

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

elica®

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

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

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

● Non effettuare variazioni elettriche sull'apparecchio.

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

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

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

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

1. SICUREZZA E NORMATIVE

⚠ SICUREZZA GENERALE

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

● Il prodotto deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento di installazione. ● Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro. ● L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. ● Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti idoneo. ● Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella guida all'installazione. ● Non riparare o sostituire qualsiasi parte del prodotto se non specificamente richiesto nel manuale d'uso. ● Fare attenzione che i bambini non giochino con il prodotto ● Mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. ● Il prodotto può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro del prodotto e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. ● Il prodotto e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. ● Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti del prodotto. ● Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti del prodotto non si siano sufficientemente raffreddati, rischio di incendio. ● Non riporre materiale infiammabile sul prodotto o nelle sue vicinanze. ● I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. ● La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. ● La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco. ● Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente. ● Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere il prodotto e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. ● Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore. ● Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti. ● Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura. ● Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona di cottura. ● Il prodotto non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato. Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche. ● Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione. ● La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza. ● Il prodotto va frequentemente pulito sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione. ● É importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

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

con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro prodotto. ● L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata. ● I recipienti devono essere posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano cottura. ● In situazione di elevate temperature il prodotto diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura. ● Attenzione! Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde.

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

⚠ SICUREZZA PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE

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

● **Prima di iniziare con l'installazione:** Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti, prima di procedere con l'installazione; Verificare che il

prodotto acquistato sia di dimensioni idonee alla zona di installazione prescelta; Verificare che all'interno dell'imballo non vi sia (per motivi di trasporto) materiale di corredo (ad esempio buste con viti, garanzie etc) , eventualmente va tolto e conservato; Verificare inoltre che in prossimità della zona di installazione sia disponibile una presa elettrica

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

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

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

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

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

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

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

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

SMALTIMENTO A FINE VITA



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

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

NORMATIVE

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

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

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

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

2. UTILIZZO

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

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

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

UTILIZZO RECIPIENTI DI COTTURA

● Recipienti per la cottura

Utilizzare solo pentole che riportano questo simbolo.

Importante:

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

• recipienti con fondo non perfettamente piatto;

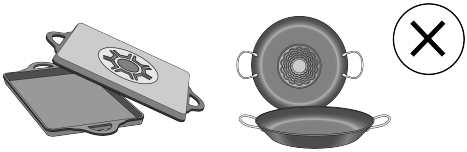
• recipienti metallici con fondo smaltato;

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

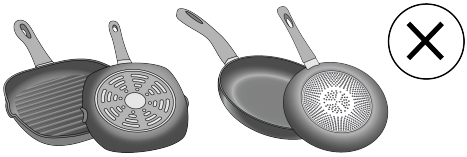
• non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.

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

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

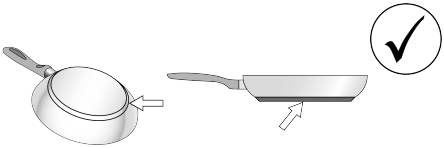


• Il Fondo non contenga alluminio: la stoviglia non si riscalda e potrebbe essere anche non riconosciuta dagli induttori.



• Fondi non piatti o con superfice ruvida.

• Sottraggono superfice di contatto tra induttore e stoviglia abbassandone l'efficienza e peggiorando l'esperienza di cottura.



●Recipienti preesistenti

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

● Diametri fondi pentola consigliati

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

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

● Risparmio energetico

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

UTILIZZO DELL'ASPIRATORE

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

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

● Versione Aspirante:

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

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

● Versione Filtrante:

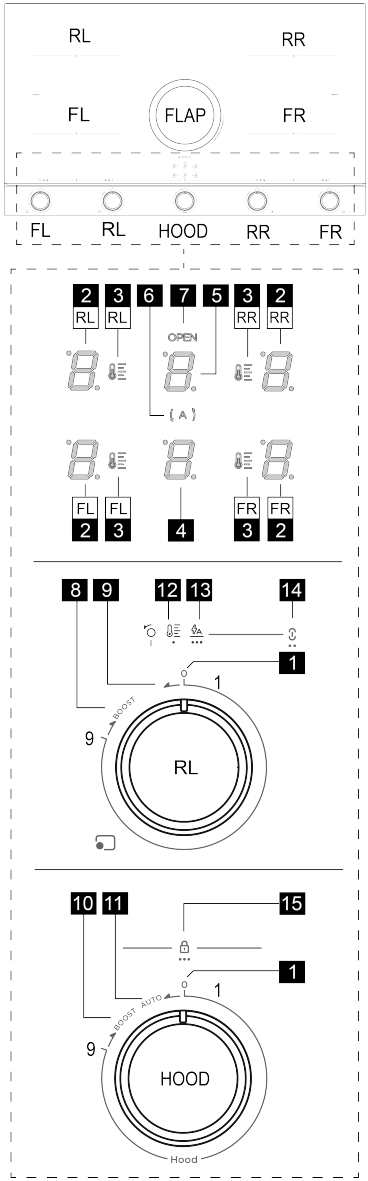
L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvogliata nella stanza. Questo prodotto include filtri e tubazioni per un'installazione che consente l'uscita dell'aria dal mobile. Per maggiori informazioni, relativa agli accessori in dotazione, controllare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

Importante

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

3. FUNZIONAMENTO

PANNELLO DI CONTROLLO



T.	Funzione
1	Posizione zero 0 manopole
2	Display zone di cottura
3	Display Temperature manager
4	Display Aspiratore

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

DA SAPERE PRIMA DI INIZIARE

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

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

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

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

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

DISPLAY ZONA COTTURA

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Funzione	**Valore**
Zona di cottura accesa	0
Power Level	1... 9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Funzione Bridge Zone attiva	n
Funzione Temperature Manager attiva	u
Funzione Child Lock attiva	L
Funzione Pausa	II
Funzione Automatic Heat UP	A

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

CARATTERISTICHE DEL PIANO

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

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

INDICAZIONE ROTAZIONE MANOPOLE

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

R	rotazione oraria
OWR	rotazione oraria oltre livello 9 portando la manopola a fine corsa.
L	rotazione antioraria
OWL	rotazione antioraria oltre il livello zero **(1)**, portando la manopola a fine corsa.

FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA

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

● **Attivazione / Spegnimento zona cottura**

Attivazione:

Da posizine zero**(1), R** manopola (**FL- RL- RR** - **FR**), ogni scatto incrementarà gradualmente la potenza di cottura. Nel display verrà visualizzato il livello di potenza attivo in quel momento da 1 a 9.

Disattivazione:

Da qualsiasi posizione diversa da zero **(1)**, **L** manopola (**FL- RL- RR** - **FR**), riportandola in posizione zero **(1)**, Il display visualizzerà da 9 a 1.

● **Booster**

Attivazione:

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

Questa modalità sfrutta la potenza massima dell'induttore è temporizzata ed ha una durata di **10min.** Un segnale acustico indicherà lo scadere di questo tempo, poi la potenza torna in automatico a livello 9.

Disattivazione:

Il booster puo' essere disattivato in ogni momento, **L** manopola a livello 0, oppure **OWR** come fatto per l'attivazione.

● **Bridge:**

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

Attivazione Bridge a sinistro:

OWL le manopole **(FL + RL)** simultaneamente e mantenerle in questa posizione per **2 sec.** il display **(2-FL)** indicherà 0 ed il display **(2-RL)** indicherà 0.

Con la manopola **FL** scegliere la potenza desiderata poi con la manopola **RL** si abiliterà il comando; Un segnale acustico prolungato, conferma l'accensione delle piastre.

Attivazione Bridge a destro:

OWL le manopole **(FR + RR)** simultaneamente e mantenerle in questa posizione per **2 sec.** ed display **(2-FR)** indicherà 0 ed il display **(2-RR)** indicherà 0.

Con la manopola **FR** scegliere la potenza desiderata poi con la manopola **RR** si abiliterà il comando; Un segnale acustico prolungato, conferma l'accensione delle piastre.

Disattivazione Bridge:

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

● **Temperature Manager**

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

Attivazione:

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

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

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

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

Disattivazione:

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

● **Child lock**

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

Con manopole in posizione zero **(1) OWL** manopole (**RR** ed **RL)** simultaneamente**,** e mantenerle in questa posizione per **3 sec.** il display **(4)** visualizzarà questa sequanza di simboli → → → ripetuta per 4 volte. Al termine della sequenza verrà attivato il "child lock".

Nota: Questo stato, non permetterà l'attivazione di nessuna funzione ad eccezione dell'aspiratore che potrà essere attivato normalmente.

Nota: Effettuando la procedura di attivazione del "child lock" in presenza di una o più manopole in posizione diversa da zero, nel display **(4)** la sequanza di simboli → → → si ripeterà solo 2 volte, ad indicare che non sarà possible attivare il "child lock".

● **Automatic heat up**

La funzione Automatic Heat UP permette di portare più velocemente a regime la potenza im-postata; Con questa funzione abbiamo il vantaggio di avere una cottura più rapida, ma senza il rischio di bruciare i cibi, perché la temperatura non oltrepassa quella del livello impostato.

Questa funzione è disponibile per i livelli di potenza da 1

a 9.

Attivazione:

OWL manopola (**FL- RL- RR** - **FR**) e mantenerla in questa posizione per **3 sec.** un segnale acustico segnalerà l'attivazione di questa funzione. Il display **(2)** indicherà questo simbolo A lampeggiante. Entro **10sec. R** la manopola scelta sul livello desiderato, per esempio il 7 ed attendere **5 sec.** a questo punto inizierà a lampeggiare in sequenza il simbolo A e 7.

Disattivazione:

Ruotare la manopola in un'altra posizione.

● **Power Limitation:**

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

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

Condizione di partenza del piano per il settaggio della Power limitaton:

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

Impostazione Power Limitation :

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

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

OWR per **1 sec**. fino al segnale acustico, quindi rilasciare la manopola che tornerà posizione 9 **per tre volte**; (in posizione **OWR** verrà visualizzato P mentre ad ogni rilascio in posizione 9 questo simbolo scomparirà.) . Solo a questo punto si potrà rilasciare anche la manopola **RR**. **Questa prima parte di procedura va effettuata entro primi 5sec. dall'inizio della procedura.**

A conferma che siamo entrati nel Menu Power Limitation, nel display **RR-2** verrà visualizzato C e 0 alternati, mentre nel display **RL-2** viene visualizzato 0. fisso.

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

OWL manopola **RR** mantenere in questa posizione mentre la manopola **FR** va portata in posizione Zero; da questa posizione per selezionare una potenza diversa da quella di default, manopola **FR** di uno scatto portandola in posizione 1, il dispaly **FR-2** indicherà 1. Solo a questo punto si potrà rilasciare anche la manopola **RR**. che tornerà in posizione Zero. Portare anche la manopola a **FR** in posizione Zero.

Per confermare l'impostazione scelta, **OWL** per un **1 sec.** le manopole **FR** ed **RR** contemporaneamente. I 4 display **(2)** visualizzano una sequenza di linee _ → - → ¯ e si illuminano per qualche secondo, ad indicare che la preocedura è avvenuta e salvata con successo.

FUNZIONAMENTO ASPIRATORE

● **Flap dell'Aspiratore:**

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

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

● **Velocità aspirazione:**

Il piano è dotato di 9 livelli di velocita di aspirazione da 1 a 9 più un livello Booster P.

● **Attivazione / Spegnimento aspiratore:**

Attivazione:

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

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

Disattivazione:

Da qualsiasi altra posizione diversa da zero, **L** manopola **HOOD** riportandola in posizione zero**(1)**, Il display visualizzerà 0.

● **Booster Aspiratore:**

Attivazione:

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

Questa modalità sfrutta la potenza massima dell'aspiratore è temporizzata ed ha una durata di **5 min**. un segnale

acustico indicherà lo scadere di questo tempo, poi la potenza torna in automatico a livello 9.

Disattivazione:

Il booster po' essere disattivato in ogni momento, ruotando la manopola a livello 8.

● **Funzionamento automatico**

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

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

Attivazione:

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

Disattivazione:

Per disattivare questa funzione ripetere la stessa operazioni di attivazione.

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

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

Nota: Questo indicatore è normalmente disattivato.

Per accedere al menù attivazione / disattivazione filtri:

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

Nota: La prima opzione di settaggio proposta è quella del *FILTRO GRASSI, p*er questo motivo il display **(5)** visualizzerà il sibolo G; Per passare al settaggio del *FILTRO ODORI* , **OWL** e mantenere la posizione per **2 sec**. il display **(5)** visualizzera della lettera F. Per ritornare al settaggio del filtro precedente , **OWL** mantenendo la posizione per **2 sec.**

Per attivarle / disattivare indicatore saturazione filtro Grassi G :

Posizionarsi sul settaggio *FILTRO GRASSI* G poi **OWL** manopola **HOOD.** Ad ogni rotazione e rilascio della manoopola verrà attivato o disattivato l'indicatore.

Quando l'indicatore è attivo nel display **(5)** vicino alla lettera compare un punto, in questo caso G.

Per attivarle / disattivare indicatore saturazione filtro odori F :

Posizionarsi su settaggio *FILTRO ODORI* F ed effettuare le stesse operazioni indicate per attivazione / disattivazione *FILTRO GRASSI.*

Conferma settaggi selezionati:

Definiti i settaggi desiderati, **OWL** manopola **HOOD,** mantenere questa posizione per **8 sec.** un segnale acustico indicherà l'avvenuto salvataggio delle impostazioni.

● **Indicatore di saturazione filtri**

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

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

Filtri odori: G. Lampeggiante per 10 sec.

Filtro grassi: F. Lampeggiante per 10 sec.

Entrambi i filtri: G. ed F. altrenati lampeggianti per 10 sec.

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

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

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

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

Nel display **(5)** scompare l'indicazione G o F e comparirà un puntino in basso a destra lampeggiante per 2 sec. G→. o F→. seguito da un segnale acustico, ad indicare che l'indicatore è stato resettato.

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

TABELLA DI POTENZA

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo (in base a esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	P	Riscaldare rapidamente	innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
	8-9	Friggere - bollire	rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza	7-8	Rosolare – soffriggere - bollire - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
	6-7	Rosolare - cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza	4-5	Cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata), mantecare la pasta
	3-4	Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta
	2-3	Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa potenza	1-2	Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	sciogliere il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
	1	Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
OFF	0	Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

4. MANUTENZIONE

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

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

MANUTENZIONE PIANO COTTURA

● Pulizia del piano induzione

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante:

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

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

• NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!

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

● D Pulizia della vasca raccolta liquidi :

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

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

● E Pulizia della griglia metallica:

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

● F Pulizia manopole:

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

MANUTENZIONE ASPIRATORE

● Pulizia dell'aspiratore :

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

NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!

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

● A Manutenzione Filtri antigrasso:

Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.

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

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

Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura.

La saturazione dei filtri odori si verifica dopo un uso più o meno prolungato a seconda del tipo di cucina e della regolarità della pulizia del filtro grassi.

Il filtro odori va rigenerato come indicato di seguito:

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

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

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

5. ASSISTENZA

TABELLA RICERCA GUASTI

Codice informativo	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo
 + segnale sonoro 	Viene rilevata un'attivazione continua (permanente) delle manopole in posizione di: **OWL** o **OWR**	La manopola è bloccata in posizione **OWL** oppure **OWR** per un tempo superiore a **30 sec**.	Verificare se sono presenti eventuali residui o oggetti che ostacolano il ritorno della manopola e quindi rimuoverli riportando la manopola in posizione zero.
Per tutte le altre segnalazioni di errore	Chiamare il servizio assistenza tecnica e comunicare il codice di errore		

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza

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

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

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

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

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

● Read the instructions carefully: they contain important information on installation, operation and safety.

● Do not make electrical changes to the device.

● Before installing the device, make sure that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

● Check that the device is intact before proceeding with installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

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

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

1. SAFETY AND REGULATIONS

⚠ GENERAL SAFETY

Please note! Pay strict attention to the following instructions:

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

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

● For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the product. ● If the surface is cracked, switch off the item to avoid the possibility of electric shock ● Risk of fire: do not place objects on the cooking surfaces. ● Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the hob because they could become hot. ● Important: ● After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pot detector. ● Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium directly on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your product. ● High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level. ● The cookware must be placed directly on the hob

and must be centred. Under no circumstances may any other objects be placed between the pot and the hob. ● If the temperature becomes high, the product automatically decreases the power level of the cooking zones. ● Please note! The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on.

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

⚠ ELECTRICAL CONNECTION SAFETY

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ INSTALLATION SAFETY

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

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

● **Preparing the cabinet for installation:**

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

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

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

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

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

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

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

END-OF-LIFE DISPOSAL



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

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

REGULATIONS

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

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

RECOMMENDATIONS FOR USE

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

2. USE

USING THE HOB

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

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

USE OF COOKWARE

● **Cookware**



Only use pots bearing this symbol.

Important:

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

• cookware with a base that is not perfectly flat;

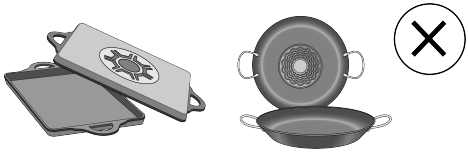
• metal cookware with an enamelled base;

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

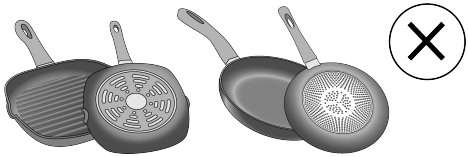
• never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.

• Not all induction pots work efficiently due to the base only partially consisting of ferromagnetic material! When purchasing pots or pans ensure that:

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

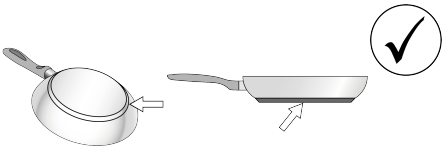


• The base does not contain aluminium: the cookware does not heat and may not be recognised by the inductors.



• Bases that are not flat or have rough surfaces.

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



●Pre-existing cookware

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

● Recommended pot bottom diameters

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

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

● Energy saving

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

USING THE EXTRACTOR FAN

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

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

● Duct-Out Version:

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

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

● Recirculating Version:

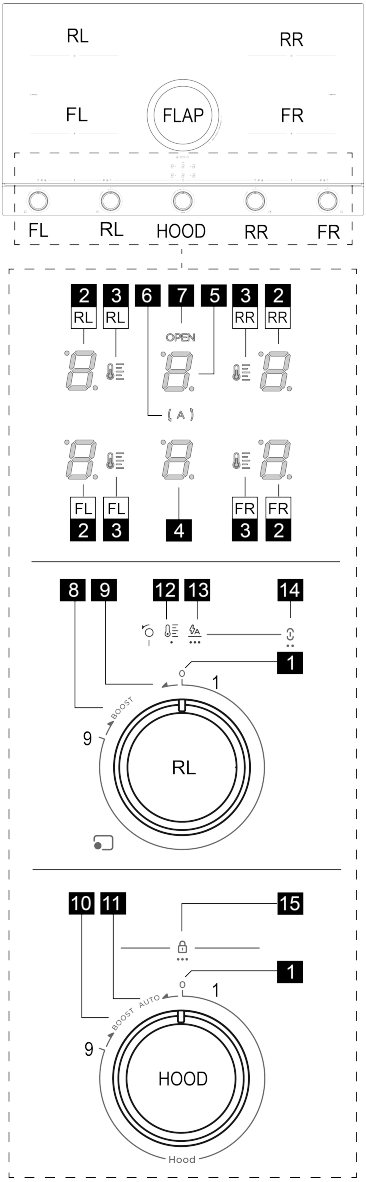
The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room. This product includes filters and piping for an installation that allows air to escape from the cabinet. For further information on the accessories supplied, see the illustrated part of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

Important

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

3. OPERATION

CONTROL PANEL



T.	Function
1	Knobs position zero 0
2	Cooking zone display
3	Temperature manager display
4	Extractor Display
5	Filter management display
6	Automatic Extractor Fan Indicator
7	Flap opening indicator
8	Cooking Booster activation booster
8	Temperature Manager activation position
8	Bridge activation position
9	Automatic Heat up activation position
10	Suction Booster activation position
11	Automatic extractor activation position
12	Temperature manager screen printing
13	Automatic heat up screen printing
14	Bridge screen printing
15	Child Lock screen printing

THINGS TO KNOW BEFORE STARTING

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

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

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

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

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

COOKING ZONE DISPLAY

The following is shown on the cooking zone displays:

Function	Value
Cooking zone on	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	u
Bridge Zone Function active	n
Temperature Manager Function active	u
Child Lock Function active	L

Pause function	H
Automatic Heat UP function	A

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

CHARACTERISTICS OF THE HOB

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

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

KNOB ROTATION INDICATION

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

R	clockwise rotation
OWR	clockwise rotation beyond level 9 turning the knob until it stops.
L	counter-clockwise rotation
OWL	counter-clockwise rotation beyond level zero **(1)** turning the knob until it stops.

HOB OPERATION

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

● **Cooking zone activation / deactivation**

Activation:

From position zero**(1),** **R** the knob (**FL- RL- RR** - **FR**); each click will gradually increase the cooking power. The currently active power level will be shown on the display from 1 to 9.

Deactivation:

From any position other than zero **(1)**, **L** the knob (**FL- RL- RR** - **FR**), taking it back to position zero **(1)**; the display will show from 9 to 1.

● **Booster**

Activation:

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

This mode uses the maximum power of the inductor, it is timed and it lasts **10min.** An acoustic signal indicates when this time is over, then the power automatically goes back to level 9.

Deactivation:

The booster can be deactivated at any time, **L** the level knob 8, or **OWR** as done for activation.

● **Bridge:**

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

Left Bridge activation:

OWL the knobs **(FL + RL)** simultaneously and keep them in this position for **2 sec.**; display **(2-FL)** will indicate 0 and display **(2-RL)** will indicate 0.

With knob **FL** choose the desired power, then use knob **RL** to enable the command; a prolonged acoustic signal confirms that the grills are switched on.

Right Bridge activation:

OWL the knobs **(FR + RR)** simultaneously and keep them in this position for **2 sec.** and display **(2-FR)** will indicate 0 and display **(2-RR)** will indicate 0.

With knob **FR** choose the desired power, then use knob **RR** to enable the command; a prolonged acoustic signal confirms that the grills are switched on.

Bridge deactivation:

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

● **Temperature Manager**

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

Activation:

OWL the knob (**FL - RL- RR** - **FR**) The display **(2)** will indicate - flashing; at this point **R** to one of the first three positions of the knob, to choose the most suitable level among those available; at each position, the

display**(2)** will indicate a symbol as shown below, with the LED **(3)**:

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

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

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

Deactivation:

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

● **Child lock**

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

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

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

Note: If the "child lock" activation procedure is performed when one or more knobs are in a position other than zero, the display **(4)** will show the sequence of symbols repeated twice, indicating that it is not possible to activate "child lock".

● **Automatic heat up**

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

Activation:

OWL the knob (**FL- RL- RR** - **FR**) and keep it in this position for **3 sec.**; an acoustic signal will indicate the activation of this function. The display **(2)** will show this flashing symbol . Within **10sec. R** the selected knob to the desired level, for example and wait **5 sec.** At this point, the symbol and will start to flash in sequence.

Deactivation:

Turn the knob to another position.

● **Power Limitation:**

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

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

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

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

Power Limitation Setting:

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

From hob Off, **OWL** knob **RR** and keep it in this position. An acoustic signal will be emitted after **1sec.** and **RR-2** will be shown on the display . Keeping the **RR** knob still fully turned, quickly carry out this sequence with the **FR** knob:

OWR for **1 sec**. until the beep sounds, then release the knob which will return to position 9 **three times**; (in position **OWR** will be displayed while upon each release in position 9 this symbol will disappear.) . Only at this point can the **RR** knob also be released. **This first part of the procedure must be carried out within the first 5sec. of the start of the procedure.**

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

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

OWL knob **RR** keep in this position while knob **FR** is brought to the Zero position; from this position to select a power other than the default, move the **FR** knob by one click bringing it to position 1. The **FR-2** display will indicate . Only at this point can the **RR** knob also be released. which will return to the Zero position. Also move the **FR** knob to the Zero position.

To confirm the chosen setting, **OWL** for **1 sec.** the **FR** and **RR** knobs at the same time. The 4 displays **(2)** show a sequence of lines and they light up for a few

seconds, indicating that the procedure was carried out and saved successfully.

EXTRACTOR OPERATION

● **Extractor flap:**

The extractor zone is fitted with a mechanical rotating **FLAP**. **The FLAP must be opened before switching on the hood to activate the extraction system.** The hood has a sensor which when the extractor is on stops the motor automatically if the **FLAP** is closed. The suction function restarts only when the FLAP is reopened.

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

● **Suction speed:**

The hob features 9 suction speed levels from 1 to 9 plus a Booster level P.

● **Extractor activation / deactivation:**

Activation:

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

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

Deactivation:

From any position other than zero, **L** the **HOOD** knob, taking it back to position zero**(1)**; the display will show 0.

● **Suction Booster:**

Activation:

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

This mode uses the maximum power of the extractor, it is timed and it lasts **5 min**. An acoustic signal indicates when this time is over, then the power automatically goes back to level 9.

Deactivation:

The booster can be deactivated at any time, by turning the knob to level 8.

● **Automatic mode**

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

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

Activation:

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

Deactivation:

To deactivate this function, repeat the activation procedure.

Note: If the filter maintenance signal is present, this function cannot be activated.

● **Activation / deactivation of grease and odour filter saturation indicator**

Note: This indicator is normally deactivated.

To access the filter activation / deactivation menu:

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

Note: The first setting option suggested is the *GREASE FILTER*one; for this reason, display **(5)** will show the symbol G; to switch to the *ODOUR FILTER* setting, **OWL** and hold the position for **2 sec**. Display **(5)** will show the letter F. To go back to the previous setting, **OWL** and hold the position for **2 sec.**

To activate / deactivate the Grease filter saturation indicator G :

Go to the *GREASE FILTER* G setting, then **OWL** the **HOOD** knob. Each time the knob is rotated and released, the indicator is switched on and off.

When the indicator is active, in display **(5)** a dot appears next to the letter, in this case G**.**

To activate / deactivate the Odour filter saturation indicator F :

Go to the *ODOUR FILTER* F setting and perform the same operations indicated for the activation / deactivation of the *GREASE FILTER.*

Selected setting confirmation:

Having defined the desired settings, **OWL** the **HOOD** knob and hold this position for **8 sec.** An acoustic signal will indicated that the settings have been saved.

● **Filter saturation indicator**

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

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

Odour filter: G Flashing for 10 sec.

Grease filter: F Flashing for 10 sec.

Both filters: G and F flash alternately for 10 sec.

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

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

● **Filter saturation indicator reset:**

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

G or F will disappear from the display **(5)** and a dot will appear in the bottom right corner flashing for 2 sec. G. or F. followed by an acoustic signal, indicating that the indicator has been reset.

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

POWER TABLE

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

4. MAINTENANCE

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

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

HOB MAINTENANCE

● **Cleaning the induction hob**

The hob must be cleaned after each use.

Important:

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

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

• DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!

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

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

In the event large quantities of liquids accidentally spill out

of the pots, they can be drained using the drain valve on the bottom part of the product so as to eliminate any residue and ensure maximum hygiene levels.

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

● E Cleaning the metal grille:

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

● F Cleaning the knobs:

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

EXTRACTOR FAN MAINTENANCE

● Cleaning the extractor fan :

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

DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!

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

● A Grease filter maintenance:

Traps grease particles generated by cooking.

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

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

Traps unpleasant odours generated by cooking.

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

The odour filter must be regenerated as indicated below:

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

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

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

5. ASSISTANCE

TROUBLESHOOTING TABLE

Informative code	Description	Possible causes	Solution
E→2	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
E→A→A→0→3 + acoustic signal F	Continuous (permanent) activation of the knobs in position: **OWL** or **OWR**	The knob is blocked in the **OWL** or **OWR** position for more than **30 sec**.	Check for any residues or objects blocking the knob; if there are any, remove them, then put the knob back in position zero.
For all other error signals	Call customer service and report the error code		

CUSTOMER SERVICE

Before contacting Customer Service

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

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

DE

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

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

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

● Nehmen Sie keine elektrischen Änderungen am Gerät vor.

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

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

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

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

1. SICHERHEIT UND RICHTLINIEN

⚠ ALLGEMEINE SICHERHEIT

Achtung! Diese Anleitungen genau einhalten:

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

● Für die Menschen, die einen Herzschrittmacher und eine aktive Anlage tragen, ist es wichtig zu prüfen, dass ihr Herzschrittmacher mit dem Produkt kompatibel ist. ● Wenn

die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden ● Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen. ● Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Oberfläche des Kochfeldes, da diese sich überhitzen könnten. ● Wichtig: Das Kochfeld nach der Benutzung mit seiner Steuervorrichtung abschalten und sich nie auf dem Topffühler verlassen. ● Verwenden Sie niemals Alufolie zum Kochen und legen Sie niemals aluminiumverpackte Produkte direkt auf. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Produkt unwiderruflich beschädigen. ● Die Benutzung einer hohen Leistung wie die Booster-Funktion eignet sich nicht zum Aufwärmen von einigen Flüssigkeiten, wie z.B. das Bratöl. Überhöhte Wärme könnte gefährlich sein. In diesen Fällen wird die Benutzung einer niedrigeren Leistung empfohlen. ● Die Behälter müssen direkt auf das Kochfeld gestellt werden und zentriert sein. Auf keinen Fall dürfen andere Gegenstände zwischen Herd und Kochfeld eingesetzt werden. ● Bei hohen Temperaturen senkt das Produkt die Leistungsstufe der Kochbereiche automatisch ab. ● Achtung! Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile des Geräts heiß werden.

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

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

⚠ SICHERHEIT BEIM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

● Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz. ● Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden, das die geltenden Vorschriften in Bezug auf Installation und Sicherheit kennt. ● Der Hersteller lehnt jede Verantwortung gegenüber Personen, Tieren oder Gegenständen im Falle der Nichteinhaltung der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien ab. ● Die Erdung des Produkts ist gesetzlich vorgeschrieben. ● Das Stromversorgungskabel muss lang genug sein, um den Anschluss des im Schrank versenkten Produkts an die Stromversorgung zu ermöglichen. ● Das Stromkabel muss ausreichend lang sein, um den Ausbau des Kochfelds aus der Arbeitsfläche zu ermöglichen. ● Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen verwenden. ● Sich vergewissern, dass die auf der Datenplakette am Boden des Produkts angegebene Spannung mit der Spannung des Hauses übereinstimmt, in dem das Gerät installiert wird. ● Das Erdungskabel muss 2 cm länger als die anderen Kabel sein. ● Die Temperatur des Kabels darf an keiner Stelle die Umwelttemperatur um 50°C übersteigen. ● Das Produkt ist für den dauerhaften Anschluss an das Stromnetz vorgesehen. Stellen Sie daher den Anschluss an das Stromnetz über einen omnipolaren Schalter gemäß den Installationsvorschriften her, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gewährleistet und nach der Installation leicht zugänglich ist. ● Nachdem die Installation abgeschlossen wurde, dürfen die elektrischen Komponenten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. ● Achtung! Schließen Sie das Produkt erst dann an das Stromnetz an, wenn die Installation vollständig abgeschlossen ist. ● Bevor Sie das Produkt an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf dem unteren Teil des Produkts), um sicherzustellen, dass die Spannung und Leistung mit der des Netzes übereinstimmen und dass die Anschlussbuchse geeignet ist. Im Zweifelsfall einen qualifizierten Fachelektriker konsultieren.

