida koduseadmete kehtivaid määrusi.

TÄHELEPANU: tootega ühendatava komplekti juhtmestik peab olema osa maandamata kaitsevääkepingest süsteemist (SELV). Seadme tootja ei vastuta võimalike ebamugavuste, kahjude ega tuleõnnetuste eest, mille on põhjustanud andurikomplekti vead ja/või töötõrked ja/või selle ebaõige paigaldus.

OHUTUS PAIGALDAMISEL

● Nii elektri- kui ka mehaanilise paigalduse peavad teostama asjakohase väljaõppega töötajad.

● **Enne paigaldamist** Pärast toote lahtipakkimist kontrollige, et see ei oleks transpordi ajal kannatada saanud. Probleemide ilmnemisel pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole. Enne ärge paigaldamisega alustage. Kontrollige, kas ostetud toote mõõtmed sobivad valitud paigaldamiskohaga. Vaadake, et pakendi sisse poleks (transpordi eesmärgil) pandud lisamaterjale (kotid kruvidega, garantii jne), mis tuleb enne pakendi ära viskamist välja võtta ja alles jätta. Veenduge, et paigaldamiskoha lähedal oleks elektripistik.

● **Mööbli süvistamiseks ettevalmistamine**

● Toode ei saa paigaldada külmutusseadme, pesumasina, pliidi, ahju, nõudepesumasina ega kuivati peale. Tehke mööblisse lõiked ning enne pliidiplaadi kohale asetamist eemaldage laastud ja saagimisjääd.

● Toode on mõeldud 2–6 mm tööpinna sisse paigaldamiseks TOPi korral ja 2,5–6 mm tööpinna sisse FLUSHi korral.

Pliidiplaadi ja seinavahele peab tagaservas jääma vähemalt 5 cm, külgedel 4 cm ja üleval asetsevatest mööblisadest vähemalt 50 cm.

NB! Nimetatud vahemaad on ligikaudsed. Vahemaade planeerimisel tuleb arvestada ka köögmööbli tootja ettekirjutusi.

● Filtri paigaldamise optimeerimiseks on soovitatav alusmööblisse teha pilu, kuhu saab sisestada võre.

● **Tähtis!** Kasutage ühekomponendilist liimhermeetikut (S), mille temperatuuriluvus on kuni 250°. Liimivad pinnad tuleb enne paigaldamist hoolikalt puhastada, eemaldades kõik sellise, mis võib kinnitumist takistada (nt

eemaldamisvahendid, konservandid, rasvad, õlid, tolm, vana liimi jäägid jne). Liim tuleb kanda ühtlase kihina kogu serva perimeetrile. Pärast liimimist laske kuivada umbes 24 tundi.

• **Tähelepanu!** Kruvide ja kinnituseadmete ebaõige ja juhistele mittevastav paigaldamine võib kaasa tuua elektrilisi ohte.

• **Märkus.** Toote õigeks paigaldamiseks on soovivat teipida torud liimiga, millel on järgmised omadused: pehme elastne PVC-kile akrülaadipõhise liimiga, mis vastab standardile DIN EN 60454. Toimib leegiaeglustina; pikaajaline vastupidavus; talub kõikevat temperatuuri; kasutatav madalal temperatuuril.

KASUTUSELT KÕRVALDAMINE



See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EÜ, UK SI 2013 nr 3113, elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed (WEEE).

Tagage toote nõuetekohane utiliseerimine. Kasutaja saab aidata vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja tervisele. Tootel või sellega kaasas oleval dokumentatsioonil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitleda olmeprügina, vaid see tuleb anda ümbertöötlemiseks elektri- ja elektroonikaromude kogumispunkti. Kõrvaldage toode, järgides kohalikke jäätmekäitlusnõudeid. Lisateavet toote käitlemise, taaskasutuse ja ümbertöötuse kohta saab kohalikust asjakohasest ametist, olmejäätmete kogumispunkti või poest, kust toote ostsite.

MÄÄRUSED

Seade on projekteeritud ja valmistatud ning seda on katsetatud kooskõlas järgmiste standarditega:

• Ohutus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Jõudlus: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12.

SOOITUSED KASUTAMISEKS

Soovitused õigeks kasutuseks, et vähendada keskkonnamõju: Toiduvalmistamist alustades lülitage seadmel sisse kõige väiksem võimsus ning laske sellel töötada ka paar minutit pärast toiduvalmistamise lõpetamist. Suurendage võimsust ainult juhul, kui suitsu ja auru on suures koguses, ning kasutage funktsiooni Booster ainult äärmuslikel juhtudel. Et lõhnade vähendamise süsteem püsiks tõhus, asendage (sõe)filter/filtrid vajaduse korral uutega. Et rasvafilter püsiks tõhus, puhastage seda vajaduse ilmnemisel. Tõhususe optimeerimiseks ja müra minimeerimiseks kasutage selles kasutusjuhendis märgitud maksimaalset kanalisatsioonisüsteemi diameetrit.

2. KASUTAMINE

PLIIDIPLAADI KASUTAMINE

Induktsioonküpsetussüsteem põhineb magnetinduktsiooni füüsikalisel nähtusel, mille põhiomadus on energia otsene kandumine generaatorilt pannile.

Eelised: Võrreldes elektriliste pliidiplaatidega saab meie induktsioonpliiti iseloomustada järgmiselt. **Turvalisem:** klaaspinna madalam temperatuur. **Kiirem:** lühem toidu soojendamise aeg. **Täpsem:** pliidiplaat reageerib käsklustele kohe. **Tõhusam:** 90% tarbitud energias muutetakse soojuseks. Lisaks katkeb soojuse ülekande kohe, kui keedunõu plaadilt ära võetakse. See vähendab tarbetut soojakadu.

KÕOGINÕUDE KASUTAMINE

• Toiduvalmistamisnõud



Kasutage ainult selle sümboliga nõusid.

Tähtis!

Pliidiplaadi püsiva kahjustuse vältimiseks ei tohi kasutada järgmiseid anumaid:

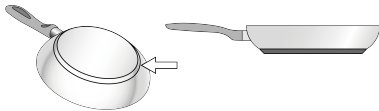
- ebatasase põhjaga anumad
- emailpõhjaga metallanumad
- kareda põhjaga anumad, mis võivad pliidiplaati kriimustada
- tuliseid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnuppude paneelile
- Kõigi induktsioonpottidega ei pruugi toidu valmistamise olla tõhus, sest nende põhi sisaldab ferromagnetilist materjali ainult osaliselt. Pottide ja pannide ostmisel pöörake tähelepanu järgmisele.
- Põhi peab olema üleni ferromagnetilisest materjalist. Vastasel korral pole soojuse edastamine nii tõhus ja ühtlane ning poti/panni pinna temperatuur pole toidu valmistamiseks sobiv.



• Põhi ei sisalda alumiiniumi: anum ei soojene ja induktorid ei pruugi seda ära tunda.



• Põhi pole lame või selle pind on kare.
• Induktori ja anuma kontaktpind pole täielik, see vähendab tõhusust ja raskendab toidu valmistamist.



• **Olemasolevad nõud**

Poti või panni magnetilisi omadusi saate kontrollida tavalise magnetiga. Kui anumal magnetilised omadused puuduvad, siis see kasutamiseks ei sobi. Samuti kehtivad sellisel juhul ka teised selles jaotises toodud juhised.

• **Poti/panni soovitatav läbimõõt**

TÄHTIS! Vale läbimõõduga anuma korral keeduala ei käivitu. Erinevate kuumutusalaodega kasutatavate kööginõude minimaalse läbimõõdu leidmiseks vaadake juhendi illustatsioone.

• **Energiasääst**

Kasutage potte/panne, mille läbimõõt on sama mis keedualal. Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Võimaluse korral hoidke keetmise ajal pottidel kaas peal. Keetke köögivilju, kartuleid jmt keemisaja lühendamiseks väikese koguse veega. Kiirkeetja kasutamine vähendab energiatarbimist ja keemisaega veelgi. Asetage pott pliidiplaadile märgitud kuumutusala keskele.

TÕMBEVENTILAATORI KASUTAMINE

Tõmbeventilaatorit saab kasutada välise väljatõmberežiimiga või sisemise filtritel põhineva ringlussüsteemiga.

Külastage saite www.elica.com ja www.shop.elica.com – nendelt leiate kõik nii filter- kui ka väljatõmberežiimiga versioonide komplektid, mida saab kasutada eri tüüpi paigaldustega.

• **Õhu väljatõmbega versioon**

Aur imetakse välja torusüsteemi abil (tuleb soetada eraldi). Ühendage toode torude ja seina väljalaskeavaga. Väljalaskeava ja seina ava (ühendustoru flantsi) diameetrid peavad sobituma. Lisateavet torude ja nende mõõtmete kohta leiate paigaldusjuhendi väljatõmberežiimiga versiooni lisatarvikute lehelt. Kui torude ja seina väljalaskeavade diameeter on väiksem, on õhu väljatõmbe võimsus väiksem ja müratase suurem. Sellisel juhul ei võta tootja endale vastutust.

Et saavutada väljatõmbeseadme maksimaalne tõhusus • Torude maksimaalne soovitatav pikkus on 7 meetrit • 7 meetri pikkuse torustiku peale võiks olla maksimaalselt kaks 90-kraadist pöördekohta • Vältige torustiku järse suunamuutusi, eelistage läbimõõtu, mille suurus on Ø 150 mm (ristküliku korral 222 x 89 mm).

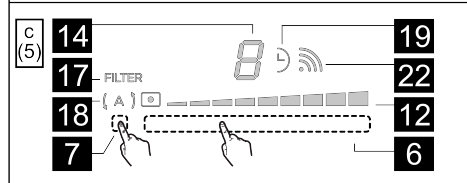
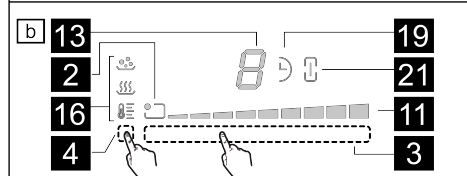
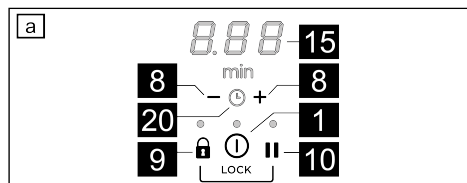
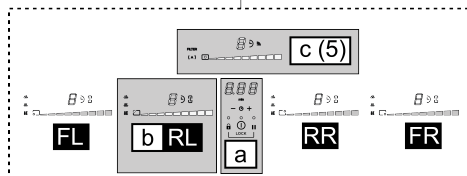
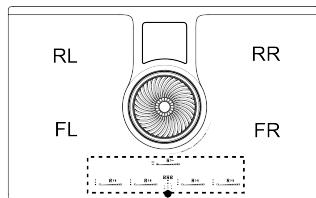
• **Filtersüsteem**

Enne õhu tagasi ruumi suunamist filtreeritakse see selleks otstarbeks mõeldud rasva- ja lõhnafiltritega. Tootega on kaasas kõik vajalik standardseks paigalduseks, mille korral õhk väljub alusmööbli esimesest osast. Toode on

varustatud lõhnafiltritega. Lisateabe saamiseks vaadake kasutusjuhendi jooniste jaotises filterrežiimiga versiooni lisatarvikute lehte.

3. TÖÖTAMINE

JUHTPANEEL



N.	Funktsioon
1	Kuumutusala/tõmbeventilaatori ON/OFF-nupp
2	Kuumutusala positsiooni märgutuli
3	Kuumutusalade valimine
	Võimsuse (Power level) suurendamine/vähendamine
4	Temperature manager'i (temperatuurihoidik) aktiveerimine

5	Tõmbeventilaatori nupud
6	Tõmbeventilaatori valimine Tõmbekiiruse (-võimsuse) suurendamine/ vähendamine
7	Automaatfunktsioonide käivitused Filtrite küllastuse lähtestamine
8	Taimer aktiveerimine Taimer aja pikendamine/lühendamine
9	Key Lock (nupulukustus)
9 + 10	Lapselukk
10	Paus/jätkamine (Recall)

LED Funktsioon

11	Võimsuse (Power Level) kuvamine
12	Tõmbekiiruse (-võimsuse) kuvamine
13	Kuumutusala kuva
14	Tõmbeventilaatori kuva
15	Taimer kuva
16	Temperature manager'i (temperatuurihoidiku) kuvamine
17	Filtrite puudumise näidik
18	Väljatõmbe automaatsiooni näidik
19	Aktiivse taimer näidik
20	Munataimeri näidik aktiivne
21	Aktiivse funktsiooni Bridge näidik
22	SNAP-iga funktsioneerimise näidik

ENNE ALUSTAMIST PEAKSITE TEADMA JÄRGMIST.

Kõik selle pliidiplaadi funktsioonid on välja töötatud nii, et need vastaksid kõige rangematele ohutusnõuetele. Seepärast võtke arvesse järgmist.

• **Osa funktsioone ei aktiveeru või lülituvad automaatselt välja, kui kuumutusosalal potti/panni ei ole või kui see ei ole asetatud kuumutusala keskele.**

• Mõnel juhul funktsioonid lülituvad mõne sekundi pärast automaatselt sisse või välja, kui valitud funktsiooni kasutamiseks on vajalik mõni valik, mida pole tehtud (nt: „Lülita kuumutusala sisse” ilma käskudeta „Vali kuumutusala” ja „Töötemperatuur” või „Funktsiooni lukustus” (Lock) ja „Timer” (Taimer).

Enne kuumutusala puudutamist oodake, kuni kuva end välja lülitab.

Tähelepanu! Pikemaajalisel kasutamisel ei pruugi kuumutusala väljalülitumine juhtuda kohe, sest ala on

jahutusrežiimil. Sellest režiimist annab märku sümbol **H** vastava kuumutusala juures. Enne kuumutusala

puudutamist oodake, kuni kuva end välja lülitab.

KUUMUTUSALA KUVA

Kuumutusala sümbolite tähendused on järgmised.

Funktsioon	Väärtus
Kuumutusala on sisse lülitatud	0
Power Level (võimsustase)	1...9-P
Residual Heat Indicator (jäaksoojuse indikaator)	H
Pot Detector (potituvasti)	U
Bridge Zone'i funktsioon aktiivne	0
Funktsioon Temperature Manager (temperatuurihoidik) aktiivne	U
Lapseluku funktsioon aktiivne	L
Pausifunktsioon	11
Funktsioon Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumutus)	A

PLAADI OMADUSED

• Ohutu aktiveerimine

Pliit lülitub sisse ainult siis, kui kuumutusosalal on pott või pann. Kui anumad ei ole või see eemaldatakse, siis soojendamine sisse ei lülitu või lülitub see ise välja.

• Potituvasti

Toode tuvastab automaatselt ise, kas kuumutusosaladel on anum.

• Seiskamine turvakaalutlustel

Turvakaalutlustel on igal kuumutusosalal maksimaalne funktsioneerimise aeg, mis on olnud valitud võimsusest.

• Kasutusjärgse soojuse näidik

Kui üks või mitu kuumutusala lülitatakse välja, kuvatakse

vastava ala juures jääksoojuse sümbol **H**. See tähendab, et pliidiplaat võib ikka veel tuline olla.

PLIIDIPLAADI KASUTAMINE

Märkus. Mis tahes funktsiooni aktiveerimiseks tuleb kõigepealt aktiveerida soovitud ala.

• Sisselülitamine

Vajutage (puudutage) pliidiplaadi/tõmbeventilaatori nuppu

ⓘ ON/OFF (1) – märgutuli süttib, mis näitab, et pliidiplaat/tõmbeventilaator on kasutamiseks valmis.

Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.

Märkus. See funktsioon on kõigi teiste suhtes prioriteetne.

• Kuumutusala valimine

Puudutage soovitud kuumutusala valikuriba (3) **FL**;

RL; **RR**; **FR**

• 9 võimsustaset

Pliidil on 9 võimsustaset. Libistage sõrmega üle **valikuriba (3)**:

paremale tõmmates võimsuse tase suureneb; vasakule tõmmates võimsuse tase väheneb.

• Power Booster (lisavõimsus)

Tootel on lisavõimsuse tase (lisaks võimsusele **9**), mis töötab 10 minutit. Pärast seda lülitub tagasi sisse varem valitud võimsus.

Libistage sõrmega üle **valikuriba (3)**, et aktiveerida funktsioon Power Booster (mis on võimsam kui tase **9**).

Booster'i funktsioon kuvatakse vastava ala juures sümboliga **P**.

• Alade ühendamine (Bridge)

See funktsioon võimaldab töötada kuumutusala **FL** (Master) koos alaga **RL** (teisene) ja alal **FR** ("Master") alaga **RR** (teisene) luues sama võimsusega ühise ala (kokku kaks: üks paremal ja üks vasakul). See võimaldab toitu valmistada ka väga suurtes pottides ja küpsetusplaatides.

Funktsiooni Bridge aktiveerimiseks toimige järgmiselt.

- Valige korraga kaks kuumutusala, mida soovite kasutada, **FL + RL** või **FR + RR**.

Funktsiooni Bridge aktiveerimiseks toimige järgmiselt.

• Valige korraga kaks kuumutusala, mida soovite kasutada, **FL + RL** või **FR + RR**.

• Kahe valitud ala **ühendamise ikoon (21)** süttib ja **RL** või **FR** kuumutusala kuvale ilmub sümbol **A**.

• Kuumutusala „Master“ **valikuala (3)** abil saate valida kasutatava võimsustaseme.

• Ühendatud alade funktsiooni inaktiveerimiseks tehke läbi sama protseduur, mis aktiveerimisel.

• Temperatuurihoidik

Temperatuurihoidiku funktsioon võimaldab eelseadistada kõige sobivama temperatuuri, et saavutada teie soovitud tulemus.

Funktsiooni inaktiveerimiseks tehke nii.

• Valige soovitud kuumutusala.

• Vajutage **valikualal (4)** üks või mitu korda, et valida sobivaim tase.

Esimene vajutus aktiveerib sulatamistaseme.

☺ (16) See on sobiv võimsustase õrnade toodete (šokolaad, või jne) aeglaselt sulatamiseks, et nende sensoorseid omadusi mitte kahjustada. Teine võimsuse tase on soojendamiseks.

SSS (16) See on sobiv võimsustase, mis võimaldab hoida anumaid väikesel temperatuuril, ilma et road keemistemperatuurini jõuaksid.

Kolmas tase on hautamiseks.

☺ (16) See võimsustase sobib roogade pikaajaliseks hautamiseks. Sobib tomatikastmete, raguu, suppide, puljongi keetmiseks, kontrollitud kuumustaseme hoidmiseks (ideaalne veevanni kasutamisel). Vältib neile roogadele omaseid ülekeemisi või võimalikke kõrbemisi põhjas. Kasutage seda funktsiooni pärast toidu keema laskmist.

• Väljalülitamiseks vajutage nuppu veel kord.

Temperatuurihoidikut kasutava kuumutusala juurde ilmub sümbol **A**.

• Taimer

Taimer on ajamõõtesead, mille saab seadistada iga kuumutusalaga (ka mitmele alale korraga ning ventilaatoriga).

Kui seadistatud aeg saab läbi, lülituvad kuumutusosalad (või ventilaator) automaatselt välja ja kasutajaid teavitatakse sellest vastava helisignaali.

Taimeri aktiveerimine ja seadistamine pliidiplaadiga kasutamiseks

• Valige kuumutusala (võimsus, mis ei ole 0)

• Taimeri funktsioonile ligipääsuks vajutage korraga

— + (8)

• Valige taimeri loendusae:

automaatse väljalülitusaja pikendamiseks vajutage

valikunuppu + (8).

automaatse väljalülitusaja lühendamiseks vajutage

valikunuppu — (8).

Soovi korral korra keemise protseduuri teiste keedualadega.

Märkus. Igale kuumutusalale võib seadistada erineva

taimeri aja. Ekraanile **0.00 (15)** ilmub 10 sekundiks viimati valitud kuumutusalale seadistatud aeg, seejärel hakkab taimer aega nulli lugema.

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaali (mis kestab 2 minutit või kuni mõne nupu vajutamiseni) ja

ekraanile (15) ilmub vilkuv sümbol **0.00**.

Märkus. Taimeri kasutava kuumutusala ekraanile ilmub

sümbol **⌚ (19)**.

Taimeri väljalülitamiseks tehke nii.

• Valige soovitud kuumutusala.

• Seadke taimeri väärtuseks **0.00**, kasutades nuppu

— (8).

Märkus. Funktsioon jääb aktiivseks, kui vahepeal ei vajutata muid nuppe.

• Power Limitation (võimsusepiirang)

Võimsusepiirangu funktsioon võimaldab seadistada seadme töötama nii, et maksimaalset tarbimist piiratakse

(kW).

Märkus. Seadistus tuleb teha, kui plaat on välja lülitatud, 2 minuti jooksul pärast toote elektrivõrku ühendamist või kui elektrivõrk taasühendatakse, ilma et vajutataks nuppu



Võimsusepiirangu seadistamiseks toimige nii.

- Vajutage ja hoidke pikemalt all nuppe + , kuni kuulete lühikest helisignaali.
- Libistage samal ajal **valikuribadel (3) FL** ja **(3) RL** vasakult paremale **valikuribade** lõpuni ja hoidke sõrme all, kuni kostub lühike helisignaali.
- Taimer ekraan **(15)** kuvab sümboleid , mis tähendab, et seadistamisega võib alustada.
- FL-ala ekraan **(13)** näitab praegust seadistust:

Väärtus Võimsus (KW)



7,4 kW (vaikeseade)



4,5 kW

• Võimsusepiirangu seadistuse muutmiseks libistage **valikuribal (3) FL**

vasakult paremale kW suurendamiseks; paremalt vasakule kW vähendamiseks

- Tehtud valiku salvestamiseks vajutage nuppe ja 1 sekundi – seadistuse kinnitamiseks kostab helisignaali.

• Munataimer

Munataimer on ajamõõteseade, mis töötab kuumutusosaladest (ja ventilaatorist) eraldi. Munataimer aktiveeritakse, kui vajutada korraga **(8)**.

Märkus. Munataimeri aega saate reguleerida samamoodi nagu tavalise taimeriga aega.

Kui taimer on loenduse lõpetanud, kostab helisignaali (kestab 2 minutit või lõpeb, kui vajutate **(8)**, samal ajal kui kuva **(15)** vilgub.

Märkus. Sümbool **(20)** ilmub, kui munataimer on kasutusel.

• Nupulukustus

Nupulukustus võimaldab pliidiplaadi seadistused lukustada. See hoiab valitud seadistused töös ja aitab vältida, et neid kogemata muudetakse.

Aktiveerimine

- Vajutage nuppu **(9)**.
 - Klahvi kohal asuv LED-lamp hakkab põlema, andes märku, et funktsioon on aktiveeritud.
- Funktsiooni inaktiveerimiseks korrake toimingut.

• Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel kuumutusosalasid või väljatõmbesüsteemi kogemata tööle panna. See keelab mis tahes funktsiooni aktiveerimise.

Lapseluku saab aktiveerida ainult sisselülitatud pliidiil, kuid kuumutusosalad (ja väljatõmbesüsteem) peavad sel ajal olema välja lülitatud.

Aktiveerimine

- Vajutage ja hoidke korraga all nuppe **(9)** ja **(10)** – helisignaali annab märku, et funktsioon on aktiivne.

Kuvatakse ekraanidel **(13)** ja **(14)**.

Funktsiooni inaktiveerimiseks korrake toimingut.

• Paus

Funktsioon paus võimaldab peatada kuumutusala mis tahes aktiivse funktsiooni, viies võimsustaseme nulli.

Aktiveerimine

- Vajutage **(10)**, kuvadele **(13)** ja **(14)** ilmub sümbol . Funktsiooni inaktiveerimiseks tehke nii.

- Vajutage **(10)**, järgmise 10 sekundi jooksul libistage sõrmega mööda **valikuriba (3 – RL)** paremale. Kui seda 10 sekundi jooksul ei tehta, siis jääb kuumutusala pausile.

Märkus. See toiming lähtestab enne pausi töös olnud tingimused.

Märkus. Kui pausifunktsiooni 10 minuti jooksul ei inaktiveerita, lülitub kuumutusala automaatselt välja.

• Taastamine (Recall)

Juhul kui kuumutusala on kogemata välja lülitatud, võimaldab funktsioon Recall taastada ala kõik varem tehtud seadistused.

Aktiveerimine

- Lülitage pliidiplaat uuesti sisse nupust **on/off (1)** 6 sekundi jooksul pärast väljalülitamist.

- Vajutage **(10)** järgmise 6 sekundi jooksul.

• Automaatne kiirkuumutus

Funktsioon Automatic Heat Up (automaatne kiirkuumutus) võimaldab valitud võimsustaseme saavutada kiiremini. See funktsioon on mugav siis, kui valitud kuumus soovitakse saavutada ruttu, kuid ilma toitu kõrbema laskmata, sest temperatuur seadistatud taseni ületa. See funktsioon on kasutatav tasemetega 1–8.


Aktiveerimine

- Vajutage ja hoidke **valikuribal (3)** soovitud võimsust all.

- Kvalele **(13)** ilmub sümbol .

TÖMBEVENTILAATORI KASUTAMINE

• Tõmbesüsteemi sisse lülitamine

- Puudutage pliidiplaadi/tõmbesüsteemi nuppu  ON/OFF (1).
- Tõmbesüsteemi aktiveerimiseks libistage **valikualal** (6).

• Tõmbekiirus (-võimsus)


Ventilaatoril on 8 võimsustaset (-kiirust). Libistage sõrmega mööda **valikuriba** (6):

ventilaatori tõmbekiiruse (-võimsuse) suurendamiseks (0–8) paremale;

ventilaatori tõmbekiiruse (-võimsuse) vähendamiseks (8–0) vasakule.


• Ventilaatori lisavõimsus



Ventilaatoril on kaks täiendavat võimsustaset (lisaks tasemele )

• Libistage sõrme mööda **valikuala** (3) (edasi tasemest ) ja aktiveerige tõmbeventilaatori lisavõimsus.

Lisavõimsuse esimene tase: jääb aktiivseks 15 minutiks


Lisavõimsuse teine tase: jääb aktiivseks 5 minutiks

Pärast seda lülitub uuesti sisse tase 


Märkus. Kui tõmbeventilaatori lisavõimsus on töös, kuvab valitud kuumutusala ekraan (13) järgmist: Lisavõimsuse esimene tase ; lisavõimsuse teine tase 


• Taimer


Tõmbeventilaatori taimeri funktsiooni aktiveerimine

- Valige tõmbeventilaator (muu kiirus kui 0).
- Taimeri seadistamise alustamiseks vajutage (mis tahes tõmbekiiruse korral)  (8)

Taimeri kestuse aja reguleerimine

- Automaatse väljalülitusaja pikendamiseks vajutage valikunuppu  (8).

• Vajutage valikunuppu  (8), automaatse väljalülitusaja lühendamiseks kuvatakse ekraanil (15) pöördloendus.


Märkus. Taimerit kasutava tõmbeventilaatori ekraanile ilmub sümbol  (19).

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaal (mis kestab 2 minutit või kuni mõne nupu vajutamiseni) ja

ekraanile (15) ilmub vilkuv sümbol .

Taimeri väljalülitamiseks tehke nii.

- Vali väljatõmbeala

- Määrake taimeri väärtuseks null, kasutades nuppu  (8)

Märkus. Funktsioon jääb aktiivseks, kui vahepeal ei vajutata muid nuppe.


• Filtrite küllastumismärguande aktiveerimine/inaktiveerimine

Need märguanded on tavaliselt välja lülitatud (nii rasvafiltril kui ka aktiivsõefiltril)

Nende aktiveerimiseks toimige järgmiselt.

- Lülitage väljatõmbeala nupust  ON/OFF (1) sisse



• Väljalülitatud väljatõmbemootori ja kuumutusalaadega seadmel vajutage ja hoidke all **valikuala** (7): LED **FILTER** (17) väljatõmbe ekraan (14) süttivad nõrga tulega. Ekraanil



(14) kuvatakse täht . Selles seisundis on võimalik aktiveerida rasvafiltril küllastuse märguande.

- **Valikuala** (7) teistkordsel vajutamisel ilmub ekraanile (14)

täht , mis võimaldab aktiveerida aktiivsõe lõhnafiltril.

- Kui on valitud filter, mida aktiveerida Vajutage **valikuala**

(6) ja LED-i **FILTER** (17) koos ekraanil (14),  või  lülituvad suure heledusega sisse, kustudes 10 sekundi pärast – see on märguande, et AKTIVEERIMINE on toimunud.

Nende inaktiveerimiseks korraldage kirjeldatud aktiveerimise toimingut; LED **FILTER** (17) ja LED ekraanil (14)  või  lülituvad maheda heledusega sisse, kustudes 10 sekundi pärast – see on märguande, et INAKTIVEERIMINE on toimunud.


• Filtrite küllastumise märguande

Õhupuhaasti annab märku, kui filtreid on vaja hooldada:

Rasvafilter: LED **FILTER** (17) süttib; ekraanile (14) ilmub

sümbol  (10 sekundiks pärast lülitamist)


Aktiivsõe lõhnafilter: LED **FILTER** (17) vilgub; ekraanile

(14) ilmub sümbol  (10 sekundiks pärast lülitamist)

• Automaatne töö

Õhupuhaasti valib ise kõige sobivama kiiruse, kohandades tõmbevõimsust selle järgi, millise võimsusega töötavad kuumutusosalad. Kui kuumutusala lülitatakse välja, kohandab õhupuhaasti tõmbekiirust, vähendades seda järk-järgult nii, et see oleks auru ja lõhnade eemaldamiseks piisav.

Funktsiooni aktiveerimine

Vajutage korra **valikualale** (7), süttib LED  (18), näidates, et õhupuhaasti töötab selles režiimis.


• Õhupuhaasti automaatne töö koos seadmega SNAP®

Et ühendada õhupuhaasti ja SNAP®, lugege SNAP®-i kasutusjuhendit või külastage saiti www.elica.com.

Märkus. SNAP® on täiendav õhupuhaustusseade, mis suudab õhupuhaastiga koostööd teha.

Funktsiooni aktiveerimine

Vajutage lühidalt alla **valikuala** (7), LED  (18) ja LED

 (22) hakkavad põlema, näidates, et õhupuhasti töötab sellel režiimil.

VÕIMSUSTE TABEL

Kasutatav võimsus		Toiduvalmistamise tüüp	Kasutus (vastavalt kogemustele ja harjumustele)
Max võimsusel		Kiire soojendamise	Toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks – vee viimiseks keemistemperatuurile või söögi vedelike kiireks soojendamiseks
		Praadimine, keetmine	Pruunistamiseks, toiduvalmistamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keetmiseks
Suurel võimsusel		Pruunistamine, praadimine, keetmine, grillimine	Pruunistamiseks, keemistemperatuuril hoidmiseks, grillimiseks (lühiajaliselt 5–10 minutit)
		Pruunistamine, röstimine, hautamine, aeglasel tulel küpsetamine, grillimine	Praadimiseks, õrnalt keemas hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmise ajavahemikuga, 10–20 minutit), lisatarvikute soojendamiseks
Keskmisel võimsusel		Küpsetamine, hautamine, praadimine, grillimine	Madalal temperatuuril toidu valmistamiseks, kergete mullidega keetmiseks, küpsetamiseks (pikaajaliselt), pastal kreemjaks minna laskmiseks
		Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Pikaajaliseks töötlemiseks (riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim), pasta keetmiseks
		Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Pikemaajaliseks töötlemiseks (kogus väiksem kui liiter: riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim)
Madalal võimsusel		Sulatamine, soojas hoidmine, kreemjaks laskmine	Või sulatamiseks, šokolaadi sulatamiseks, väikesemõdulise külmutatud toidu sulatamiseks
		Sulatamine, soojas hoidmine, kreemjaks laskmine	Äsja valminud väikese koguse toidu soojana hoidmiseks või nõude soojendamiseks või risoto kreemjaks laskmiseks
OFF		Toetuspind	Pliidiplaat stand-by režiimil või väljalülitatud (võimalik, et on jääksoojust, märgitud H-L-O)

4. HOOLDUS

Tähelepanu! Enne mis tahes puhastus- või hooldustööd kontrollige, kas keedualad on välja lülitatud ja soojusanduri märgutuli välja lülitunud.

Toote hoolduse kohta vaadake selle sümboliga tähistatud pilte paigalduse jaotise lõpus.

PLIIDIPLAADI HOOLDUS

• Induktsioonpliidiplaadi puhastamine

Pliidiplaati peab puhastama pärast iga kasutuskorda.

Tähtis!

- Ärge kasutage abrasiivseid nuustikuid ega traatkäsnu. Nende kasutamine võib klaasi ajapikku rikkuda.
- Ärge kasutage keemilisi söövitavaid puhastusvahendeid, nagu ahjuspreid või plekieemaldid.
- **ÄRGE KASUTAGE AURUPUHASTEID!**

Laske pärast iga kasutamist pliidi jahtuda ja puhastage see seejärel toidujääkidest ja -plekidest. Suhkr ja suure suhkrusisaldusega toiduained kahjustavad pliidiplaati – need tuleb eemaldada kohe. Sool, suhkr ja liiv võivad

klaasist pinda kriimustada. Kasutage pliidi puhastamiseks pehmet lappi, majapidamispaperit või spetsiaalseid pinna puhastamise tooteid (järgige tootja juhiseid).

• Vedeliku kogumispaagi puhastamine

Kui toiduvalmistamise anumast on pliidiplaadile kogemata sattunud suurem hulk vedelikku, saab selle eemaldamiseks kasutada seadme alumisel küljel asuvat väljalaskeklaapi. Nii saab jäägid korralikult eemaldada ja toote põhjalikult ära puhastada.

Põhjalikumaks puhastamiseks võib alumise vanni küljest ära võtta.

• Metallvõre puhastamine

Võret tuleb pesta käsitsi sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga, oksüdatsiooni vältimiseks kuivage võre korralikult.

TÕMBEVENTILAATORI HOOLDUS

• Tõmbeventilaatori 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.**

• **XA** Rasvafiltri hooldus

Eemaldab õhust toiduvalmistamisest tulenevad rasvaosakesed.

Filtrit tuleb puhastada kord kuus (või kui filtri küllastumise märguande 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 töömoodusi.

• **XB** Aktiivsöefiltri hooldus – keraamiline (ainult filtreeriva versiooni puhul)



Eemaldab toiduvalmistamisel tekkivad ebameeldivad lõhnad. Toode on varustatud lõhnafiltritega.

Lõhnafiltrid küllastuvad lühema või pikema aja jooksul, olenevalt toiduvalmistamise tüübist ja rasvafiltri puhastamise korrapärasusest. Neid lõhnafiltreid saab termiliselt ennistada, kui hoida neid iga 2–3 kuu järel 45 minutit 200-kraadises eelsoojendatud ahjus. Õige ennistamine tagab, et filtrid töötavad tõhusalt viis aastat.

Tähelepanu! Ärge asetage filtreid ahju põhja, vaid kúpsetusplaadiga keskmisele kõrgusele.

5. TEHNILINE ABI

VEAOTSINGU TABEL

Infokood	Kirjeldus	Võimalik põhjus	Lahendus
	Nupud lülituvad liiga kõrge temperatuuri tõttu välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Oodake enne uuesti kasutama hakkamist, et pliit jahtuks.
 + helisignaali ikoon	Tuvastatakse nupu pidev (püsiv) aktiveerimine. Liides lülitub 10 sekundi pärast välja.	Vesi, kööginõud või köögiriistad kasutajaliidese peal.	Puhastage pind, eemaldage pliidiplaadilt kõik esemed.
Kõikide muude veateavituste korral	Helistage teenindusse ja teatage veakood.		

TEENINDUS

Enne teenindusse helistamist tehke järgmist.


1. Kontrollige „Rikete diagnostika” jaotisest, kas probleemi on võimalik ise lahendada.
2. Lülitage seade sisse ja välja – see võib probleemi lahendada.

Kui rike ei kao, siis pöörduge lähimasse teenindusse.

Griežtai laikykitės šiame vadove pateiktų instrukcijų. Gamintojas nepriima jokios atsakomybės už nepatogumus, žalą prietaisui ar nelaimingus atsitikimus, įvykstančius dėl šiame instrukcijų vadove pateiktų nurodymų nesilaikymo. Prietaisais yra skirtas tik naudojimui namuose, maisto produktams virti ir virimo metu atsiradusių garų ištraukimui. Bet koks kitas naudojimas nėra leidžiamas (pvz., aplinkos šildymui). Gamintojas nepriima jokios atsakomybės už netinkamą naudojimą ar netinkamą komandų nustatymą.

Prietaisais gali būti kitokios išvaizdos negu pavaizduota šių instrukcijų nuotraukose. Bet kokiu atveju, naudojimo, techninės priežiūros ir montavimo instrukcijos išlieka tos pačios.

- Atidžiai perskaitykite instrukcijas: jose pateikta svarbi informacija apie montavimą, naudojimą ir saugumą.
- Nekeiskite prietaiso elektros įrangos.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar nėra vienas komponentas nėra pažeistas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir nemontuokite.
- Prieš pradėdami montuoti patikrinkite, ar prietaisais sveikas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir nemontuokite.

: šiuo simboliu pažymėtas dalis galima įsigyti atskirai iš specializuotų pardavimo atstovų.

*: šiuo simboliu pažymėtos dalys yra pasirenkami priedai, tiekiami tik kai kuriuose modeliuose ir juos galima įsigyti interneto svetainėse www.elica.com ir www.shop.elica.com.

1. SAUGA IR REGLAMENTAI

BENDROJI SAUGA

Dėmesio! Griežtai laikykitės visų toliau pateiktų nurodymų.

- Gaminys turi būti atjungtas nuo elektros tinklo prieš pradėdamas bet kokius montavimo veiksmus.
- Montavimas ar priežiūra turi būti atliekami specialaus techniko, laikantis gamintojo instrukcijų ir vietoje galiojančių saugumo normų. Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio dalių, nebent nurodyta kitaip naudojimo instrukcijose.
- Pagal įstatymus, gaminį privaloma įžeminti.
- Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima prijungti balde įmontuotą gaminį prie elektros tinklo.
- Kad montavimas atitiktų galiojančias normas, reikalingas daugiapalis jungiklis, kuris užtikrintų visišką tinklo atjungimą III kategorijos viršįtampio sąlygomis, laikantis montavimo taisyklių.
- Nenaudokite kelių kištukinių lizdų ar ilgintuvų.
- Baigus montavimą, elektros dalys neturi būti pasiekiamos naudotojui.
- Gaminys ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs, kad nepaliesstumėte kaitinamųjų dalių.
- Neleiskite vaikams žaisti su gaminiumi. Laikykite vaikus atokiai ir juos prižiūrėkite, nes prieinamos dalys naudojimo metu gali būti labai karštos.
- Jeigu nešiojate širdies stimuliatorių ar aktyvius implantus, prieš

naudojant indukcinę kaitlentę, būtina patikrinti, ar stimulatorius yra suderinamas su gaminiumi.

- Naudojimo metu ir po jo, nelieskite gaminio kaitinamųjų dalių.
- Saugokitės nuo sąlyčio su šluostėmis arba kitomis degiomis medžiagomis tol, ko visi gaminio komponentai bus pakankamai atvėsusę, nes kyla gaisro rizika.
- Nedėkite jokių degių medžiagų ant gaminio ar šalia jo.
- Karšti riebalai ir aliejai labai lengvai užsidega. Būkite atsargūs virdami maistą, kuriame yra daug riebalų ar aliejaus.
- Jeigu paviršius yra įskilęs, išjunkite gaminį, kad išvengtumėte nusitrenkimo elektra galimybes.
- Gaminys nėra skirtas veikti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Neprižiūrimas gaminimas ant kaitlentės su aliejumi ar riebalais gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- Virimo / kepimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas. Trumpas virimo / kepimo procesas turi būti prižiūrimas nuolat.
- NIEKADA nebandykite užgesinti liepsnos vandeniu. Priešingu atveju, kilus gaisrui, išjunkite gaminį ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu ar gaisro gesinimo antklode.
- Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant virimo / kepimo paviršių.
- Nenaudokite garinių valytuvų, nes kyla nutrenkimo elektra pavojus.
- Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, tokių kaip peilių, šakučių, šaukštelių ir dangčių, nes jie gali perkaisti.
- Prieš prijungdami gaminį prie elektros energijos tinklo: patikrinkite duomenų lentelę (apatinėje gaminio dalyje), kad įsitikintumėte, jog įtampa ir galia atitinka tinklo įtampą bei galia ir prijungimo lizdas yra tinkamas. Kilus dvejonioms, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.

Svarbu: Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę valdymo įtaisu, o ne remkitės puodų detektoriumi.

- Stenkitės, kad skysčiai neišbėgtų, todėl virdami ar šildydami skysčius sumažinkite karštį.
- Kaitinančiųjų dalių nepalikite įjungtu puodams ar keptuvėms esant tuščioms ir jeigu ant kaitlentės nėra ko šildyti.
- Baigę gaminti valgį, išjunkite naudotą kaitinimo zoną.
- Maistui gaminti niekada nenaudokite aliuminio folijos ir niekada tiesiai nedėkite aliuminio supakuotų gaminiių. Aliuminis prilips ir nepataisomai sugadins jūsų gaminį.
- Niekada nesildykite 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 didelės karštis gali būti pavojingas. Tokiais atvejais, patariame naudoti mažesnę galią.
- Indai turi būti uždėti tiesiogiai kaitlentės centre. Jokiais būdais nedėkite kokių nors objektų tarp puodų ar keptuvės ir kaitlentės paviršiaus.
- Esant per aukštai temperatūrai, gaminys automatiškai sumažina kaitinimo zonų galios lygį.
- Prieš pradėdami bet kokius valymo arba priežiūros darbus, atjunkite gaminį nuo elektros energijos tinklo, ištraukdami kištuką arba atjungdami bendrą gyvenamosios patalpos maitinimo jungiklį.
- Visų montavimo ir priežiūros darbų metu mūvėkite darbinės pirštines.
- Gaminį gali naudoti ne mažesni nei 8 metų vaikai ir fizinei, jutiminei arba protinei negaliai turintys asmenys arba asmenys, neturintys patirties arba reikalingų žinių, jei jie yra prižiūrimi arba jei jiems buvo pateiktos instrukcijos apie saugų gaminio naudojimą ir su juo susijusius pavojus.
- Vaikai turi būti

prižiūrimi, kad nežaistų su gaminiu. ● Draudžiama atlikti priežiūrą ir valyti vaikiams be priežiūros. ● Patalpoje turi būti pakankama ventiliacija, kai gaminyje naudojamas kartu su kitais produktais, degimui naudojančias dujas arba kitą kurą. ● Gaminio vidų ir išorę reikia dažnai nuvalyti (BENT KARTĄ PER MĖNESĮ). Bet kokiu atveju, laikykitės priežiūros instrukcijose nurodytos informacijos. ● Jei nebus laikomasi gaminio valymo ir filtrų pakeitimo / valymo taisyklių, kyla gaisro rizika. ● Griežtai draudžiama kepti atviroje liepsnoje. ● Atvira ugnis kenkia filtrams ir gali sukelti gaisrą, todėl jos joki būdu negalima naudoti. ● Kepant aliejuje būtina nuolatinė priežiūra, kad perkaitęs aliejus neužsidegtų. ● Dėmesio! Kaitlentei esant jungtai, prieinamos prietaiso dalys gali įkaisti. ● Dėmesio! Nejunkite produkto prie elektros tinklo, kol nebus visiškai baigta montuoti. ● Dūmų šalinimui reikia taikyti technines ir saugos priemones, griežtai vadovaujantis vietinėmis kompetentingų institucijų reglamentuose numatytais nuostatomis. ● Ištraukiamo oro negalima tiekti vamzdžiu, skirtu dujinių ar kito kuro prietaisų generuojamų garų šalinimui. ● Niekada nenaudokite gaminio, jei grotelės nėra tinkamai sumontuotos! ● Montavimui naudokite tik kartu su gaminiu duotas fiksavimo varžtus, o jei jie nepridėti, įsigykite tinkamos rūšies varžtus. Naudokite tinkamo ilgio varžtus, kurių ilgis nurodytas montavimo vadove. ● Kai vienu metu veikia šis prietaisas ir kiti ne elektros energija maitinami prietaisai, kambario neigiamas slėgis negali viršyti 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Labai svarbu išsaugoti šias instrukcijas, kad būtų galima jas perskaityti bet kurio metu. Pardavimo ar perdavimo ar perkėlimo atvejais, įsitinkinkite, kad instrukcijos pateikiamos kartu su gaminiu.

SAUGA PRIJUNGIANT PRIE ELEKTROS

● Išjunkite gaminį iš elektros tinklo. ● Montavimas turi būti atliekamas profesionalaus ir kvalifikuoto personalo, puikiai išmanančio vietoje, kurioje montuojamas įrenginys, galiojančias normas ir saugumo reikalavimus. ● Gamintojas nepriima jokios atsakomybės už žalą, padarytą asmenims, gyvūnams ar daiktams, nesilaikant šiame skyriuje pateiktų nurodymų. ● Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima išimti kaitlentę iš darbinio paviršiaus. ● Įsitinkinkite, kad gaminio apačioje sumontuotoje gamyklinėje lentelėje nurodyta įtampa atitinka namo, kuriame montuojama, įtampą. ● Nenaudokite ilgintuvų. ● Įžeminimo elektros laidas turi būti 2 cm ilgesnis nei kiti laidai. ● Jeigu maitinimo laidas nėra pateikiamas kartu su gaminiu, naudokite tokį, kurio minimalus laidininko pjūvis būtų 2,5 mm² galiai iki 7200 vatų; aukštesnei galiai naudokite 4 mm². ● Nė viename laido taške temperatūra negali būti 50 °C aukštesnė, nei aplinkos temperatūra. ● Gaminys yra skirtas būti nuolat prijungtas prie elektros tinklo. Todėl jį būtina jungti prie fiksuoto tinklo daugiapolių jungikliu, kuris užtikrintų visišką tinklo atjungimą III kategorijos viršįtampio sąlygomis ir, kuris būtų lengvai prieinamas po montavimo.

● **Dėmesio!** Jungiamąjį laidą pakeisti privalo įgaliotas techninio aptarnavimo centras arba panašios kvalifikacijos asmuo.

● **Dėmesio!** Prieš prijungdami grandinę prie tinklo

maitinimo ir, prieš tikrindami, ar veikia tinkamai, visuomet patikrinkite, ar tinklo laidas yra gerai prijungtas.

„POWER LIMITATION“ (galios ribojimas): 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“.

RINKINYS „WINDOWS“: Gaminys yra skirtas naudoti kartu su jutikliu „Window“ (langas) RINKINIŲ (netiekia gamintojas). Sumontavus jutiklių RINKINIŲ „Window“ (langas) (tik tuomet, jei naudojamas režimas IŠTRAUKIMAS), oro ištraukimas nustos veikti kiekvieną kartą, kai patalpoje, kur RINKINYS naudojamas, esantis langas bus uždarytas. RINKINIŲ su prietaisu sujungti privalo kvalifikuotas ir specializuotas techninis personalas. RINKINYS turi būti atskirai sertifikuotas pagal komponentui ir jo naudojimui kartu su prietaisu taikomus saugos standartus. Montuoti privaloma vadovaujantis buitiniams prietaisams taikomais reglamentais.

DĖMESIO: prie gaminio jungiami RINKINIO laidai turi priklausyti sertifikuotai grandinei, kurios labai žema saugi įtampa (SELV). Šio prietaiso gamintojas nepriima jokios atsakomybės už sutrikimus, žalą, gaisrus, kuriuos sukėlė defektai ir (arba) dėl veikimo sutrikimo ir (arba) klaidingo RINKINIO sumontavimo iškilusios problemos.

SAUGA MONTUOJANT

● Tiek elektros, tiek mechaninis montavimas turi būti atliekamas specializuoto personalo.

● **Prieš pradėdami montuoti:** Išpakavę gaminį patikrinkite, ar gabenant jį nebuvo pažeistas ir iškilus problemoms, prieš pradėdami montuoti, kreipkitės į pardavimo atstovą arba klientų aptarnavimo tarnybą; Patikrinkite, ar įsigytas gaminys yra pasirinktai montavimo zonių tinkamų matmenų; Patikrinkite, ar pakuočės viduje nėra (dėl gabavimo priežasčių) pridėtų daiktų (pavyzdžiui, maišelių su varžtais, garantijų ir t. t.). Jei yra, juos reikia išimti ir išsaugoti; Taip pat patikrinkite, ar šalia montavimo zonos yra elektros lizdas

● **Baldo paruošimas įmontavimui:**

• Gaminio negalima montuoti virš aušinimo prietaisų, indaplovių, viryklių, krosnių, skalbyklių ir džiovyklių; Visus baldų pjovimo darbus atlikite prieš įjungdami kaitlentę ir kruopščiai pašalinkite visas drožles ar pjovimo likučius.

• TOP montavimo atveju, gaminys 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.

- norint optimizuoti montavimą su filtru, rekomenduojama baldo pagrinde įrengti angą, kurioje reikia įmontuoti komercines grotelles.

- **Svarbu:** naudokite vienkomponentį klijų hermetiką (S), kuris būtų atsparus iki 250° temperatūrai; prieš montuojant klijuojami paviršiai turi būti kruopščiai nuvalyti pašalinant bet kokias medžiagas, galinčias trukdyti sukibimui (pvz., nuėmikius, konservantus, riebalus, alyvą, dulkes, senų klijų likučius ir t. t.); klijus reikia vienodai paskirstyti per visą 24 valandas perimetrą; suklijavę, palikite klijus išdžiūti maždaug 24 valandas.

- **Dėmesio!** Netinkamai sumontavus varžtus ir kitas šiose instrukcijose nurodytas tvirtinimo detales, gali kilti pavojų su elektra.

- **Pastaba:** norint teisingai sumontuoti gaminį, rekomenduojama aprišti vamzdžius tokių savybių lipnia juosta: minkšto PVC elastinė plėvelė su akrilato klijais; atitinka standartą DIN EN 60454; antipirenas; optimalus atsparumas senėjimui; atspari temperatūros svyravimams; naudojama žemoje temperatūroje.

ŠALINIMAS BAIGUS EKSPLOATUOTI



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos direktyvą 2012/19/EB - UK SI 2013 Nr.3113, Elektros ir elektroninės įrangos atliekos (EEI/A).

Įsitikindami, kad šis gaminys šalinamas tinkamai. Naudotojas padeda išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai. Šis simbolis ant gaminio ar pridedamos dokumentacijos nurodo, kad šis gaminys negali būti išmetamas kartu su buitinėmis atliekomis ir turi būti pristatytas į atitinkamą perdirbimo punktą, skirtą elektros ir elektroninės įrangos perdirbimui. Išmeskite pagal vietoje galiojančias atliekų šalinimo taisykles. Daugiau informacijos apie šio gaminio naudojimą, išsaugojimą ir perdirbimą gausite susisiekę su atitinkamomis vietinėmis institucijomis, buitinių atliekų surinkimo paslaugų įmonėmis ar parduotuve, iš kurios pirkote gaminį.

REGLAMENTAI

Prietaisas suprojektuotas, išbandytas ir pagamintas vadovaujantis tolesniais standartais:

- Saugos: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Eksploatacinės savybės: EN/IEC 61591; ISO 5167-3; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMS: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

NAUDOJIMO PASIŪLYMAI

Pasiūlymai, kaip teisingai naudoti siekiant sumažinti poveikį aplinkai: pradėję gaminti maistą, įjunkite prietaisą veikti mažiausiu greičiu, palikite jį įjungtą kelias minutes ir baigę ruošti maistą. Greitį padidinkite tik, jei dūmų ir garų kiekis didelis, o „Booster“ funkciją naudokite tik ekstremaliais atvejais. Tam, kad kvapų mažinimo sistema veiktų gerai,

prireikus, pakeiskite anglies filtrą (-us). Tam, kad riebalų filtrai veiktų gerai, prireikus, jį nuvalykite. Siekdami pagerinti veikimą ir sumažinti triukšmą, naudokite šiame vadove nurodytą didžiausio skersmens ortakių sistemą.

2. NAUDOJIMAS

KAITLENTĖS NAUDOJIMAS

Indukcinio virimo sistema yra paremta fizikiniu magnetinės indukcijos reiškiniu. Pagrindinė šios sistemos savybė – tiesioginis energijos perdavimas šia sistema iš generatoriaus į puodą.

Privalumai: lyginant su elektrinėmis kaitlentėmis, mūsų indukcinės kaitlentės yra: **Saugesnės:** žemesnė stiklinio paviršiaus temperatūra. **Greitesnės:** trumpesnis maisto šildymo laikas. **Tikslesnės:** kaitlentė nedelsdama reaguoja į pateiktas komandas. **Veiksmingesnės:** 90 % sugeriamos energijos paverčiama karščiu. Be to, patrukus puodą nuo kaitlentės, karščio perdavimas nutraukiamas iš karto, taip išvengiant nereikalingos karščio sklaidos.

MAISTO GAMINIMO INDŲ NAUDOJIMAS

- Maisto gaminimo indai

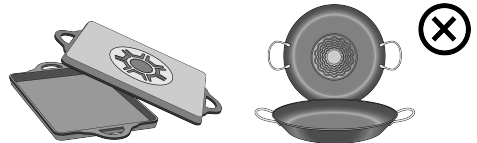


Naudokite tik indus su šiuo simboliu.

Svarbu:

kad išvengtumėte kaitlentės paviršiaus pažeidimų, nenaudokite:

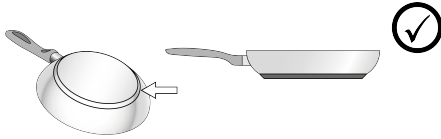
- indų, kurių dugnas nėra visiškai lygus;
- metalinių indų emaliuotu dugnu;
- indų šiurkščiu dugnu, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus;
- niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydelio.
- Ne visi indukcijai pritaikyti puodai veikia efektyviai, nes dugno sudėtyje yra tik dalis feromagnetinės medžiagos! Įsigydami puodus ir keptuves patikrinkite, ar:
- visas dugnas pagamintas iš feromagnetinės medžiagos. Priešingu atveju, sumažėja karščio perdavimo efektyvumas ir jo vienodumas, kai keptuvės / puodo paviršius netinkamas maistui kepti / virti



• Dugne nėra aliuminio: virtuvės reikmenys neįkaista ir induktoriai gali būti neatpažinti.



- Dugnas plokščias ir paviršius nėra šiurkštus.
- Sumažina sąlyčio paviršių tarp indikatoriaus ir virtuvės reikmenų, sumažindamas jų efektyvumą ir pablogindamas virimo / kepimo patirtį.



• Ankstesni indai

Paprastu magnetu galite patikrinti, ar puodo medžiaga yra magnetinė. Puodai netinka, jeigu jie nėra aptinkami magnetiškai. Šiuo atveju, taikomi ir ankstesniame skyriuje pateikti nurodymai.

• Rekomenduojami puodų pagrindų skersmenys

SVARBU: jeigu maisto gaminimo indai nėra tinkamų matmenų, kaitinimo zonos neįsijungia. Norėdami sužinoti norimo naudoti puodo minimalų skersmenį kiekvienai atskirai zonai, žiūrėkite šio vadovo iliustruotą dalį.

• Energijos taupymas

Naudokite puodus ir keptuves, kurių skersmuo būtų lygus kaitinimo zonos skersmeniui; Naudokite tik puodus ir keptuves plokščiu dugnu; - Jei įmanoma, virimo metu laikykite dangtį uždėtą ant puodo; Virkite daržoves, bulves ir t. t. su nedideliu kiekiu vandens, kad sutrumpintumėte virimo laiką; Naudojant slėginį puodą dar labiau sumažėja energijos sąnaudos ir virimo laikas; Uždėkite puodą kaitlentėje nupieštos kaitinimo zonos viduryje.

ORO IŠTRAUKIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

Oro ištraukimo sistema gali būti naudojama garų išsiurbimui į išorę arba naudojant filtrus vidinei recirkuliacijai.

Apsilankykite interneto svetainėse www.elica.com ir www.shop.elica.com, kad peržiūrėtumėte visą siūlomų rinkinių asortimentą ir galėtumėte montuoti skirtingais būdais – tiek filtravimo, tiek oro ištraukimo režimu.

• Versija su oro ištraukimo įranga:

Garai šalinami į išorę kelias vamzdžiais (jie įsigyjami atskirai). Prijunkite gaminį prie sienoje įrengtų šalinimo vamzdžių ir angų, kurių skersmuo lygus oro išvado (flanšinės jungties) skersmeniui. Daugiau informacijos apie vamzdžių ir jų dydį žiūrėkite atitinkamame oro ištraukimo versijos įrenginio montavimo vadovo puslapyje apie priedus. Naudojant mažesnio skersmens sienoje įrengtus šalinimo vamzdžius ir angas, sumažės oro ištraukimo eksploatacinės savybės ir žymiai padidės triukšmas. Todėl už tai neprisimama jokia atsakomybė.