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ SICHERHEIT BEI DER INSTALLATION

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

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

● **Vorbereitung des Möbels zum Einbau:**

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

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

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

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

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

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

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

ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER



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

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

BESTIMMUNGEN

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

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

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

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

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

2. VERWENDUNG

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

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

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

VERWENDUNG KOCHBEHÄLTER

● Behälter zum Kochen

Nur Töpfe verwenden, die dieses Zeichen tragen.

Wichtig:

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

• die keinen perfekt flachen Boden haben;

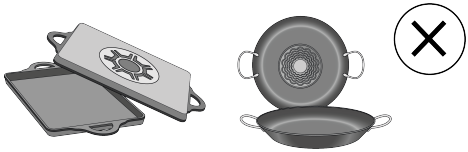
• die aus Metall bestehen und einen emaillierten Boden haben;

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

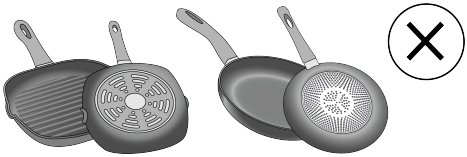
• Keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalttafel des Kochfelds legen.

• Nicht jedes für die Induktion geeignete Kochgeschirr arbeitet effizient, da der Boden teilweise aus ferromagnetischem Material besteht!! Beim Kauf von Töpfen und Pfannen ist auf folgendes zu achten:

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

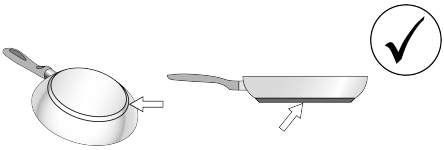


• Der Boden darf kein Aluminium enthalten: Das Kochgeschirr erwärmt sich nicht und wird möglicherweise auch von den Induktoren nicht erkannt.



• Nicht gerade Böden oder mit rauen Oberflächen.

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



●Bereits existierende Behälter

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

● Empfohlene Topfboden-Durchmesser

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

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

● Energieeinsparung

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

VERWENDUNG DES GEBLÄSES/ WRASENABZUGS

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

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

● **Version mit Absaugung:**

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

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

● **Version mit Filter**:

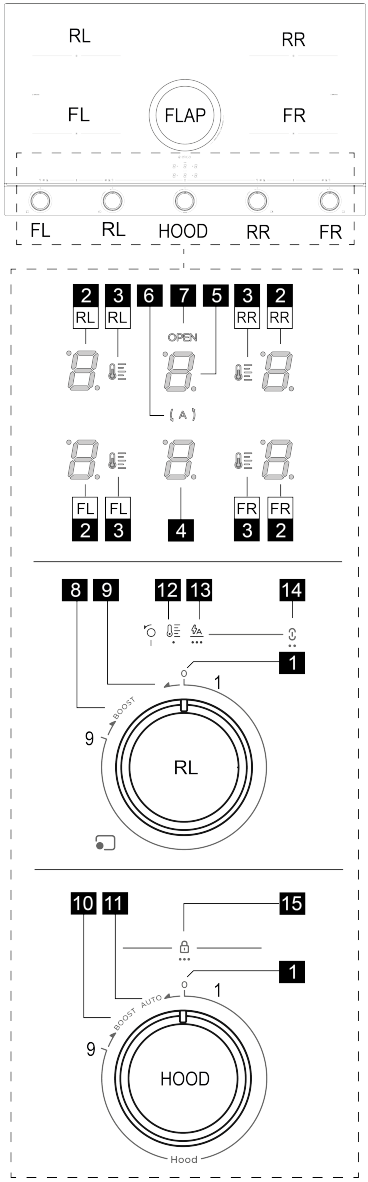
Die Abzugsluft strömt durch eingebaute Fett- und Geruchsfilter und wird gefiltert zurück in den Raum geleitet. Dieses Produkt enthält Filter und Rohrleitungen für eine Installation, die eine Entlüftung des Schrankes ermöglicht. Weitere Informationen über das mitgelieferte Zubehör finden Sie im bebilderten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

Wichtig

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

3. FUNKTIONSWEISE

BEDIENFELD



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

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

WAS VOR DEM BEGINN ZU WISSEN IST

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

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

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

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

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

DISPLAY KOCHBEREICH

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

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

Anmerkung: Wenn in einer oder mehreren Anzeigen ein blinkender Punkt . erscheint, muss die Steuerung für diese Anzeige zurückgesetzt werden, indem Sie den Knopf in die Nullstellung drehen.

EIGENSCHAFTEN DES KOCHFELDS

● **Safe Activation** (sichere Aktivierung)

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

● **Pot Detector** (Kochtopferkennung)

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

● **Safety Shut Down** (Sicherheitsabschaltung)

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

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

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

ANZEIGE KNOPFDREHUNG

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

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

BETRIEBSWEISE DES KOCHFELDES

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

Jede Zone hat 9 Leistungsstufen plus einen zusätzlichen Booster.

● **Aktivierung/Deaktivierung der Kochzone**

Aktivierung:

Ausgehend von der Nullstellung **(1),** R Knopf (**FL- RL- RR - FR**) erhöht mit jedem Klick schrittweise die Kochleistung. Auf dem Display wird die derzeit aktive Leistungsstufe von 1 bis 9 angezeigt.

Deaktivierung:

Von einer anderen Position als Null **(1)**, L Knopf (**FL- RL- RR - FR**), Rückkehr in die Null **(1)** Position, Das Display zeigt von 9 bis 1.

● **Booster**

Aktivierung:

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

Dieser Modus nutzt die maximale Leistung des Induktors ist zeitlich begrenzt und hat eine Dauer von **10min.** Ein akustisches Signal zeigt das Ende dieser Zeit an, dann kehrt die Leistung automatisch auf die Stufe 9 zurück.

Deaktivierung:

Sie können den Booster jederzeit deaktivieren, indem Sie den L Knopf auf Stufe 8, oder **OWR** wie bei der Aktivierung stellen.

● **Brücke:**

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

Brückenaktivierung nach links:

OWL Knöpfe **(FL + RL)** gleichzeitig und halten Sie sie **2 Sekunden** lang in dieser Position. Auf dem Display wird **(2-FL)** 0 angezeigt und auf dem Display **(2-RL)** wird 0 angezeigt.

Wählen Sie mit dem **FL**-Drehknopf die gewünschte Leistung und aktivieren Sie dann mit dem **RL**-Drehknopf die Steuerung; ein längerer Piepton bestätigt das Einschalten der Platten.

Brückenaktivierung nach rechts:

OWL Knöpfe **(FR und RR)** gleichzeitig und halten Sie sie **2 Sekunden** lang in dieser Position. Auf dem Display wird **(2-FR)** 0 angezeigt und auf dem Display **(2-RR)** wird 0 angezeigt.

Wählen Sie mit dem **FR**-Drehknopf die gewünschte Leistung und aktivieren Sie dann mit dem **RR**-Drehknopf die Steuerung; ein längerer Piepton bestätigt das Einschalten der Platten.

Deaktivierung Brücke:

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

● **Temperature Manager** (Temperaturmanager)

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

Aktivierung:

OWL -Drehknopf (**FL - RL - RR - FR**) Auf dem Display **(2)** blinkt – nun R in einer der ersten drei Drehknopfpositionen, um die am besten geeignete Stufe aus den verfügbaren zu wählen. In jeder Position zeigt das Display**(2)** ein Symbol an, wie unten gezeigt, zusammen mit der LED **(3)**:

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

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

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

Deaktivierung:

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

● **Child Lock** (Kindersicherung)

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

Wenn sich die Knöpfe in der Nullstellung **(1)** befinden, halten Sie die **OWL** Knöpfe (**RR** und **RL)** gleichzeitig **3 Sekunden** lang in dieser Position. Auf dem Display **(4)** wird diese Symbolfolge → b → 8 4 Mal wiederholt. Am Ende der Sequenz wird die 'Kindersicherung' aktiviert.

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

Anmerkung: Wenn die Aktivierung der "child lock“ mit einem oder mehreren Drehknöpfen in einer Position ungleich Null durchgeführt wird, wiederholt sich die Symbolsequenz  im Display **(4)** nur 2 Mal und zeigt damit an, dass es nicht möglich ist, die „child lock“ zu aktivieren.

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

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

Aktivierung:

OWL Knopf (**FL- RL- RR** - **FR**) und halten Sie ihn **3 Sekunden** lang in dieser Position. Ein akustisches Signal signalisiert die Aktivierung dieser Funktion. Das Display **(2)** zeigt dieses blinkende Symbol  an. Innerhalb von **10Sek. R** drehen Sie den ausgewählten Knopf auf die gewünschte Stufe, z.B. die und warten Sie **5 Sekunden.** Dann beginnt das Symbol und nacheinander zu blinken.

Deaktivierung:

Drehen Sie den Knopf in eine andere Position.

• **Power Limitation:** (Leistungsbegrenzung)

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

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

Ausgangszustand des Kochfelds für die Einstellung der Power limitaton:

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

Einstellung Power Limitation:

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

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

OWR für **1 s** bis zum akustischen Signal, dann den Drehknopf loslassen, der **dreimal** auf die Position 9 zurückkehrt; (in der Position **OWR** wird visualisiert, während bei jedem Loslassen in Position 9 dieses Symbol verschwindet.) . Erst zu diesem Zeitpunkt kann auch der Knopf **RR** losgelassen werden. **Dieser erste Teil der Prozedur muss innerhalb der ersten 5 s nach Beginn des Verfahrens durchgeführt werden.**

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

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

OWL Drehknopf **RR** in dieser Position beibehalten, während der Drehknopf **FR** auf die Position Null gebracht werden muss; um von dieser Position aus eine andere Leistung als die Standardleistung zu wählen, den Drehknopf **FR** um einen Klick auf die Position 1 bringen, das Display **FR-2** zeigt . Erst zu diesem Zeitpunkt kann auch der Knopf **RR** losgelassen werden, der in die Position Null zurückkehrt. Auch den Drehknopf **FR** in die Position Null zurückbringen.

Um die gewählte Einstellung zu bestätigen, **OWL** für eine **1 s** gleichzeitig die Drehknöpfe **FR** und **RR**. Die 4 Displays **(2)** zeigen eine Abfolge von Linien an und leuchten einige Sekunden lang auf. Dies zeigt an, dass die Vorberechnung erfolgreich war und gespeichert wurde.

BETRIEBSWEISE DES ABSAUGERS

● **Flap Absauger:**

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

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

● **Ansauggeschwindigkeit:**

Das Kochfeld ist mit 9 Sauggeschwindigkeitsstufen von 1 bis 9 plus einer Booster-Stufe P ausgestattet.

● **Aktivierung/Deaktivierung Absauger:**

Aktivierung:

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

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

Deaktivierung:

Von einer anderen Position als Null, **L** Knopf **HOOD** zurück auf Null **(1)** Position, Das Display zeigt 0 an.

● **Booster Absauger:**

Aktivierung:

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

Dieser Modus nutzt die maximale Leistung des Saugers ist zeitlich begrenzt und hat eine Dauer von **5 Minuten**. Ein akustisches Signal zeigt das Ende dieser Zeit an, dann kehrt die Leistung automatisch auf die Stufe 9 zurück.

Deaktivierung:

Sie können den Booster jederzeit deaktivieren, indem Sie den Knopf auf Stufe 8 drehen.

● **Automatikbetrieb**

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

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

Aktivierung:

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

Deaktivierung:

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

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

● **Aktivierung/Deaktivierung der Fett- und Geruchsfilter-Sättigungsanzeige**

Anmerkung: Diese Anzeige ist in der Regel abgeschaltet.

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

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

Anmerkung: Die erste vorgeschlagene Einstellungsoption ist die des *FETTENFILTERS*, daher erscheint auf dem Display **(5)** das Symbol C; Um zur Einstellung des *GERUCHSFILTERS* zu wechseln, halten Sie die Position **OWL 2 Sekunden**.lang gedrückt, auf dem Display **(5)** erscheint der Buchstabe F. Um zur vorherigen Filtereinstellung zurückzukehren, halten Sie **OWL 2 Sekunden** lang gedrückt**.**

So aktivieren / deaktivieren Sie die Anzeige der Fettfiltersättigung C .

Stellen Sie die Einstellung *FETTFILTER* C ein und drehen Sie dann den Knopf **HOOD** auf **OWL**. Jedes Drehen und Loslassen des Knopfes schaltet die Anzeige ein oder aus.

Wenn die Anzeige im Display **(5)** aktiv ist, erscheint ein Punkt neben dem Buchstaben, in diesem Fall C**.**

So aktivieren/deaktivieren Sie die Anzeige der Geruchsfiltersättigung F:

Gehen Sie zur Einstellung *GERUCHSFILTER* F und führen Sie die gleichen Vorgänge aus, wie für die Aktivierung/Deaktivierung von *FETTFILTER* angegeben.

Bestätigen Sie die gewählten Einstellungen:

Sobald Sie die gewünschten Einstellungen festgelegt haben, halten Sie den Knopf **OWL HOOD 8 Sekunden** lang gedrückt. Ein akustisches Signal zeigt an, dass die Einstellungen gespeichert wurden.

● **Anzeige der Filtersättigung**

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

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

Geruchsfilter: C Blinkt für 10 Sekunden.

Fettfilter: F Blinkt für 10 Sekunden.

Beide Filter: C Und F blinken abwechselnd für 10

Sekunden.

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

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

● **Zurücksetzen der Anzeige der Filtersättigung:**

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

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

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

LEISTUNGSTABELLE

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

4. PFLEGE

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

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

WARTUNG KOCHFELD

● Reinigung des Kochfelds

Das Kochfeld ist nach jeder Benutzung zu reinigen.

Wichtig:

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

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

• KEINE DAMPF-HOCHDRUCKREINIGER BENUTZEN!!!

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

● D Reinigung der Flüssigkeitsauffangewanne:

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

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

● E Reinigung des Metallgitters:

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

● F Reinigung der Knöpfe:

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

WARTUNG GEBLÄSE/ WRASENABZUG

● Reinigung des Gebläses/Wrasenabzugs:

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

KEINE WERKZEUGE ODER SONSTIGE HILFSMITTEL ZUR REINIGUNG VERWENDEN!

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

● A Wartung Fettfilter:

Hält die beim Kochen entstehenden Fettpartikel ein.

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

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

Hält die unangenehmen Gerüche beim Garen fest.

Die Sättigung der Geruchsfilter tritt nach mehr oder weniger längerem Gebrauch auf und ist von der Art der Küche und der Regelmäßigkeit der Reinigung des Fettfilters abhängig.

Der Geruchsfilter muss wie folgt regeneriert werden:

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

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

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

5. KUNDENSERVICE

TABELLE FEHLERSUCHE

Informationsnummer	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Lösung
E02	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
EA0A0 3 + akustisches Signal 	Es wird eine kontinuierliche (permanente) Aktivierung der Knöpfe festgestellt, in der Position von: **OWL** oder **OWR**	Der Knopf ist länger als **30 Sekunden** in der **OWL**- oder **OWR**-Position verriegelt.	Prüfen Sie, ob Rückstände oder Gegenstände den Rücklauf des Knopfes behindern, und entfernen Sie diese, indem Sie den Knopf in die Nullposition zurückstellen.
Für alle anderen Fehlermeldungen	Den Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen		

KUNDENDIENST

Bevor man den Kundendienst kontaktiert

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

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

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

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

● Lire attentivement les instructions : elles contiennent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la sécurité.

● N'effectuer aucune variation électrique sur l'appareil.

● Avant de procéder à l'installation de l'appareil, vérifier qu'aucun composant n'est endommagé. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.

● Vérifier l'intégrité de l'appareil avant de procéder à l'installation. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.

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

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

1. SÉCURITÉ ET RÈGLEMENTATIONS

⚠ SÉCURITÉ GÉNÉRALE

Attention ! Suivre attentivement les instructions ci-dessous :

● Le produit doit être débranché du secteur avant d'effectuer une quelconque intervention d'installation. ● Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien. ● L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité. ● Utiliser uniquement les vis de fixation fournies avec le produit pour l'installation ou, en leur absence, acheter le type de vis adéquat. ● Utiliser la longueur correcte pour les vis qui sont identifiées dans le guide d'installation. ● Ne pas réparer ou remplacer les pièces du produit si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation. ● Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec le produit ; garder les enfants à distance et les surveiller : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. ● Le produit peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou après que ces personnes aient reçu des instructions relatives à l'usage sûr du produit et à la compréhension des dangers que cela implique. ● Le produit et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. ● Ne pas toucher les éléments chauffants du produit durant et après l'utilisation. ● Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants du produit ne soient suffisamment refroidis, risque d'incendie. ● Ne pas placer des matériaux inflammables sur le produit ou à proximité. ● Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. ● La cuisson non surveillée sur une plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer des incendies. ● La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu. ● Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence. ● Ne JAMAIS tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au contraire, éteindre le produit et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. ● Éviter les débordements de liquide ; pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur. ● Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides, ou sans récipients. ● Ne jamais chauffer une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle pourrait exploser ! Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plaques de cuisson. ● À la fin de la cuisson, éteindre la zone de cuisson correspondante. ● Le produit n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un programmateur externe ou d'un système de commande à distance séparé. Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur, risque d'électrocution. ● Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher le produit du secteur électrique en enlevant la fiche ou à travers le disjoncteur général de l'habitation. ● Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. ● Le produit doit être fréquemment nettoyé, à l'intérieur comme à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS) ; respecter dans tous les cas les indications présentes dans les instructions d'entretien. ● Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, s'assurer qu'il accompagne toujours le produit.

● Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser la plaque à induction, que le stimulateur est compatible avec le produit. ● Si la surface est fissurée, éteindre le produit pour éviter tout risque d'électrocution. ● Risque d'incendie : Ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson. ● Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de la plaque de cuisson car ils pourraient

surchauffer. ● Important : Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson par l'intermédiaire de son dispositif de commande et ne pas se uniquement au détecteur de casseroles. ● Pour la cuisson, ne jamais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait de manière irrémédiable le produit. ● L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tels que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, il est recommandé d'utiliser une puissance inférieure. ● Les récipients doivent être directement placés sur la plaque de cuisson et être centrés. N'insérer en aucun cas d'autres objets entre la casserole et la plaque de cuisson. ● En cas de températures élevées, le produit réduit automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson. ● Attention ! Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de l'appareil peuvent chauffer.

● Le non-respect des consignes de nettoyage du produit et du remplacement et nettoyage des filtres comporte des risques d'incendie. ● Le flambage est strictement interdit. ● L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée. ● Le local doit disposer d'une ventilation suffisante lorsque le produit est utilisé en même temps que d'autres appareils à combustion de gaz ou autres combustibles. ● Concernant les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, respecter scrupuleusement les règlementations établies par les autorités locales compétentes. ● L'air extrait ne doit pas être conduit vers le tube destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion à gaz ou autres combustibles. ● Ne jamais utiliser le produit sans la grille correctement montée !

⚠ SÉCURITÉ POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

● Débrancher le produit du secteur électrique. ● - L'installation doit être effectuée par un personnel professionnellement qualifié, connaissant les normes en vigueur en matière d'installation et de sécurité. ● Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages personnels, matériels et aux animaux en cas de non-respect des indications fournies dans ce chapitre. ● La mise à la terre du produit est obligatoire. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement du produit, intégré dans le meuble, au secteur électrique. ●Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le retrait de la plaque de cuisson du plan de travail. ● Ne pas utiliser de prises multiples ni de rallonges. ●S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé. ● Le câble électrique de terre doit être 2cm plus long que les autres câbles. ● Le câble ne doit à aucun moment atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante. ● Le produit est destiné à être connecté en permanence au secteur électrique ; pour cette raison, effectuer la connexion à un réseau fixe à travers un interrupteur omnipolaire conformément aux règles d'installation, qui assure la déconnexion complète du réseau dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation. ● Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles à l'utilisateur. ● Attention ! Ne pas brancher le produit au secteur électrique tant que l'installation n'est pas totalement terminée. ● Avant de brancher le produit au secteur électrique : contrôler la plaque des données (présente sur la partie inférieure du produit) pour vérifier que la tension et la puissance correspondent à celle du secteur et que la prise est adéquate. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ÉLIMINATION EN FIN DE VIE



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

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





NORMES

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

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

SUGGESTIONS D'UTILISATION

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

2. UTILISATION

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

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

direct de l'énergie du générateur à la casserole.

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

UTILISATION DES RÉCIPIENTS POUR LA CUISSON

● Récipients pour la cuisson

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

Important :

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

• des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat ;

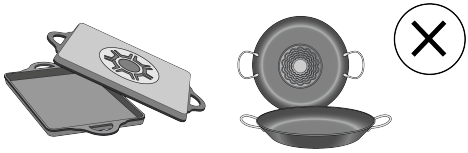
• des récipients en métal dont le fond est émaillé ;

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

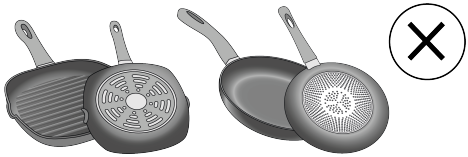
• ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de la plaque.

• Toutes les casseroles et poêles adaptées pour l'induction ne sont pas toutes efficaces en raison de fonds composés partiellement de matériau ferromagnétique !! Vérifier, lors de l'achat des casseroles ou des poêles, que :

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

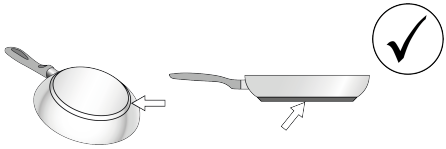


• Le fond ne contient pas d'aluminium : le récipient ne chauffe pas et ne pourrait ne pas être reconnu par les inducteurs.



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

• le fond ne supprime pas de surface de contact entre les inducteurs et le récipient et ne réduit pas l'efficacité et l'expérience de cuisson.



●Récipients préexistants

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

● Diamètres fonds de casseroles conseillés

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

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

● Économie d'énergie

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

UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

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

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

● Version Aspirante :

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

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

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

● **Version Filtrante** :

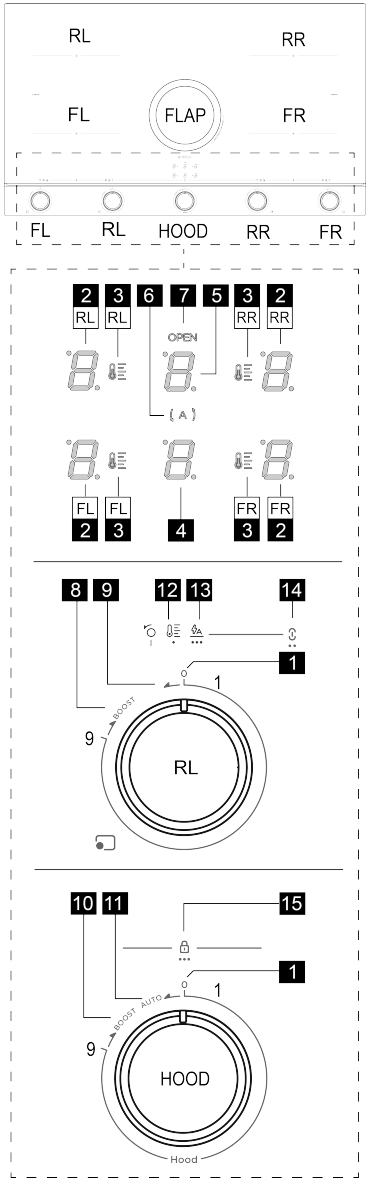
L'air extrait sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce. Ce produit comprend des filtres et des tuyaux pour l'installation permettant l'évacuation de l'air du meuble. Pour plus d'informations concernant les accessoires fournis, consulter la partie illustrée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

Important

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

3. FONCTIONNEMENT

PANNEAU DE COMMANDE



T.	Fonction
1	Position zéro 0 boutons
2	Afficheur zones de cuisson
3	Afficheur Température manager
4	Affichage aspirateur

5	Afficheur gestion filtres
6	Indicateur Aspirateur Automatique
7	Indicateur ouverture Flap
8	Position pour activation Booster Cuisson
8	Position pour activation Température manager
8	Position pour activation Bridge
9	Position pour activation Automatic Heat up
10	Position pour activation Booster Aspiration
11	Position pour activation Aspirateur automatique
12	Sérigraphie Température manager
13	Sérigraphie Automatic heat up
14	Sérigraphie Bridge
15	Sérigraphie Child Lock

À SAVOIR AVANT DE COMMENCER

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

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

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

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

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

AFFICHEUR ZONE DE CUISSON

dans les affichages relatifs aux zones de cuisson, apparaît :

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

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

CARACTÉRISTIQUES DE LA PLAQUE

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

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

INDICATION ROTATION BOUTONS

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

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

FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON

Le plan est muni de quatre zones de cuisson **FL** **RL** **RR** **FR** qui peuvent être activées séparément et peuvent être utilisées en combinaison **FL+RL** ou **FR+RR**. Chaque zone a 9 niveaux de puissance plus un booster supplémentaire.

● **Activation / Arrêt zone de cuisson**

Activation :

Depuis la position zéro**(1), R** bouton (**FL- RL- RR** - **FR**), chaque clic augmentera progressivement la puissance de cuisson. L'écran affiche le niveau de puissance actuellement actif de 1 à 9.

Désactivation :

Depuis toute position différente de zéro **(1)**, **L** bouton (**FL- RL- RR** - **FR**), en le ramenant sur la position zéro **(1)**, l'écran affiche de 9 à 1.

● **Booster**

Activation :

OWR bouton (**FL- RL- RR** - **FR**), l'écran affiche le symbole P.

Ce mode utilise la puissance maximale de l'inducteur qui est temporisée et a une durée de **10 min**. Un signal sonore indique l'expiration de ce délai, puis la puissance revient automatiquement au niveau 9.

Désactivation :

Le booster peut être désactivé à tout moment, **L** bouton au niveau 8, ou **OWR** comme pour l'activation.

● **Bridge :**

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

Activation Bridge à gauche :

OWL les boutons **(FL + RL)** simultanément et les maintenir dans cette position pendant **2 s.** ; l'écran **(2-FL)** indiquera 0 et l'écran **(2-RL)** indiquera 0.

Avec le bouton **FL** choisir la puissance suhaitée puis le bouton **RL** permettra d'activer la commande ; un signal sonore prolongé confirme l'allumage des plaques.

Activation Bridge à droite :

OWL les boutons **(FR + RR)** simultanément et les maintenir dans cette position pendant **2 s.** ; l'écran **(2-FR)** indiquera 0 et l'écran **(2-RR)** indiquera 0.

Avec le bouton **FR** choisir la puissance suhaitée puis le bouton **RR** permettra d'activer la commande ; un signal sonore prolongé confirme l'allumage des plaques.

Désactivation Bridge :

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

● **Temperature Manager**

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

Activation :

OWL bouton (**FL - RL- RR** - **FR**) L'écran **(2)** indiquera clignotant à ce stade **R** dans l'une des trois premières positions du bouton ; pour choisir le niveau le plus adapté parmi les niveaux disponibles, l'écran**(2)** indiquera à chaque position le symbole comme indiqué ci-dessous, avec le voyant **(3)** :

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

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

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

Désactivation :

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

● **Child lock**

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

Avec les boutons en position zéro **(1) OWL** boutons (**RR** et **RL)** simultanément**,** et les maintenir sur cette position pendant **3 sec.** L'écran **(4)** affiche cette séquence de symboles répétée 4 fois. À la fin de la séquence, le "child lock" sera activé.

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

Remarque : Si la procédure d'activation du "child lock" est effectuée avec un ou plusieurs boutons en position différente de zéro, la séquence de symboles sur l'écran **(4)** ne se répétera que deux fois, indiquant qu'il ne sera pas possible d'activer le "child lock".

● **Automatic heat up**

La fonction Automatic Heat UP permet d'amener plus rapidement à régime la puissance programmée ; cette fonction permet d'avoir une cuisson plus rapide mais sans risquer de brûler les aliments car la température ne dépasse pas celle du niveau programmé. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance de 1 à 9.

Activation :

OWL bouton (**FL- RL- RR** - **FR**) et le maintenir sur cette position pendant **3 sec.** Un signal sonore signale l'activation de cette fonction. L'écran **(2)** indique ce symbole A clignotant. Dans les **10sec.** R le bouton choisi sur le niveau désiré, par exemple 7 et attendre **5 sec.** À ce stade, le symbole A et 7 se met à clignoter en séquence.

Désactivation :

Tourner le bouton sur une autre position.

● **Power Limitation :**

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

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

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

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

Réglage Power Limitation :

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

Avec le plan de cuisson éteint, **OWL** bouton **RR** e maintenir cette position, un signal sonore est émis au bout de **1sec.** et l'écran **RR-2** affiche A. En maintenant encore le bouton **RR** en fin de course, effectuer rapidement la séquence indiquée ci-dessous avec le bouton **FR :**

OWR pendant **1 sec**. jusqu'au signal sonore, puis relâcher **trois fois de suite** le bouton qui revient en position 9 ; (en position **OWR** l'écran affiche P, alors que, chaque fois que l'on relâche le bouton en position 9, ce symbole disparaitra.) . Seulement à ce stade, il sera possible de relâcher aussi le bouton **RR**. **Cette première partie de procédure doit être effectuée dans les 5 sec. qui suivent le début de la procédure.**

Pour confirmer que nous sommes entrés dans le menu Power Limitation, l'écran **RR-2** affichera C et 0 de façon alternée, tandis que l'écran **RL-2** affichera 0. de façon fixe.

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

OWL bouton **RR** maintenir dans cette position tout en tournant le bouton **FR** vers le Zéro ; à partir de cette position, pour sélectionner une puissance autre que celle par défaut, bouton **FR** doit être tourné d'un cran sur 1, l'écran **FR-2** indiquera 1. Ce n'est qu'à ce stade qu'il sera possible de relâcher aussi le bouton **RR** qui reviendra à la position zéro. Positionner aussi le bouton **FR** en position zéro.

Pour confirmer le réglage choisi, **OWL** pendant **1 sec.** les boutons **FR** et **RR** simultanément. Les 4 écrans **(2)** affichent une séquence de lignes - → - → - et s'allument pendant quelques secondes pour indiquer que la procédure est terminée et enregistrée avec succès.

FONCTIONNEMENT DE L'EXTRACTEUR

● **Flap de l'Aspirateur :**

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

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

● **Vitesse d'aspiration :**

Le plan est équipé de 9 niveaux de vitesse d'aspiration, de 1 à 9 plus un niveau Booster P.

● **Activation / Arrêt aspirateur :**

Activation :

Ouvrir le **FLAP** au centre du plan ; Depuis la position zéro **(1)**, R bouton **HOOD,** chaque clic augmentera progressivement la puissance d'aspiration.

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

Désactivation :

À partir de n'importe quelle position autre que zéro, L en ramenant le bouton **HOOD** sur la position zéro **(1)**, l'écran affichera 0.

● **Booster Aspirateur :**

Activation :

OWR bouton **HOOD**, l'écran affiche le symbole P clignotant.