Kad užtikrintumėte didžiausią oro ištraukimo efektyvumą: • Rekomenduojamas ilgiausias 7 tiesių metrų vamzdžio maršrutas. • Bendrame 7 tiesių metrų maršrute rekomenduojama naudoti daugiausiai dvi 90° alkūnes •

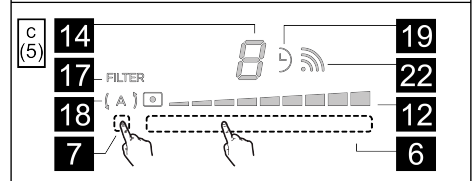
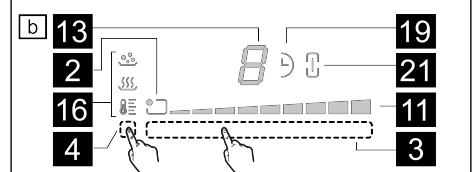
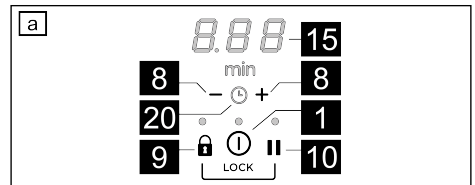
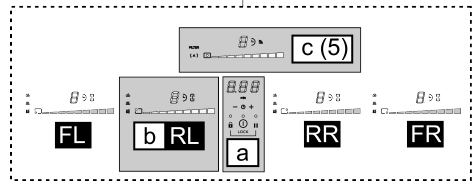
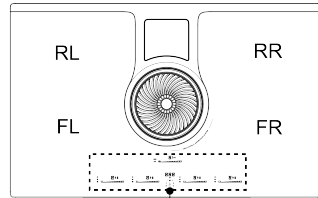
Venkite drastiškų vamzdžio pjūvio pokyčių, visada pirmenybę teikite Ø 150 mm pjūviui (arba 222 x 89 mm stačiakampiui).

• Versija su filtru:

Prieš vėl tiekiant orą į patalpą, siurbiamas oras bus filtruojamas specialiais riebalų filtrais arba kvapų filtrais. Gaminys tiekiamas su visais priedais, reikalingais standartiniam montavimui, o oro išvadas įrengiamas priekinėje baldų pagrindo dalyje. Gaminys turi kvapų filtrų komplektą. Dėl išsamesnės informacijos žiūrėkite puslapį apie versijos su filtru priedus (šių instrukcijų iliustruotoje dalyje).

3. VEIKIMAS

VALDYMO SKYDAS



M.	Veiksmas
1	U./IŠJ. kaitlentę / kaitlentės siurbimo įrenginį
2	Kaitinimo zonos padėties rodiklis
3	Kaitinimo zonų pasirinkimas „Power Level“ (galios lygio) padidinimas / sumažinimas
4	„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) suaktyvinimas
5	Oro ištraukimo įrenginio klavišai
6	Siurbimo įrenginio pasirinkimas Oro ištraukimo greičio (galios) padidinimas / sumažinimas
7	Automatinių funkcijų suaktyvinimas Filtrų prisotinimo nustatymas iš naujo
8	Laikmačio suaktyvinimas Laikmačio laiko padidinimas / sumažinimas
9	„Key Lock“ (klavišų užrakinimas)
9+10	„Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų)
10	Pauzė / atkūrimas

Š.	Veiksmas
11	„Power Level“ (galios lygio) rodymas
12	Oro ištraukimo greičio (galios) rodymas
13	Kaitinimo zonos ekranas
14	Oro ištraukimo įrenginio ekranas
15	Laikmačio ekranas
16	„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) rodymas
17	Filtrų pagalbos rodiklis
18	Automatinio oro ištraukimo funkcijos rodiklis
19	Laikmačio rodiklis suaktyvintas
20	„Egg Timer“ (kiaušinių laikmačio) rodiklis suaktyvintas
21	„Bridge“ (sujungti) rodiklis suaktyvintas
22	Veikimo su „SNAP“ rodiklis

INFORMACIJA PRIEŠ PRADEDANT

visos šios kaitlentės funkcijos sukurtos tam, kad atitiktų pačias griežčiausias saugumo normas. Dėl šios priežasties:

• Kai kurios funkcijos neįsijungia ar išsijungia automatiškai tuomet, kai nėra puodų ant kaitinimo zonų ar tuomet, kai jie neteisingai padėti.

• Kitais atvejais, įjungtos funkcijos automatiškai išsijungia po keleto sekundžių, jeigu neatliekami kiti tolesni nustatymai (pvz., „Įjungti kaitlentę“ be „Pasirinkti kaitinimo

zoną“ ir „Darbinė temperatūra“, „Lock“ (užrakinimo) funkcija arba „Timer“ (laikmatis)).

Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

Dėmesio! Pavyzdžiui, jei buvo naudota ilgiau, kaitinimo zona gali nebūti iš karto išjungta, nes įsijungs aušinimo

ciklas; kaitinimo zonų ekrane rodomas simbolis **H** nurodantis, kad šis ciklas įjungtas. Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

KAITINIMO ZONOS EKRANAS

Kaitinimo zonų ekranuose rodoma:

Veiksmas	Reikšmė
Įjungta kaitinimo zona	0
„Power Level“ (galios lygis)	1...9-P
„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)	H
„Pot Detector“ (puodų daviklis)	U
„Bridge Zone“ (sujungti zonas) funkcija aktyvi	Ń
„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) funkcija aktyvi	U
„Child Lock“ (užrakinimo nuo vaikų) funkcija aktyvi	L
Pauzės funkcija	
„Automatic Heat UP“ (automatinio pakaitinimo) funkcija	A

KAITLENTĖS SAVYBĖS

• „Safe Activation“ (saugus suaktyvinimas)

Gaminys suaktyvinamas tik tada, jei kaitinimo zonoje yra puodų; kaitinimo procesas nepradedamas arba nutraukiamas, jei puodų nėra arba jie nuimami.

• „Pot Detector“ (puodų daviklis)

gaminys automatiškai aptinka puodus kaitinimo zonoje.

• „Safety Shut Down“ (apsauginis išjungimas)

Saugumui užtikrinti, kiekvienai kaitinimo zonai yra nustatytas ilgiausias veikimo laikas, priklausantis nuo nustatyto galios lygmens.

• „Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)

Išjungus vieną ar daugiau kaitinimo zonų, apie likusį karštį pranešama specialiu vaizdo signalu atitinkamos zonos


ekrane rodant simboliu **H**.

KAITLENTĖS NAUDOJIMAS

Pastaba: norint suaktyvinti bet kurią funkciją, pirmiausia reikia suaktyvinti pageidaujama zoną

• Įjungimas




Paspauskite (palieskite) kaitlentės / oro ištraukimo įrenginio

mygtuką  **J./IŠJ. (1)**. [sujungia lemputė, rodanti, kad kaitlentė / oro ištraukimo įrenginys yra paruošti veikimui.

Norėdami išjungti, paspauskite dar kartą.

Pastaba: ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.

• **Kaitinimo zonų pasirinkimas**

Palieskite **Pasirinkimo juosta** (3), atitinkančią pageidaujama kaitinimo zoną  FL;  RL; 

RR;  FR;


• **„9 Power Level“ (9 galios lygis)**

Kaitlentė turi 9 galios lygius. Slinkite pirštais išilgai **Pasirinkimo juostos** (3):


į dešinę, kad padidintumėte galios lygį;

į kairę, kad sumažintumėte galios lygį.

• **„Power Booster“ (galios didinimas)**

Gaminys turi papildomą galios lygį (neskaitant  lygio), kuris išlieka aktyvus 10 minutes ir po šio laiko galia grįžta į ankstesnį lygį.

Palieskite ir pirštu braukite išilgai **Pasirinkimo juostos** (3)



(neskaitant  lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster“ (galios didinimą)


„Power Booster“ (galios didinimo) lygis rodomas pasirinktos zonos ekrane simboliu .

• **„Bridge Zones“ (sujungti zonas)**

Naudojant šią funkciją, vienu metu kombinuotai gali veikti


kaitinimo zona  FL (Pagrindinė) su kaitinimo zona

 RL (Papildoma) ir kaitinimo zona  FR

(Pagrindinė) su kaitinimo zona  RR (Papildoma) sukuriant vieną zoną su tuo pačiu galios lygiu (iš viso 2: 1 dešinėje ir 1 kairėje). Šitaip galima tolygiai virti / kepti maistą didelėse kepimo skardose ir puoduose.

Norėdami suaktyvinti „Bridge“ (sujungti) funkciją:

• vienu metu pasirinkite dvi norimas naudoti kaitinimo zonas **FL + RL** arba **FR + RR**.

• užsidega dviejų pasirinktų zonų indikatorius 
„Bridge“ (sujungti) (21) ir kaitinimo zonos **RL** arba **FR**

ekrane rodomas simbolis .

• su kaitinimo zonos (Pagrindinės) **Pasirinkimo zona** (3) bus galima nustatyti darbinį lygį (galia).

• norint išjungti funkciją „Bridge“ (sujungti), pakanka pakartoti tą pačią suaktyvinimo procedūrą.

• **„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis)**

„Temperature Manager“ – tai funkcija, su kuria galima


nustatyti iš anksto pasirinktą tinkamiausią temperatūrą, norint pasiekti pageidaujama rezultata.

Norėdami suaktyvinti funkciją:


• Pasirinkite pageidaujama kaitinimo zoną.

• Vieną ar kelis kartus paspauskite **Pasirinkimo zoną** (4), kad pasirinktumėte tinkamiausią lygį iš esamų:


Pirmu paspaudimu suaktyvinimas lygis „Melting“ (atitirpinimas):

 (16) Nustato galios lygį, skirtą lėtai tirpinti švelnius produktus, nepakeičiant jutiminių savybių (šokolada, sviestą ir t. t.).


Antru paspaudimu – lygis „Warming“ (šildymas):

 (16) Nustato galios lygį, skirtą subtiliai išlaikyti jūsų patiekalus reikiamos temperatūros, nepasiekiant virimo temperatūros.

Trečiu paspaudimu – lygis „Simmer“ (lėtas virimas):

 (16) Nustato galios lygį, skirtą virinti patiekalus ilgesnį laiką. Skirtas virti pomidorų sultis, ragu, sriubas, daržovių sriubas, išlaikant kontroliuojamą virimo lygį (idealiai tinka virti vandens vonelėje). Išvengiama nemalonaus maisto išbėgimo arba galimo dugno pridėjimo, kuris dažnai pasitaiko tokio maisto ruošimo metu. Šią funkciją naudokite po to, kai maistas užvirs.

• Paspauskite dar kartą, kad išjungtumėte.

Kaitinimo zonos, kurioje įjungtas „Temperature Manager“ ekrane rodomas simbolis .



• **„Timer“ (laikmatis)**

„Timer“ (laikmačio) funkcija – tai atgalinis laiko skaičiavimas, kurį galima net ir tuo pačiu metu nustatyti kiekvienoje kaitinimo zonoje (arba siurbimo zonoje).


Pasibaigus nustatytam laikui, kaitinimo zonos (arba siurbimo zona) automatiškai išsijungia ir naudojamas perspėjamas atitinkamu garso signalu.


Kaitlentės „Timer“ (laikmačio) funkcijos suaktyvinimas / nustatymas:

• Pasirinkite kaitinimo zoną (galia kitokia nei 0)

• Paspauskite   (8), kad įjungtumėte funkciją „Timer“ (laikmatis)


• Nustatykite „Timer“ (laikmačio) trukmę:

paspauskite rinkiklį  (8), kad pailgintumėte automatinio išsijungimo laiką

paspauskite rinkiklį  (8), kad sutrumpintumėte automatinio išsijungimo laiką

Jeigu norite, pakartokite šiuos veiksmus su kitomis kaitinimo zonomis.

Pastaba: kiekvienai zonai gali būti nustatytas kitoks

„Timer“ (laikmatis); ekrane  (15) 10 sekundžių bus rodomas paskutinės pasirinktos kaitinimo zonos atbulinis skaičiavimas, o po to bus rodomas trumpesnis

laiko atbulinis skaičiavimas.

Kai laikmatis baigs skaičiuoti atgalinį laiką, įsijungs garso signalas (2 minutėms arba išsijungs paspaudus bet kurį kaitlentės mygtuką), o tuo tarpu, ekranas (15) mirksės

rodydamas simbolį .

Pastaba: kai naudojamas „Timer“ (laikmatis), kaitinimo

zonos ekrano šone rodomas simbolis  (19)

Norėdami išjungti „Timer“ (laikmatį):

- pasirinkite pageidaujama kaitinimo zoną.


- nustatykite laikmačio dydį , naudodami  (8)

Pastaba: funkcija išlieka aktyvi, jei tuo tarpu nepaspaudžiami kiti mygtukai.

• „Power Limitation“ (galios ribojimas):

su funkcija „Power Limitation“ (galios ribojimas) galima nustatyti gaminio veikimą, apribojant didžiausią energijos suvartojimą (KW).


Pastaba: nustatyti reikia kaitlentei esant išjungtai, kai kaitlentė prijungiama prie elektros tinklo arba iš naujo prijungiama prie elektros tinklo, per kitas 2 minutes,

nepaspaudžiant mygtuko .



Norėdami nustatyti „Power Limitation“ (galios ribojimas):

- palieskite ir laikykite palietę mygtukus  + , kol pasigirs trumpas garso signalas

- vienu metu slinkite **pasirinkimo juostomis (3) FL** ir **(3) RL**, iš kairės į dešinę iki **pasirinkimo juostų** pabaigos ir toliau laikykite palietę, kol pasigirs trumpas garso signalas.



- „Timer“ (laikmačio) ekranas **15** rodo simbolius  nurodydamas, kad galima atlikti nustatymą.

- **FL** zonos ekrane (13) rodomas dabartinis nustatymas:

Reikšmė	Galija (KW)
	7,4 KW (numatytasis nustatymas)
	4,5 KW

- norėdami pakeisti nustatymą „Power Limitation“ (galios ribojimas), slinkite **pasirinkimo sritimis (3) FL**

iš kairės į dešinę, kad padidintumėte Kw; iš dešinės į kairę, kad sumažintumėte Kw

- norėdami išsaugoti atliktą pasirinkimą, spauskite mygtukus  +  1 sekundę; pasigirs atliktą nustatymą patvirtinantis garso signalas.


• „Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis)

„Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis) – tai atskirai nuo kaitinimo zonų (ir siurbimo zonos) atvirkštine tvarka skaičiuojamas laikas. „Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis) suaktyvinamas

vienu metu paspaudus  +  (8).

Pastaba: norėdami nustatyti funkciją „Egg Timer“ (kiaušinių

laikmatis), vadovaukitės ta pačia tvarka, kaip ir su funkcija „Timer“ (laikmatis).

Kai laikmatis baigs skaičiuoti atgalinį laiką, įsijungs garso signalas (2 minutėms) arba išsijungs paspaudus  (8), o

tuo tarpu, ekranas  (15) mirksės rodydamas simbolį.

Pastaba: kai naudojamas „Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis),

parodomas simbolis  (20).

• „Key Lock“ (klavišų užrakinimas)

Su „Key Lock“ (klavišų užrakinimas) galima užblokuoti kaitlentės nustatymus, kad nebūtų galima atsitiktinai modifikuoti, paliekant suaktyvintas jau nustatytas funkcijas.

Suaktyvinimas:

- paspauskite  (9)

- virš mygtuko esantis LED užsidega, nurodydamas, kad buvo suaktyvinta

Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.


• „Child Lock“ (užrakinimas nuo vaiku)


Su „Child Lock“ (užrakinimas nuo vaiku) galima apsaugoti, kad vaikai atsitiktinai neįjungtų kaitinimo zonų ir siurbimo zonos, nes ji neleidžia suaktyvinti jokios funkcijos.

„Child Lock“ (užrakinimas nuo vaiku) galima suaktyvinti tik, kai gaminys įjungtas, bet kaitinimo zonos (ir siurbimo zona) išjungtos.

Suaktyvinimas:

- vienu metu nuspauskite ir laikykite nuspaustus  (9) ir

 (10), garso signalas nurodo, kad funkcija suaktyvinta ir



rodoma  ekranuose (13) ir (14).

Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.


• Pauzė

Su funkcija „Pauzė“ galima sustabdyti bet kokią kaitlentėje suaktyvintą funkciją, virimo galią nustatant nulii.

Suaktyvinimas:

- paspauskite  (10), ekrane (13) ir (14) parodomas simbolis 

Norėdami išjungti funkciją:

- per kitas 10 sekundžių paspauskite  (10), slinkite į dešinę pirštais išilgai **Pasirinkimo juostos (3 - RL)**; Jei per šį laiką veiksmas neatliekamas, lieka aktyvi pauzės funkcija.


Pastaba: ši operacija atstato prieš pauzė buvusias kaitlentės sąlygas


Pastaba: jei po 10 minučių Pauzės funkcija neišjungiama, kaitlentė išsijungia automatiškai.

• „Recall“ (atkūrimas)

Su funkcija „Recall“ (atkūrimas) galima atkurti visus kaitlentėje atliktus nustatymus, jai atsitiktinai išsijungus.

Suaktyvinimas:

• iš naujo įjunkite kaitlentę su  **ĮJ./IŠJ. (1)** per 6 sekundes nuo išjungimo.

• paspauskite  (10) per kitas 6 sekundes.

• „Automatic Heat UP“ (automatinis pakaitinimas)

Su funkcija „Automatic Heat UP“ (automatinis pakaitinimas) galima greičiau pasiekti nustatytą galią; su šia funkcija galima pasinaudoti privalumu ir gaminti greičiau, tačiau nerizikuojant sudeginti maistą, nes temperatūra neviršija nustatyto lygio. Šią funkciją galima naudoti su 1–8 kaitinimo lygiais.

Suaktyvinimas:

• **Pasirinkimo juostoje (3)** ilgai spauskite pageidaujamą galią.

• parodoma  ekrane (13).

ORO IŠTRAUKIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

• Oro ištraukimo sistemos įjungimas:

• Palieskite kaitlentės / oro ištraukimo sistemos mygtuką

 **ĮJ./IŠJ. (1)**.

• Slinkite **Pasirinkimo juosta (6)**, kad suaktyvintumėte oro ištraukimo sistemą.

• Oro ištraukimo greitis (galia):


Kaitlentė turi 8 oro ištraukimo greičio (galios) lygius. Slinkite pirštais išilgai **Pasirinkimo srities (6)**:

į dešinę, kad padidintumėte oro ištraukimo greitį (galia) (0-8);

į kairę, kad sumažintumėte oro ištraukimo greitį (galia) (8-0);

• Oro ištraukimo „Power Booster“ (galios didinimas)

Produktas turi du papildomus siurbimo greičio (galios)

lygius (be lygio )


• Palieskite ir slinkite pirštais išilgai **Pasirinkimo srities (3)**

(toliau nei lygis ) ir suaktyvinkite oro ištraukimo įrenginio „Power Booster“ (galios didinimas).

pirmas „booster“ (didinimo) lygis: išlieka aktyvus 15 minučių
antras „booster“ (didinimo) lygis: išlieka aktyvus 5 minutes

o po to galia grįžta į lygį 

Pastaba: kai oro ištraukimo įrenginio „Power Booster“ (galios didinimas) suaktyvintas, jis pasirinktos kaitinimo zonos ekrane (13) rodomas šitaip: Pirmas


„Booster“ (didinimo) lygis ; Antras „Booster“ (didinimo)

lygis .

• „Timer“ (laikmatis)


Oro ištraukimo įrenginio „Timer“ (laikmatis) funkcijos suaktyvinimas / nustatymas:


• Pasirinkite oro ištraukimo įrenginį (greitis kitoks nei 0).

• Paspauskite  **(8)**, kad įjungtumėte „Timer“ (laikmačio) funkciją (iš bet kurio greičio)

„Timer“ (laikmačio) trukmės nustatymas:

• Paspauskite rinkiklį  **(8)**, kad pailgintumėte automatinio išsijungimo laiką.

• paspauskite rinkiklį  **(8)**, kad sumažintumėte automatinio išsijungimo laiką: ekrane (15) rodomas atbulinis skaičiavimas,


Pastaba: kai naudojamas „Timer“ (laikmatis), parodomas simbolis  (19).

Kai laikmatis baigs skaičiuoti atgalinį laiką, įsijungs garso signalas (2 minutėms arba išsijungs paspaudus bet kurį kaitlentės mygtuką), o tuo tarpu, ekranas (15) mirksės

rodydamas simbolį 

Norėdami išjungti „Timer“ (laikmatį):

• pasirinkite oro ištraukimo zoną,

• nustatykite laikmačio dydį nuliui naudodami  **(8)**

Pastaba: funkcija išlieka aktyvi, jei tuo tarpu nepaspaudžiami kiti mygtukai.

• Filtrų prisotinimo rodiklio suaktyvinimas / išjungimas.

Šie indikatoriai paprastai yra išjungti (tiek riebalų filtro, tiek aktyviosios anglies filtro)


Norėdami juos suaktyvinti, atlikite tolesnius veiksmus:

• įjunkite gartraukį naudodami mygtuką  **ĮJ./IŠJ. (1)**;



• kai oro ištraukimo variklis ir kaitinimo zonos išjungtos, paspauskite ir laikykite nuspaudę **Pasirinkimo sritį (7)**: šviesos diodas „**FILTER**“ (filtras) (17) ir oro ištraukimo įrenginio ekranas (14) įsijungia degti nedideliu ryškumu.

Ekrane (14) parodoma raidė ; Šioje būsenoje galima suaktyvinti riebalų filtro prisotinimo rodiklį.



• antrą kartą paspaudus **Pasirinkimo sritį (7)** ekrane (14)

rodoma raidė . Šioje būsenoje galima suaktyvinti aktyviosios anglies kvapų filtrą.

• Pasirenkama, kurį filtrą suaktyvinti: Paspauskite **Pasirinkimo sritį (6)** ir šviesos diodas „**FILTER**“ (filtras)

(17) kartu su šviesos diodais ekrane (14)  arba  pradedą šviesti ryškiai, o po to po 10 sekundžių išsijungia nurodydamas, kad atliktas SUAKTYVINIMAS.


Norėdami išjungti, pakartokite pirmiau aprašytą suaktyvinimo veiksmą; šviesos diodas „**FILTER**“ (filtras)

(17) ir šviesos diodas ekrane (14)  arba  pradeda degti nedideliu ryškumu, o po 10 sekundžių išsijungia nurodymas, kad buvo IŠJUNGTA.


• Filterų prisisotinimo rodiklis

Gartraukis nurodo, kada reikia atlikti filtrų priežiūrą:

Riebalų filtro šviesos diodas „FILTER“ (filtras) (17)

įsijungia; ekrane (14) parodomas simbolis  (10 sekundžių nuo įjungimo)

Aktyviosios anglies kvapų filtro šviesos diodas „FILTER“ (filtras) (17) mirksi; ekrane (14) parodomas


simbolis  (10 sekundžių nuo įjungimo)

• Automatinis veikimas

Gartraukis įsijungs veikti tinkamiausiu greičiu, pritaikydamas siurbimo galią didžiausiam kaitinimo zonose naudojamam virimo lygiui. Kai kaitlentė išjungiamą, gartraukis pritaiko savo siurbimo greitį pamažu jį mažindamas taip, kad pašalintų likusius garus ir kvapus.

Norėdami suaktyvinti šią funkciją:

Trumpai paspauskite **Pasirinkimo sritį (7)** šviesos diodas

 (18) užsidega parodydamas, kad gartraukis veikia šiuo režimu.



• Automatinis gartraukio veikimas su „SNAP®“

Apie gartraukio ir „SNAP®“ jungtį žiūrėkite su „SNAP®“ tiekiamą vadovą arba apsilkankykite adresu www.elica.com.






Pastaba: „SNAP®“ yra papildomas siurbimo įrenginys, galintis veikti kartu su gartraukiu.

Norėdami suaktyvinti šią funkciją:

Trumpai paspauskite **Pasirinkimo sritį (7)**; įsijungia

šviesos diodas  (18) ir šviesos diodas  (22) parodydamas, kad gartraukis veikia šiuo režimu.

GALIOS LENTELE

Galija		Virimo tipas	Naudojimas (atsižvelgiant į patirtį ir virimo / kepimo įpročius)
Maks. galia		Įkaitinti greitai	trumpam padidinkite maisto temperatūrą, kad greitai užvirtų vanduo ir greitai pašiltų kepimo / virimo skysčiai
		Kepti - virti	paskrudinti, pradėti virti, kepti šaldytus produktus, greitai užvirinti
Aukšta galia		Skrudinti - apkepinti - virti - kepti ant grotelių	pakepinti, išlaikyti aktyvų virimą arba kepti ant grotelių (trumpai, 5–10 minučių)
		Skrudinti - virti - troškinti - apkepinti - kepti ant grotelių	paskrudinti, išlaikyti neintensyvų virimą, virti ir kepti ant grotelių (vidutinį laiką, 10–20 minučių), pakaitinti priedus
Vidutinė galia		Virti - troškinti - apkepinti - kepti ant grotelių	troškinti, išlaikyti švelnų virimą, virti (ilgą laiką), išmaišyti makaronus
		Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	ilgesnis virimas (ryžiai, padažai, kopsniai, žuvis), kai verdama skystyje (pvz., su vandeniu, vynu, sultiniu, pienu), išmaišyti makaronus
		Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	ilgesnis virimas (kai kiekis mažesnis už litrą: ryžiai, padažai, kopsniai, žuvis), kai verdama skystyje (pvz., su vandeniu, vynu, sultiniu, pienu)
Žema galia		Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šilta - maišyti	ištirpinti sviestą, švelniai išlydyti šokoladą, atitirpinti nedidelio dydžio produktus
		Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šilta - maišyti	nedidelį ką tik išvirtų / iškeptų maisto porcijų karščio išlaikymas arba išlaikyti patiekiamus patiekalus reikiamos temperatūros bei išmaišyti daugiaryžius
OFF		Paviršius dėjimui	Viryklė budėjimo režimu ar išjungta (gali būti išlikę karščio pabaigus gaminimą, kuris rodomas H-L-O simboliu)

4. PRIEŽIŪRA

Dėmesio! Prieš atlikdami bet kokius priežiūros ar valymo veiksmus, įsitikinkite, kad kaitinimo zonos yra išjungtos ir lemputės nerodo, jog jos vis dar karštos.



Norėdami atlikti gaminio priežiūros darbus, baige montuoti, peržiūrėkite šiuo simboliu pažymėtas nuotraukas.

KAITLENTĖS PRIEŽIŪRA

• Indukcinės kaitlentės valymas

Kaitlentė turi būti valoma po kiekvieno naudojimo.

Svarbu:

- Nenaudokite šiuurkščių kempinių ar pašluosčių. Jų naudojimas laikui bėgant gali sugadinti stiklą.
- Nenaudokite cheminių valiklių su dirgikliais, purškiklių orkaitėms ar dėmių valiklių.
- **NENAUDOKITE GARŲ VALYTVUVŲ!!!**

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 (laikykites gamintojo nurodymų).

• Skysčių surinkimo indo valymas:

Jei netyčia iš puodų ištėkėjo didelis kiekis skysčių, galima naudoti apatinėje produkto dalyje esantį išleidimo vožtuvą, kad būtų galima pašalinti visus likučius, užtikrinant didžiausią higienos saugumą.

Išsamesniam ir gilesniam valymui galima visiškai nuimti apatinį indą.

• Metalinių grotelių valymas:

Grotelės turi būti plaunamos rankomis karštu vandeniu ir neutraliu plovikliu bei kruopščiai išdžiovintos, kad neatsirasėtų oksidacijos reiškinių.

ORO IŠTRAUKIMO ĮRENGINIO PRIEŽIŪRA

• Oro ištraukimo įrenginio valymas:

Valymui naudokite **IŠSKIRTINAI** tik neutraliuose skystuose plovikliuose pamirkytą šluostę.

VALYMIU NENAUDOKITE JOKIŲ ĮRANKIŲ AR PRIETAISŲ!

Nenaudokite produktų, kurių sudėtyje yra braižančių medžiagų. **NENAUDOKITE ALKOHOLIO!**

• ✘A Riebalų filtrų priežiūra:

Sulaiko virimo metu atsiradusias riebalų daleles.

Jį reikia išvalyti kartą per mėnesį (arba, kai filtrų prisisotinimo informacinė sistema nurodo, kad tai reikia padaryti) neagresyviais plovikliais, plaunant rankomis arba indaplovėje žemoje temperatūroje ir trumpu ciklu. Plaunant indaplovėje riebalų filtras gali išblukti, bet jo filtravimo savybės visiškai nepasikeičia.

• ✘B Aktyviosios anglies - keraminio filtro priežiūra (tik versijai su filtrais):




Sulaiko virimo metu atsiradusius nemalonus kvapus. Produktas turi kvapų filtrų rinkinį.

Kvapų filtrai prisotinami po daugiau ar mažiau ilgesnio naudojimo, priklausomai nuo virtuvės tipo ir nuo to, kaip reguliariai valomi riebalų filtrai. Kvapų filtrai gali būti regeneruojami kas 2/3 mėnesius, 45 minutes kaitinant iki 200 °C įkaitintoje orkaitėje. Tinkamas regeneravimas užtikrina pastovų filtravimo efektyvumą kas 5 mėnesius.

Dėmesio! Nedėkite filtrų ant orkaitės dugno, bet įdėkite jas į skardą ir padėkite ją vidutiniame aukštyje.

5. APTARNAVIMAS

GEDIMŲ PAIEŠKOS LENTELĖ

Informacinis kodas	Aprašymas	Galimos priežastys	Sprendimas
	Valdymo zona išsijungia dėl per aukštos temperatūros	Vidinė elektroninių dalių temperatūra yra per aukšta	Prieš toliau naudodamiesi kaitlente, palaukite, kol ji atauš
 + garso signalas 	Aptinkamas nuolatinis (igalaikis) mygtuko suaktyvinimas. Sąsaja išsijungia po 10 sekundžių.	Vanduo, puodai ir virtuviniai įrankiai, virš naudotojo sąsajos.	Nuvalykite paviršių, nuo kaitlentės pašalinkite bet kokius objektus.
Dėl visų kitų klaidos pranešimų	Paskambinkite Klientų aptarnavimo centrui ir perduokite klaidos kodą		

KLIENTŲ APTARNAVIMAS

Prieš susisiekdami su Klientų aptarnavimo centru

1. Patikrinkite, ar negalite problemas 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 ierīce, neievērojot šajā rokasgrāmatā norādītās instrukcijas. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās apstākļos ēdiena gatavošanai un gatavošanas laikā radīto dūmu iesūkšanai. Nav atļauts neviens cita veida pielietojums (piem., telpu sildīšanai). Ražotājs neuzņemas atbildību par nepareizu izmantošanu vai vadības ierīču nepareizu iestatīšanu.

Ierīces estētika var atšķirties no tās, kas parādīta šīs brošūras zīmējumos, tomēr lietošanas, apkopes un uzstādīšanas instrukcijas paliek tās pašas.

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju: tā satur svarīgu informāciju par uzstādīšanu, izmantošanu un drošību.
- Neveiciet ierīces elektriskās izmaiņas.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārbaudiet, vai nav bojātas tās sastāvdaļas. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.
- Pirms uzstādīšanas turpināšanas pārbaudiet ierīces integritāti. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.

: daļas, kas apzīmētas ar šo simbolu, var iegādāties atsevišķi pie specializētiem izplatītājiem.

*: ar šo simbolu apzīmētās daļas ir papildu piederumi, kas tiek piegādāti tikai dažiem modeļiem, un tos var iegādāties vietnēs: www.elica.com un www.shop.elica.com.

1. DROŠĪBA UN NORMATĪVA

VISPĀRĒJĀ DROŠĪBA

Uzmanību! Rūpīgi ievērojiet zemāk norādītās instrukcijas:

- Pirms jebkādu uzstādīšanas darbu veikšanas izstrādājums ir jāatvieno no elektrotīkla. ● Uzstādīšana vai apkope jāveic specializētām tehnikām saskaņā ar ražotāja norādījumiem un saskaņā ar spēkā esošajiem vietējiem drošības noteikumiem. Nelabojiet vai nomainiet izstrādājuma daļas, ja vien tas nav īpaši norādīts lietošanas rokasgrāmatā. ● Izstrādājuma iezemēšana ir obligāta saskaņā ar likumu. ● Strāvas kabelim jābūt pietiekami garam, lai izstrādājumu, kas atrodas padziļinājumā, varētu pieslēgt elektrotīklam. ● Lai instalācija atbilstu spēkā esošajiem drošības standartiem, tai jābūt aprīkotai ar galveno slēdzi, kas nodrošina elektrotīkla pilnīgu atslēgšanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos, saskaņā ar uzstādīšanas noteikumiem. ● Neizmantojiet daudzvietīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus. ● Kad uzstādīšana ir pabeigta, lietotājs vairs nedrīkst piekļūt elektriskajām sastāvdaļām. ● Izstrādājums un tā pieejamās daļas kļūst ļoti karstas lietošanas laikā. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. ● Pārliecinieties, vai bērni nespēj pieslēgt ar izstrādājumu; turiet bērnus prom no ierīces un uzreiz viņus, jo pieejamās daļas lietošanas laikā var ļoti sakarst. ● Elektrokardiostimulatoru un aktīvo implantu

lietošanu gadījumā pirms indukcijas plīts lietošanas ir svarīgi pārbaudīt, vai stimulators ir saderīgs ar izstrādājumu. ● Lietošanas laikā un pēc lietošanas nepieskarieties izstrādājuma sildelementiem. ● Izvairieties no saskares ar drānām vai citu viegli uzliesmojošu materiālu, līdz visas izstrādājuma sastāvdaļas ir pietiekami atdzikušas, pastāv ugunsgrēka risks. ● Neuzglabājiet uzliesmojošu materiālu uz izstrādājuma vai tā tuvumā. ● Sakarsēti tauki un eļļas viegli aizdegas. Uzraugiet pārtikas produktu gatavošanu, kas bagāti ar taukiem un eļļu. ● Ja virsma ir ierīcis, izslēdziet izstrādājumu, lai novērstu elektriskās strāvas trieciena iespēju. ● Izstrādājums nav paredzēts darbināšanai ar ārejo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu. ● Gatavošana bez uzraudzības uz plīts ar eļļu vai taukiem var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku. ● Gatavošanas process ir jāuzrauga. Istermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga. ● NEKAD nedzēsiet liesmas ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet izstrādājumu un 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, dakšņas, karotes un vākus, jo tie var pārkarst. ● Pirms izstrādājuma pievienošanas elektrotīklam: pārbaudiet datu plāksnīti (kas atrodas izstrādājuma apakšā), lai pārliecinātos, ka spriegums un jauda atbilst elektrotīkla spriegumam un savienojuma kontaktligzdai. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu elektrīķi.

Svarīgi: ● Pēc lietošanas izslēdziet plīti, izmantojot tās vadības ierīci, un nepaļaujieties uz katla detektoru. ● Izvairieties no šķidruma izlīšanas; tāpēc, vārot vai sildot šķidrumu, samaziniet siltuma padevi. ● Neatstājiet sildelementus ieslēgtus ar tukšiem katliem un pannām vai bez katliem. ● Kad gatavošana ir pabeigta, izslēdziet attiecīgo gatavošanas zonu. ● Nekādā gadījumā nelietojiet alumīnija foliju ēdiena gatavošanai un nekad negatavojiet produktus, kas iesaiņoti alumīnija folijā. Alumīnijs var izkust un neatgriezeniski sabojāt izstrādājumu. ● Nekad nekarsējiet skārda bundžu vai burku, kas satur pārtikas produktus, iepriekš to neatverot: tā var uzsprāgt! Šīs brīdinājumus attiecas uz visu citu veidu plīts virsmām. ● Lielas jaudas izmantošana, piemēram, Booster (palielināšana) funkcija, nav piemērota dažu šķidrumu, piemēram, cepšanas eļļas sildīšanai. Pārmērīgs karstums var būt bīstams. Šādos gadījumos mēs iesakām izmantot zemāku jaudu. ● Katli jānovieto tieši uz plīts virsmas un tiem jābūt centrētiem. Starp katlu un plīti nekādā gadījumā neievietojiet citus priekšmetus. ● Situācijā ar augstu temperatūru izstrādājums automātiski samazina gatavošanas zonu jaudas līmeni. ● Pirms jebkurām tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbībām, atslēdziet izstrādājumu no tīkla, izņemot kontaktdakšu vai izslēdzot dzīvesvietas galveno slēdzi. ● Visām uzstādīšanas un apkopes darbībām izmantojiet darba cimdus. ● Izstrādājumu var lietot bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai bez pieredzes un nepieciešamajām zināšanām, ja vien tas tiek darīts citu uzraudzībā vai pēc tam, kad tie ir

saņēmuši norādījumus par drošu ierīces lietošanu un sapratuši ar izstrādājumu saistītos riskus. ● Bērni ir jāuzrauga, lai pārliecinātos, ka viņi nespēlējas ar izstrādājumu. ● Tīrīšanu un apkopi bērni nedrīkst veikt bez uzraudzības. ● Telpā jābūt pietiekamai ventilācijai, ja izstrādājumu lieto vienlaikus ar citām ierīcēm, kas sadedzina gāzi vai citu degvielu. ● Izstrādājums ir bieži jātīra gan no iekšpusēs, gan no ārpusēs (VISMĀZ VIENU REIZI MĒNESĪ), katrā ziņā ievērojot apkopes instrukcijās skaidri norādīto. ● Izstrādājuma tīrīšanas noteikumu un filtru nomaiņas/tīrīšanas neievērošana rada ugunsgrēka riska. ● Flambēšanas gatavošana ir stingri aizliegta. ● Atklātas liesmas izmantošana filtriem ir kaitīga un var izraisīt ugunsgrēku, tāpēc no tā jebkurā gadījumā ir jāizvairās. ● Cepšana jāveic kontrolētā veidā, lai nepieļautu pārkaršētas eļļas aizdegšanos. ● Uzmanību! Kad plīts darbojas, ierīces pieejamās daļas var sakarst. ● Uzmanību! Nepievienojiet izstrādājumu elektrotīklam, kamēr instalēšana nav pabeigta. ● Attiecībā uz tehniskajiem un drošības pasākumiem, kas jāveic dūmu novadīšanai, stingri ievērojiet kompetento vietējo iestāžu. ● Iesūcamo gaisu nedrīkst novadīt kanālā, kuru izmanto dūmu, ko rada gāze vai citas degvielas sadedzināšanas ierīces. ● Nekad nelietojiet izstrādājumu bez pareizi uzstādīta restes! ● Uzstādīšanai izmantojiet tikai stiprinājuma skrūves, kuras piegādātas kopā ar izstrādājumu, vai, ja tās nav piegādātas, iegādājieties piemērota veida skrūves. Lietojiet pareizu skrūvju garumu, kas ir norādīts Uzstādīšanas rokasgrāmatā. ● Ja šis izstrādājums un citas ierīces, kas darbojas ar enerģiju, kas nav elektrība, darbojas vienlaikus, negatīvais spiediens telpā nedrīkst pārsniegt 4 Pa (4×10^{-5} bāri). ● Ir svarīgi saglabāt šo rokasgrāmatu tā, lai tā būtu pieejama uzzīņai. Ja izstrādājums tiek pārdots, nodots vai pārvietots, pārliecinieties, vai rokasgrāmata joprojām ir kopā ar izstrādājumu.

⚠ ELEKTRĪBAS PIESLĒGUMA DROŠĪBA

● Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla. ● Uzstādīšana jāveic kvalificētam personālam, kas iepazinies ar piemērojamajiem uzstādīšanas un drošības standartiem. ● Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par personām, dzīvniekiem vai lietām gadījumā, ja netiek ievērotas šīs sadaļas vadlīnijas. ● Strāvas vadam jābūt pietiekami garam, lai varētu plīts virsmu varētu izņemt no darba virsmas. ● Pārliecinieties, vai spriegums datu plāksnītē, kas pieslēgta izstrādājuma apakšējā daļā, atbilst spriegumam telpā, kurā tas tiks uzstādīts. ● Neizmantojiet pagarinātājus. ● Sazemējuma elektriskajam kabelim jābūt 2cm garākam par pārējiem kabeļiem. ● Gadījumā, ja izstrādājums nav aprīkots ar strāvas vadu, izmantojiet vadu ar minimālo vadošo dziļumu šķērs griezumam 2,5 mm² jaudai līdz 7200 vatiem; savukārt augstākai jaudai tam jābūt 4 mm². ● Nevienā no kabeļa punktiem temperatūra nedrīkst pārsniegt 50°C apkārtējās vides temperatūru. ● Izstrādājums ir paredzēts pastāvīgai pieslēgšanai elektrotīklam, tāpēc pieslēgums fiksētam tīklam jāveic, izmantojot galveno standarta slēdzi, kas nodrošina pilnīgu tīkla atslēgšanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos un ir

viegli pieejams pēc ierīces uzstādīšanas.

● **Uzmanību!** Starpsavienojuma kabelis jānomaina pilnvarotam tehniskās palīdzības dienestam vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju.

● **Uzmanību!** Pirms ķēdes atkārtotas pieslēgšanas un tā pareizas darbības pārbaudīšanas, vienmēr pārbaudiet, vai tīkla vads ir pareizi uzstādīts.

JAUDAS IEROBEŽOŠANA: produkts tiek piegādāts ar jaudas ierobežošanas funkciju, kas ļauj iestatīt maksimālo absorbcijas (robežlielumu kw)

Iestatījumi ir jāveic tajā brīdī, kad izstrādājums tiek pieslēgts elektrotīklam vai kad elektrotīkls tiek pieslēgts no jauna (2 nākošajās minūtēs). Izmēriet elektriskās sistēmas aizsardzību atbilstoši izvēlētajam jaudas ierobežojuma līmenim. Power Limitation (Jaudas ierobežošanas) funkcijas iestatījumu veikšanas secību skatiet šīs rokasgrāmatas nodaļā "Darbība".

KIT WINDOWS: Izstrādājumu ir paredzēts lietot kopā ar KIT sensoru Window (ražotājs to nenodrošina komplektācijā). Uzstādot KIT sensoru Window (tikai, ja tiks lietots IESŪKŠANAS režīms), gaisa iesūkšana pārstās darboties ik reizi, kad istabā logs, uz kura ir uzstādīts KIT, ir aizvērts. **KIT elektriskais pieslēgums ar ierīci ir jāveic kvalificētam un specializētam tehniskajam personālam.** KIT ir atsevišķi jāsertificē saskaņā ar drošības standartiem, kas attiecas uz sastāvdaļu un tās izmantojumu kopā ar ierīci. Uzstādīšanu ir jāveic saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem, kas attiecas uz māsaimniecības ierīcēm.

Uzmanību: pieslēdzamā KIT elektroinstalācijai ir jābūt īpaši zema drošības sprieguma ķēdes (SELV) daļai. Šīs ierīces ražotājs neuzņemas atbildību par jebkuriem traucējumiem, bojājumiem, ugunsgrēkiem, kurus izraisa darbības traucējumu problēmas un/vai defekti, un/vai KIT nepareiza uzstādīšana.

⚠ DROŠĪBA UZSTĀDĪŠANAS LAIKĀ

● Elektrisko un mehānisko sistēmu uzstādīšana jāveic kvalificētam speciālistam.

● Pirms uzstādīšanas uzsākšanas: Pēc izstrādājuma izpakošanas pārbaudiet, vai tas nav bojāts transportēšanas laikā, un problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai klientu apkalpošanas dienestu, pirms turpināt uzstādīšanu; Pārbaudiet, vai iegādātais izstrādājums ir piemērots izmēram izvēlētajā uzstādīšanas vietā; Pārbaudiet, vai iepakojuma iekšpusē nav papildu materiālu (transportēšanas apsvērumu dēļ) (piemēram, aploknes ar skrūvēm, garantijas, u.c.), nepieciešamības gadījumā tie ir jāizņem un jāuzglabā; Pārbaudiet arī, vai uzstādīšanas vietas tuvumā ir pieejama elektrības kontaktligzda

● **Iebūvējamo mēbeļu izkārtojums:**

● Izstrādājumu nevar uzstādīt uz dzesētājiem, trauku mazgājamām mašīnām, plītim, krāsnīm, veļas mašīnām un žāvētājiem; Pirms plīts ievietošanas veiciet visus griešanas darbus pie korpusa uz uzmanīgi noņemiet atlikumus vai zāģu skaidas.

● Izstrādājums ir paredzēts iebūvēšanai 2–6 cm biežā darba virsmā TOP uzstādīšanas gadījumā; un 2,5-6 cm -

FLUSH uzstādīšanas gadījumā.

Minimālajam attālumam starp plīti un sienu jābūt vismaz 5 cm no priekšpuses, vismaz 4 cm no sāniem un vismaz 50 cm no sienas augšējās daļas.

NB = ieteiktie attālumi ir orientējoši: plānojot telpas, ir jāievēro virtuves ražotāja norādījumi.

• lai optimizētu filtra uzstādīšanu, cokolā vēlams izveidot spraugu, kur var ievietot komerciālo režģi.

• **Svarīgi:** izmantojiet vienkomponentu blīvējuma līmi (S), kurai ir temperatūras izturība līdz 250°; pirms uzstādīšanas līmējams virsmas ir rūpīgi jānotīra, noņemot vielas, kas var ietekmēt to saķeri (piemēram, atbrīvošanas līdzekļi, konservanti, smērvielas, eļļas, pulveri, vecu līmju atlikumi, utt.); līme ir vienmērīgi jāuzklāj pa visu rāmja perimetru; pēc līmēšanas ļaujiet līmei nožūt apmēram 24 stundas.

• **Uzmanību!** Ja skrūves un stiprinājumi netiek uzstādīti saskaņā ar šiem norādījumiem, var tikt izraisīti elektriskās strāvas iedarbības apdraudējumi.

• **Piezīme:** Piezīme: pareizai izstrādājuma uzstādīšanai vēlams caurules aplīmēt ar līmlenti, kurai ir šādas īpašības: elastīga plēve no miksta PVC, ar līmi uz akrilāta bāzes; kas atbilst DIN EN 60454 standartam; liesmas slāpētājs; lieliska izturība pret novecošanos; izturīga pret pēkšņām temperatūras izmaiņām; lietojama zemā temperatūrā.

UTILIZĀCIJA KALPOŠANAS LAIKA BEIGĀS



Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2012/19/EK - UK SI 2013 Nr.3113, Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi (EEIA).

Pārliecinieties, vai šis izstrādājums tiek pareizi likvidēts. Lietotājs palīdz novērst iespējamās negatīvās sekas videi un veselībai. Simbols uz izstrādājuma vai pievienotajā dokumentācijā norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst uzskatīt par sadzīves atkritumiem, bet tas jānogādā attiecīgajā savākšanas vietā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Atbrīvojot no izstrādājuma saskaņā ar vietējiem noteikumiem par atkritumu apglabāšanu. Lai iegūtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo iestādi, sadzīves atkritumu savākšanas pakalpojumu dienestu vai veikalu, kur izstrādājums tika iegādāts.

NOTEIKUMI

Iekārta ir izstrādāta, pārbaudīta un īstenota saskaņā ar šādiem standartiem:

• Drošība: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Izpildījums: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

LIETOŠANAS PADOMI

Padomi pareizai lietošanai, lai samazinātu ietekmi uz apkārtējo vidi: Sākot gatavot, ieslēdziet ierīci ar minimālo ātrumu, atstājot to ieslēgtu dažas minūtes pat pēc

gatavošanas beigām. Palieliniet ātrumu tikai lielā dūmu un tvaiku daudzumā, lietojot palielināšanas funkciju tikai ārkārtas gadījumos. Lai uzturētu smaku samazināšanas sistēmu efektīvu, nomainiet, kad nepieciešams, ogles filtru/-us. Lai uzturētu tauku filtru efektīvu, nepieciešamības gadījumā iztīriet to. Lai optimizētu efektivitāti un samazinātu troksni, lietojiet maksimālo šajā rokasgrāmatā norādīto cauruļvadu sistēmas diametru.

2. IZMANTOŠANA

PLĪTS VIRSMAS IZMANTOŠANA

Indukcijas gatavošanas sistēma balstās uz magnētiskās indukcijas fizisko fenomenu. Galvenā iezīme šajā sistēmā ir enerģijas tieša pārvadīšana no ģeneratora uz katlu.

Priekšrocības. Salīdzinot ar elektriskajām plītīm, jūsu indukcijas plīts ir: **Drošāka:** zemāka temperatūra uz stikla virsmas. **Ātrāka:** īsāks pārtikas saķašanas laiks.

Precīzāka: plakne nekavējoties reaģē uz jūsu komandām. **Efektīvāka:** 90% patērētās enerģijas tiek pārvērsta siltumā.

Turklāt, noņemot katlu no plīts virsmas, siltuma pārvade tiek nekavējoties pārtraukta, izvairoties no lieka siltuma zuduma.

ĒDIENA GATAVOŠANAS TRAUKU IZMANTOŠANA

• Trauki gatavošanai



Izmantojiet tikai katlus ar šādu simbolu.

Svarīgi:

lai novērstu plīts virsmas neatgriezenisku bojājumu, neizmantojiet:

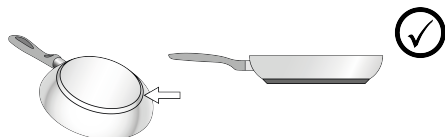
- traukus, kuru pamatne nav pilnīgi plakana;
- metāla traukus ar emaljētu pamatni;
- traukus ar raupju virsmu, lai nesaskrāpētu plīts virsmu;
- nekad nenovietojiet karstos katlus un pannas uz plīts virsmas vadības paneļa.
- Ne visi katli, kas piemēroti indukcijai, darbojas efektīvi, jo pamatne daļēji sastāv no feromagnētiska materiāla!! Pērkot katlus vai pannas, pārbaudiet, vai:
 - pamatne ir pilnībā izgatavots no feromagnētiska materiāla. Pretējā gadījumā tiek pazemināta gan siltuma pārvades efektivitāte, gan tā vienmērīgums, ja katla/virsmas temperatūra nav piemērota



• Pamatne nesatur alumīniju: virtuves trauki nesaislēt, un induktori tos var arī neatpazīt.



- Pamatnes nav plakanas vai arī ir ar raupu virsmu.
- Samazina kontaktvirsmu starp induktoru un traukiem, samazinot efektivitāti un pasliktinot gatavošanas pieredzi.



• Esošie trauki

Vai katla materiāls ir magnētisks, jūs varat pārbaudīt ar vienkārša magnēta palīdzību. Katli nav piemēroti lietošanai, ja nav magnētiski. Iepriekšējā punktā minētās norādes ir spēkā arī šajā gadījumā.

• Ieteicamie katlu diametri

SVARĪGI: katlu izmēri nav pareizi, gatavošanas zonas neieslēdzas Lai redzētu lietojamā katla minimālo diametru katrā atsevišķā zonā, skatiet šīs rokasgrāmatas attēlu daļu.

• Enerģijas taupīšana

Izmantojiet pannas un katlus, kuru pamatnes diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru; Izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakānu pamatni; - Ja iespējams, gatavošanas laikā turiet katliem vāku; Gatavojiet dārzeņus, kartupeļus, utt., ar nelielu ūdens daudzumu, lai samazinātu gatavošanas laiku; Spiediena katla izmantošana vēl vairāk samazina enerģijas patēriņu un gatavošanas laiku; Novietojiet katlu uz plīts virsmas gatavošanas zonas centrā.

ASPIRATORA LIETOŠANA

Nosūcēja sistēma var tikt lietota iesūkšanas versijā ar izvadi uz ārū vai filtrējošā versijā ar iekšējo recirkulāciju.

Skatiet vietas: www.elica.com un www.shop.elica.com, lai pārbaudītu visu pieejamo komplektu klāstu un varētu uzstādīt dažādas versijas gan filtrējošo, gan nosūcošo.

• Iesūkšanas versija

Tvaiki tiek izvadīti uz ārpusi ar vairākām caurulēm (jāiegādājas atsevišķi). Pieslēdziet izstrādājuma caurules un izplūdes atveres pie sienas atveres ar diametru, kas ir vienāds ar gaisa izplūdes diametru (savienojuma atloks). Papildinformāciju par caurulēm un to izmēriem skat. uzstādīšanas rokasgrāmatas piederumu lapā sadaļu - iesūkšanas versija. Mazāka diametra cauruļu un izplūdes atveru lietošana izraisīs iesūkšanas veiktspējas samazināšanos un krasu trokšņa līmeņa palielināšanos. Tādēļ mēs par to neuzņemamies atbildību.

Lai iegūtu maksimālu iesūkšanas efektivitāti: • Ieteicamais

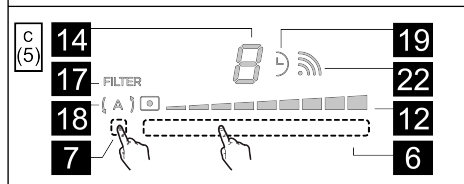
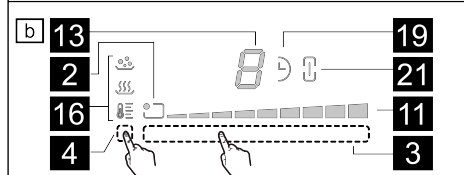
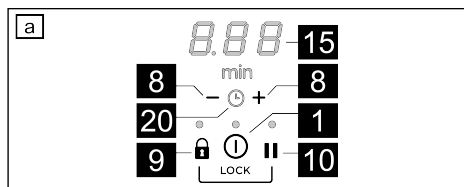
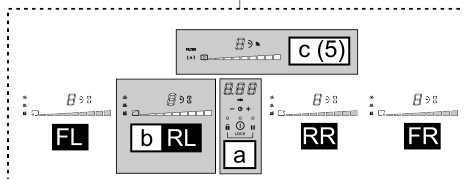
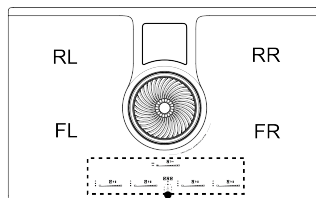
maksimālais caurules ceļš ir 7 lineāri metri. • Ieteicams izmantot ne vairāk kā divus 90° izliekumus uz 7 lineāriem metriem • Izvairieties no kanāla sekcijas krasām izmaiņām, vienmēr dodot priekšroku sekcijai, kas atbilst Ø 150 mm (vai taisnstūrveida 222 x 89 mm).

• Filtrējošā versija:

Iesūktais gaiss tiks filtrēts caur atbilstošiem tauku filtriem un smaku novēršanas filtriem, pirms tas tiks ievietots no jauna savā vietā. Izstrādājums tiek piegādāts ar visu nepieciešamo standarta uzstādīšanai ar gaisa izvadi mēbeles cokola priekšējā daļā. Izstrādājums ir aprīkots ar smaku filtru komplektu. Papildu informāciju skatiet filtrējošās versijas piederumu lapā, kas atrodas šīs rokasgrāmatas ilustrētajā daļā.

3. DARBĪBA

VADĪBAS PANELIS



T.	Darbība
1	Plīts/plīts virsmas nosūcēja IESLĒGŠANA/ IZSLĒGŠANAM
2	Gatavošanas zonas stāvokļa indikators
3	Gatavošanas zonas izvēle Power Level palielināšana/samazināšana
4	Temperature Manager aktivēšana
5	Nosūcēja taustiņi
6	Nosūcēja izvēle Iesūkšanas ātruma (jaudas) palielināšana/ samazināšana
7	Automātisko funkciju ieslēgšana Filtru piesātinājuma atiestatīšana
8	Taimera ieslēgšana Taimera laika palielināšana/pamazināšana
9	Key Lock
9+10	Child Lock (Bērnu drošības sistēma)
10	Pauze / Recall (atcelt)

LED Darbība

11	Power Level (Jaudas līmeņa) attēlojums
12	Iesūkšanas ātruma (jaudas) attēlojums
13	Gatavošanas zonas displejs
14	Nosūcēja displejs
15	Taimera displejs
16	Temperature Manager attēlošana
17	Filtru servisa indikators
18	Automātiskās iesūkšanas funkcijas indikators
19	Ieslēgta taimera indikators
20	Aktīvs olu taimera indikators
21	Ieslēgta Bridge (Savienojuma) indikators
22	Indikators darbībai ar SNAP

KAS JĀZINA PIRMS DARBA SĀKŠANAS

Visas šīs plīts virsmas funkcijas ir izstrādātas atbilstoši stingrākajiem drošības standartiem. Šī iemesla dēļ:

• **Dažas funkcijas nav aktivizētas vai arī automātiski izslēdzas, ja gatavošanas vietās nav katlu, vai arī tad, ja tie neatrodas vietā.**

• Citos gadījumos aktivizētās funkcijas automātiski izslēdzas pēc dažām sekundēm, ja atlasītajai funkcijai nepieciešams papildu iestatījums, kas netiek veikts (piem.: "Ieslēdziet plīts virsmu" bez "Atlasiet gatavošanas zonu" un "Darbības temperatūra", vai "Bloķēšanas funkcija" vai "Taimeris").

Pirms tuvoties gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs

izslēdzas.

Uzmanību! Ilgstošas lietošanas gadījumā (piemēram) gatavošanas zonas izslēgšana var nebūt tūlītēja dzesēšanas posma dēļ; gatavošanas zonas displejā

parādās simbols **H**, norādot šo stadiju. Pirms tuvoties gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

GATAVOŠANAS ZONAS DISPLEJS

Attiecīgajos displejos, kas saistīti ar gatavošanas zonām, tiek norādīts:

Darbība	Vērtība
Gatavošanas zona ieslēgta	0
Power Level (Jaudas līmenis)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)	H
Pot Detector (Trauku detektors)	U
Ir ieslēgta Bridge (Savienojuma) zonas funkcija	0
Temperature Manager funkcija ieslēgta	U
Child Lock (Bērnu drošības sistēmas) funkcija ieslēgta	L
Pauzes funkcija	
Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana)	A

VIRSMAS RAKSTURLIELUMI

• Droša aktivizēšana

Izstrādājums ieslēdzas tikai katlu klātbūtnē uz gatavošanas zonām: uzsildes process neieslēdzas vai netiek pārtraukts katlu prombūtnē vai pēc to noņemšanas.