Ce mode utilise la puissance maximale de l'aspirateur qui est temporisée et a une durée de **5 min**. Un signal sonore indique l'expiration de ce temps, puis la puissance revient automatiquement au niveau 9.

Désactivation :

Le booster peut être désactivé à tout moment en tournant le bouton au niveau 8.

● **Fonctionnement automatique**

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

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

Activation :

OWL bouton **HOOD** et le maintenir sur cette position pendant **1 sec.** la LED (A)**(6)** s'allume et un signal sonore avertit de l'activation de cette fonction.

Désactivation :

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

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

● **Activation / désactivation de l'indicateur de saturation du filtre graisses et odeurs**

Remarque : Ce voyant est généralement désactivé.

Pour accéder au menu activation / désactivation filtres :

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

Remarque : La première option de réglage proposée est celle du *FILTRE GRAISSES, et c'est p*our cela que l'écran **(5)** affichera le symbole G ; pour passer au réglage du *FILTRE À ODEURS* , **OWL** et maintenir la position pendant **2 s**. L'écran **(5)** affichera la lettre F. Pour revenir au réglage du filtre précédent, **OWL** en maintenant la position pendant **2 s..**

Pour activer / désactiver l'indicateur de saturation du filtre à graisses G

Se placer sur le réglage *FILTRE GRAISSES* G puis **OWL** bouton **HOOD.** L'indicateur s'activera ou désactivera à chaque rotation et relâchement du bouton.

Quand l'indicateur est actif un point apparaît sur l'écran **(5)** à proximité de la lettre, ici G.

Pour activer / désactiver l'indicateur de saturation du filtre à odeurs F ***:***

Se positionner sur le réglage *FILTRE ODEURS* F et réaliser les mêmes opérations indiquées pour l'activation / désactivation du *FILTRE À GRAISSES.*

Confirmer les réglages sélectionnés :

Après avoir défini les réglages souhaités, **OWL** bouton **HOOD,** maintenir cette position pendant **8 s.** un signal sonore indiquera l'enregistrement effectif des réglages.

● **Voyant de saturation des filtres**

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

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

Filtres à odeurs : G Clignotant pendant 10 sec.

Filtre à graisse : F Clignotant pendant 10 sec.

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

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

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

● **réinitialisation de l'indicateur de saturation des filtres :**

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

Sur l'écran **(5)** l'indication G ou F disparaît et un point apparaît en bas à droite, clignotant pendant 2 sec. G→ **.** ou F→ **.** suivi d'un bip sonore, indiquant que l'indicateur a été remis à zéro.

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

TABLEAU DE PUISSANCE

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Utilisation (selon l'expérience et les habitudes de cuisson)
Puissance maximale	P	Réchauffer rapidement	augmentation rapide de la température de l'aliment jusqu'à ébullition en cas d'eau ou réchauffer rapidement les liquides de cuisson
	8-9	Frire - bouillir	brunir, commencer une cuisson, frire des produits surgelés, bouillir rapidement
Puissance élevée	7-8	Faire revenir – rissoler - bouillir - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 5 à 10 minutes)
	6-7	Faire revenir - cuire – cuire à l'étouffée – rissoler - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 10 à 20 minutes)
Puissance moyenne	4-5	Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	étouffer, maintenir en ébullition douce, cuire (pour une longue période), remuer les pâtes
	3-4	cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait), remuer les pâtes
	2-3	cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (volumes inférieurs au litre : riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait)
Faible Puissance	1-2	Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	fondre le beurre, le chocolat délicatement, décongeler les produits de petites dimensions
	1	Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	garder chaud des petites portions justes cuisinées ou garder en température des plats à servir et remuer des risottos
OFF	0	Surface d'appui	Plaque de cuisson en position stand-by ou coupé (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O)

4. ENTRETIEN

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

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

ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON

● Nettoyage de la plaque à induction

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important :

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

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

• NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS VAPEUR !!!

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

● D Nettoyage du bac de récupération des liquides :

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

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

● E Nettoyage de la grille métallique :

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

● F Nettoyage poignées :

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

ENTRETIEN DE L'EXTRACTEUR

● Nettoyage de l'extracteur :

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

NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !

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

● A Entretien des Filtres à graisse :

Il retient les particules de graisse dérivantes de la cuisson.

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

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

Il retient les odeurs désagréables de la cuisson.

La saturation du charbon actif se constate après un emploi plus ou moins long, selon la fréquence d'utilisation et la régularité du nettoyage du filtre à graisse.

Le filtre à odeurs doit être régénéré comme suit :

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

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

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

5. ASSISTANCE

TABLEAU DE DIAGNOSTIC

Code d'information	Description	Causes possibles	Solution
E02	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
E0A0A0 3 + signal sonore	Une activation continue (permanente) des boutons est détectée en position de : **OWL** ou **OWR**	Le bouton est bloqué en position **OWL** ou **OWR** pendant une durée supérieure à **30 sec**.	Vérifier que des débris ou des objets n'obstruent pas le retour du bouton, puis les retirer en remettant le bouton en position zéro.
Pour tous les autres signaux d'erreur	Appeler le service assistance technique et communiquer le code d'erreur		

SERVICE D'ASSISTANCE

Avant de contacter le Service Clientèle

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

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

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

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

● Lees de instructies aandachtig door: deze bevatten belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en de veiligheid.

● Breng geen elektrische wijzigingen aan het apparaat aan.

● Voorafgaand aan de installatie van het apparaat moet gecontroleerd worden dat alle onderdelen onbeschadigd zijn. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.

● Controleer de intacte staat van het apparaat alvorens het te installeren. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.

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

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

1. VEILIGHEID EN REGELGEVING

⚠ ALGEMENE VEILIGHEID

Opgelet! Neem de volgende aanwijzingen strikt in acht:

● Voordat er handelingen voor de installatie worden verricht, moet het apparaat eerst worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet. ● Maak tijdens alle handelingen voor installatie en onderhoud altijd gebruik van werkhandschoenen. ● De installatie of het onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant en conform de plaatselijk geldende normen inzake de veiligheid. ● Gebruik voor de installatie alleen de bij het product geleverde bevestigingsschroeven of koop, indien ze niet geleverd worden, het correcte type schroeven. ● Gebruik schroeven met een correcte lengte, zoals aangegeven in de handleiding voor installatie. ● Geen enkel deel van het product mag gerepareerd of vervangen worden, tenzij dat uitdrukkelijk wordt aangegeven in de handleiding. ● Zorg ervoor dat kinderen niet met het product spelen ● Houd kinderen op afstand en onder toezicht omdat de bereikbare onderdelen zeer heet kunnen worden tijdens het gebruik. ● De product mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar oud en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of de nodige kennis, mits deze onder toezicht staan of nadat ze aanwijzingen hebben ontvangen over het veilige gebruik van het product en ze de bij het gebruik betrokken gevaren begrepen hebben. ● Het product en de toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken. ● Tijdens en na gebruik mogen de verwarmingselementen het product niet worden aangeraakt. ● Vermijd contact met doeken of ander brandbaar materiaal totdat alle onderdelen het product voldoende zijn afgekoeld: brandgevaar. ● Plaats geen brandbare materialen op het product of in zijn nabijheid. ● Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. ● Een onbewaakt kookproces met olie of vet op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. ● Frituren moet altijd onder toezicht gebeuren om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat. ● Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden. ● Probeer NOOIT om vlammen met water te blussen. In plaats daarvan moet het product worden uitgeschakeld en moeten de vlammen gedoofd worden met, bijvoorbeeld, een deksel of een blusdeken. ● Om het morsen van vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtetoevoer beperkt worden. ● Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of potten, of zonder pannen. ● Warm nooit een blikje met voedingsmiddelen op zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt ook voor alle andere soorten kookplaten. ● Na de beëindiging van het kookproces moet de betreffende kookzone worden uitgeschakeld. ● Het product mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld. Gebruik geen stoomreinigers: risico op elektrische schokken. ● Voordat er werkzaamheden voor reiniging of onderhoud worden uitgevoerd, moet het product worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet door de stekker te verwijderen of de hoofdschakelaar van de woning uit te schakelen. ● De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan. ● Het product moet zowel aan de binnen- als de buitenkant regelmatig worden gereinigd (TEN MINSTE EENMAAL PER MAAND), en neem daarbij in ieder geval de uitdrukkelijk aangegeven onderhoudsvoorschriften in acht. ● Het is belangrijk om deze handleiding te bewaren zodat ze op elk moment geraadpleegd kan worden. In geval van verkoop, overdracht of verhuizing moet de handleiding het product begeleiden.

● Voor personen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, te controleren of uw stimulator

compatibel is met het product. ● Als het oppervlak gebarsten is, schakel het product dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen ● Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken. ● Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat ze oververhit zouden kunnen raken. ● Belangrijk: Schakel de kookplaat na gebruik uit door middel van het bedieningspaneel en vertrouw daarbij niet op de pan-detector. ● Gebruik bij het koken nooit vellen aluminiumfolie en plaats met aluminium verpakte producten nooit rechtstreeks op het product. Aluminium zou kunnen smelten en uw product onherstelbaar beschadigen. ● Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan. ● De pannen moeten rechtstreeks op de kookplaat en in het midden van de kookzones worden geplaatst. Plaats in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de kookplaat. ● In geval van hoge temperaturen, vermindert het product automatisch het vermogensniveau van de kookzones. ● Opgelet! Tijdens de werking van de kookplaat kunnen de toegankelijke delen van het apparaat heet worden.

● De niet-naleving van de normen voor reiniging van het product en voor de vervanging en reiniging van de filters vormt een gevaar voor brand. ● Flamberen is ten strengste verboden. ● Het gebruik van open vuur is schadelijk voor de filters, vormt een gevaar voor brand en moet derhalve altijd vermeden worden.● Als het product gelijktijdig wordt gebruikt met andere apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden, moet de ruimte beschikken over een voldoende ventilatie. ● Voor wat betreft de toe te passen technische maatregelen en veiligheidsmaatregelen voor de afvoer van de dampen moet de regelgeving van de plaatselijke bevoegde instanties strikt in acht worden genomen. ● De afgezogen lucht mag niet in een kanaal worden geleid dat gebruikt wordt voor de afvoer van de dampen geproduceerd door apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden. ● Gebruik het product nooit zonder het correct gemonteerde rooster!

⚠ VEILIGHEID VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING

● Koppel het product los van het elektriciteitsnet. ● De installatie moet worden uitgevoerd door professioneel gekwalificeerd personeel dat op de hoogte moet zijn van de van kracht zijnde veiligheids- en installatievoorschriften. ● De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor letsel aan personen of dieren en voor materiële schade die het gevolg zijn van de niet-naleving van de in dit hoofdstuk beschreven richtlijnen. ● De aarding van het product is wettelijk verplicht. ● De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de aansluiting van het in het meubel ingebouwde product op het elektriciteitsnet toe te staan. ● De voedingskabel moet voldoende lang zijn om de kookplaat van het werkblad te kunnen verwijderen. ● Gebruik geen stekkerdozen of verlengsnoeren. ● Verzeker u ervan dat de spanning aangegeven op het typeplaatje op de onderzijde het product overeenkomt met die van de woning waar het product geïnstalleerd zal worden. ● De elektrische aardgeleider moet 2 cm langer zijn dan de andere geleiders. ● Op geen enkel punt van de kabel mag de temperatuur 50°C hoger zijn dan de omgevingstemperatuur. ● Het product is bestemd om permanent aangesloten te worden op het elektriciteitsnet. Om deze reden moet de vaste verbinding met het elektriciteitsnet gebeuren door middel van een meerpolige schakelaar die voldoet aan de installatievoorschriften, die een volledige loskoppeling van het netwerk garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, en die na de installatie gemakkelijk bereikbaar moet zijn. ● Na het voltooien van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer bereikbaar zijn voor de gebruiker. ● Opgelet! Sluit het product niet aan op het elektriciteitsnet tot de installatie geheel voltooid is. ● Alvorens het product op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het typeplaatje (op de onderkant van het product) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en controleer of het stopcontact geschikt is. Neem in geval van twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien.

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ VEILIGHEID VOOR DE INSTALLATIE

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

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

● **Voorbereiding meubel voor de inbouw:**

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

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

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

• om de installatie van de filterversie te optimaliseren, wordt aangeraden om in de plint een gleuf te maken en daarin een in de handel verkrijgbaar rooster te plaatsen.

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

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

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

VERWIJDERING AAN EINDE LEVENSDUUR



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

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

REGELGEVING

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

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

SUGGESTIES VOOR GEBRUIK

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

2. GEBRUIK

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Het kooksysteem op inductie is gebaseerd op het fysische

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

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

GEBRUIK RECIPIËNTEN VOOR KOKEN

● Recipiënten voor het koken

Gebruik alleen pannen met dit symbool.

Belangrijk:

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

• recipiënten waarvan de bodem niet volledig vlak is;

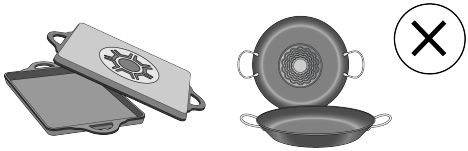
• metalen recipiënten met geëmailleerde bodem;

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

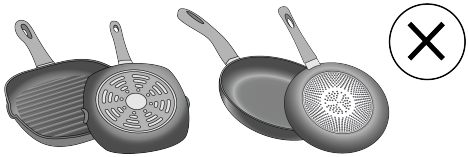
• plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.

• Niet alle voor inductie geschikte pannen functioneren efficiënt door hun bodems die gedeeltelijk uit ferromagnetisch materiaal bestaan!! Controleer dat bij het kopen van pannen:

• dat de bodem volledig gemaakt is van ferromagnetisch materiaal. Is dit niet het geval, dan nemen zowel de efficiëntie als de gelijkmatigheid van de warmteoverdracht af, bij temperaturen van het oppervlak van de pan die niet geschikt zijn voor koken

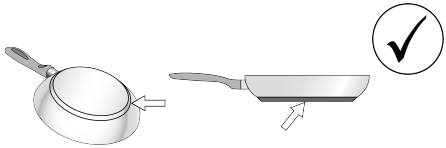


• dat de bodem geen aluminium bevat: de pan wordt niet opgewarmd en kan eventueel niet herkend worden door de inductoren.



• Niet-vlakke bodem of ruw oppervlak.

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



●Recipiënten reeds in uw bezit

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

● Aanbevolen diameters voor de bodem van de pan

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

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

● Energiebesparing

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

GEBRUIK VAN DE AFZUIGER

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

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

● **Afzuigversie:**

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

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

● **Filterversie**:

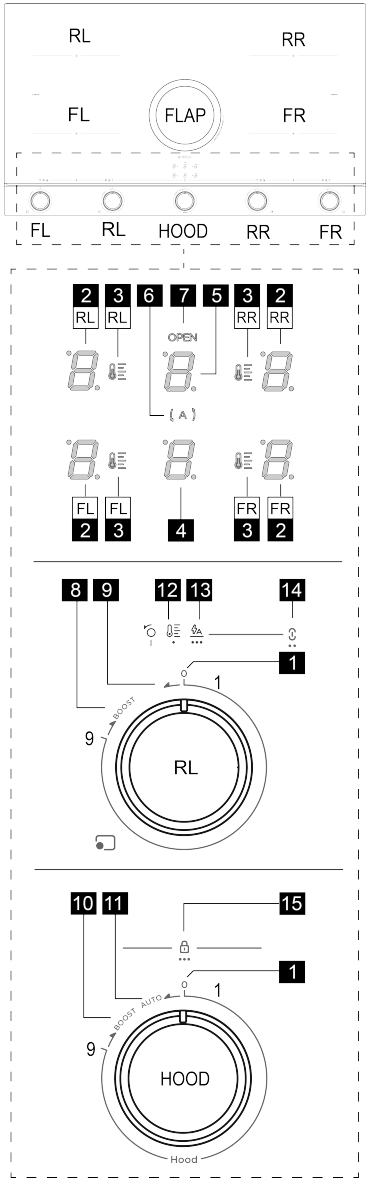
De aangezogen lucht wordt na filtratie door speciale vetfilters en geurfilters weer in de ruimte geleid. Dit product bevat filters en leidingen voor een installatie die lucht uit het meubel laat weglopen. Raadpleeg het geïllustreerde gedeelte van deze handleiding voor meer informatie over de meegeleverde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

Belangrijk

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

3. WERKING

BEDIENINGSPANEEL



T.	Functie
1	Nulstand 0 draaiknoppen
2	Display bereidingszones
3	Display Temperature Manager
4	Display Afzuigkap

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

BELANGRIJKE INFORMATIE VOORDAT U BEGINT

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

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

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

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

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

DISPLAY KOOKZONE

op de displays van de kookzones wordt het volgende weergegeven:

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

Opmerking: Als er op één of meer displays een knipperende stip verschijnt, . moet de bediening van dat display gereset worden door de knop naar de stand Nul te draaien.

KENMERKEN VAN DE KOOKPLAAT

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

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

WEERGAVE VAN DE KNOPROTATIE

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

R	rechtsom draaien
OWR	rechtsom draaien voorbij niveau 9 door de knop tot de eindaanslag te draaien.
L	linksom draaien
OWL	linksom draaien voorbij niveau **(1)** door de knop tot de eindaanslag te draaien.

WERKING VAN DE KOOKPLAAT

De kookplaat is uitgerust met vier bereidingszones **FL** **RL** **RR** **FR** deze kunnen afzonderlijk worden bediend of kunnen in combinatie worden gebruikt **FL+RL** of **FR+RR**. Elke zone heeft 9 vermogensniveaus plus een extra booster.

● **Activering / uitschakeling bereidingszone**

Activering:

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

vermogensniveau van 1 tot 9.

Deactivering:

Vanuit elke andere stand dan de nulstand **(1)**, **L** knop (**FL- RL- RR** - **FR**), en terugbrengen naar de nulstand **(1)**, Het display toont van 9 tot 1.

● **Booster**

Activering:

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

Deze modus gebruikt het maximale vermogen van de inductor, is tijdgebonden en heeft een duur van **10min.** Een geluidssignaal geeft het verstrijken van deze tijd aan, daarna keert het vermogen automatisch terug naar niveau 9.

Deactivering:

De booster kan op elk moment gedeactiveerd worden, **L** knop naar niveau 8, of **OWR** zoals gedaan voor activering.

● **Bridge:**

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

Activering Bridge links:

OWL de knoppen **(FL + RL)** gelijktijdig en handhaaf deze stand gedurende **2 sec.**; het display **(2-FL)** geeft 0 aan en het display **(2-RL)** toont n.

Kies met de knop **FL** het gewenste vermogen en vervolgens met knop **RL** wordt de bediening geactiveerd; Een lang geluidssignaal bevestigt de inschakeling van de platen.

Activering Bridge rechts:

OWL de knoppen **(FR + RR)** gelijktijdig en handhaaf deze stand gedurende **2 sec.**; het display **(2-FR)** geeft 0 aan en het display **(2-RR)** toont n.

Kies met de knop **FR** het gewenste vermogen en vervolgens met knop **RR** wordt de bediening geactiveerd; Een lang geluidssignaal bevestigt de inschakeling van de platen.

Uitschakeling Bridge:

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

● **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.

Activering:

OWL knop (**FL - RL- RR** - **FR**) Het display **(2)** geeft op dit punt een knipperende **R** aan op een van de drie eerste standen van de knop, om het meest geschikte niveau te kiezen; voor elke stand zal het display**(2)** een van de onderstaande symbolen weergeven, samen met de led **(3)**:

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

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

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

Deactivering:

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

● **Child lock [kinderslot]**

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

Met de knoppen in de nulstand **(1) OWL** de knoppen (**RR** en **RL)** gelijktijdig**,** en gedurende **3 sec.** in deze stand houden, het display **(4)** zal deze opeenvolging van symbolen 4 maal herhaald tonen. Aan het einde van de opeenvolging wordt het “child lock” geactiveerd.

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

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

● **Automatic heat up [Automatische opwarming]**

Door middel van de functie Automatic Heat UP (automatische opwarming) kan het ingestelde vermogen sneller bereikt worden; door middel van deze functie hebben we het voordeel van een snellere bereiding, maar zonder het risico voor aanbranden van het voedsel, omdat de temperatuur niet die van het ingestelde vermogen overschrijdt. Deze functie is beschikbaar voor de vermogensniveaus van 1 tot 9.

Activering:

OWL knop (**FL- RL- RR** - **FR**) en gedurende **3 sec.** in deze stand houden; een geluidssignaal zal de activering van deze functie signaleren. Op het display **(2)** verschijnt dit knipperende symbool A. Binnen **10sec. R** de gekozen knop op het gewenste niveau, bijvoorbeeld 7 en wacht **5 sec.** op dit punt zullen achtereenvolgens het symbool A en 7 beginnen te knipperen.

Deactivering:

Draai de knop in een andere stand.

● **Power Limitation:**

Met de functie Power Limitation (vermogensbegrenzing) kunt u de werking van het product instellen en de maximale absorptie (kW) beperken. Hieronder volgen de mogelijke instellingen.

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

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

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

Instelling Power Limitation:

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

Bij uitgeschakelde kookplaat, **OWL** knop **RR** en handhaaf deze stand, na **1sec.** klinkt er een geluidssignaal en op het display **RR-2** wordt A weergegeven. Houd de knop **RR** nog op de eindaanslag en verricht met de knop **FR** snel deze sequentie:

OWR gedurende **1 sec**. tot het geluidssignaal klinkt; laat de knop dan los, de knop keert terug naar stand 9 **gedurende drie keer**; (op stand **OWR** wordt P weergegeven, terwijl bij elke vrijgave op stand 9 dit symbool zal verdwijnen). . Pas nu mag ook de knop **RR** worden losgelaten. **Dit eerste deel van de procedure moet binnen de eerste 5 seconden na de start van de procedure worden voltooid.**

Ter bevestiging dat het Menu Power Limitation is geopend, toont het display **RR-2** afwisselend C en 0, terwijl op het display **RL-2** continu 0. wordt weergegeven.

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

OWL knop **RR**, handhaaf deze stand terwijl de knop **FR** naar de stand Nul moet worden verplaatst; om vanuit deze stand een ander vermogen dan de standaard instelling te selecteren, knop **FR** met één klik naar stand 1; display **FR-2** zal 1 weergeven. Pas nu mag ook de knop **RR** worden losgelaten; de knop keert terug naar de stand Nul. Verplaats ook de knop **FR** naar de stand Nul.

Om de gekozen instelling te bevestigen, **OWL** gedurende **1 sec.** gelijktijdig de knoppen **FR** en **RR**. De 4 displays **(2)** tonen een reeks lijnen _ → - → ¯ en lichten gedurende enkele seconden op om aan te geven dat de procedure succesvol is uitgevoerd en opgeslagen.

WERKING VAN DE AFZUIGER

● **Flap van de Afzuiger:**

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

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

● **Snelheid afzuiging:**

De kookplaat beschikt over 9 niveaus van afzuigsnelheid, van 1 tot 9, plus een Booster-niveau P.

● **Activering / uitschakeling afzuiger:**

Activering:

Open de **FLAP** in het midden van de plaat; vanaf de nulstand **(1)**, **R** knop **HOOD,** met elke klik zal het afzuigvermogen geleidelijk toenemen.

Op het display**(2)** verschijnt het op dat moment actieve vermogensniveau.

Deactivering:

Vanuit elke andere stand dan nul, **L** knop **HOOD** en terugbrengen naar de nulstand**(1)**, het scherm geeft 0

weer.

● **Booster Afzuiger:**

Activering:

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

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

Deactivering:

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

● **Automatische werking**

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

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

Activering:

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

Deactivering:

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

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

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

Opmerking: Deze indicator is normaal gesproken gedeactiveerd.

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

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

Opmerking: De als eerste voorgestelde instellingsoptie is die van het *VETFILTER, o*m deze reden toont het display **(5)** het symbool ; Om over te gaan naar de instelling van het *GEURFILTER* , **OWL** en handhaaf de stand gedurende **2 sec**.; het display **(5)** toont de letter . Om terug te keren naar de instelling van het vorige filter , **OWL** en handhaaf de stand gedurende **2 sec.**

Om de indicator verzadiging vetfilter te activeren / deactiveren :

Ga naar de instelling *VETFILTER* vervolgens **OWL** knop **HOOD.** Telkens wanneer de knop wordt gedraaid en losgelaten wordt de indicator geactiveerd of gedeactiveerd.

Als de indicator actief is, verschijnt op het display **(5)**, naast de letter, een punt, in dit geval **.**

Om de indicator verzadiging geurfilter te activeren / deactiveren :

Ga naar de instelling *GEURFILTER* en herhaal dezelfde handelingen als voor de activering / deactivering van het *VETFILTER.*

Bevestig de geselecteerde instellingen:

Na de definitie van de gewenste instellingen, **OWL** knop **HOOD,** handhaaf deze stand gedurende **8 sec.**; een geluidssignaal geeft aan dat de instellingen zijn opgeslagen.

● **Indicator verzadiging filters**

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

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

Geurfilters: Knippert gedurende 10 sec.

Vetfilter: Knippert gedurende 10 sec.

Beide filters: en knipperen afwisselend gedurende 10 sec.

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

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

● **opnieuw instellen van de indicator voor verzadiging van de filters:**

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

In het display **(5)** verdwijnt de indicatie G of F en verschijnt rechtsonder een puntje dat 2 sec. **.** of **.**

knippert, gevolgd door een pieptoon, ten teken dat de indicatie opnieuw ingesteld is.

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

TABEL VERMOGENS

Vermogensniveau		Type bereiding	Gebruik (gebaseerd op ervaring en kookgewoonten)
Max vermogen	P	Snel verwarmen	in korte tijd de temperatuur van het voedsel verhogen tot een snel kookpunt in geval van water of het snel opwarmen van kookvloeistoffen
	8-9	Frituren - koken	aanbraden, beginnen met koken, diepvriesproducten frituren, snel aan de kook brengen
Hoog vermogen	7-8	Aanbraden - fruiten -koken - grillen	fruiten, aan de kook houden, koken en grillen (voor korte tijd, 5-10 minuten)
	6-7	Aanbraden - koken - sudderen - fruiten – grillen	fruiten, licht koken, koken en grillen (voor middellange duur, 10-20 minuten), voorverwarmen van benodigdheden
Gemiddeld vermogen	4-5	Koken - laten sudderen - fruiten – grillen	stoven, zachtjes laten koken, koken (langdurig), de pasta omscheppen
	3-4	Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere kooktijd (rijst, sauzen, gebraad, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), de pasta omscheppen
	2-3	Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere bereiding (hoeveelheden van minder dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk)
Laag vermogen	1-2	Smelten – ontdooien – warm houden - smeuïg maken	de boter smelten, de chocolade zachtjes laten smelten, kleine producten ontdooien
	1	Smelten – ontdooien – warm houden - smeuïg maken	het warm houden van kleine porties vers gekookt voedsel of het warm houden van klaargemaakte gerechten en risotto's doorroeren
OFF	0	Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven met H-L-O)

4. ONDERHOUD

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

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

ONDERHOUD KOOKPLAAT

● **Reiniging van de inductiekookplaat**

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

Belangrijk:

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

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

• GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!

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

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

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

Voor een nog volledige 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.

● **F Reiniging draaiknoppen:**

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

ONDERHOUD AFZUIGER

● **Reiniging van de afzuiger**:

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

GEEN GEREEDSCHAP OF INSTRUMENTEN GEBRUIKEN VOOR DE REINIGING!

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

● **A Onderhoud vetfilters:**

Verzamelt de door het koken vrijgegeven vetdeeltjes.

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

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

Vangt de onaangename geuren die tijdens de bereiding vrijkomen op.

De verzadiging van de geurfilters treedt op na een meer of minder lang gebruik, afhankelijk van het soort bereiding en de regelmaat van de reiniging van het vetfilter.

Het geurfilter moet als volgt geregenereerd worden:

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

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

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

5. BIJSTAND

TABEL VOOR OPSPOREN STORINGEN

Identificatiecode	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Oplossing
E02	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
E0A0A0A03 + geluidssignaal F	Er wordt een continue (permanente) activering waargenomen van de draaiknoppen in de standen: **OWL** of **OWR**	De draaiknop is langer dan **30 sec**. in de stand **OWL** of **OWR** vergrendeld.	Controleer of er resten of voorwerpen zijn die de terugslag van de knop belemmeren en verwijder die dan om vervolgens de knop weer in de nulstand te zetten.
Voor alle andere foutmeldingen	Contact opnemen met de technische servicedienst en de foutcode mededelen		

SERVICEDIENST

Voordat u contact opneemt met de Servicedienst

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

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

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

El producto puede tener un aspecto estético diferente al mostrado en las ilustraciones de este manual, sin embargo, las instrucciones para el uso, mantenimiento e instalación siguen siendo las mismas.

● Lea detenidamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

● No efectúe variaciones eléctricas en el producto.

● Antes de proceder a la instalación del producto asegúrese de que ninguno de los componentes esté dañado. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

● Verifique la integridad del producto antes de proceder con la instalación. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

🛒: las partes marcadas con este símbolo se pueden comprar por separado en los distribuidores especializados.

*: las partes marcadas con este símbolo son accesorios opcionales suministrados solo el algunos modelos y pueden comprarse en los sitios www.elica.com y www.shop.elica.com.

1. SEGURIDAD Y NORMATIVAS

⚠ SEGURIDAD GENERAL

¡Cuidado! Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones:

● Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el producto de la red eléctrica. ● Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo. ● La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. ● Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la guía de instalación. ● No repare ni sustituya ninguna parte del producto a menos que se indique específicamente en el manual de uso. ● Asegúrese de que los niños no jueguen con el producto; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. ● El producto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del producto de forma segura y la comprensión de los peligros relacionados con el mismo. ● El producto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento. ● Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del producto. ● Evite el contacto con paños u otro material inflamable hasta que todos los componentes del producto no se hayan enfriado suficientemente, riesgo de incendio. ● No coloque materiales inflamables sobre el producto o en sus proximidades. ● Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables. ● La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios. ● Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda. ● El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente. ● NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el producto y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas. ● Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor. ● No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes. ● Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar! Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción. ● Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente. ● El producto no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto. No utilice limpiadores de vapor, riesgo de descargas eléctricas. ● Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habitación. ● Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión. ● El producto debe limpiarse con frecuencia tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), respete de todos modos cuanto expresamente indicado en las instrucciones de mantenimiento. ● Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que éste permanezca junto con el producto.

● Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el producto. ● Si la superficie está agrietada, apague el producto para evitar descargas eléctricas ● Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción. ● No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de

cocción ya que podrían sobrecalentarse. ● Importante: Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas. ● Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio , y nunca coloque directamente productos embalados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría irreparablemente su producto. ● El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adecuada para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja. ● Los recipientes deben ser colocados directamente sobre la placa de cocción y deben estar centrados. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción. ● En situaciones de altas temperaturas, el producto disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción. ● ¡Cuidado! Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del producto pueden calentarse considerablemente.

● La inobservancia de las normas de limpieza del producto y de la sustitución/limpieza de los filtros causa riesgos de incendios. ● Está terminantemente prohibida la cocción flambé. ● El empleo de llamas libres es perjudicial para los filtros y puede originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancia. ● El local debe disponer de suficiente ventilación cuando el producto se utiliza al mismo tiempo que otros aparatos con combustión de gases u otros combustibles. ● En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, aténgase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes. ● El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por aparatos de combustión de gas o de otros combustibles. ● ¡Nunca use el producto sin la rejilla montada correctamente!

⚠ SEGURIDAD PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

● Desconectar el producto de la red eléctrica. ●La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad. ● El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo. ● La ley exige la puesta a tierra del producto. ● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del producto, empotrado en el mueble, a la red eléctrica. ●El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la remoción de la placa de cocción de la superficie doméstica. ● No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadores eléctricos. ●Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del producto, corresponda a la del local en el que se va instalar. ● El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo que los otros cables. ● En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente. ● El producto está destinado a ser conectado permanentemente a la red eléctrica, por lo tanto, realice la conexión a la red eléctrica fija a través de un interruptor omnipolar conforme a las normas de instalación, que garantice la desconexión completa de la red eléctrica en las condiciones de la categoría de sobretensión III, y que sea fácilmente accesible después de la instalación. ● Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario. ● ¡Cuidado! No conecte el producto a la red eléctrica hasta que la instalación no esté totalmente completada. ● Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del producto) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

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

● **¡Cuidado!** La sustitución del cable de interconexión debe ser realizada por el servicio de asistencia técnica autorizado o por una persona con una cualificación similar.

● **¡Cuidado!** Antes de volver a conectar el circuito a la red eléctrica y verificar su correcto funcionamiento, siempre compruebe que el cable de la alimentación haya sido correctamente instalado.

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

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

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

ATENCIÓN: el cableado del KIT para conectar al producto debe ser parte de un circuito certificado con muy baja tensión de seguridad (SELV). El fabricante de este producto rechaza toda responsabilidad por

eventuales inconvenientes, daños, incendios provocados por defectos y/o problemas de mal funcionamiento y/o instalación inadecuada del KIT.

⚠ SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

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

● **Antes de iniciar la instalación:** Después de desembalar el producto, compruebe que no se ha dañado durante el transporte y, en caso de problemas, póngase en contacto con el distribuidor o con el Servicio de asistencia técnica, antes de proceder a la instalación; Compruebe que el producto adquirido tiene un tamaño adecuado para la zona de instalación elegida; Compruebe que no haya material de acompañamiento (por ejemplo, sobres con tornillos, garantías, etc.) en el interior del embalaje (por razones de transporte), si es necesario debe ser retirado y guardado; Compruebe también que haya una toma de corriente cerca de la zona de instalación

● **Preparación del mueble para el empotrado:**

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

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

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

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

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

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

● **Nota:**para una correcta instalación del producto, se recomienda encintar las tuberías con un adhesivo que tenga las siguientes características: película elástica de PVC suave con adhesivo a base de acrilato; que cumpla con la normativa DIN EN 60454; retardante de llama; óptima resistencia al envejecimiento; resistente a los cambios de temperatura; utilizable a bajas temperaturas.

ELIMINACIÓN AL FINAL DE VIDA



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

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

NORMATIVAS

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

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

SUGERENCIAS DE USO

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

2. USO

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

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

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

USO DE RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN

● Recipientes para la cocción

Utilizar solo ollas con este símbolo.

Importante:

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

• recipientes con fondo que no sea perfectamente plano;

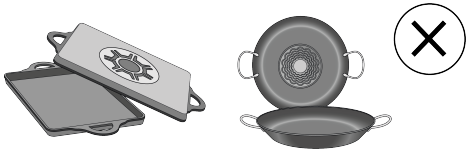
• recipientes de metal con una base esmaltada;

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

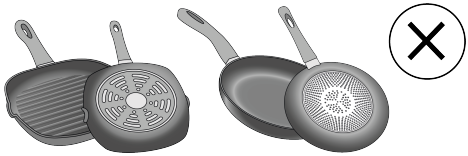
• nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.

• ¡No todas las ollas de inducción funcionan eficientemente debido a los fondos parcialmente constituidos de material ferromagnético! Cuando se compran ollas o sartenes, comprobar que:

• el fondo está completamente hecho de material ferromagnético. De lo contrario, tanto la eficiencia de la transmisión de calor como su uniformidad se verán disminuidas, con temperaturas de la superficie de la olla/ sartén inadecuadas para la cocción

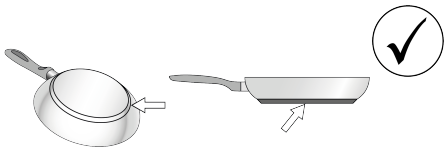


• El fondo no contenga aluminio: el plato no se calienta y puede que ni siquiera sea reconocido por los inductores.



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

• Sustraen superficie de contacto entre el inductor y el plato, disminuyendo su eficiencia y empeorando la experiencia de cocción.



●Recipientes ya existentes

Se puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no se detectan magnéticamente. Las indicaciones mencionadas en el párrafo anterior también se aplican en este caso.

● Diámetros del fondo de olla recomendados

IMPORTANTE: si las ollas no tienen las dimensiones adecuadas, las zonas de cocción no se encienden. Para ver el diámetro mínimo de la olla a utilizar en cada área, consulte la parte correspondiente en este manual.

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

● Ahorro energético

Utilice ollas y sartenes con un diámetro de fondo igual al de la zona de cocción; Utilice solo ollas y sartenes con fondo plano; - En la medida de lo posible, mantenga las ollas tapadas durante la cocción; Cocine las verduras, patatas, etc. con una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción; Utilice la olla a presión para reducir aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción; Coloque la olla en el centro de la zona de cocción dibujada en la placa.

EMPLEO DEL ASPIRADOR

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

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

● Versión Aspirante:

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

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

● **Versión Filtrante**:

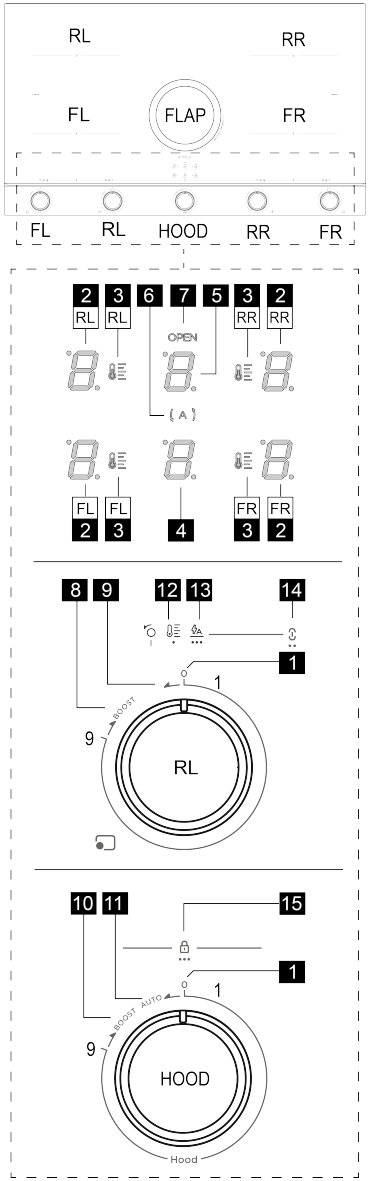
El aire aspirado se filtra a través de filtros específicos para grasas y filtros para olores, antes de ser reintroducido en la habitación. Este producto incluye filtros y tubos para una instalación que permita la salida de aire del mueble. Para más información sobre los accesorios suministrados, consultar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

Importante

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

3. FUNCIONAMIENTO

PANEL DE CONTROL



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

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

A SABER ANTES DE INICIAR

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

• **Algunas funciones no se activan, o bien se desactivan automáticamente en ausencia de ollas sobre la zona de cocción o cuando están colocadas de manera incorrecta.**

• En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da (por ejemplo: "Encender la placa de cocción" sin "Seleccionar la zona de cocción" y la "Temperatura de ejercicio", o la "Función Lock" (Función bloqueo) o la "Timer" (Temporizador).

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

¡Cuidado! En caso (por ejemplo) de uso prolongado el apagado de la zona de cocción puede no ser inmediato, debido a que se encuentra en una fase de enfriamiento; en el display de las zonas de cocción, aparece el símbolo H para indicar que se está en esta etapa. Espere a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

PANTALLA ZONA DE COCCIÓN

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

Función	**Valor**
Zona de cocción encendida	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicador de Calor Residual)	H
Pot Detector (Detector de ollas)	u
Función Bridge Zona activada	n
Función Temperature Manager (Gestión Temperatura) activada	u
Función Child Lock activada	L
Función Pausa	II
Función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)	A

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

CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA

● **Safe Activation**(Activación de seguridad)

El producto se activa sólo con presencia de ollas en las zonas de cocción: el proceso de calentamiento no se activa o bien se interrumpe en caso de ausencia de ollas.

● **Pot Detector**(Detector de ollas)

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

● **Safety Shut Down**(Apagado de Seguridad)

Por motivos de seguridad, cada zona de cocción cuenta con un tiempo de funcionamiento máximo que depende del nivel de potencia programado.

● **Residual Heat Indicator**(Indicador de Calor Residual)

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

INDICACIÓN ROTACIÓN POMOS

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

R	rotación horaria
OWR	rotación horaria más allá del nivel 9 llevando el pomo hasta el tope.
L	rotación antihoraria
OWL	rotación antihoraria más allá del nivel cero **(1)**, llevando el pomo hasta el tope.

FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN

La placa está equipada con cuatro zonas de cocción **FL** **RL** **RR** **FR** estas pueden activarse por separado o pueden usarse en combinación **FL+RL** o **FR+RR**. Cada zona tiene 9 niveles de potencia más un

booster suplementario.

● **Activación / Apagado zona cocción**

Activación:

Desde la posición cero**(1),** R pomo (**FL- RL- RR** - **FR**), cada clic aumentará gradualmente la potencia de cocción. En la pantalla se verá el nivel de potencia activo en ese momento desde 1 hasta 9.

Desactivación:

Desde cualquier posición diferente a cero **(1)**, L pomo (**FL- RL- RR** - **FR**), regresándolo a posición cero **(1)**, La pantalla mostrará desde 9 hasta 1.

● **Booster**

Activación:

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

Este modo aprovecha la potencia máxima del inductor está temporizado y tiene una duración de **10min.** Una señal acústica indicará la expiración de este tiempo, luego la potencia vuelve automáticamente el nivel 9.

Desactivación:

El booster puede desactivarse en cualquier momento, **L** pomo a nivel 8, o **OWR** como se hizo para la activación.

● **Bridge:**

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

Activación Bridge izquierdo:

OWL los pomos **(FL + RL)** simultáneamente y mantenerlos en esta posición durante **2 seg.** la pantalla **(2-FL)** indicará 0 y la pantalla **(2-RL)** indicará n.

Con el pomo **FL** seleccionar la potencia deseada luego con el pomo **RL** se habilitará el mando; Una señal acústica prolongada, confirma el encendido de las placas.

Activación Bridge derecho:

OWL los pomos **(FR + RR)** simultáneamente y mantenerlos en esta posición durante **2 seg.** la pantalla **(2-FR)** indicará 0 y la pantalla **(2-RR)** indicará n.

Con el pomo **FR** seleccionar la potencia deseada luego con el pomo **RR** se habilitará el mando; Una señal acústica prolongada, confirma el encendido de las placas.

Desactivación Bridge:

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

● **Temperature Manager**(Gestión Temperatura)

Temperature Manager es una función que permite programar la temperatura pre-programada, más apta, para obtener el tipo de resultado que desea.

Activación:

OWL pomo (**FL - RL- RR** - **FR**) La pantalla **(2)** indicará _ intermitente en este punto **R** en una de las tres primeras posiciones del pomo, para elegir el nivel más adecuado entre los disponibles, a cada posición la pantalla**(2)** indicará un símbolo como se indica a continuación, junto al led **(3)**:

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

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

≡ Identifica un nivel de potencia adecuado para cocer a fuego lento platillos durante períodos prolongados. Adecuado para cocinar salsas de tomate, ragú, sopas, minestrones, manteniendo un nivel de cocción controlado (ideal para cocciones a baño de María). Evita desagradables derrames de alimentos o las posibles quemaduras en el fondo, típicas de estas preparaciones. Utilice esta función después de llevar los alimentos a ebullición.

Desactivación:

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

● **Child lock**(Bloqueo infantil)

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

Con los pomos en posición cero **(1) OWL** pomos (**RR** y **RL)** simultáneamente**,** y mantenerlos en esta posición durante **3 seg.** la pantalla **(4)** mostrará esta secuencia de símbolos → → → repetida 4 veces. Al final de la secuencia se activará el "child lock".

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

Nota: Realizando el procedimiento de activación del "child lock" en presencia de uno o más pomos en posición diferente a cero, en la pantalla **(4)** la secuencia de símbolos → → → se repetirá solo 2 veces, para indicar

que no será posible activar el "child lock".

● **Automatic heat up**(Calentamiento Automático)

La función Automatic Heat UP permite llevar más rápidamente a régimen la potencia programada; con esta función tenemos la ventaja de tener una cocción más rápida, pero sin el riesgo de quemar los alimentos, porque la temperatura no sobrepasa la del nivel programado. Esta función está disponible para los niveles de potencia de 4 a 9.

Activación:

OWL pomo (**FL- RL- RR** - **FR**) y mantenerlo en esta posición durante **3 seg.** una señal acústica indicará la activación de esta función. La pantalla **(2)** indicará este símbolo A intermitente. En **10seg. R** el pomo seleccionado en el nivel deseado, por ejemplo el 7 y espere **5 seg.** en este momento comenzará a parpadear en secuencia el símbolo A y 7.

Desactivación:

Gire el pomo a otra posición.

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

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

Valor	Potencia (KW)
0	7,4 KW (configuración predeterminada)
1	4,5 KW

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

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

Configuración Power Limitation:

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

Con la placa Apagada, **OWL** perilla **RR** y mantener en esta posición, se emitirá una señal acústica después de **1seg.** Y en la pantalla **RR-2** se mostrará A. Manteniendo todavía la perilla **RR** al final de carrera, realizar rápidamente, esta secuencia con la perilla **FR:**

OWR por **1 seg**. Hasta la señal acústica, por lo tanto, liberar la perilla que volverá a la posición 9 **por tres veces**; (en posición **OWR** se visualizará P mientras que en cada liberación en posición 9 este símbolo desaparecerá.) . Solo este punto se podrá liberar también la perilla **RR**. **Esta primera parte de procedimiento se realizará dentro de los primeros 5seg. desde el inicio del procedimiento.**

Para confirmar que se haya entrado en el Menú Power Limitation, en la pantalla **RR-2** se visualizará C y 0 alternados, mientras que en la pantalla **RL-2** se visualizará 0. fijo.

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

OWL perilla **RR** mantener en esta posición mientras que perilla **FR** se lleva en posición Cero; desde esta posición para seleccionar una potencia diferente de la por defecto, perilla **FR** de un disparo llevándola a posición 1, la pantalla **FR-2** indicará 1. Solo en este punto se podrá liberar incluso la perilla **RR**. que volverá en posición Cero. Llevar también la perilla a **FR** en posición Cero.

Para confirmar la configuración elegida, **OWL** por un **1 seg.** Las perillas **FR** y **RR** contemporáneamente. Las 4 pantallas **(2)** muestran una secuencia de líneas _ → - → ¯ y se iluminan durante unos segundos, indicando que el proceso se ha realizado y se ha guardado correctamente.

FUNCIONAMIENTO DEL ASPIRADOR

● **Flap del Aspirador:**

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

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

● **Velocidad aspiración:**

La placa está equipada con 9 niveles de velocidad de aspiración desde 1 hasta 9 más un nivel Booster P.

● **Activación / Apagado aspirador:**

Activación:

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

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

Desactivación:

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

mostrará 0.

● **Booster Aspirador:**

Activación:

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

Este modo aprovecha la potencia máxima del aspirador está temporizado y tiene una duración de **5 min**. una señal acústica indicará la expiración de este tiempo, luego la potencia vuelve automáticamente al nivel 9.

Desactivación:

El booster puede desactivarse en todo momento, girando el pomo a nivel 8.

● **Funcionamiento automático**

La campana seleccionará automáticamente la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración al nivel de cocción máximo, utilizado en las zonas de cocción.

Cuando las zonas de cocción son apagadas, la campana adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, de modo de eliminar vapores y olores residuos.

Activación:

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

Desactivación:

Para desactivar esta función repita la misma operación de activación.

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

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

Nota: Este indicador generalmente está desactivado.

Para acceder al menú activación / desactivación filtros:

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

Nota: La primera opción de ajuste propuesta es la del *FILTRO DE GRASA, p*or esta razón la pantalla **(5)** mostrará el símbolo G; Para pasar al ajuste del *FILTRO DE OLORES* , **OWL** y mantener la posición durante **2 seg**. la pantalla **(5)** mostrará la letra F. Para regresar al ajuste del filtro anterior , **OWL** manteniendo la posición durante **2 seg.**

Para activar / desactivar indicador saturación filtro de Grasa G :

Colocarse en el ajuste *FILTRO DE GRASA* G luego **OWL** pomo **HOOD.** Con cada rotación y liberación del pomo se activará o desactivará el indicador.

Cuando el indicador está activo en la pantalla **(5)** cerca de la letra aparece un punto, en este caso G.

Para activar / desactivar indicador saturación filtro de olores F :

Colocarse en el ajuste *FILTRO DE OLORES* F y realizar las mismas operaciones indicadas para activación / desactivación del *FILTRO DE GRASA.*

Confirmar los ajustes seleccionados:

Definidos ajustes deseados, **OWL** pomo **HOOD,** mantener esta posición durante **8 seg.** una señal acústica indicará que se han guardado los ajustes.

● **Indicador de saturación filtros**

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

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

Filtros de olores: G Intermitente durante 10 seg.

Filtro de grasa: F Intermitente durante 10 seg.

Ambos filtros: G y F alternados intermitentes durante 10 seg.

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

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

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

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

En la pantalla **(5)** desaparece la indicación G o F y aparecerá un puntito intermitente durante 2 seg. abajo a la derecha G. o F. seguido de una señal acústica, para notificar que el indicador ha sido reiniciado.

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

TABLA DE POTENCIA

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso (basado en la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx potencia	P	Calentar rápidamente	aumentar en poco tiempo la temperatura de la comida hasta un rápido ebullición en caso de agua o calentar rápidamente los líquidos de cocción
	8-9	Freír - hervir	dorar, empezar una cocción, freír los productos congelados, cocer rápidamente
Alta potencia	7-8	Dorar – sofreír - hervir - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición alta, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 5-10 minutos)
	6-7	Dorar - cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición baja, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 10-20 minutos), precalentar accesorios
Media potencia	4-5	Cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	estofar, mantener la ebullición a fuego lento, cocer (durante un tiempo prolongado), condimentar la pasta
	3-4	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (por ejemplo: agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
	2-3	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (p. ej.: agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia	1-2	Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar	derretir la mantequilla, fundir lentamente el chocolate, descongelar productos de pequeñas dimensiones
	1	Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar	mantener calientes pequeñas porciones de comida recién cocinada o mantener los platos de servicio a la misma temperatura y condimentar los risottos
OFF	0	Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)

4. MANTENIMIENTO

¡Cuidado! Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y que el indicador de calor esté apagado.

Para el mantenimiento del producto ver las imágenes marcadas con este símbolo al final de la instalación.

MANTENIMIENTO PLACA DE COCCIÓN

● Limpieza de la placa de inducción

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

Importante:

• No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.

• No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.

• ¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR!!

Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos. El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente. La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del vidrio. Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).

● D Limpieza de la bandeja de recogida de líquidos:

En caso de derrame accidental y abundante de líquidos de la olla es posible intervenir a través de la válvula de drenaje, situada en la parte inferior del producto, para eliminar cualquier residuo, garantizando la máxima seguridad higiénica.

Para una limpieza completa y minuciosa, se puede quitar completamente la bandeja inferior.

● E Limpieza de la rejilla metálica:

La rejilla debe lavarse a mano con agua tibia y detergente

neutro y secarse bien para evitar la oxidación.

• F Limpieza de los pomos:

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

MANTENIMIENTO ASPIRADOR

● Limpieza del aspirador:

Para la limpieza use **EXCLUSIVAMENTE** un paño humedecido con detergentes líquidos neutros.

¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!

No utilice productos que contienen abrasivos. **¡NO UTILICE ALCOHOL!**

• A Mantenimiento Filtros de grasa:

Retiene las partículas de grasa procedentes de la cocción.

Se debe limpiar una vez al mes (o cuando el sistema de indicación de saturación de filtros indica dicha necesidad), con detergentes no agresivos, manualmente o bien en el lavavajillas con un programa breve y a baja temperatura.

Cuando el filtro metálico de grasa se lava en el lavavajillas puede decolorarse pero ello no afecta de ninguna manera sus características de filtrado.

• B Mantenimiento Filtro de Olores (Solo para Versión Filtrante):

Retiene los olores desagradables de la cocción.

La saturación de los filtros de olores se produce después de un uso más o menos prolongado dependiendo del tipo de cocina y de la regularidad de la limpieza del filtro de grasas.

El filtro de olores debe regenerarse como se indica a continuación:

Lavado manual con agua caliente sin uso de jabón y detergentes o **Lavado en lavavajillas** a 60/65°C durante unos 6/7 min. sin uso de jabones y sin vajilla para evitar la contaminación con grasas y aceites.

A continuación, el filtro debe secarse en un horno sin ventilación a una temperatura **Máx de 75°C** durante **50 min..**

¡ATENCIÓN! Coloque el filtro en el horno lejos de resistencias eléctricas u otras posibles fuentes de calor.

5. ASISTENCIA

TABLA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Código informativo	Descripción	Posibles causas	Solución
E02	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
E0A0A0A03 + señal sonora	Se detecta una activación continua (permanente) de los pomos en posición de: **OWL** o **OWR**	El pomo está bloqueado en posición **OWL** u **OWR** durante un tiempo superior a **30 seg**.	Compruebe si hay residuos u objetos que obstruyan el retorno del pomo y elimínelos devolviendo el pomo a la posición cero.
Para todas las demás indicaciones de error	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia

1. Asegúrese de que no sea posible solucionar el problema por su cuenta teniendo en cuenta los puntos descritos en "Localización de averías".

2. Apague y vuelva a encender el producto para asegurarse de que el problema se ha solucionado.

Si tras realizar las verificaciones arriba descritas, el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia técnica más cercano.

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

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

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

● Não faça alterações elétricas no aparelho.

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

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

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

*: as peças marcadas com este símbolo são acessórios opcionais fornecidos apenas em alguns modelos e podem ser adquiridas nos sites www.elica.com e www.shop.elica.com.

1. SEGURANÇA E REGULAMENTOS

⚠ SEGURANÇA GERAL

Atenção! Respeite escrupulosamente as seguintes instruções:

● O produto deve ser desligado da rede elétrica antes de efetuar qualquer intervenção de instalação. ● Para todas as operações de instalação e manutenção, use luvas de trabalho. ● A instalação ou manutenção deve ser executada por um técnico especializado, em conformidade com as instruções do fabricante e no respeito pelas normas locais em vigor, em matéria de segurança. ● Utilize apenas os parafusos de fixação fornecidos em dotação com o produto para a instalação ou, se não fornecidos, compre o tipo adequado de parafusos. ● Utilize parafusos com o comprimento correto indicado no Guia de instalação. ● Não repare ou substitua qualquer peça do produto se não for especificamente requerido no manual de utilização. ● Tenha cuidado para que as crianças não brinquem com o produto; mantenha as crianças afastadas e vigie-as, pois as peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. ● O produto pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou do necessário conhecimento, desde que sob vigilância ou após terem recebido instruções acerca do uso do produto em segurança e da compreensão dos perigos a ele inerentes. ● O produto e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. ● Durante e após a utilização, não toque nos elementos de aquecimento do produto. ● Evite o contacto com panos ou outro material inflamável enquanto todos os componentes do produto não estiverem suficientemente arrefecidos; risco de incêndio. ● Não coloque material inflamável por cima do produto ou nas suas proximidades. ● As gorduras e os óleos sobreaquecidos pegam fogo facilmente. ● A cozedura não vigiada sobre uma placa com óleo ou gordura pode ser perigosa e causar incêndios. ● A fritura deve ser feita sob controlo para evitar que o óleo sobreaquecido pegue fogo. ● O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo de cozedura de tempo breve deve ser vigiado continuamente. ● NUNCA tente apagar as chamas com água. Pelo contrário, desligue o produto e abafe as chamas, por exemplo, com uma tampa ou uma manta ignífuga. ● Evite derramamentos de líquidos, por isso, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o fornecimento de calor. ● Não deixe os elementos de aquecimento ligados com panelas e frigideiras vazias ou sem recipientes. ● Nunca aqueça nenhum tipo de lata que contenha alimentos sem tê-la aberto antes: pode explodir! Este aviso aplica-se a todos os outros tipos de placas de cozinha. ● Depois de terminar de cozinhar, desligue a respetiva zona de cozedura. ● O produto não se destina a ser colocado em funcionamento através dum temporizador externo ou dum sistema de comando à distância separado. Não utilize máquinas de limpeza a vapor, risco de choque elétrico. ● Antes de qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue o produto da rede elétrica, retirando a ficha da tomada ou desligando o interruptor geral da habitação. ● A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância. ● O produto deve ser limpo frequentemente, quer no seu interior quer no seu exterior (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), contudo respeite as indicações expressas nas instruções de manutenção. ● É importante conservar este manual para o poder consultar a qualquer momento. Em caso de venda, de cessão ou de mudança, certifique-se de que permanece junto ao aparelho.

● Antes de utilizar a placa de indução, é importante que os portadores de estimuladores cardíacos e de implantes ativos, verifiquem se o estimulador é compatível com o produto. ● Se a superfície estiver rachada, desligue o produto para evitar uma possível eletrocussão ● Perigo de incêndio: não pouse objetos nas superfícies de cozinha. ● Não coloque objetos de metal, como facas, garfos, colheres e tampas, na superfície da placa, pois podem

sobreaquecer. ● Importante: Após o uso, desligue a placa através do seu dispositivo de comando e não confie no detetor de panelas. ● Nunca use folhas de papel de alumínio para cozinhar, e nunca coloque diretamente produtos embalados em alumínio. O alumínio fundir-se-ia e danificaria irremediavelmente o seu produto. ● A utilização de uma potência elevada tal como a função Booster não é adequada para o aquecimento de alguns líquidos, como por exemplo, o óleo para fritar. O calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, recomenda-se a utilização de uma potência inferior. ● Os recipientes devem ser colocados diretamente na placa e estar centrados. Nunca insira outros objetos entre a panela e a placa. ● No caso de temperaturas elevadas, o produto diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozedura. ● Atenção! Quando a placa de cozinha estiver em funcionamento, as partes acessíveis do aparelho podem ficar quentes.

● O incumprimento das normas de limpeza do produto e da substituição e limpeza dos filtros implica risco de incêndio.● É estritamente proibida a cozedura flambê. ● O uso de chama aberta é prejudicial para os filtros e pode provocar incêndios, pelo que deve ser sempre evitado. ● O local deve dispor de ventilação suficiente quando o produto for utilizado em simultâneo com outros aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis. ● No que diz respeito às medidas técnicas e de segurança a serem adotadas para a extração de fumos, siga rigorosamente as disposições previstas nos regulamentos das autoridades locais competentes. ● O ar aspirado não deve ser encanado numa conduta usada para a extração dos fumos produzidos por aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis. ● Nunca utilize o produto sem a grelha estar montada corretamente!

⚠ SEGURANÇA PARA A LIGAÇÃO ELÉTRICA

● Desligue o produto da rede elétrica. ● A instalação deve ser realizada por pessoal profissional qualificado e com conhecimento das normas em vigor, em matéria de instalação e segurança. ● O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade relativamente a pessoas, animais ou objetos em caso de desrespeito com as diretivas fornecidas neste capítulo. ● A ligação do produto à terra é obrigatória por lei. ● O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir a ligação à rede elétrica do produto, encastrado no móvel. ●O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a remoção da placa de fogão do plano de trabalho. ● Não utilize tomadas múltiplas ou extensões elétricas. ●Certifique-se de que a tensão, indicada na placa do número de série localizada na parte inferior do produto, corresponda à da habitação onde será instalado. ● O cabo elétrico de ligação à terra deve ser 2 cm mais comprido que os outros cabos. ● O cabo não deve atingir, em nenhum ponto, uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente. ● O produto destina-se a estar permanentemente ligado à corrente elétrica e, por esta razão, ligue à corrente elétrica fixa através de um interruptor omnipolar de acordo com as regras de instalação, que assegure um desligamento completo da corrente nas condições da categoria de sobretensão III, e que seja facilmente acessível após a instalação. ● Quando a instalação estiver concluída, os componentes elétricos já não deverão estar acessíveis ao utilizador. ● Atenção! Não ligue o produto à rede elétrica sem que a instalação esteja completamente concluída. ● Antes de ligar o produto à rede elétrica: verifique a placa de dados (colocada na parte inferior do produto) para garantir que a tensão e a potência correspondam à da rede elétrica e a tomada de ligação seja adequada. Em caso de dúvida, consulte um eletricista qualificado.

● No caso em que o produto não esteja equipado com um cabo de alimentação, utilize um com uma secção dos condutores mínima de 2,5 mm2 para potência de até 5500 Watt; enquanto que para potências mais altas deve ser de 4 mm2).

● **Atenção!** A substituição do cabo de interconexão deve ser feita pelo serviço de assistência técnica autorizada ou por uma pessoa com qualificação semelhante.

● **Atenção!** Antes de ligar novamente o circuito à alimentação da rede e de verificar o seu correto funcionamento, verificar sempre se o cabo de alimentação está montado corretamente.

POWER LIMITATION: o produto dispõe de uma função Power Limitation que permite definir um limiar máximo de absorção de (kW)

A configuração deve ser feita no momento da ligação do produto à rede elétrica ou aquando da religação da própria rede elétrica (nos 2 minutos seguintes). Dimensione a proteção do sistema elétrico com base no nível de Power Limitation (Limitação de Potência) selecionado. Para a sequência de configuração do Power Limitation, consulte este manual na secção Funcionamento.

KIT WINDOWS: O produto está preparado para ser utilizado em combinação com um KIT sensor Window (não fornecido pelo fabricante). Instalando o KIT sensor Window **(somente no caso de utilização no modo de ASPIRAÇÃO),** a aspiração do ar deixará de funcionar sempre que for fechada a janela existente na divisão em que o KIT é aplicado. **A ligação elétrica do KIT ao aparelho deve ser efetuada por pessoal técnico qualificado e especializado. O KIT deve ser certificado separadamente, de acordo com as normas de segurança pertinentes ao componente e ao seu emprego com o aparelho. A instalação deve ser realizada de acordo com os regulamentos para os sistemas domésticos vigentes.**

ATENÇÃO: a cablagem do KIT a ser ligada ao produto deve fazer parte de um circuito certificado com tensão de segurança muito baixa (SELV). O fabricante deste aparelho declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais inconvenientes, danos, incêndios causados por defeitos e / ou problemas de mau funcionamento e / ou instalação incorreta do KIT.

⚠ SEGURANÇA PARA A INSTALAÇÃO

● A instalação seja elétrica ou mecânica deve ser

realizada por pessoal especializado.