• Pot Detector (Trauku detektors)

Izstrādājums automātiski nosaka katlu klātbūtni gatavošanas zonās.

• Safety Shut Down (Drošības izslēgšanās)

Drošības apsvērumu dēļ katrai zonai ir maksimālais darbības laiks, kas ir atkarīgs no iestatītā jaudas līmeņa.

• Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)

Izslēdzot vienu vai vairākas gatavošanas zonas, par atlikušā siltuma klātbūtni attiecīgajā zonas displejā norāda ar īpašu vizuālu signālu, izmantojot simbolu.

PLĪTS VIRSMAS IZMANTOŠANA

Piezīme: Lai ieslēgtu jebkuru funkciju, no sākuma ir jāieslēdz vēlamā zona





• Ieslēgšana

Nospiediet (pieskarieties) plīts virsmas (1) funkcijai **ON/OFF(1)** (IESL./IZSL.); iedegas signāllampīna, lai norādītu, ka plīts virsma ir gatava darbam.

Nospiediet no jauna, lai izslēgtu

Piezīme: Šai funkcijai ir visaugstākā prioritāte.




• Gatavošanas zonu izvēle

Pieskarieties **Izvēles joslai (3)**, kas atbilst nepieciešamajai gatavošanas zonai  FL;  RL;  RR;  FR;





• 9 jaudas līmeņi

Virsmā ir aprīkota ar 9 jaudas līmeņiem. Novelciet un virziet pirkstus pa **Izvēles joslai (3)**:
pa labi, lai palielinātu jaudas līmeni;
pa kreisi, lai samazinātu jaudas līmeni.

• Power booster (Jaudas palielināšana)



Izstrādājums ir aprīkots ar papildu jaudas līmeni (papildu līmenis ) , kas paliek aktīvs 10 minūtes, pēc tam jauda atgriežas iepriekš izmantotajā līmenī.
Novelciet un virziet pirkstus pa **Izvēles joslai (3)** (pēc līmeņa ) un iespējot Power booster (Jaudas palielināšana)
Power Booster (Jaudas palielināšanas) līmenis tiek norādīts izvēlētajās zonas displejā ar simbolu 

• Bridge (Savienojuma) zonas

Šī funkcija ļauj  FL (Master) gatavošanas zonai darboties kopā ar  RL (sekundāro) gatavošanas zonu un  FR ("Master") gatavošanas zonai ar  RR (sekundāro) gatavošanas zonu, izveidojot vienīgu zonu ar tādu pašu jaudas līmeni. (kopā 2: 1 labajā pusē un 1 kreisajā pusē). Šī funkcija nodrošina vienmērīgu gatavošanu ar ievērojama izmēra pannām un katliem.

Lai iespējotu Bridge (Savienojuma) funkciju

• vienlaicīgi izvēlieties divas gatavošanas zonas, kuras vēlaties lietot: **FL + RL** vai **FR + RR**.

• Iedegas divu izvēlēto zonu indikators  **Bridge (21)** un **RL** vai **FR** gatavošanas zonas displejā parādās simbols 

- ar **Izvēles joslai (3)**, kas atrodas gatavošanas zonā (Master) būs iespējams iestatīt darbības līmeni (Jauda).

• lai atspējotu Bridge (savienojums) funkciju ir jāatkārto tā pati aktivizēšanas procedūra.


• Temperature Manager (Temperatūras pārvaldnieks)

Temperature Manager ir funkcija, kas ļauj iestatīt vispiemērotāko iepriekš iestatīto temperatūru, lai iegūtu vēlamu rezultātu.


Lai iespējotu funkciju:

- Atlasiet gatavošanas zonu, kuru vēlaties.
- Vienreiz vai vairākas reizes nospiediet **atlasies zonu (4)**, lai izvēlētos piemērotāko līmeni no pieejamajiem:


Pirmā nospiešana aktivizē "Melting" (kausēšana) līmeni:

 (16) Nosaka piemērotu jaudas līmeni, lai lēnām izkausētu smalkus produktus, neapdraudot to sensorās īpašības (šokolāde, sviests utt.).

Otrais spiediena līmenis "Sasiļšana":


 (16) Nosaka piemērotu jaudas līmeni, kas ļauj uzturēt traukus maigā temperatūrā, nesasniedzot vārīšanās temperatūru.

Trešais spiediena līmenis "Simmer" (vārīšana uz lēnas uguns):

 (16) Nosaka jaudas līmeni, kas piemērots ilgstošai trauku vārīšanai. Piemērots tomātu mērču, ragu, zupu, minestrone gatavošanai, kontrolēta gatavošanas līmeņa uzturēšanai (ideāli piemērots gatavošanai ūdens vannā). Novērs nepatīkamu pārtikas izšakstīšanos vai iespējamus piedegumus apakšdaļā, kas raksturīgi šādai gatavošanai. Izmantojiet šo funkciju pēc ēdiena uzvārīšanas.

• Nospiediet vēlreiz, lai izslēgtu.

Gatavošanas zonas displejā, kura darbojas Temperature

Manager funkcija, parādās simbols .

• Taimeris

Taimera funkcija ir atpakaļskaitīšana, kuru ir iespējams iestatīt arī vienlaicīgi katrā gatavošanas zonā (un iesūkšanas zonā).

Pēc iestatīta laika beigām gatavošanas zonas (iesūkšanas zona) automātiski izslēgsies un lietotājs tiek brīdināts ar atbilstošu skaņas signālu.

Plīts virsmas taimera funkcijas aktivizēšana/regulēšana:

- Atlasiet gatavošanas zonu (jauda nav 0)
- Lai piekļūtu taimera funkcijai, vienlaicīgi nospiediet

— + (8)


• Regulējiet taimera darbības laiku:


nospiediet selektoru + (8), lai palielinātu automātisko izslēgšanās laiku

nospiediet selektoru — (8), lai samazinātu automātisko izslēgšanās laiku


Ja nepieciešams, atkārtojiet šo operāciju citām gatavošanas zonām.

Piezīme: Katrai gatavošanas zonai var būt iestatīts cits

taimeris; displejā  (15) parādīsies uz 10 sekundēm pēdējās izvēlētajās gatavošanas zonas atpakaļskaitīšana, pēc tam tiks atļauta atpakaļskaitīšana ar mazāku laiku.



Kad taimeris ir pabeidzis atpakaļskaitīšanu, tiek izdots akustiskais signāls (2 minūtes vai tiek pārtraukta nospiežot jebkuru virsmas taustiņu), kamēr displejs (15) mirgo, ar simbolu .

Piezīme: gatavošanas zonas displeja sānos, kad tiek

izmantots taimeris, parādās simbols  (19)

Lai izslēgtu taimeris:

• atlasiet gatavošanas zonu, kuru vēlaties.


• iestatīt taimera vērtību , izmantojot  (8)

Piezīme: funkcija ir aktīva, ja starplaikā netiek nospiesti citi taustiņi.

• Power Limitation (jaudas ierobežošana)

Jaudas ierobežošanas funkcija ļauj iestatīt izstrādājuma darbību, ierobežojot tā maksimālo patēriņu (KW).


Piezīme: iestatījumi ir jāveic, kad virsma ir izslēgta, kad gatavošanas virsma tiek pieslēgta elektroenerģijas tīklam, vai kad elektroenerģijas tīkls tiek atkārtoti pieslēgts,

turpmāko 2 minūšu laikā, nospiežot taustiņu .



Lai iestatītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana)

• pieskarieties taustiņiem  un , un turiet tos nospiestus, līdz tiek izdots īss skaņas signāls

• vienlaikus ritiniet pa **izvēles joslu (3) FL** un **(3) RL**, no kreisās puses uz labo līdz **izvēles joslas** beigām un turiet, līdz atskan īss pīkstiens.



• taimera displejā **(15)** parādās simboli  kas norāda, ka ir iespējams veikt iestatījumu.

• **FL** zonas displejā **(13)** tiek parādīts pašreizējais iestatījums:



Vērtība	Jauda (KW)
	7,4 KW (noklusējuma iestatījums)
	4,5 KW

• lai mainītu Power Limitation (jaudas ierobežošana), ritiniet pa **izvēles joslu (3) FL**



no kreisās puses uz labo, lai palielinātu Kw; no labās puses uz kreiso, lai samazinātu Kw

• saglabātu veikto izvēli, nospiežot taustiņus  + , 1 sekundi; tiks izdots skaņas signāls, apstiprinot iestatījumu veikšanu.

• Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris)

Egg Timer funkcija ir no gatavošanas zonām (un no iesūkšanas zonas) neatkarīga atskaite. Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris) tiek aktivizēts, nospiežot  +  (8).

Piezīme: lai regulētu funkciju Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris), ievērojiet to pašu procedūru, kas funkcijai Taimeris.

Kad taimeris ir beidzis atpakaļskaitīšanu, atskan skaņas signāls (2 minūtes vai apstājas, nospiežot  (8), bet displejs  (15) mirgo.

Piezīme: lietojot Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris),

parādās simbols  (20).

• Key Lock

Key Lock ļauj bloķēt virsmas iestatījumus, lai novērstu nejaušus grozījumus, atstājot aktīvas jau iestatītās funkcijas.

Aktivizēšana:

• nospiežot  (9)

• LED vīrs taustiņa ieslēdzas, lai norādītu, ka ir notikusi aktivizēšana



Atkārtojiet darbību, lai atspējotu.

• Child Lock (Bērnu drošības sistēma)

Child Lock (Bērnu drošības sistēma) ļauj izvairīties no tā, ka bērni var nejauši ieslēgt gatavošanas zonas un iesūkšanas zonu, kavējot jebkuras funkcijas ieslēgšanu.

Child Lock sistēma var tikt iespējota tikai, kad izstrādājums ir ieslēgts, bet gatavošanas zonas (un iesūkšanas zona) ir izslēgtas.

Aktivizēšana:

• vienlaikus nospiežot un turiet nospiestus  (9) un  (10), skaņas signāls norāda, ka funkcija ir aktīva, un

parādās  displejos **(13)** un **(14)**.

Atkārtojiet darbību, lai atspējotu.


• Pauze

Pauzes funkcija ļauj apturēt jebkuru aktīvo funkciju virsmā, samazinot līdz nullei gatavošanas jaudu.

Aktivizēšana:

• nospiežot  (10), displejos **(13)** un **(14)** parādās simbols 

Lai atspējotu funkciju:

• nospiežot  (10), nākamo 10 sekunžu laikā ritiniet pa labi ar pirkstiem gar **izvēles joslu (3 - RL)**; Ja darbība šajā laikā netiek veikta, pauzes funkcija paliek aktīva.


Piezīme: šī darbība atjauno virsmas nosacījumus pirms pauzes


Piezīme: ja pēc 10 minūtēm Funkcija Pauze netiek atspējota, virsma izslēdzas automātiski.

• Recall (atcelt)

Recall funkcija ļauj atgūt visus virsmā iestatītos iestatījumus nejaušas izslēgšanas gadījumā.

Aktivizēšana:

• 6 sekunžu laikā pēc izslēgšanas atkal **ieslēdziet/izslēdziet** plīti  (1).

• nospiežot  (10) nākamo 6 sekunžu laikā.

Automatic Heat UP (automātiskā sildīšana)

Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana) ļauj ātrāk ieslēgt iestatīto jaudas režīmu; šī funkcija dod priekšrocību iegūt ātrāku ēdiena gatavošanu, bet bez riska piededzināt ēdienus, jo temperatūra nepārsniedz iestatīto līmeni. Šī funkcija ir pieejama jaudas līmeņiem 1 - 8 .

Aktivizēšana:

• nospiediet un turiet **Izvēles joslā (3)** vēlamu jaudu.

• displejā (13) parādās **A**.

TVAIKA NOSŪCĒJA LIETOŠANA

• **Tvaika nosūcēja sistēmas:**

• Pieskarieties **1** plīts/nosūcēja sistēmas pogai **ON/OFF** (ieslēgt/izslēgt).

• Pieskarieties **Izvēles joslai (6)**, lai aktivizētu nosūcēja sistēmu.

• **Sūkšanas ātrums (jauda):**

Plīts virsmai ir 8 iesūkšanas ātruma (jaudas) līmeņi.

Novelciet un virziet pirkstus pa **Izvēles zonu (6)**:

pa labi, lai palielinātu iesūkšanas ātrumu (jaudu) (0-8);

pa kreisi, lai samazinātu iesūkšanas ātrumu (jaudu) (8-0);

• **Iesūkšanas Power Booster (Jaudas palielināšana)**

Produkts ir aprīkots ar diviem papildu iesūkšanas ātrumu

(jaudas) līmeņiem (papildu līmeņi **B**)

• Pieskarieties un rītiniet ar pirkstiem pa **Izvēles zonu (3)**

(papildu līmeņi **B**) un aktivizējiet iesūkšanas Power Booster (Jaudas palielināšana)

pirmais pastiprinātāja līmenis: tas paliek aktīvs 15 minūtes

otrais pastiprinātāja līmenis: paliek aktīvs 5 minūtes

pēc kura jauda atgriežas. Līmeņi **B**

Piezīme : Iesūkšanas Power Booster (Jaudas palielināšana) ir aktīvs, un tiek norādīts atlasītās gatavošanas zonas displejā (13) šādi: Pirmais

pastiprinātāja līmenis **S**; Otrais pastiprinātāja līmenis **A**.

• **Taimeris**

Nosūcēja taimera funkcijas aktivizēšana/regulēšana:

• Izvēlieties nosūcēju (ātrums, kas nav 0).

• Nospiediet **+** (8), lai piekļūtu taimera funkcijai (no jebkura ātruma)

Taimera darbības laika regulēšana:

• Nospiediet selektoru **+** (8), lai palielinātu automātisko izslēgšanās laiku.

• Nospiediet selektoru **—** (8), lai samazinātu automātiskās izslēgšanās laiku, displejā (15) tiek parādīta atpakaļskaitīšana,

Piezīme: blakus nosūcēja displejam, kad tiek izmantots

taimeris, parādās simbols **D** (19).

Kad taimeris ir pabeidzis atpakaļskaitīšanu, tiek izdots akustiskais signāls (2 minūtes vai tiek pārtraukta nospiežot jebkuru virsmas taustiņu), kamēr displejs (15) mirgo, ar

simbolu **0.00**

Lai izslēgtu taimeris:

• atlasiet nosūkšanas zonu

• iestatīt taimera vērtību uz Nulli, izmantojot **—** (8)

Piezīme: funkcija ir aktīva, ja starplaikā netiek nospiesti citi taustiņi.

• **Filtru piesātinājuma indikatora iespējošana/atpējošana.**

Šie indikatori parasti ir deaktivizēti (gan tauku filtra, gan aktīvās ogles filtra)

Lai to aktivizētu, rīkojieties šādi:

• ieslēdziet nosūkšanas virsmu ar **1 ON/ OFF(1);**

• kad nosūkšanas motors un gatavošanas zonas ir izslēgti, nospiediet un turiet **Izvēles zonu (7): FILTER LED (17)** un iesūkšanas ierīces displejs (14) ieslēdzas zemā spilgtumā.

Displejā (14) tiek parādīts burts **F**; Šajā stāvoklī ir iespējams aktivizēt tauku filtra piesātinājuma indikatoru.

• otrreiz nospiežot **Izvēles zonu (7)**, displejā (14) parādās

burts **F**, šis nosacījums ļauj aktivizēt aktīvās ogles smaku filtru.

• Izvēlieties, kuru filtru aktivizēt: Nospiediet **Izvēles zonu**

(6) un **FILTRA LED (17)** kopā ar LED displejā (14) **F** vai

F vai pārslēdzieties uz augstu spilgtumu, tad pēc 10 sekundēm tas izslēdzas, lai norādītu, ka ir notikusi AKTIVIZĀCIJA.

Lai tos deaktivizētu, atkārtojiet iepriekš aprakstīto darbību

aktivizēšanai; **FILTER LED (17)** un LED displejā (14) **F**

vai **F** atgriezieties pie zema spilgtuma, tad pēc 10 sekundēm tas izslēdzas, lai norādītu, ka ir notikusi DEAKTIVIZĀCIJA.

• **Filtru piesātinājuma indikators**

Tvaiku nosūcējs norāda, kad ir nepieciešams veikt filtru tehnisko apkopi:

Tauku filtra **FILTRA LED (17)** iedegas; displejā (14)

parādās simbols **F** (10 sekundes pēc ieslēgšanas)


Aktīvās ogles smakas filtra **FILTRA LED (17)** mirgo;

displejā (14) parādās simbols **F** (10 sekundes pēc ieslēgšanas)

• Automātiskā darbība

Tvaiku nosūcējs ieslēgsies vispiemērotākajā ātrumā, pielāgojot iesūkšanas jaudu maksimālajam gatavošanas līmenim, kas tiek lietots gatavošanas zonās. Kad gatavošanas zonas tiek izslēgtas, tvaiku nosūcējs pielāgo savu iesūkšanas ātrumu, pakāpeniski samazinot to, lai atbrīvotos no tvaikiem un smakām.

Lai iespējotu šo funkciju:


Īsi nospiediet **Izslases zonu (7)**, LED  **(18)** iedegas, lai parādītu, ka nosūcējs darbojas šajā režīmā.


• Automātiskā nosūcēja darbība ar SNAP®

Lai izveidotu savienojumu starp nosūcēju SNAP®, skatiet SNAP® komplektācijā iekļauto rokasgrāmatu vai apmeklējiet vietni: un www.elica.com.

Piezīme: SNAP® ir papildu iesūkšanas iekārta, kas spēj strādāt kopā ar nosūcēju.

Lai iespējotu šo funkciju:

Īsi nospiediet **Izslases zonu (7)**, LED  **(18)** un LED


 **(22)** iedegas, lai parādītu, ka nosūcējs darbojas šajā režīmā.

JAUDAS TABULA

Jaudas līmenis		Gatavošanas veids	Lietošana (pamatojoties uz pieredzi un ēdiena gatavošanas paradumiem)
Maksimālā jauda		Ātri uzsildīt	Īsā laikā paaugstināt ēdiena temperatūru, līdz tas ūdens vārīšanās gadījumā ātri vārās, vai arī ātri sasildīt gatavošanas šķidrumus
		Cept - vārīt	apbrūnināt, sākt gatavot, apcep saldētus produktus, ātri uzvārīt
Liela jauda		Apbrūnināt – vārīt – grilēt	cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (īsu laiku - 5–10 minūtes)
		Apbrūnināt – vārīt – sautēt – cept - grilēt	cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (vidēji ilgu laiku - 10–20 minūtes), uzksasēt piederumus
Vidēja jauda		Vārīt – sautēt – cept – grilēt	sautēt, vārīt lēnām, vārīt (ilgstoši), gatavot makaronus
		Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	ilgstoša vārīšana (rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens), makaronu gatavošana
		Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	ilgstoša vārīšana (tīlpumi mazāki par litru: rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens)
Zema jauda		Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	izkausēt sviestu, viegli izkausēt šokolādi, atkausēt maza apjoma produktus
		Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	turēt karstu svaigi pagatavota ēdiena mazas porcijas vai turēt traukus siltus un gatavot risoto
OFF (IZSLĒGTS)		Atbalsta virsma	Plīts virsma gaidīšanas vai izslēgtajā režīmā (ir iespējama atlikušā siltuma klātbūtne pēc vārīšanas, par ko liecina H-L-O)

4. APKOPE

Uzmanību! Pirms jebkuras tīrīšanas vai apkopes darbības pārliecinieties, vai gatavošanas zonas ir izslēgtas un siltuma signāllampīņa ir izslēgta.

 Lai iegūtu informāciju par izstrādājuma apkopi, skatiet attēlus uzstādīšanas beigās, kas apzīmēti ar šo simbolu.

PLĪTS APKOPE

• Indukcijas plīts tīrīšana

Plīts virsma jātīra pēc katras lietošanas reizes.

Svarīgi:

- Neizmantojiet abrazīvus sūkļus, tīrīšanas spilventiņus. To lietošana ar laiku var sabojāt stiklu.
- Neizmantojiet ķīmiskos kairinātājus, piemēram, cepeškrāsns vai traipu noņemšanas aerosolus.

• NEKAD NELIETOT STRŪKLU TVAIKA TĪRĪTĀJUS!!!

Pēc katras lietošanas reizes ļaut atdzist plīts virsmai un to tīrīt, lai noņemtu piekaltušas pārtikas atliekas un traipus. Cukurs vai pārtika ar paaugstinātu cukura saturu bojā plīts virsmu, un tas jānoņem nekavējoties. Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu. Izmantojiet mīkstu

lupatīņu, papīra dvieļus vai speciālu plīts virsmas tīrīšanas produktu (ievērojiet ražotāja norādījumus).

• Šķidruma savākšanas tvertnes tīrīšana:

Nejaušas un bagātīgas šķidrumu izliešanas gadījumā no katliem ir iespējams iejaukties caur notekas vārstu, kas atrodas izstrādājuma apakšdaļā, lai noņemtu visus atlikumus, garantējot maksimālu higiēnisko drošību.

Lai veiktu pilnīgāku un rūpīgāku tīrīšanu, ir iespējams pilnībā izņemt apakšējo vanniņu.

• Metāla režģa tīrīšana

Grils jāmazgā ar rokām karstā ūdenī un neitrālu mazgāšanas līdzekli un rūpīgi jānosusina, lai izvairītos no oksidēšanās parādībām.

NOSŪCĒJA APKOPE

• Nosūcēja apkope:

Tīrīšanas veikšanai lietojiet **TIKAI** ar neitrālu šķidro mazgāšanas līdzekli samitrinātu drānu.

TĪRĪŠANAI NELIETOJIET RĪKUS VAI DARBARĪKUS!

Izvairieties no abrazīvu produktu lietošanas. **NELIETOJIET SPIRTU!**

• **XA** Prettauku filtra apkope:

Notur gatavošanas laikā radītās tauku daļiņas.

Tas ir jātīra vienu reizi mēnesī (vai, kad filtru piesātinājuma norādīšanas sistēma norādīs šādu nepieciešamību), ar neagresīviem mazgāšanas līdzekļiem, ar roku vai trauku mazgājamā mašīnā zemā temperatūrā un īsā ciklā. Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā tauku filtrs var zaudēt krāsu, bet tā filtrēšanas raksturlielumi paliek nemainīgi.

• **XB** Apkope Aktivās ogles filtra (Tikai filtrējošai versijai)




Notur gatavošanas laikā radītās smakas. Izstrādājums ir aprīkots ar smaku filtru komplektu.

Smakas filtru piesātinājums rodas pēc vairāk vai mazāk ilgstošas lietošanas atkarībā no virtuves veida un tauku filtra tīrīšanas regularitātes. Smakas filtrus var termiski reģenerēt ik pēc 2/3 mēnešiem uzkaršēt krāsnī 200°C temperatūrā 45 minūtes. Pareiza reģenerācija nodrošina pastāvīgu filtrēšanas efektivitāti 5 gadus.

Uzmanību! Nenovietojiet filtrus cepeškrāsns apakšā, bet gan ievietojiet tos uz cepešpannas vidējā augstumā.

5. PAKALPOJUMI

PROBLĒMU NOVĒRŠANAS TABULA

Informācijas kods	Apraksts	Iespējamie iemesli	Risinājumi
	Komandu zona nodziest pie pārāk augstas temperatūras	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta	Uzgaidiet, līdz plīts virsma atdziest, pirms to atkārtoti izmantot
 + skaņas signāls 	Tiek konstatēta nepārtraukta (pastāvīga) pogas aktivizēšana. Interfeiss izslēdzas pēc 10 sekundēm.	Ūdens, katli vai virtuves piederumi virs lietotāja interfeisa.	Notīriet virsmu, noņemiet no plīts visus priekšmetus.
Visiem citiem kļūdas ziņojumiem	Izsauciet tehnisko pakalpojumu dienestu un paziņojiet kļūdas kodu		

PAKALPOJUMU DIENESTS

Pirms sazināties ar pakalpojumu dienestu

1. Pārliecinieties, vai nevarat atrisināt problēmu pats, balstoties uz "Traucējumu meklēšana" aprakstītajiem punktiem.
2. Izslēdziet un ieslēdziet ierīci, lai pārliecinātos, vai problēma joprojām pastāv.


Ja pēc iepriekšminētajām pārbaudēm kļūda nepazūd, sazinieties ar tuvāko pakalpojumu dienestu.

Strogo se pridržavajte ovde navedenih uputstava.

Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za probleme, oštećenja ili požare nastale usled nepridržavanja ovih uputstava. Proizvod je namenjen samo za kućnu upotrebu za pripremanje hrane. Nikakvo drugo korišćenje (npr. grejanje prostorije) nije dozvoljeno. Proizvođač ne prihvata odgovornost za neprimereno korišćenje ili za netačno podešavanje funkcija.

Proizvod može estetski izgledati drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom uputstvu. Međutim, uputstva za upotrebu, održavanje i ugradnju ostaju ista.

- Pažljivo pročitajte uputstva: ona sadrže važne podatke o montaži, korišćenju i bezbednosti.
- Nemojte da obavljate strujne varijacije na proizvodu.
- Pre instaliranja proizvoda, proverite da li su sve komponente neoštećene. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte da nastavite s montažom.
- Proverite celovitost proizvoda pre nego pristupite postavljanju. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte da nastavite s montažom.

 delovi označeni ovim simbolom mogu se kupiti odvojeno kod specijalizovanih prodavaca.

* delovi označeni ovim simbolom su dodatna oprema koja se isporučuje samo u nekim modelima i može se kupiti na sajtovima www.elica.com i www.shop.elica.com.

1. BEZBEDNOST I NORME

OPŠTA BEZBEDNOST

Pažnja! Pažljivo sledite sledeća uputstva: ● Proizvod se mora biti isključen iz napajanja pre bilo kojeg pokušaja ugradnje. ● Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedeni od strane kvalifikovanog tehničara, u skladu s uputstvima proizvođača i prema lokalnim propisima o bezbednosti. Nemojte da popravljate ili menjate bilo koji deo proizvoda, osim ako nije izričito navedeno u uputstvima za korišćenje. ● Uzemljenje proizvoda je obavezno po zakonu. ● Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje proizvoda ugrađenog u kuhinjski element na električnu mrežu. ● Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, treba koristiti dvopolni prekidač u skladu s pravilima, koji obezbeđuje potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu s pravilima ugradnje. ● Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kablove. ● Posle kraja ugradnje, električni delovi ne smeju biti dostupni korisniku. ● Proizvoda i dostupni delovi prilikom upotrebe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodirnete grejne elemente. ● Budite oprezni da se deca ne igraju s proizvodom; držite decu dalje od proizvoda i držite ih pod nadzorom, budući da se proizvod i njegovi dostupni delovi mogu postati vrlo vrući prilikom korišćenja. ● Korisnici pejsmejkera i aktivnih implantata moraju pre upotrebe indukcijske ploče za

kuvanje proveriti da je njihov stimulator kompatibilan s proizvodom. ● Za vreme i nakon upotrebe, ne dodirujte grejne elemente proizvoda. ● Izbegavajte kontakt s odećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se sve komponente proizvoda ne ohlade dovoljno jer to predstavlja rizik od požara. ● Ne stavljajte zapaljivi materijal na proizvod ili u njegovu blizinu. ● Pregrejana mast i ulje su lako zapaljivi. Nadzirajte kuvanje hrane bogate mašću i uljem. ● Ako je površina napuknuta, ugasite proizvod kako biste izbegli mogućnost od strujnog udara. Proizvod ne sme da se stavlja u pogon pomoću vanjskog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja. ● Kuvanje, bez nadgledanja na ploči za kuvanje, s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar. ● Proces kuvanja se mora nadzirati. Kratki procesi kuvanja moraju da budu neprekidno nadzirani. ● NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umesto toga, isključite proizvod i ugasite vatru, na primer, pomoću poklopca ili protivpožarnog čebeta. ● Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuvanje. ● Ne koristite pame 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 pregrežati. ● Pre spajanja proizvod na električnu mrežu: proverite ploču sa podacima (na donjem delu proizvoda) kako biste se uverili da napon i snaga odgovaraju mrežnim i da je utičnica pogodna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalifikovanog električara.

Važno: ● Posle upotrebe, isključite ploču za kuvanje preko kontrolne ploče i ne naslanjajte se na detektor posuda za kuvanje. ● Izbegavajte prosipanje tečnosti i prilikom njihovog zagrevanja smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grejne elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili su bez posuda. ● Kada završite sa kuvanjem, isključite odgovarajuću zonu za kuvanje. ● Nikada ne koristite aluminijску foliju za kuvanje, i nikada ne stavljajte direktno proizvode upakovane u aluminijum. Aluminijum može da se rastopi i nepopravljivo ošteti vaš proizvod. ● Nikada ne zagrevajte limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogu eksplodirati! Ovo upozorenje vredi za sve druge vrste ploča za kuvanje. ● Upotreba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrevanje nekih tečnosti, kao na primer, ulja za prženje. Preterana toplota može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korišćenje manje snage. ● Posude za kuvanje moraju biti postavljene direktno na ploču za kuvanje i moraju biti centrirane. Ni u kom slučaju nemojte da stavljate druge predmete između posude i ploče za kuvanje. ● Pri visokim temperaturama, proizvod će automatski smanjiti nivo snage u određenom delu ploče za kuvanje. ● Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, isključite proizvod iz električne mreže uklanjanjem utikača ili isključivanjem na glavnom prekidaču stana. ● Za sve operacije instalacije i održavanja koristite rukavice. ● Proizvod mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim i mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su obučeni o bezbednom načinu upotrebe proizvoda i razumeju opasnosti do kojih može doći. ● Deca

treba da budu pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s proizvodom. ● Deca ne smeju da vrše čišćenje i održavanje bez nadgledanja. ● Prostorija mora da bude dovoljno provetrena kada se proizvod koristi u kombinaciji sa drugim proizvodima za izgaranje gasa ili drugih goriva. ● Proizvod se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MESEČNO), te strogo pratite ono što je naznačeno u uputstvima za održavanje. ● Nepriđruavanje pravila za čišćenje proizvoda i zamene i čišćenja filtera dovodi do rizika od požara. ● Flambiranje je strogo zabranjeno. ● Upotreba plamena je štetna po filtere i može dovesti do požara te je zbog toga svakako zabranjena. ● Prženje se mora vršiti s posebnom pažnjom kako bi se izbeglo paljenje pregrejanog ulja. ● Pažnja! Kada se koristi ploča za kuvanje, dostupni delovi proizvoda se mogu pregreјati. ● Pažnja! Ne priključujte proizvod na napajanje sve dok instalacija nije u potpunosti završena. ● Što se tiče tehničkih i bezbednosnih mera koje treba poduzeti za ispuštanje isparenja, potrebno da se strogo pridržavate odredbi nadležnih lokalnih vlasti. ● Usisani vazduh se ne sme poslati u odvod koji se koristi za ispuštanje dima nastalog od proizvoda za izgaranje gasa ili drugih goriva. ● Nikada ne koristite proizvod bez ispravno montirane rešetke! ● Koristite samo vijke za instalaciju koji su isporučeni sa proizvodom ili ako nisu priloženi, kupite ispravnu vrstu vijaka. Koristite vijke ispravne dužine, koji su navedeni u vodiču za instalaciju. ● Kada ovaj proizvod radi zajedno s drugim proizvodima koji se napajaju nekom energijom koja nije električna, negativni pritisak u sobi ne sme preći 4 Pa (4 × 10⁻⁵ bar). ● Važno je da sačuvate ova uputstva za buduću upotrebu u svakom trenutku. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premeštanja proizvoda, pobrinite se da uputstva ostanu sa proizvodom.

⚠ SIGURNOSNE PREPORUKE ZA ELEKTRIČNO POVEZIVANJE

● Isključite proizvod iz električne mreže. ● Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje upoznato sa važećim standardima instalacije i sigurnosti. ● Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštovanja smernica navedenih u ovom poglavlju. ● Kabl za napajanje mora da bude dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuvanje sa radne ploče. ● Proverite da li napon naveden na pločici na donjem otpremom proizvoda odgovara naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se proizvod instalirati. ● Ne koristite produžne kablove. ● Električni kabl za uzemljenje mora da bude 2 cm duži od ostalih kablova. ● U slučaju da proizvod nije opremljen kablom za upotrebiti kabal sa prečnikom žice od najmanje 2.5 mm² za snagu do 7200 Watt, a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm². ● Kabl u niti jednoj tački ne sme da postigne temperaturu za 50 °C višu od sobne temperature. ● Proizvod se je namenjen trajnom spajanju na električnu mrežu, što je razlog za povezivanje na fiksnu mrežu putem propisanog dvopolnog prekidača koji osigurava potpuno isključenje iz napajanja u slučaju prenapona kategorije III, te koji je lako dostupan nakon instalacije.

● **Pažnja!** Zamena kabla za međusobno povezivanje mora

biti izvršena od strane ovlašćenog servisera ili od osobe sa sličnom kvalifikacijom.

● **Pažnja!** Pre ponovnog povezivanja na mrežu i provere ispravnog rada, uvek proverite da li je mrežni kabal ispravno montiran.

POWER LIMITATION: proizvod je opremljen funkcijom Power Limitation limitator snage koja vam omogućuje da postavite maksimalni prag apsorpcije (kw)

Postavka mora biti izvršena u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže (u roku od 2 minute). Dimenzionirajte zaštitu električnog sistema prema izabranom nivou Power Limitation (ograničenje snage). Za redosled postavljanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) pogledajte uputstvo u poglavlju Rad.

KOMPLET ZA PROZORE: Proizvod je osmišljen da se koristi u kombinaciji sa **KOMPLETOM senzora za prozore (ne isporučuje se od strane proizvođača)**. Instalacijom **KOMPLETA** senzora za prozor (**samo u slučaju upotrebe u načinu rada USISAVANJE**), usisavanje vazduha prestaje svaki put kada je prozor u sobi, na kojem je **KOMPLET** instaliran, zatvoren. **Električno priključivanje KOMPLETA na proizvod mora obaviti kvalificirano i specijalizirano tehničko osoblje. KOMPLET mora biti posebno sertifikovan u skladu sa bezbednosnim standardima koji se odnose na komponentu i njezinu upotrebu sa proizvodom. Instalacija se mora izvršiti u skladu sa važećim propisima za kućne instalacije.**

PAŽNJA: kablovi **KOMPLETA** koji se priključuje na proizvod moraju biti deo sertifikiranog kruga sa vrlo niskim sigurnosnim naponom (SELV). Proizvođač ovog proizvoda odbija bilo koju odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja, požare uzrokovane nedostacima i/ili neispravnim radom i/ili nepravilnim instaliranjem **KOMPLETA**.

⚠ SIGURNOSNE PREPORUKE ZA INSTALACIJU

● Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijalizovanog osoblja.

● **Pre početka montaže:** Posle raspakiravanja proizvoda proverite da isti nije oštećen prilikom prevoza, a u slučaju problema kontaktirajte dobavljača ili Servisnu službu, pre nego nastavite sa montažom. ● Proverite da li kupljeni proizvod ima odgovarajuće dimenzije za odabranu zonu ugradnje; Proverite da u ambalaži (zbog prevoza) nema pratećeg materijala (na primer, kesice sa vjicama, garancije i sl.), koji se mora izvaditi i čuvati; Takođe proverite da li je u blizini zone ugradnje dostupna električna utičnica

● **Osobine nameštaja predviđenog za ugradnju:**

Proizvod se ne može ugraditi iznad frižidera, mašine za suđe, šporeta, rerne, mašine za pranje i sušenje; Sve radove povezane sa sečenjem nameštaja, potrebno je izvršiti pre ugradnje ploče za kuvanje i pažljivo ukloniti sve ostatke sečenja i strugotine.

● Ovaj proizvod je osmišljen za ugradnju u radnu ploču debljine 2-6 cm, u slučaju TOP instalacije; 2,5-6 cm u

slučaju FLUSH instalacije.

Minimalna udaljenost između ploče za kuvanje i zida mora biti najmanje 5 cm sa prednje strane i najmanje 4 cm bočno i najmanje 50 cm u odnosu na višeće kuhinjske elemente.

Napomena = Predložene udaljenosti su indikativne: prilikom dizajniranja prostora moraju se poštovati naznake proizvođača kuhinje.

• za optimizaciju instalacije za filtriranje, preporučujemo da u podnožju napravite prorez gde se može postaviti komercijalna rešetka.

• **Važno:** koristite jednokomponentnu lepljivu masu za brtvljenje (S), koja je otporna na temperaturu, do 250°; pre instaliranja, površine koje se spajaju moraju se dobro očistiti i ukloniti svaku materiju koja može umanjiti prijanjanje (npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starog lepka, itd.); lepak treba ujednačeno raspodeliti po rubu okvira; posle lepljenja ostaviti da se osuši oko 24 sata.

• **Pažnja!** Instalacija vijaka i zatvarača koja nije sukladna ovim uputama može da dovede do rizika vezanih uz električnu energiju.

• **Npomena:** za pravilnu ugradnju proizvoda preporučujemo umatanje cevi sa lepkom koje ima 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 na niskim temperaturama.

ODLAGANJE NA KRAJU ŽIVOTNOG VEKA



Ovaj proizvod označen je u skladu s Evropskom direktivom 2012/19/EZ - UK SI 2013 No.3113, o otpadu električne i elektronske opreme (OEEO).

Ispравnim zbrinjavanjem ovog proizvoda, korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih negativnih posledica za okolinu i zdravlje. Simbol na proizvodu ili na dokumentima koji prate proizvod pokazuje da se ovaj proizvod ne može tretirati kao otpad u domaćinstvu, već treba da se dostavi odgovarajućem centru za sakupljanje i recikliranje električne i elektronske opreme. Odlaganje mora da se obavi u skladu s lokalnim propisima za odlaganje otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućoj lokalnoj kancelariji, službi za sakupljanje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj je kupljen proizvod.

STANDARDI

Proizvod je dizajniran, testiran i proizveden u skladu sa pravilima:

• Bezbednost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Efikasnost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

PREPORUKE ZA UPOTREBU

Saveti za pravilnu upotrebu kako bi se smanjio uticaj na okolinu: Kada počnete kuvanje, uključite proizvod na minimalnu brzinu, ostavljajući je uključenom neko vreme i nakon završetka kuvanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima. Za održavanje efikasnijim sistema za smanjivanje mirisa, zamenite, kad je to potrebno, ugljen/ filter/-re. Za održavanje efikasnijim filtera za mast, po potrebi ga očistite. Da bi optimizovali efikasnost i smanjili buku, koristite maksimalni presek sistema kanala, opisan u ovom priručniku.

2. UPOTREBA

UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

Sistem indukcijskog kuvanja zasiva 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 uklonite sa ploče, prenos topline odmah se prekida, da bi se izbegao nepotreban gubitak topline.

UPOTREBA POSUDA ZA KUVANJE

• Posude za kuvanje



Koristite samo posude sa ovom oznakom.

Važno:

da bi izbegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

- posude sa neravnim dnom;
- metalne posude sa emajliranim dnom;
- posudesa hrapavom površinom, kako biste izbegli grebanje površine ploče;
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.
- Nisu sve posude pogodne efikasno funkcionisanje za indukcijsko kuvanje zbog dna koje je delimično sastavljeno od feromagnetnog materijala!! Prilikom kupovine lonaca ili lonca proverite da:
- dno je potpuno od feromagnetnog materijala. U suprotnom, smanjuje se i efikasnost prenosa toplote i njena ujednačenost, pri čemu temperature površine posude/lonca nisu pogodne za

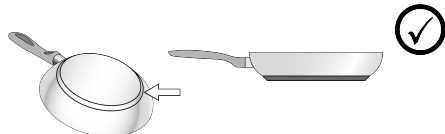


• Dno ne sadrži aluminijum: suđe se ne zagreva i induktori

ne mogu prepoznati.



- Dno koje nije ravno ili je sa hrpavom površinom.
- Takva dna oduzimaju kontaktnu površinu između induktora i posuda, smanjujući efikasnost i pogoršavajući iskustvo kuvanja.



● Postojeće posude

Možete proveriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne, upotrebom jednostavnog magneta. Posude nisu pogodne za upotrebu ako se ne mogu magnetski detektovati. Uputstva iz prethodnog stava se takođe primenjuju i u ovom slučaju.

● Preporučeni prečnici dna posuda

VAŽNO: ako posude nisu tačnih dimenzija, zone za kuvanje se neće uključiti. Kako biste proverili minimalni prečnik posude pogodne za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

● Ušteda energije

Koristite posude za kuvanje i tava sa dnom jednake veličine kao što je zona za kuvanje; - Koristite samo posude i tave sa ravnim dnom; Kada god je moguće držite poklopac na posudama za vreme kuvanja; Kuvajte povrće, krompir i sl. sa malo vode kako bi se smanjilo vreme kuvanja; Koristite ekspres lonac koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vreme kuvanja; Postavite posudu u sredinu zone za kuvanje nacrtane na ploči za kuvanje.

UPOTREBA ASPIRATORA

Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za izvlačenje i evakuaciju vazduha ili za filtriranje za unutrašnju recirkulaciju.

Posetite web strane www.elica.com i www.shop.elica.com kako biste proverili kompletan asortiman dostupnih kompleta, kako bi mogli izvesti različita instaliranja, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.

● Usisna verzija:

Pare se evakušu prema spoljašnjem delu kroz niz cevi (kupuju se posebno). Priključite proizvod na cevi i odvodne rupe na zidu s prečnikom koji odgovara prečniku izlaznog vazduha (prirubnici). Za više informacija o cevima i njihovim dimenzijama, pogledajte stranicu priloženu u uputstvu za instalaciju - Usisna verzija. Upotreba cevi i

rupa na zidu s manjim prečnikom će rezultirati smanjivanjem usisne efikasnosti i drastičnim povećavanjem nivoa buke. Zbog toga, ne prihvata se nikakva odgovornost.

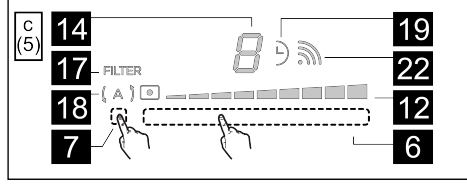
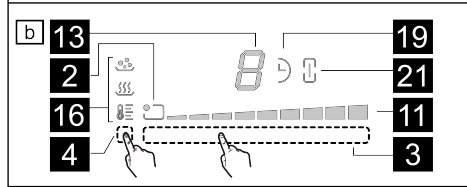
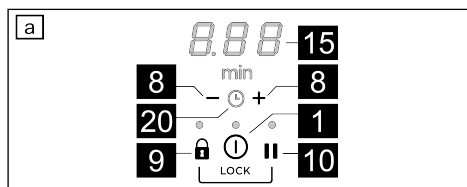
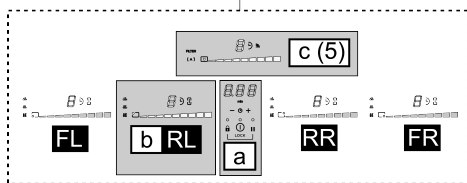
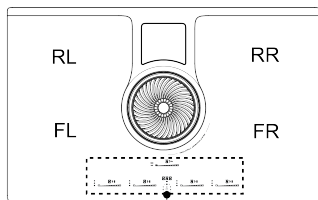
Da bi postigli maksimalnu efikasnost usisavanja: • Preporučuje se maksimalni put cevi od 7 linearnih metara. Na ukupno 7 linearnih metara preporučuje se korišćenje maksimalno dve krivine od 90° Izbegavajte drastične promene dela kanala, uvek preferirajući deo jednak Ø 150 mm (ili pravougaoni 222 x 89 mm).

● Filtrirajuća verzija:

Usisani vazduh se filtrira kroz posebne filtere za mast i za miris pre nego što se vrati nazad u sobu. Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu instalaciju sa izlaskom vazduha na prednjoj strani postolja kuhinjskog ormarića. Proizvod je opremljen kompletom filtera za miris. Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru filtrirajuće verzije (u ilustrovanom delu ovog priručnika).

3. RAD

KONTROLNA PLOČA



T.	Funkcija
1	ON/OFF ploče za kuvanje/ aspiratora za ploču za kuvanje
2	Indikator položaja zone za kuvanje
3	Izbor zone za kuvanje
	Povećavanje/Smanjenje Power Level (nivoa snage)
4	Aktiviranje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
5	Taster aspiratora
6	Izbor aspiratora

	Povećavanje/Smanjenje brzine (snage) usisavanja
7	Aktiviranje automatskih funkcija
	Resetovanje zasićenja filtera
8	Aktiviranje Timer (merača vremena)
	Povećavanje/Smanjenje vremena Timer (merača vremena)
9	Key Lock (zaključavanje tastera)
9+10	Child Lock (funkcija zaključavanja)
10	Pauza / Opoziv

LED	Funkcija
11	Prikaz Power Level (nivoa snage)
12	Prikaz brzine (snage) usisavanja
13	Displej zone za kuvanje
14	Displej aspiratora
15	Displej merača vremena
16	Prikazivanje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
17	Indikator potrebna asistencija za filtere
18	Indikator funkcije automatskog usisavanja
19	Indikator aktivnog Timer (merača vremena)
20	Indikator aktivnog Timer Egg (merača vremena)
21	Indikator aktivnog Bridge (mosta)
22	Indikator rada sa SNAP

PRE POČETKA POTREBNO JE ZNATI

Sve funkcije ove ploče za kuvanje osmišljene su u skladu sa najstrožim merama sigurnosti. Zbog toga:

- Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada na ploči nisu prisutne posude ili kada su iste loše postavljene.
- U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrano podešavanje zahteva dodatno postavljanje koje nije izvršeno (npr.: "Uključite ploču za kuvanje" bez "Odaberite zonu za kuvanje" i "Temperatura rada"; ili "Funkcije Lock (zaključaj)" ili "Timer (merač vremena)").

Sačekajte da se displej isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

Pažnja! U slučaju (na primer) dugotrajne upotrebe, gašenje zone za kuvanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na

displeju zone za kuvanje pojaviće se simbol **H** koji označava tu fazu. Sačekajte da se displej isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

DISPLEJ ZONE ZA KUVANJE

na displejima zona za kuvanje prikazuje se:

Funkcija	Vrednost
Zona za kuvanje uključena	
Power Level (nivo snage)	
Residual Heat Indicator (Indikator preostale topline)	
Pot Detector (Detektor posude)	
Područje Aktivirana funkcija "Bridge" (most)	
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	
Funkcija Pauza	
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko grejanje)	

KARAKTERISTIKE PLOČE ZA KUVANJE

• Safe Activation (Sigurno aktiviranje)

Proizvod se aktivira samo u prisustvu posude za kuvanje: proces zagrijavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili sklanjanja posude.

• Pot Detector (Otkrivanje posuda)

Proizvod automatski detektuje prisutnost posuda za kuvanje.

• Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuvanje ima maksimalno vreme rada, koje zavisi o nivou postavljene snage.

• Residual Heat Indicator (Pokazivač preostale topline)

Pri isključivanju jedne ili više zone kuvanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom

na displeju odgovarajuće zone, preko simbola

UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najpre morate aktivirati željenu zonu

• Uključivanje

Pritisnite (dotaknite) ON/OFF(1) funkciju ploče za kuvanje, svetlosni indikator će da se upali da bi signalizirao da je ploča za kuvanje spremna za korišćenje.

Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

• Izbor zone kuvanja

Dodirnite Traku za izbor (3) koja odgovara željenoj zoni

kuvanja FL; RL; RR; FR;

• 9 Power Level (nivo snage)

Ploča za kuvanje ima 9 nivoa snage. Dodirnite i povucite prstima duž Trake za izbor (3):

prema desno za povećavanje nivoa snage;

prema levo za smanjivanje nivoa snage.

• Power Booster (Povećavanje snage)

Proizvod je opremljen dodatnim nivoom snage (preko nivoa 9), koji ostaje aktivan u roku od 10 minuta, posle čega se snaga vraća na prethodni nivo.

Dodirnite i klizite prstima po Traci za Izbor (3) (preko nivoa

9) i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage)

Nivo snage Power Booster je prikazan na ekranu zone sa

simbolom

• Bridge Zones (most područja)

Ova funkcija omogućuje FL (glavnoj) zoni za kuvanje

da radi u kombinaciji sa RL (sekundarnom) zonom za

kuvanje i FR („glavnom“) zonom za kuvanje s RR (sekundarnom) zonom za kuvanje, stvarajući jedinu zonu s istim nivoom snage (ukupno 2: 1 desno i 1 levo). To omogućuje ujednačeno kuvanje i sa posudama velikih dimenzija.

Za aktiviranje funkcije Bridge:

• odaberite istovremeno dve zone za kuvanje koje želite da koristite **FL + RL** ili **FR + RR**.

• indikator Bridge (21) dve izabrane zone svetli i simbol

se pojavljuje na displeju **RL** ili **FR** zone za kuvanje

• preko **Zone izbora (3)** zone za kuvanje (Master) je moguće postaviti nivo (snagu) rada.

• deaktiviranje Funkcije Bridge je dovoljno ponoviti istu proceduru kao i za uključivanje.

• Temperature Manager (upravljanje temperaturom)

Temperature Manager je funkcija koja omogućuje postavljanje zadane, pogodnije temperature za dobijanje željenog rezultata.

Za aktiviranje funkcije:

• Odabir željene zone kuvanja.

• Pritisnite jednom ili više puta **Zonu izbora (4)** za odabir najpogodnijeg nivoa od onih dostupnih:

Prvi pritisak aktivira nivo "Topljenje":


(16) Identifikujte odgovarajući nivo snage za lagano topljenje delikatnih proizvoda bez ugrožavanja njihovih senzornih karakteristika (čokolada, puter itd.).

Drugi nivo pritiska "Zagrevanje":


(16) Identifikujte odgovarajući nivo snage koji će vam omogućiti da vaše posude održavate na temperaturi na

delikatan način, bez postizanja temperature ključanja.

Treći nivo pritiska "Krčkanje":

 (16) Identifikujte odgovarajući nivo snage pogodan za dugo krčkanje jela. Pogodno za kuvanje paradajz sosova, ragua, supa, minestrone, održavajući kontrolisan nivo kuvanja (idealno za kuvanje na pari). Izbegavajte neprijatno prosipanje hrane ili moguće opekotine po dnu, tipične za ove preparate. Koristite ovu funkciju posle proključavanja hrane.

• Pritisnite još jednom za isključivanje.

Na displeju zone kuvanja koja radi u funkciji Temperature Manager se pojavljuje simbol .


• Timer (tajmer)

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuvanje (i područje usisa).


Po isteku postavljenog vremena, zone kuvanja (ili zone usisa) se automatski isključuju i korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.


Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer ploče za kuvanje:

• Odaberite zonu kuvanja (snaga koja se razlikuje 0)


• Pritisnite istovremeno  (8) kako biste pristupili funkciji Timer


• Podesite vreme trajanja funkcije Timer:

pritisnite birač  (8), kako biste povećali vreme automatskog isključivanja

pritisnite birač  (8), za smanjivanje vremena automatskog isključivanja

Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuvanje.

Napomena: Svaka zona kuvanja može imati različito postavljen Timer; na displeju  (15) će se pojaviti, na 10 sekundi, odbrojavanje poslednje odabrane zone, nakon čega se prikazuje odbrojavanje sa manjim vremenom.

Kada tajmer završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo kojeg tastera na ploči), dok displej (15) treperi, sa simbolom .

Napomena: pored displeja zone za kuvanje, kada se

koristi Timer, pojavljuje se simbol  (19)

Za isključivanje funkcije Timer:

• odaberite željenu zonu kuvanja.

• postavite vrednost merača vremena na , preko

 (8)

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

• Power Limitation (ograničenje snage):

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada proizvoda ograničavajući maksimalnu apsorpciju (KW).


Napomena: podešavanje se mora izvršiti sa isključenom pločom u trenutku kada je proizvod priključen na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute,

bez pritiskanja tastera .

Za podešavanje funkcije Power Limitation (ograničenje snage):


• i držite tastere , dok se ne emituje kratki zvučni signal

• istovremeno klizite prstima po **trakama za izbor (3) FL** e **(3) RL**, od leva ka desno do kraja **traka za izbor** i držite dok se ne emituje kratki zvučni signal.

• displej Timer (15) prikazuje simbole  koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje.


• ekran (13) zone FL prikazuje postavke struje:

Vrednost Snaga (KW)

 7,4 KW (fabrička postavka)


 4,5 KW

• za promenu podešavanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) **klizite po trakama za izbor (3) FL** s leva na desno, da bi povećali Kw; s desna na levo, da smanjite Kw

• za memorisanje izvršenog izbora pritisnite tastere , na 1 sekundu; emitira se zvučni signal, kao potvrda izvršenog podešavanja.

• Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja)

Funkcija Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) je nezavisna od zona za kuvanje (i zone usisa). Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) se aktivira istovremenim

pritisikom na  (8).

Napomena: za podešavanje funkcije Egg Timer sledite isti postupak kao i za funkciju Timer.

Kada merač vremena završi odbrojavanje emituje se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje

pritisikom  (8), dok displej  (15) treperi.

Napomena: kada se koristi funkcija Egg Timer pojavljuje

se simbol  (20).

• Key Lock (Zaključavanje tastera)

Key Lock omogućuje blokiranje podešavanja kako bi se sprečilo njihovo slučajno menjanje, ostavljajući aktivnim već postavljene funkcije.

Aktiviranje:

• pritisnite  (9)

• LED koji se nalazi iznad tipke svetli, što ukazuje na




uspešnu aktivaciju
Ponovite za isključivanje.

● **Child Lock (funkcija zaključavanja)**

Child Lock (funkcija zaključavanja) onemogućuje da deca mogu slučajno uključiti zone kuvanja i zonu usisa, onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije.

Child Lock se može aktivirati samo kada je proizvod uključen, ali kada su zone za kuvanje (i zona usisa) isključene.

Aktiviranje:

- pritisnuti i držati istovremeno  (9) i  (10), signal označava da je funkcija aktivna, prikazuje se jedan  na displejima (13) i (14).

Ponovite za isključivanje.


● **Pauza**

Funkcija Pauza omogućuje obustavljanje svake aktivne funkcije na ploči za kuvanje, postavljajući na nulu snagu kuvanja.

Aktiviranje:

- pritisnite  (10), na displejima (13) i (14) se prikazuje simbol 

Za isključivanje funkcije:

- pritisnite  (10), u sledećih 10 sekundi, prevucite prstima udesno duž **trake za izbor (3 - RL)**; Ako se operacija ne izvrši u tom periodu, funkcija pauze ostaje aktivna.



Napomena: ova operacija obnavlja uslove rada ploče pre pauze

Napomena: ako se posle 10 minuta, Funkcija Pauza ne isključi, ploča za kuvanje se isključuje automatski.

● **Opoziv**

Funkcija Opoziv omogućuje obnavljanje svih podešavanja ploče za kuvanje, u slučaju neželjenog isključivanja.


Aktiviranje:

- ponovo uključite ploču  **on/off (1)** u roku od 6 sekundi posle isključivanja.
- pritisnite  (10) u roku od sledećih 6 sekundi.

● **Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrevanje)**


Funkcija Automatic Heat UP omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrevanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuvanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane, jer temperatura ne prelazi postavljeni nivo. Ova funkcija je dostupna za nivo snage 1 - 8 .

Aktiviranje:

- pritisnite dugo, na **Izornoj traci (3)**, željenu snagu.
- prikazuje se jedna  na displeju (13).

UPOTREBA ASPIRATORA

● **Uključivanje sistema za usisavanje:**


- Dodirnite  **ON/OFF (1)** ploče za kuvanje/ sistema aspiratora.
- Klizite po **Zoni za izbor (6)** za aktiviranje sistema za usisavanje.


● **Brzina (snaga) usisavanja:**

Ploča je opremljena sa 8 nivoa usisne brzine (snage). Dodirnite i povucite prstima duž **Zone za izbor (6)**: prema desno za povećanje brzine (snage) usisavanja (0-8); prema lijevo za smanjenje brzine (snage) usisavanja (8-0);

● **Power Booster aspiratora**

Proizvod je opremljen sa dva dodatna nivoa brzine (snage)

usisa (preko nivoa )

- Dodirnite i klizite prstima **Zone za izbor (3)** (preko nivoa ) i aktivirajte Power Booster aspiratora.
prvi nivo Booster: ostaje aktivan 15 minuta
drugi nivo Booster: ostaje aktivan 5 minuta

posle čega se snaga vraća na nivo 


Napomena: kada je aktiviran Power Booster aspiratora, displej (13) odabrane zone kuvanja prikazuje postupite na

sledeći način: Prvi nivo Booster ; Drugi nivo Booster .


● **Timer (tajmer)**


Aktiviranje funkcije Timer aspiratora:

- Odaberite aspirator (brzina različita od 0).


- Pritisnite  **(8)** za pristup funkciji Timer (iz bilo koje brzine)

Podesite vreme trajanja funkcije Timer:


- Pritisnite birač  **(8)**, kako biste povećali vreme automatskog isključivanja.

- Pritisnite birač  **(8)**, za smanjivanje vremena automatskog isključivanja na displeju (15) se prikazuje odbrojavanje,

Napomena: pored displeja aspiratora, kada se koristi


Timer, pojavljuje se simbol  (19).