● **Antes de iniciar a instalação:** Após ter desembalado o produto, verifique se o mesmo não se danificou durante o transporte e, em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço de Assistência a Clientes, antes de proceder à instalação; Verifique se o produto adquirido tem as dimensões adequadas à área de instalação escolhida; Verifique se dentro da embalagem não há (por motivos de transporte) material de acompanhamento (por ex., envelopes com parafusos, garantias etc.), devendo ser retirado e armazenado, se necessário; Verifique também se está disponível uma tomada elétrica perto da área de instalação

● **Predisposição do móvel para o encastre:**

• O produto não pode ser instalado em cima de equipamentos de arrefecimento, máquinas lava-louças, fogões, fornos, máquinas de lavar e de secar; Efetue todos os trabalhos de corte do móvel antes de colocar a placa e retire cuidadosamente as aparas ou resíduos de serradura.

A distâncias mínimas entre a placa de cozinha e a parede deve ser pelo menos 50mm à frente, pelo menos 50mm nas laterais e pelo menos 500mm em relação aos armários superiores.

Observação: na projeção dos espaços, devem ser seguidas as indicações do fabricante da cozinha.

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

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

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

● **Nota:** para uma correta instalação do produto, é aconselhável fixar as tubagens com uma fita adesiva que tenha as seguintes caraterísticas: película elástica em PVC macio, com adesivo à base de acrilato; que respeite a norma DIN EN 60454; retardador de chama; ótima resistência ao envelhecimento; resistente às variações de temperatura; utilizável a baixas temperaturas.

ELIMINAÇÃO EM FIM DE VIDA



Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/CE - Instrumento Estatutário do Reino Unido n.º 3113 de 2013, Resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE).

Ao assegurar-se de que este aparelho seja eliminado corretamente. O utilizador contribui para evitar as potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde. O símbolo no produto ou na documentação anexa indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, devendo ser entregue no ponto de recolha apropriado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Desfaça-se deles seguindo os regulamentos locais para a eliminação dos resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde o aparelho foi adquirido.

REGULAMENTAÇÃO

Aparelho projetado, testado e fabricado respeitando as normas de:

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

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO

Sugestões para uma utilização correta para reduzir o impacto ambiental: Quando começar a cozinhar, ligue o aparelho na velocidade mínima, deixando-o ligado durante alguns minutos, mesmo após ter terminado de cozinhar. Aumente a velocidade apenas em caso de grandes quantidades de fumo e vapor, utilizando a função booster só em casos extremos. Para manter o sistema de redução de cheiros eficiente, substitua o(s) filtro(s) de carvão quando for necessário. Para manter eficiente o filtro de gordura, limpe-o em caso de necessidade. Para otimizar a eficiência e minimizar os ruídos, utilize o diâmetro máximo do sistema de canalização indicado neste manual.

2. UTILIZAÇÃO

UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

O sistema de cozedura de indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética. A caraterística fundamental deste sistema é a transferência direta de energia do gerador para a panela.

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

UTILIZAÇÃO DE RECIPIENTES DE COZEDURA

● Recipientes para a cozedura

Utilize apenas panelas que apresentem este símbolo.

Importante:

para evitar danos permanentes na superfície da placa, não utilize:

• recipientes com fundo que não seja perfeitamente plano;

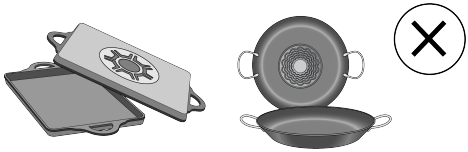
• recipientes de metal com fundo esmaltado;

• recipientes com base rugosa, para evitar de arranhar a superfície da placa;

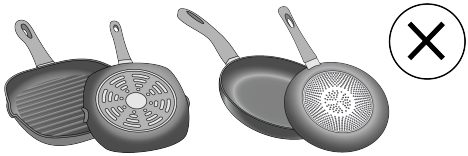
• nunca apoie panelas e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controlo da placa.

• Nem todas as panelas adequadas à indução funcionam eficientemente devido aos fundos parcialmente constituídos por material ferromagnético! No momento da aquisição de panelas ou frigideiras, verifique se:

• o fundo é totalmente de material ferromagnético. Caso contrário, reduzem-se quer a eficiência da transmissão do calor quer a sua uniformidade, com temperaturas da superfície da panela / frigideira não adequadas à cozedura

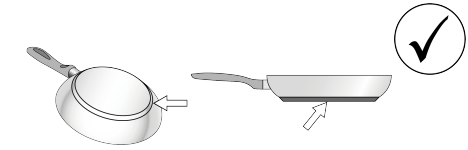


• O fundo não pode conter alumínio: a louça não se aquece e também pode não ser reconhecida pelos indutores.



• Fundos não planos ou com superfície rugosa.

• Subtraem a superfície de contacto entre o indutor e a louça, diminuindo-lhe a eficiência e piorando a experiência de cozedura.



●Recipientes preexistentes

Pode verificar se o material da panela é magnético com um simples íman. Se não forem detetáveis magneticamente, as panelas não são adequadas. As indicações referidas no parágrafo anterior também se aplicam neste caso.

● Diâmetros dos fundos de panela recomendados

IMPORTANTE: se as panelas não tiverem o tamanho correto, as zonas de cozinhar não se acendem. Para ver o diâmetro mínimo da panela a ser utilizada em cada zona individual, consulte a parte ilustrada deste manual.

Atenção: Para preservar o desempenho do cozimento e a qualidade do produto, NÃO é aconselhável utilizar os adaptadores de indução.

● Poupança energética

Utilize tachos e panelas com um diâmetro do fundo igual ao da zona de cozedura; Utilize apenas panelas e tachos com fundo plano; - Sempre que possível, mantenha a tampa nas panelas durante a cozedura; Cozinhe verduras, batatas etc. com uma pequena quantidade de água para reduzir o tempo de cozedura; A utilização da panela de pressão reduz ainda mais o consumo de energia e o tempo de cozedura; Posicione a panela no centro da zona de cozedura desenhada na placa.

UTILIZAÇÃO DO EXAUSTOR

O sistema de aspiração pode ser utilizado na versão de aspiração com evacuação externa ou de filtragem de recirculação interna.

Consulte os sites www.elica.com e www.shop.elica.com para verificar a gama completa de kits disponíveis, para poder executar as várias instalações, tanto na filtragem quanto na aspiração.

● Versão de aspiração:

Os vapores são evacuados para o exterior através de uma série de tubagens (a serem adquiridas separadamente). Ligue o produto a tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro equivalente à saída de ar (flange de união). Para mais informações sobre os tubos e as suas dimensões, consulte a página do manual de instalação relativa aos acessórios - Versão de aspiração. A utilização de tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro inferior determinará uma diminuição no desempenho da aspiração e um aumento drástico no ruído. Declinamos qualquer responsabilidade neste caso.

Para obter a máxima eficiência de aspiração: • Recomenda-se um percurso máximo de tubagem de 7 metros lineares. Recomenda-se que no total dos 7 metros lineares utilize no máximo duas curvas de 90° • Evite mudanças drásticas de secção da conduta, preferindo sempre a secção equivalente ao Ø 150 mm (ou a retangular de 222 x 89 mm).

● Versão de filtragem:

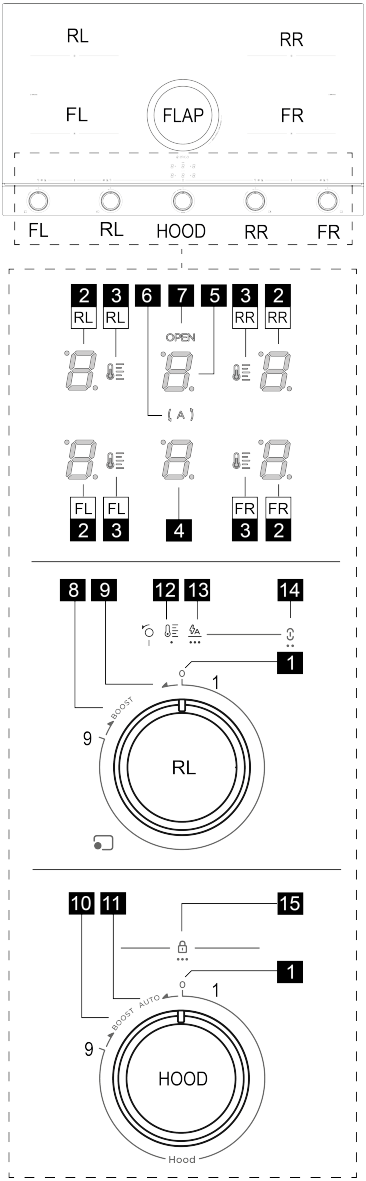
O ar aspirado será filtrado através de filtros de gordura e filtros de odores específicos antes de ser enviado novamente para a divisão. Este produto inclui filtros e tubagens para uma instalação que permite a saída do ar do móvel. Para mais informações, relativa aos acessórios incluídos no fornecimento, consulte a parte ilustrada deste manual.

Importante

É possível adquirir um Kit para a função aspirante. Neste caso o filtro de carvão não deverá ser instalado. Ao utilizar o Kit aspirante outro tipo de instalação da coifa poderia ser requisito, as quais contem neste manual, por isso antes de iniciar com a instalação da coifa, adquira o kit aspirante e consulte as instruções anexadas ao Kit.

3. FUNCIONAMENTO

PAINEL DE CONTROLO



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

A SABER ANTES DE INICIAR

Todas as funções desta placa de cozedura foram projetadas para respeitar as mais rigorosas normas de segurança. Por este motivo:

• Algumas funções não se ativam, ou desativam-se automaticamente, na ausência de panelas sobre os fogos, ou quando estas estão mal posicionadas.

• Noutros casos, as funções ativadas desligam-se automaticamente após alguns segundos, quando a função selecionada requer uma configuração adicional que não é dada (por exemplo: “Ligar a placa de cozedura” sem “Selecionar a zona de cozedura” e “Temperatura de funcionamento”, ou “Função Lock (Bloqueio)” ou “Timer”).

Aguarde até que o visor se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

Atenção! No caso (por exemplo) de uma utilização prolongada, o desligar da zona de cozedura pode não ser imediato porque se encontra em fase de arrefecimento; no visor das zonas de cozedura aparecerá o símbolo H a indicar que se está nesta fase. Aguarde até que o visor se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

VISOR DA ZONA DE COZEDURA

Nos visores relativos às áreas de cozedura, é indicado:

Função	Valor
Zona de cozedura ligada	0
Power Level (Nível de Potência)	1...9-P

Residual Heat Indicator (Indicador Calor Residual)	H
Pot Detector (Detetor de Panela)	U
Função Bridge Zone (Zona de ponte) ativa	n
Função Temperature Manager (Gestor de Temperatura) ativa	u
Função Child Lock (Bloqueio Parental) ativa	L
Função Pausa	II
Função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático)	A

Nota: Se num ou mais visores aparecer um ponto a piscar . o comando relativo a esse visor deve ser redefinido colocando o botão na posição Zero.

CARATERÍSTICAS DA PLACA

• **Safe Activation (Ativação segura)**

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

• **Pot Detector (Detetor de Panela)**

O produto deteta automaticamente a existência de panelas sobre as zonas de cozedura.

● **Safety Shut Down (Desligar de segurança)**

Por motivos de segurança, cada zona de cozedura tem um tempo máximo de funcionamento que depende do nível de potência configurado.

• **Residual Heat Indicator (Indicador de calor residual)**

Quando uma ou mais zonas de cozedura são desligadas, a presença de calor residual é sinalizada com um sinal visual específico no visor da zona correspondente, por meio do símbolo H.

INDICAÇÃO ROTAÇÃO BOTÕES

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

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

FUNCIONAMENTO DA PLACA DE COZINHA

A placa está equipada com quatro zonas de cozedura **FL** **RL** **RR** **FR** as quais podem ser ativadas separadamente ou podem ser utilizadas em combinação **FL+RL** ou **FR+RR**. Cada zona tem 9 níveis de potência, mais um booster adicional.

● **Ativação / Desligamento da zona de cozedura**

Ativação:

A partir da posição zero**(1),** R botão (**FL- RL- RR - FR**), cada clique aumentará gradualmente a potência de cozedura. No visor será visualizado o nível de potência ativo no momento a partir de 1 até 9.

Desativação:

De qualquer posição diferente de zero **(1)**, L botão (**FL- RL- RR - FR**), repondo-o na posição zero **(1)**, O visor visualizará a partir de 9 até 1.

● **Booster**

Ativação:

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

Este modo desfruta da potência máxima do indutor, é temporizado e tem uma duração de **10min.** Um sinal acústico indicará o fim deste tempo, depois a potência volta automaticamente ao nível 9.

Desativação:

O booster pode ser desativado a qualquer momento, L botão de nível 8, ou **OWR** como feito para a ativação.

● **Bridge:**

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

Ativação da Bridge à esquerda:

OWL os botões **(FL + RL)** simultaneamente e mantenha-os nesta posição durante **2 seg.** e o visor **(2-FL)** indicará 0 e o visor **(2-RL)** indicará n.

Com o botão **FL** escolha a potência desejada e depois com o botão **RL** habilitará o comando; Um sinal acústico longo confirma a ligação das placas.

Ativação da Bridge à direita:

OWL os botões **(FR + RR)** simultaneamente e mantenha-os nesta posição durante **2 seg.** e o visor **(2-FR)** indicará 0 e o visor **(2-RR)** indicará n.

Com o botão **FR** escolha a potência desejada e depois com o botão **RR** habilitará o comando; Um sinal acústico

longo confirma a ligação das placas.

Desativação da Bridge:

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

• **Temperature Manager (Gestor de Temperatura)**

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

Ativação:

OWL botão (**FL - RL- RR** - **FR**) O visor **(2)** indicará neste momento a piscar **R** numa das três primeiras posições do botão, para escolher o nível mais adequado entre os disponíveis, em cada posição o visor**(2)** indicará um símbolo como mostrado de seguida, juntamente com o LED **(3)**:

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

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

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

Desativação:

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

• **Child lock (Bloqueio Parental)**

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

Com os botões na posição zero **(1) OWL** botões (**RR** e **RL)** simultaneamente**,** e mantenha-os nesta posição durante **3 seg.** o visor **(4)** visualizará esta sequência de símbolos repetida por 4 vezes. No final da sequência, será ativado o "child lock".

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

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

● **Automatic heat up (Aquecimento automático)**

A função Automatic Heat UP permite levar mais rapidamente ao regime a potência definida; com esta função, temos a vantagem de ter uma cozedura mais rápida, mas sem o risco de queimar as comidas, porque a temperatura não ultrapassa a do nível definido. Esta função está disponível para os níveis de potência de a .

Ativação:

OWL botão (**FL- RL- RR** - **FR**) e mantenha-o nesta posição durante **3 seg.** um sinal acústico assinalará a ativação desta função. O visor **(2)** indicará este símbolo a piscar. Dentro de **10seg. R** o botão escolhido para o nível desejado, por exemplo, o e aguarde **5 seg.** nesta altura começará a piscar em sequência o símbolo e .

Desativação:

Rode o botão para outra posição.

● **Power Limitation (Limitação de Potência):**

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

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

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

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

Definição Power Limitation:

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

Com a placa Desligada, **OWL** botão **RR** e mantenha nesta posição, será emitido um sinal acústico após **1 seg.** e no visor **RR-2** será exibido . Mantendo ainda o botão **RR** no final do curso, efetue rapidamente esta sequência com o botão **FR:**

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

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

Como confirmação de que entramos no Menu de Power Limitation, no visor **RR-2** será visualizado  e  alternados, enquanto que no visor **RL-2** é visualizado fixo.

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

OWL botão **RR** mantenha nesta posição enquanto o botão **FR** é colocado na posição Zero; a partir desta posição para selecionar uma potência diferente daquela por defeito, botão **FR** por um clique colocando-o na posição 1, o visor **FR-2** indicará . Só neste momento se poderá também libertar o botão **RR**, que voltará à posição Zero. Coloque também o botão **FR** na posição Zero.

Para confirmar a definição escolhida, **OWL** por um **1 sec.** os botões **FR** e **RR** simultaneamente. Os 4 visores **(2)** visualizam uma sequência de linhas e acendem-se por alguns segundos, a indicar que o procedimento foi feito e guardado com sucesso.

FUNCIONAMENTO DO ASPIRADOR

● **Flap (aba) do Aspirador:**

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

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

● **Velocidade de aspiração:**

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

● **Ativação / Desligamento do aspirador:**

Ativação:

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

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

Desativação:

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

● **Booster Aspirador:**

Ativação:

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

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

Desativação:

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

● **Funcionamento automático**

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

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

Ativação:

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

Desativação:

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

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

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

Nota: Este indicador está normalmente desativado.

Para aceder ao menu de ativação/desativação de filtros:

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

Nota: A primeira opção de definição proposta é a do *FILTRO DE GORDURAS, p*or este motivo o visor **(5)** visualizará o símbolo ; Para passar à definição do *FILTRO DE ODORES*, **OWL** e mantenha a posição por **2 seg**. o visor **(5)** visualizará a letra . Para voltar à

definição do filtro anterior, **OWL** mantendo a posição por **2 seg.**

Para ativar / desativar o indicador de saturação do filtro de Gorduras :

Coloque-se na definição do *FILTRO DE GORDURAS* depois **OWL** botão **HOOD.** O indicador será ativado ou desativado a cada rotação e libertação do botão.

Quando o indicador está ativo (5) aparece no visor um ponto ao lado da letra, neste caso **.**

Para ativar / desativar o indicador de saturação do filtro de odores :

Coloque-se na definição do *FILTRO DE ODORES* e efetue as mesmas operações indicadas para a ativação / desativação do *FILTRO DE GORDURAS.*

Confirmação das definições selecionadas:

Estabelecidas as definições desejadas, **OWL** botão **HOOD,** mantenha esta posição por **8 seg.** um sinal acústico indicará que as definições foram guardadas.

● **Indicador de saturação de filtros**

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

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

Filtros de odores: A piscar durante 10 seg.

Filtro de gorduras: A piscar durante 10 seg.

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

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

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

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

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

No visor **(5)** desaparece a indicação G ou F e aparecerá um ponto no canto inferior direito a piscar durante 2 seg. . ou . seguido de um sinal acústico, a indicar que o indicador foi reposto.

Nota: Na presença de ambos os sinais, este procedimento deve ser realizado duas vezes para repor primeiro um e depois o outro sinal.

TABELA DE POTÊNCIA

Nível de potência		Tipos de cozedura	Utilização (baseada na experiência e nos hábitos de cozedura)
Máx. potência	P	Aquecer rapidamente	aumentar a temperatura dos alimentos por um curto período de tempo até ferver rapidamente em caso de água ou aquecer rapidamente os líquidos de cozedura
	8 - 9	Fritar - ferver	gratinar, começar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta	7 - 8	Gratinar – refogar - ferver - grelhar	refogar, manter fervuras vivas, cozer e grelhar (por um curto período, 5 a 10 minutos)
	6 - 7	Gratinar - cozer – estufar – refogar - grelhar	refogar, manter fervuras ligeiras, cozer e grelhar (por um curto período, 10 a 20 minutos), pré-aquecer acessórios
Potência média	4 - 5	Cozinhar – estufar– refogar - grelhar	estufar, manter fervuras delicadas, cozer (durante muito tempo), amanteigar a massa
	3 - 4	Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), amanteigar a massa
	2 - 3	Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (volumes inferiores a um litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex., água, vinho, caldo, leite)

Potência Baixa		Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	derreter a manteiga, fundir delicadamente o chocolate, descongelar pequenos produtos
		Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	manter aquecidas pequenas porções de comida recém-cozidas ou manter os pratos à temperatura de servir e amanteigar os risotos
OFF		Superfície de apoio	Placa de fogão em pausa ou desligada (possível presença de calor residual de final de cozimento, sinalizado por H-L-O)

4. MANUTENÇÃO

Atenção! Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, certificar-se que as zonas de cozedura sejam desligadas e o indicador luminoso tenha desaparecido.

Para manutenção do produto veja as imagens no final da instalação marcadas com este símbolo.

MANUTENÇÃO DA PLACA DE COZINHA

● Limpeza da placa de indução

A placa de cozedura deve ser limpo depois de cada utilização.

Importante:

• Não utilize esponjas abrasivas ou palha de aço. Com o tempo, a sua utilização poderá danificar o vidro.

• Não utilize detergentes químicos irritantes, como sprays de forno ou removedores de manchas.

• NÃO UTILIZE MÁQUINAS DE LAVAR A JATO DE VAPOR!!!

Após cada uso, deixar arrefecer a placa e limpá-la para remover incrustações e manchas causadas por resíduos alimentares. Açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar danificam a placa de cozinha e devem ser removidos imediatamente. Sal, açúcar e areia podem arranhar a superfície do vidro. Usar um pano macio, papel absorvente de cozinha ou produtos específicos para a limpeza da placa (siga as instruções do fabricante).

● D Limpeza do tanque de recolha de líquidos:

No caso de transvasamentos das panelas de líquidos acidentais e abundantes, é possível intervir através da válvula de descarga, colocada na parte inferior do produto, de modo a poder eliminar qualquer resíduo, garantindo a máxima segurança higiénica.

Para uma limpeza mais completa e profunda, pode-se remover completamente o tanque inferior.

● E Limpeza da grelha metálica:

A grelha deve ser lavada à mão com água quente e detergente neutro e secada cuidadosamente para evitar fenómenos de oxidação.

● F Limpeza dos botões:

Para uma limpeza mais completa é possível desmontar os botões, estes estão enganchados magneticamente à placa, pelo que basta levantá-los. Devem ser lavados à mão com água quente e detergentes neutros, sem utilizar esponjas ou panos.

MANUTENÇÃO DO EXAUSTOR

● Limpeza do exaustor:

Para a limpeza utilize **EXCLUSIVAMENTE** um pano humedecido com detergentes líquidos neutros.

NÃO UTILIZAR FERRAMENTAS OU INSTRUMENTOS PARA A LIMPEZA!

Evitar o uso de produtos com abrasivos. **NÃO UTILIZAR ÁLCOOL!**

● A Manutenção dos filtros de gorduras:

Retém as partículas de gordura derivantes da cozedura.

Deve ser limpo uma vez por mês (ou quando o sistema de indicação de saturação dos filtros indicar esta necessidade), com detergentes não agressivos, manualmente ou na máquina de lavar loiça a baixas temperaturas e com ciclo breve. Com a lavagem na máquina de lavar loiça, o filtro de gorduras metálico pode perder a cor, mas as suas características de filtragem não se alteram.

● B Manutenção do filtro de odores (apenas para a versão de filtro):

Retém os odores desagradáveis derivantes da cozedura.

A saturação dos filtros de odores verifica-se após uma utilização mais ou menos prolongada, dependendo do tipo de cozinha e da regularidade da limpeza do filtro de gorduras.

O filtro de odor tem de ser regenerado da seguinte forma:

Lavagem manual em água quente sem uso de sabão e detergentes ou **na máquina de lavar loiça** a 60/65 ºC durante cerca de 6/7 min. sem uso de sabão e sem loiça

para evitar a contaminação com gorduras e óleos.

O filtro deve ser sucessivamente seco num forno não ventilado a uma temperatura **máxima de 75 ºC** durante de **50 min..**

ATENÇÃO! Coloque o filtro no forno longe de elementos de aquecimento elétricos ou de qualquer outra fonte de calor.

5. ASSISTÊNCIA

TABELA PESQUISA AVARIAS

Código informativo	Descrição	Causas possíveis	Solução
E02	A zona de comandos desliga-se a temperaturas muito elevadas	A temperatura interna das peças eletrónicas é muito alta	Aguarde que a placa arrefeça antes de reutilizá-la
EA0A03 + sinal sonoro F	É detetada uma ativação contínua (permanente) dos botões na posição de: **OWL** ou **OWR**	O botão é bloqueado na posição **OWL** ou **OWR** por um período superior a **30 seg**.	Verifique se existem eventuais resíduos ou objetos que obstaculizem o retorno do botão e depois remova-os, devolvendo o botão à posição zero.
Para todos os outros avisos de erro	Contactar o serviço de assistência técnica e comunicar o código do erro		

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA

Antes de entrar em contacto com o Serviço de Assistência

1. Verifique se é capaz de resolver o problema sozinho com base nos pontos descritos em "Resolução de problemas".
2. Desligue e ligue novamente o aparelho para ver se o problema foi resolvido.

Se, após as verificações acima, o problema persistir, entrar em contacto com o Serviço de Assistência mais próximo.

Τηρείτε αυστηρά τις οδηγίες που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη για τυχόν προβλήματα, ζημιές ή πυρκαγιά που μπορεί να προκληθούν στη συσκευή λόγω μη τήρησης των οδηγιών που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και ειδικότερα για το μαγείρεμα τροφών και την απομάκρυνση του καπνού που προκύπτει από το μαγείρεμα. Δεν επιτρέπεται άλλου είδους χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων). Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη στην περίπτωση ακατάλληλης χρήσης του προϊόντος ή λανθασμένης ρύθμισης του συστήματος εντολών.

Από αισθητική άποψη, η συσκευή ενδέχεται να παρουσιάζει διαφορές σε σχέση με το προϊόν που απεικονίζεται στα σχέδια του παρόντος εγχειριδίου, ωστόσο οι οδηγίες χρήσης, συντήρησης και εγκατάστασης παραμένουν οι ίδιες.

● Διαβάστε προσεχτικά τις οδηγίες: περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφάλεια.

● Μην παραποιείτε το ηλεκτρικό κύκλωμα της συσκευής.

● Προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι ανέπαφα. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.

● Ελέγξτε την ακεραιότητα της συσκευής προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.

🛒: τα εξαρτήματα που φέρουν αυτό το σύμβολο μπορείτε να τα προμηθευτείτε χωριστά από εξειδικευμένα καταστήματα.

*: τα εξαρτήματα που φέρουν αυτό το σύμβολο είναι πρόσθετα εξαρτήματα τα οποία προορίζονται μόνο για ορισμένα μοντέλα και τα οποία μπορείτε να προμηθευτείτε από τους ιστότοπους www.elica.com και www.shop.elica.com.

1. ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

⚠ ΓΕΝΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Προσοχή! Τηρείτε πιστά τις παρακάτω οδηγίες:

● Το προϊόν πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό ρεύμα πριν την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας εγκατάστασης. ● Για όλες τις εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης θα πρέπει να χρησιμοποιείτε γάντια εργασίας. ● Η εγκατάσταση ή η συντήρηση πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τηρώντας τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς περί ασφάλειας. ● Για τις εργασίες εγκατάστασης χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τις βίδες που παρέχονται μαζί με το προϊόν ή, εάν δεν παρέχονται, αγοράστε βίδες κατάλληλου τύπου. ● Οι βίδες πρέπει να έχουν το σωστό μήκος που υποδεικνύεται στον οδηγό εγκατάστασης. ● Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε οποιοδήποτε μέρος του προϊόντος εάν δεν απαιτείται σύμφωνα με το εγχειρίδιο χρήσης. ● Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με το προϊόν ● Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται σε απόσταση από το προϊόν και να επιβλέπονται, διότι τα προσβάσιμα μέρη του προϊόντος μπορεί να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της χρήσης. ● Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα που στερούνται εμπειρίας ή απαραίτητης γνώσης, με την προϋπόθεση ότι αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση του προϊόντος και την κατανόηση των σχετικών κινδύνων. ● Το προϊόν και τα προσβάσιμα μέρη του θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσοχή, μην ακουμπάτε τις θερμές εστίες της συσκευής. ● Τόσο κατά τη διάρκεια όσο και μετά τη χρήση μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία του προϊόντος. ● Αποφύγετε την επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά εάν δεν έχουν κρυώσει επαρκώς όλα τα εξαρτήματα της συσκευής, διότι υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς. ● Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά επάνω ή πλησίον του προϊόντος. ● Τα υπερθερμασμένα λίπη και λάδια παίρνουν εύκολα φωτιά. ● Το μαγείρεμα επάνω σε εστία με λάδι ή λίπος δίχως επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. ● Το τηγάνισμα θα πρέπει να εκτελείται υπό επίβλεψη διότι υπάρχει κίνδυνος να αρπάξει φωτιά το καυτό λάδι. ● Το μαγείρεμα θα πρέπει να γίνεται υπό επίβλεψη. Θα πρέπει να είστε πάντα παρόντες όταν το μαγείρεμα είναι μικρής διάρκειας. ● Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μία φωτιά χρησιμοποιώντας νερό. Αντίθετα, απενεργοποιήστε το προϊόν και καλύψτε τη φλόγες, π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα. ● Για να μην ξεχειλίσει υγρό κατά το βράσιμο ή το ζέσταμα, μειώστε την παροχή θερμότητας. ● Μην αφήνετε αναμμένες τις εστίες με άδειες κατσαρόλες και τηγάνια ή χωρίς σκεύη. ● Μη ζεσταίνετε ποτέ κονσέρβες με τρόφιμα εάν προηγουμένως δεν τις έχετε ανοίξει, διότι μπορεί να εκραγούν! Αυτή η προειδοποίηση ισχύει για όλους τους τύπους εστιών μαγειρέματος. ● Μόλις ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, σβήστε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος. ● Το προϊόν δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ενός χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές, διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. ● Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό ρεύμα βγάζοντας το φις από την πρίζα ή κατεβάζοντας τον γενικό διακόπτη του σπιτιού σας. ● Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη. ● Το προϊόν πρέπει να καθαρίζεται συχνά τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά (ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΜΙΑ ΦΟΡΑ ΤΟ ΜΗΝΑ), τηρώντας πάντα όσα αναφέρονται ρητά στις οδηγίες συντήρησης. ● Είναι σημαντικό να φυλάσσετε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, το εν λόγω έγγραφο θα πρέπει να συνοδεύει τη συσκευή.

● Τα άτομα με καρδιακό βηματοδότη ή εμφυτεύσιμο απινιδωτή είναι σημαντικό να εξακριβώνουν, πριν από τη χρήση της επαγωγικής εστίας, ότι ο βηματοδότης τους είναι συμβατός με το προϊόν. ● Εάν η επιφάνεια ραγίσει, απενεργοποιήστε το προϊόν για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας ● Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην ακουμπάτε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος. ● Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια πάνω στην επιφάνεια των εστιών διότι υπάρχει κίνδυνος να υπερθερμανθούν. ● Σημαντικό: Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών μέσω του συστήματος χειρισμού και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους. ● Για το μαγείρεμα μη χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο, και μην τοποθετείτε ποτέ κατευθείαν προϊόντα που είναι τυλιγμένα με αλουμινόχαρτο. Το αλουμινόχαρτο μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει ανεπανόρθωτη ζημιά στο προϊόν σας. ● Η χρήση υψηλής ισχύος, όπως η λειτουργία Booster, δεν ενδείκνυται για το ζέσταμα ορισμένων υγρών όπως για παράδειγμα το λάδι τηγανίσματος. Η υπερβολική θερμότητα μπορεί να είναι επικίνδυνη. Στις περιπτώσεις αυτές, συστήνουμε τη χρήση μικρότερης ισχύος. ● Τα σκεύη πρέπει να τοποθετούνται κατευθείαν επάνω στην εστία και να είναι κεντραρισμένα. Απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων ανάμεσα στο σκεύος και την εστία. ● Σε περίπτωση υψηλών θερμοκρασιών το προϊόν μειώνει αυτόματα το επίπεδο ισχύος των εστιών. ● Προσοχή! Όταν η εστία μαγειρέματος είναι σε λειτουργία, τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να αναπτύξουν υψηλή θερμοκρασία.