Kada tajmer završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo kojeg tastera na

ploči), dok displej (15) treperi, sa simbolom 

Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite zonu usisavanja

- postavite vrednost merača vremena na Nula, preko  **(8)**

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu drugi tasteri.

● **Aktiviranje/deaktiviranje indikatora zasićenja filtera.**



Ovi indikatori su obično deaktivirani (za filter masti i filter sa aktivnim ugljem)

Za njihovo uključivanje postupite na sledeći način:

- uključite usisnu ploču preko  ON/OFF (1);
- sa isključenim motorom usisavanja i zona kuvanja, pritisnite i držite pritisnutom **Područje izbora (7)**; LED **FILTERA (17)** i displej aspiratora (**14**) se uključuju pri slabom osvetljenju. Na displeju (**14**) prikazuje se slovo ; U ovom stanju je moguće aktivirati indikator zasićenosti filtera masti.
- ponovnim pritiskom na **Područje izbora (7)** po drugi put, na displeju (**14**) se pojavljuje slovo , ovaj uslov omogućava aktiviranje filtera mirisa sa aktivnim ugljem.
- Izabrali ste koji filter želite da aktivirate: Pritisnite **Područje izbora (6)** i LED **FILTERA (17)** zajedno sa LED na displeju (**14**)  ili  počinje da svetli visokim intenzitetom, a zatim se isključuje posle 10 sekundi, što ukazuje na to da je došlo do UKLJUČIVANJA. Za isključivanje, ponovite gore opisani postupak za uključivanje; LED **FILTERA (17)** i LED na displeju (**14**)  ili  vraćaju se na nisku osvetljenost, a zatim se nakon 10 sekundi isključuju, što znači da je došlo do ISKLJUČIVANJA.

● **Pokazatelj zasićenja filtera**


Aspirator prikazuje kada je potrebno izvršiti održavanje filtera:

Filter za mast LED **FILTER (17)** se uključuje; na displeju (**14**) se pojavljuje simbol  (10 sekundi posle uključivanja)
Filter za miris sa aktivnim ugljenom aktivan, LED **FILTER (17)** trepće; na displeju (**14**) se pojavljuje simbol  (10 sekundi posle uključivanja)

● **Automatski rad**

Aspirator se uključuje na najpogodniju brzinu, prilagođavajući kapacitet usisavanja maksimalnom nivou kuvanja, koji se koristi na zonama za kuvanje. Kada se ploča za kuvanje isključi, aspirator prilagođuje svoju brzinu usisa i postupno je smanjuje, kako bi uklonio zaostale mirise i paru.

Za aktiviranje ove funkcije:


Kratko pritisnite **Područje izbora (7)**, LED  (18) se uključuje i pokazuje da aspirator radi u ovom režimu.

● **Automatski rad kape sa SNAP®**

Za povezivanje između aspiratora i SNAP® uređaja, pogledajte priručnik isporučen sa uređajem SNAP® ili posetite www.elica.com.

Napomena: SNAP® je dodatni proizvod za usisavanje, sposoban za rad zajedno sa aspiratorom.

Za aktiviranje ove funkcije:

Kratko pritisnite **Područje izbora (7)**, LED  (18) i

LED  (22) se uključuju i pokazuju da aspirator radi u ovom režimu.

TABELA SNAGE

Nivo snage		Vrsta kuvanja	Upotreba (na osnovu iskustva i navika kuvanja)
Maksimalna snaga		Brzo podgrevanje	povisite temperaturu hrane u kratkom vremenu dok brzo ne proključa u slučaju vode ili brzo zagrevanih tečnosti za kuvanje
		Prženje – kuvanje	propržavanje, početak kuvanja, prženje smrznutih proizvoda, brzo prokuvavanje
Visoka snaga		Lagano podgrevanje – zaprška – kuvanje – gril	zaprška, održavanje jakog ključanja, kuvanje i grilovanje (kratkotrajno, 5-10 minuta)
		Lagano podgrevanje – dugo kuvanje – kuvanje gulaša – zaprška – gril	zaprška, održavanje blagog ključanja, kuvanje i grilovanje (srednjeg trajanja, 10-20 minuta)
Srednja snaga		Dugo kuvanje – kuvanje gulaša – lagano podgrevanje – gril	kuvanje gulaša, krčkanje, kuvanje (dugotrajno), mešanje testenine
		Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje – mešanje testenine	produženo kuvanje (pirinač, sosevi, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tečnosti (npr. vode, vina, čorbi, mleka), mešanje testenine
		Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje – mešanje testenine	produženo kuvanje (zapsremine manje od jedne litre: pirinač, sosevi, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tečnosti (npr. vode, vina, čorbi, mleka), mešanje testenine
Niska snaga		Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	toljenje putera, topljenje čokolade, odmrzavanje proizvoda malih dimenzija
		Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	održavanje malih porcija sveže kuvane hrane toplom ili održavanje jela toplim i mešanje rižota
OFF		Površina za odlaganje	Ploča za kuvanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuvanja, označeno s H-L-O)

4. ODRŽAVANJE

Pažnja! Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuvanje isključene i da je svetlosni indikator topline nestao.

Za održavanje proizvoda pogledajte slike na kraju instalacije označene ovim simbolom.

ODRŽAVANJE PLOČE ZA KUVANJE

• Čišćenje ploče za kuvanje

Ploča za kuvanje se mora očistiti posle svakog korišćenja.

Važno:

- Ne koristite abrazivne sundere i četkice. Njihovo korišćenje vremenom može da ošteti staklo.
- Nemojte koristiti hemijske iritirajuće deterdžente kao na primer sprej za čišćenje rerne i sredstvo za uklanjanje mrlja.

• NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane. Šećer i proizvodi sa visokim udelom šećera oštećuju ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti. Sol, šećer i pesak mogu ogrebat i staklenu površinu. Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili

posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputstava Proizvođača).

• Čišćenje posude za sakupljanje tečnosti:

U slučaju slučajnog i obilnog izlivanja tečnosti iz šerpi, moguće je intervenisati kroz odvodni ventil, koji se nalazi u donjem delu proizvoda, kako bi se uklonili ostaci, osiguravajući maksimalnu higijensku sigurnost.

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu.

• Čišćenje metalne rešetke:

Rešetka se mora ručno prati vrućom vodom i neutralnim deterdžentom i pažljivo osušiti kako bi se izbegle pojave oksidacije.

ODRŽAVANJE ASPIRATORA

• Čišćenje aspiratora:

Za čišćenje koristite **ISKLUČIVO** vlažnu krpu i tečne neutralne deterdžente.

ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE! Izbegavajte uporabu abrazivnih proizvoda. **NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!**

• **XA** Održavanje Filteri za mast:

Zadržava čestice masti nastale kuvanjem.

Mora se čistiti jednom mesečno (ili kada to zahteva sistem indikatora zasićena filtera), sa blagim deterdžentima, ručno ili u mašini za suđe, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu. Prilikom pranja u mašini za suđe, metalni filter može izbledeti, ali njegova filterska svojstva se ne menjaju.

• **XB** Filter sa aktivnim ugljenom – Keramički(Samo za filtrirajuću verziju):




Upija neugodne mirise uzrokovane kuvanjem. Proizvod je opremljen kompletom filtera za miris.

Zasićenje filtera mirisa nastaje posle više ili manje duže upotrebe, ovisno o vrsti kuhinje i pravilnosti čišćenja filtera za mast. Filteri za miris mogu se termički regenerisati svakih 2/3 meseca u prethodno zagrejanoj remi na 200 °C u vremenu od 45 minuta. Pravilna regeneracija osigurava konstantnu efikasnost filtriranja kroz 5 godina.

Pažnja! Nemojte naslanjati filtere na dno peći, već ih pohranite u posudu za pečenje i postavite na srednju visinu.

5. KORISNIČKA SLUŽBA

TABELA ZA REŠAVANJE PROBLEMA

Informacioni kod	Opis	Mogući uzroci	Rešenje
	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih delova je previsoka	Sačekajte da se ploča ohladi pre ponovne upotrebe
 + zvučni signal 	Otkriva se kontinuirano (trajno) aktiviranje dugmeta. Interfejs se isključuje posle 10 sekundi.	Voda, lonci ili kuhinjski pribor, iznad korisničkog interfejsa.	Očistite površinu, uklonite sve predmete sa ploče za kuvanje.
Za sve ostale poruke o greškama	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

KORISNIČKA SLUŽBA

Pre nego što kontaktirate Službu za korisnike

1. Proverite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u „Pretraživanje kvarova“.
2. Ugasite i ponovno upalite proizvod da proverite da li problem i dalje postoji.


Ako i nakon gore navedenih provera problem i dalje postoji, obratite se najbližoj Službi za korisnike.

Strogo upoštevajte navodila tega priročnika.

Zavrčamo 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 zavrčamo vsakršno odgovornost v primeru napačne uporabe ali napačnih nastavitvev komand.

Aparat se po videzu lahko razlikuje od prikazanega na risbah v tej knjižici, vendar pa so navodila za njegovo uporabo, vzdrževanje in montažo enako veljavna.

- Pozorno preberite navodila, saj vsebujejo pomembne informacije o montaži, uporabi in varnosti.
- Na napravi ne izvajajte električnih sprememb.
- Pred namestitvijo aparata preverite, da ni poškodovanih komponent. V obratnem primeru, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.
- Preverite brezhibnost aparata, preden pričnete z nameščanjem. V obratnem primeru, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.

 : s tem simbolom označene dele lahko ločeno kupite pri specializiranih prodajalcih.

* : s tem simbolom označeni deli so dodatna oprema, ki je na voljo samo pri nekaterih modelih in jo je mogoče kupiti na spletnih straneh www.elica.com in www.shop.elica.com.

1. VARNOST IN PREDPISI

SPLOŠNA VARNOSTI

Pozor! Strogo upoštevajte naslednja navodila: ● Pred kakršnimi koli inštalacijskimi deli je treba izdelek izklopiti iz električnega omrežja. ● Montažo ali vzdrževanje mora izvesti specializiran tehnik v skladu bodisi z navodili proizvajalca in bodisi z veljavnimi lokalnimi varnostnimi predpisi. Ne popravljajte ali zamenjajte nobenih delov izdelka, če ni tako izrecno navedeno v priročniku za uporabo. ● Ozemljitev izdelka je po zakonu obvezna. ● Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da lahko izdelek priključite na električno omrežje, vgrajeno v omarico. ● Za zagotovitev namestitve v skladu z veljavnimi varnostnimi standardi je potrebno večpolno stikalo, skladno s predpisi, ki zagotavlja popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito III. razreda, skladno z navodili za namestitve. ● Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic. ● Ko je namestitev končana, električne komponente ne smejo biti dostopne uporabniku. ● Sam izdelek in njegovi dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Ne dotikajte se grelnih elementov. ● Pazite, da se otroci ne igrajo z izdelkom; držite otroke na daljavo in jih nadzirajte, saj lahko dostopni deli med uporabo postanejo zelo vroči. ● Za uporabnike srčnih stimulatorjev in aktivnih vsadkov je pred uporabo indukcijske kuhalne plošče

pomembno, da je njihov stimulator združljiv z izdelkom. ● Med in po uporabi se ne dotikajte grelnih elementov izdelka. ● Izognite se stiku s krpami ali drugimi vnetljivimi materiali, dokler niso vsi sestavni deli izdelka dovolj ohlajeni, tveganje požara. ● Na izdelek ali v njegovo bližino ne odlagajte vnetljivih snovi. ● Pregreta maščoba in olje se zlahka vnameta. Pripravo jedi z obilo maščobe ali olja stalno nadzirajte. ● Če opazite, da je površina poškodovana, izključite izdelek, da se izognete možnosti električnega udara. ● Izdelek ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje. ● Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z oljem ali maščobo je lahko nevarno in povzroči požare. ● Kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. ● Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. ● Ognja NIKOLI ne gasite z vodo. Pogasite požar na izdelku in zadušite plamene, na primer s pokrovko ali s požarno odejo. ● Nevarnost požara: na kuhalno 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 izdelek priključite na električno omrežje: preverite podatkovno tablico (nameščeno na dnu izdelka) 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 različni tekočine, zato pri vretju ali segrevanju tekočine, zmanjšajte dovod toplote. ● Grelni elemente ne puščajte vklopljene in s prazno posodo ali brez nje na kuhališču. ● Ko končate s kuhanjem, izklopite odgovarjajoče kuhališče. ● Nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije za kuhanje, in nikoli ne postavljajte izdelkov, pakiranih z aluminijem. Aluminij se lahko stali in nepopravljivo poškoduje vaš izdelek. ● Nikoli ne segrevajte pločevink ali konzerv s hrano, ne da bi jih pred tem odprli, saj jih lahko raznese! To opozorilo velja tudi za vse druge vrste 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, izdelek samodejno zniža stopnjo moči kuhališč. ● Pred vsakim čiščenjem in vzdrževanjem izdelek izklopite iz električnega omrežja tako, da izvlčete vtič ali izklopite glavno električno stikalo stanovanja. ● Pri vseh postopkih montaže in vzdrževanja nosite delovne rokavice. ● Izdelek lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali potrebnega znanja, pod pogojem, da jih nekdo nadzoruje, ali po tem, ko prejmejo navodila bodisi glede varne uporabe izdelka bodisi razumevanja nevarnosti, ki jim pretijo. ● Otroke je potrebno nadzirati in zagotoviti, da se z izdelkom ne igrajo.

- Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati izdelka, če niso pod nadzorom. ● Prostor mora biti dovolj prezračevan, ko se izdelek uporablja sočasno z drugimi aparati z zgorevanjem plina ali drugih goriv. ● Izdelek je treba pogosto čistiti, tako notranjost kot tudi zunanost (VSAJ ENKRAT MESEČNO), v vsakem primeru pa upoštevajte, kar je izrecno navedeno v navodilih za vzdrževanje. ● Neupoštevanje pravil za čiščenje izdelka ter zamenjavo/čiščenje filtrov pomeni tveganje požara. ● Kuhanje s flambiranjem je strogo prepovedano. ● Uporaba prostega plamena je škodljiva za filtre in lahko povzroči požar, zato se je v vsakem primeru temu treba izogniti. ● Cvrtnje je potrebno nadzirati, da se prepreči vnetje pregretega olja. ● Pozor! Med delovanjem kuhališča se dostopni deli aparata lahko segrejejo. ● Pozor! Izdelka ne priključujte v električno omrežje, dokler namestitvev ni popolnoma dokončana. ● Kar zadeva tehnične in varnostne ukrepe, ki jih je treba sprejeti za odvajanje hlapov, dosledno upoštevajte določbe predpisov pristojne lokalne uprave. ● Izsesanega zraka se ne sme odvajati v vod, ki se uporablja za odvajanje dimnih plinov naprav z zgorevanjem plina ali drugih goriv. ● Nikoli ne uporabljajte izdelka brez pravilno nameščenega žara! ● Za namestitvev uporabite samo pritrilne vijake, ki so priloženi izdelku, ali, če niso priloženi, kupite ustrezne vrste vijakov. Uporabite vijake pravilne dolžine, kot je navedeno v vodniku za montažo. ● Ko sočasno deluje ta izdelek in druge naprave, ki se napajajo z energijo, ki ni električna, negativni tlak v prostoru ne sme preseči 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Pomembno je, da ta priročnik shranite in ga lahko kadarkoli preberete. V primeru prodaje, prenosa drugemu lastniku ali selitve, zagotovite, da bo ta priročnik spremljal izdelek.

VARNOST ELEKTRIČNE POVEZAVE

● Izdelek izklopite iz električnega omrežja. ● Za montažo mora poskrbeti strokovno usposobljeno osebje, ki pozna veljavne predpise s področja montaže in varnosti. ● Proizvajalec zavrača vsako odgovornost do ljudi, živali ali drugih stvari v primeru neskladnosti z direktivami iz tega poglavja. ● Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da je mogoče sneti kuhalno ploščo iz delovne mize. ● Prepričajte se, da napetost, ki je navedena na tablici s podatki o izdelku, ustreza napetosti domačega električnega omrežja, na katero bo priključen. ● Ne uporabljajte podaljškov. ● Povezava z ozemljitvijo mora biti s kablom 2 cm daljša od ostalih kablov. ● Če izdelek nima napajalnega kabla, uporabite takega s presekom vodnikov najmanj 2,5 mm² za moč do 7200 W oziroma 4 mm² za večje moči. ● Kabel ne sme na nobenem mestu dosegati temperaturo, ki je za 50°C višja od okoliške temperature. ● Izdelek je namenjen za trajni priklp v električno omrežje, zato ga trajno priključite na omrežje preko večpolnega stikala, skladnega s predpisi, ki zagotavlja popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito razreda III in da bo po namestitvi zlahka dostopno. ● **Pozor!** Kabel za povezovanje mora zamenjati pooblaščen služba za tehnično pomoč ali oseba s podobno kvalifikacijo. ● **Pozor!** Pred vnovično vzpostavitvijo električnega

napajanja aparata in preverjanjem pravilnega delovanja slednjega vselej preverite, ali je omrežje kabel pravilno montiran.

OMEJITEV MOČI: izdelek je opremljen s funkcijo Omejitev moči, ki omogoča nastavitve največje stopnje absorpcije moči v kW

Nastavitev se mora opraviti ob priključitvi izdelka v električno omrežje ali ob ponovni povezavi v električno omrežje (v naslednjih 2 minutah). Določite velikost zaščite električnega sistema glede na izbrano raven omejitve moči. Za vrstni red nastavljanja funkcije Power Limitor glejte odsek Delovanje v tem priročniku.

WINDOWS KOMPLET: Izdelek je zasnovan tako, da se uporablja v kombinaciji s Window senzorskim kompletom (ki ga ne dobavlja proizvajalec). Z namestitvijo Window senzorskega kompleta (samo v primeru uporabe v načinu VSESANJA) bo dovod zraka prenel delovati vsakič, ko se okno v sobi, na katerega je nameščen komplet, zapre. - **Električno povezavo kompleta na aparat mora izvesti usposobljeno in specializirano tehnično osebje.** - **Komplet mora biti posebej certificiran v skladu z varnostnimi standardi, ki se nanašajo na komponento in njeno uporabo z aparatom.** Namestitvev mora biti izvedena v skladu s predpisi za trenutne domače sisteme.

POZOR: ožičenje kompleta, ki ga želite priključiti na izdelek, mora biti del certificiranega vezja z zelo nizko varnostno napetostjo (SELV). Proizvajalec tega aparata zavrača vsako odgovornost za morebitne težave, škodo, požara zaradi napak in/ali težav, ki so posledica nepravilnega delovanja in/ali napačne montaže kompleta.

VARNOST PRI MONTAŽI

● Vgradnjo in električni priklp mora opraviti specializirano osebje. ● **Preden začnete z namestitvijo:** Ko izdelek razpakirate, preverite, da ni bil med prevozom poškodovan. V primeru težav, se pred nadaljevanjem namestitve obrnite na prodajalca ali službo za pomoč uporabnikom; Preverite, ali je kupljeni izdelek primerne velikosti za izbran kraj namestitve; Preverite, ali v notranjosti embalaže ni spremljajočega materiala (na primer ovojnice z vijaki, garancije itd.) (zaradi transportnih razlogov), v primeru da je, ga po potrebi odstranite in shranite; Preverite tudi, ali je v bližini kraja namestitve na voljo električna vtičnica ● **Priprava vgradne omarice:** ● Izdelka ni mogoče namestiti nad hladilnike, pomivalne stroje, štedilnike, peči, pralne in sušilne stroje; Preden vstavite kuhalno ploščo, opravite vsa dela rezanja na omarici in previdno odstranite ostružke ali ostanke žagovine. ● Izdelek je zasnovan za vgradnjo na delovno mizo debeline 2–6 cm, v primeru namestitve TOP; 2,5-6 cm v primeru namestitve FLUSH. Najmanjša razdalja med kuhalno ploščo in steno mora biti najmanj 5 cm od spodnje strani, najmanj 4 cm od straneh in najmanj 50 cm od zgornjih visečih omaric.

Opomba = Predlagane razdalje so okvirne: pri načrtovanju prostorov je treba upoštevati navedbe proizvajalca kuhinje.

- za optimizacijo namestitve filtra je priporočljivo narediti režo v podnožju, kamor je mogoče vstaviti komercialno mrežo.

- **Pomembno:** uporabite enokomponentno tesnilno lepilo (S), ki ima odpornost na temperature do 250°; pred namestitvijo je treba površine, ki jih je treba lepiti, skrbno očistiti in odstraniti kakršno koli snov, ki bi lahko ogrozila oprijem lepila (npr. ločevalna sredstva, konzervansi, maščobe, olja, praški, ostanki starih lepil itd.). Lepilo je treba enakomerno porazdeliti po celotnem obodu okvirja; po lepljenju pustite, da se lepilo suši približno 24 ur.

- **Pozor!** Če vijaki in pritrdilne naprave niso bile nameščene v skladu s temi navodili, to dejstvo lahko predstavlja tveganje električnega udara.

- **Opomba:** za pravilno namestitev izdelka je priporočljivo da se cevi zalepijo s trakom, ki ima naslednje lastnosti: elastična folija iz mehkega PVC-ja, z lepilom na osnovi akrilata; ki je v skladu s standardom DIN EN 60454; ki zavira gorenje; odlična odpornost na staranje; odporna na nenadne temperaturne spremembe; uporabna pri nizkih temperaturah.

ODSTRANJEVANJE OB KONCU UPORABE



Ta naprava je označena v skladu z evropsko direktivo 2012/19 / ES - UK SI 2013 št.3113, Odpadna električna in elektronska oprema (OEEO).

Poskrbite, da bo ta izdelek pravilno odstranjen. Uporabnik prispeva k preprečevanju morebitnih negativnih posledic za okolje in zdravje. Simbol na izdelku ali v spremljajoči dokumentaciji kaže, da tega izdelka ne smemo obravnavati kot gospodinjinski odpadke, ampak ga je treba dostaviti v ustrezno zbiralno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Izdelek zavrzite v skladu s krajevnimi predpisi s področja odlaganja odpadkov. Za podrobnejše informacije o ravnanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka se obrnite na ustrezno krajevno službo, zbirni center komunalnih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

PREDPISI

Aparat je načrtovan, preizkušen in izdelan v skladu s standardi:

Varnosti: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Učinkovitost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

NASVETI ZA UPORABO

Nasveti za pravilno uporabo in manjši vpliv na okolje: Ko začnete kuhati, vklopite aparat z najmanjšo hitrostjo in ga pustite vklopljenega nekaj minut tudi po koncu kuhanja. Hitrost povečajte samo v primeru velike količine dima in

pare, funkcijo Booster uporabite le v skrajnih primerih. Za ohranjanje učinkovitosti sistema odstranjevanja vonjav, zamenjajte filter/e z aktivnim ogljem, ko je to potrebno. Za ohranjanje učinkovitosti filtra maščob, ga po potrebi očistite. Za optimiziranje učinkovitosti in zmanjšanje hrupa naj bo največji premer odvodnega sistema tak, kot je navedeno v tem priročniku.

2. UPORABA

UPORABA KUHALIŠČA

Indukcijski kuhalni sistem temelji na fizikalnem pojavu magnetne indukcije. Bistvena značilnost tega sistema je neposreden prenos energije iz vira energije na 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.

UPORABA POSODE ZA KUHANJE

- Primerna posoda



Uporabljajte le posodo z oznako za indukcijo.

Pomembno:

da se izognete trajnim poškodbam kuhalne plošče, ne uporabljajte:

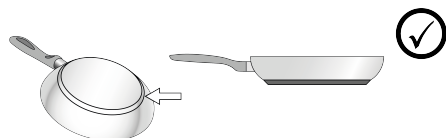
- posod, ki nimajo popolnoma ravnega dna;
- kovinskih posod z emajliranim dnom;
- posod z grobim dnom, da se prepreči praskanje površine plošče;
- loncev in ponev nikoli ne odlagajte na krmilno ploščo kuhlalnika.
- Nekateri lonci, ki so navidezno primerni za indukcijo, ne delujejo učinkovito zaradi dna, ki je delno sestavljeno iz feromagnetnega materiala!! Ko kupujete lonce ali poneve, prosimo da preverite:
- da je dno v celoti izdelano iz feromagnetnega materiala. V nasprotnem primeru se znižata tako učinkovitost prenosa toplote kot enakomernost, tako da temperature na površini poneve/lonca postanejo neprimerne za kuhanje



- da dno ne vsebuje aluminija: posoda se ne segreva ker induktorji morda je niti ne prepoznajo.



- da niso dna položna ali da so z grobo površino.
- Taka dna zmanjšujejo kontaktno površino med indukterjem in posodo, zmanjšajo svojo učinkovitost in poslabšajo kuharsko izkušnjo.



• Že obstoječa posoda

Ali je material, iz katerega je narejena posoda, magneten, lahko preverite z običajnim magnetom. Če se magnet posode ne prime, ni primerna. Navedbe iz prejšnjega odstavka veljajo tudi v tem primeru.

• Priporočeni premer dna posode

POMEMBNO: če ponve niso pravilne velikosti, se kuhalna polja ne bodo vklopila. Če želite videti najmanjši premer lonca, ki ga je treba uporabiti in vsakem posameznem polju, glejte ilustrirani del tega priročnika.

• Varčevanje z energijo

Uporabite ponve in lonce s premerom dna, ki je enak premeru kuhališča; Uporabljajte samo lonce in ponve z ravnim dnom; - Če je mogoče, naj med kuhanjem lonci ostanejo pokriti; Kuhajte zelenjavo, krompir itd. z majhno količino vode, da skrajšate čas kuhanja; Uporaba lonca na pritisk dodatno zmanjša porabo energije in čas kuhanja; Lonec postavite na sredino kahalnega mesta, ki je narisano na kuhavno ploščo.

UPORABA ASPIRATORJA

Sesalni sistem lahko uporabljate v sesalni različici z zunanjo evakuacijo ali z notranjim filtriranjem in recikliranjem.

Na spletnih straneh www.elica.com in www.shop.elica.com si oglejte celotno ponudbo kompletov, da boste lahko izvedli različne namestitve, tako pri filtriranju kot tudi pri sesanju.

• Sesalna različica:

Hlapi se izločijo na zunanjo stran skozi celo vrsto cevi (kupite jih ločeno). Izdelek povežite s cevmi in odprtini za odvajanje skozi steno enakega premera, kot je izstop zraka (priključna prirobnica). Za dodatne informacije o ceveh in njihovih dimenzijah glejte stran z dodatki v priročniku za namestitve - Različica za sesanje. Uporaba cevi in odtočnih lukenj na steni z manjšim premerom bo določila zmanjšanje zmogljivosti sesanja in drastično povečanje hrupa. S tem v zvezi zavračamo vsako odgovornost.

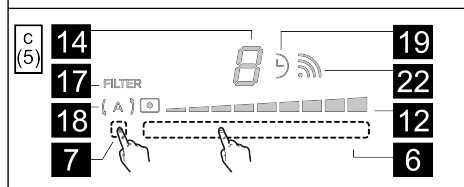
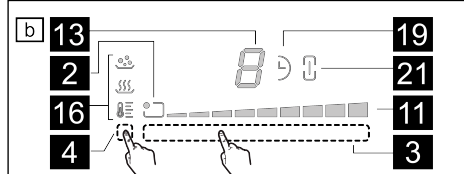
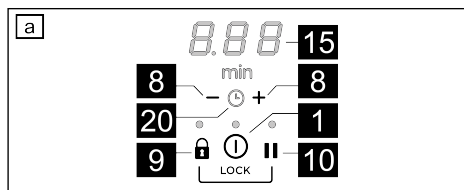
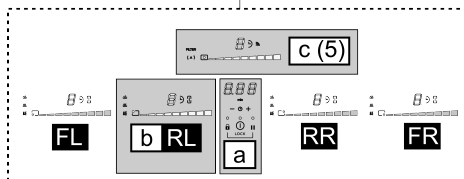
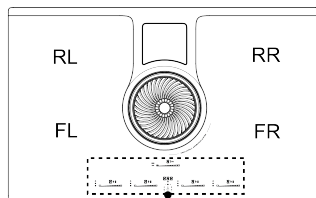
Da bi dosegli največjo učinkovitost sesanja: Priporoča se največ 7 m dolgo cev. • Priporočljivo je, da uporabite največ dva 90° ovinka na skupno 7 m • Izogibajte se drastičnim spremembam v prerezu cevi, vedno raje izbirajte v prerezu Ø 150 mm (ali pravokotno 222 x 89 mm) .

• Različica s filtriranjem:

Vsesani zrak se filtrira v posebnih filterih za maščobe in filterih za vonjave ter se nato znova vrne v prostor. Izdelek je opremljen z vsem potrebnim za standardno namestitev in izhodom za zrak na sprednji strani podnožja omarice. Izdelek je opremljen s kompletom filtrov za vonjave. Za podrobnejše informacije glejte stran z opisi pribora različice s filtriranjem (v ilustriranem delu tega priročnika).

3. OPIS DELOVANJA

KOMANDNA PLOŠČA



T.	Funkcija
1	ON/OFF kuhalne plošče/ aspiratorja kuhališča
2	Indikator položaja kuhalnega polja
3	Izbira kuhalnega polja Povečanje/zmanjšanje funkcije Power Level
4	Aktiviranje funkcije Temperature Manager
5	Tipke aspiratorja
6	Izbira aspiratorja Povečanje/zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja
7	Aktiviranje avtomatskih funkcij Resetiranje zasičenosti filtrov
8	Aktiviranje časovnika Podaljšanje/skrajšanje časa funkcije Timer
9	Key Lock
9+10	Child Lock
10	Premor / Recall

Led	Funkcija
11	Prikaz Power Level
12	Prikaz hitrosti (moči) sesanja
13	Zaslon kuhalnega polja
14	Zaslon aspiratorja
15	Zaslon časovnika
16	Prikaz funkcije Temperature Manager
17	Indikator asistence filtrov
18	Indikator funkcije avtomatskega sesanja
19	Indikator aktivne funkcije Timer
20	Indikator aktivne funkcije Timer Egg
21	Indikator aktivne funkcije Bridge
22	Indikator delovanja s SNAP

KAJ JE DOBRO VEDETI PRED ZAČETKOM DELA

Vse funkcije tega kuhališča so zasnovane tako, da izpolnjujejo zahteve najstrožjih varnostnih standardov. Zato je treba vedeti naslednje:

• **Nekatere funkcije se ne samodejno aktivirajo ali izklopijo, če na kuhališčih ni posod ali če so slednje slabo postavljene.**

• V drugih primerih se aktivirane funkcije samodejno izklopijo po nekaj sekundah, ko izbrana funkcija potrebuje dodatno nastavitvev, ki ni bila izvedena (na primer: "Vklopite kuhališče" brez "Izbire kuhališča" in "Delovne temperature", ali "Funkcije Lock" oziroma "Časovnika").

Preden se približate kuhlalnemu polju počakajte, da zaslon ugasne.

Pozor! V primeru (na primer) dolgotrajne uporabe se kuhališče morebiti ne izključi takoj, saj poteka faza

ohlajanja; na zaslonu kuhališč je prikazan simbol **H**, ki označuje to fazo. Preden se približate kuhlalnemu polju počakajte, da zaslon ugasne.

ZASLON KUHALIŠČA

na zaslonih posameznih kuhališč je prikazano:

Funkcija	Vrednost
Kuhalno polje vključeno	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indikator preostale toplote)	H
Pot Detector (Detektor posode)	U
Funkcija Bridge cone aktivna	n
Funkcija Temperature Manager je aktivirana	U
Funkcija Child Lock je aktivirana	L
Funkcija premora	11
Funkcija Automatic Heat Up (avtomatskega segrevanja)	A

LASTNOSTI KUHALIŠČA

• **Safe Activation (Varno aktiviranje)**

Izdelek se aktivira samo v primeru, da je posoda prisotna na kuhlalnemu polju. Proces segrevanja se ne prične ali se prekine v primeru odsotnosti ali odstranitve posode.

• **Pot Detector (Detektor posode)**

Izdelek samodejno zazna prisotnost posode na kuhlalnemu polju.

• **Safety Shut Down (Varni izklop)**

Iz varnostnih razlogov je najdaljši čas delovanja vsakega posameznega kuhalnega polja odvisen od nastavljenega stopnje moči.

• **Residual Heat Indicator (Indikator preostale toplote)**

Ko je eno ali več kuhalnih mest izključeno, se prisotnost preostale toplote pokaže s posebnim vizualnim signalom

na prikazovalniku odgovarjajočega mesta s simbolom **H**.

UPORABA KUHALIŠČA

Opomba: Za aktiviranje katere koli funkcije je najprej potrebno aktivirati zeleno področje





• **Vklop**

Pritisnite (oziroma dotaknite se) **1** funkcije **ON/OFF(1)** kuhalne plošče/aspiratorja. Prižge se signalna lučka, kar pomeni, da sta kuhalna plošča/aspirator je pripravljen za uporabo.

Znova pritisnite za izklop

Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

• Izbira kuhalnih mest


Dotaknite se **izbirne vrstice (3)** ki ustreza zelenemu kuhalnemu mestu  FL;  RL;  RR;  FR;


• 9 Stopnja moči


Kuhalna plošča ima 9 stopenj moči. S prsti se dotaknite in potisnite po **izbirni vrstici (3)**:

v desno za povečanje stopnje moči;
v levo za zmanjšanje stopnje moči.

• Power Booster (dodatna moč)




Izdelek je opremljen z dodatno stopnjo moči (poleg stopnje ) , ki ostane aktivna 10 minut, nakar se moč povrne na prejšnjo stopnjo.


S prstom se dotaknite in povlecite po dolžini **Vrstice izbire (3)** (preko stopnje ) in aktivirajte stopnjo Power Booster (dodatna moč)

Stopnja Power Booster je prikazana na zaslonu izbranega področja s simbolom 

• Bridge Zones



Ta funkcija omogoča kombinirano delovanje kuhalnih mest

 FL (Master) s kuhalnim mestom  RL (sekundarno) in kuhalnim mestom  FR (»Master«) s

kuhalnim mestom  RR (Sekundarno) tako da se ustvari eno samo mesto z enako stopnjo moči (skupaj 2: 1 na desni in 1 na levi). Ta funkcija omogoča enakomerno kuhanje s pekači ali posodami večjih dimenzij.

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- izberite dvoje kuhalnih polji, ki jih želite sočasno uporabljati uporabite **FL + RL** ali **FR + RR**.

• indikator  **Bridge (21)** dveh izbranih območij zasveti in na prikazovalniku kuhalnega mesta **RL** oz **FR** se pojavi simbol 

- delovno raven (moč) lahko nastavite s pomočjo **izbirne cone (3)** za kuhalno polje (Master).

- za izklop funkcije Bridge ponovite isti postopek, kot za aktiviranje.

• Upravljalca Temperature


Upravljalca Temperature je funkcija, ki omogoča nastavitve določene temperature, najprimernejše za doseganje zelenega rezultata.

Kako aktiviramo funkcijo:


• Izbira zelenega kuhalnega polja.

• Enkrat ali večkrat pritisnite **na izbirno cono (4)** tako da izberete najprimernejšo stopnjo med razpoložljivimi:


Prvi pritisek aktivira stopnjo "Melting":

 **(16)** Določite ustrezno stopnjo moči za počasno taljenje občutljivih izdelkov, ne da bi pri tem ogrozili njihove senzorične lastnosti (čokolada, maslo itd.).


Druga stopnja tlaka Warning:

 **(16)** Določite ustrezno raven moči, ki vam bo omogočila, da vaše jedi na občutljiv način ohranjajo temperaturo, ne da bi dosegle temperaturo vrelišča.

Tretja stopnja tlaka "Simmer":

 **(16)** Določite stopnjo moči, ki je primerna za dolgotrajno kuhanje jedi. Primerno za kuhanje paradižnikovih omak, ragujev, juh, mineštre, ohranjanje nadzorovane stopnje kuhanja (idealno za kuhanje v vodni kopeli). Izogibajte se neprijetnemu razliju hrane ali morebitnim ožganinam na dnu posode, ki so značilne za te priprave. To funkcijo uporabite, ko je jed začela vreti.

• Znova pritisnite za izklop.

Na zaslonu kuhalnega mesta, ki deluje v načinu Temperature Manager, se prikaže simbol 


• Časovnik

Funkcija Časovnik omogoča odštevanje, ki ga je mogoče nastaviti, tudi sočasno, za vsako posamezno kuhalno mesto (in področje sesanja).


Po preteku nastavljenega časa se kuhališče (ali področje sesanja) se samodejno izklopi in uporabnika opozori z ustreznim zvočnim signalom.


Aktiviranje/reguliranje funkcije Časovnik za kuhalno ploščo:

• Izberite zeleno kuhalno mesto (moč različna od 0)


• Pritisnite istočasno  **(8)** da prižgete funkcijo Časovnik

• Nastavite čas trajanja funkcije Časovnik:

pritisnite izbirno stikalo  **(8)**, da dvignete čas samodejnega ugašanja


pritisnite na izbirno stikalo  **(8)**, da znižate čas samodejnega ugašanja

Če želite, lahko postopek ponovite tudi na drugih kuhališčih.

Opomba: Na vsakem kuhalnem mestu je funkcija Časovnik lahko drugače nastavljena; na zaslonu  **(15)** se za 10 sekund prikaže odštevanje zadnjega izbranega kuhalnega mesta, nato se prikaže odštevanje z najkrajšim časom.

Ko časovnik konča odštevanje, se zasliši zvočni signal (za 2 minuti, ali se ugasne ob pritisku na katero koli tipko na plošči), medtem, ko na zaslonu **(15)** utripa, simbol



Opomba: poleg zaslona kuhalnega mesta se med delovanjem funkcije Časovnik prikaže simbol  **(19)**
Za izklop časovnika:

• Izberite želeno kuhalno polje.

• nastavite vrednost Časovnika **0.00**, na **— (8)**

Opomba: funkcija ostane aktivna, če v tem času ne pritisnete drugih tipk.

• **Power Limitation (Omejitev moči):**

Funkcija Power Limitation (Omejitev moči) omogoča nastavitve delovanja naprave z omejevanjem njene največje absorpcije (KW).

Opomba: nastavitve mora potekati, ko je kuhalna plošča izklopljena, ko je kuhalna plošča priključena na električno napajanje ali ko se v naslednjih 2 minutah znova priklopi napajanje, ne da bi pritisnili na gumb **ⓘ**.

Za nastavitve funkcije Power Limitation (omejitev moči):

- dotikajte se in pridržite tipke **🔒 + ||**, dokler se ne oglasi kratek akustični signal

• istočasno se pomikajte na **izbirnih vrsticah (3) FL** in **(3) RL**, od leve proti desni do konca **izbirnih vrstic** in držite dotik, dokler ne zaslišite kratkega piska.

- na zaslonu Časovnika **(15)** se pokažejo simboli **☐ ☐ ☐**, kar pomeni, da je možno izvesti nastavitve.

- zaslon **(13)** območja **FL** prikazuje tekočo nastavitve:

Vrednost Moč v (kW)

☐ 7,4 KW (privzeta nastavitve)

|| 4,5 KW

• če želite spremeniti Omejitev moči pomaknite po **izbirnih vrsticah (3) FL**

od leve proti desni za povečanje Kw; od desne proti levi, za zmanjšanje Kw

- če želite shraniti svojo nastavitve, pritisnite tipke **🔒 + ||**, za 1; za potrditev nastavitve se bo slišal zvočni signal.

• **Egg Timer**

Funkcija Egg Timer je odštevanje, ki ni povezano z drugimi kuhališči (ali s področjem sesanja). Egg Timer se aktivira,

da hkrati pritisnete na **— + (8)**.

Opomba: za nastavitve funkcije Egg Timer opravite enak postopek kot za funkcijo Šasovnik.

Ko časovnik konča odštevanje, se zasliši zvočni signal (za 2 minuti, ali se ugasne ob pritisku na **— (8)**, medtem, ko na zaslonu utripa **0.00 (15)**.

Opomba: ko je Egg Timer v uporabi, se prikaže simbol **🕒 (20)**.

• **Key Lock (Ključavnica)**

Key Lock omogoča zaklepanje nastavitve kuhalne plošče, da se prepreči nenamerno nedovoljeno spreminjanje že

nastavljenih funkcij.

Aktiviranje:

pritisnite **🔒 (9)**

• LED lučka tipke zasveti in s tem označuje izvedeno aktiviranje

Za izklop ponovite postopek.

• **Child Lock**

S funkcijo Child Lock lahko preprečite, da bi otroci nenamerno vklopili področja kuhališča in področje sesanja tako, da onemogočite aktiviranje vseh funkcij.

Child Lock lahko aktivirate samo z vklopljenim aparatom, toda izklopljenimi kuhališči (in področjem sesanja).

Aktiviranje:

• pritisnite in držite istočasno pritisnjene tipko **🔒 (9)** in **|| (10)** zvočni signal javi, da je funkcija aktivna, in se prikaže **🔒** na zaslonih **(13)** in **(14)**.

Za izklop ponovite postopek.

• **Premor**

Funkcija premora omogoča prekinitev katere koli aktivne funkcije kuhalne plošče s postavitvijo moči kuhanja na nič.

Aktiviranje:

• pritisnite **|| (10)**, na zaslonih **(13)** in **(14)** se prikaže simbol **||**

Za izklop funkcije:

• pritisnite **|| (10)**, v naslednjih 10 sekundah povlecite v desno s prsti vzdolž **izbirne vrstice (3 - RL)**; Če se postopek ne izvede v tem času, ostane funkcija premora aktivna.

Opomba: ta postopek ponastavi nastavitve kuhališča pred pavzo

Opomba: če se funkcije premora ne izklopi v 10 minutah, kuhališče samodejno ugasne.

• **Recall**

V primeru nenamernega izklopa funkcija Recall omogoča povrnitev vseh nastavitve, ki so bile nastavljene na kuhalni plošči.

Aktiviranje:

• ponovno vklopite kuhalno ploščo **ⓘ on/off (1)** v 6 sekundah po izklopu.

• pritisnite na **|| (10)** v naslednjih 6 sekundah.

• **Automatic Heat UP**

Funkcija Automatic Heat UP omogoča hitrejše segretje na nastavljeni moči; prednost te funkcije je hitrejše kuhanje, vendar brez tveganja, da se bo jed sprijela, kajti temperatura ne preseže nastavljenih ravni. Na funkcija je na

voljo za stopnje moči od 1 do 8.

Aktiviranje:

- dalj časa pritisnite na **vrstico izbiranja (3)** za želeno moč.

- prikaže se  na zaslonu (13).

UPORABA SESALNIKA

• Vklop sesalnega sistema:

- Dotaknite se tipke  **ON/OFF (1)** kuhalne plošče/ sesalnega sistema.


Dotaknite se **izbirne cone (6)**, da aktivirate sesalni sistem.


• Hitrost sesanja (moč):

Kuhališče je opremljeno z 8 nivoji hitrosti (moči) sesanja. Dotaknite se in drsite s prstom vzdolž **izbirne cone (6)**:

na desno za povečanje sesalne hitrosti (moči) (0-8);
na levo za zmanjšanje hitrosti (moč) sesanja (8-0);

• Power Booster Sesanja

Izdelek je opremljen z dvema dodatnima nivoja hitrosti (moči) sesanja (poleg nivoja )

- Dotaknite se in drsite vzdolž **izbirne cone (3)** (preko nivoja ) in aktivirajte Power Booster Sesanja.

Prvi nivo boosterja: ostane aktiven 15 minut

Drugi nivo boosterja: ostane aktiven 5 minut

nato se moč vrne na nivo 


Opomba: ko je Power Booster aktiven je prikazan na zaslonu (13) izbranega kuhališča, na naslednji način: Prva

stopnja Boosterja ; Druga stopnja Boosterja .


• Časovnik


Aktiviranje/reguliranje funkcije Časovnika za sesalnik:


- Izberite sesalnik (hitrost različna od 0).

- Pritisnite  (8) da aktivirate funkcijo Časovnik (pri kateri koli hitrosti)

- Nastavite čas trajanja funkcije Časovnika:

- Pritisnite izbirno stikalo  (8), da dvignete čas samodejnega ugašanja.

- pritisnite izbirnik  (8), da skrajšate čas samodejnega izklopa na zaslonu (15) se prikaže odštevanje,

Opomba: poleg zaslona sesalnika se med delovanjem časovnika prikaže simbol  (19).

Ko časovnik konča odštevanje, se zasliši zvočni signal (za 2 minuti, ali se ugasne ob pritisku na katero koli tipko na plošči), medtem, ko na zaslonu (15) utripa simbol



Za izklop časovnika:

- Izberite zeleno sesalno cono

- nastavite vrednost Časovnika, na Nič z  (8)

Opomba: funkcija ostane aktivna, če v tem času ne pritisnete drugih tipk.


• Vklop/izklop indikatorja nasičenja filtrov.

Ti indikatorji so po navadi ne aktivirani (tako za filter za maščobe kot za filtre z aktivnim ogljem)


Da bi jih aktivirali postopajte kot sledi:

- vklopite sesalno površino z  **ON/OFF (1)**;



- pri izklopljenih sesalnih motorjih in kuhališčih pritisnite in držite tipko **izbirna cona (7): LED FILTER (17)** in prikaz aspiratorja (14) sveti pri nizki svetlosti. Na prikazovalniku


(14) se prikaže črka ; V tem stanju je mogoče aktivirati indikator nasičenosti maščobnega filtra.


- s pritiskom na **izbirno cono (7)** na zaslonu (14) se prikaže

črka , ta pogoj omogoča aktiviranje filtra za vonjave z aktivnim ogljem.

- Izbrali ste, kateri filter želite aktivirati: Pritisnite **naizbirno cono (6)** in **LED FILTERA (17)** skupno z LED-om zaslona

(14)  oz  preideta na visoko svetlost, nato se po 10 sekundah ugasne, ko je potrjena AKTIVACIJA.

Če jih želite deaktivirati, ponovite zgoraj opisan postopek za aktivacijo; **LED FILTER (17)** in **LED** na zaslonu (14) 

oz  se vrmeta na nizko svetlost, nato pa se po 10 sekundah ugasne, kar pomeni, da sta **ONEMOGOČENA**.


• Indikator zasičenosti filtrov

Napa prikaže, kdaj je potrebno opraviti vzdrževanje filtrov:

LED maščobnega filtra **FILTER (17)** se vklopi; na zaslonu

(14) se prikaže simbol  (10 sekund po vklopu)

LED filtrira za vonjave z aktivnim ogljem **FILTER (17)**

utripa; na zaslonu (14) kjer se prikaže simbol  (10 sekund po vklopu)

• Avtomatsko delovanje

Napa se vklopi z najprimernejšo hitrostjo in prilagaja zmogljivost sesanja najvišji stopnji moči na področjih kuhališč. Ko je kuhalna plošča izklopljena, napa prilagodi hitrost sesanja tako, da jo postopno zmanjšuje in obenem odstrani preostalo paro in vonjave.

Za aktiviranje te funkcije:

Za kratek čas pritisnite **naizbirno cono (7) LED (A)** (18) se prižge, kar pomeni, da napa deluje na ta način.

● **Samodejno delovanje nape s SNAP®**

Za povezavo med napa in SNAP®-om, glejte priročnik, ki je dobavljen s SNAP® -om ali oglejte si spletišče www.elica.com.

Opomba: SNAP® je dodatna sesalna enota, ki lahko dela skupaj z napa.

Za aktiviranje te funkcije:

Za kratek čas pritisnite naizbirno cono (7) LED (A)(18)


in LED  (22) se prižgeta, kar pomeni, da napa dela na ta način.

TABELA MOČI DELOVANJA

Stopnja delovanja	moči	Vrsta kuhanja	Uporaba (na podlagi izkušenj in kuharskih navad)
Najvišja moč		Hitro segrevanje	hitro povišajte temperaturo živila, dokler ne voda zavre, če ni voda naj se hitro segreje tekočina ki se kuha
		Cvreti - vreti	pražiti, začeti s kuhanjem, ocvreti zamrznjeno hrano, hitro zavreti
Visoka moč		Praženje – vretje – pečenje na žaru	cvreti, vreti, kuhati in peči na žaru (za kratek čas 5-10 minut)
		Pražiti – kuhati – dušiti – pečenje na žaru	cvreti, ohraniti rahlo vrelo, kuhati in peči na žaru (srednje dolgo, 10–20 minut), predgrejemo dodatke
Srednje visoka moč		Kuhati – dušiti – pražiti – peči na žaru	dušiti, ohraniti rahlo vrelo, kuhati (dolgo časa), gnesti testenine
		Kuhati - dušiti - zgostiti - premešati	dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenka, ribe) ob prisotnosti spremljajočih tekočin (npr. voda, vino, juha, mleko), gnetenje testenin
		Kuhati - dušiti - zgostiti - premešati	dolgotrajno kuhanje (prostornine manj kot liter: riž, omake, pečenke, ribe) v prisotnosti spremljajočih tekočin (npr. vode, vina, juhe, mleka)
Nizka moč		Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	stopiti maslo, stopiti čokolado nežno, odmrzniti majhne izdelke
		Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	ohranjanje na toplem majhnih porcij sveže kuhane hrane ali serviranje jedi na toplih krožnikih ali mešanje rižote
OFF		Odlagalna površina	Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali ugasnjena (prisotna je lahko preostala toplota po zaključku kuhanja, na kar opozarja oznaka H-L-O)

4. VZDRŽEVANJE

Pozor! Pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da so kahalna polja ugasnjena in da nobena od signalnih lučk preostale toplote ne sveti.

Za vzdrževanje izdelka si oglejte slike na koncu namestitve, označene s tem simbolom.

VZDRŽEVANJE KUHALNE PLOŠČE

• Čiščenje indukcijske kahalne plošče

Kuhalno ploščo je treba očistiti po vsaki uporabi.

Pomembno:

- Ne uporabljajte grobih in žičnih gob. Z uporabo teh sredstev se s časom steklo poškoduje.
- Ne uporabljajte dražilnih kemičnih čistil, kot so razpršila za pečico ali odstranjevalci madežev.
- **NE UPORABLJAJTE PARNIH ČISTILNIKOV!!!**

Po vsaki uporabi počakajte, da se kahalna plošča ohladi, nato pa z nje očistite zapečeno hrano in madeže. Sladkor in živila z visoko vsebnostjo sladkorja poškodujejo kahalno ploščo in jih je treba takoj odstraniti. Sol, sladkor in pesek

lahko opraskajo stekleno površino. Za čiščenje kahalne plošče uporabite mehko krpo, papirnate kuhinjske brisače ali posebne izdelke za čiščenje kahalnih plošč (upoštevajte navodila proizvajalca).

• Čiščenje zbiralnika tekočine :

V primeru nenamernega in obilnega razlivanja tekočine iz loncev je možno uporabiti odtočni ventil, ki se nahaja v spodnjem delu naprave, da se odstranijo morebitni ostanki, kar zagotavlja največjo higiensko varnost.

Za popolnejše in temeljitije čiščenje lahko povsem odstranite spodnjo posodo.

• Čiščenje kovinske rešetke:

Rešetko je treba oprati ročno z vročo vodo in nevtralnimi čistilom ter skrbno osušiti, da se prepreči pojav oksidacije.

VZDRŽEVANJE ASPIRATORJA

• Čiščenje sesalnika:

Za čiščenje uporabljajte **SAMO** krpo, navlaženo z nevtralnimi tekočimi čistilom.

NE UPORABLJAJTE ORODJA ALI ČISTILNIH PRIPOMOČKOV!

Izogibajte se uporabi grobih izdelkov. **NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!**

• **XA** Vzdrževanje filtra za maščobe:

Zadržuje delce maščob, ki se sproščajo med kuhanjem.

Očistiti ga je potrebno enkrat mesečno (ali ko sistem za prikaz zasičenosti filtrov javlja to potrebnost) z neagresivnimi čistili, ročno ali v pomivalnem stroju z nizko temperaturo in s kratkim ciklom. S pranjem v pomivalnem stroju kovinski maščobni filter lahko zbledi, toda lastnosti filtriranja se v ničemer ne spremenijo.

• **XB** Filtri z aktivnim ogljem - keramični (samo različice s filtriranjem):




Zadržuje neprijetne vonjave kuhanja. Izdelek je opremljen z naborom filtrov za vonj.

Nasičenost filtrov vonjav se pojavi po bolj ali manj daljši uporabi, odvisno od vrste kuhinje in pravilnosti čiščenja maščobnega filtra. Filtre vonjav lahko toplotno regeneriramo vsakih 2/3 mesecev v predhodno ogreti pečici pri 200 °C 45 minut. Pravilna regeneracija zagotavlja konstantno učinkovitost filtriranja za 5 let.

Pozor! Filtrov ne postavljajte na dno peči, ampak jih položite v pekač in postavite na vmesno višino.

5. PODPORA

TABELA ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV

Informacijska koda	Opis	Možni vzroki	Rešitev
	Upravljanje se izklopi zaradi previsoke temperature	Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, preden jo znova uporabite
 + zvočni signal 	Zaznana je neprekinjena (trajna) aktivacija tipke. Sesalnik se vklopi po 10 sekundah.	Voda, kuhinjska posoda ali kuhinjski pripomočki nad uporabniškim vmesnikom.	Očistite površino, odstranite vse predmete s kuhalne plošče.
Za vsa ostala sporočila o napakah	Pokličite servisno tehnično službo in jim sporočite kodo napake		

SLUŽBA ZA TEHNIČNO POMOČ

Preden se obrnete na servisno tehnično službo


1. Preverite, ali lahko težavo odpravite sami s pomočjo rešitev iz poglavja Iskanje napak.
2. Aparat izkjučite in znova vključite, in preverite, ali je težava odpravljena.

Če po vseh navedenih kontrolah težave ne odpravite, se obrnite na najbližjo servisno tehnično službo.

Strogo se pridržavajte uputa navedenih u ovom priručniku. Ne preuzimamo odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja ili požare uzrokovane nepoštivanjem uputa navedenih u ovom priručniku. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu za kuhanje hrane i aspiracije para nastalih kuhanjem. Ostale uporabe (npr. grijanje prostorije) nisu dopuštene. Proizvođač ne preuzima odgovornost za neprimjereno korištenje ili za netočno postavljanje postavki.

Aparat može izgledati estetski drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom priručniku. Međutim, upute za uporabu, održavanje i ugradnju ostaju iste.

- Pažljivo pročitajte upute: sadrže važne podatke o ugradnji, uporabi i sigurnosti.
- Nemojte obavljati strujne varijacije na aparatu.
- Prije ugradnje aparata provjerite jesu li sve komponente neoštećene. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.
- Provjerite cjelovitost aparata prije ugradnje. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

 dijelovi označeni ovim simbolom mogu se kupiti odvojeno kod specijaliziranih prodavača.

* : dijelovi označeni ovim simbolom dodatni su pribor koji se isporučuje samo u nekim modelima i može se kupiti na web stranicama www.elica.com i www.shop.elica.com.

1. SIGURNOST I NORME

OPĆA SIGURNOST

Upozorenje! Pažljivo slijedite sljedeće upute: ● Proizvod mora biti isključen iz napajanja prije svakog pokušaja ugradnje. ● Ugradnju ili održavanje mora provesti kvalificirani tehničar, u skladu s uputama proizvođača i sukladno lokalnim propisima o sigurnosti. Ne popravljajte i ne zamjenjujte niti jedan dio proizvoda, osim ako to nije izričito navedeno u uputama za uporabu. ● Uzemljenje proizvoda obvezno je po zakonu. ● Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje proizvoda ugrađenog u element namještaja na električnu mrežu. ● Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, potrebno je upotrebljavati odobreni dvopolni prekidač koji osigurava potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu s pravilima ugradnje. ● Ne upotrebljavajte višestruke utičnice ili produžne kabele. ● Nakon završetka ugradnje, električni dijelovi više ne smiju biti dostupni korisniku. ● Proizvod i dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirnete grijače elemente. ● Pazite da se djeca ne igraju s proizvodom; držite djecu podalje od proizvoda i pod nadzorom budući da se dostupni dijelovi mogu jako zagrijati tijekom uporabe. ● Korisnici pejsmejkera i aktivnih implantata moraju prije uporabe indukcijske ploče za

kuhanje provjeriti da je njihov stimulator kompatibilan s proizvodom. ● Za vrijeme i nakon uporabe ne dodirujte grijače elemente proizvoda. ● Izbjegavajte kontakt s odjećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se sve komponente proizvoda dovoljno ne ohlade jer to predstavlja rizik od požara. ● Ne stavljajte zapaljivi materijal na proizvod ili u njegovu blizinu. ● Pregrijane masti i ulja lako su zapaljivi. Nadzirite kuhanje hrane bogate mašću i uljem. ● Ako je površina napuknuta, ugasite proizvod kako ne bi došlo do strujnog udara. ● Proizvod nije namijenjen za stavljanje u pogon s pomoću vanjskog brojila ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja. ● Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar. ● Proces kuhanja treba nadzirati. Kratki procesi kuhanja moraju se neprekidno nadzirati. ● NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umjesto toga, isključite proizvod i ugasite vatru, na primjer, pomoću poklopca ili protupožarne deke. ● Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuhanje. ● Nemojte koristiti parne čistače, opasnost od električnog udara. ● Nemojte na površinu ploče za kuhanje stavljati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci jer bi se mogli pregrijati. ● Prije spajanja proizvoda na električnu mrežu: provjerite pločicu s podacima (na donjem dijelu proizvoda) kako biste se uvjerali da napon i snaga odgovaraju onima na mreži i da je utičnica prikladna. Ako ste u nedoumici, pozovite kvalificiranog električara.