● Η μη τήρηση των κανόνων καθαρισμού του προϊόντος καθώς και της αντικατάστασης και καθαρισμού των φίλτρων ενέχει τον κίνδυνο πυρκαγιάς. ● Απαγορεύεται αυστηρά η τεχνική μαγειρέματος φλαμπέ. ● Η χρήση φωτιάς κατά το μαγείρεμα πρέπει να αποφεύγεται σε κάθε περίπτωση διότι μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα φίλτρα ή ακόμη και πυρκαγιά. ● Ο χώρος πρέπει να αερίζεται επαρκώς, όταν το προϊόν χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με άλλες συσκευές καύσης αερίου ή άλλων καύσιμων υλών. ● Όσον αφορά τα τεχνικά μέτρα και μέτρα ασφαλείας που πρέπει να λαμβάνονται για την απαγωγή του καπνού θα πρέπει να τηρείτε αυστηρά όσα προβλέπονται από τους κανονισμούς των αρμόδιων τοπικών αρχών. ● Ο απορροφούμενος αέρας δεν πρέπει να διοχετεύεται σε αγωγό που χρησιμοποιείται για την απαγωγή του καπνού που παράγεται από συσκευές καύσης αερίου ή άλλης καύσιμης ύλης. ● Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το προϊόν εάν δεν έχει τοποθετηθεί σωστά η γρίλια!

⚠ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

● Αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό ρεύμα. ● Η εγκατάσταση θα πρέπει να πραγματοποιείται από επαγγελματικά ειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους ισχύοντες κανονισμούς σχετικά με την εγκατάσταση και την ασφάλεια. ● Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών που περιέχονται στο παρόν κεφάλαιο. ● Η γείωση του προϊόντος είναι υποχρεωτική βάσει νόμου. ● Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να επιτρέπεται η σύνδεση του εντοιχιζόμενου προϊόντος στο ηλεκτρικό ρεύμα. ● Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να είναι δυνατή η αφαίρεση της μονάδας εστιών από τον πάγκο. ● Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή μπαλαντέζες. ● Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα των τεχνικών στοιχείων στο βάθος του προϊόντος είναι ίδια με εκείνη του ηλεκτρικού δικτύου του χώρου εγκατάστασης. ● Το ηλεκτρικό καλώδιο γείωσης πρέπει να είναι 2 εκ. μακρύτερο από τα υπόλοιπα καλώδια. ● Το καλώδιο δεν πρέπει να φτάνει σε θερμοκρασία που ξεπερνά κατά 50°C τη θερμοκρασία περιβάλλοντος. ● Το προϊόν προορίζεται για μόνιμη σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα και επομένως η σύνδεση πρέπει να πραγματοποιείται σε σταθερό δίκτυο μέσω ενός πολυπολικού διακόπτη σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης, που να εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση του δικτύου υπό τις συνθήκες της κατηγορίας υπέρτασης III, και που να είναι εύκολα προσβάσιμος μετά την εγκατάσταση. ● Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, ο χρήστης δεν πρέπει να έχει πρόσβαση στα ηλεκτρικά μέρη. ● Προσοχή! ● Μη συνδέετε το προϊόν στο ηλεκτρικό ρεύμα εάν δεν έχει ολοκληρωθεί πλήρως η εγκατάσταση. ● Προτού συνδέσετε το προϊόν στο ηλεκτρικό ρεύμα: ελέγξτε την πινακίδα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά (στο κάτω μέρος του προϊόντος) για να σιγουρευτείτε ότι η τάση και η ισχύς αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά του ρεύματος και ότι το φις σύνδεσης είναι κατάλληλο. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε σε έναν ηλεκτρολόγο.

● Σε περίπτωση που το προϊόν δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε ένα με ελάχιστη διατομή 2,5 mm2 για ισχύ έως 5500 Watt, ενώ για μεγαλύτερη ισχύ η διατομή θα πρέπει να είναι 4 mm2.

● **Προσοχή!** Η αντικατάσταση του καλωδίου διασύνδεσης θα πρέπει να εκτελείται από την εξουσιοδοτημένη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση.

● **Προσοχή!** Προτού επανασυνδέσετε το κύκλωμα στην παροχή ρεύματος και επιβεβαιώσετε τη σωστή λειτουργία του, πρέπει πάντα να ελέγχετε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι σωστά συνδεδεμένο.

POWER LIMITATION: το προϊόν διαθέτει τη λειτουργία Power Limitation που επιτρέπει τη ρύθμιση του μέγιστου ορίου κατανάλωσης (kw)

Η ρύθμιση θα πρέπει να διενεργείται κατά τη σύνδεση του προϊόντος στο ηλεκτρικό δίκτυο ή κατά την επανασύνδεση του ηλεκτρικού δικτύου (εντός των επόμενων 2 λεπτών). Διαστασιολογήστε την προστασία της ηλεκτρικής εγκατάστασης με βάση το επιλεγμένο επίπεδο του Power Limitation. Σχετικά με τα βήματα ρύθμισης του συστήματος Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος] συμβουλευτείτε την ενότητα Λειτουργία του παρόντος εγχειριδίου.

KIT WINDOWS: Το προϊόν είναι έτσι σχεδιασμένο ώστε να μπορεί να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με ένα KIT αισθητήρα Παραθύρου (δεν παρέχεται από τον κατασκευαστή). Με την εγκατάσταση του KIT αισθητήρα

Παραθύρου **(μόνο σε περίπτωση που γίνεται χρήση σε λειτουργία ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗΣ),** η απορρόφηση του αέρα σταματάει να λειτουργεί κάθε φορά που κλείνει το παράθυρο του δωματίου στο οποίο είναι τοποθετημένο το KIT. **Η ηλεκτρική σύνδεση του KIT στη συσκευή πρέπει να πραγματοποιείται από εκπαιδευμένο και εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό. Το KIT θα πρέπει να φέρει χωριστή πιστοποίηση σύμφωνα με τα πρότυπα ασφαλείας που αφορούν το εξάρτημα και τη χρήση του σε συνδυασμό με τη συσκευή. Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις ισχύουσες κανονιστικές ρυθμίσεις για τις οικιακές εγκαταστάσεις.**

ΠΡΟΣΟΧΗ: η καλωδίωση του KIT που προορίζεται για σύνδεση με το προϊόν πρέπει να αποτελεί μέρος ενός πιστοποιημένου κυκλώματος με πολύ χαμηλή τάση ασφάλειας (SELV). Ο κατασκευαστής αυτής της συσκευής αποποιείται κάθε ευθύνη για τυχόν ανωμαλίες, ζημιές, πυρκαγιές που οφείλονται σε ελαττώματα ή/και προβλήματα δυσλειτουργίας ή/και εσφαλμένη εγκατάσταση του KIT.

⚠ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

● Τόσο η ηλεκτρική όσο και η μηχανική εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

● **Πριν την έναρξη της εγκατάστασης:** Αφού αφαιρέσετε το προϊόν από τη συσκευασία επαληθεύστε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά και σε περίπτωση προβλήματος, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας ή με την Υπηρεσία Υποστήριξης Πελατών, προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν που αγοράσατε έχει κατάλληλες διαστάσεις για το προεπιλεγμένο σημείο εγκατάστασης. Βεβαιωθείτε ότι μέσα στη συσκευασία δεν υπάρχουν (για λόγους μεταφοράς) συνοδευτικά υλικά (για παράδειγμα φάκελοι με βίδες, εγγυήσεις, κτλ.), και αν υπάρχουν, αφαιρέστε τα και φυλάξτε τα. Τέλος, βεβαιωθείτε ότι πλησίον του σημείου εγκατάστασης υπάρχει διαθέσιμη πρίζα ρεύματος

● **Προετοιμασία του επίπλου για τον εντοιχισμό:**

• Η εγκατάσταση του προϊόντος δεν μπορεί να γίνει επάνω σε συσκευές ψύξης, πλυντήρια πιάτων, σόμπες, φούρνους, πλυντήρια ρούχων και στεγνωτήρια. Πραγματοποιήστε όλες τις εργασίες κοπής του επίπλου προτού τοποθετήσετε τη μονάδα των εστιών και αφαιρέστε ροκανίδια ή υπολείμματα κατεργασίας.

Η ελάχιστη απόσταση ανάμεσα στην εστία μαγειρέματος και τον τοίχο πρέπει να είναι τουλάχιστον 50mm μπροστά, τουλάχιστον 50mm στο πλάι και τουλάχιστον 500mm σε σχέσι με τα πάνω ντουλάπια.

ΣΗΜ.: κατά τον σχεδιασμό των χώρων πρέπει να τηρούνται οι οδηγίες του κατασκευαστή της κουζίνας.

• για τη βελτιστοποίηση της εγκατάστασης φιλτραρίσματος συνιστάται η δημιουργία ενός ανοίγματος στη βάση για την τοποθέτηση μιας γρίλιας εμπορικού τύπου.

• **Σημαντικό:** χρησιμοποιήστε ένα σφραγιστικό-συγκολλητικό ενός συστατικού (S), που να αντέχει σε θερμοκρασία έως 250°. Πριν την εγκατάσταση οι επιφάνειες τοποθέτησης της κόλλας πρέπει να καθαρίζονται σχολαστικά απομακρύνοντας κάθε ουσία που μπορεί να επηρεάσει την πρόσφυση (π.χ.: αποκολλητικά, συντηρητικά, λίπη, λάδια, σκόνες, υπολείμματα παλιάς κόλλας, κτλ.). Η κόλλα πρέπει να απλώνεται ομοιόμορφα σε όλη την περίμετρο της κορνίζας. Μετά τη συγκόλληση αφήστε την κόλλα να στεγνώσει για περίπου 24 ώρες.

● **Προσοχή!** Εάν η τοποθέτηση των βιδών και των στοιχείων στερέωσης δεν πραγματοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως, ενδέχεται να προκληθούν κίνδυνοι ηλεκτρικής φύσεως.

● **Σημείωση:** για τη σωστή εγκατάσταση του προϊόντος συνιστάται να τυλίγετε τους σωλήνες με κολλητική ταινία που έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: ελαστική μεμβράνη από μαλακό PVC, με κόλλα ακρυλικής βάσης, που συμμορφώνεται με τον κανονισμό DIN EN 60454, επιβραδυντικό φλόγας, εξαιρετική αντοχή στη γήρανση, ανθεκτικό στις διακυμάνσεις της θερμοκρασίας, με δυνατότητα χρήσης σε χαμηλές θερμοκρασίες.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥ



Η συσκευή αυτή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΚ - UK SI 2013 Αρ.3113, Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Βεβαιωθείτε ότι η απόρριψη αυτού του προϊόντος εκτελείται σωστά. Ο χρήστης συμβάλλει στην πρόληψη των πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία. Το σύμβολο επάνω στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι το εν λόγω προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα αλλά πρέπει να παραδίδεται σε κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Η απόρριψη του προϊόντος θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς διάθεσης των αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, ανάκτηση και ανακύκλωση αυτής της συσκευής, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο του δήμου σας, την υπηρεσία περισυλλογής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Πρόκειται για μία συσκευή η οποία σχεδιάστηκε, δοκιμάστηκε και κατασκευάστηκε βάσει των κανονισμών:

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Συμβουλές για την ορθή χρήση της συσκευής με σκοπό τη μείωση των αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον:

Μόλις ξεκινήσετε το μαγείρεμα, ενεργοποιήστε τη συσκευή στην ελάχιστη ταχύτητα και αφήστε τη να λειτουργήσει για μερικά λεπτά ακόμη και μετά το τέλος του μαγειρέματος. Αυξήστε την ταχύτητά του μόνον σε περίπτωση μεγάλης ποσότητας καπνού ή ατμού, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία booster μόνον σε ακραίες καταστάσεις. Για τη βέλτιστη απόδοση του συστήματος μείωσης των οσμών, αντικαταστήστε το φίλτρο (ή τα φίλτρα) άνθρακα όταν χρειαστεί. Για τη διατήρηση της αποτελεσματικότητας του φίλτρου λιπαρών ουσιών, θα πρέπει να το καθαρίζετε τακτικά. Για τη βέλτιστη απόδοση της συσκευής αλλά και για να μειώσετε τα επίπεδα θορύβου, χρησιμοποιήστε τη μέγιστη διάμετρο αγωγών που αναφέρεται στο παρόν εγχειρίδιο.

2. ΧΡΗΣΗ

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η λειτουργία της συσκευής βασίζεται στο [φυσικό] φαινόμενο της μαγνητικής επαγωγής -δηλ. στην απευθείας μεταφορά ενέργειας από την παροχή ισχύος στην κατσαρόλα.

Πλεονεκτήματα: Σε σύγκριση με τις κοινές ηλεκτρικές εστίες μαγειρέματος, η επαγωγική εστία είναι: **Πιο ασφαλής:** μικρότερη θερμοκρασία στη γυάλινη επιφάνεια. **Πιο γρήγορη:** μικρότεροι χρόνοι για το ζέσταμα του φαγητού. **Πιο ακριβής:** η εστία ανταποκρίνεται άμεσα στις εντολές σας. **Πιο αποδοτική:** το 90% της απορροφούμενης ενέργειας μετατρέπεται σε θερμότητα. Επιπλέον, με την απομάκρυνση του μαγειρικού σκεύους από την εστία, η παροχή ενέργειας διακόπτεται άμεσα κι έτσι επιτυγχάνεται εξοικονόμηση.

ΧΡΗΣΗ ΣΚΕΥΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

● Σκεύη μαγειρικής

Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες που φέρουν αυτό το σύμβολο.

Σημαντικό:

για την αποφυγή καταστροφής της εστίας, μην χρησιμοποιείτε:

• σκεύη με βάση που δεν είναι τελείως επίπεδη,

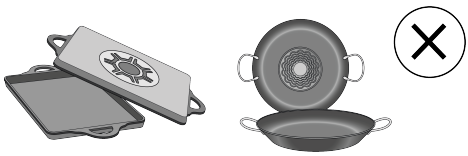
• μεταλλικά σκεύη με εμαγιέ βάση,

• σκεύη με τραχιά βάση για να μην γρατζουνίζεται η επιφάνεια των εστιών,

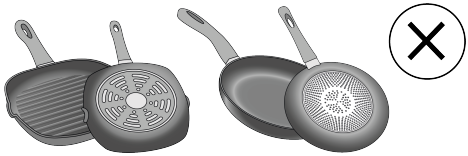
• μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κατσαρόλες και τηγάνια επάνω στον πίνακα ελέγχου της επιφάνειας εστιών.

• Όσα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε επαγωγικές εστίες δεν σημαίνει ότι λειτουργούν και αποτελεσματικά λόγω του ότι η βάση τους μπορεί να αποτελείται μερικώς από σιδηρομαγνητικό υλικό!! Όταν αγοράζετε κατσαρόλες ή τηγάνια επιβεβαιώνετε πάντα ότι:

• η βάση αποτελείται εξ ολοκλήρου από σιδηρομαγνητικό υλικό. Στην αντίθετη περίπτωση μειώνεται τόσο η αποτελεσματικότητα της μετάδοσης της θερμότητας όσο και η ομοιομορφία της, με αποτέλεσμα η θερμοκρασία της επιφάνειας του τηγανιού/κατσαρόλας να μην είναι κατάλληλη για μαγείρεμα

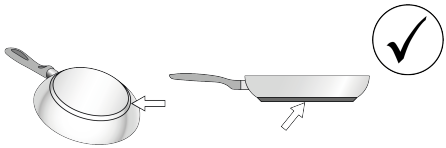


• η βάση δεν περιέχει αλουμίνιο: το σκεύος δεν θερμαίνεται και επίσης ενδέχεται να μην αναγνωρίζεται από τους επαγωγείς.



• Βάσεις που είναι μη επίπεδες ή που έχουν τραχιά επιφάνεια.

• Μειώνεται η επιφάνεια επαφής μεταξύ του επαγωγέα και του σκεύους με αποτέλεσμα να μειώνεται η απόδοση και να δυσκολεύει το μαγείρεμα.



●Προϋπάρχοντα σκεύη

Για να βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, χρησιμοποιήστε έναν μαγνήτη: Τα ακατάλληλα σκεύη δεν έλκονται από τον μαγνήτη. Και σε αυτή την περίπτωση ισχύουν οι οδηγίες που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο.

● Συνιστώμενες διάμετροι βάσης σκευών

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: αν οι κατσαρόλες δεν έχουν το σωστό μέγεθος οι εστίες μαγειρέματος δεν ανάβουν. Για να δείτε την ελάχιστη διάμετρο της κατσαρόλας που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σε κάθε εστία ξεχωριστά, συμβουλευτείτε τις εικόνες του παρόντος εγχειριδίου.

Προσοχή: Προκειμένου να διασφαλίζεται η απόδοση του μαγειρέματος και η ποιότητα του προϊόντος ΔΕΝ συνιστάται η χρήση προσαρμογέων επαγωγικής εστίας.

● **Εξοικονόμηση ενέργειας**

Χρησιμοποιείτε τηγάνια και κατσαρόλες με διάμετρο βάσης ίδια με εκείνη της εστίας μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδες βάσεις. - Εφόσον είναι δυνατό, αφήστε το καπάκι επάνω στις κατσαρόλες κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Μαγειρεύετε τα λαχανικά, τις πατάτες, κτλ. με μικρή ποσότητα νερού προκειμένου ο χρόνος μαγειρέματος να είναι μειωμένος. Η χρήση χύτρας ταχύτητας μειώνει περαιτέρω την κατανάλωση ενέργειας και τον χρόνο μαγειρέματος. Τοποθετείτε πάντα την κατσαρόλα στο κέντρο της εστίας που είναι σχεδιασμένη.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

Το σύστημα απορρόφησης μπορεί να πραγματοποιηθεί με δύο τρόπους, είτε με απορρόφηση εξωτερικής εκκένωσης είτε με φιλτράρισμα εσωτερικής ανακυκλοφορίας.

Επισκεφθείτε τις ιστοσελίδες www.elica.com και www.shop.elica.com για να δείτε την πλήρη σειρά των διαθέσιμων κιτ, ώστε να μπορέσετε να πραγματοποιήσετε τις διάφορες εγκαταστάσεις, τόσο σε περίπτωση φιλτραρίσματος όσο και απορρόφησης.

● **Έκδοση Απορρόφησης**:

Οι ατμοί εκκενώνονται προς τα έξω μέσω μια σειράς σωλήνων (θα πρέπει να αγοράζονται χωριστά). Συνδέστε το προϊόν σε σωλήνες και επιτοίχιες οπές εκκένωσης με διάμετρο ίση με εκείνη της [γραμμής] εξόδου αέρα (φλάντζα σύνδεσης). Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους σωλήνες και το μέγεθός τους δείτε τη σελίδα του εγχειριδίου εγκατάστασης με τα εξαρτήματα - Έκδοση απορρόφησης. Η χρήση σωλήνων και επιτοίχιων οπών εκκένωσης μικρότερης διαμέτρου μπορεί να προκαλέσει μείωση των επιδόσεων απορρόφησης καθώς και δραστική αύξηση των επιπέδων θορύβου. Στην παραπάνω περίπτωση αποποιούμαστε οποιαδήποτε ευθύνη.

Για να επιτευχθεί η μέγιστη απόδοση της απορρόφησης: • Το μέγιστο συνιστώμενο μήκος των σωλήνων είναι 7 γραμμικά μέτρα. • Εντός των 7 γραμμικών μέτρων συνιστάται η χρήση δύο καμπυλών 90° το μέγιστο • Θα πρέπει να αποφεύγονται σημαντικές μεταβολές στη διατομή του αγωγού, επιλέγοντας πάντα διατομή που αντιστοιχεί σε Ø 150 mm (ή ορθογώνια 222 x 89 mm).

● **Έκδοση Φιλτραρίσματος**:

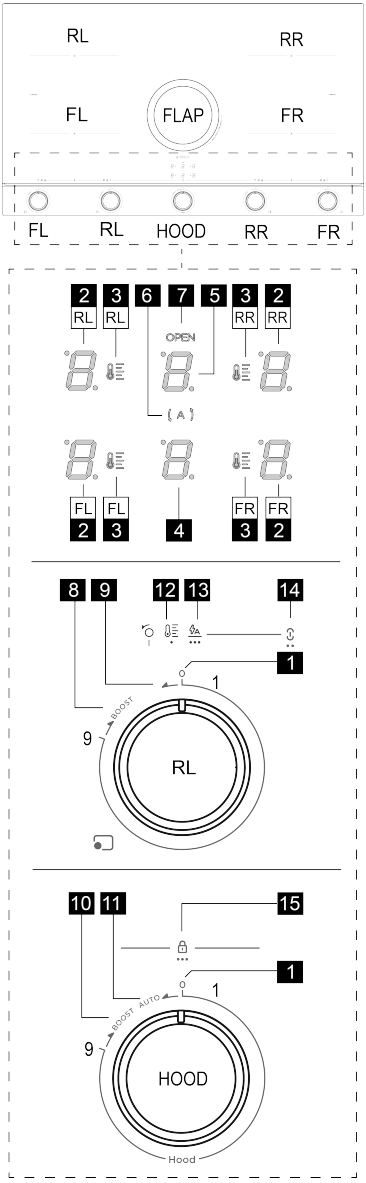
Ο απορροφούμενος αέρας φιλτράρεται μέσα από ειδικά φίλτρα κατακράτησης λιπαρών ουσιών και φίλτρα κατακράτησης οσμών πριν επαναπροωθηθεί στον χώρο. Αυτό το προϊόν περιλαμβάνει φίλτρα και σωλήνες για εγκατάσταση που επιτρέπει την έξοδο του αέρα από το έπιπλο. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα αξεσουάρ του εξοπλισμού, ανατρέξτε στην ενότητα με τις εικόνες του παρόντος εγχειριδίου.

Προσοχή

Μπορείτε να αγοράσετε το σετ για την λειτουργία απορρόφησης. Σε αυτή την περίπτωση, δεν πρέπει να εγκαταστήσετε το φίλτρο άνθρακα. Επιπλέον, η χρήση του σετ απορρόφησης μπορεί να απαιτεί εγκατάσταση απορροφητήρα διαφορετική από αυτήν που παρουσιάζεται στο παρόν εγχειρίδιο, για αυτό τον λόγο πριν να προχωρήσετε στην εγκατάσταση του απορροφητήρα., αγοράστε το σετ για την λειτουργία απορρόφησης και συμβουλευτείτε τις οδηγίες που παρέχονται με το σετ.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



T.	Λειτουργία
1	Θέση μηδέν 0 κουμπιών
2	Οθόνη εστιών μαγειρέματος
3	Οθόνη Temperature manager
4	Οθόνη Απορροφητήρα
5	Οθόνη διαχείρισης Φίλτρων
6	Ένδειξη Αυτόματου Συστήματος Απορρόφησης
7	Ένδειξη ανοίγματος Πτερυγίου (Flap)
8	Θέση για ενεργοποίηση Booster Μαγειρέματος
8	Θέση για ενεργοποίηση Temperature Manager
8	Θέση για ενεργοποίηση Bridge
9	Θέση για ενεργοποίηση Automatic Heat up
10	Θέση για ενεργοποίηση Booster Απορροφητήρα
11	Θέση για ενεργοποίηση Αυτόματου Συστήματος Απορρόφησης
12	Μεταξοτυπία Temperature manager
13	Μεταξοτυπία Automatic heat up
14	Μεταξοτυπία Bridge
15	Μεταξοτυπία Child Lock

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ ΠΡΟΤΟΥ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ

Όλες οι λειτουργίες της παρούσας επιφάνειας επαγωγικών εστιών έχουν ρυθμιστεί σύμφωνα με τους πιο αυστηρούς κανονισμούς ασφαλείας. Έτσι λοιπόν:

• **Ορισμένες λειτουργίες δεν ενεργοποιούνται, ή απενεργοποιούνται αυτόματα, εάν δεν υπάρχει κάποιο σκεύος τοποθετημένο επάνω σε αυτή ή εάν αυτό δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**

• Σε άλλες περιπτώσεις οι ενεργές λειτουργίες απενεργοποιούνται αυτομάτως μετά από μερικά δευτερόλεπτα όταν η λειτουργία που έχετε επιλέξει απαιτεί κάποια άλλη ρύθμιση την οποία δεν έχετε ολοκληρώσει (π.χ.: «Ενεργοποίηση επιφάνειας εστιών μαγειρέματος» χωρίς «Επιλογή εστίας μαγειρέματος» και «Θερμοκρασία λειτουργίας», ή «Λειτουργία Lock [Κλείδωμα]» ή «Timer [Χρονοδιακόπτης]»).

Περιμένετε έως ότου απενεργοποιηθεί το εν λόγω σύμβολο στην οθόνη πριν ακουμπήσετε τις εστίες.

Προσοχή! Σε περίπτωση, για παράδειγμα, που γίνεται παρατεταμένη χρήση της εστίας μαγειρέματος, η απενεργοποίησή της μπορεί να μην εκτελείται άμεσα, διότι βρίσκεται σε στάδιο ψύξης. Στην προκειμένη περίπτωση, στην οθόνη των εστιών εμφανίζεται το σύμβολο H που επισημαίνει ότι η εστία βρίσκεται στο συγκεκριμένο στάδιο. Περιμένετε έως ότου απενεργοποιηθεί το εν λόγω σύμβολο στην οθόνη πριν ακουμπήσετε τις εστίες.

ΟΘΟΝΗ ΕΣΤΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

στις αντίστοιχες οθόνες των εστιών μαγειρέματος εμφανίζονται τα εξής:

Λειτουργία	Τιμή
Εστία μαγειρέματος ενεργοποιημένη	0
Power Level [Στάθμη Ισχύος]	1...9-P

Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας]	H
Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκευών]	y
Λειτουργία Bridge Zone [Ζώνη Γέφυρας] ενεργοποιημένη	n
Λειτουργία Temperature Manager [Διαχείρισης Θερμοκρασίας] ενεργοποιημένη	u
Λειτουργία Child Lock [Κλειδώματος ανηλίκων] ενεργοποιημένη	L
Λειτουργία Παύσης	II
Λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματης Θέρμανσης]	A

Σημείωση: Εάν σε μία ή περισσότερες οθόνες εμφανιστεί μια κουκκίδα που αναβοσβήνει . θα πρέπει να γίνει επαναφορά του στοιχείου ελέγχου που αντιστοιχεί στη συγκεκριμένη οθόνη τοποθετώντας το κουμπί στη θέση Μηδέν.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

● **Safe Activation [Ασφαλής Ενεργοποίηση]**

Το προϊόν ενεργοποιείται μόνον με την παρουσία σκευών επάνω στις εστίες μαγειρέματος. Η διαδικασία θέρμανσης δεν ξεκινάει εάν δεν τοποθετήσετε πρώτα κάποιο σκεύος επάνω στις εστίες ή διακόπτεται εάν αφαιρέσετε το σκεύος.

● **Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκεύους]**

Το προϊόν ανιχνεύει αυτομάτως την παρουσία σκευών στις εστίες μαγειρέματος.

● **Safety Shut Down [Απενεργοποίηση Ασφάλειας]**

Για λόγους ασφαλείας οι εστίες παραμένουν αναμμένες για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα το οποίο εξαρτάται από το επίπεδο ισχύος που έχετε επιλέξει.

● **Residual Heat Indicator [Δείκτης Υπολειπόμενης Θερμότητας]**

Με την απενεργοποίηση μιας ή περισσότερων εστιών η παρουσία υπολειπόμενης θερμότητας επισημαίνεται μέσω ειδικού οπτικού σήματος που εμφανίζεται στην οθόνη της αντίστοιχης εστίας, μέσω του συμβόλου H.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗΣ ΚΟΥΜΠΙΩΝ

Ο πίνακας αυτός περιγράφει με ποιον τρόπο πρέπει να περιστρέφετε τα κουμπιά όταν υπάρχουν τα αντίστοιχα σύμβολα.

R	δεξιόστροφη περιστροφή
OWR	δεξιόστροφη περιστροφή πέραν του επιπέδου 9, φέρνοντας το κουμπί στο τέρμα της διαδρομής.
L	αριστερόστροφη περιστροφή
OWL	αριστερόστροφη περιστροφή πέραν του επιπέδου μηδέν **(1)**, φέρνοντας το κουμπί στο τέρμα της διαδρομής.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

Η μονάδα διαθέτει τέσσερις εστίες μαγειρέματος **FL** **RL** **RR** **FR**. Αυτές μπορούν να ενεργοποιηθούν μεμονωμένα ή να χρησιμοποιηθούν συνδυαστικά **FL+RL** ή **FR+RR**. Κάθε εστία διαθέτει 9 επίπεδα ισχύος συν ένα πρόσθετο επίπεδο booster.

● **Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση εστίας μαγειρέματος**

Ενεργοποίηση:

Από τη θέση μηδέν**(1),** **R** το κουμπί (**FL- RL- RR - FR**), κάθε θέση αυξάνει σταδιακά την ισχύ μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται το ενεργό επίπεδο ισχύος την τρέχουσα στιγμή από 1 έως 9.

Απενεργοποίηση:

Από οποιαδήποτε θέση εκτός από μηδέν **(1)**, **L** το κουμπί (**FL- RL- RR - FR**), επαναφέροντάς το στη θέση μηδέν **(1)**. Η οθόνη θα εμφανίσει από 9 έως 1.

● **Booster**

Ενεργοποίηση:

OWR το κουμπί (**FL- RL- RR - FR**), στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο P.

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας αξιοποιεί τη μέγιστη ισχύ του επαγωγέα, είναι χρονικά ρυθμισμένος και διαρκεί **10 λεπτά.** Ένα ηχητικό σήμα θα επισημάνει τη λήξη του συγκεκριμένου χρόνου και έπειτα η ισχύς επιστρέφει αυτόματα στο επίπεδο 9.

Απενεργοποίηση:

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το booster οποιαδήποτε στιγμή, **L** το κουμπί στο επίπεδο 8, ή **OWR** όπως κάνατε για την ενεργοποίηση.

● **Bridge:**

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει τη συνδυαστική λειτουργία της εστίας μαγειρέματος **FL** με την εστία μαγειρέματος **RL** και της εστίας μαγειρέματος **FR** με την εστία μαγειρέματος **RR** δημιουργώντας μια ενιαία εστία με το ίδιο επίπεδο ισχύος. Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το ομοιόμορφο μαγείρεμα σε ταψιά και κατσαρόλες μεγάλου μεγέθους.

Ενεργοποίηση Bridge αριστερά:

OWL τα κουμπιά **(FL + RL)** ταυτόχρονα και διατηρήστε τα σε αυτή τη θέση για **2 δευτ.** Η οθόνη **(2-FL)**

θα δείξει 0 και η οθόνη **(2-RL)** θα δείξει 0.