Važno: ● Nakon uporabe isključite ploču za kuhanje pomoću kontrolne ploče i ne oslanjajte se na detektor posuda za kuhanje. ● Izbjegavajte prolijevanje tekućine; prilikom zagrijavanja tekućina smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grijače elemente uključene bez posuda ili ako su na njima prazne posude i tave. ● Nakon što završite s kuhanjem, isključite odgovarajuću zonu kuhanja. ● Nikada ne koristite aluminijsku foliju za kuhanje i nikada izravno ne stavljajte proizvode zapakirane aluminijem. Aluminij bi se mogao rastopiti i nepopravljivo oštetiti vaš proizvod. ● Nikada ne zagrijavajte konzerve ili limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogle bi eksplodirati! Ovo upozorenje vrijedi za sve druge vrste ploča za kuhanje. ● Uporaba velike snage kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrijavanje nekih tekućina kao što je, na primjer, ulje za prženje. Pretjerana toplina može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korištenje manje snage. ● Posude za kuhanje moraju se centrirati i biti postavljene izravno na ploču za kuhanje. Ni u kojem slučaju ne stavljajte druge predmete između posude i ploče za kuhanje. ● Pri visokim temperaturama proizvod će automatski smanjiti razinu snage u određenom dijelu ploče za kuhanje. ● Prije svake radnje čišćenja ili održavanja isključite proizvod iz električne mreže uklanjanjem utikača ili odspajanjem na glavnoj sklopki kućanstva. ● Za sve radnje povezane s ugradnjom i održavanjem upotrebljavajte rukavice. ● Proizvodom se mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom odnosno nakon što su poučeni o sigurnom načinu uporabe proizvoda te

razumiju opasnosti do kojih može doći. ● Djeca trebaju biti pod nadzorom kako se ne bi igrala s proizvodom. ● Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora. ● Prostorija mora biti dovoljno prozračena kada se proizvod upotrebljava istovremeno s drugim uređajima za izgaranje plina ili drugih goriva. ● Proizvod se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MJESEČNO); važno je strogo pratiti ono što je naznačeno u uputama za održavanje. ● Nepridržavanje pravila za čišćenje proizvoda i zamjenu i čišćenje filtera dovodi do rizika od požara. ● Flambiranje je strogo zabranjeno. ● Uporaba plamena štetna je za filtre i može dovesti do požara te je zbog toga strogo zabranjena. ● Prženje se mora posebno nadzirati kako bi se izbjeglo paljenje pregrijanog ulja. ● Pažnja! Kada je ploča za kuhanje u uporabi dostupni dijelovi aparata mogu postati vrući. ● Pažnja! Nemojte priključivati proizvod na napajanje sve dok ugradnja nije u potpunosti završena. ● Kad je riječ o tehničkim i sigurnosnim mjerama koje treba poduzeti za odvod ispušnih dimova, treba se strogo pridržavati odredaba nadležnih lokalnih vlasti. ● Usisani zrak ne smije se poslati u odvod za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje plina ili drugih goriva. ● Nikada nemojte koristiti proizvod bez ispravno postavljene rešetke! ● Za ugradnju upotrebljavajte samo pričvrstne vijke isporučene s proizvodom ili ako nisu priloženi kupite ispravnu vrstu vijaka. Upotrebljavajte vijke ispravne duljine koji su navedeni u Vodiču za ugradnju. ● Kada ovaj proizvod radi zajedno s drugim uređajima koji se napajaju energijom koja nije električna, negativni tlak u sobi ne smije preći 4 Pa (4 × 10⁻⁵ bara). ● Važno je sačuvati ovaj priručnik kako biste ga mogli pročitati u bilo kojem trenutku. U slučaju prodaje, premještaja ili ustupanja proizvoda drugima, pobrinite se da priručnik ostane uz proizvod.

SIGURNOSNE UPUTE ZA ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE

● Odspojite proizvod s električne mreže. ● Ugradnju mora izvršiti stručno osoblje upoznato s važećim standardima ugradnje i sigurnosti. ● Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštivanja smjernica navedenih u ovom poglavlju. ● Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuhanje s radne ploče. ● Provjerite odgovara li napon naveden na pločici na donjem dijelu proizvoda naponu prisutnom u prostoriji u koju će se proizvod ugraditi. ● Nemojte koristiti produžne kabele. ● Električni kabel za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kabela. ● U slučaju da proizvod nije opremljen kabelom za napajanje, upotrijebite kabel s presjekom vodiča od najmanje 2,5 mm² za snagu do 7200 vati, a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm². ● Kabel u niti jednoj točki ne smije doseći temperaturu za 50 °C višu od sobne temperature. ● Proizvod je namijenjen trajnom spajanju na električnu mrežu, što je razlog za povezivanje na fiksnu mrežu putem propisanog dvopolnog prekidača koji osigurava potpuno isključenje iz napajanja u slučaju prenapona kategorije III i koji je lako dostupan nakon ugradnje.

● **Pažnja!** Kabel napajanja mora zamijeniti ovlašteni servis za tehničku pomoć ili osoba slične kvalifikacije.

● **Pažnja!** Prije ponovnog povezivanja na mrežu i provjere ispravnog rada, uvijek provjerite je li mrežni kabel ispravno montiran.

OGRAIČENJE SNAGE: proizvod je opremljen funkcijom ograničenja snage koja vam omogućuje da postavite maksimalan prag apsorpcije (kw)

Postavka mora biti izvršena u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže (u roku od 2 minute). Dimenzionirajte zaštitu električnog sustava prema odabranoj razini ograničenja snage. Za slijed postavljanja funkcije ograničenja snage pogledajte upute u odjeljku Rad.

KOMPLET WINDOWS: Proizvod je predviđen za uporabu zajedno s KOMPLETOM senzora Window (proizvođač ne dostavlja). Ugradnjom kompleta senzora Window (samo u slučaju uporabe u načinu USISA), ulaz zraka će prestati raditi svaki put kada se zatvori prozor u prostoriji na koju se komplet primjenjuje. **Električno spajanje KOMPLETA na uređaj mora obaviti kvalificirano i specijalizirano tehničko osoblje. KOMPLET se mora odvojeno certificirati sukladno sigurnosnim normama koje su relevantne za komponentu i njenu uporabu s aparatom. Ugradnja se mora obaviti prema važećim propisima za kućne uređaje.**

OPREZ: kablovi KOMPLETA koji se spajaju na proizvod moraju biti dio certificiranog kruga u najnižem sigurnosnom naponu (SELV). Proizvođač ovog uređaja ne preuzima odgovornost za bilo kakve probleme, štete, požare uzrokovane nedostacima i/ili problemima neispravnosti i/ili nepravilne instalacije KOMPLETA.

SIGURNOSNE UPUTE ZA UGRADNJU

● Električnu i mehaničku ugradnju mora izvršiti specijalizirano osoblje.

● **Prije početka instalacije:** Nakon raspakiranja proizvoda provjerite da se nije oštetio tijekom transporta i u slučaju problema obratite se prodavaču ili korisničkoj službi prije nego nastavite s ugradnjom; provjerite je li kupljeni proizvod prikladne veličine za određeno područje ugradnje; provjerite da unutar pakiranja (zbog transporta) nema popratnog materijala (npr. omotnice s vijcima, jamstva itd.) koji treba ukloniti i po potrebi pohraniti; također provjerite je li električna utičnica dostupna u blizini mjesta ugradnje

● **Osobine dijela namještaja predviđenog za ugradnju:**

• Proizvod se ne može ugraditi iznad hladnjaka, perilica posuda, peći, perilica i sušilica rublja; obavite radove rezanja namještaja prije umetanja ploče za kuhanje i pažljivo uklonite strugotine ili ostatke piljevine.

• Proizvod je dizajniran tako da se ugradi u radnu površinu debljine 2-6 cm, u slučaju TOP instalacije; 2,5-6 cm u slučaju FLUSH instalacije.

Minimalna udaljenost između ploče za kuhanje i zida mora biti najmanje 5 cm s prednje strane, najmanje 4 cm sa strane i najmanje 50 cm od visećih kuhinjskih jedinica.

Napomena = Predložene udaljenosti su indikativne: prilikom planiranja prostora potrebno je pridržavati se uputa proizvođača kuhinje.

- za optimizaciju ugradnje filtra preporučljivo je napraviti otvor u postolju u koji se može umetnuti roštilj.

- **Važno:** koristite jednokomponentno ljepilo za brtvljenje (S) koje je otporno na temperature do 250°; prije ugradnje, površine koje se trebaju lijepiti moraju se pažljivo očistiti od svih tvari koje bi mogle ugroziti prljanje (npr. sredstva za otpuštanje, konzervansi, masti, ulja, praškovi, ostaci starih ljepila itd.); ljepilo treba ravnomjerno rasporediti po cijelom obodu okvira; nakon lijepljenja ostavite da se ljepilo suši oko 24 sata.

- **Pažnja!** Uporaba vijaka i zatvarača koji nisu u skladu s ovim uputama može dovesti do rizika povezanih s električnom energijom.

- **Napomena:** za ispravnu ugradnju proizvoda poželjno je cijevi zalijepiti ljepilom koje ima sljedeće karakteristike: elastični premaz od mekog PVC-a s ljepilom na bazi akrilata koji je u skladu s normom DIN EN 60454; usporivač gorenja; izvrsna otpornost na starenje; otpornost na nagle promjene temperature; upotrebljivost na niskim temperaturama.

ODLAGANJE NA KRAJU ŽIVOTNOG VIJEKA



Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EU - UK SI 2013 br. 3113, o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO).

Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda, korisnik pridonosi sprečavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje. Simbol na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji pokazuje da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao kućni otpad, nego se mora dostaviti na odgovarajuće mjesto prikupljanja otpada za recikliranje električne i elektroničke opreme. Potrebno je smjestiti ovaj proizvod u otpad uz poštivanje lokalnih propisa o zbrinjavanju otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućem uredu lokalne uprave, uredu za usluge prikupljanja kućnog otpada ili trgovini u kojoj je kupljen proizvod.

PROPISI

Uređaj je dizajniran, testiran i proizveden u skladu s pravilima za:

- Sigurnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Učinkovitost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

SAVJETI ZA UPORABU

Savjeti za pravilnu uporabu kako bi se smanjio utjecaj na okoliš: Kada započnete s kuhanjem postavite uređaj na najmanju brzinu ostavljajući ga uključenim neko vrijeme i

nakon završetka kuhanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima. Za održavanje sustava za smanjenje mirisa učinkovitijim, u slučaju potrebe zamijenite ugljeni filter/ugljene filtre. Za održavanje učinkovitijim filtra za mast očistite ga po potrebi. Da bi optimizirali učinkovitost i smanjili buku, koristite maksimalni promjer sustava kanala opisan u ovom priručniku.

2. UPORABA

UPORABA PLOČE ZA KUHANJE

Sustav indukcijskog kuhanja temelji se na fizičkom fenomenu magnetske indukcije. Ključno obilježje ovog sustava je direktan prijenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti: U usporedbi s električnim pločama za kuhanje, vaša indukcijska ploča je: **Sigurnija:** niža temperatura na stakleno površini. **Brža:** kraće vrijeme zagrijavanja hrane.

Preciznija: ploča odmah reagira na vaše naredbe.

Učinkovitija: 90 % apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuhanje uklonite s ploče, prijenos topline odmah se prekida izbjegavajući tako nepotreban gubitak topline.

UPORABA POSUDA ZA KUHANJE

- Posude za kuhanje



Upotrebljavajte samo posude s ovom oznakom.

Važno:

kako biste izbjegli trajna oštećenja na ploči nemojte koristiti:

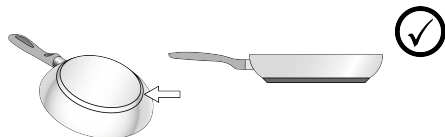
- posude s neravnim dnom;
- metalne posude s emajliranim dnom;
- posude s hrapavom površinom, kako biste izbjegli grebanje površine ploče;
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.
- Nisu sve posude prikladne za indukcijsko kuhanje učinkovite zbog dna koje je djelomično sastavljeno od feromagnetskog materijala!! Kada kupujete lonce ili tave provjerite:
- da je dno je u potpunosti sastavljeno od feromagnetskog materijala. U suprotnom smanjuje se i učinkovitost prijenosa topline i njezina ujednačenost, pri čemu temperature površine posude/lonca nisu pogodne za kuhanje



- da dno ne sadrži aluminij: posude se ne zagrijava i induktori ne mogu prepoznati takvo posude.



- da dno nije neravno ili s hrapavom površinom.
- da ne oduzimaju kontaktnu površinu između induktora i posuda, smanjujući učinkovitost i pogoršavajući iskustvo kuhanja.



● Postojeće posude

Možete provjeriti je li materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne uporabom jednostavnog magneta. Posude nisu prikladne za uporabu ako se ne mogu magnetski detektirati. Naznake iz prethodnog stavka primjenjuju se i u ovom slučaju.

● Preporučeni promjeri dna posuda

VAŽNO: ako posude nisu točnih dimenzija, zone za kuhanje neće se uključiti. Kako biste provjerili minimalni promjer prikladne posude za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

● Ušteda energije

Koristite tave i lonce čiji je promjer dna jednak promjeru zone za kuhanje; koristite samo lonce i tave s ravnim dnom; gdje je moguće, držite poklopac na posudama tijekom kuhanja; kuhajte povrće, krumpir itd. u maloj količini vode za smanjenje vremena kuhanja; upotreba ekspres lonca dodatno smanjuje potrošnju energije i vrijeme kuhanja; postavite lonac u središte polja za kuhanje na ploči za kuhanje.

UPORABA NAPE

Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za ekstrakciju i evakuaciju zraka ili za filtriranje za unutarnju recirkulaciju.

Posjetite web stranice www.elica.com i www.shop.elica.com kako biste provjerili kompletan asortiman dostupnih kompleta i kako biste bili u mogućnosti izvesti različite ugradnje, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.

● Usisna verzija:

Para se odvodi prema van kroz niz cijevi (kupuju se zasebno). Priključite proizvod na cijevi i odvodne rupe na zidu s promjerom koji odgovara promjeru izlaznog zraka (prirubnici). Za dodatne informacije o cijevima i njihovim dimenzijama, pogledajte stranicu podataka u priručniku za ugradnju - Verzija za usisavanje. Uporaba cijevi i rupa na zidu s manjim promjerom će rezultirati smanjenjem usisne učinkovitosti i drastičnim povećanjem razine buke. Zbog

toga proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost.

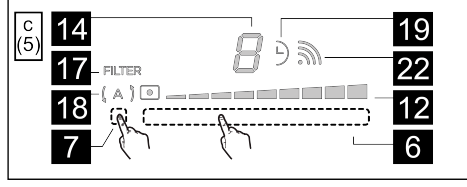
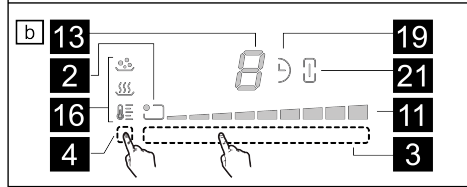
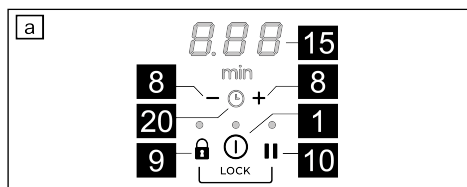
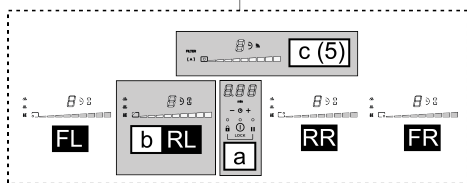
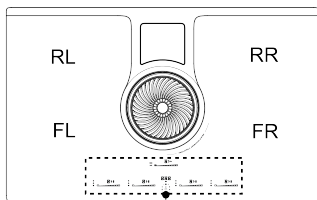
Za maksimalnu učinkovitost usisavanja: • Preporučuje se maksimalna dužina cijevi od 7 linearnih metara. • Preporuča se korištenje maksimalno dva zavoja od 90° na ukupno 7 linearnih metara • Izbjegavajte drastične promjene u presjeku kanala, uvijek dajte prednost presjeku Ø 150 mm (ili pravokutni 222 x 89 mm).

● Filtrirajuća verzija:

Usisani zrak filtrira se kroz posebne filtre za mast i za miris prije nego što se vrati natrag u prostoriju. Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu ugradnju s izlaskom zraka na prednjoj strani postojećeg kuhinjskoga ormarića. Proizvod je opremljen kompletom filtra za miris. Za više informacija pogledajte stranicu koja se odnosi na pribor filtrirajuće verzije (u ilustriranom dijelu ovog priručnika).

3. RAD

UPRAVLJAČKA PLOČA



T.	Rad
1	ON/OFF ploče za kuhanje/ nape za ploču za kuhanje
2	Pokazatelj zone za kuhanje
3	Izbor zone za kuhanje Povećanje/Smanjenje Power Level (razine snage)
4	Aktiviranje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
5	Tipke nape
6	Izbor nape Povećanje/Smanjenje brzine (snage) usisavanja

7	Aktiviranje automatskih funkcija Resetiranje zasićenja filtera
8	Aktiviranje Timer (mjerača vremena) Povećanje/Smanjenje vremena Timer (mjerača vremena)
9	Key Lock (zaključavanje tipki)
9+10	Child Lock (funkcija zaključavanja)
10	Pauza / Opoziv

LED	Rad
11	Prikaz Power Level (razine snage)
12	Prikaz brzine (snage) usisavanja
13	Display (zaslon) zone za kuhanje
14	Zaslon nape
15	Zaslon Timer
16	Prikazivanje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
17	Pokazatelj potrebna asistencija za filtre
18	Pokazatelj funkcije automatskog usisavanja
19	Pokazatelj aktivnog Timer (mjerača vremena)
20	Pokazatelj aktivne funkcije Timer Egg
21	Pokazatelj aktivnog Bridge (mosta)
22	Pokazatelj rada sa SNAP

POTREBNO JE ZNATI PRIJE POČETKA

Sve funkcije ove ploče za kuhanje osmišljene su u skladu s najstrožim mjerama sigurnosti. Zbog toga:

- **Neke funkcije se ne aktiviraju ili se automatski deaktiviraju kada nema posuda na ploči ili kada su iste loše postavljene.**
- U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrana postavka zahtijeva dodatno postavljanje koje nije učinjeno (npr.: „Uključite ploču za kuhanje“ bez „Odaberite zonu za kuhanje“ i „Temperatura rada“, ili „Funkcija Lock (zaključaj)“ ili „Timer (mjerač vremena)“).

Pričekajte da se simbol na prikazu isključi prije nego što se približite zoni za kuhanje.

Upozorenje! U slučaju (na primjer) dugotrajne uporabe, gašenje zone za kuhanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na prikazu zone za kuhanje pojavit će se simbol

H koji označava tu fazu. Pričekajte da se simbol na prikazu isključi prije nego što se približite zoni za kuhanje.

PRIKAZ ZONE ZA KUHANJE

na zaslonima zona za kuhanje prikazuje se:

Rad	Vrijednost
Zona za kuhanje uključena	
Power Level (razina snage)	
Residual Heat Indicator (Pokazatelj preostale topline)	
Pot Detector (Otkrivanje posuda)	
Aktivirana funkcija „Bridge Zone“	
Aktivirana funkcija „Temperature Manager“ (upravljanje temperaturom)	
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	
Funkcija Pauza	
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)	

KARAKTERISTIKE PLOČE ZA KUHANJE

• Safe Activation (Sigurno aktiviranje)

Proizvod se aktivira samo u prisutnosti posude u kuhanje: proces zagrijavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili uklanjanja posude.

• Pot Detector (Otkrivanje posuda)

Uređaj automatski detektira prisutnost posuda za kuhanje.

• Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuhanje ima maksimalno vrijeme rada koje ovisi o razini postavljene snage.

• Residual Heat Indicator (Pokazatelj preostale topline)

Pri isključivanju jedne ili više zona kuhanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom

na zaslonu odgovarajućeg područja simbolom

UPORABA PLOČE ZA KUHANJE

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najprije morate aktivirati željeno područje

• Uključivanje

Pritisnite (dotaknite) **ON/OFF(1)** ploče za kuhanje/nape, svjetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuhanje/napa spremna za uporabu.

Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

• Odabir zona kuhanja

Dodirnite **Traku za odabir (3)** koja odgovara željenoj zoni

kuhanja FL; RL; RR; FR;

• 9 Power Level (razina snage)

Ploča za kuhanje ima 9 razina snage. Klizite prstima po **Traci za odabir (3):**

prema desno za povećanje razine snage; prema lijevo za smanjenje razine snage.

• Power Booster (Povećanje snage)

Proizvod je opremljen dodatnom razinom snage (preko razine), koja ostaje aktivna tijekom 10 minuta, nakon čega se snaga vraća na prethodnu razinu.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (3)** (preko razine i aktivirajte Power Booster (povećanje snage)

Razina snage Power Booster je prikazana na zaslonu uz simbolom

• Bridge Zones

Ova funkcija omogućuje istovremeni rad FL (Master) zone za kuhanje i RL (sekundarne) zone za kuhanje

te FR (Master) zone za kuhanje s RR (sekundarnom) zonom za kuhanje, stvarajući jednu zonu s istom razinom snage (ukupno 2: 1 s desne strane i 1 s lijeve strane). Ova funkcija omogućuje ujednačeno kuhanje s posudama i tavama velikih dimenzija.

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- istovremeno odaberite dvije zone kuhanja koje želite koristiti **FL + RL** ili **FR + RR**.

- pokazatelj **Bridge (21)** dvije odabrane zone svijetli i u prikazu zone kuhanja **RL** ili **FR** pojavljuje se simbol

- preko **Zone izbora (3)** zone kuhanja (Master) moguće je postaviti razinu (snagu) kuhanja.

- za isključivanje funkcije Bridge dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja.

• Temperature Manager (upravljanje temperaturom)

Temperature Manager je funkcija koja omogućuje postavljanje zadane, prikladnije temperature za dobivanje željenog rezultata.

Za aktiviranje funkcije:

- Odaberite željenu zonu kuhanja.

- Pritisnite jednom ili više puta **Zonu izbora (4)** za odabir najprikladnije razine od onih dostupnih:

Na prvi pritisak aktivira se razina „Melting“:

(16) Odredite prikladnu razinu snage za polagano otapanje osjetljivih proizvoda bez ugrožavanja njihovih senzornih karakteristika (čokolada, maslac itd.).

Drugi pritisak razine „Warming“:

(16) Odredite prikladnu razinu snage koja će vam omogućiti da vaše jelo održavate na temperaturi na


delikatan način, bez dostizanja temperature ključanja.

Treći pritisak razina „Simmer“:



(16) Odredite razinu snage prikladnu za dugotrajno kuhanje jela. Pogodno za kuhanje umaka od rajčice, ragua, juha, gustih juha uz održavanje kontrolirane razine kuhanja (idealno za kuhanje u vodenoj kupelji). Izbjegnite neugodno prolijevanje hrane ili moguće zagaranje na dnu koje je tipično za ove pripreme. Koristite ovu funkciju nakon što je proključa.

• Pritisnite još jednom za isključivanje.

Na zaslonu zone koja radi u funkciji Temperature Manager pojavljuje se simbol .

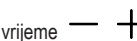
• **Timer (mjerac vremena)**

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti istovremeno za svaku zonu za kuhanje (i područje usisa).


Po isteku postavljenog vremena, zone kuhanja (ili zone usisa) se automatski isključuju i korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.


Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer ploče za kuhanje:

• Izaberite zonu kuhanja (snaga drugačija od 0)


• Pritisnite u isto vrijeme  **(8)** za pristupanje funkciji Timer

• Podesite vrijeme trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbornik  **(8)** kako biste povećali vrijeme automatskog isključivanja

pritisnite izbornik  **(8)** za smanjenje vremena automatskog isključivanja

Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuhanje.

Napomena: Svaka zona kuhanja može imati različito postavljen Timer (mjerac vremena); na zaslonu  **(15)** će se pojaviti, na 10 sekundi, odbrojavanje posljednje izabrane zone, nakon čega se prikazuje odbrojavanje sa manjim vremenom.

Kada mjerac vremena završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo koje tipke na ploči), dok zaslon **(15)** treperi, sa simbolom

.

Napomena: pored zaslona zone za kuhanje, kada se

koristi Timer, pojavljuje se simbol  **(19)**

Za isključivanje funkcije Timer (mjerača vremena):

• odaberite željenu zonu kuhanja.

• postavite vrijednost mjerača vremena na  putem

 **(8)**

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisne druge tipke.

• **Power Limitation (ograničenje snage):**

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju (KW).

Napomena: podešavanje se mora izvršiti s isključenom pločom, u trenutku kada je ploča za kuhanje priključena na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2

minute bez pritiskanja tipke .



Za podešavanje funkcije Power Limitation (ograničenje snage):

• pritisnite i držite tipke  dok se ne začujete kratki zvučni signal


• klizite istovremeno po **trakama za odabir (3) FL** i **(3) RL**, s lijeva na desno do kraja **traka za odabir** i zadržite dodir dok ne začujete kratki zvučni signal.

• Timer **(15)** prikazuje simbole  koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje.

• zaslon **(13)** zone **FL** prikazuje postavke struje:


Vrijedn ost	Snaga (KW)
	7,4 KW (zadana postavka)
	4,5 KW

• za promjenu postavki funkcije Power Limitation (ograničenje snage) klizite po **trakama za odabir (3) FL** s lijeva na desno za povećanje KW, s desna na lijevo za smanjenje KW

• za spremanje odabira pritisnite tipke  na jednu sekundu; začut će se zvučni signal kao potvrda izvršenog podešavanja.

• **Egg Timer (mjerac vremena za kuhanje jaja)**


Funkcija Egg Timer (mjerac vremena za kuhanje jaja) je neovisna od zona za kuhanje (i zone usisa). Egg Timer (mjerac vremena za kuhanje jaja) aktivira se pritiskom na

 **(8)**.

Napomena: za podešavanje funkcije Egg Timer slijedite isti postupak kao i za funkciju Timer.

Kada mjerac vremena završi odbrojavanje emitira se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje

pritisnom  **(8)**, dok zaslon  **(15)** treperi.

Napomena: kada se koristi funkcija Egg Timer pojavljuje se simbol  **(20)**.

• **Key Lock (Zaključavanje tipki)**

Key Lock (zaključavanje tipki) omogućuje blokiranje postavki kako bi se spriječilo njihovo slučajno mijenjanje, ostavljajući aktivnima već postavljene funkcije.

Aktiviranje:

• pritisnite  **(9)**




• LED koji se nalazi iznad tipke svijetli, što ukazuje na uspješnu aktivaciju
Ponovite za isključivanje.

● **Child Lock (funkcija zaključavanja)**

Child Lock (funkcija zaključavanja) omogućuje da djeca mogu slučajno uključiti zone kuhanja i zonu usisna, onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije.

Child Lock može se aktivirati samo kada je uređaj uključen, ali kada su zone za kuhanje (i zona usisa) isključene.

Aktiviranje:



• pritisnuti i istodobno držati  (9) i  (10), zvučni signal označava da je funkcija aktivna i prikazuje se  na zaslonima (13) i (14).

Ponovite za isključivanje.


● **Pauza**

Funkcija Pauza omogućuje obustavu svake aktivne funkcije na ploči za kuhanje, postavljajući na nulu snagu kuhanja.

Aktiviranje:

• pritisnuti  (10), na zaslonima (13) i (14) pojavljuje se simbol 

Za isključivanje funkcije:

• pritisnuti  (10), u sljedećih 10 sekundi, prijeći prstima prema desno uzduž **trake za odabir (3 - RL)**; ako se radnja ne obavi unutar ovog vremena funkcija Pauza ostat će aktivirana.

Napomena: ova radnja obnavlja uvjete rada ploče prije pauze

Napomena: ako nakon 10 minuta funkcija Pauza nije deaktivirana, ploča za kuhanje automatski se gasi.

● **Recall (Opoziv)**

Funkcija Opoziv omogućuje obnavljanje svih postavki ploče za kuhanje, u slučaju neželjenog isključivanja.

Aktiviranje:

• ponovno uključiti ploču  **on/off (1)** u roku 6 sekundi nakon gašenja.

• pritisnuti  (10) u roku sljedećih 6 sekundi.

● **Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)**

Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje) omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrijavanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuhanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane jer temperatura ne prelazi postavljenu razinu. Ova funkcija je dostupna za razine snage 1 - 8.

Aktiviranje:


• izaberite i pritisnite dugo na **Izornoj traci (3)** željenu

snagu.

• prikazuje se  na zaslonu (13).

UPORABA NAPE

● **Uključivanje usisnog sustava:**

• Dodirnite  **ON/OFF (1)** ploče za kuhanje/usisnog sustava.

• Pređite preko **Trake izbora (6)** za aktiviranje sustava usisavanja.


● **Brzina (snaga) usisavanja:**


Ploča je opremljena s 8 razina usisne brzine (snage). Klizite prstima po **Traci za odabir(6)**:

prema desno za povećavanje brzine (snage) usisavanja (0-8);

prema lijevo za smanjivanje brzine (snage) usisavanja (8-0);

● **Power Booster nape**

Proizvod je opremljen sa dvije dodatne razine brzine (snage) usisa (preko razine 

• Klizite prstima po **Traci za odabir (3)** (preko razine  i aktivirajte Power Booster nape.

prva razina boostera: ostaje aktivna 15 minuta

druga razina boostera: ostaje aktivna 5 minuta

nakon čega se snaga vraća na razinu 


Napomena: kada je aktiviran Power Booster nape, na zaslonu (13) odabrane zone kuhanja prikazuje se kako

slijedi: Prva razina Boostera ; Druga razina Boostera 


● **Timer (mjerac vremena)**


Aktiviranje funkcije Timer za napu:


• Izaberite napu (brzina drugačija od 0).

• Pritisnite  (8) za pristup funkciji Timer (iz bilo koje brzine)

Podešavanje vremena trajanja funkcije Timer:

• Pritisnite izbornik  (8) kako biste povećali vrijeme automatskog isključivanja.

• pritisnite izbornik  (8), kako biste smanjili vrijeme automatskog isključivanja, na zaslonu (15) se prikazuje odbrojavanje,

Napomena: pored zaslona nape, kada se koristi Timer, pojavljuje se simbol  (19).

Kada mjerac vremena završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo koje tipke na ploči), dok zaslon (15) treperi, sa simbolom

0.00

Za isključivanje funkcije Timer (mjerača vremena):

• odaberite zonu za usisavanje

• postavite vrijednost mjerača vremena na 0 putem **— (8)**

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

• **Aktiviranje/deaktiviranje pokazivača zasićenja filtera.**

Ovi pokazivači su obično isključeni (za filter masti i filter s aktivnim ugljenom)

Za njihovo uključivanje postupite na sljedeći način:

• uključite usisnu ploču putem **ⓘ ON/OFF (1)**;
• s isključenim usisnim motorom i zonama za kuhanje pritisnite i držite **Traku za odabir (7)**: LED **FILTER (17)** i zaslon nape **(14)** uključuju se i lagano svijetle. Na zaslonu

(14) se pojavljuje slovo **F**; u tom je stanju moguće aktivirati pokazivač zasićenosti filtra masti.

• ako još jednom pritisnete **Traku za odabir (7)** na zaslonu

(14) pojavljuje se slovo **F**, ovo stanje omogućuje aktiviranje filtra mirisa s aktivnim ugljenom.

• Odabrali ste koji filter želite aktivirati: Pritisnite **Traku za odabir (6)** i LED **FILTER (17)** te LED na zaslonu **(14)** **F** ili **F** počnu svijetliti jakim intenzitetom, zatim se isključuju nakon 10 sekundi što ukazuje na to da je došlo do UKLJUČIVANJA.

Kako biste ih isključili ponovite gore opisanu radnju za uključivanje; LED **FILTER (17)** te LED na zaslonu **(14)** **F**

ili **F** svijetle laganim intenzitetom, zatim se isključuju nakon 10 sekundi što ukazuje na to da je došlo do ISKLJUČIVANJA.

• **Pokazatelj zasićenja filtera**

Napa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtera:

Filter masti LED **FILTER (17)** se uključuje; na zaslonu **(14)**

se pojavljuje simbol **F** (10 sekundi nakon uključivanja)

Filter mirisa s aktivnim ugljenom LED **FILTER (17)** treperi;

na zaslonu **(14)** se pojavljuje simbol **F** (10 sekundi nakon uključivanja)

• **Automatski rad**

Napa se uključuje na najprikladniju brzinu, prilagođavajući kapacitet usisavanja maksimalnoj razini kuhanja, koji se koristi na zonama za kuhanje. Kada se ploča za kuhanje isključi, napa prilagođava svoju brzinu usisa i postupno je smanjuje, kako bi uklonila zaostale mirise i paru.

Za aktiviranje ove funkcije:

Kratko pritisnite **Traku za odabir (7)** LED **(A) (18)** se

uključuje i pokazuje da napa radi u ovom načinu rada.

• **Automatski rad nape sa SNAP®**

Za povezivanje nape i SNAP® uređaja, pogledajte priručnik isporučeno s uređajem SNAP® ili posjetite www.elica.com.

Napomena: SNAP® je dodatni uređaj za usisavanje, sposoban za rad zajedno s napom.

Za aktiviranje ove funkcije:

Kratko pritisnite **Traku za odabir (7)**, LED **(A) (18)** i

LED **(22)** se uključuju i pokazuju da napa radi u ovom načinu rada.

TABLICA SNAGE

Razina snage		Vrsta kuhanja	Upotreba (na temelju iskustva i navika kuhanja)
Maksimalna snaga		Brzo zagrijavanje	povisite temperaturu hrane u kratkom vremenu do brzog ključanja u slučaju vode ili brzog zagrijava tekućina za kuhanje
		Prženje – kuhanje	smeđe pirjanje, početak kuhanja, prženje smrznutih proizvoda, brzo ključanje
Visoka snaga		Smeđe pirjanje – prženje - kuhanje – grill	prženje, održavanje ključanja, kuhanje i grill (kratkotrajno, 5-10 minuta)
		Smeđe pirjanje – kuhanje – dugo kuhanje – pirjanje – grill	prženje, održavanje blagog ključanja, kuhanje i grill (srednjeg trajanja, 10-20 minuta), zagrijavanje pribora
Srednja snaga		Kuhanje – dugo kuhanje – pirjanje – grill	kuhanje gulaša, održavanje minimalnog ključanja, kuhanje (dugotrajno), miješanje tjestenine
		Kuhanje – lagano ključanje – zgušnjavanje –lagano zakuhanje	dugotrajno kuhanje (riža, umaci, pečenja, riba) u prisutnosti pratećih tekućina (npr. voda, vino, juha, mlijeko), miješanje tjestenine
		Kuhanje – lagano ključanje – zgušnjavanje –lagano zakuhanje	produljeno kuhanje (količine manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tekućina (npr. voda, vino, juha, mlijeko)
Niska snaga		Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje	otapanje maslaca, lagano otapanje čokolade, odmrzavanje malih proizvoda
		Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje	održavanje toplote malih porcija svježije kuhane hrane ili održavanje temperature jela prije posluživanja i miješanje rižota
OFF		Površina za odlaganje	Ploča za kuhanje na poziciji stand-by ili ugašena (moгуće prisustvo topline s kraja kuhanja, označeno s H-L-O)

4. ODRŽAVANJE

Upozorenje! Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuhanje isključene i da je svjetlosni indikator topline nestao.

Za održavanje proizvoda pogledajte slike na kraju instalacije označene ovim simbolom.

ODRŽAVANJE PLOČE ZA KUHANJE

• Čišćenje indukcijske ploče

Ploča za kuhanje mora se očistiti nakon svake uporabe.

Važno:

- Ne koristite abrazivne spužve i četkice. Njihovom uporabom bi se s vremenom moglo oštetiti staklo.
- Nemojte koristiti kemijske, iritirajuće deterdžente kao na primjer sprej za čišćenje pećnice i odstranjivač mrlja.
- **NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!**

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane. Šećer i proizvodi s visokim udjelom šećera oštećuju ploču za kuhanje i moraju se odmah otkloniti. Sol, šećer i pijesak mogu ogrebat i staklenu površinu. Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili

posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputa Proizvođača).

• Čišćenje spremnika za sakupljanje tekućine:

U slučaju slučajnog i obilnog izlivanja tekućine iz lonaca, moguće je intervenirati kroz odvodni ventil smješten u donjem dijelu proizvoda, kako bi se uklonili ostaci osiguravajući maksimalnu higijensku sigurnost.

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu.

• Čišćenje metalne rešetke:

Rešetka se mora ručno prati vrućom vodom i neutralnim deterdžentom te pažljivo osušiti kako bi se izbjegle pojave oksidacije.

ODRŽAVANJE NAPE

• Čišćenje nape:

Za čišćenje koristite ISKLJUČIVO vlažnu krpu i tekuće neutralne deterdžente.

ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE! Izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda. **NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!**

• **XA** Održavanje filtra za mast:

Zadržava čestice masti nastale kuhanjem.

Mora se čistiti jednom mjesečno (ili kada to zahtijeva sustav pokazatelja zasićena filtera), s blagim deterdžentima, ručno ili u perilici za posude, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu. Prilikom pranja u perilici za posude, metalni filter može izbljediti, ali njegova filtarska svojstva se ne mijenjaju.

• **XB** Održavanje filtra s aktivnim ugljenom – Keramički (Samo za filtrirajuću verziju):




Upija neugodne mirise uzrokovane kuhanjem. Proizvod je opremljen kompletom filtera za miris.

Zasićenost filtera za miris nastaje nakon više ili manje dugotrajne uporabe, ovisno o vrsti kuhinje i pravilnosti čišćenja filtra za mast. Filtri mirisa mogu se termički regenerirati svaka 2/3 mjeseca u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 °C tokom 45 minuta. Pravilna regeneracija osigurava konstantnu učinkovitost filtriranja tijekom 5 godina.

Upozorenje! Nemojte naslanjati filtre na dno peći, već ih pohranite u posudu za pečenje i postavite na srednju visinu.

5. POMOĆ

TABLICA ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA

Informativna oznaka	Opis	Mogući uzroci	Rješenje
	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih dijelova je previsoka	Pričekati da se ploča ohladi prije ponovne uporabe
 + Zvučni signal 	Otkriveno je kontinuirano (trajno) aktiviranje tipke. Sučelje se gasi nakon 10 sekundi.	Voda, lonci ili kuhinjski pribor iznad korisničkog sučelja.	Očistite površinu, uklonite sve predmete s ploče za kuhanje.
Za sve ostale poruke o pogreškama	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

SLUŽBA ZA KORISNIKE

Prije nego što kontaktirate Službu za korisnike


1. 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 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 edilmesinden kaynaklanan olası arızalara, meydana gelen hasar veya yangınlara ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez. Bu cihaz yalnızca yemek pişirmek ve bu pişirme işleminden çıkan dumanları çekmek amacıyla evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Başka şekilde (örneğin ortam ısıtması amacıyla) kullanılmasına izin verilmez. Üretici, uygun olmayan kullanıma veya komutların yanlış ayarlanmasına ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez.

Cihaz bu kitapçıkta yer alan çizimlerdeki görsellerden farklı estetik özellikler bulunabilir ancak kullanma, bakım ve kurulum talimatları aynıdır.

- Talimatları dikkatle okuyun: Bunlar kurulum, kullanım ve güvenlikle ilgili önemli bilgilerdir.
- Cihaz üzerinde elektrikle ilgili değişiklikler yapmayın.
- Cihazın kurulumuna geçmeden önce hiçbir bileşende hasar olmadığından emin olun. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçip kurulumu devam ettirmeyin.
- Kurulum işlemine devam etmeden önce cihazın sağlam olduğunu kontrol edin. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçip kurulumu devam ettirmeyin.

: Bu işaretle işaretlenen parçalar özel satıcılardan ayrıca satın alınabilir.

*: Bu işaretle işaretlenen parçalar yalnızca bazı modellerde sunulan isteğe bağlı aksesuarlardır ve www.elica.com ile www.shop.elica.com sitelerinden satın alınabilir.

1. GÜVENLİK VE YÖNETMELİKLER

GENEL GÜVENLİK

Dikkat! Aşağıda yer alan talimatlara özenle riayet ediniz: • Herhangi bir kurulum işlemine başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısının kesilmesi gerekir. • Kurulum veya bakım işlemleri üreticinin talimatlarına uygun olarak ve güvenlik konusunda yürürlükte olan yerel düzenlemelere uyarak uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Kullanım kılavuzunda özellikle belirtilmediği takdirde ürünün hiçbir ocak üzerinde tadilat yapılmaması veya parçalarının değiştirilmemesi gerekir. • Yasalar gereği ürünün toprak bağlantısının yapılması zorunludur. • Ankastr ürün ile ocak elektrik şebekesi arasındaki bağlantıyı kurmak için elektrik kablosunu yeterince uzun olması gerekir. • Kurulumun yürürlükte olan güvenlik yönetmeliklerine uygun olması için, aşırı gerilim kategori III koşullarında elektrik şebekesinin tamamen kesilmesini sağlayan çok kutuplu bir şalterin bulundurulması gerekir. • Çoklu priz veya uzatma kablosu kullanmayın. • Kurulum tamamlandıktan sonra elektrikli bileşenler kullanıcının erişemeyeceği şekilde olmalıdır. • Ürün ve erişilebilir

aksamı kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmamaya dikkat edin. • Çocukların ürünle oynamaları yasaktır; erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilecekleri için çocukların cihazdan uzak durmaları ve gözetim altında tutulmaları gerekir. • İndüksiyonlu ocağı kullanmadan önce, kalp pili ve implant taşıyan kişilerin kullandıkları aygıtın ürün ile uyumlu olduğunu kontrol etmeleri gerekir. • Kullanım esnasında ve sonrasında ürünün sıcak kısımlarına dokunmayın. • Ürünün tüm bileşenleri yeterince soğuyana kadar bezler veya başka yanıcı malzemelerle temas ettirmekten kaçının, yangın riski mevcuttur. • Ürünün üstüne veya yakınlara yanıcı malzeme koymayın. • Fazla ısınan yağlar kolayca yanabilir. Yağlı yiyecekleri pişirirken işlemi kontrol edin. • Yüzeyde çatlak olduğu takdirde elektrik çarpması tehlikesini önlemek için ürünü kapatın. • Ürün harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle çalışmaya uygun değildir. • Ocağın üzerinde yağlı yemekleri gözetimsiz olarak pişirmek tehlikelidir ve yangına neden olabilir. • Pişirme işlemi daima gözetim altında tutulmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemlerini daima gözetim altında bulundurun. • Alevler HİÇBİR ZAMAN su ile söndürülmemelidir. Aksine, ürünü derhal kapatıp alevleri boğmak için bir kapak veya yangın söndürme örtüsü 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. • Ürünü elektrik şebekesine bağlamadan önce: Gerilim ve güç değerlerinin şebekenin değerlerine karşılık geldiğinden ve bağlantı prizinin uygun olduğundan emin olmak için bilgi plakasını kontrol edin (ürünün alt kısmında bulunur). Şüpheye düşerseniz, ehil bir elektrik teknisyeniyle bağlantı kurun.

Önemli: • Kullanımdan sonra, ocağı kumandasıyla kapatın, tencere algılayıcısına güvenmeyin. • Sıvıların taşmasını önlemek için haşlama veya ısıtma yaparken ısı beslemesini düşürün. • Ocağın ısıtma elemanlarının üzerinde boş tencere veya tava bırakmayın. • Pişirme işlemi sona erer ermez ilgili pişirme bölümünü kapatın. • Pişirme sırasında kesinlikle alüminyum folyo kullanmayın ve alüminyum ambalajlı ürünleri doğrudan yerleştirmeyin. Alüminyum eriyip üstünde geri dönüşü olanaksız zararlara yol açabilir. • Öncesinde açmadan yiyecek içeren metal kutu veya tenekeleri kesinlikle ısıtmayın: patlama meydana gelebilir! Bu uyan tüm diğer ocak tipleri için geçerlidir. • Takviye özelliği gibi yüksek güçlü bir fonksiyonu kullanmak kızartma yağı gibi bazı sıvıları ısıtmak için uygun değildir. Yüksek ısı tehlikeli olabilir. Bu durumlarda daha düşük bir ısıtma gücü kullanılması tavsiye edilir. • Kaplar doğrudan ocağın üzerine ve ısıtma bölümlerinin ortasına yerleştirilmelidir. Tencere ve ocak arasında kesinlikle başka nesne olmamalıdır. • Yüksek sıcaklık söz konusu olduğunda ürün otomatik olarak pişirme bölümlerinin güç seviyesini düşürür. • Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce ürünün fişini çekerek veya konutun ana şalterini kapatarak elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin. • Tüm kurulum ve bakım işlemlerinde iş eldiveni kullanın. • Ürün 8 yaşından büyük çocuklar ile

fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya deneyimden ve gerekli bilgidin yoksun kişilerce yalnızca gözetim altındayken veya ürünün güvenli kullanımına ilişkin talimatlar verildikten ve bu durumla ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandıktan sonra kullanılabilir. • Ürünle oynamadıklarından emin olmak için çocuklar kontrol altında tutulmalıdır. • Temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından gözetimsiz olarak yapılmamalıdır. • Bu ürün, gaz veya başka yakıtları yakan diğer cihazlarla aynı anda kullanılacağı zaman söz konusu yerde yeterli havalandırma bulunmalıdır. • Ürünün içi ve dışı sık sık (EN AZINDAN AYDA BİR KEZ) temizlenmeli, bakım talimatlarında açıkça belirtilenlere uygun hareket edilmelidir. • Üründe temizlik ve parça deęiştirme kurallarına uygun hareket edilmemesi ve filtrelerin temizlenmemesi yangın riskine neden olur. • Flambe usulü yemek pişirmek kesinlikle yasaktır. • Açık alev kullanmak filtreler açısından zararlıdır ve yangınlara neden olabilir, bu nedenle her durumda kaçınılmalıdır. • Aşırı ısınan yağın alev almasını önlemek için kızartmalar kontrol altında yapılmalıdır. • Dikkat! Cihaz çalışırken davlumbazin erişilebilen kısmında ısınabilir. • Dikkat! Kurulum tamamen bitmeden ürünün elektrik şebekesiyle olan bağlantısını yapmayın. • Dumanları tahliye etmek için alınacak teknik tedbirler ve güvenli tedbirleri açısından yerel yetkili mercilerin düzenlemelerinde şart koşullara titizlikle uyulması gerekir. • Çekilen hava, gaz veya başka yakıtlarla çalışan cihazlardan çıkan dumanların tahliyesi amacıyla kullanılan bir kanala sevk edilmemelidir. • Ürünü izgarasını doğru şekilde monte etmeden kesinlikle kullanmayın! • Kurulum amacıyla yalnızca ürünle birlikte gelen tespit vidalarını kullanın veya ürünle birlikte vida gelmediyse, doğru tipte vidalar satın alın. Kurulum Kılavuzunda belirtilen doğru uzunluktaki vidaları kullanın. • Bu ürün ile elektrik dışında bir enerjili beslenen diğer cihazlar aynı anda çalıştırılacağı zaman odadaki negatif basınç 4 Pa (4 × 10⁻⁵ bar) değerini aşmamalıdır. • Bu kullanım kılavuzunu ileride ihtiyaç duyulabilecek her anda başvurulabilmesi için muhafaza etmek önemlidir. Ürünün satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması halinde bu kullanım kılavuzunun da ürün ile birlikte verildiğinden emin olun.

⚠ ELEKTRİK BAĞLANTISIYLA İLGİLİ GÜVENLİK

• Ürünün elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin. • Kurulum işlemleri, kurulum ve güvenlik alanlarında uzman teknisyen tarafından yapılmalıdır. • Üretici, bu bölümde yer alan talimatlara uyulmadığı takdirde kişiler, hayvanlar veya eşyalara gelebilecek hasardan sorumlu değildir. • Setüstü ocağını çalışma tezgâhından çıkartmak için elektrik kablosunun yeterli uzunlukta olması gerekir. • Ürünün altında bulunan seri numara plakasının üzerinde belirtilen gerilim gücünün kurulacağı konuttaki güçle aynı olduğunu kontrol edin. • Uzatma kullanmayın. • Toprak elektrik kablosu diğer kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır. • Ürün bağlantı kablosu bulunmayan durumlarda, 7200 Watt gücüne ulaşabilen en az 2,5 mm² kesitli kablo kullanın. Daha yüksek güç değerleri için kablo kesiti 4 mm² olmalıdır. • Kablunun hiçbir kısmı ortam derecesinden

50°C den fazla olmamalıdır. • Ürün daimi olarak elektrik şebekesine bağlı kalmalıdır, bu nedenle sabit şebeke ile bağlantısını, aşırı gerilim kategorisi III durumlarında elektrik bağlantısını kesen ve kurulumdan sonra rahatça erişilebilecek omnipolar anahtar ile yapın.

• **Dikkat!** Ara bağlantı kablosunu deęiştirme işlemi yetkili teknik servis veya benzer nitelikleri taşıyan kişilerce yapılmalıdır.

• **Dikkat!** Elektrik şebekesiyle bağlantıyı kurmadan ve doğru şekilde çalışıp çalışmadığını kontrol etmeden önce kablunun doğru şekilde döşendiğinden emin olun.

GÜÇ SINIRLAMASI: Bu ürün, çekilen azami KW (eşik değerinin ayarlanmasına olanak tanıyan bir Güç Sınırlama fonksiyonuyla donatılmıştır)

Ayarlama işlemi ürün elektrik şebekesine bağlanırken veya yeniden bağlantı yapılırken (izleyen 2 dakika içinde) gerçekleştirilir. Elektrik tesisatının boyutunu seçilen Power Limitation (Güç Sınırlaması) seviyesine göre belirleyin. Güç Sınırlama özelliğinin ayar işlemleri için bu kılavuzda Çalıştırma bölümüne başvurun.

PENCERE KİTİ: Bu ürün, **Pencere sensörü KİTİ (üretici tarafından temin edilmez) ile birlikte kullanılacak üzere hazırlanmıştır.** Pencere sensörü KİTİ kurulumu yapıldığında (yalnızca ocağın **ASPIRATÖR modunda kullanılması halinde**), KİT takılı olan ortamda bulunan pencere her kapatıldığında, aspiratör çalışmayı bırakır. **KİTİN cihazla olan elektrik bağlantısı ehil ve uzman teknik personel tarafından yapılmalıdır. KİT, bileşene ve cihazla birlikte kullanımına ait güvenlik kurallarına uygun şekilde ayrıca sertifikalandırılmalıdır. Kurulum işlemi yürürlükteki ev aletleri yönetmeliklerine uygun olarak yapılmalıdır.**

DİKKAT: Ürüne bağlanacak KİT kabloları güvenli çok alçak gerilim (SELV) olarak sertifikalandırılmış bir devrenin parçası olmalıdır. Bu cihazın üreticisi KİT ile ilgili hasarlar ve/veya kurulum sorunları ve/veya hatalı kurulumdan kaynaklı muhtemel sorunlar, hasarlar, yangınlarda hiçbir sorumluluğu kabul etmez.

⚠ KURULUMLA İLGİLİ GÜVENLİK

• Hem elektrik hem mekanik kurulum uzman personel tarafından yapılmalıdır.

• **Montaja başlamadan önce:** Ürün ambalajının içinde vida paketi, garanti belgesi gibi ekstra malzemenin bulunup bulunmadığını kontrol edin. Bulduğunuz malzemeleri çıkartıp muhafaza edin. Satın alınan ürün boyutlarının yerleştirilecek alanıyla uyumlu olup olmadığını kontrol edin. Ürün ambalajının içinde (nakliye nedeniyle konulmuş) vida paketi, garanti belgesi gibi ekstra malzemenin bulunup bulunmadığını kontrol edin. Bulduğunuz malzemeleri çıkartıp muhafaza edin. Montaj alanının yakınında elektrik prizi bulunduğundan emin olun

• **Ankastre uygulaması için mobilyanın hazırlanması:**

• Ürünün kurulumu soğutma cihazları, bulaşık makinesi, soba, fırın, çamaşır makinesi ve kurutma makinesi gibi cihazların üzerine yapılamaz. Ocağı yerleştirmeden önce mobilyanın tüm kesim işlemlerini yapıp, çıkan tüm taraflar ve diğer kalıntıları iyice temizleyin.

• Bu ürün SET ÜSTÜ kurulum durumunda 2-6 cm kalınlığında tezgaha ve ANKASTRE kurulum durumunda 2,5-6 cm kalınlığında tezgaha uygulanmak için imal edilmiştir.

Ocak ile duvar arasındaki mesafe ön tarafta en az 5 cm, yan tarafta en az 4 cm ve üst askılara olan mesafe ise en az 50 cm olmalıdır.

Önemli Not = Önerilen mesafeler yalnızca gösterge niteliğindedir. Boşlukların tasarımında mutfak üreticisinin verdiği talimatlar izlenmelidir.

• Filtreleme yapan modelin kurulumunu optimize etmek için ayakta ticari olarak alınabilecek bir izgaranın yerleştirilebileceği şekilde bir yer açılması tavsiye edilir.

• **Önemli:** 250°C sıcaklığa kadar dayanıklı tek bileşenli sızdırmaz yapıştırıcı (S) kullanın; kurulumu yapmadan önce yapıştırılacak yüzey iyice temizlenmeli, yapışmasını tehlikeye atabilecek her türlü madde (örneğin, çözücüler, koruyucular, yağlar, tozlar, eski yapıştırıcı artıkları, vb.) giderilmelidir; yapıştırıcı çerçevenin çevresine eşit şekilde dağıtılmalıdır; yapıştırma işleminden sonra yapıştırıcıyı yaklaşık 24 saat kurumaya bırakın.

• **Dikkat!** Kurulum için verilen talimatlara uygun vida ve ağıt kullanılmaması elektrik nitelikli risklerin doğmasına yol açabilir.

• **Not:** Ürünün kurulumunu doğru şekilde yapmak için boruları aşağıdaki özelliklere sahip bir yapışkan bantla bantlayın: Akriyat bazlı yapıştırıcıya sahip, yumuşak PVC'den elastik film; DIN EN 60454 standardına uygun; alev geciktirme özelliği; yaşlanmaya karşı optimum dayanım; sıcaklık dalgalanmalarına karşı dayanıklı; düşük sıcaklıklarda kullanılabilir.

KULLANIM ÖMRÜ DOLDUĞUNDA BERTARAF



Bu cihaz 2012/19/EC sayılı Avrupa Direktifi - UK SI 2013 No.3113, Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipman (AEEE) uyarınca işaretlenmiştir.

Bu ürünün doğru şekilde bertaraf edildiğinden emin olun. Kullanıcı, çevre ve sağlık açısından potansiyel olumsuz sonuçların önlenmesine katkıda bulunur. Ürün ya da ürün ile beraber verilen belgeler üzerinde bulunan işareti, bu cihazın esvel bir atık olarak görülmemesi gerektiğine işaret eder. Cihaz, bu tip elektrikli ve elektronik cihazların bertaraf edildiği dönüşümlü toplama noktasına teslim edilmelidir. Atıkları yok etme işlemi, atık yok etme konusunda çevre ile ilgili mevcut yerel düzenlemeler doğrultusunda gerçekleştirilmelidir. Bu ürünün geri dönüşüm koşulları hakkında ayrıntılı bilgi için, hudutları içinde bulunduğunuz belediyenin ilgili dairesine, atık yok etme servisine veya ürünün satın alındığı mağazaya danışın.

YÖNETMELİKLER

Cihaz aşağıdaki standartlara uygun şekilde tasarlanmıştır, test ve imal edilmiştir:

• Güvenlik: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Performans: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/

IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

KULLANIMLA İLGİLİ TAVSİYELER

Çevre üzerindeki etkileri azaltmak amacıyla doğru kullanıma ilişkin tavsiyeler: Pişirmeye başladığınızda cihazı en düşük seviyede açın, pişirme işlemi sona erdikten sonra birkaç dakika daha açık bırakın. Hızını yalnızca duman ve buhar miktarı çok fazla olursa arttırın, takviye özelliğini yalnızca olağanüstü durumlarda kullanın. Koku azaltma sisteminin verimini korumak için karbon filtreyi/filtreleri gerektiğinde değiştirin. Yağ filtresini verimli halde tutun, gerektiğinde temizleyin. Verimi optimize etmek ve gürültüleri azaltmak için bu kılavuzda belirtilen kanal yönlendirme sistemini azami çapta kullanın.

2. KULLANIM

OCAĞIN KULLANILMASI

İndüksiyonlu pişirme sistemi manyetik indüksiyon adlı fiziksel olguyu temel alır. Bu sistemin başlıca özelliği enerjinin doğrudan ısıya dönüştürülmesidir.

Avantajlar: Elektrikli ocaklar ile karşılaştırıldığında, indüksiyonlu ocaklar: **Daha güvenli:** cam yüzeyde ısı daha düşüktür. **Daha hızlı:** besinleri ısıtma süresi daha kısadır. **Daha kesin:** ocak verdiğiniz komutları derhal yerine getirir. **Daha verimli:** çekilen enerjinin %90'ı ısıya dönüştürülür. Ayrıca, tencereyi ocaktan kaldırdıktan sonra, ısı derhal kesilir ve boşuna enerji dağılımı olmaz.