Με το κουμπί **FL** επιλέξτε την επιθυμητή ισχύ και έπειτα με το κουμπί **RL** θα ενεργοποιηθεί η εντολή. Ένα παρατεταμένο ηχητικό σήμα επιβεβαιώνει την ενεργοποίηση των εστιών.

Ενεργοποίηση Bridge δεξιά:

OWL τα κουμπιά **(FR + RR)** ταυτόχρονα και διατηρήστε τα σε αυτή τη θέση για **2 δευτ.** Η οθόνη **(2-FR)** θα δείξει 0 και η οθόνη **(2-RR)** θα δείξει 0.

Με το κουμπί **FR** επιλέξτε την επιθυμητή ισχύ και έπειτα με το κουμπί **RR** θα ενεργοποιηθεί η εντολή. Ένα παρατεταμένο ηχητικό σήμα επιβεβαιώνει την ενεργοποίηση των εστιών.

Απενεργοποίηση Bridge:

Lτο κουμπί (**FR** και **FL**) ή/και **(FR** και **RR)** στη θέση μηδέν **(1)** ανάλογα με τις γέφυρες που θέλετε να απενεργοποιήσετε.

● **Temperature Manager [Σύστημα Διαχείρισης Θερμοκρασίας]**

Το Temperature Manager είναι μια λειτουργία που επιτρέπει τη ρύθμιση της καταλληλότερης θερμοκρασίας προκειμένου να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Ενεργοποίηση:

OWL το κουμπί (**FL - RL- RR** - **FR**). Στην οθόνη **(2)** θα αρχίσει να αναβοσβήνει _ σε αυτό το σημείο **R** σε μία από τις πρώτες τρεις θέσεις του κουμπιού, για να επιλέξετε το καταλληλότερο επίπεδο μεταξύ των διαθέσιμων, σε κάθε θέση η οθόνη**(2)** θα δείχνει ένα σύμβολο όπως αυτό που φαίνεται παρακάτω, μαζί με το led **(3)**:

_ Αντιστοιχεί σε ένα επίπεδο ισχύος που είναι κατάλληλο για το αργό λιώσιμο ευπαθών προϊόντων χωρίς να επηρεάζονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους (σοκολάτα, βούτυρο, κτλ.).

= Αντιστοιχεί σε ένα επίπεδο ισχύος που είναι κατάλληλο για την προσεκτική διατήρηση της θερμοκρασίας των φαγητών σας, χωρίς να επιτυγχάνονται θερμοκρασίες βρασμού.

≡ Αντιστοιχεί σε ένα επίπεδο ισχύος που είναι κατάλληλο για το σιγοβράσιμο φαγητών για παρατεταμένο χρονικό διάστημα. Κατάλληλο για να μαγειρεύετε σάλτσες ντομάτας, ραγού, σούπες, μινεστρόνε, διατηρώντας ελεγχόμενο το επίπεδο μαγειρέματος (ιδανικό για μαγείρεμα σε 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.

Απενεργοποίηση:

L στη θέση μηδέν **(1)**, ή **R** πέραν της τρίτης θέσης του κουμπιού.

● **Child Lock [Κλείδωμα Ανηλίκων]**

Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο εάν τα κουμπιά (FL-RL-RR-FR) είναι στη θέση μηδέν (1).

Με τα κουμπιά στη θέση μηδέν **(1) OWL** τα κουμπιά (**RR** και **RL)** ταυτόχρονα**,** και κρατήστε τα σε αυτή τη θέση για **3 δευτ.** Η οθόνη **(4)** θα δείξει αυτή την ακολουθία συμβόλων 0 6 6 8 επαναλαμβανόμενη επί 4 φορές. Στο τέλος της ακολουθίας θα ενεργοποιηθεί το "child lock".

Σημείωση: Η κατάσταση αυτή δεν επιτρέπει την ενεργοποίηση καμίας λειτουργίας πέραν της απορρόφησης η οποία θα μπορεί να ενεργοποιηθεί κανονικά.

Σημείωση: Εκτελώντας τη διαδικασία ενεργοποίησης του "child lock" έχοντας ένα ή περισσότερα κουμπιά σε θέση διαφορετική από το μηδέν, στην οθόνη **(4)** η ακολουθία συμβόλων 0 6 6 8 θα επαναληφθεί μόνο 2 φορές, επισημαίνοντας ότι δεν είναι δυνατή η ενεργοποίηση του "child lock".

● **Automatic heat up [Αυτόματη θέρμανση]**

Η λειτουργία Automatic Heat UP επιτρέπει την γρηγορότερη επίτευξη της ρυθμισμένης ισχύος. Με αυτή τη λειτουργία έχουμε το πλεονέκτημα ενός πιο γρήγορου μαγειρέματος, δίχως όμως να υπάρχει ο κίνδυνος να καεί το φαγητό, διότι η θερμοκρασία δεν ξεπερνά εκείνη του ρυθμισμένου επιπέδου. Η λειτουργία αυτή διατίθεται για τα επίπεδα ισχύος από 1 έως 9.

Ενεργοποίηση:

OWL το κουμπί (**FL- RL- RR** - **FR**) και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **3 δευτ.** Ένα ηχητικό σήμα θα επισημάνει την ενεργοποίηση αυτής της λειτουργίας. Η οθόνη **(2)** θα εμφανίσει αυτό το σύμβολο A το οποίο θα αναβοσβήνει.

Εντός **10 δευτ. R** το επιλεγμένο κουμπί στο επιθυμητό επίπεδο, για παράδειγμα 7 και περιμένετε **5 δευτ.** Σε αυτό το σημείο θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν διαδοχικά τα σύμβολα A και 7.

Απενεργοποίηση:

Περιστρέψτε το κουμπί σε κάποια άλλη θέση.

● **Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος]:**

Η λειτουργία Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος] επιτρέπει τη ρύθμιση της λειτουργίας του προϊόντος περιορίζοντας τη μέγιστη απορρόφησή του (KW). Ακολούθως οι διαθέσιμες ρυθμίσεις.

Τιμή	Ισχύς (KW)
0	7,4 KW (προεπιλεγμένη ρύθμιση)
1	4,5 KW

Κατάσταση εκκίνησης του επιπέδου για τη ρύθμιση του Power limitaton:

Επιφάνεια μαγειρέματος αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο, Κουμπί **RR** σε θέση μηδέν, Κουμπί **FR** σε θέση 9.

Ρύθμιση περιορισμού ισχύος:

Συνδέστε ξανά την επιφάνεια μαγειρέματος στην τροφοδοσία εντός **2 λεπτών.** προχωρήστε σε αυτή τη διαδικασία:

Από την επιφάνεια σβηστή, το κουμπί **OWL** **RR** και διατηρήστε σε αυτή τη θέση, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα μετά από **1sec.** και στη οθόνη **RR-2** θα εμφανιστεί A. Διατηρώντας τη λαβή **RR** στο τέλος της διαδρομής, προχωρήστε γρήγορα σε αυτή την αλληλουχία με τη λαβή **FR:**

OWR για **1 sec**. μέχρι το ακουστικό σήμα, στη συνέχεια αφήστε το κουμπί που θα επιστρέψει στη θέση 9 **τρεις φορές**. (στη θέση **OWR** θα εμφανιστεί ενώ κάθε P φορά στη θέση 9 το σύμβολο αυτό θα εξαφανιστεί.) . Μόνο σε αυτό το σημείο μπορείτε να αφήσετε και το κουμπί **RR**. **Αυτό το πρώτο μέρος της διαδικασίας θα πρέπει να γίνει εντός των πρώτων 5sec. από την αρχή της διαδικασίας.**

Προς επιβεβαίωση εισόδου στο Μενού Power Limitation, στην οθόνη **RR-2** θα εμφανιστεί L και 0 θα εναλλαχθεί, ενώ στην οθόνη **RL-2** θα εμφανιστεί 0. σταθερό.

Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε μία από τις δύο επιλογές Ισχύος που μπορούν να επιλεγούν με αυτόν τον τρόπο:

OWL το κουμπί **RR** και διατηρήστε το σε αυτή τη θέση ενώ το κουμπί **FR** πρέπει να τοποθετείται στη θέση Μηδέν. Από αυτή τη θέση για να επιλέξετε μια ισχύ διαφορετική από την προεπιλεγμένη, μετακινήστε το κουμπί **FR** κατά μία θέση τοποθετώντας το στη θέση 1, η οθόνη **FR-2** θα δείξει 1. Μόνο σε αυτό το σημείο μπορείτε να αφήσετε και το κουμπί **RR** που θα επιστρέψει στη θέση Μηδέν. Φέρτε και το κουμπί στο **FR** στη θέση Μηδέν.

Για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη ρύθμιση, **OWL** τα κουμπιά **FR** και **RR** ταυτόχρονα για **1 δευτερόλεπτο**. Οι 4 οθόνες **(2)** εμφανίζουν μια ακολουθία γραμμών - → - → - και ανάβουν για λίγα δευτερόλεπτα, επισημαίνοντας ότι η διαδικασία εκτελέστηκε και αποθηκεύτηκε επιτυχώς.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

● **Πτερύγιο (Flap) του Απορροφητήρα:**

Η ζώνη απορρόφησης διαθέτει μηχανικό περιστρεφόμενο **ΠΤΕΡΥΓΙΟ [FLAP]**. **Είναι απαραίτητο να ανοίξετε το Πτερύγιο (FLAP) προτού ενεργοποιήσετε τον απορροφητήρα για να ενεργοποιηθεί το σύστημα απορρόφησης.** Ο απορροφητήρας διαθέτει αισθητήρα που, σε περίπτωση που κατά τη λειτουργία της απορρόφησης το **ΠΤΕΡΥΓΙΟ [FLAP]** κλείσει εντελώς, σταματά αυτόματα τον κινητήρα. Ο εξαερισμός ξεκινά και πάλι μόνο όταν ανοίξει ξανά το πτερύγιο [FLAP].

Εάν επιχειρήσετε να ενεργοποιήσετε το σύστημα απορρόφησης με το **πτερύγιο (FLAP)** κλειστό, η ένδειξη **(5)** και το LED **"OPEN"** θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν και το μοτέρ θα παραμείνει σβησμένο.

● **Ταχύτητα απορρόφησης:**

Η μονάδα διαθέτει 9 επίπεδα ταχύτητας απορρόφησης από 1 έως 9 συν ένα πρόσθετο επίπεδο Booster P.

● **Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση απορροφητήρα:**

Ενεργοποίηση:

Ανοίξτε το **πτερύγιο (FLAP)** στο κέντρο της μονάδας. Από τη θέση μηδέν **(1)**, R το κουμπί **HOOD,** κάθε θέση αυξάνει σταδιακά την ισχύ της απορρόφησης.

Στην οθόνη**(2)** εμφανίζεται το επίπεδο ισχύος που είναι ενεργό την τρέχουσα στιγμή.

Απενεργοποίηση:

Από οποιαδήποτε άλλη θέση εκτός από μηδέν, L το κουμπί **HOOD** επαναφέροντάς το στη θέση μηδέν**(1)**. Η οθόνη εμφανίζει 0.

● **Booster Απορροφητήρα:**

Ενεργοποίηση:

OWR το κουμπί **HOOD**, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο P που αναβοσβήνει.

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας αξιοποιεί τη μέγιστη ισχύ του απορροφητήρα, είναι χρονικά ρυθμισμένος και διαρκεί **5 λεπτά**. Ένα ηχητικό σήμα θα επισημάνει τη λήξη του συγκεκριμένου χρόνου και έπειτα η ισχύς επιστρέφει αυτόματα στο επίπεδο 9.

Απενεργοποίηση:

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το booster οποιαδήποτε στιγμή, περιστρέφοντας το κουμπί στο επίπεδο 8.

● **Αυτόματη λειτουργία**

Ο απορροφητήρας επιλέγει αυτόματα την καταλληλότερη ταχύτητα, προσαρμόζοντας την ικανότητα απορρόφησης στο μέγιστο επίπεδο μαγειρέματος, το οποίο χρησιμοποιείται στις εστίες μαγειρέματος.

Όταν οι εστίες μαγειρέματος σβήσουν, το σύστημα εξαερισμού προσαρμόζει την ταχύτητα απορρόφησής του, μειώνοντάς την σταδιακά, προκειμένου να εξαφανιστούν υπολείμματα ατμών και μυρωδιών.

Ενεργοποίηση:

OWL το κουμπί **HOOD** και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **1 δευτ.** Το led **(6)** ανάβει και ένα ηχητικό σήμα ειδοποιεί σχετικά με την ενεργοποίηση αυτής της λειτουργίας.

Απενεργοποίηση:

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία επαναλάβετε τη διαδικασία της ενεργοποίησης.

Σημείωση:Εάν εμφανιστεί η ειδοποίηση συντήρησης των φίλτρων, η λειτουργία αυτή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.

● **Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση δείκτη κορεσμού φίλτρου λίπους και οσμών**

Σημείωση: Αυτός ο δείκτης συνήθως είναι απενεργοποιημένος.

Για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού ενεργοποίησης / απενεργοποίησης φίλτρων:

Έχοντας όλες τις οθόνες σβησμένες, OWL το κουμπί **HOOD** και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **8 δευτ.**

Σημείωση: Η πρώτη επιλογή ρύθμισης που προτείνεται είναι αυτή του *ΦΙΛΤΡΟΥ ΛΙΠΟΥΣ, και* για αυτό το λόγο η οθόνη **(5)** εμφανίζει το σύμβολο . Για να περάσετε στη ρύθμιση του *ΦΙΛΤΡΟΥ ΟΣΜΩΝ* , **OWL** και παραμείνετε σε αυτή τη θέση για **2 δευτ**. Η οθόνη **(5)** θα εμφανίσει το γράμμα . Για να επιστρέψετε στη ρύθμιση του προηγούμενου φίλτρου, **OWL** διατηρώντας τη θέση για **2 δευτ.**

Για ενεργοποίηση / απενεργοποίηση του δείκτη κορεσμού του φίλτρου Λίπους :

Επιλέξτε τη ρύθμιση *ΦΙΛΤΡΟ ΛΙΠΟΥΣ* και έπειτα **OWL** το κουμπί **HOOD.** Κάθε φορά που περιστρέφετε και αφήνετε το κουμπί θα ενεργοποιείται ή θα απενεργοποιείται ο δείκτης.

Όταν ο δείκτης είναι ενεργός στην οθόνη **(5)** κοντά στο γράμμα εμφανίζεται μια τελεία, σε αυτή την περίπτωση **.**

Για ενεργοποίηση / απενεργοποίηση του δείκτη κορεσμού του φίλτρου οσμών :

Επιλέξτε τη ρύθμιση *ΦΙΛΤΡΟ ΟΣΜΩΝ* και εκτελέστε τις ίδιες ενέργειες που υποδεικνύονται για την ενεργοποίηση / απενεργοποίηση του *ΦΙΛΤΡΟΥ ΛΙΠΟΥΣ.*

Επιβεβαίωση επιλεγμένων ρυθμίσεων:

Αφού γίνουν οι επιθυμητές ρυθμίσεις, **OWL** το κουμπί **HOOD,** διατηρήστε αυτή τη θέση για **8 δευτ.** και έπειτα θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα με το οποίο επιβεβαιώνεται η αποθήκευση των ρυθμίσεων.

● **Δείκτης κορεσμού φίλτρων**

Σημείωση: η λειτουργία αυτή είναι απενεργοποιημένη από προεπιλογή, ενεργοποιείται όταν οι δείκτες κορεσμού του φίλτρου λίπους ή/και οσμών ενεργοποιούνται (δείτε παραπάνω διαδικασία)

Όταν φτάσει η στιγμή της αντικατάστασης του φίλτρου λίπους ή/και οσμών, στην οθόνη **(5)** εμφανίζονται τα ακόλουθα σύμβολα:

Φίλτρο οσμών: Αναβοσβήνει για 10 δευτ.

Φίλτρο λίπους: Αναβοσβήνει για 10 δευτ.

Και τα δύο φίλτρα: Τα και αναβοσβήνουν εναλλάξ για 10 δευτ.

Σημείωση: όταν εμφανίζονται αυτές οι ειδοποιήσεις, η μονάδα μαγειρέματος και ο απορροφητήρας συνεχίζουν να λειτουργούν κανονικά ωστόσο, δεν είναι δυνατή η ενεργοποίηση της «αυτόματης λειτουργίας» του απορροφητήρα.

Μετά την εκτέλεση της αντικατάστασης των φίλτρων λίπους ή/και οσμών, θα πρέπει να εκτελείται επαναφορά του δείκτη κορεσμού των φίλτρων. Αυτό πρέπει να γίνεται προκειμένου να μηδενίζεται ο μετρητής και να εξαφανίζονται οι ειδοποιήσεις G ή/και F.

● **Επαναφορά του δείκτη κορεσμού φίλτρων:**

Προχωρήστε ως εξής: **OWL** το κουμπί **HOOD** και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **3 δευτ.**

Στην οθόνη **(5)** εξαφανίζεται η ένδειξη G ή F και κάτω δεξιά εμφανίζεται μια κουκκίδα που αναβοσβήνει για 2 δευτ. . ή . και η οποία συνοδεύεται από ένα ηχητικό σήμα, επισημαίνοντας ότι εκτελέστηκε επαναφορά του δείκτη.

Σημείωση: Όταν εμφανίζονται και οι δύο ειδοποιήσεις μαζί, η διαδικασία αυτή θα πρέπει να εκτελείται δύο φορές ώστε να γίνεται πρώτα επαναφορά της μίας ειδοποίησης και έπειτα της άλλης.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ ΙΣΧΥΟΣ

Επίπεδο ισχύος		Τρόπος μαγειρέματος	Χρήση (βάσει της εμπειρίας και του τρόπου μαγειρέματος)
Μεγ. ισχύς	P	Γρήγορο ζέσταμα	Αύξηση σε σύντομο χρονικό διάστημα της θερμοκρασίας του φαγητού για γρήγορο βράσιμο νερού ή γρήγορο ζέσταμα υγρών
	8-9	Τηγάνισμα - βράσιμο	Ρόδισμα, έναρξη του μαγειρέματος, τηγάνισμα κατεψυγμένων προϊόντων, γρήγορο βράσιμο
Υψηλή ισχύς	7-8	Ρόδισμα - σοτάρισμα - βράσιμο -ψήσιμο	σοτάρισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για σύντομο διάστημα 5-10 λεπτών)
	6-7	Ρόδισμα - μαγείρεμα – σιγοβράσιμο – σοτάρισμα - ψήσιμο	σοτάρισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), προθέρμανση σκευών
Μέτρια ισχύς	4-5	Μαγείρεμα - σιγοβράσιμο -σοτάρισμα - ψήσιμο	σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα (για μεγάλο διάστημα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	3-4	Μαγείρεμα – αργό βράσιμο – δέσιμο - ανακάτεμα	μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	2-3	Μαγείρεμα – αργό βράσιμο – δέσιμο - ανακάτεμα	Μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (με όγκο μικρότερο του ενός λίτρου: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρό (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα)
Χαμηλή ισχύς	1-2	Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας ζεστών φαγητών - ανακάτεμα	Λιώσιμο βουτύρου, λιώσιμο σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρού μεγέθους
	1	Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας ζεστών φαγητών - ανακάτεμα	διατήρηση της θερμοκρασίας μικρών μερίδων φαγητού που μόλις μαγειρέψατε ή διατήρηση της θερμοκρασίας σκευών σερβιρίσματος και ανακάτεμα ριζότο
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	0	Επιφάνεια στήριξης	Η μονάδα εστιών βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής ή είναι απενεργοποιημένη (μπορεί να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του μαγειρέματος που υποδεικνύεται από την ένδειξη H-L-O)

4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Προσοχή! Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και ότι η ένδειξη παρουσίας θερμότητας έχει σβήσει.

Για τη συντήρηση του προϊόντος δείτε τις εικόνες που ακολουθούν μετά την εγκατάσταση και που επισημαίνονται με αυτό το σύμβολο.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

● **Καθαρισμός των επαγωγικών εστιών**

Η επιφάνεια μαγειρέματος πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Σημαντικό:

• Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια καθαρισμού ή σύρματα. Η χρήση τους, με τον καιρό, μπορεί να καταστρέψει το τζάμι.

• Μη χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά που προκαλούν ερεθισμούς, όπως σπρέι φούρνου ή προϊόντα αφαίρεσης λεκέδων.

• **ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΤΜΟΚΑΘΑΡΙΣΤΕΣ!!!**

Αφήστε την εστία να κρυώσει [μετά από κάθε χρήση] κι εν συνεχεία καθαρίστε την, αφαιρώντας υπολείμματα τροφής ή άλλους λεκέδες. Η ζάχαρη και γενικότερα τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σακχάρων θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα διότι μπορεί να καταστρέφουν την εστία μαγειρέματος. Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορεί να χαράξουν τη γυάλινη επιφάνεια [της συσκευής]. Για τον καθαρισμό της επιφάνειας των εστιών χρησιμοποιήστε μαλακό πανί, απορροφητικό χαρτί κουζίνας ή ειδικά καθαριστικά (ακολουθήστε τις οδηγίες του Κατασκευαστή).

● **Καθαρισμός της λεκάνης συλλογής υγρών** :

Σε περίπτωση που χυθεί υγρό από τις κατσαρόλες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη βαλβίδα εκκένωσης, η

οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος του προϊόντος, προκειμένου να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα εξασφαλίζοντας μέγιστη ασφάλεια υγιεινής.

Για έναν πιο ολοκληρωμένο και εις βάθος καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε εντελώς την κάτω λεκάνη.

● E Καθαρισμός της μεταλλικής γρίλιας:

Η γρίλια πρέπει να πλένεται στο χέρι με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό και να στεγνώνει καλά ώστε να αποφεύγονται φαινόμενα οξείδωσης.

● F Καθαρισμός κουμπιών:

Για πιο σχολαστικό καθαρισμό, μπορείτε να αφαιρέσετε τα κουμπιά, τα οποία συνδέονται μέσω μαγνήτη στη μονάδα, απλώς σηκώνοντάς τα. Πρέπει να πλένονται στο χέρι με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό, δίχως τη χρήση σφουγγαριού ή πανιών.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

● Καθαρισμός του απορροφητήρα :

Για τον καθαρισμό [του απορροφητήρα] χρησιμοποιείτε **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ** ένα βρεγμένο πανί με ουδέτερο υγρό σαπούνι.

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΡΓΑΛΕΙΑ Ή ΑΛΛΟΥ ΕΙΔΟΥΣ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ [ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ]!

Αποφύγετε τη χρήση προϊόντων που περιέχουν λειαντικές [ουσίες] **ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑ!**

● A Συντήρηση Φίλτρων λίπους:

Κατακρατά τα σωματίδια λίπους που προέρχονται από το μαγείρεμα.

Το [φίλτρο] θα πρέπει να καθαρίζεται μία φορά τον μήνα (ή κάθε φορά που ο δείκτης κορεσμού των φίλτρων υποδεικνύει κάτι τέτοιο), με ήπια απορρυπαντικά, στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων, σε χαμηλές θερμοκρασίες και στον σύντομο κύκλο πλύσης. Το μεταλλικό φίλτρο [κατακράτησης λιπαρών ουσιών] στην περίπτωση που μπει στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να ξεβάψει. Παρ' όλα αυτά τα χαρακτηριστικά φιλτραρίσματός του παραμένουν αναλλοίωτα.

● B Συντήρηση Φίλτρου Οσμών (Μόνο για Έκδοση Φιλτραρίσματος):

Κατακρατά τις δυσάρεστες οσμές που οφείλονται στο μαγείρεμα.

Ο κορεσμός των φίλτρων οσμών επέρχεται μετά από γενικά παρατεταμένη χρήση ανάλογα με τον τύπο της κουζίνας και τη συχνότητα καθαρισμού του φίλτρου λιπαρών ουσιών.

Το φίλτρο οσμών πρέπει να αναγεννάται με τον τρόπο που υποδεικνύεται στη συνέχεια:

Πλύσιμο στο χέρι με ζεστό νερό χωρίς σαπούνι και απορρυπαντικά ή **Πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων** στους 60/65°C για περίπου 6/7 λεπτά χωρίς σαπούνι και χωρίς να υπάρχουν σκεύη μέσα στο πλυντήριο για την αποφυγή ρύπανσης με λίπη και λάδια.

Στη συνέχεια το φίλτρο πρέπει να στεγνώνει στον φούρνο χωρίς αέρα σε μέγιστη θερμοκρασία **75°C** για **50 λεπτά**.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Τοποθετήστε το φίλτρο στον φούρνο μακριά από τις ηλεκτρικές αντιστάσεις ή από άλλες πιθανές πηγές θερμότητας.

5. ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗΣ ΒΛΑΒΩΝ

Κωδικός αναφοράς	Περιγραφή	Πιθανές αιτίες	Λύση
E2	Ο πίνακας χειρισμού απενεργοποιείται λόγω υπερβολικά υψηλής θερμοκρασίας	Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά μέρη	Πριν επαναχρησιμοποιήσετε την εστία [μαγειρέματος], περιμένετε να κρυώσει
EAA03 + ηχητική ειδοποίηση P	Ανιχνεύεται συνεχής ενεργοποίηση (μόνιμη) των κουμπιών στη θέση: **OWL** ή **OWR**	Το κουμπί έχει μπλοκάρει. **OWL** ή **OWR** για χρονική διάρκεια που ξεπερνά τα **30 δευτ**.	Ελέγξτε εάν υπάρχουν υπολείμματα ή αντικείμενα που εμποδίζουν την επαναφορά του κουμπιού και αφαιρέστε τα επαναφέροντας το κουμπί στη θέση μηδέν.
Για όλες τις υπόλοιπες σημάνσεις σφάλματος	Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών και κοινοποιήστε τον κωδικό σφάλματος		

ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ

Πριν επικοινωνήσετε με την Τεχνική Υποστήριξη

1. Βεβαιωθείτε ότι δεν μπορείτε να λύσετε από μόνοι σας το πρόβλημα σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας «Εντοπισμός βλαβών».
2. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε εκ νέου τη συσκευή για να βεβαιωθείτε ότι το πρόβλημα έχει λυθεί.

Στην περίπτωση που η βλάβη παραμένει -μετά τη διενέργεια των παραπάνω ελέγχων- επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης.

Följ noga instruktionerna i denna handbok. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för eventuella funktionsfel, skador eller bränder som uppstår på apparaten på grund av att instruktionerna i denna handbok inte har respekterats. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk för tillagning av livsmedel och utsugning av rök från själva tillagningen. Andra typer av användning är inte tillåtet (t.ex. rumsuppvärmning). Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för olämplig användning eller felaktiga inställningar av reglagen.

Apparatens utseende kan skilja sig från illustrationen i ritningarna i denna handbok men alla anvisningar för användning, underhåll och installation förblir desamma.

● Läs igenom instruktionerna noggrant: dessa tillhandahåller viktig information beträffande installation, användning och säkerhet.

● Utför inte elektriska ändringar på apparaten.

● Innan installation av apparaten påbörjas, kontrollera att inga skador har uppstått på komponenterna. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.

● Kontrollera att apparaten är intakt innan du går vidare med installationen. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.

🛒: detaljer som är markerade med denna symbol kan köpas separat hos specialiserade återförsäljare.

*: detaljer som är markerade med denna symbol är valfria tillbehör som endast levereras på vissa modeller och kan köpas på webbsidorna www.elica.com och www.shop.elica.com.

1. SÄKERHET OCH FÖRORDNINGAR

⚠ ALLMÄN SÄKERHET

Obs! Följ instruktionerna nedan noga:

● Produkten måste vara bortkopplad från elnätet innan några installationsåtgärder utförs. ● Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment. ● Installation och underhåll ska utföras av en behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter. ● Använd endast de fästskruvar som medföljer produkten för installationen, eller köp lämpliga skruvar om de inte medföljer apparaten. ● Använd korrekt längd för skruvarna som identifieras i installationshandboken. ● Reparera eller byt inte ut någon del av produkten om det inte specifikt krävs i bruksanvisningen. ● Se upp så att inte barn leker med produkten ● Håll barn utom räckhåll och övervaka dem, eftersom de åtkomliga delarna blir mycket varma under användning. ● Produkten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om produkten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av produkten samt att användaren är medveten om de risker som den medför. ● Produkten och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmeelementen. ● Undvik att vidröra produktens värmeelement under och efter användningen. ● Undvik kontakt med trasor eller annat brandfarligt material tills apparatens alla komponenter har svalnat, risk för eldsvåda. ● Placera inte brandfarligt material på produkten eller i närheten av denna. ● Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld. ● Matlagning utan uppsikt med olja eller fett på spishällen kan medföra risker och orsaka bränder. ● Fritering ska göras under kontrollerade former för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld. ● Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt. ● Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Stäng istället av produkten och kväv eldslågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. ● Undvik att vätskor kokar över, sänk därför värmen för att koka och värma vätskor. ● Lämna inte värmeelementen påslagna med tomma kastruller och stekpannor, eller utan kokkärl. ● Värm aldrig konservburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera! Denna varning gäller alla typer av spishällar. ● Stäng av kokzonen när matlagningen har avslutats. ● Produkten är inte avsedd att kontrolleras med en utvändig timer eller en extra fristående fjärrkontroll. Använd inte ångrengörare, risk för elektriska stötar. ● Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten frånkopplas nätförsörjningen genom att kontakten dras ur eller huvudströmbrytaren kopplas från i bostaden. ● Rengöring och underhåll får utföras av barn endast om de är under uppsikt. ● Apparaten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), iaktta i alla händelser vad som uttryckligen anges i underhållsinstruktionerna. ● Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följa med produkten.

● Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med produkten innan induktionshällen används. ● Om ytan är obalanserad, stäng av produkten för att undvika risk för elstöt ● Fara för brand: lägg inte föremål på kokplan. ● Placera aldrig metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli mycket heta. ● Viktigt: Stäng efter användning av spishällen med hjälp av kontrollpanelen, vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt. ● Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagningen och ställ aldrig produkter som har förpackats med aluminium direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka permanenta skador på produkten. ● En hög effekt som till exempel Booster-funktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel frityrolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att föredra vid denna typ av matlagning. ● Kokkärlen måste

placeras direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter föras in mellan kokkärlet och spishällen. ● Vid mycket höga temperaturer minskar produkten automatiskt effektnivån på kokzonerna. ● Varning! När spishällen är på, kan åtkomliga delar på apparaten bli varma.

● Underlåtenhet att följa bestämmelser om rengöring av produkten och utbyte och rengöring av filtren medför brandrisk. ● Flambering är strängt förbjuden. ● Användningen av öppen låga är skadlig för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas. ● Lokalen måste ha tillräcklig ventilation, när den används samtidigt med andra apparater med förbränning av gas eller andra bränslen. ● Vad gäller de tekniska åtgärder och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iakttas. ● Frånluft får inte avledas i ett rör som används för avledning av rökgaser som produceras av apparater med gasförbränning eller andra bränslen. ● Använd aldrig produkten utan korrekt monterat galler!