PIŞİRME KAPLARININ KULLANIMI

• Pişirme kapları

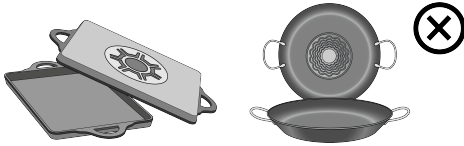


Sadece bu işaretlerin olduğu tencereleri kullanın.

Önemli:

Ocak yüzeyinde kalıcı hasar olmaması için aşağıda yer alan tipte kapları kullanmayın:

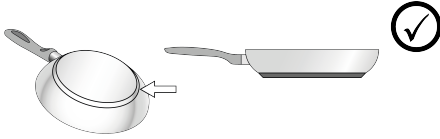
- Tabanı tamamen yassı olmayan kaplar.
- Emaye tabanlı metal kaplar.
- Yüzeyin çizilmesini önlemek için tabanı pürüzlü kaplar.
- Ocağın kontrol panelinin yüzeyine sıcak tencere veya tava koymayın.
- Tabanları kısmen ferromanyetik malzemeden yapıldığından, indüksiyona uygun olan tencerelerin tamamı verimli şekilde çalışmaz!! Tencere ve tavaları satın alırken aşağıdakileri kontrol edin:
- Tabanı tamamen ferromanyetik malzemeden olmalıdır. Aksi halde ısı aktarımının verimi düşer ve ısı eşit şekilde aktarılmaz, dolayısıyla tavanın/tencerenin yüzeyinin sıcaklığı pişirmeye uygun olmaz



• Tabanı alüminyum içermez: Tencere veya tava ısınmaz ve induktörler tarafından algılanmayabilir.



• Tabanı düz değil veya yüzeyi pürüzlü.
• İndüktör ile tencere veya tava arasındaki temas yüzeyi azalır, bu nedenle de verim düşer ve pişirme deneyimi kötü bir hal alır.



● Kullanılan kaplar

Bir mıknatıs kullanarak tencere malzemesinin manyetik olup olmadığını kontrol edebilirsiniz. Manyetik değilse, tencereler pişirme işlemi için uygun değildir. Bu durumda yukarıdaki paragrafta verilen talimatlar da geçerlidir.

● Tavsiye edilen tencere tabanı çapı

ÖNEMLİ: Tencereler doğru boyutta değilse, pişirme bölümleri çalışmaz. Her bölümde kullanılacak en küçük tencere çapını görmek için bu kılavuzun görsellerin olduğu kısmına başvurun.

● Enerji tasarrufu

Taban çapı pişirme bölümüyle aynı olan kap ve tencereleri kullanın. Yalnızca düz tabanlı tencere ve tavaları kullanın. - Pişirme esnasında kapakları tencerelerin üzerinde tutun. Pişirme süresini azaltmak için sebze, patates vs. gibi besinleri az miktarda suyla pişirin. Enerji kullanımını ve pişirme süresini daha da azaltmak için düdüklü tencere kullanın. Tencereleri ocağın üzerindeki pişirme bölümlerinin ortasına yerleştirin.

ASPIRATÖRÜN KULLANILMASI

Aspiratör sistemi, havayı dışarı atan veya filtre ederek içeride dolaştıran model olarak kullanılabilir.

Gerek filtrelemeli, gerekse havayı dışarıya atan farklı kurulumlar yapabilmek amacıyla mevcut kitlelere göz atmak için www.elica.com ve www.shop.elica.com sitelerini ziyaret edin.

● Havayı dışarı atan aspiratör modeli:

Buharlar bir dizi boru (ayrıca satın alınır) aracılığıyla dışarıya atılır. Ürünü, hava çıkışıyla (rakor flanşı) aynı

çapta olan borulara ve duvar tahliye deliklerine bağlayın. Borular ve boyutları hakkında daha çok bilgi almak için, Havayı dışarı atan aspiratör modelinin kurulum kitapçığında aksesuarlarla ilgili sayfaya bakın. Çapı daha küçük olan boruların ve duvar tahliye deliklerinin kullanılması hava çekme performansında düşüşe ve gürültüde çok fazla artışa yol açacaktır. Bu nedenle bu konuda hiçbir sorumluluk kabul edilmez.

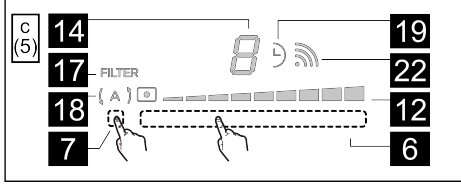
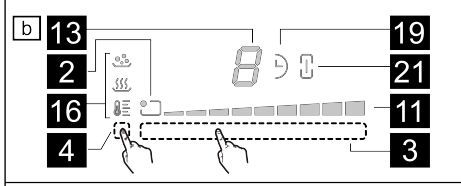
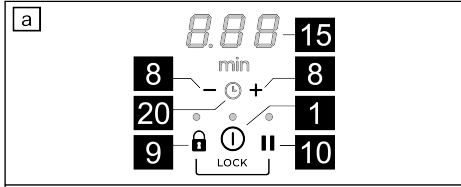
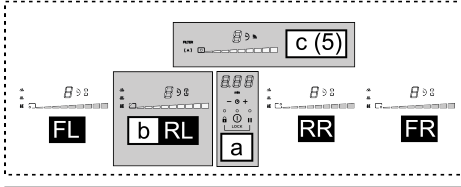
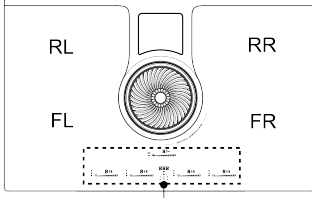
En üst düzeyde hava çekme verimi elde etmek için: • Doğrusal olarak boru güzergahının en çok 7 metre uzunluğuna olması tavsiye edilir. • Toplamda doğrusal olarak en çok 7 metrelik güzergah boyunca en fazla iki adet 90° dönüş olması tavsiye edilir • Kanal kesitinde çok büyük değişikliklerden kaçının, daima Ø 150 mm (veya 222 x 89 mm'lik dikdörtgen) kesitleri tercih edin.

● Filtreleme Yapan Model:

Çekilen hava yeniden odaya gönderilmeden önce özel ağ filtreleri ile koku filtrelerinden süzülür. Ürün, hava çıkışı mobilya ayağının ön kısmında olduğu standart kurulum için gereken her şeyle birlikte temin edilir. Ürün bir takım koku filtresiyle donatılmıştır. Daha fazla bilgi almak için, filtreleme yapan modelin aksesuarlarıyla ilgili sayfaya bakın (bu kılavuzda gösterilen kısımda).

3. ÇALIŞTIRMA

KONTROL PANELİ



T. Fonksiyon

1	Ocak/Ocak aspiratörü ON/OFF
2	Pişirme bölümü göstergesi
3	Pişirme bölümleri seçimi Güç Seviyesini Arttırma/Azaltma
4	Sıcaklık Yöneticisini Etkinleştirme
5	Aspiratör Tuşları
6	Aspiratör seçimi Aspiratör hızını (gücünü) arttırma/azaltma
7	Otomatik fonksiyonları etkinleştirme

	Filtrelerin uygunluk durumunun sıfırlanması
8	Sayaçın etkinleştirilmesi Timer süresini arttırma/azaltma
9	Tuş kilidi
9+10	Çocuk Kilidi
10	Duraklat / Geri Yükle

LED Fonksiyon

11	Güç Seviyesinin Görüntülenmesi
12	Aspiratör hızının (gücünün) görüntülenmesi
13	Pişirme bölümü göstergesi
14	Aspiratör göstergesi
15	Sayaç göstergesi
16	Sıcaklık Yöneticisinin Görüntülenmesi
17	Filtre servisi göstergesi
18	Otomatik aspiratör fonksiyonu göstergesi
19	Sayaç etkin göstergesi
20	Yumurta Sayaç Etkin Göstergesi
21	Bağlantılı Çalışma etkin göstergesi
22	SNAP ile çalışma göstergesi

BAŞLAMADAN ÖNCE BİLİNMESİ GEREKENLER

Bu ocağın tüm fonksiyonları en sıkı güvenlik standartlarına uygun olacak şekilde tasarlanmıştır. Bu nedenle:

• Ocağın üzerinde tencere bulunmadığında veya kaplar yanlış şekilde yerleştirildiğinde bazı fonksiyonlar çalışmayabilir veya otomatik olarak kapanmaz.

• Farklı durumlarda, seçilen fonksiyon verilmeyen başka bir ayarı gerektirdiğinde, etkin olan fonksiyonlar birkaç saniye sonra otomatik olarak durdurulur (örneğin: "Pişirme bölümünü seç", "Çalışma derecesi", "Lock (Kilit) Fonksiyonu" veya "Timer (Zaman Sayaç)" talimatı olmadan "Ocağı çalıştır").

Pişirme bölümüne yaklaşımadan önce ekranın sönmelerini bekleyin.

Dikkat! Uzun süreli kullanımlarda (örneğin) pişirme bölümü soğuma aşamasında olduğundan hemen sönmeyebilir; bu

sürecin gerçekleştiğine dair bölümlerinin ekranında **H** sembolü görüntülenir. Pişirme bölümüne yaklaşımadan önce ekranın sönmelerini bekleyin.

PIŞİRME BÖLÜMÜ EKRANI

pişirme alanlarının ekranlarında aşağıdaki bilgiler belirtilir:

Fonksiyon	Değer
Pişirme bölümü açık	0
Power Level (Güç Seviyesi)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi)	H
Pot Detector (Tencere Detektörü)	U
Bridge Zone (Bölge Bağlantılı Çalışma) fonksiyonu bölümleri etkin	0
Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi) fonksiyonu etkin	U
Çocuk Kilidi fonksiyonu etkin	L
Duraklatma Fonksiyonu	11
Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) Fonksiyonu	A

OCAĞIN ÖZELLİKLERİ

• Safe Activation (Kendi Kendine Çalışma)

Ürün yalnızca pişirme bölümlerinin üzerinde tencere olduğunda etkinleşir: tencere yokken veya kaldırıldığında ısıtma işlemi başlamaz veya durdurulur.

• Pot Detector (Tencere Detektörü)

Bu ürün pişirme bölümlerinde tencere bulunup bulunmadığını otomatik olarak algılar.

• Safety Shut Down (Emniyetli Kapatma)

Güvenlikle ilgili nedenlerden ötürü pişirme bölümlerinin her birinin ayarlanan güç seviyesine bağlı olarak değişen bir azami çalışma süresi vardır.

• Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi)

Pişirme bölümlerinden biri veya birkaçı kapatıldığında, kalan ısı durumu ilgili bölümün göstergesinde özel bir sinyalle **H** simgesi kullanılarak bildirilir.

OCAĞIN KULLANILMASI

Not: Herhangi bir fonksiyonu etkinleştirmek için önce istenilen bölümün açılması gerekir

• Açma

Ocağın / aspiratörün **ON/OFF (AÇMA/KAPATMA) düğmesine (1)** basın (hafifçe dokununuz). Işık lambası yanarak ocağın/aspiratörün kullanıma hazır olduğunu bildirir.

Kapatmak için yeniden basın

Not: Bu fonksiyon diğerlerine göre önceliklidir.

• Pişirme bölümleri seçimi

İstediğiniz pişirme bölümüne karşılık gelen **seçim çubuğuna (3)** dokununuz **FL**; **RL**; **RR**;



• 9 Güç Seviyesi

Ocak 9 güç seviyesiyle donatılmıştır. Parmaklarınızı **Seçim çubuğunu (3)** boyunca kaydırın:

Güç seviyesini arttırmak istiyorsanız, sağa kaydırın.

Güç seviyesini azaltmak istiyorsanız, sola kaydırın.

• Power Booster (Takviye Güç)

Bu ürün, 10 dakika etkin kalan **9** seviyesinin dışında ek bir güç seviyesiyle donatılmıştır; bu süre dolduktan sonra güç daha önce ayarlanan seviyeye döner.

Parmağınızla **Seçim çubuğu (3)** alanına parmağınızla hafifçe dokunup **9** seviyesini geçecek şekilde) alan boyunca kaydırın; böylece Takviye Güç etkinleştirilir

Takviye Güç seviyesi seçilen bölümün ekranında **P** simgesiyle gösterilir

• Bridge Zones (Bağlantılı Çalışma)

Bu fonksiyon, **FL** (Birinci) pişirme bölümünün **RL** (İkinci) pişirme bölümüyle ve **FR** ("Birinci") pişirme bölümünün **RR** (İkinci) pişirme bölümüyle birlikte ikisi de aynı güçte tek bir bölge (toplamda 2: 1 sağda, 1 solda) olarak çalıştırılmasına olanak tanır. Bu, büyük ebatlara sahip tepsiler ve tencerelerde homojen bir pişirme elde edilmesini sağlayacaktır.

Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu etkinleştirmek için:

• Kullanmak istediğini **FL + RL** veya **FR + RR** pişirme bölümlerinin her ikisini de aynı anda seçin.

• Seçilen iki bölgenin **Bridge** göstergesi **(21)** yanar ve **RL** veya **FR** pişirme bölümlerinin ekranında **0** semböülü görüntülenir.

• (Birinci) pişirme bölümünün **seçim alanını (3)** kullanarak çalışma seviyesini (gücünü) ayarlayabilirsiniz.

• Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu devre dışı bırakmak için etkinleştirme prosedürünün aynısını uygulayın.

• Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu devre dışı bırakmak için etkinleştirme prosedürünün aynısını uygulayın.

• Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu devre dışı bırakmak için etkinleştirme prosedürünün aynısını uygulayın.

• Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu devre dışı bırakmak için etkinleştirme prosedürünün aynısını uygulayın.

• Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu devre dışı bırakmak için etkinleştirme prosedürünün aynısını uygulayın.

• Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi)


Sıcaklık Yöneticisi, istenilen tıpte sonuç elde etmek amacıyla önceden ayarlanan sıcaklığın en uygun şekilde belirlenmesine olanak tanıyan bir fonksiyondur.

Fonksiyonu etkinleştirmek için:


• İsteddiğiniz pişirme bölümünü seçin.

• Mevcut olanlar arasında en uygun seviyeyi seçmek **Seçim bölümü (4)** ögesine bir veya birkaç kez basın:


İlk basışta "Melting (Eritme)" seviyesi etkin hale gelir:

 (16) Duyusal özelliklerini bozmadan narin ürünleri (çikolata, tereyağı, vb.) yavaşça eritmeye uygun bir güç seviyesidir.



İkinci basısta "Warming (Isıtma)" seviyesi etkin hale gelir:

 (16) Kaynama sıcaklığına ulaştırmadan yiyeceklerinizin sıcaklığını korumaya uygun bir güç seviyesidir.

Üçüncü basısta "Simmer (Kaynatma)" seviyesi etkin hale gelir:

 (16) Yiyecekleri uzun süre kaynatmaya uygun bir güç seviyesidir. Pişirme seviyesini kontrol altında tutarak domates salçası, ragu, çorba, sebze çorbası yapmak için uygundur (benmari usulü pişirme için idealdir). Bu tür uygulamalarda yaygın olan yiyeceğin istenmeyen şekilde taşmasını veya dibinin tutmasını önler. Bu fonksiyonu yiyeceği kaynama noktasına getirdikten sonra kullanın.

• Kapatmak için bir kez daha basın.

Sıcaklık Yöneticisi modunda  çalışmakta olan pişirme bölümünün göstergesinde  sembolü görüntülenir.


• Timer (Sayaç)

Timer fonksiyonu, her bir pişirme bölümünde (ve aspiratör bölümünde) aynı anda da ayarlanabilen bir geri sayım aracıdır.


Ayarlanan süre dolduğunda pişirme bölümleri (veya aspiratör bölümü) otomatik olarak kapanır ve özel bir sesli sinyalle kullanıcı ikaz edilir.


Ocak için Timer fonksiyonun etkinleştirilmesi/ayarlanması:

• Pişirme bölümünü seçin (0'dan farklı bir güç)


• Sayaç fonksiyonunu açmak için  ögesine (8) aynı anda basın


• Timer çalışma süresini ayarlayın:

Otomatik kapanma süresini arttırmak için  (8) seçim düğmesine basın


Otomatik kapanma süresini azaltmak için  (8) seçim düğmesine basın

İsterseniz, bu işlemi diğer pişirme bölümleri için de yapabilirsiniz.

Not: Pişirme bölümlerinin her biri için farklı bir Sayaç ayarlanabilir; göstergede  (15) 10 saniye boyunca seçilen son pişirme bölümünün geri sayım görüntülenir, ardından kalan en kısa sürenin geri sayım aracı görüntülenir.



Sayaç süresi sona erdiğinde geri sayım aracı bir sesli sinyal çıkarır (2 dakika boyunca veya ocağın herhangi bir tuşuna basıldığında susar), bu arada gösterge (15)  simgesiyle yanıp söner.

Not: Pişirme bölümü göstergesinin yan tarafında kullanılan

Sayaç ile birlikte  (19) simgesi görüntülenir

Zaman sayacını kapatmak için:

• İsteddiğiniz pişirme bölümünü seçin.


• Sayaç değerini  olarak ayarlamak için  (8) ögesini kullanın

Not: Bu arada başka tuşa basılmazsa, fonksiyon etkin halde kalır.



• Power Limitation (Güç Sınırlaması):

Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonu, çekilen azami akımı (KW) sınırlandırarak ürünün çalışma şeklini ayarlanmasına olanak tanır.


Not: Bu ayar, ocak kapalı halde elektrik şebekesine bağlanırken veya elektrik şebekesine yeniden bağlanırken,

izleyen 2 dakika içinde  tuşuna basılmadan önce yapılmalıdır.

Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonunu ayarlamak için:

• Kısa bir sinyal sesi duyulana kadar  +  tuşlarını basılı tutun



• Kısa bir ses sinyali gelene kadar **FL (3) ve RL (3) seçim çubuklarının** üzerinde aynı anda soldan sağa doğru **seçim çubuğunun** bitimine kadar parmağınızı kaldırmadan kaydırın.

• Sayaç göstergesinde (15)  sembolleri gösterilerek ayarlama yapılabileceği bildirilir.

• **FL** bölgesi göstergesinde (13) geçerli ayar görüntülenir:


Değer	Güç (KW)
	7,4 KW (varsayılan ayar)
	4,5 KW

• Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonunun ayarını değiştirmek için **FL seçim çubuğunda (3)** kaydırma yapın Kw değerini azaltmak için sağdan sola, Kw değerini arttırmak için soldan sağa kaydırın



• Yapılan seçimi kaydetmek için  +  tuşlarına 1 saniye boyunca basın; kaydın gerçekleştiğini bildiren bir sesli sinyal duyulur.


Egg Timer (Yumurta Sayacı)

Egg Timer, pişirme bölümlerinden (ve aspiratör bölümünden) bağımsız bir geri sayım aracıdır. Egg Timer,

 (8) ögesine aynı anda basıldığında etkin hale gelir.

Not: Yumurta Sayacı fonksiyonunu ayarlamak için Sayaç fonksiyonuyla aynı prosedürü izleyin.

Sayaç süresi sona erdiğinde geri sayım aracı bir sesli sinyal çıkarır (2 dakika boyunca veya  (8) tuşuna basıldığında susar), bu arada gösterge (15)  simgesiyle yanıp söner.

Not: Yumurta Sayacı fonksiyonu kullanılırken  simgesi (20) görüntülenir.

• **Key Lock (Tuş kilidi)**

Tuş Kilidi, ayarlanmış fonksiyonları etkin halde bırakarak, kazara kurcalanmalarını önlemek için ocağın ayarlarının kilitlemesine olanak tanır.

Etkinleştirme:

•  (9) öğesine basın

• Tuşun üzerinde bulunan LED lamba yanarak fonksiyonunu etkinleştirdiğini bildirir



Devre dışı bırakmak için aynı işlemi tekrarlayın.

• **Child Lock (Çocuk Kilidi)**

Child Lock, tüm fonksiyonların etkinleştirilmesini bloke ederek, çocukların kazara pişirme bölümlerini veya aspiratör bölgesini açmalarını önlemeye olanak tanır.

Child Lock yalnızca ürün açıkken ancak pişirme bölümleri (ve aspiratör bölümü) kapalıyken etkinleştirilebilir.

Etkinleştirme:

•  (9) ile  (10) tuşlarını aynı anda basılı tutun; sesli sinyal özelliğinin etkin olduğunu gösterir ve ekranlarda (13)



ve (14)  simgesi görüntülenir.

Devre dışı bırakmak için aynı işlemi tekrarlayın.


• **Duraklatma**

Duraklatma fonksiyonu, pişirme gücünü sıfıra getirerek ocakta etkin olan tüm fonksiyonları beklemeye alır.

Etkinleştirme:

•  öğesine (10) basın, ekranlarda (13) ve (14)  simgesi görüntülenir

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için:

•  öğesine (10) basın, sonraki 10 saniye içinde parmağınızı **Seçim çubuğu (3 - RL)** boyunca sağa doğru kaydırın. Bu süre zarfında işlem yapılmazsa, duraklatma fonksiyonu etkin kalır.


Not: Bu işlem ocağı duraklatmadan önceki duruma geri döndürür

Not: 10 dakika sonra Duraklatma Fonksiyonu devre dışı kalmazsa, ocak kendiliğinden kapanır.

• **Recall (Geri Yükleme)**

Recall fonksiyonu kazara kapanması halinde ocakta yapılan tüm ayarların geri yüklenmesini sağlar.

Etkinleştirme:

• Kapanıktan sonra 6 saniye içinde ocağı  on/off (açma/kapama) düğmesineyle (1) geri açın.

• sonraki 6 saniye içinde  öğesine (10) basın.

• **Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma)**

Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) fonksiyonu ayarlanan güç değerine en hızlı şekilde ulaşılmasını sağlar; bu fonksiyonla çok daha hızlı ancak yiyecekleri yakma riski olmadan pişirme yapabilirsiniz çünkü sıcaklık ayarlanan değeri geçmez. Bu fonksiyon 1 - 8 arasındaki güç seviyeleri için kullanılabilir.

Etkinleştirme:

• **Seçim çubuğu (3)** üzerinde istenilen güce uzun basın.

• Göstergede (13) bir  sembolü görüntülenir.

ASPIRATÖRÜN KULLANILMASI

• **Aspiratör sisteminin açılması:**

• Ocak/aspiratör **ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) (1)**

düğmesine  dokunun.

• Aspiratör sistemini etkinleştirmek için **Seçim alanında (6)** kaydırma yapın.


• **Aspiratör hızı (gücü):**


Ocak, 8 seviyede aspiratör hızı (gücü) ile donatılmıştır. Parmaklarınızı **Seçim alanı (6)** boyunca kaydırın:

Aspiratör hızını (gücünü) arttırmak (0-8) için sağa doğru kaydırın.

Aspiratör hızını (gücünü) azaltmak için sola doğru kaydırın (8-0).

• **Aspiratörde Power Booster (Takviye Güç)**

Ürün iki ek aspiratör hızı (gücü) seviyesiyle donatılmıştır ( seviyesinden sonra)



• Parmağınızı **Seçim Alanı (3)** boyunca kaydırın ( seviyesinin sonrasına kadar) ve Aspiratörde Takviye Gücünü etkinleştirin.

Birinci takviye seviyesi: 15 dakika etkin kalır

İkinci takviye seviyesi: 5 dakika etkin kalır

Bu süre dolduktan sonra  seviyesine döner

Not: Aspiratörde Takviye Güç etkin olduğunda bu durum seçili pişirme bölümünün göstergesinde (13) aşağıdaki gibi

görüntülenir: Birinci takviye seviyesi . İkinci takviye seviyesi .

• **Timer (Sayaç)**


Aspiratör için Sayaç fonksiyonunun etkinleştirilmesi:

• Aspiratörü seçin (0'dan farklı bir hız).

• Sayaç fonksiyonunu (herhangi bir hızda) açmak için

—  öğesine (8) basın

Sayaç çalışma süresinin ayarlanması:

• Otomatik kapanma süresini arttırmak için  (8) seçim düğmesine basın.

- Otomatik kapanma süresini azaltmak için **— (8)** seçim düğmesine basın, göstergede **(15)** geri sayım aracı görüntülenir.

Not: Aspiratör göstergesinin yan tarafında kullanılan Timer ile birlikte **(19)** simgesi görüntülenir.

Sayaç süresi sona erdiğinde geri sayım aracı bir sesli sinyal çıkarır (2 dakika boyunca veya ocağın herhangi bir tuşuna basıldığında susar), bu arada gösterge **(15)**

0.00 simgesiyle yanıp söner

Zaman sayacını kapatmak için:

- Aspiratör bölümünü seçin

- Sayaç değerini Sıfır olarak ayarlamak için **— (8)** ögesini kullanın

Not: Bu arada başka tuşa basılmazsa, fonksiyon etkin halde kalır.

• Filtre doyumluk göstergelerinin etkinleştirilmesi/ devre dışı bırakılması.

Bu göstergeler normalde devre dışıdır (hem yağ filtresi, hem de aktif karbon filtre için)

Bunları etkinleştirmek için aşağıdaki gibi hareket edin:

- **① ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) (1)** ögesini kullanarak aspiratörlü ocağı açın.

• Aspiratör motoru ile pişirme bölgeleri kapalıyken, **Seçim Alanını (7)** basılı tutun: **FİLTRE LED lambası (17)** ile aspiratör göstergesi **(14)** zayıf ışıkla yanar. Göstergede

(14) **E** harfi görüntülenir. Bu durumda yağ filtresi doyumluk göstergesini etkinleştirmeye geçebilirsiniz.

• Göstergede **(14)** **Seçim alanına (7)** ikinci kez bastığınızda **F** harfi görüntülenir, bu durumda Aktif karbon koku filtresini etkinleştirmeye izin verilir.

• Hangi filtrenin etkinleştirileceğini seçme: **Seçim alanına (6)** bastığınızda **FİLTRE LED lambası (17)** ile birlikte

göstergedeki **(14)** **E** veya **F** LED lambası parlak ışıkla yanar, 10 saniye sonra sönererek ETKİNLEŞTİRME durumunun gerçekleştiğini bildirir.

Bunları devre dışı bırakmak için yukarıda etkinleştirme açıklamasında belirtilen işlemi tekrarlayın. **FİLTRE LED**

lambası (17) ile göstergedeki **(14)** **E** veya **F** LED lambası zayıf ışıkla yanmaya başlar, 10 saniye sonra sönererek ETKİNLEŞTİRME durumunun gerçekleştiğini bildirir.

• Filtrelerin doyumluk göstergesi

Filtrelere bakım yapılması gerektiğinde bu durum davlumbaz tarafından bildirilir:

Yağ filtresinin **FİLTRE LED lambası (17)** yanar; göstergede

(14) **E** simgesi (yandıktan sonra 10 saniye süresince) görüntülenir

Aktif karbon koku filtresinin **FİLTRE LED lambası (17)**

yanıp söner; göstergede **(14)** **F** simgesi (yandıktan sonra 10 saniye süresince) görüntülenir

• Otomatik çalışma

Davlumbaz, pişirme bölümlerinde kullanılan en yüksek pişirme seviyesine göre aspiratör kapasitesini ayarlayarak, en uygun hızda çalışır. Ocak kapandığında davlumbaz, kalan buhar ve kokuları giderecek şekilde kademeli olarak azaltarak aspiratör hızını ayarlar.

Bu fonksiyonu devreye sokmak için:

Seçim Alanına (7) kısa süreli basın, LED lamba **(A) (18)** yanarak davlumbazın bu modda çalışmakta olduğunu bildirir.

• SNAP® ile davlumbazın otomatik olarak çalışması

Davlumbaz ile SNAP® arasındaki bağlantıyı yapmak için SNAP® ile birlikte temin edilen kılavuza bakın veya www.elica.com adresini ziyaret edin.











Not: SNAP®, davlumbazla beraber çalışabilen yardımcı bir aspirasyon ünitesidir.

Bu fonksiyonu devreye sokmak için:

Seçim Alanına (7) kısa süreli basın, LED lamba **(A)**


(18) ile LED lamba **(22)** yanarak davlumbazın bu modda çalıştığını bildirir.

GÜÇ TABLOSU

Güç seviyesi	İşlem tipi	Kullanım (deneyime ve pişirme alışkanlıklarına göre)
Maks güç	 Hızlı ısıtma	Su varken veya pişirme sıvılarını hızlıca ısıtırken yemeğin sıcaklığını kısa sürede hızlıca kaynama sıcaklığına getirme
	 Kızartma – Kaynatma	Kavurma, pişirmeyi başlatma, donmuş ürünleri kızartma, hızlıca kaynatma
Yüksek güç	 Kavurma – soteleme - kaynatma - ızgara	Soteleme, iyice kaynar halde tutma, pişirme ve ızgara yapma (kısa süreli, 5-10 dakika)
	 Kızartma - pişirme – kaynatma – soteleme - ızgara	Soteleme, hafif kaynar halde tutma, pişirme ve ızgara yapma (orta süreli, 10-20 dakika), aksesuarlara ön ısıtma yapma
Orta güç	 Pişirme – kızartma – soteleme - ızgara	Kısık ateşte pişirme, hafif kaynar halde tutma, pişirme (uzun süreli), makarna yumuşatma
	 Pişirme – kaynatma – kıvamlaştırma - karıştırma	Yanında sıvılarla (örneğin, su, şarap, et suyu, süt) uzun süreli pişirme (pirinç, marmelat, rosto, balık), makarna yumuşatma
	 Pişirme – kaynatma – kıvamlaştırma - karıştırma	Yanında sıvılarla (örneğin, su, şarap, et suyu, süt) uzun süreli pişirme (bir litrenin altındaki hacimler: pirinç, marmelat, rosto, balık)
Alçak güç	 Eritme – buz çözme – sıcak tutma - karıştırma	Tereyağı eritme, hafifçe çikolata eritme, küçük ebatlı ürünlerin buzunu çözme
	 Eritme – buz çözme – sıcak tutma - karıştırma	Yeni pişirilmiş az porsiyonlu yiyecekleri sıcak tutma veya tabak çanağı, sıcak tutma ve rizotto yumuşatma
OFF (KAPALI)	 Destek yüzeyi	Ocak bekleme veya söndürme (H-L-O ile belirtilen pişirme sonunda ısı kalma olasılığı)

4. BAKIM

Dikkat! Herhangi bir temizlik veya bakım işlemini yapmadan önce, pişirme bölümlerinin kapalı olduğunu ve ısı göstergesinin sönük olduğunu kontrol edin.

 Ürünün bakımını yapmak için, kurulumun sonunda bu işareti yer aldığı görsellere bakın.

OCAK BAKIMI

• İndüksiyonlu ocağın temizlenmesi

Ocak her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Önemli:

- Yıpratıcı sünger ve bulaşık teli kullanmayın. Zamanla cam yüzeyin yıpranmasına neden olabilir.
- Fırın spreyi veya leke çıkartıcı gibi aşındırıcı kimyasal deterjan kullanmayın.

• BUHARLI TEMİZLEYİCİ KULLANMAYINI!!

Her kullanımdan sonra ocağın soğumasını bekleyip yemek artıklarından kalan leke ve kirli yerleri temizleyin. Şeker ve şekerli gıda kalıntıları ocak için zararlıdır ve derhal silinmelidir. Tuz, şeker ve toz cam yüzeyin çizilmesine neden olabilir. Ocağı temizlerken yumuşak bez, emici kağıt havlu veya özel temizleme ürünleri kullanın (Üreticinin

verdiği talimatlara uygun hareket edin).

• Sıvı toplama haznesinin temizlenmesi:

Tencerelerden kazara bol miktarda sıvı taşarsa, en üst düzeyde hijyen güvenliği sağlayacak şekilde her türlü artığı giderebilmek için ürünün alt kısmında bulunan tahliye vanasını kullanarak müdahale edebilirsiniz.

Tam ve derinlemesine temizlik yapmak için alt hazneyi tamamen çıkarın.

• Metal ızgaranın temizlenmesi:

Oksitlenme olgularını önlemek için ızgara sıcak su ve nötr deterjan kullanılarak elde yıkanmalı, iyice kurutulmalıdır.

ASPIRATÖRÜN BAKIMI

• Aspiratörün temizlenmesi:

Temizlik işlemi için **YALNIZCA** nötr sıvı deterjanlarla nemiendirilmiş bir bez kullanın.

TEMİZLİK İÇİN TAKIMLARI VEYA ALETLERİ KULLANMAYIN!

Aşındırıcıları içeren ürünleri kullanmaktan kaçının. **ALKOL KULLANMAYIN!**

• ✘A Yağ filtresinin bakımı:

Pişirme işleminden çıkan yağ parçacıklarını tutar.

Ayda bir kez (veya filtre doygunluk göstergesi sistemi böyle bir ihtiyaç olduğunu bildirdiğinde) aşındırıcı olmayan deterjanlarla elde veya düşük sıcaklıkta ve kısa programda bulaşık makinesinde temizlenmelidir. Bulaşık makinesinde yıkama yaparken yağ giderici metal filtrede renk değişikliği görülebilir ancak filtreleme özelliklerinde kesinlikle değişiklik olmaz.

• ✘B Aktif karbon – Seramik filtrelerin bakımı (yalnızca Filtreleme yapan modelde):


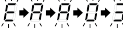

Pişirme işleminden kaynaklı istenmeyen kokuları giderir. Ürün bir takım koku filtresiyle donatılmıştır.

Koku filtreleri, yağ filtresinin düzenli temizliğine ve mutfak tipine bağlı olarak daha uzun veya daha kısa süreli kullanımdan sonra 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.

5. SERVİS

ARIZA ARAMA TABLOSU

Bilgi kodu	Açıklama	Olası nedeni	Çözümü
	Komut bölümü yüksek ısıdan dolayı kapanıyor	Elektronik aksamın iç sıcaklığı çok yüksek	Yeniden kullanmadan önce setüstü ocağının soğumasını bekleyin
 + sesli sinyal 	Tuşa sürekli (kesintisiz) basıldığı algılandı. Arayüz 10 saniye sonra kapanır.	Kullanıcı arayüzünün üzerinde su, tencere veya mutfak aletleri kalmış.	Yüzeyi temizleyin, var olabilecek eşyaları ocağın üzerinden kaldırın.
Tüm diğer hata bildirimlerinde	Teknik servisle iletişime geçin ve hata kodunu bildirin		

TEKNİK SERVİS

Teknik Servisle iletişime geçmeden önce

1. "Arıza Arama" bölümünde yer alan maddelere göre karşılaştığınız sorunu kendi kendinize giderip gideremeyeceğinize bakın.

2. Sorunun giderildiğinden emin olmak için ocağı kapatıp, yeniden açın.

Bu kontrolleri yapmanıza karşın sorun devam ederse, size en yakın Teknik Servisle iletişime geçin.

يرجى اتباع التعليمات والإرشادات الواردة في هذا الدليل والالتزام التام بها. لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية أياً كانت عن أية مشاكل أو أضرار أو حرائق تلحق بالجهاز نتيجة لعدم مراعاة التعليمات الواردة في هذا الدليل. صُمم هذا الجهاز للاستخدامات المنزلية فقط في طهي المواد الغذائية وشفط الأدخنة والأبخرة الناتجة عن عملية الطهي هذه. غير مسموح بأية استخدامات أخرى (مثل، على سبيل المثال، تدفئة البيئة المحيطة). لا تتحمل الشركة المصنعة 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.

اقرأ الإرشادات بعناية وحرص: حيث توجد معلومات هامة حول عمليات التركيب والاستخدام والأمان والسلامة.

● لا تُنفذ أية تعديلات كهربائية على الجهاز.

● قبل القيام بتركيب الجهاز تحقق من أن جميع المكونات غير تالفة. خلاف ذلك يجب الاتصال بوكيل التوزيع ويجب إيقاف عملية التركيب.

● تأكد من سلامة الجهاز قبل القيام بالتركيب. خلاف ذلك يجب الاتصال بوكيل التوزيع ويجب إيقاف عملية التركيب.

الأجزاء والمكونات المميزة بهذا الرمز يمكن شراؤها بشكل منفصل من البائعين المختصين.

* الأجزاء والمكونات المميزة بهذا الرمز هي ملحقات تشغيلية اختيارية فقط في بعض الموديلات، ويمكن شراؤها من على الموقعين الإلكترونيين www.elica.com و www.shop.elica.com

السلامة والموانع

⚠️ السلامة والأمان العام

تنبيه! التزم وتقيّد تماماً بالإرشادات التالية: ● يجب فصل المنتج 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 المصنعة وفي إطار مراعاة واحترام القواعد المحلية المعمول بها في مسألة الأمان والسلامة. لا تُصلح أو تستبدل أي جزء من أجزاء المنتج ما لم يكن ذلك مطلوب تحديداً في دليل الاستخدام. ● تاريز المنتج إلزامي بموجب القانون. ● يجب أن يكون كابل توصيل التيار الكهربائي بأكمله باللون الكافي الذي يسمح بتوصيل المنتج، المُدمج والغائر التركيب، بشبكة التيار الكهربائي. ● وحتى يكون التركيب مطابقاً لقواعد الأمان والسلامة السارية، يلزم تركيب قاطع تيار كهربائي مُتعدد الأقطاب مطابق للمواصفات والمعايير ليضمن فصل التيار عن الجهاز بشكل كامل في حالات الأحوال الكهربائية الزائدة من الفئة الثالثة، وفقاً لقواعد التركيب الصحيحة. ● لا تستخدم ماخذ تيار مُتعديّة ولا وصلات تطويل. ● بمجرد اكتمال التركيب، يجب ألا يتمكن المستخدم من الوصول إلى المكونات الكهربائية. ● يصبح المنتج وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. انتبه جيداً حتى لا تلمس عناصر التسخين في الجهاز. ● لحرص على عدم السماح للأطفال باللعب بهذا المنتج أبهم بعيدين عن المنتج وراقبهم جيداً، حيث أن الأجزاء القريبة من الجهاز تُصبح ساخنة للغاية أثناء الاستخدام. ● بالنسبة للمرضى حاملي أجهزة تنظيم ضربات القلب والأجهزة الصحية النشطة، من المهم أن يتحققوا، قبل استخدام موقد الطهي بالبحث الكهرومغناطيسي، من أن أجهزة تنظيم ضربات القلب هذه لا تتأثر بهذا المنتج. ● أثناء وبعد استخدام المنتج لا تلمس عناصر التسخين فيه. ● تجنب الملابس مع الأقمشة أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال حتى تبرد جميع مكونات المنتج بشكل كافٍ، عند الحرق. ● لا تضع المواد القابلة للاشتعال على المنتج ولا بالقرب منه. ● الدهون

والزيوت الساخنة تشتعل بالنار بسهولة. يجب لذلك مراقبة عملية طهي الأطعمة الغنيّة بالدهون والزيوت. ● إذا ما ظهرت تشققات أو تصدعات في سطح الموقد، فإنه يجب إطفاء هذا المنتج لتجنب التعرض لخطر الصدمات الكهربائية. ● هذا المنتج غير مخصص ليتم تشغيله عبر جهاز توقيت خارجي أو عبر نظام تحكم عن بُعد منفصل عنه. ● قد يكون الطهي غير المُرَاقب على الموقد بالزيت أو بالدهن خطيراً ويسبب حرائق. ● يجب مراقبة عملية الطهي. عمليات الطهي قصيرة الوقت يجب دائماً مراقبتها بشكل مستمر. ● لا تحاول أبداً إطفاء اللهب بالماء بل على عكس ذلك، يجب ألا إطفاء المنتج ثم خلق أسنة اللهب باستخدام، على سبيل المثال، غطاء مناسب أو غطاء إخماد ومُقاومة الحرائق. ● خطر نشوب الحرائق: لا تضع أيّة أشياء على أسطح الطهي. ● لا تستخدم ماكينات التنظيف بالبخار، خطر الصعقات الكهربائية. ● لا تضع الأشياء المعدنية مثل السكاكين وشوكة المائدة والملاعق والأغطية على سطح موقد الطهي حيث يمكنها أن تسخن بشكل مُفرط. ● قبل توصيل هذا المنتج بشبكة التيار الكهربائي: يجب الإطلاع على لوحة البيانات الفنية (الموجودة في الجزء السفلي من المنتج) للتحقق من أن جهد التيار وقوته متوافقان مع جهد وقوة التيار الموجود في شبكة التيار الكهربائي ومن أن مقيس التيار ملائم لعملية توصيل الجهاز. إذا كانت لديك أيّة شكوك حول ذلك، يجب الاتصال بفني كهرباء مؤهل.

هام: ● عند الانتهاء من الاستخدام، أطفئ موقد الطهي المسطح عن طريق جهاز التحكم الخاص به ولا تعتمد في ذلك على جهاز الكشف عن وجود أواني الطهي. ● تجنب تسرب السوائل، وبالتالي لغلي أو تسخين السوائل، قلل من إمداد الحرارة. ● لا تترك عناصر التسخين مشتعلة مع الأواني والمقالي الفارغة أو بدون أواني. ● عند الانتهاء من الطهي، قم بإطفاء منطقة الطهي المستخدمة. ● لأغراض الطهي، لا تستخدم أبداً رقائق الألومنيوم، ولا تضع أبداً المنتجات المغلفة بالألومنيوم مباشرةً، حيث يمكن للألومنيوم أن ينصهر بفعل الحرارة الأمر الذي قد يتسبب في أضرار وتلفيات لا علاج لها لمنتجك. ● لا تقم مطلقاً بتسخين أيّة غلب 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 الفلي على سبيل المثال. الحرارة المفرطة قد تكون مصدر خطورة. يُنصح في مثل هذه الحالات باستخدام قوة تسخين أقل ارتفاعاً. ● يجب وضع الأواني مباشرةً على الموقد ويجب توضعها على سطحها. ● لا تضع بأيّ حال من الأحوال أيّة أشياء أو أجسام فاصلة بين أواني الطهي وشعلات موقد الطهي المسطح. ● في حالة درجات الحرارة العالية يقوم المنتج أوتوماتيكياً بتقليل قوة التسخين الخاصة بمناطق الطهي. ● قبل البدء في أيّة عمليات تنظيف أو صيانة، يجب فصل المُنتج عن شبكة التيار الكهربائي وذلك بنزع القابس من مقيس التيار أو بقطع قاطع التيار العمومي الخاص بالمنزل. ● يجب ارتداء قفازات الحماية عند القيام بجميع عمليات التركيب والصيانة. ● يمكن استخدام هذا الجهاز من 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 هذا الجهاز شريطة أن يكونوا تحت الملاحظة وإشراف شخص بالغ أو بعد تعريفهم بالإرشادات والتعليمات اللازمة لاستخدام الصحيح لهذا المنتج وبعد توحيتهم بالأخطار ذات الصلة. ● يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بهذا المنتج. ● يجب ألا يقوم الأطفال بتنفيذ النظافة والصيانة بدون مراقبة. ● يجب توفير تهوية جيدة وكافية في مكان التركيب خاصة عندما يتم استخدام المنتج في نفس وقت تشغيل أجهزة أخرى تعمل بالغاز أو بآية محروقات أخرى. ● يجب باستمرار تنظيف هذا المنتج سواء من الداخل أو من الخارج (على الأقل لمرة واحدة كل شهر)، مع ضرورة مراعاة واحترام ما هو مذكور من إرشادات الصيانة الواردة في هذا الدليل. ● عدم مراعاة واحترام قواعد تنظيف المنتج وعمليات استبدال وتنظيف المرشحات يسبب أخطار عديدة ويسبب الحرائق. ● يُحظر قطعاً الطهي الغلامييه. ● استخدام اللهب الخرز للغاية بالمرشحات ويمكن أن يسبب

بالشفط)، فإنَّ عمليَّةَ شفط الهواء ستوقَّف عن العمل في كلِّ مرَّة يتمُّ فيها غلق النافذة الموجودة في الغرفة والتي يتمُّ تركيب طقم المجس أو المستشعر عليها. يجب أن يتم التوصيل الكهربائي لطقم المجس أو المستشعر بالجهاز بواسطة طاقم عمل فني مؤهل ومتخصص. يجب أن يكون طقم المجس أو المستشعر معتمداً بشكل منفصل وفقاً لمعايير السلامة المتاح للطقم والمكون واستخدامه مع الجهاز. يجب تنفيذ التركيب وفقاً للوائح الخاصة بالشبكات المنزلية السارية.

تنبيه: يجب أن تكون كوابل طقم المجس أو المستشعر المطلوب توصيله بالمنجز 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 وأو مشاكل خاصة بسوء التشغيل وأو التركيب الخاطئ لطقم المجس أو المستشعر.

⚠️ أمن وسلامة التركيب

• يجب تنفيذ كل من التركيب الكهربائي والميكانيكي بواسطة طاقم عمل متخصص.

• **قبل البدء في عملية التركيب:** بعد إخراج المنتج من العبوة، تحقق من عدم تعرضه للتلف أثناء النقل وفي حالة حدوث مشكلات، اتصل بالموزع أو خدمة مساعدة العملاء قبل متابعة التركيب؛ تحقق من أن المنتج الذي تم شراؤه بحجم مناسب لمنطقة التركيب المختارة؛ تأكد من عدم وجود مواد مصاحبة داخل العبوة (على سبيل المثال، مغلفات مع مسامير، شهادة الضمان، إلخ) (لأسباب تتعلق بالنقل)، يجب إزالتها وتخزينها إذا لزم الأمر؛ تحقق أيضاً من توفر مأخذ كهربائي بالقرب من منطقة التركيب

• **التجهيز المسبق لقطعة الأثاث المختارة للتركيب الغاطس والمدمج:**
 • لا يمكن تركيب المنتج فوق المبردات وغسالات الصحون والمواقف والأفران والغسالات والمجففات؛ قم بتنفيذ جميع أعمال التقطيع على الخزانة قبل إدخال الموقد وإزالة النشارة أو بقايا نشارة الخشب بعناية.
 • هذا المنتج منفذ للتركيب الغاطس في سطح عمل بمسك 2-6 سم، في حالة التركيب العلوي؛ 2,5-6 سم في حالة التركيب المستوي مع سطح آخر.

يجب أن تكون أقل مسافة بين الموقد والحائط 5 سم على الأقل في المقدمة، 4 سم على الأقل في الجوانب و 50 سم على الأقل بالنسبة للسندرة العلوية.

ملحوظة = المسافات المقترحة استرشادية: يجب اتباع إرشادات الشركة المنتجة للمطبخ في تصميم المساحات.

• من أجل تحسين تركيب المرشح، ننصح بعمل فتحة في القاعدة حيث يمكن إدخال شبكة من الشبكات المتاحة بالأسواق.

• **هام:** استخدم غراء مانع للتسرب أحادي المكون (S)، والذي يتمتع بمقاومة لدرجات الحرارة، حتى 250°؛ قبل التركيب يجب تنظيف الأسطح المطلوب لصقها بعناية عن طريق إزالة أية مادة قد تؤثر سلباً على الالتصاق (مثل: عوامل الفك والمواد الحافظة والدهون والزيوت والأترية وبقايا الغراء القديم، إلخ)؛ يجب توزيع الغراء بالتساوي على محيط الإطار بالكامل؛ بعد اللصق، اترك الغراء ليجف لمدة 24 ساعة.

• **تنبيه:** عدم تركيب براغي وأجهزة التركيب بالشكل المحدد في الإرشادات الواردة في هذا الدليل يمكن أن يُعرضك لأخطار كهربائية.

• **ملاحظة:** من أجل التركيب الصحيح للمنتج، يُنصح برط الأنابيب بمادة لاصقة لها الخصائص التالية: غلاف مرن من مادة PVC الناعمة، مع مادة لاصقة أساسها الأكريلات؛ يتوافق مع معيار DIN EN 60454؛ مقاوم للهب، مقاوم ممتازة للتقدم. مقاومة للتغيرات المفاجئة في درجة الحرارة؛ صالح للاستعمال في درجات حرارة منخفضة.

الحرائق، لذلك يجب تجنُّب القيام بذلك في جميع الأحوال. • يجب أن يتم 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 توصِّل المنتج بشبكة التيار الكهربائي إلا بعد الانتهاء تماماً من تركيبه. • فيما يخص الإجراءات الفنية وتلك الخاصة بالأمن والسلامة والتي يجب اتِّخاذها لتفطط وطرد الأبخرة، يجب الرجوع دائماً إلى ما تنص عليه لوائح وقوانين السلطات المحلية المعنية بهذا الشأن والالتزام بها. • يجب عدم نفل الهواء الذي يتم شفطه في الأنابيب المستخدمة لطرد الأبخرة الناتجة عن أجهزة الاحتراق التي تعمل بالغاز أو بآلية محروقات أخرى. • لا تستخدم المنتج أبداً بدون الشبكة المركبة بشكل صحيح! • استخدم فقط براغي التركيب التي تأتي بصحبة المنتج لإتمام عملية التركيب أو، في حالة أنها لا تأتي مع المنتج، اشترى براغي ذات نوعية مناسبة. استخدم براغي ذات الأطوال الصحيحة والتي تم تحديدها في دليل عملية التركيب. • عند تشغيل هذا المنتج وأجهزته أخرى يتم تغذيتها بطاقة غير الكهربائي في نفس الوقت، يجب ألا يتجاوز الضغط السلبى في غرفة 4 بإسكال (4 x 10-5 بار). • من المهم حفظ هذا الدليل من أجل التمكن من الإطلاع عليه في أية لحظة. في حالة إعادة بيع هذا الجهاز أو التنازل عنه أو الانتقال به من مكان لآخر، يجب التأكد من مراقبة هذا الدليل دائماً له.

⚠️ السلامة لعمليات التوصيل الكهربائي

• أفضل المنتج عن شبكة التيار الكهربائي. • يجب تنفيذ التركيب بواسطة طاقم عمل مؤهل مهنيًا وعلى دراية بالمعايير السارية بشأن التركيب والسلامة. • لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية أياً كانت عن أية أضرار أو تلفيات قد تلحق بالأشخاص أو الأشياء، جزءاً عن عدم مراعاة وتنفيذ التوجيهات الواردة في هذا الفصل. • كابل توصيل التيار الكهربائي يجب أن يكون طوله مناسباً بحيث يسمح بإزالة موقد الطهي المسطح عن سطح العمل. • تحقق من أنَّ جهد التيار المذكور في لوحة البيانات التعريفية والرقم التسلسلي الموجودة على قاع المنتج يتوافق والجهد الموجود في شبكة الكهرباء المنزلية. • لا تستخدم وصلات إطالة. • الكابلات الكهربائي الخاص بالتأريض يجب أن يكون أطول بمقدار 2 سم بالنسبة للكابلات الأخرى. • إذا لم يكن المنتج مزوداً بكابل طاقة، فاستخدم كابل بمقطع موصلات لا يقل عن 2,5 مم² لفترة تصل إلى 7200 وات؛ بينما بالنسبة للفتحات الأعلى فإنه يجب أن يكون 4 مم². • لا يجب أن تصل درجة الحرارة في أي نقطة من الكابلات لمستويات أعلى من 50 درجة مئوية عن درجة حرارة الغرفة. • هذا المنتج مُخصَّص ليتم توصيله على نحو دائم بشبكة التيار الكهربائي، ولهذا الغرض قم بعملية التوصيل بشبكة ثابتة عن طريق قاطع تيار كهربائي مُتعدد الأقطاب مُطابق للمواصفات والمعايير ذات الصلة، بحيث يضمن هذا القاطع الفصل الكامل للتيار الكهربائي في حالة الأحمال الزائدة من الفتحة III، على أن يكون من السهل الوصول إليه بعد التركيب.

• **تنبيه:** عملية استبدال كابل التوصيل يجب أن تتم من قبل خدمة الدعم الفني المعتمدة أو من قبل فني مؤهل على نحو مماثل.

• **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.

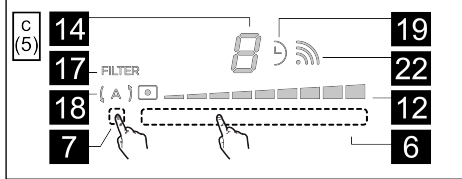
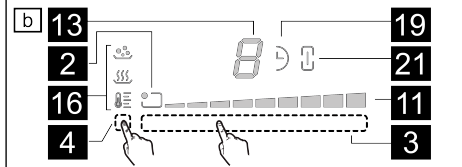
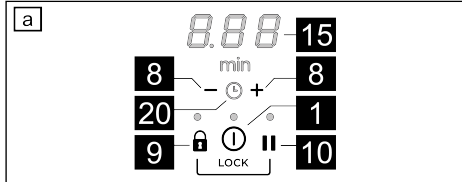
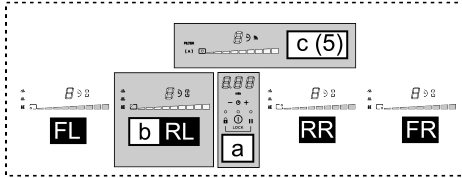
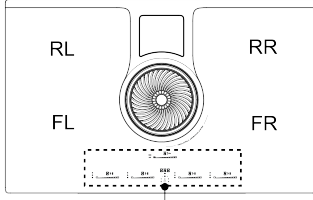
• **POWER LIMITATION:** هذا المنتج مُزوَّد بخاصية مُحدِّد القوة الكهربائيَّة (Power Limitation) التي تسمح بضبط حد أقصى للامتصاص (بوحددة الكيلو وات)

عملية الضبط يجب أن تتم لحظة توصيل المنتج بشبكة التيار الكهربائي وعند إعادة توصيل شبكة التيار الكهربائي نفسها (في غضون الدقيقتين التاليتين). قم بتحديد قياس حماية النظام الكهربائي بموجب مستوى تحديد الطاقة الذي تم اختياره. لخطوات وتبيرة عملية ضبط مُحدِّد القوة الكهربائيَّة (Power Limitor) ارجع إلى هذا الدليل في قسم التشغيل.

• **طاقم Windows:** تم تصميم المنتج ليستخدم مع طقم مجس أو مستشعر Window (لا توردته الشركة المصنعة). عند تركيب طقم مجس أو مستشعر Window (فقط في حالة الاستخدام بالإصدار المزود

التشغيل

لوحة التحكم



استخدام الشفط

يمكن استخدام نظام الشفط في إصدار الشفط المزود بالإخلاء الخارجي أو إصدار الترشيح المزود بإعادة تدوير داخلية.
اطلع على الموقعين www.elica.com و www.shop.elica.com للاطلاع على التشكيلة الكاملة من الأطقم المتاحة، من أجل التمكن من تنفيذ التركيبات المختلفة، سواء بإصدار الترشيح أو بإصدار الشفط.

● الموديل المزود بشفط:

يتم طرد الأبخرة نحو الخارج عن طريق سلسلة من الأنابيب (يجب شراؤها بشكل منفصل). قم بتوصيل المنتج بأنابيب وفتحات صرف على الحائط ذات قطر مساو لمخرج الهواء (فلانشة توصيل). للحصول على مزيد من المعلومات حول الأنابيب وأبعادها، انظر صفحة الملحقات في كتيب التركيب - إصدار الشفط. 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 أيّة مسؤولية كانت في هذا الشأن.

من أجل الحصول على كفاءة الشفط القصوى: • يُنصح بمسار أنابيب لا يتجاوز 7 أمتار طولية بحد أقصى. • يوصى باستخدام اثنين من الانحناءات بحد أقصى 90 درجة على إجمالي 7 أمتار خطية. • تجنب التغييرات الجذرية في قسم مجرى الهواء، مفضلاً دائماً المقطع المكافئ لـ 150 مم Ø (أو المستطيل بـ 222 × 89 مم).

● الموديل المزود بمرشح:

يتم ترشيح الهواء المشفوط عن طريق مرشحات دهون وروائح قبل إعادة إطلاقها مرة أخرى في الغرفة. يتم تزويد المنتج بكل ما يلزم للتركيب القياسي مع مخرج الهواء في الجزء الأمامي من قاعدة خزانة الأثاث، المنتج مجهز بمجموعة من مرشحات الرائحة. لمزيد من المعلومات أنظر الصفحة الخاصة بالملحقات التشغيلية لموديل الترشيح (في الجزء المشروح بالصور من هذا الدليل).

مفتاح الوظيفة

التشغيل

On/Off (تشغيل/إيقاف) موقد الطهي المسطح/شفط موقد الطهي المسطح	1
مؤشر موقع منطقة الطهي	2
تحديد مناطق الطهي	3
زيادة/خفض قوة الطهي	
تفعيل التحكم في درجة الحرارة Temperature Manager	4
أزرار الشفط	5

تتطفئ شاشة العرض قبل الاقتراب من منطقة الطهي ذات الصلة.

شاشة عرض منطقة الطهي

في شاشات العرض الخاصة بمناطق الطهي، تظهر البيانات التالية:

الوظيفة	قيمة
منطقة الطهي المؤقّدة	0
مستوى القدرة (Power Level)	1...9-P
مؤدّر الحرارة المُتبقّية Residual Heat Indicator	H
الكاشف عن تواجد وعاء الطهي (Pot Detector)	Y
خاصية التبرير (Bridge Zone) مُفعّلة	A
وظيفة التحكم في درجة الحرارة (Temperature Manager) فعّالة	U
خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) مُفعّلة	L
وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa	
وظيفة التسخين الأوتوماتيكي	A

خصائص موقد الطهي

● تفعيل الأمان Safe Activation

ينشط التسخين في الجهاز فقط عند وجود أواني الطهي على مناطق الطهي: لا يتم تفعيل عملية التسخين أو قطعها في حالة غياب أو إزالة أواني الطهي.

● كاشف الوعاء (Pot Detector)

يقوم الموقد بالكشف أوتوماتيكيًا عن تواجد أواني أو وعاء الطهي على مناطق الطهي من عدمه.

● إطفاء الأمان Safety Shut Down

لدواعي الأمان والسلامة هناك حد أقصى لعمل كل منطقة من مناطق الطهي وهذا الحد الأقصى يعتمد على مستوى قوة التشغيل المضبوطة عليه هذه المنطقة.

● كاشف الوعاء (Pot Detector)

عند انطفاء إحدى مناطق الطهي أو أكثر من منطقة، فإن الحرارة المتبقية فيها يتم الإشارة إليها وتحديدًا عبر علامة تنبيه مرئية تظهر على شاشة العرض الخاصة بهذه المنطقة المعنّية، عن طريق الرمز



استخدام موقد الطهي المسطح

ملاحظة: لتفعيل آية وظيفة يجب بالضرورة أولاً تفعيل منطقة الطهي المرغوب في استعمالها

● الإشعاع

اضغط (المس) ① ON/OFF(1) الموقد/الشفاط، سيضاء مؤشر التنبيه الضوئي للإشارة إلى أن موقد الطهي المسطح/الشفاط جاهز للاستعمال.

اضغط من جديد على نفس الزر للإطفاء

ملاحظة: تمتلك هذه الوظيفة الأولوية على باقي الوظائف الأخرى.

● اختيار مناطق الطهي

المس شريط الاختيار (3) المتوافق مع منطقة الطهي المرغوب بها



6	اختيار الشفّاط
7	زيادة خفض سرعة (قوة) الشفط تشغيل الخصائص التشغيلية الأوتوماتيكية
8	إعادة ضبط امتلاء وتشيع المرشحات تشغيل عدّاد الوقت
9	زيادة خفض وقت عدّاد الوقت Timer مفتاح القفل
9+10	غلق أمان الأطفال Child Lock
10	الإيقاف المؤقت Pausa/الاستدعاء Recall
11	إظهار قوة الطهي
12	إظهار سرعة (قوة) الشفط
13	شاشة عرض منطقة الطهي
14	شاشة عرض الشفّاط
15	شاشة عرض عدّاد الوقت
16	إظهار التحكم في درجة الحرارة Temperature Manager
17	مؤشر دعم المرشحات
18	مؤدّر خاصية الشفط الأوتوماتيكي
19	مؤدّر عدّاد الوقت Timer مُفعّل
20	مؤدّر عدّاد الوقت Timer Egg مُفعّل
21	مؤدّر الطهي بالتبرير Bridge مُفعّل
22	مؤدّر التشغيل مع SNAP

معلومات يجب معرفتها قبل بدء الاستخدام

جميع الوظائف التشغيلية في هذا الموقد مصمّمة بما يحترم ويراعي ويوفّر أقصى قواعد الأمان والسلامة وأكثرها صرامة. وتحقيقاً لهذا الغرض:

● بعض الوظائف التشغيلية لا يتم تفعيلها، أو يتم إيقاف تشغيلها أوتوماتيكيًا، عند عدم وجود أواني أو وعاء طهي فوق شعلات التسخين أو عندما تكون هذه الأواني موضوعة بشكل غير صحيح.

● في حالات أخرى تتوقف عن العمل أوتوماتيكيًا الوظائف التشغيلية السابق تفعيلها بعد بضع ثوان عندما تحتاج الخاصية التشغيلية المختارة إلى ضبط إضافي ولكن لم يتم القيام بهذا الضبط الإضافي (على سبيل المثال: "قم بتشغيل موقد الطهي المسطح" بدون "اختر منطقة الطهي" و"درجة حرارة التشغيل"، أو "وظيفة القفل" أو خاصية "عدّاد الوقت Timer").

انتظر حتى تتطفئ شاشة العرض قبل الاقتراب من منطقة الطهي ذات الصلة.

تنبيه! في حالة (على سبيل المثال) الاستخدام لفترات طويلة يمكن أن يكون الإطفاء الأوتوماتيكي لمنطقة الطهي ليس فوراً لأنها لا تزال في مرحلة التبريد؛ على شاشة العرض الخاصة بمناطق الطهي، يظهر

الرمز H للإشارة إلى أن منطقة الطهي في مرحلة التبريد. انتظر حتى

🔥 (16) تحدد مستوى قدرة مناسب لغلي الأطباق ببطء ولأوقات طويلة. مناسبة لطهي صلصات الطماطم واللحم المفروم وشوربات اللحم وشوربات الخضار، مع الحفاظ على مستوى طهي متحكم فيه (مثالي لعمليات الطهي في حمام ماء). تمنع انسكاب الطعام المزجج أو الحروق المحتملة في القاع، التي تحدث عادة أثناء تحضير هذه الأطعمة. استخدم هذه الوظيفة بعد أن يصل الطعام إلى درجة الغليان.

• اضغط مرة أخرى لإيقاف التشغيل.

على شاشة منطقة الطهي التي تعمل بخاصية التحكم في درجة الحرارة (Temperature Manager) يظهر الرمز **U**.

• عَدَادُ الوَقْتِ

خاصية عَدَادُ الوَقْتِ هي خاصية عد تنازلي (countdown) يمكن تفعيلها، بشكل مُتزامن، على كل منطقة من مناطق الطهي (أو على منطقة الشطف).

عقب انتهاء الوقت المضبوطة تنطفئ منطقة الطهي (أو منطقة الشطف) أوتوماتيكياً ويتم تنبيه المستخدم بذلك عبر صفارة تنبيه خاصة بذلك.

تفعيل/ضبط وظيفة عَدَادُ الوَقْتِ Timer لموقد الطهي:

• اختر منطقة الطهي (القدرة المختلفة من 0)

• اضغط في نفس الوقت على **+** **-** (8) للوصول إلى وظيفة عَدَادُ الوَقْتِ Timer

• اضبط وقت مُدَّة عَدَادُ الوَقْتِ Timer:

اضغط على مفتاح الاختيار **+** (8)، من أجل زيادة زمن الإطفاء الأوتوماتيكي

اضغط على مؤشر التحديد **-** (8)، لتقليل وقت الإطفاء الأوتوماتيكي إذا أردت عمل ذلك مرة أخرى، كرر نفس العملية مع باقي مناطق الطهي في الموقد.

ملاحظة: يُمكن ضبط كل منطقة طهي بعَدَادُ وقت مُختلف؛ في شاشة

العرض **0.00** (15) سيظهر، لمدة 10 ثوان، العد التنازلي لآخر منطقة طهي تم ضبطها، وبعد ذلك سيتم إظهار العد التنازلي مع وقت أقل.

بمجرد أن ينتهي عداد الوقت Timer من العد التنازلي تصدُر صفارة تنبيه (لمدة 2 دقيقة، أو يمكن إيقافها بالضغط على أي زر في موقد الطهي)، بينما شاشة العرض (15) تُومض، مع ظهور الرمز **0.00**

ملحوظة: بجانب شاشة منطقة الطهي، وعداد الوقت قيد الاستخدام، يظهر الرمز **(9)**

لإيقاف عمل عَدَادُ الوَقْتِ Timer:

• اختر منطقة الطهي المطلوبة.

• اضغط قيمة عداد الوقت على **"0.00"**، بواسطة **-** (8)

ملاحظة: تبقى هذه الوظيفة فعالة إذا لم يتم في هذه الأثناء الضغط على زر آخر.

• الحد من قُوَّة التَشغِيلِ (Power Limitation):

تسمح وظيفة محدد القدرة Power Limitation بضبط تشغيل المنتج مع الحد من الاستهلاك الأقصى (واط).

ملحوظة: يجب أن تتم عملية الضبط والموقد مُطفاً في لحظة توصيل موقد الطهي بالشبكة الكهربائية، أو عند إعادة التوصيل بالشبكة الكهربائية نفسها، في غضون الدقيقتين التاليتين، بدون الضغط على

• 9 قُوَّة الطهي Power Level

هذا الموقد مزوّد بعدد 9 مستويات قدرة. حرك بأصابعك على طول شريط الاختيار (3):

إلى اليمين لزيادة مستوى القوة؛

إلى اليسار لخفض مستوى القوة.

• مُعزِّز قُوَّة التَشغِيلِ Power Booster

هذا المنتج مُزوّد بمستوى قُوَّة تسخين إضافي (يزيد عن المستوى **9**)، والذي يبقي مُفعلاً لمدة 10 دقائق، بعدها تعود درجة الحرارة إلى مستواها السابق.

المس ومرّر بالأصابع بطول شريط الاختيار (3) (بعد مستوى **9**) وقم بتنشيط مُعزِّز قُوَّة التَشغِيلِ

يُشار إلى مستوى مُعزِّز قُوَّة التَشغِيلِ (Power Booster) في شاشة

المنطقة المختارة بالرمز **P**

• مناطق الطهي بالتمرير Bridge Zones

تسمح هذه الوظيفة لمنطقة الطهي بالعمل بطريقة مشتركة **FL** (الرئيسية) مع منطقة الطهي **RL** (الثانوية) ومنطقة الطهي

FR ("الرئيسية") بمنطقة الطهي **RR** (الثانوية) بإنشاء

منطقة واحدة بنفس مستوى الطاقة (إجمالي 2:1 على اليمين و1 على اليسار). يسمح هذا بالطهي المُتجانس للوصاني والأواني ذات الأبعاد الكبيرة.

لتنشيط وظيفة الجسر Bridge:

• اختر في نفس الوقت منطقتي الطهي اللّتين تريد استخدامهما **FL + RL** أو **FR + RR**.

• المؤشر **(21) Bridge** من المنطقتين المحددتين يضيء وفي شاشة

منطقة الطهي **RL** أو **FR** يظهر الرمز **P**

• عن طريق منطقة الاختيار (3) الخاص بمنطقة الطهي "الرئيسية (Master)"، سوف يكون بالإمكان ضبط مستوى (قوة) التسخين.

• لإيقاف وظيفة الطهي بالتمرير (Bridge)، يكفي تكرار إجراء التفعيل نفسه.

• التَحكُّمُ في درجات الحرارة Temperature Manager

التحكُّم في درجة الحرارة Temperature Manager هي وظيفة تشغيلية تسمح بضبط درجة الحرارة المحددة مسبقاً، وهي أكثر ملاءمة للحصول على النتيجة التي ترغبون فيها.

لتنشيط الوظيفة:

• اختر منطقة الطهي المطلوبة.

• اضغط مرة واحدة أو عدة مرات على منطقة الاختيار (4) من أجل اختيار المستوى الأكثر ملاءمة من بين المستويات المتاحة:

الضغط الأول ينشط مستوى "الانصهار":

(16) تحدد مستوى القدرة المناسبة لإذابة المنتجات الرقيقة ببطء دون التأثير سلباً على خصائصها الحسية (الشوكولاتة، الزبدة، الخ).

مستوى الضغط الثاني "Warming":

(16) تحدد مستوى قدرة مناسب للسماح بالحفاظ على درجة حرارة أطباقكم بطريقة دقيقة، دون الوصول إلى درجات حرارة الغليان.

① مفاتيح

لإعادة ضبط الحد من قوة التشغيل Power Limitation:

- اضغط واستمر في الضغط في نفس الوقت على **(9)** و **(10)**،
- ستشير إشارة صوتية إلى أن الوظيفة نشطة، ويتم عرض **L** في الشاشات **(13)** و **(14)**.
- كسر العملية لإيقاف التفعيل.

• إيقاف المؤقت Pausa

تسمح وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa بتعليق عمل أية وظيفة فعالة على سطح الطهي، مع جعل قوة الطهي مساوية لصفر.

التفعيل:

- اضغط على **(10)**، في الشاشات **(13)** و **(14)** يتم عرض الرمز

||

لتعطيل الوظيفة:

- اضغط على **(10)**، في غضون العشر ثوان التالية، اسحب لليمين بأصابعك على طول ملف شريط الاختيار **(3 - RL)**؛ إذا لم يتم تنفيذ العملية خلال هذا الوقت، تظل وظيفة الإيقاف المؤقت نشطة.
- **ملحوظة:** تقوم هذه العملية باستعادة حالات الموعد قبل وضع التوقف المؤقت

• **ملحوظة:** بعد 10 دقائق، لا يتم إلغاء وظيفة الإيقاف المؤقت، ينطفئ الموقد أوتوماتيكياً.

• الاستدعاء Recall

وظيفة الاستدعاء Recall تسمح باستعادة جميع الإعدادات المضبوطة لسطح الطهي، في حالة الانطفاء العرضي للجهاز.

التفعيل:

- أعد تشغيل الموقد **(1) on/off** في غضون 6 ثوانٍ من إيقاف التشغيل.

• اضغط على **(10)** خلال الـ 6 ثواني اللاحقة.

• التسخين الأولي Automatic Heat UP

وظيفة التسخين الأولي الأوتوماتيكي Automatic Heat UP تسمح بالوصول إلى القوة التسخينية المضبوطة بشكل أسرع؛ مع هذه الوظيفة لدينا ميزة الحصول على طهي أسرع، وذلك دون خطر حرق الطعام، لأن درجة الحرارة لا تتعدى الدرجة المضبوطة. هذه الوظيفة متوفرة مع مستويات قوة تسخين من 1 إلى 8.

التفعيل:

- اضغط ضغطة طويلة، في شريط الاختيار **(3)**، على القدرة المرغوب بها.

• يتم عرض **F** في شاشة العرض **(13)**.

استخدام الشفاط

• تشغيل نظام الشفط:

- المس **(1) ON/OFF** موقد الطهي/نظام الشفط.
- مرر **منطقة الاختيار (6)** من أجل تنشيط نظام الشفط.

• سرعة (قوة) الشفط:

الموقد مزود بـ 8 مستويات من سرعة (قوة) الشفط. مَرّر بالأصابع على

- المس مع الاستمرار في لمس المفاتيح **(+)** و **(||)**، حتى إصدار إشارة صوتية قصيرة

• قم بالتمرير في نفس الوقت على **أشرطة الاختيار (3) FL** و **(3) RL**، من اليسار إلى اليمين حتى نهاية **أشرطة الاختيار**، واستمر في لمس حتى تسمع صوتاً قصيراً.

• تُظهر شاشة عداد الوقت **(15)** الرموز **FFF**، للإشارة إلى أنه من الممكن تنفيذ الضبط.

• الشاشة **(13)** الخاصة بمنطقة الـ **FL** تُظهر الضبط الجاري:

قيمة	القدرة (كيلو وات)
0	7.4 كيلو واط (الضبط الافتراضي)
4.5KW	

- من أجل تغيير ضبط محدد القدرة Power Limitation مرر على **أشرطة الاختيار (3) FL**
- من اليسار إلى اليمين، لزيادة الكيلو وات؛ من اليمين إلى اليسار، لتقليل الكيلو وات

• من أجل حفظ الاختيار المنفذ، اضغط على المفاتيح **(+)** و **(||)** لمدة 1 ثانية؛ سوف تصدر إشارة صوتية لتأكيد إتمام الضبط.

• عداد الدقائق Egg Timer

الوظيفة عداد الدقائق Egg Timer هي عد تنازلي مُستقل عن مناطق الطهي (وعن منطقة الشفط). يتم تفعيل عداد الدقائق Egg Timer في نفس الوقت بالضبط على **(8)**.

• **ملحوظة:** من أجل ضبط وظيفة عداد الدقائق Egg Timer اتبع نفس إجراء وظيفة العداد Timer.

• عندما ينتهي عداد الوقت من العد التنازلي يتم إصدار إشارة صوتية (لمدة دقيقتين، أو تتوقف بالضغط على **(8)** بينما تومض الشاشة **0.00** **(15)**).

• **ملحوظة:** وعداد الدقائق Egg Timer قيد الاستخدام يظهر الرمز **(Ⓛ)** **(20)**.

• مفتاح القفل Key Lock

يسمح مفتاح القفل بحجز إعدادات سطح الطهي، لتفادي أي عبث عرضي، مع ترك الوظائف المضبوطة مسبقاً مغلقة.

التفعيل:

- اضغط على **(9)**
- سوف يضيء المؤشر الضوئي LED الموجود فوق الزر، للإشارة إلى بدء عمل التفعيل
- كرر العملية لإيقاف التفعيل.

• غلق أمان الأطفال Child Lock

تسمح خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) بتحاشي إمكانية تشغيل الأطفال لمناطق الطهي في الجهاز ولمناطق الشفط، الأمر الذي يمنع تشغيل أيّة وظيفة تشغيلية في الجهاز.

يُمكن تفعيل خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) فقط عندما يكون

ستضئ بسطوع منخفض. في الشاشة (14) يتم عرض الرسالة **F** في هذه الحالة يمكن تفعيل مؤشر تشعج مرشح الدهون.
 • بالضغط على منطقة الاختيار (7) في الشاشة (14) يتم عرض الرسالة

F تسمح هذه الحالة بتنشيط مرشح رائحة الكربون المنشط.
 • اختر أي مرشح لتنشيطه: اضغط على مساحة الاختيار (6) و
 (17) FILTER LED مع مؤشر LED في الشاشة (14) أو **F** قم
 بالتبديل إلى السطوع العالي، ثم بعد 10 ثوانٍ يطفى، للإشارة إلى أن
 التنشيط قد حدث.

لإلغاء تنشيطه، كرر العملية الموضحة أعلاه للتنشيط؛ LED FILTER
 (17) والمؤشر في الشاشة (14) أو **F** سيعود إلى السطوع
 المنخفض، ثم بعد 10 ثوانٍ سينطفئ، مشيرًا إلى أنه قد تم تعطيله.

● مؤشر امتلاء وتشعج المرشحات

يُشير الشفّاط إلى متى يجب بالضرورة صيانة المرشحات:
 مرشح الدهون لـ (17) LED FILTER سيتم تشعجه؛ على الشاشة (14)
 يتم عرض الرمز **F** (لمدة 10 ثوانٍ بعد التشغيل)
 مرشح الروائح الذي يعمل بالكربون النشط لـ (17) LED FILTER
 بومض؛ في الشاشة (14) يتم عرض الرمز **F** (لمدة 10 ثوانٍ بعد
 التشغيل)

● التشغيل الأوتوماتيكي

سوف يبدأ الشفّاط بالعمل على السرعة المناسبة أكثر، مع مناسبة
 وملائمة سبعة الشفط مع مستوى الحد الأقصى للطهي، المستخدم في
 مناطق الطهي. عند إطفاء موقد الطهي المسطح، فإن الشفّاط يقوم
 بموامة سرعة الشفط حيث يقوم بخفضها تدريجيًا بطريقة تقضي على
 الأبخرة والروائح المتبقية.
 لتفعيل هذه الخاصية التشغيلية:

اضغط لمدة قصيرة على مساحة الاختيار (7)، سيضيئ الليد (A)
 (18) من أجل إظهار أن الشفّاط يعمل بهذه الطريقة.

● التشغيل الأوتوماتيكي للشفّاط مع SNAP

من أجل التوصيل بين الشفّاط و SNAP، اطلع على الدليل الوارد مع
 SNAP أو زر www.elica.com.
 ملاحظة: SNAP هي وحدة شفط مساعدة قادرة على العمل مع
 الشفّاط.
 لتفعيل هذه الخاصية التشغيلية:

اضغط لفترة وجيزة على مساحة الاختيار (7)، سيضيئ الليد (A)
 (18) والليد (22) من أجل إظهار أن الشفّاط يعمل بهذه الطريقة.

طول مساحة الاختيار (6):

إلى اليمين لزيادة سرعة (قوة) الشفط (0-8)؛
 نحو اليسار من أجل تقليل سرعة (قوة) الشفط (0-8)؛

● معزز قوة الشفط

الموقد مزود بمستويين من سرعة (قوة) الشفط إضافيين (بالإضافة إلى
 المستوى (8))

• مرّر بالأصابع على طول مساحة الاختيار (3) (بعد المستوى (8))
 وقم بتنشيط معزز قدرة الشفط.
 المستوى الأول للمعزز: يبقى نشطاً لمدة 15 دقيقة
 المستوى الثاني للمعزز: يبقى نشطاً لمدة 5 دقائق

بعدها تعود القوة إلى المستوى (8)

ملحوظة: معزز قوة الشفط النشط، تتم الإشارة إليه في الشاشة (13)
 الخاصة بمنطقة الطهي المختارة، كما يلي: المستوى الأول للمعزز (9)
 ؛ المستوى الثاني للمعزز (8)

● عدّاد الوقت

تفعيل وظيفة عدّاد الوقت Timer للشفّاط:
 • اختر الشفّاط (السرعة مختلفة عن 0).

• اضغط على **+** (8) للوصول إلى وظيفة عدّاد الوقت Timer
 (من أية سرعة)
 ضبط وقت مُدَّة عدّاد الوقت Timer:

• اضغط على مفتاح الاختيار **+** (8)، من أجل زيادة زمن الإطفاء
 الأوتوماتيكي.

• اضغط على المحدد **-** (8) لتقليل وقت إيقاف التشغيل التلقائي في
 الشاشة (15) يتم عرض العد التنازلي،

ملحوظة: على جانب شاشة الشفّاط، وعداد الوقت قيد الاستخدام، يظهر
 الرمز (19).

بمجرد أن ينتهي عداد الوقت Timer من العد التنازلي تصدر صفارة
 تنبيه (لمدة 2 دقيقة)، أو يمكن إيقافها بالضغط على أي زر في موقد
 الطهي، بينما شاشة العرض (15) تُومض، مع ظهور الرمز

0.00

لإيقاف عمل عدّاد الوقت Timer:

• اختر منطقة الشفط

• اضبط قيمة عداد الوقت على صفر، بواسطة **-** (8)

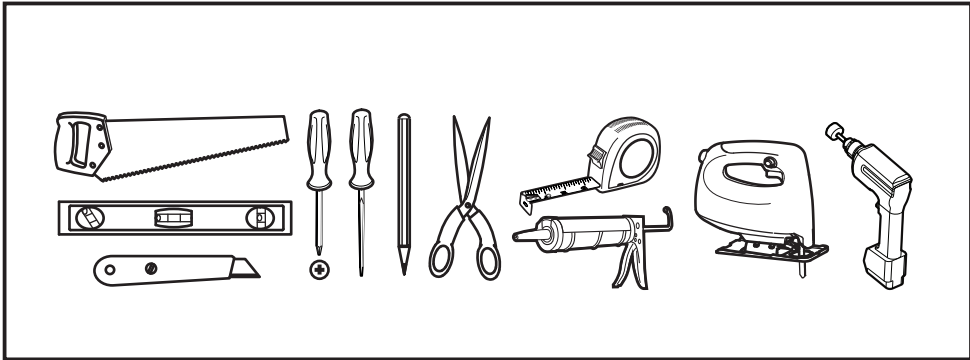
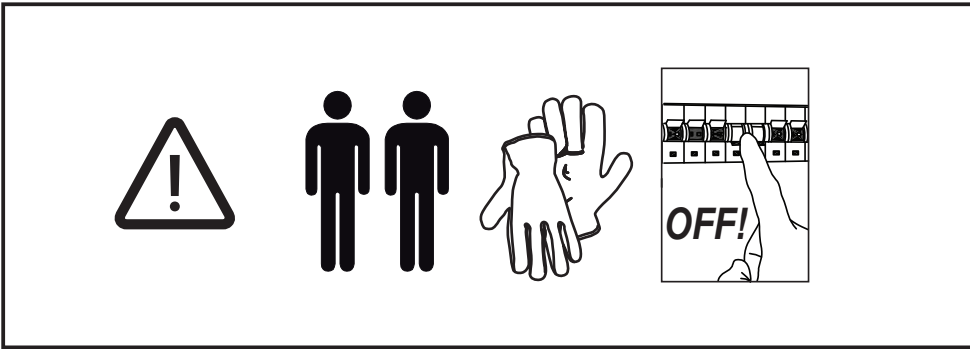
ملاحظة: تبقى هذه الوظيفة فعالة إذا لم يتم في هذه الأثناء الضغط على
 أزرار أخرى.

● تنشيط/فصل مؤشر تشعج المرشحات

عادة ما يتم تعطيل هذه المؤشرات (سواء بالنسبة لمرشح الدهون أو
 بالنسبة لمرشح الكربون النشط)
 من أجل تنشيطهم اعمل على النحو التالي:

• قم بتشغيل سطح الشفط بواسطة (1) ON/OFF؛

• مع إيقاف تشغيل محرك الشفط ومناطق الطهي، اضغط مع الاستمرار
 على منطقة الاختيار (7): مؤشر المرشح (17) وشاشة الشفّاط (14)

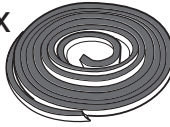




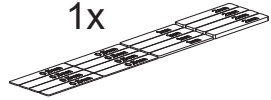
1x



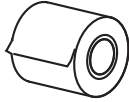
1x



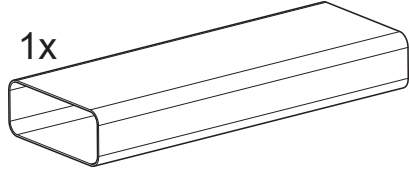
1x



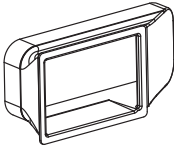
1x



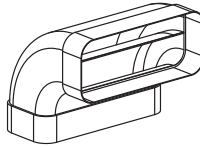
1x



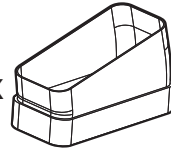
1x



1x



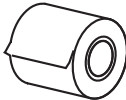
1x



*



1x



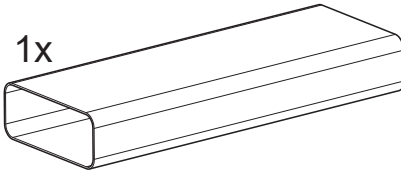
2x



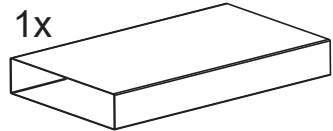
1x



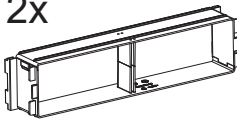
1x



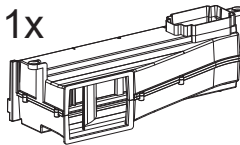
1x



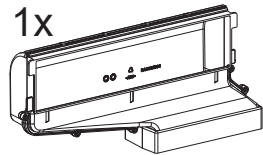
2x



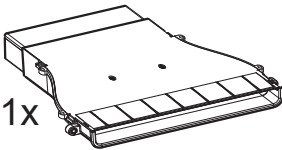
1x



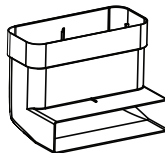
1x



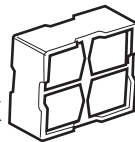
1x



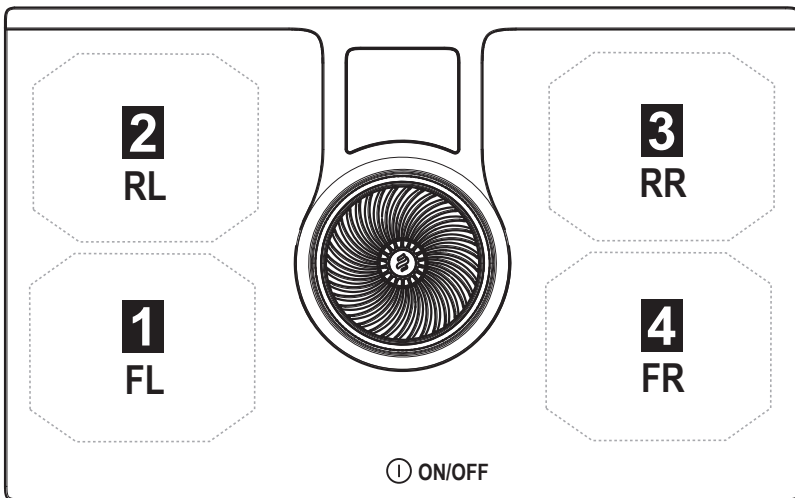
1x



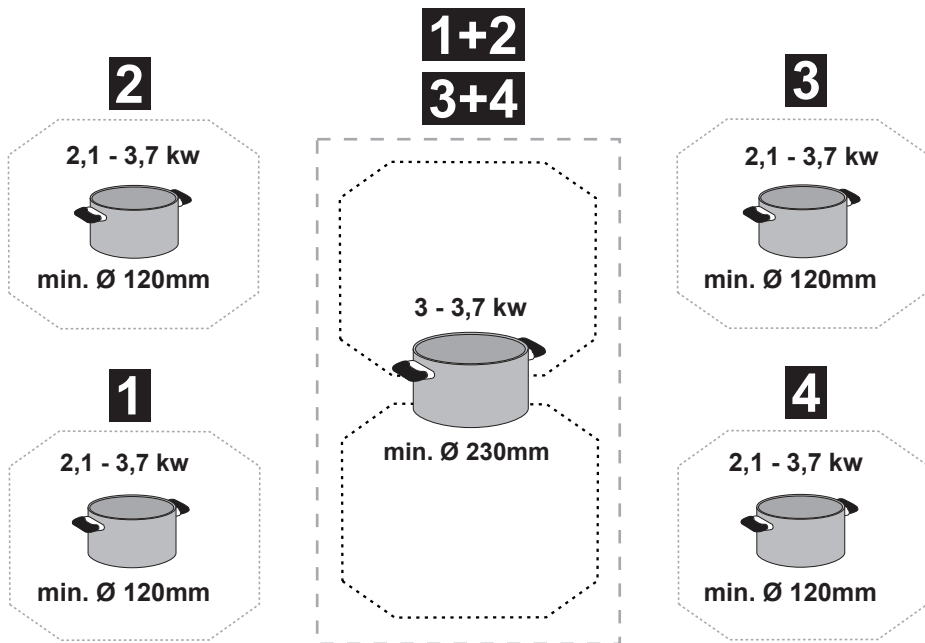
3x

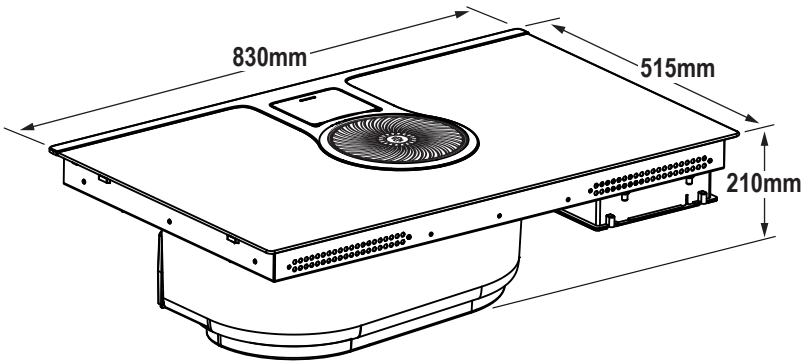
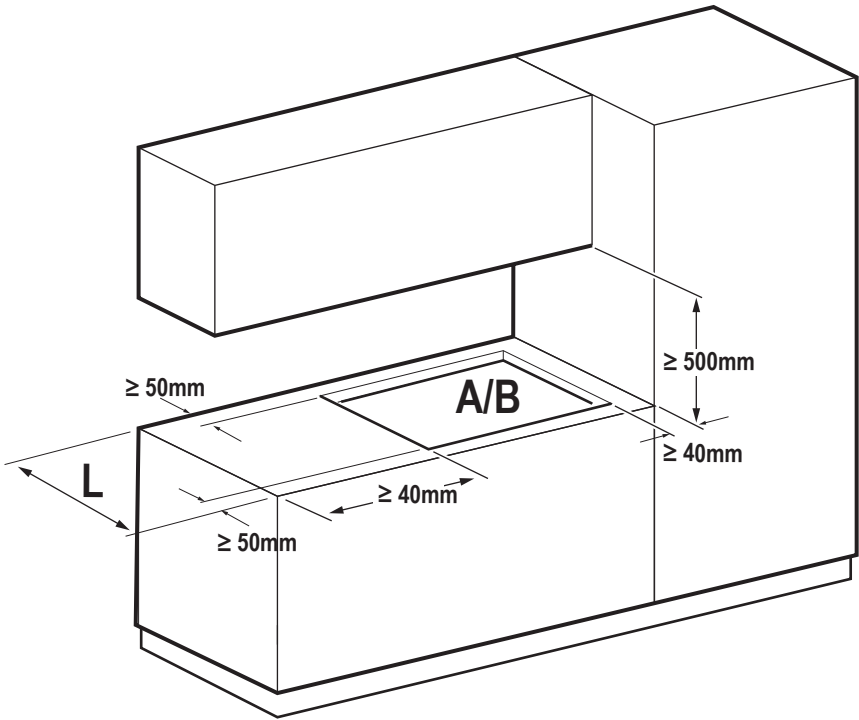
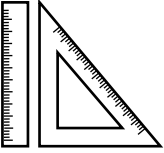


*



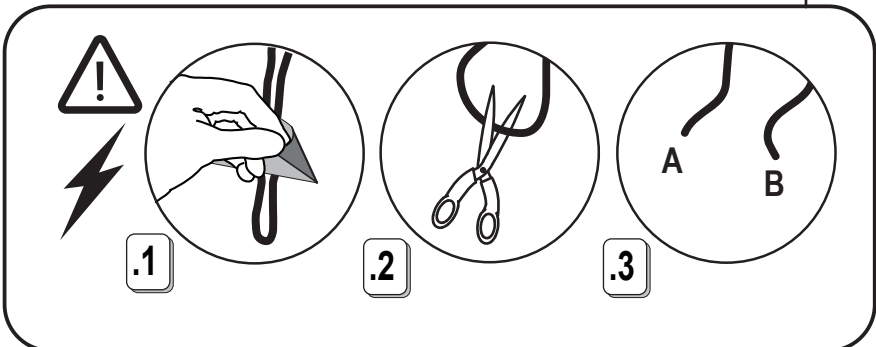
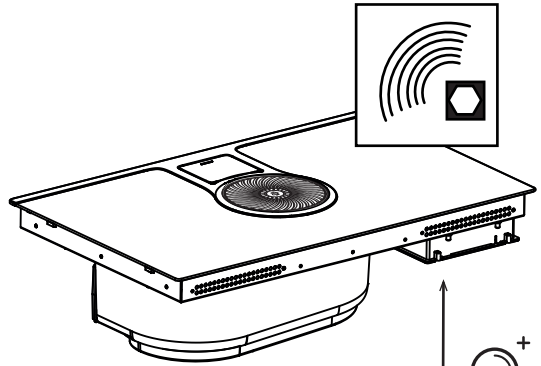
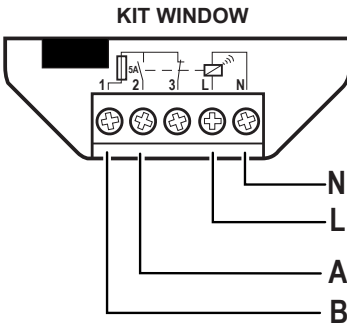
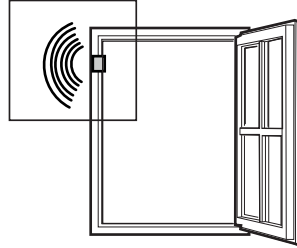
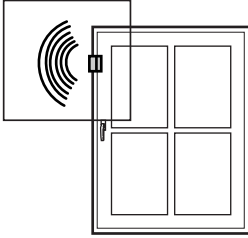
FRONT





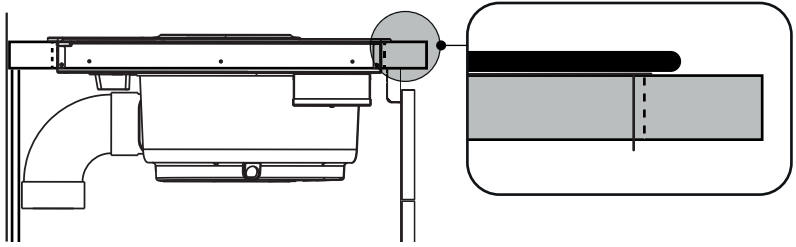


KIT WINDOW

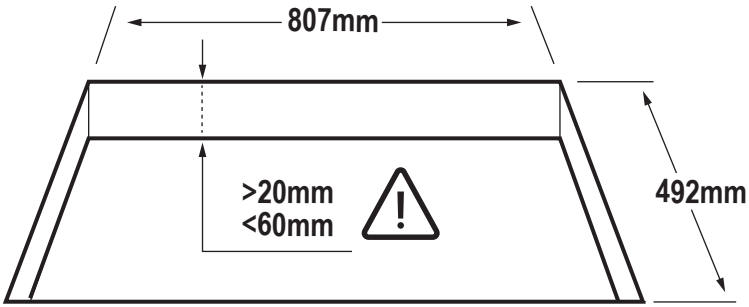




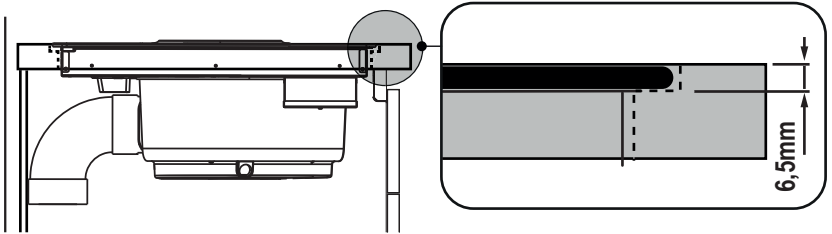
inst.A



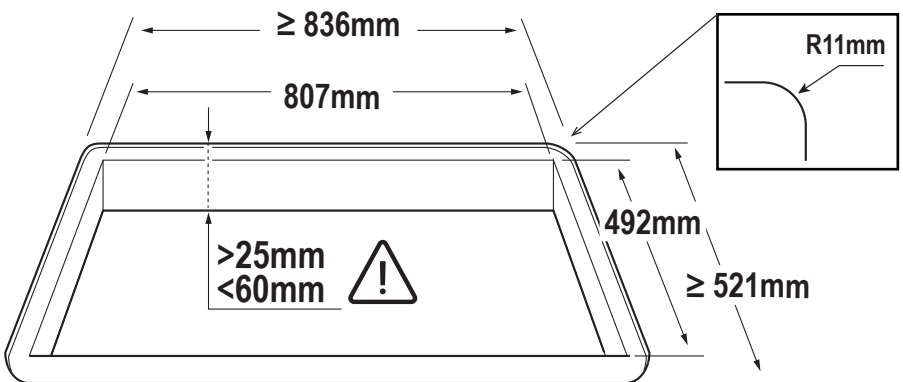
3

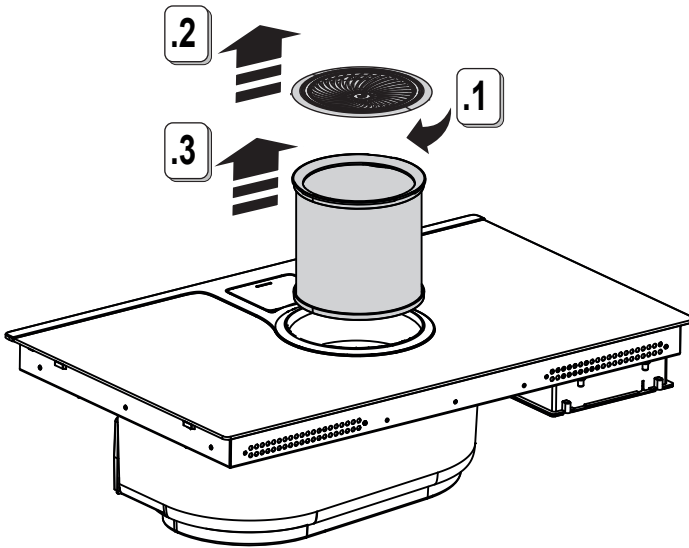


inst.B

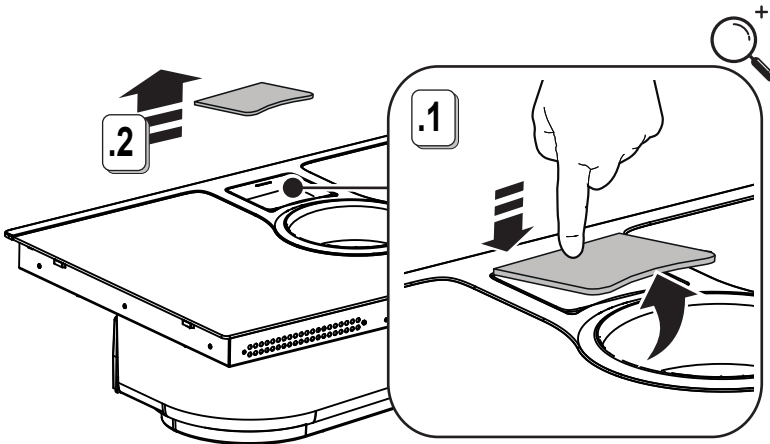


3

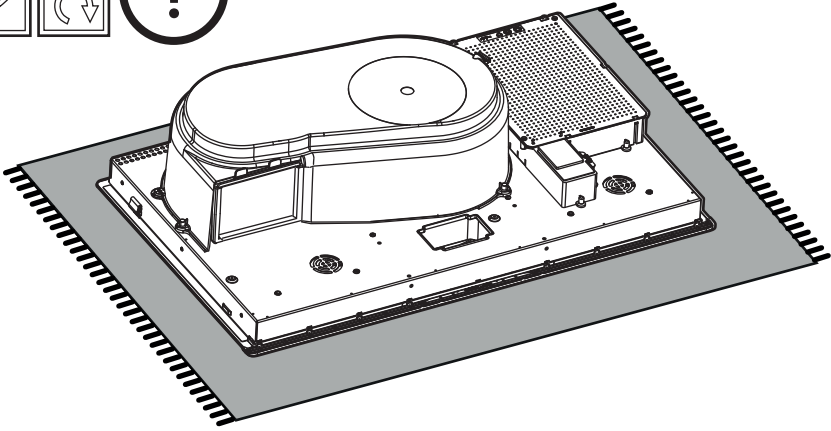




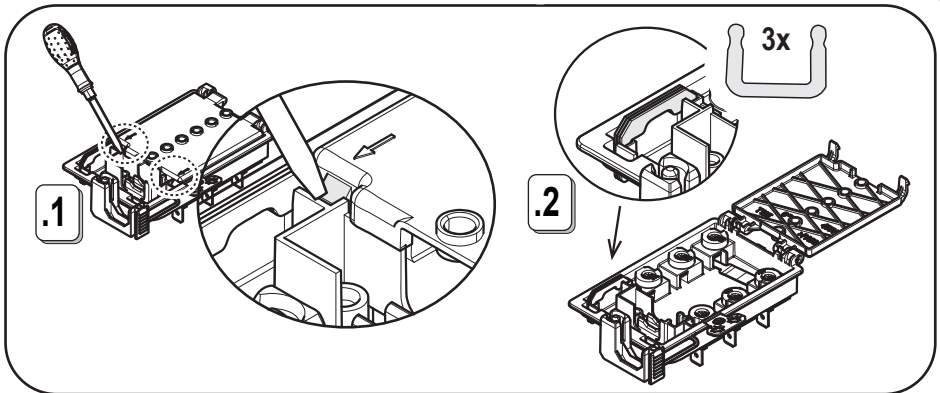
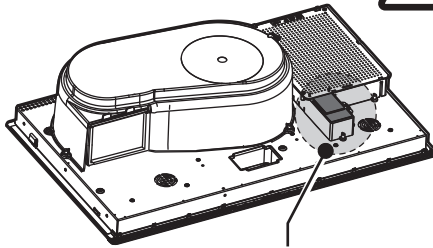
4



4.1



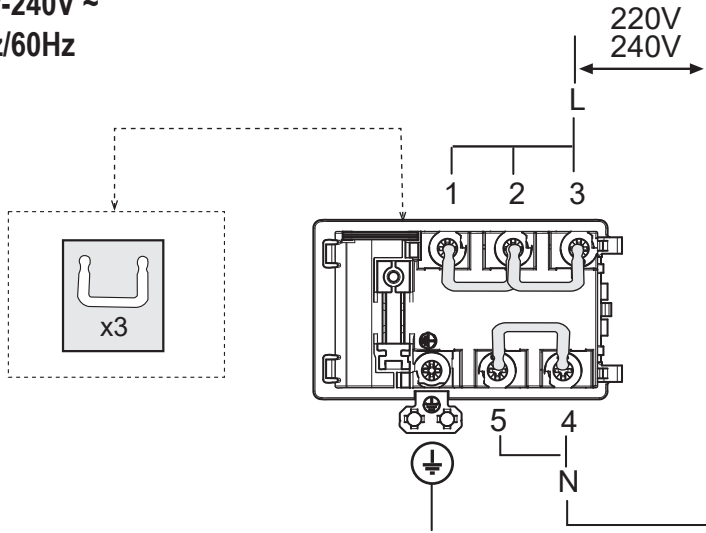
5



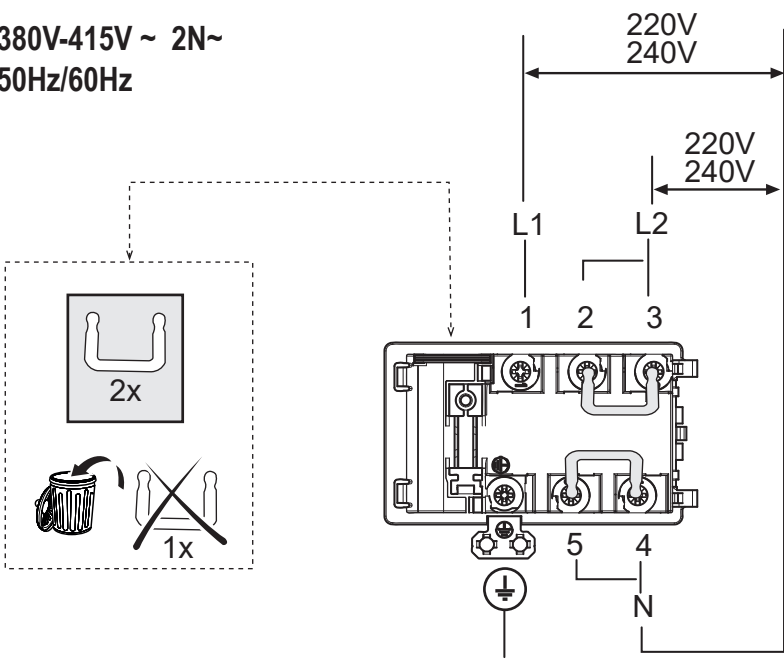
6



220V-240V ~
50Hz/60Hz



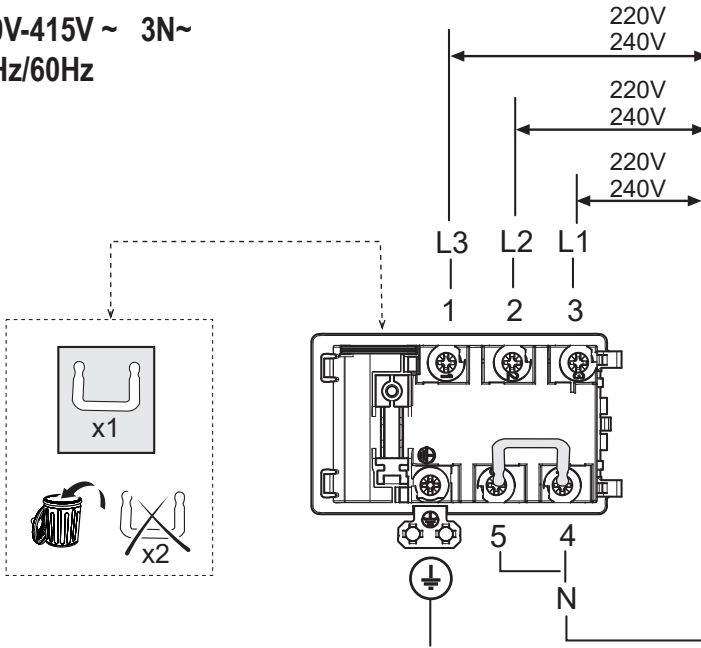
380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz



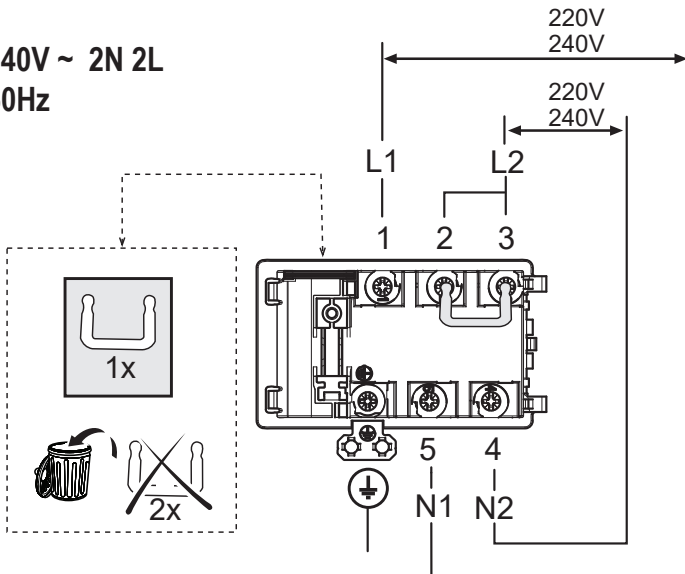
6.1

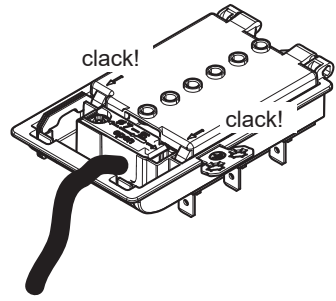
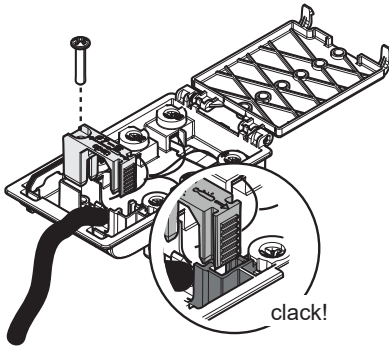


380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz

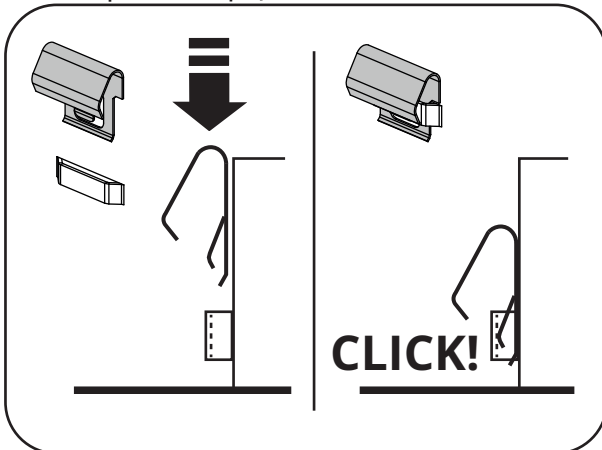
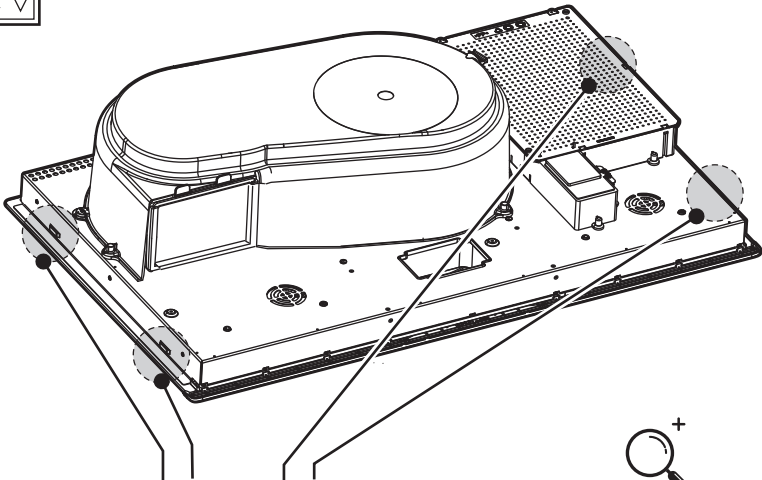


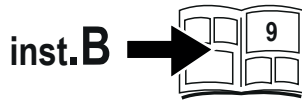
220V-240V ~ 2N 2L
50Hz/60Hz



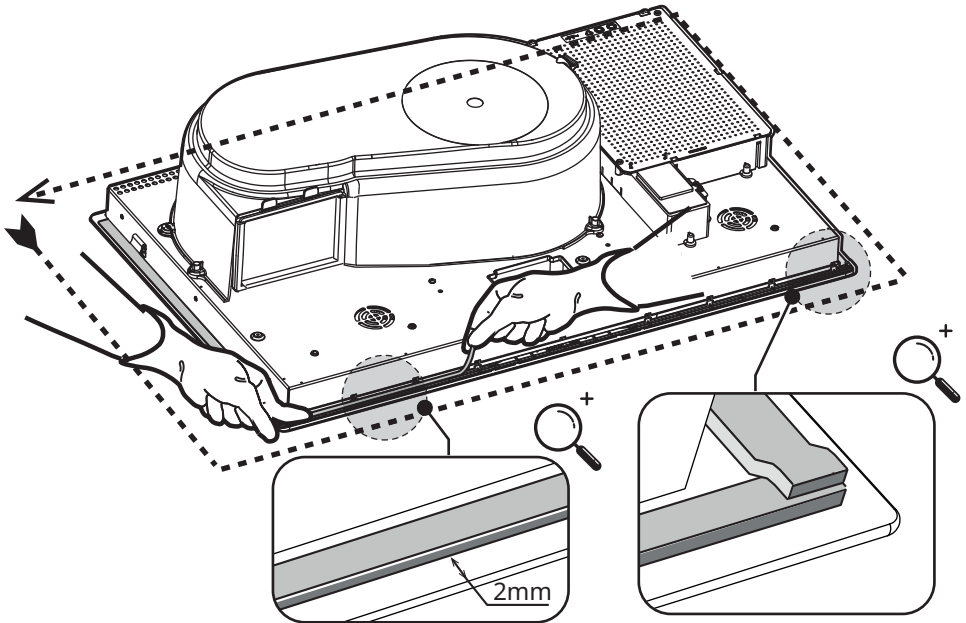
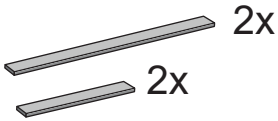
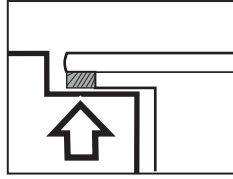
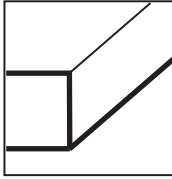


6.3



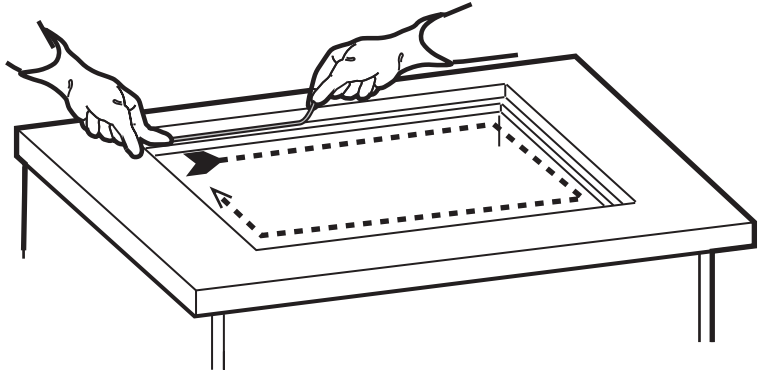
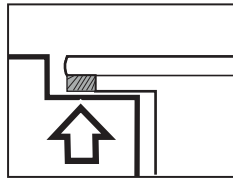
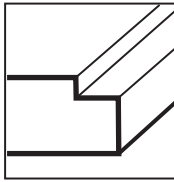


inst.A

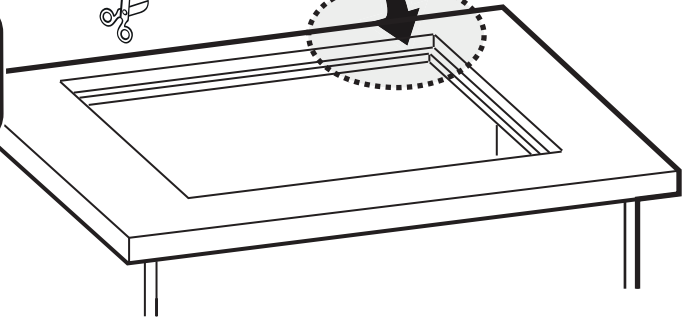
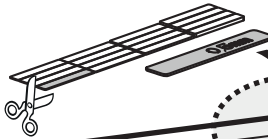
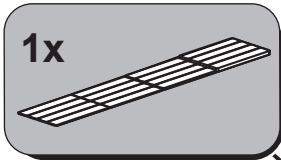




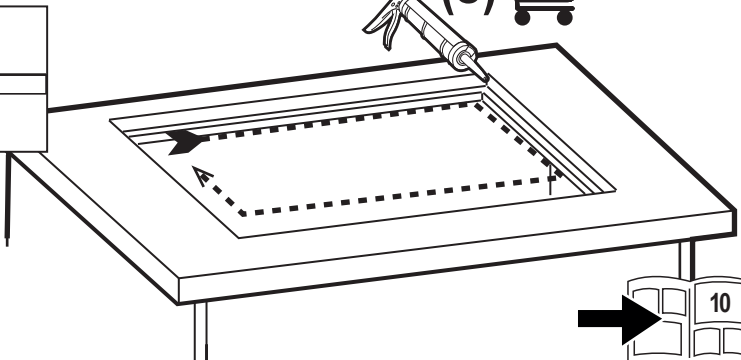
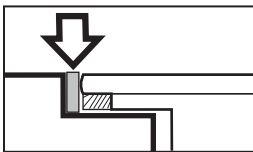
inst.B



9



9.1

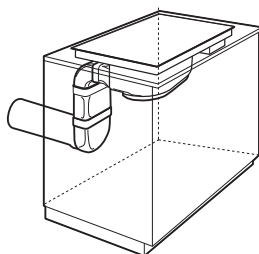
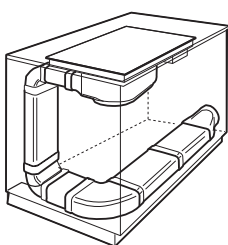
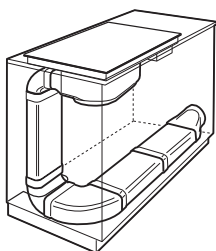


9.2





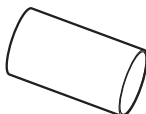
www.elica.com
www.shop.elica.com



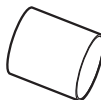
KIT0121007
227x94 - Ø146mm



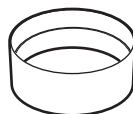
KIT0121000
Ø150x1000mm



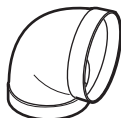
KIT0120996
Ø150x500mm



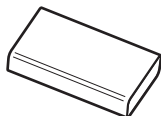
KIT0121003
Ø158x59mm



KIT0121006
90°



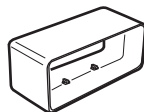
KIT0120991
222x89x1000mm



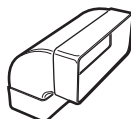
KIT0173527
222x89x500mm



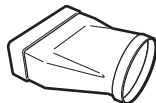
KIT0121001
227x94x80mm



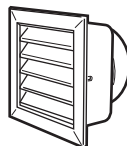
KIT0121005
90° 227x94mm



KIT0121008
227x94 - Ø153mm



KIT0121010
190x190 - Ø147mm



KIT0121009
INT 216X82mm
EXT 290X160mm



KIT0161453



KIT0121002
15° - 227x94mm

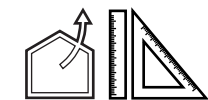


KIT0121004
90° 227x288x94mm

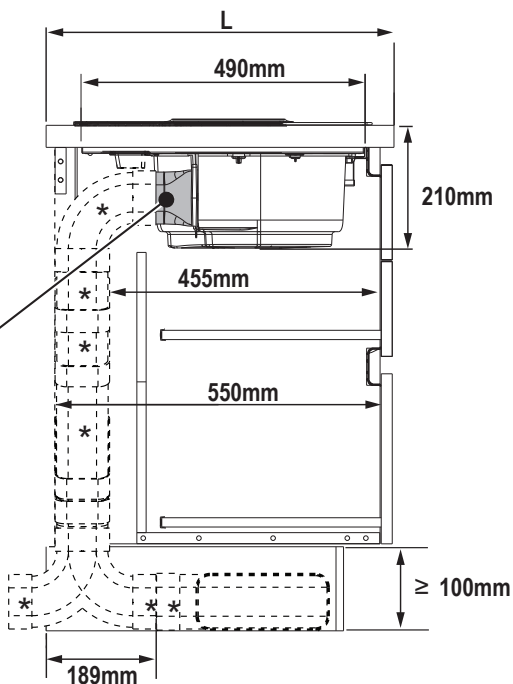
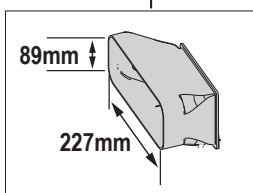
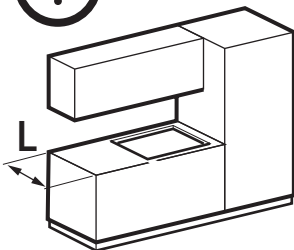


KIT0126810
227x94mm

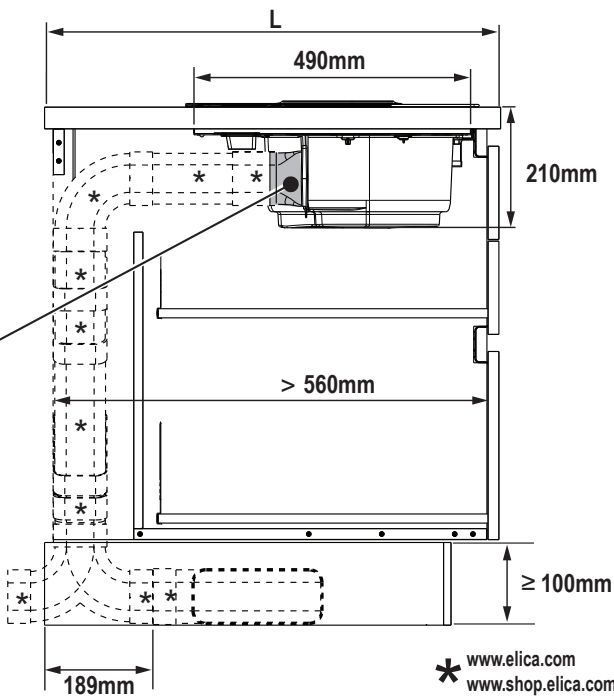
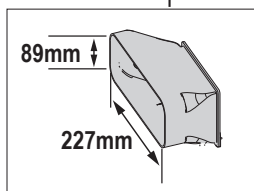
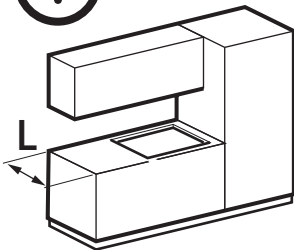




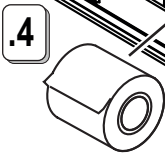
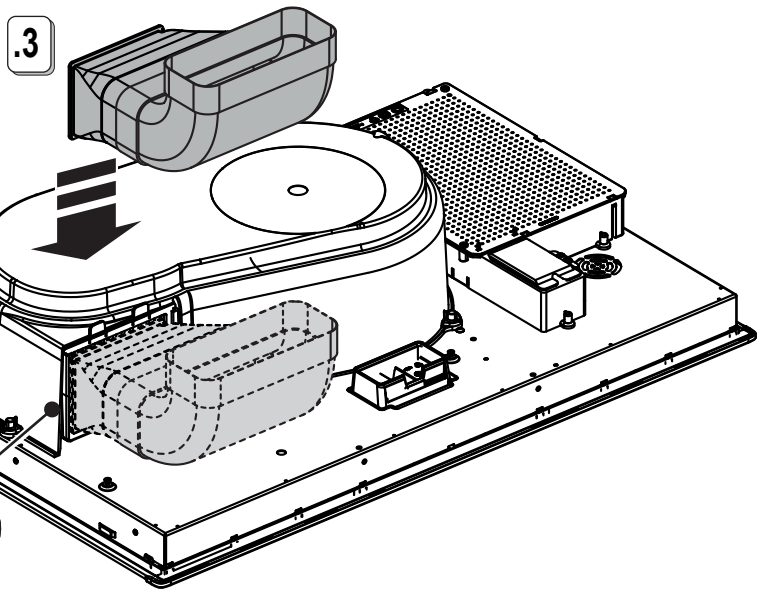
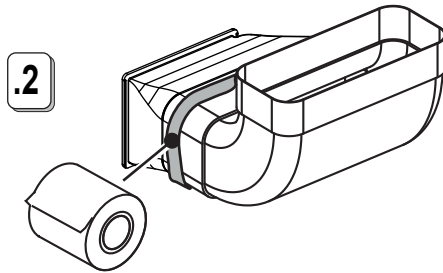
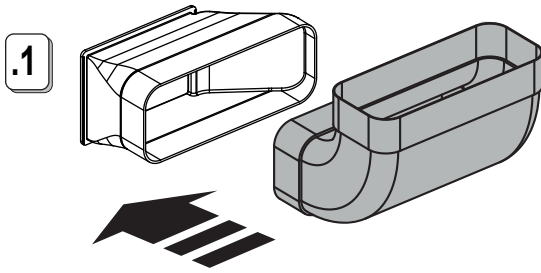
! L = 600mm



! L > 600mm

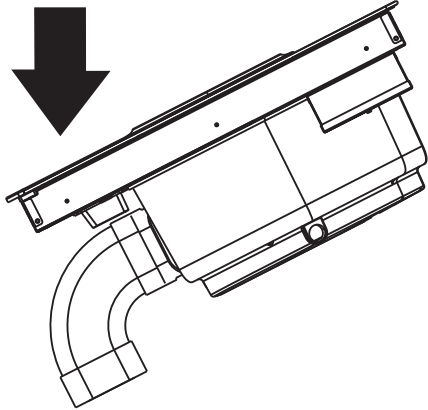


10.1

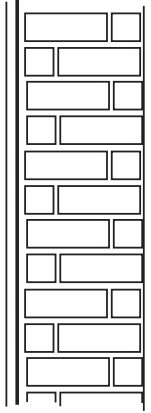




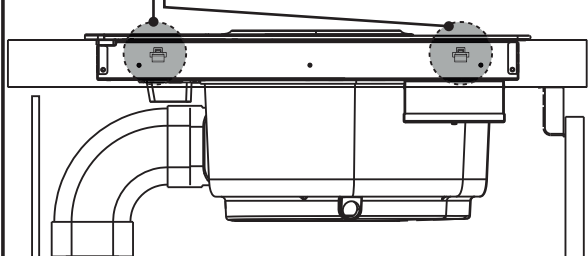
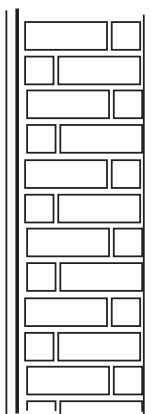
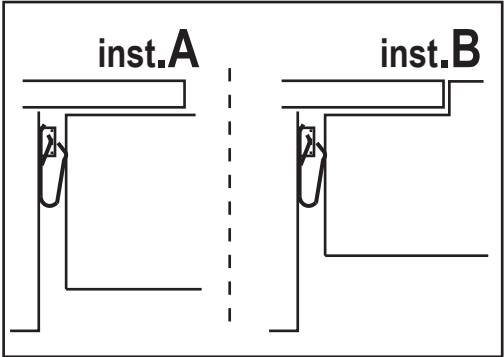
.1



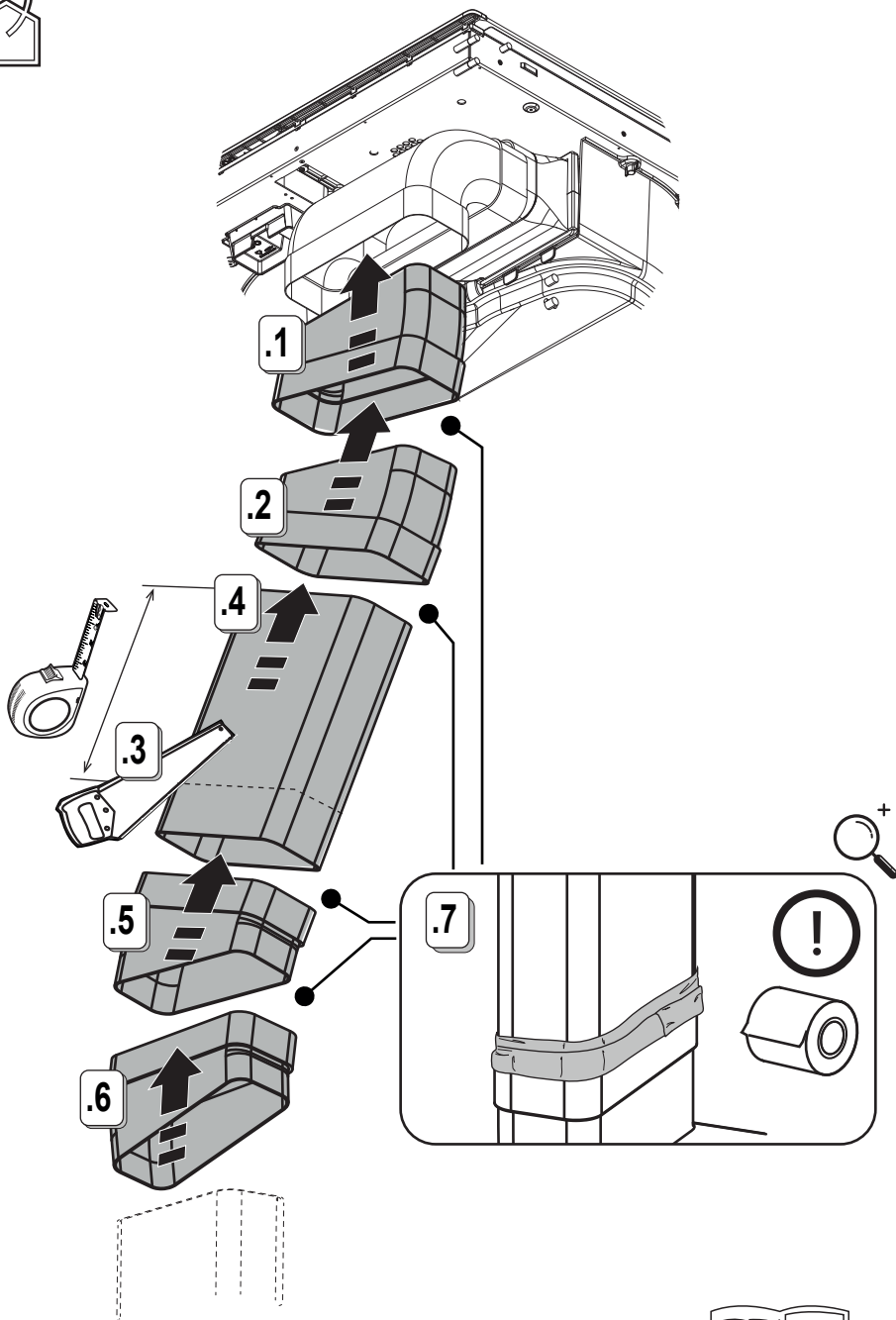
.2



10.3



10.4

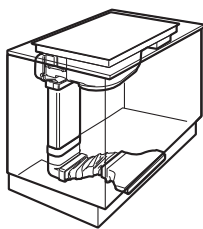


10.5

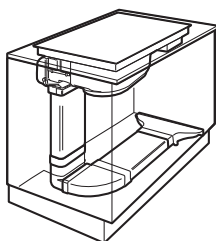
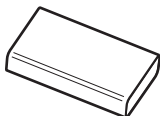




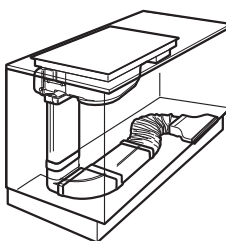
www.elica.com
www.shop.elica.com



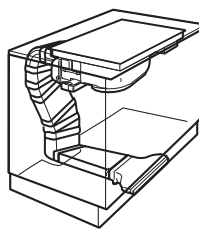
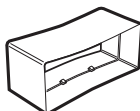
KIT0121013
218X55X1000mm



KIT0121012
218X55X500mm



KIT0121015
218X55X70mm



KIT0121016
90° 218X55mm



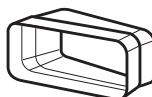
KIT0121017
218x55mm



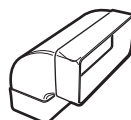
KIT0126810
227x94mm



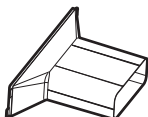
KIT0121002
15° - 227x94mm



KIT0121005
90° 227x94mm



KIT0130427

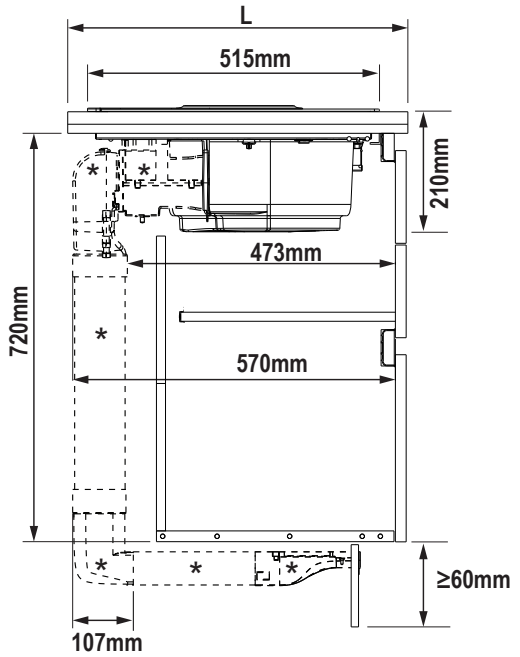
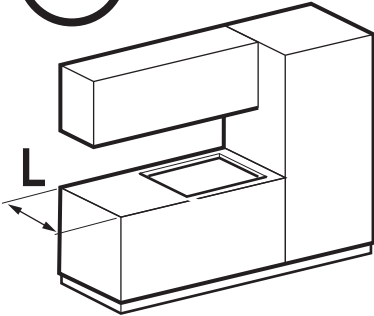


KIT0161453

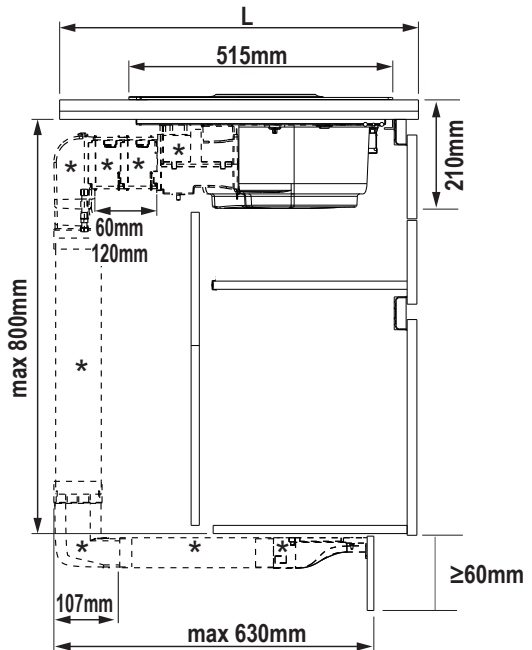
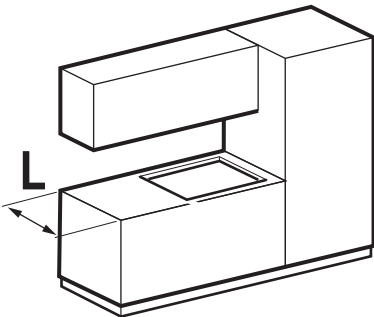




! L = 600mm



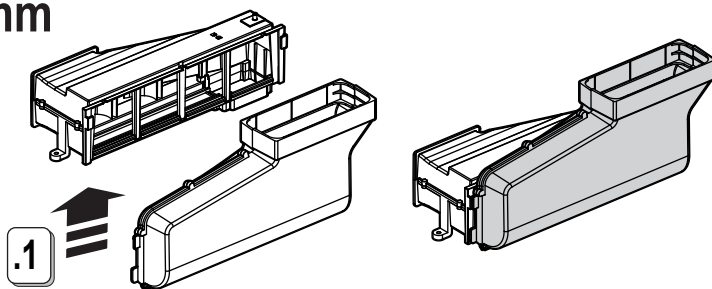
! L > 650mm
L > 700mm



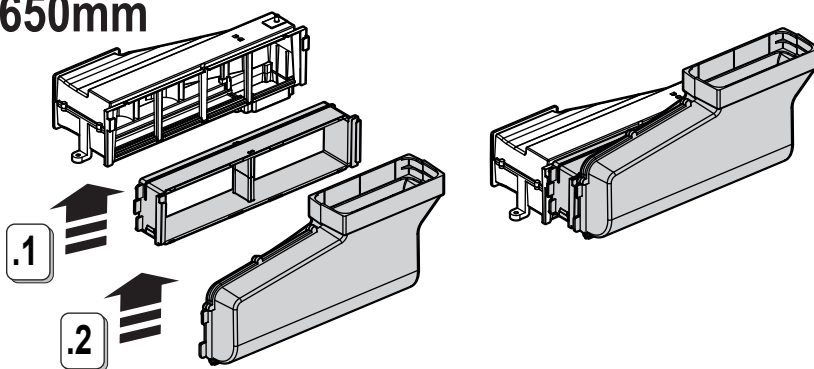
11.1



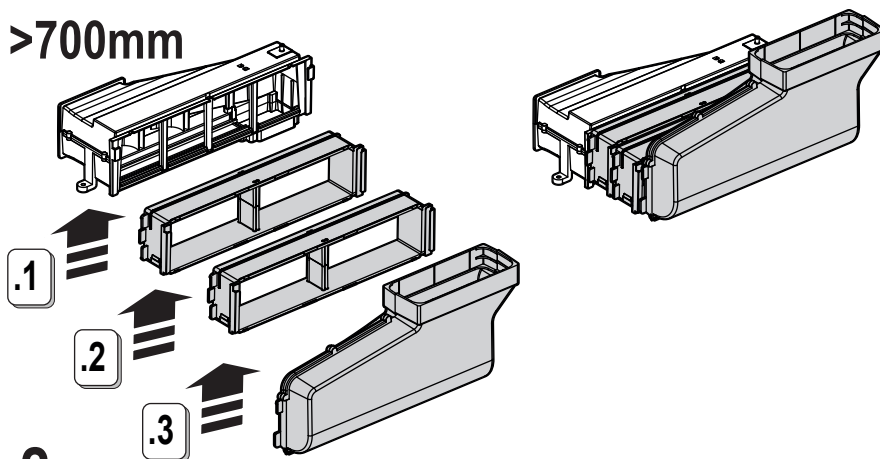
L = 600mm



L > 650mm

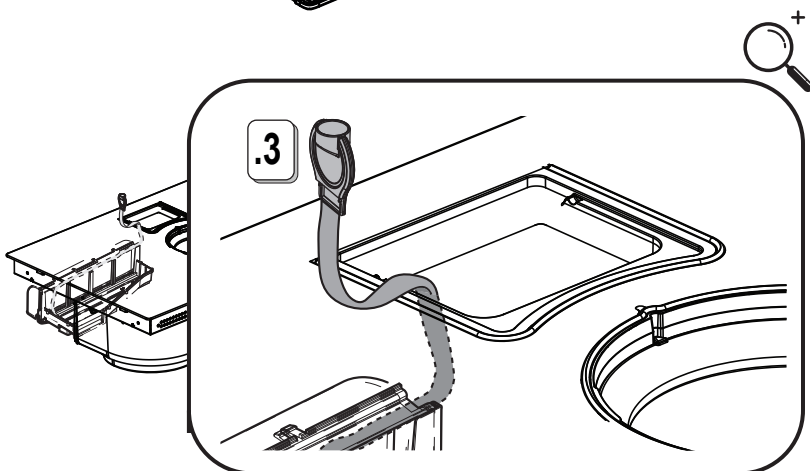
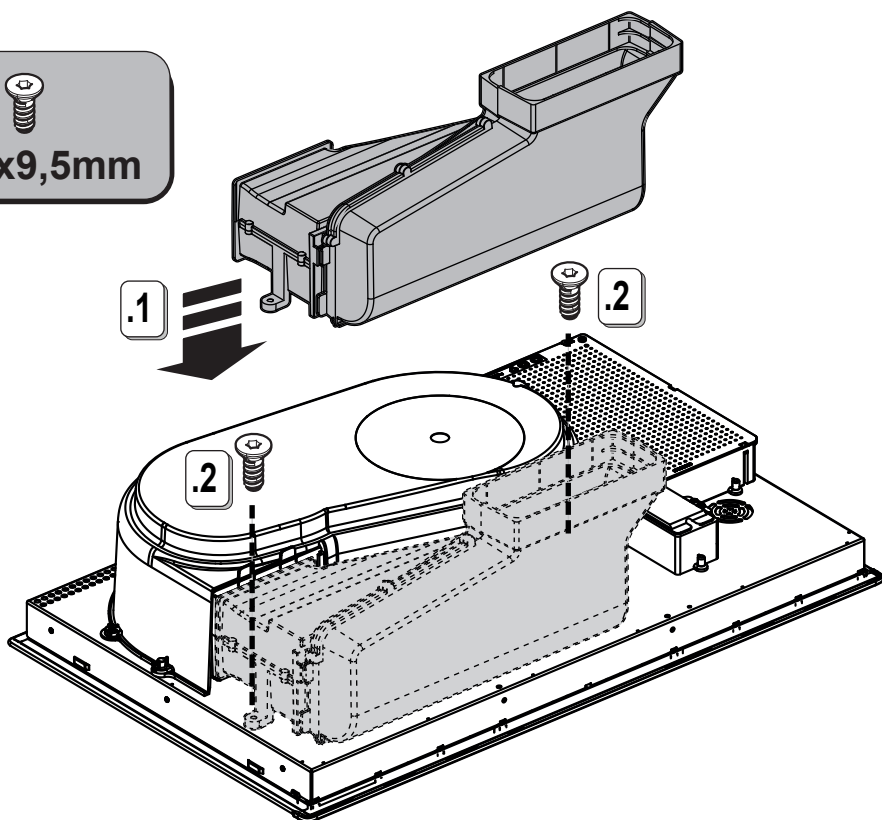


L > 700mm





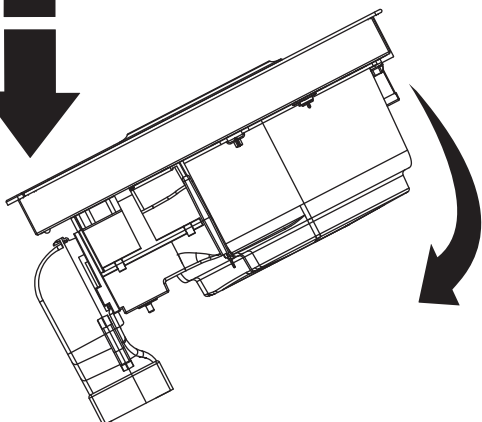
2x
3,5x9,5mm



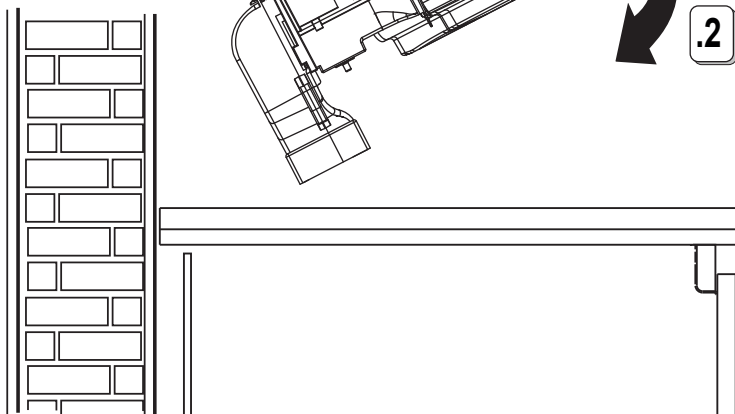
11.3



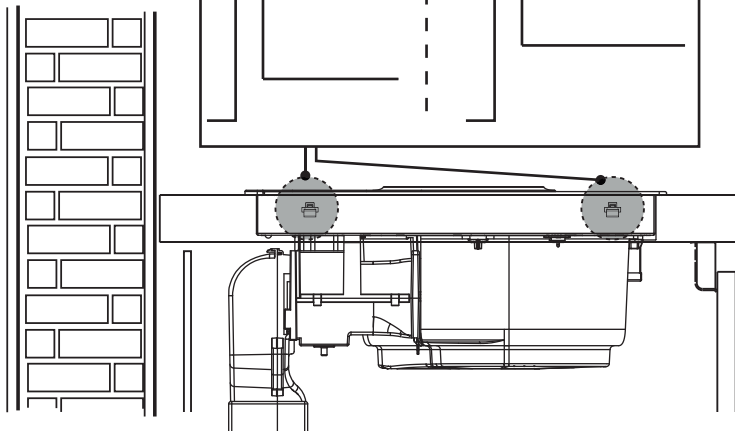
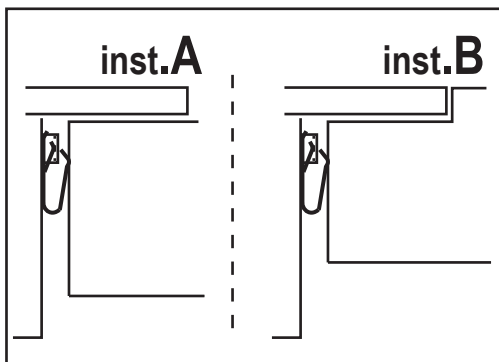
.1



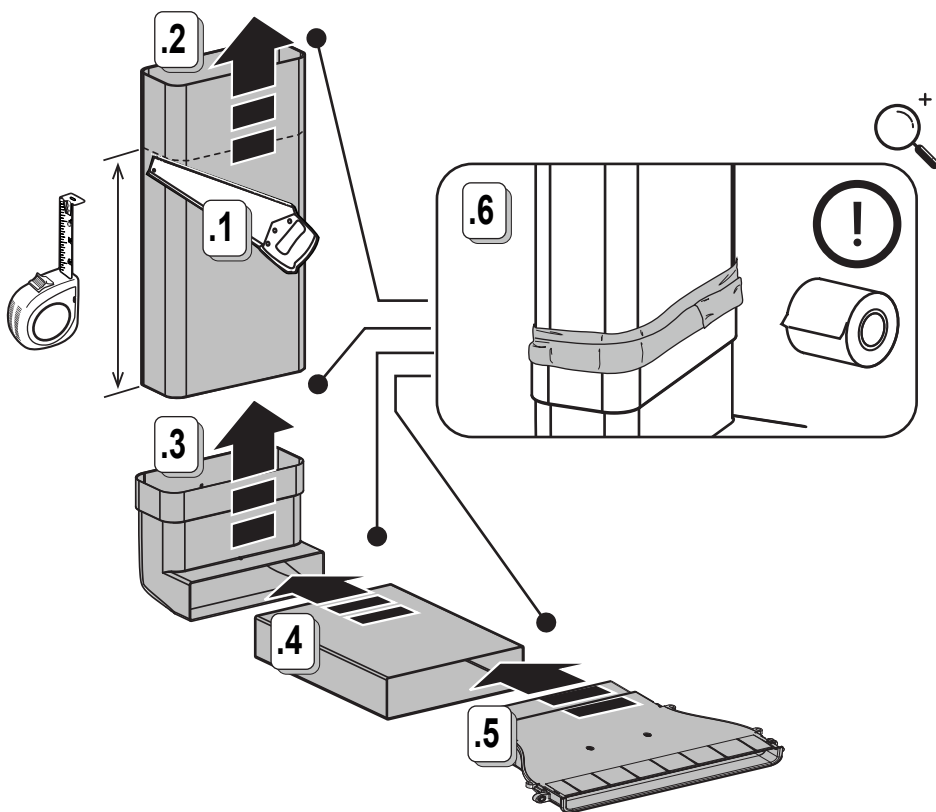
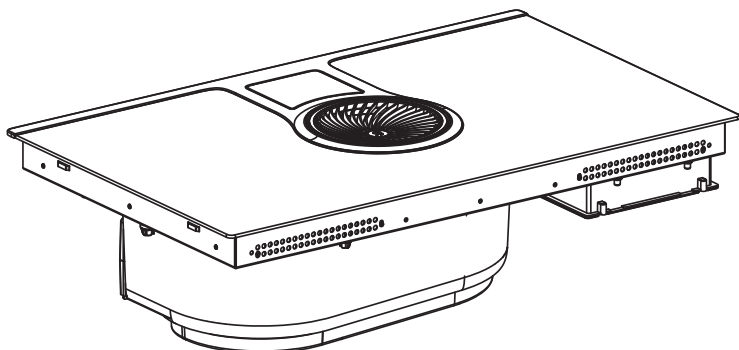
.2



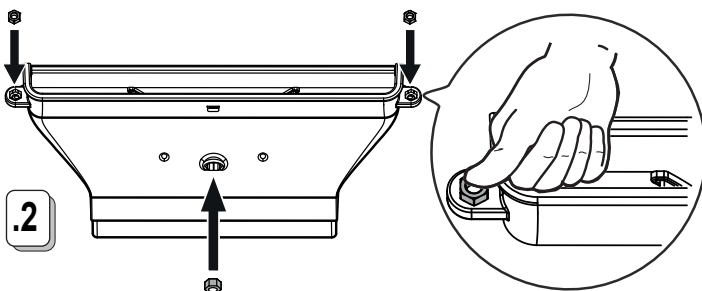
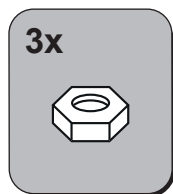
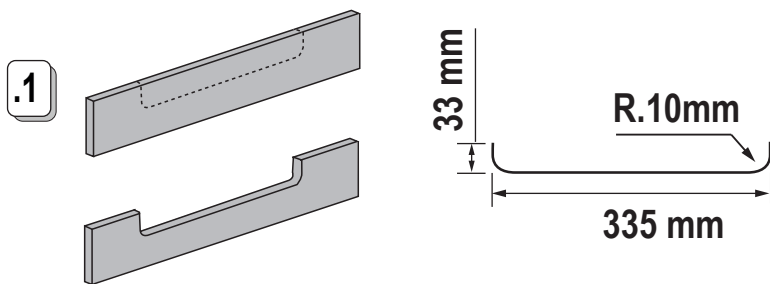
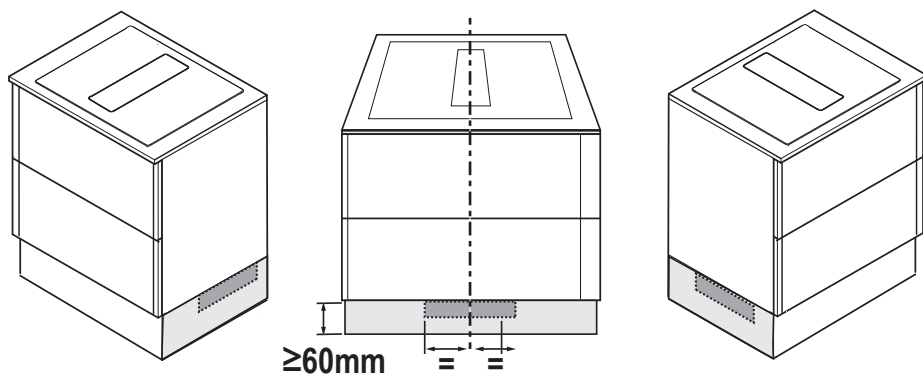
11.4



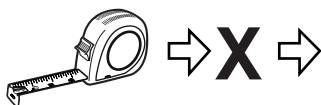
11.5



11.6



11.7



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



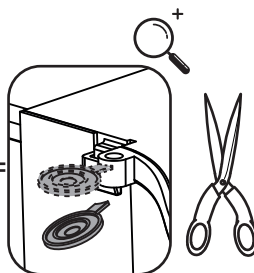
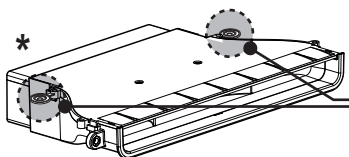
$X = > 18,5\text{mm}$



$X = \leq 22,5\text{mm}$

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

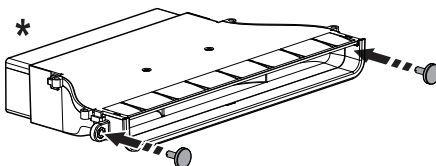
.1



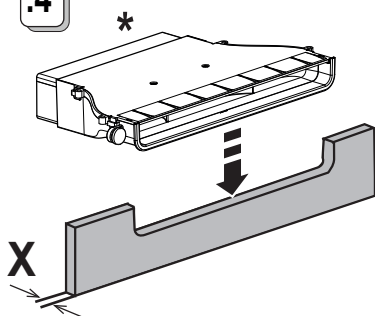
.2



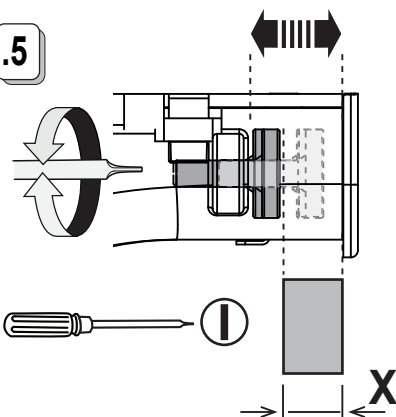
.3



.4



.5



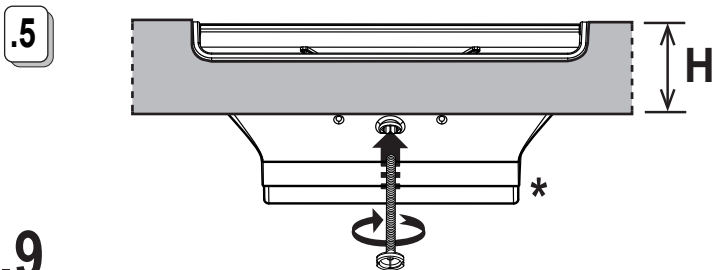
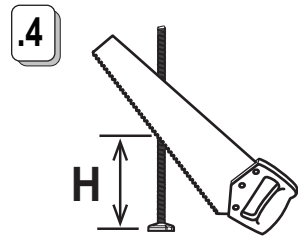
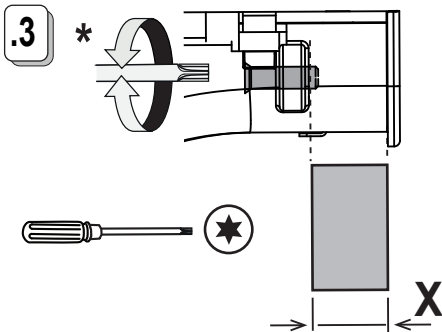
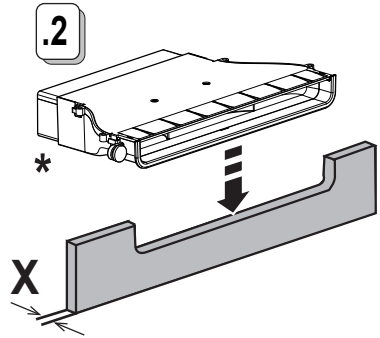
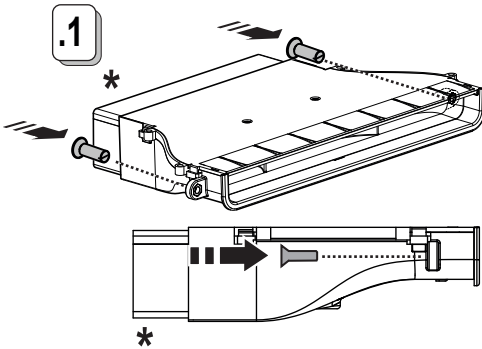
11.8



1x 1x



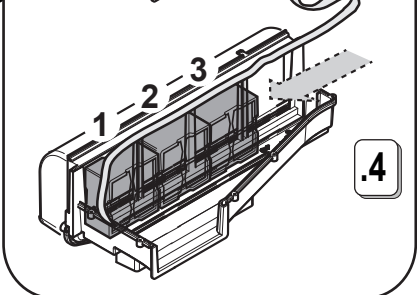
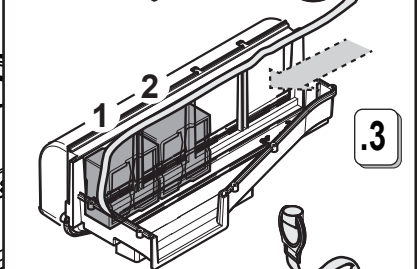
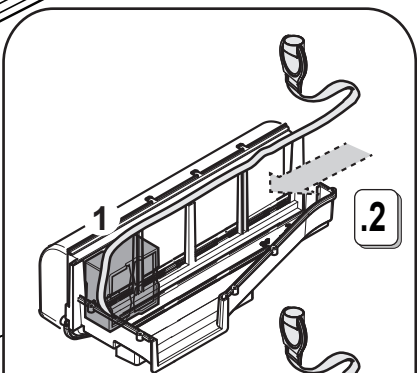
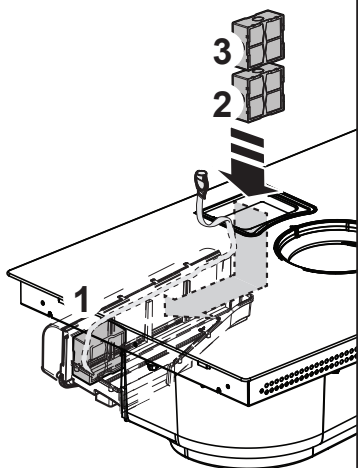
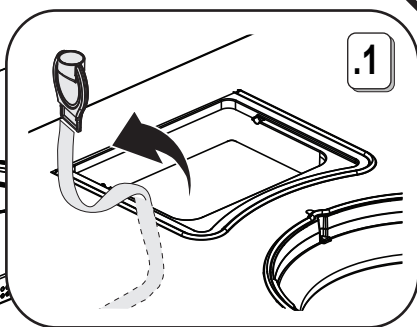
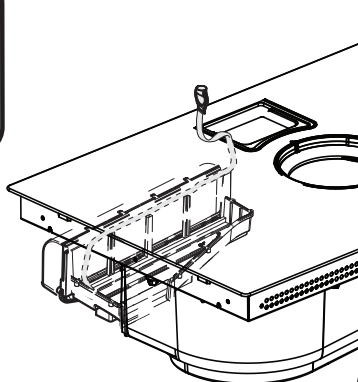
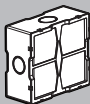
$X \geq 18,5\text{mm} \leq 22,5\text{mm}$



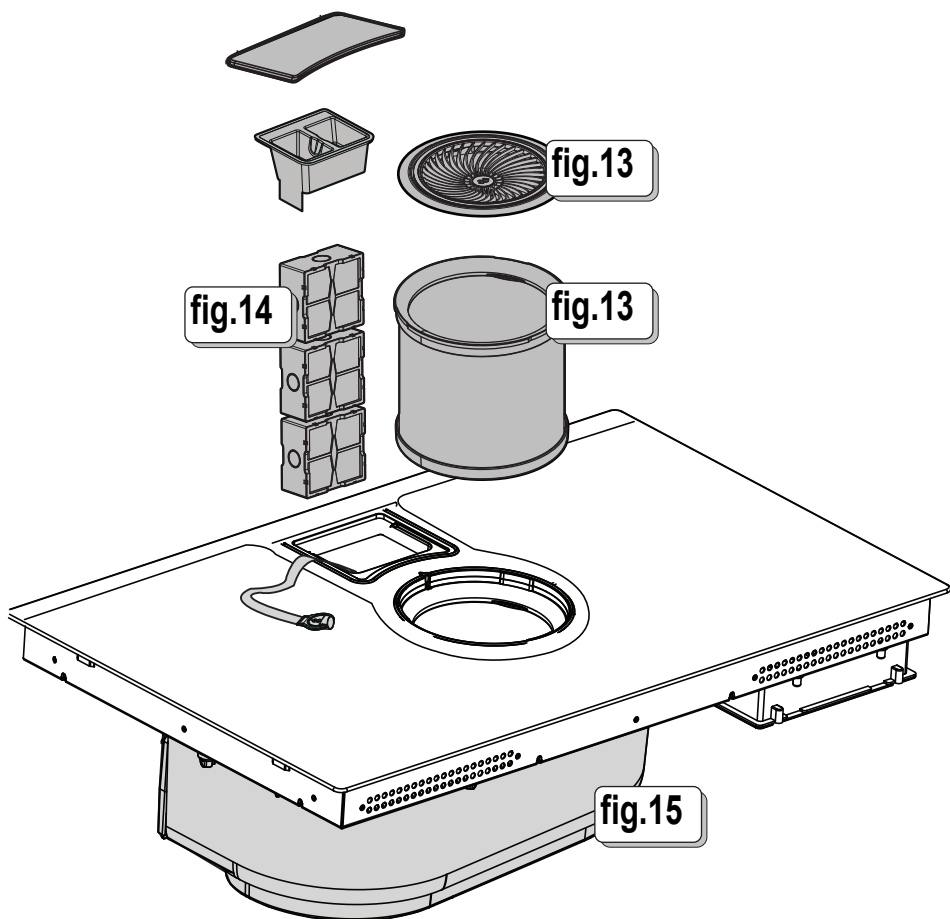
11.9



3x

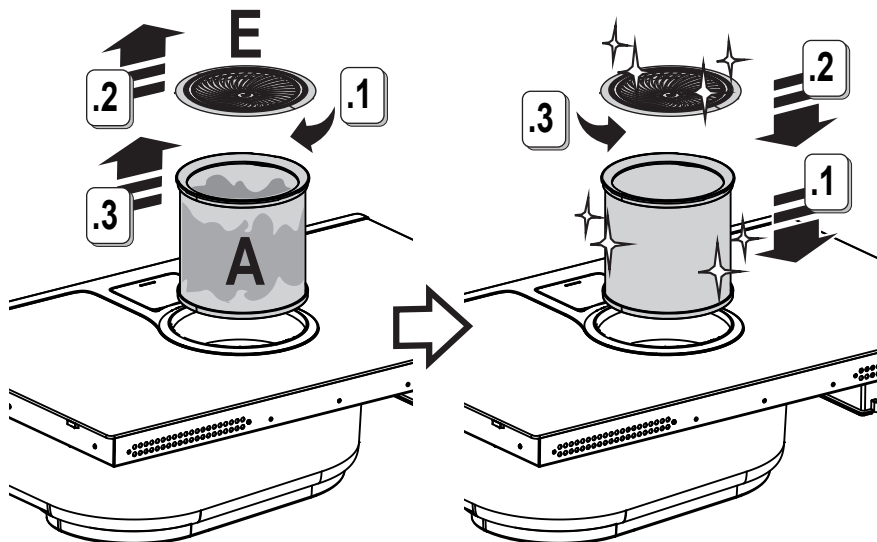


11.10





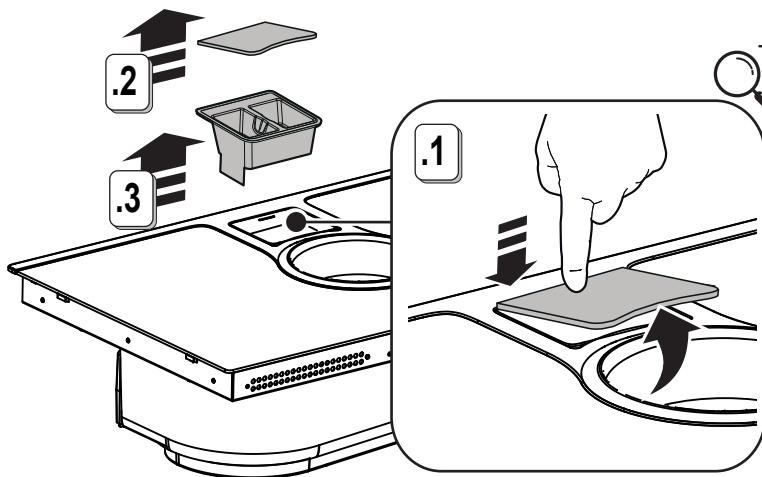
A-E



13



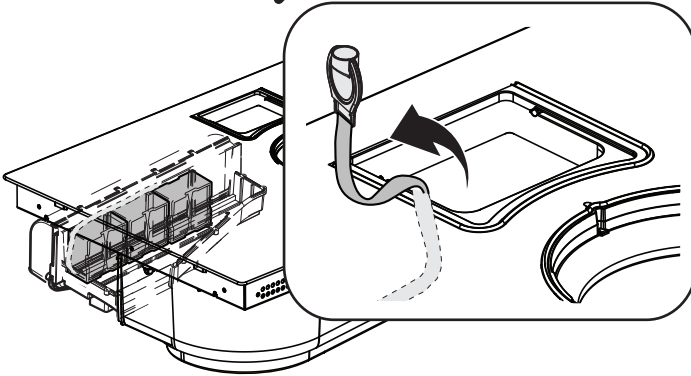
B



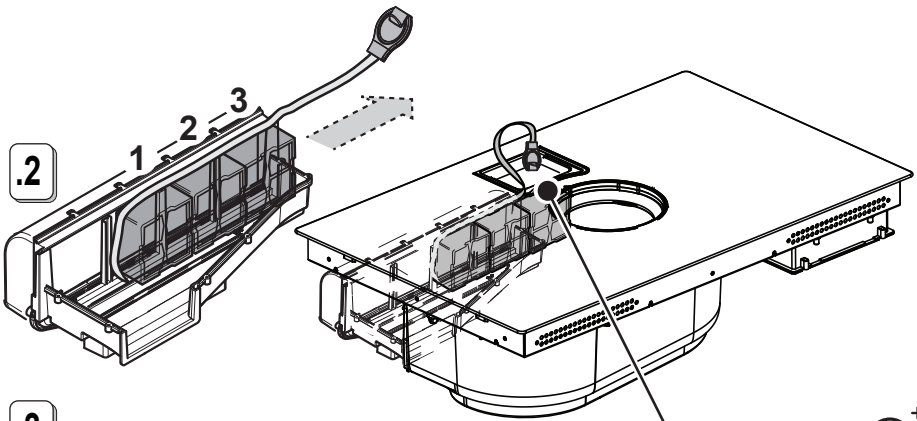
14



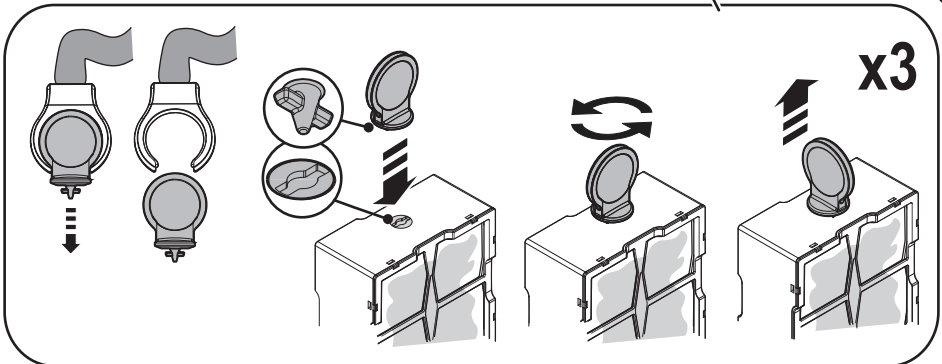
.1



.2



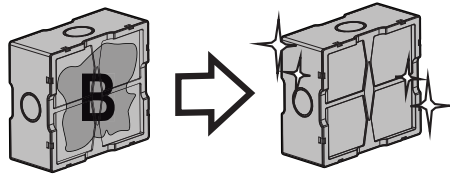
.3



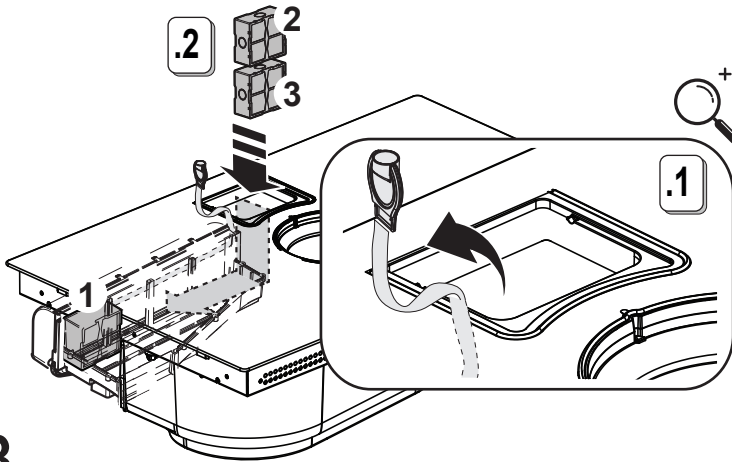
14.1



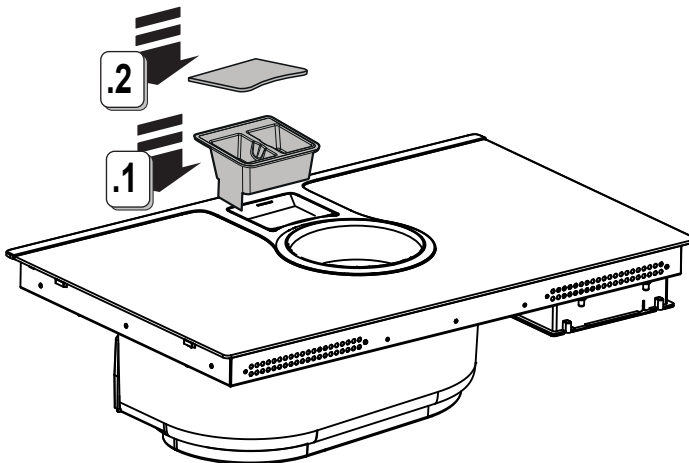
14.2

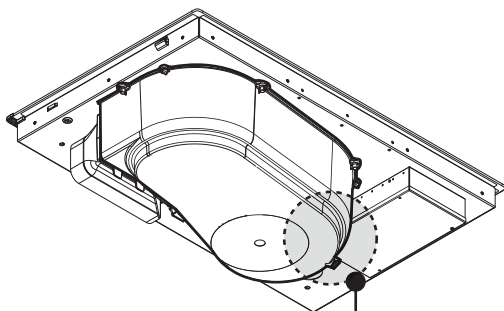


14.3

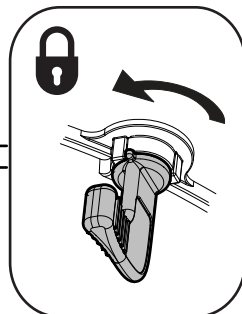
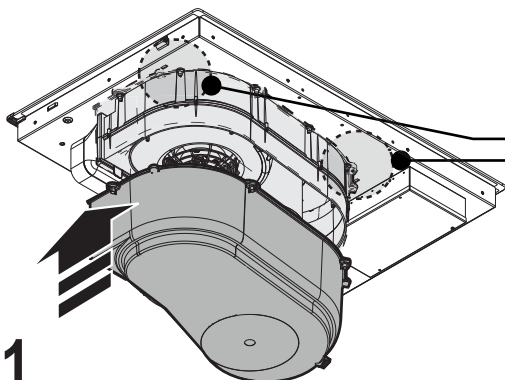
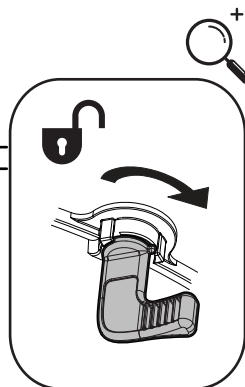
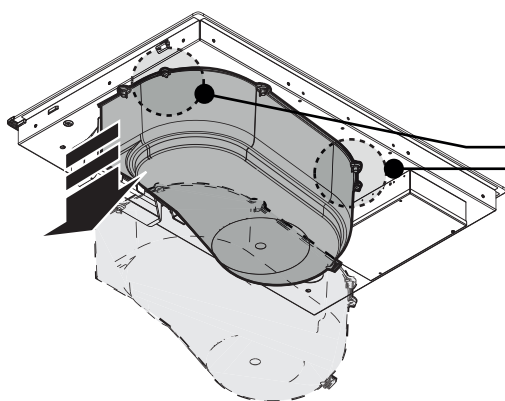
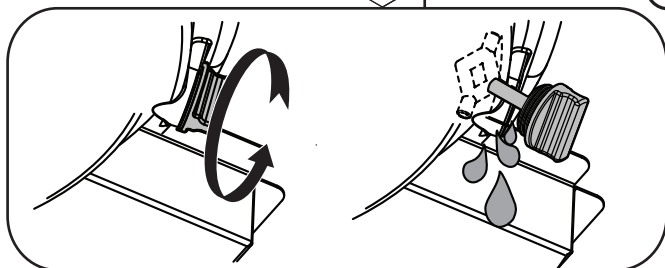


14.4

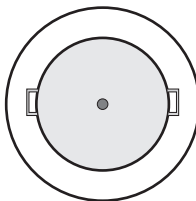
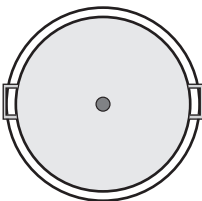
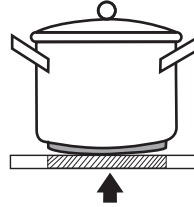
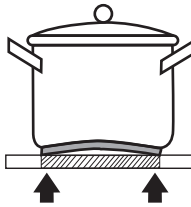
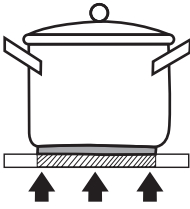
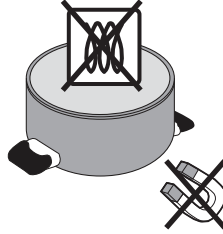
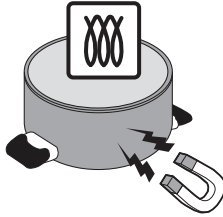




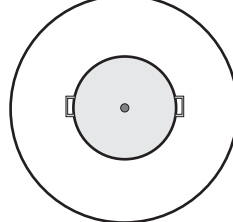
15



15.1



- 40 %



The versatility of features that range from lighting, to suction and cooking, helps create products that were born to amaze. High-quality materials, careful attention to detail, strong passion for design each in their core essence play a leading role in our products capable of transmitting emotions.

Elica, aria nuova



FRAME AND
DISCOVER



www.elica.com



LIB0183343 Ed. 05/22