⚠ SÄKERHET FÖR ELANSLUTNING

● Koppla ur produkten från elnätet. ● Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet . ● Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål om föreskrifterna i detta kapitel inte iakttas. ● Jordanslutning av produkten är obligatorisk enligt lag. ● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade produkten till elnätet när den är inbyggd i köksmöbeln. ●Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan. ● Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar. ●Kontrollera att den spänning som anges på märkplåten, som är placerad på produktens undersida, överensstämmer med elnätets spänning i hemmet. ● Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar. ● Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C. ● Produkten är avsedd att anslutas permanent till elnätet, av denna orsak ska anslutningen till det fasta nätet utföras via en allpolig brytare som överensstämmer med reglerna för installation, försäkrar en fullständig frånkoppling från nätet i förhållanden av kategori III för överspänning och som är lätt åtkomlig efter installation. ● Efter avslutad installation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren. ● Varning! Anslut inte produkten till elnätet förrän installationen är helt klar. ● Innan apparaten ansluts till elnätet: kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på produkten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är lämplig. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

● Om produkten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med ett tvärsnitt på minst 2,5 mm2 för en effekt på upp till 5500 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm2 behövs vid högre effekt.

● **Varning!** Utbyte av anslutningskabeln måste utföras av vår auktoriserade tekniska support eller av någon med liknande behörighet.

● **Varning!** Innan elnätet åter kopplas och det fungerar korrekt, kontrollera alltid att elkabeln monterats korrekt.

POWER LIMITATION: produkten är utrustad med funktionen Power Limitation (effektbegränsning), vilket gör det möjligt att ställa in en gräns för maximal strömupptagning (kw).

Inställningen ska göras vid anslutningen av produkten till nätförsörjningen (senast 2 minuter därefter). Dimensionera skyddet till elsystemet beroende på den valda nivån för effektbegränsning. För inställningssekvensen av Power Limitation (effektbegränsning), se avsnittet Funktion i denna handbok.

WINDOWS-KIT: Produkten är avsedd att användas i kombination med ett Window Sensor-KIT (levereras inte från tillverkaren). När detta Window Sensor-kit har installerats (**endast vid användning i läget FRÅNLUFT**), så slutar frånluften att fungera varje gång fönstret i rummet där KITET appliceras, är stängt. **Elanslutningen av KIT:et till apparaten ska utföras av kompetent och specialiserad personal. Detta KIT ska vara certifierat separat i enlighet med säkerhetsbestämmelserna för komponenten och dess användning med apparaten. Installationen ska göras i överensstämmelse med gällande förordningar för bostadsinstallationer.**

VARNING: kabelläggningen av detta KIT som ska anslutas till produkten ska utgöra del av en certifierad krets med mycket låg säker spänning (SELV). Tillverkaren av denna apparat frånsäger sig allt ansvar för eventuella olägenheter, skador, bränder orsakade av fel och/eller problem med funktionsfel och/eller felaktig installation av detta KIT.

⚠ INSTALLATIONSSÄKERHET

● Såväl den elektriska som den mekaniska installationen måste utföras av behörig personal.

● **Innan installationen påbörjas:** Efter att du har packat upp produkten, kontrollera att den inte har skadats under transporten och kontakta vid problem återförsäljaren eller Kundtjänst innan du fortsätter med installationen. Kontrollera att den inköpta produkten har rätt mått för den valda installationsplatsen. Kontrollera om det finns tillbehör (som påsar med skruvar, garantier o.s.v.) som på grund av transporten placeras inne i förpackningen. Ta i så fall ut och förvara dem på ett säkert ställe. Kontrollera dessutom att det finns ett eluttag i närheten av installationsplatsen.

● **Förberedelse av köksmöbeln för inbyggnad:**

• Produkten får inte installeras ovanpå kylanordningar, diskmaskiner, kaminer, ugnar, tvättmaskiner eller torktumlare. Utför all sågning av möbeln innan spishällen förs in och avlägsna noggrant sågspån och rester efter sågningen.

Det minsta avståndet mellan hällen och väggen ska vara åtminstone 50mm framtill, på minst 50mm sidledes och minst 500mm i förhållande till överskåpen.

OBS: i projekteringen av utrymmena ska indikationerna från spisens tillverkare iakttas.

• vi rekommenderar att du för att optimera installationen av filtret skapar en öppning i sockeln, där du för in ett galler som kan köpas i handeln.

• **Viktigt:** använd ett (S), temperaturbeständigt enkomponentstätningsmedel, upp till 250°. Innan installationen ska de bänkytor som ska limmas rengöras noggrant för att ta bort alla ämnen som skulle kunna motverka ett bra fäste (t.ex.: avstrykningsmedel, konserveringsmedel, fetter, olja, damm, rester av äldre tätningsbeläggningar osv.). Limmet ska fördelas enhetligt över hela ramens omkrets. Efter limningen ska du låta det torka i ungefär 24 timmar.

• **Varning!** Det kan uppstå elektriska risker om skruvar och fixeringsanordningar inte installeras enligt dessa instruktioner.

● **Obs.:** för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att rören tejpas med en tejp som har följande egenskaper: mjuk, elastisk PVC-film med ett akrylbaserat bindemedel, som uppfyller standarden IEC 60454; flamskyddsmedel; är mycket slittåligt; tål temperaturväxlingar, kan användas vid låga temperaturer.

BORTSKAFFNING VID LIVSCYKELNS SLUT



Denna apparat är märkt i överensstämmelse med Europadirektivet 2012/19/EG - UK SI 2013 Nr.3113, Avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Se till att denna produkt bortskaffas på rätt sätt. Användaren bidrar till att förhindra potentiella negativa effekter för miljö och hälsa. Symbolen på produkten, eller i medföljande dokumentation, visar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på lämpligt uppsamlingscenter för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska bortskaffas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återanvändning och återvinning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens hanteringstjänst för hushållsavfall eller butiken där produkten inhandlades.

FÖRORDNINGAR

Utrustning som har utformats, testats och konstruerats i enlighet med standarderna för:

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

ANVÄNDNINGSFÖRSLAG

Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökonsekvenserna: När du börjar laga mat ska apparaten slås på och ställas på minimihastigheten. Lämna den dessutom på i ett par minuter efter att matlagningen har avslutats. Öka endast hastigheten i händelse av stora mängder rök och ånga, och använd endast boosterfunktionen i extrema fall. För att hålla luktreduktionssystemet effektivt ska kolfiltret/ kolfiltren bytas ut när så är nödvändigt. För att fettfiltret ska fungera effektivt ska det rengöras, om nödvändigt. För att optimera och reducera bullret till ett minimum, ska kanaliseringssystemets maximala diameter som indikeras i denna handbok användas.

2. ANVÄNDNING

ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

Induktionshällens system grundar sig på det fysiska fenomenet med magnetisk induktion. Det här systemets grundläggande egenskap är att det överför energin från generatorn direkt till kastrullen.

Fördelar: Jämfört med en elektrisk spishäll är Induktionshällen: **Säkrare:** lägre temperatur på glasytan. **Snabbare:** kortare tider för uppvärmning av mat. **Exaktare:** hällen reagerar omedelbart på dina kommandon. **Effektivare:** 90 % av den upptagna energin förvandlas till värme. När kastrullen tas av hällen, bryts dessutom värmeöverföringen omedelbart vilket eliminerar onödig värmedispersion.

ANVÄNDNING AV KOKKÄRL

• Kokkärl



Använd endast kastruller som är märkta med denna symbol.

Viktigt:

för att undvika bestående skador på hällens yta ska följande kokkärl inte användas:

• kärl med botten som inte är helt plan;

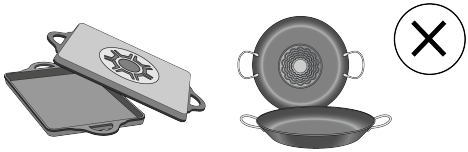
• metallkärl med emaljbotten;

• kärl med skrovlig botten, för att undvika att repa hällens yta;

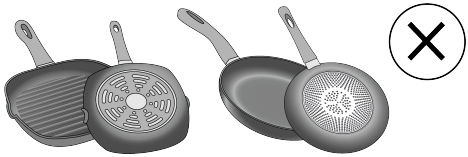
• ställ aldrig kastruller eller stekpannor som är varma på ytan på hällens kontrollpanel.

• Inte alla kastruller som är lämpliga för induktionshällar arbetar på ett effektivt sätt på grund av att bottnarna delvis utgörs av ferromagnetiskt material!! Vid inköp av kastruller eller stekpannor, kontrollera att:

• botten är helt av ferromagnetiskt material. I annat fall sänks både effektiviteten för värmeöverföringen och dess enhetlighet, med temperaturer på stekpannans/kastrullens yta som inte är lämpliga för kokning.

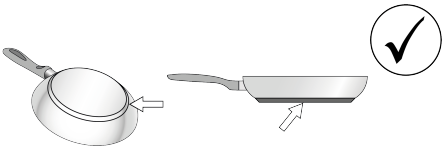


• Botten inte innehåller aluminium: kärlet värms inte och kanske inte igenkänns av induktorerna.



• Bottnar som inte är plana eller har skrovlig yta.

• Kontaktytan mellan induktor och kärl minskar och sänker dess effektivitet och försämrar matlagningsupplevelsen.



●Befintliga kokkärl

Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kokkärl som inte är magnetiska är inte lämpliga för denna typ av matlagning. Även i detta fall gäller anvisningarna i föregående avsnitt.

● Lämplig bottendiameter

VIKTIGT: om kokkärlen inte har korrekta diametrar aktiveras inte kokzonen. För att se den minimala diametern på kokkärlet som ska användas på varje kokzon, se den illustrerade delen i manualen.

Observera: För att bibehålla tillagningsprestanda och produktens kvalitet, rekommenderar vi att inte använda induktionsadaptrar.

● Energibesparing

Använd grytor och kokkärl som har en bottendiameter som är lika stor som kokzonen. Använd endast grytor och kokkärl med en flat botten. Använd om möjligt lock på kokkärlen under matlagningen. Koka grönsaker, potatis o.s.v. med en liten mängd vatten för att sänka tillagningstiden. Energiförbrukningen och tillagningstiden sänks ytterligare vid användning av tryckkokare. Placera grytan mitt på kokzonen som markerats på spishällen.

ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

Frånluftssystemet kan användas i frånluftsversion med extern avledning eller filtrering med inre återcirkulation.

Läs webbsidorna www.elica.com och www.shop.elica.com för att kontrollera hela serien med tillgängliga kit, för att kunna utföra olika installationer, både med filtrering och frånluft.

● Frånluftsversion:

Ångan töms ut utåt genom en rad rörledningar (inköps separat). Anslut produkten till utloppsrör och -öppningar i väggen med en likvärdig diameter som luftutloppet (fkopplingsfläns). För mer information om rör och deras dimension se sidan för tillbehör i installationsbroschyren - Frånluftsversion. Användning av utloppsrör och luftöppningar i väggen med en mindre diameter leder till en minskad frånluftskapacitet och en drastisk ökning av buller. Vi frånsäger oss allt ansvar vad beträffar detta.

För att få största sugeffekt: • Vi rekommenderar en maximal sträcka med rörledningar på 7 linjära metrar. • Vi rekommenderar att man på totalt 7 meter använder max två kurvor på 90° • Undvik rörsektioner med drastiska förändringar, och prioritera alltid sektioner med Ø 150 mm (eller rektangulär på 222 x 89 mm).

● Filtrerande version:

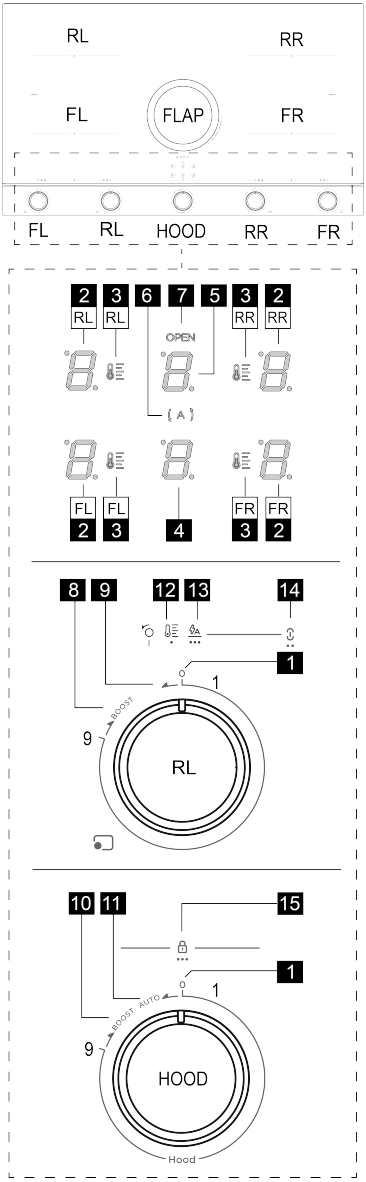
Frånluften kommer att filtreras via särskilda fett- och luktfilter innan den återleds in i rummet. Denna produkt omfattar filter och rörledningar för en installation som tillåter utsläpp av luft från möbeln. För ytterligare informationer, beträffande de medföljande tillbehören, kontrollera den illustrerade delen av denna manual.

Viktigt

En särskild utrustning för utsugningsfunktionen kan införskaffas. I detta fall skall kolfiltret inte installeras. I det fall utsugningsutrustningen används kan en installation som skiljer sig från den illustrerade i handboken visa sig nödvändig. Vänta därför med att installera fläkten, införskaffa utsugningsutrustningen och följ instruktionerna som levereras med utrustningen.

3. FUNKTION

KONTROLLPANEL



T.	Funktion
1	Position noll 0 vred
2	Kokzonsdisplay
3	Display Temperature Manager (temperaturhanterare)
4	Display Frånluftssug
5	Display för filterhantering
6	Indikator för automatisk frånluftsfläkt
7	Indikator för öppning av flap (klaff)
8	Position för aktivering av matlagning med booster
8	Position för aktivering av Temperature Manager (temperaturhanterare)
8	Position för aktivering av bridge-funktion
9	Position för aktivering av Automatic Heat up (automatisk uppvärmning)
10	Position för aktivering av frånluftsfläkt med booster
11	Position för aktivering av automatisk frånluftsfläkt
12	Screentryckta symboler för Temperature manager (temperaturhanterare)
13	Screentryckta symboler för Automatic heat up (Automatisk uppvärmning)
14	Screentryckta symboler för bridge-funktion
15	Screentryckta symboler för child lock (barnlås)

DETTA BÖR DU VETA INNAN DU BÖRJAR

Spishällens samtliga funktioner har designats i enlighet med mycket stränga säkerhetsnormer. Därför:

• **Vissa funktioner aktiveras inte, eller inaktiveras automatiskt när kokzonerna saknar kokkärl eller när dessa är felplacerade.**

• I andra fall inaktiveras de aktiverade funktionerna automatiskt efter några sekunder när den valda funktionen kräver en ytterligare inställning som uteblivit (t.ex.: “Slå på spishällen ” utan “Val av kokzon” och “Arbetstemperatur”, eller “Låsfunktion” eller “Timer”).

Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

Varning! I det fall (till exempel) spishällen används under en lång tidsperiod kan avstängningen av kokzonen fördröjas på grund av restvärmen. På kokzonernas display visas symbolen H som indikerar att avsvalningsfasen pågår. Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

KOKZONERNAS DISPLAY

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

Funktion	Värde
Kokzonen är påslagen	0
Effektnivå	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)	H
Pot Detector (Kokkärlsdetektor)	U
Funktionen Bridge Zone är aktiv	n

Funktionen Temperature Manager (Temperaturhantering) är aktiv	u
Barnlåsfunktionen är aktiverad	L
Pausfunktion	II
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)	A

Obs: Om en blinkande punk t . visas i en eller flera displayer så måste denna displays kommando återställas genom att vrida vredet till positionen Noll.

HÄLLENS FUNKTIONER

● **Safe Activation (Aktivering av säkerhetsavstängning)**

Produkten aktiveras endast om det finns kokkärl på kokzonerna: uppvärmningsprocessen aktiveras inte eller avbryts om det inte finns några kastruller eller om de tas bort från hällen.

● **Pot Detector (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.

INFORMATION OM HUR VREDEN SKA VRIDAS

Denna tabell beskriver hur vreden ska vridas när vissa symboler visas.

R	medsols rotation
OWR	medsols rotation bortom nivå 9, vilket vrider vredet så långt det går.
L	motsols rotation
OWL	motsols rotation bortom nivå noll **(1)**, vilket vrider vredet så långt det går.

SPISHÄLLENS FUNKTION

Hällen är utrustad med fyra kokzoner **FL** **RL** **RR** **FR** Dessa kan aktiveras separat eller användas i kombinationen **FL+RL** eller **FR+RR**. Varje zon har nio effektnivåer plus en extra booster.

● **Aktivering/avstängning av kokzon**

Aktivering:

Från position noll**(1)** **R** vredet (**FL- RL- RR** - **FR**). Varje hack ökar gradvis tillagningens effekt. På displayen visas den aktuella aktiva effektnivån från 1 till 9.

Inaktivering:

Från vilken position som helst förutom noll, **(1)**, **L** vredet (**FL- RL- RR** - **FR**) vilket återför det till position noll **(1)**. Displayen visar från 9 till 1.

● **Booster**

Aktivering:

OWR vredet (**FL- RL- RR** - **FR**), På displayen visas symbolen P.

Detta läge utnyttjar induktionens maximala effekt vilken är tidsinställd och varar i **10 min**. En ljudsignal aviserar när tiden har gått ut, sedan återgår effekten automatiskt till nivå 9.

Inaktivering:

Boostern kan inaktiveras när som helst genom att **L** vredet till nivå 8, eller **OWR** som vid aktivering.

● **Bridge:**

Denna funktion gör det möjligt att kombinera kokzon **FL** med kokzon **RL** och kokzon **FR** med kokzon **RR** och på så sätt skapa en enda zon med samma effektnivå. Detta möjliggör en homogen tillagning med stora långpannor och kokkärl.

Aktivering av vänster Bridge:

OWL vreden **(FL + RL)** samtidigt och håll dem i detta läge **2 sek.** displayen **(2-FL)** anger 0 och displayen **(2-RL)** anger 0.

Välj med vredet **FL** önskad effekt sedan, med vredet **RL** aktiverar du kommandot; En lång ljudsignal, bekräftar påslagningen av plattorna.

Aktivering av höger Bridge:

OWL vreden **(FR + RR)** samtidigt och bevara denna position i **2 sek.** displayen **(2-FR)** visar 0 och displayen **(2-RR)** visar 0.

Välj med vredet **FR** önskad effekt sedan, med vredet **RR** aktiverar du kommandot; En lång ljudsignal, bekräftar påslagningen av plattorna.

Inaktivering av Bridge:

L vreden (**FR** och **FL)** och/eller **(FR** och **RR)** till position noll **(1)** beroende på vilken bridge-funktion som du vill inaktivera.

● **Temperature Manager**

Temperature Manager (temperaturhanteraren) är en funktion som gör det möjligt att ställa in den lämpligaste, förhandsinställda temperaturen, för att erhålla resultatet som du önskar.

Aktivering:

OWL vred (**FL - RL- RR** - **FR**) Displayen **(2)** anger genom att blinka vid denna punkt **R** i en av vredets första tre positioner, för att välja den mest lämpliga nivån bland de tillgängliga, vid varje position visar displayen**(2)** en symbol som nedan, tillsammans med led-lampan **(3)**:

Identifierar en lämplig effektnivå för att smälta känsliga produkter långsamt utan att äventyra de organoleptiska egenskaperna (choklad, smör o.s.v.).

Identifierar en lämplig effektnivå som gör det möjligt att hålla dina maträtters temperatur på en skonsam nivå, utan att nå kokpunkten.

Identifierar en lämplig effektnivå för att låta maträtter sjuda under en längre tid. Lämplig för att tillaga tomatsås, raguer eller soppor då den bevarar en kontrollerad tillagningsnivå (perfekt för tillagning med vattenbad). Undvik otrevlig överkokning av maten eller att det bränns vid i botten vilket ofta händer under den här typen av matlagning. Använd den här funktionen efter att maträtten har kokat upp.

Inaktivering:

L till position noll **(1)**, eller **R** bortom position tre på vredet.

● **Child Lock (barnlås)**

Denna funktion kan endast aktiveras om vreden (FL-RL-RR-FR) är i position noll (1).

När vreden är i position noll **(1) OWL** vreden (**RR** och **RL)** samtidigt**,** och bevara denna position i **3 sek.**.

Displayen **(4)** visar denna sekvens av symboler , upprepad 4 gånger. När sekvensen har avslutats aktiveras ”child lock” (barnläset).

Obs: I detta läge går det inte att aktivera någon funktion, med undantag för utsugsfläkten som kan aktiveras som vanligt.

Obs: Om proceduren för att aktivera ”child lock” (barnlås) utförs då ett eller flera vred har en position som inte är noll så visas en sekvens av symboler i displayen **(4)**. Detta upprepas bara två gånger för att avisera att det inte är möjligt att aktivera ”child lock” (barnlås).

● **Automatic heat up (Automatisk uppvärmning)**

Funktionen Automatic Heat UP (automatisk uppvärmning) gör det möjligt att nå den inställda effekten snabbare. Fördelen med denna funktion är en snabbare tillagning, men utan risk att bränna vid livsmedlen, eftersom temperaturen inte överskrider den inställda nivån. Denna funktionen är tillgänglig för effektnivåer från till .

Aktivering:

OWL vredet (**FL- RL- RR** - **FR**) och bevara denna position i **3 sek.** En ljudsignal aviserar att denna funktion har aktiverats. Displayen **(2)** visar denna symbol blinkande. Inom **10 sek. R** det valda vredet till önskad nivå, exempelvis och vänta i **5 sek.**, nu börjar i tur och ordning symbolerna och att blinka.

Inaktivering:

Rotera vredet till en annan position.

● **Power Limitation (Effektbegränsning):**

Funktionen Power Limitation tillåter inställning av produktens funktion och begränsar maximal absorption (KW). Nedan återges tillgängliga inställningar.

Värde	**Effekt (KW)**
	7,4 KW (standardinställning)
	4,5 KW

Hällens startförhållanden för inställning av Power limitation (effektbegränsning):

Spishällen som frånkopplats elnätet; Vred **RR** på noll; Vred **FR** på 9.

Inställning av Power limitation (effektbegränsning):

Koppla åter spishällen till elnätet, inom **2 min.** därefter utförs följande procedur:

Från avstängd spishäll, **OWL** vred **RR** och håll i detta läge, en ljudsignal härs efter **1sek.** och på displayen **RR-2** visas . Genom att hålla kvar vredet **RR** i slutläge, utförs snabbt denna sekvens med vredet **FR:**

OWR i **1 sek**. tills ljudsignalen hörs, släpp därefter vredet som går tillbaka till 9 **tre gånger**; (i läget **OWR** visas medan denna symbol försvinner varje gång du släpper i läget 9.) . Först nu kan du också släppa vred **RR**. **Denna första del av proceduren ska utföras inom de första fem sekunderna från procedurens början.**

Som bekräftelse att vi kommit in i menyn Power Limitation, visas växelvis på display **RR-2** och , medan på display **RL-2** fast visas.

Nu ska det gå att ställa in ett av de två alternativen för välbar effekt i på detta sätt:

OWL vred **RR** hålls i detta läge medan vred **FR** förs på

noll; från detta läge och för att välja en annan effekt än standardeffekten, vrid vred **FR** med ett steg på 1, displayen **FR-2** indikerar 1. Först nu kan du också släppa vred **RR**. som går tillbaka på noll. För även vred **FR** på noll.

För att bekräfta den valda inställningen, hålls **OWL** i **1 sek.** med både vred **FR** och **RR** samtidigt in. De 4 displayerna **(2)** visar en sekvens av linjer och tänds i någon sekund för att indikera att proceduren slutförts och sparats korrekt.

FRÅNLUFTSFLÄKTENS FUNKTION

● **Frånluftsfläktens Flap (klaff):**

Frånluftsområdet är försett med en mekanisk roterande **KLAFF. KLAFFEN måste öppnas innan fläkten slås på för att aktivera frånluftssystemet.** Fläkten har en sensor, som när frånluftssugen aktiverats, och om **KLAFFEN** stängs helt, stoppar motorn automatiskt. Frånluftssuget startar igen endast om FLAPPEN öppnas.

Om du försöker aktivera frånluftssuget med stängd **FLAP (KLAFF)** så börjar displayen **(5)** och LED-lampan **"OPEN" (ÖPPNA)** att blinka och motorn förblir avstängd.

● **Frånluftshastighet:**

Hällen är utrustad med 9 nivåer av frånluft, från 1 till 9, plus en Booster-nivå P.

● **Aktivering/avstängning av frånluftsfläkt:**

Aktivering:

Öppna **FLAP (KLAFFEN)** mitt på hällen. Från position noll **(1)**, R vredet **HOOD (FLÄKT),** varje hack ökar gradvis fläktens effekt.

På displayen**(2)** visas den aktuella aktiva effektnivån.

Inaktivering:

Från vilken position som helst förutom noll, L vredet **HOOD (FLÄKT)** genom och återför det till position noll**(1)**.

Displayen visar 0.

● **Frånluftsfläkt med booster:**

Aktivering:

OWR vredet **HOOD (FLÄKT)**. På displayen blinkar symbolen P.

Detta läge utnyttjar fläktens maximala effekt vilken är tidsinställd och varar i **5 min**. En ljudsignal aviserar när tiden har gått ut, sedan återgår effekten automatiskt till nivå 9.

Inaktivering:

Boostern kan inaktiveras när som helst genom att rotera vredet till nivå 8.

● **Automatisk funktion**

Fläkten väljer själv den lämpligaste hastigheten genom att anpassa utsugskapaciteten till den maximala tillagningsnivån som används på kokzonerna.

När kokzonerna stängs av anpassar köksfläkten sin sughastighet och minskar den gradvis, för att eliminera kvarstående ånga och lukt.

Aktivering:

OWL vredet **HOOD (FLÄKT)** och bevara denna position i **1 sek.** LED-lampan **(A)(6)** tänds och en ljudsignal aviserar att denna funktion har aktiverats.

Inaktivering:

Inaktivera denna funktion genom att repetera aktiveringsåtgärderna.

Obs: Om avisering om filterunderhåll visas så kan denna funktion inte aktiveras.

● **Aktivering/inaktivering av indikator för mättade fett- och luktfilter**

Obs: Denna indikatorlampa är normalt sett avaktiverad.

Kom åt menyn för aktivering/inaktivering av filtren genom att:

När alla displayer är avstängda, OWL vredet **HOOD (FLÄKT)** och bevara denna position i **8 sek.**

Obs: Det första inställningsalternativet som föreslås, är det för *FETTFILTER, av* denna anledning, visar displayen **(5)** symbolen C; För att gå till inställnignen för *LUKTFILTER* , **OWL** och bibehålla positionen i **2 sek**. visar displayen **(5)** bokstaven F. För att gå tillbaka till inställningen för föregående filter , **OWL** och bibehålla positionen i **2 sek.**

För att aktivera / inaktivera indikatorn för mättnad av Fettfiltren C :

Placera dig på inställningen *FETTFILTER* C sedan **OWL** vredet **HOOD.** Vid varje vridning och frisläppning av vredet kommer indikatorn att aktiveras eller inaktiveras.

När indikatorn är aktiverad visas på displayen **(5)** intill bokstaven, en punkt, i detta fallet **C.**

För att aktivera / inaktivera indikatorn för mättnad av luktfiltret F :

Placera dig på inställningen *LUKTFILTER* F och utför samma procedurer som anges för aktiveringen / inaktiveringen av *FETTFILTER.*

Bekräfta valda inställningar:

När de önskade inställningarna ställts in, **OWL** bibehåller vredet **HOOD,** denna position i **8 sek.** en ljudsignaler anger att inställningarna sparats.

● **Indikator för filtermättnad**

Obs: denna funktion är inaktiverad som standard. Funktionen aktiveras när indikatorerna för mättnad av fett- och/eller luktfilter aktiveras (se procedur ovan)

När det är dags att byta ut fett- och/eller luktfilter visas följande symboler i displayen **(5)**:

Luktfilter: C Blinkar i 10 sek.

Fettfilter: F Blinkar i 10 sek.

Båda filtren: C och F blinkar växelvis i 10 sek.

Obs: när dessa aviseringar visas fortsätter hällen och fläkten att fungera normalt men det är inte möjligt att aktivera fläktens ”automatiska funktion”.

Efter att fett- och/eller luktfiltren har bytts ut är det nödvändigt att utföra proceduren för återställning av indikatorn för mättade filter. Detta tjänar till att återställa räknaren och även till att avlägsna aviseringarna G och/eller F.

● **återställning av indikator för filtermättnad:**

Gör så här: **OWL** vredet **HOOD (FLÄKT)** och bevara denna position i **3 sek.**

På displayen **(5)** visas aviseringen G eller F och längst ner visas en blinkande punkt i 2 sek. C→. eller F→. följt av en ljudsignal, vilket aviserar att indikatorn har återställts.

Obs: Om båda aviseringarna visas ska denna procedur utföras två gånger för att återställa först den ena och sedan den andra aviseringen.

EFFEKTTABELL

Effektnivå		Typ av matlagning	Användning (beroende på erfarenhet och tillagningsvanor)
Maxeffekt	P	Snabb uppvärmning	Höj snabb matens temperatur till snabb kokning i fall av vatten eller värm snabbt upp tillagningsvätskor
	8-9	Fritering – kokning	bryn, påbörja tillagning, steka frysta produkter, koka upp snabbt
Hög effekt	7-8	Bryning – stekning – kokning – grillning	stek, låt koka kraftigt, koka och grilla (för kort tid, 5-10 minuter)
	6-7	Bryning – kokning – stuvning – stekning – grillning	stek, låt koka på svag värme, koka och grilla (för medellång tid, 10-20 minuter), förvärm tillbehör
Medeleffekt	4-5	Kokning – stuvning – stekning – griljering	stuvning, försiktig kokning, kokning (under lång tid), omrörning av pasta
	3-4	Kokning - sjudning – redning – omrörning	längre kokningar (ris, såser, ugnsstekar, fisk) med vätska för tillagning (t.ex: vatten, vin, buljong, mjölk), omrörning av pasta
	2-3	Kokning - sjudning – redning – omrörning	längre kokningar (mindre volym per liter: ris, såser, ugnsstekar, fisk) med tillagningsvätska (t.ex.: vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt	1-2	Smältning – upptining – varmhållning – omrörning	smälta smör, försiktigt smälta choklad, och tina små produkter
	1	Smältning – upptining – varmhållning – omrörning	Hålla små matportioner som just tillagats varma eller hålla serveringsfat varma och röra ihop/laga risotto
OFF	0	Uppställningsplats	Spishällen står på Standby eller är avstängd (restvärme kan förekomma vilket indikeras med H-L-O)

4. UNDERHÅLL

Varning! Innan någon typ av rengörings- eller underhållsingrepp inleds måste du kontrollera att kokzonerna är avstängda och restvärmeindikatorn är släckt.

Se bilderna som markerats med denna symbol för information om underhåll av produkten efter installationen.

UNDERHÅLL AV SPISHÄLL

● Rengöring av induktionshällen

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

Viktigt:

● Använd inte svampar med slipeffekt eller skurbollar. De kan med tiden nöta och skada glaset.

• Använd inte irriterande kemiska rengöringsprodukter, som sprayer för ugnsrengöring eller fläckborttagningsmedel.

• ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!

Låt spishällen svalna efter varje användningstillfälle och rengör den därefter från matrester och fläckar på grund av överkok. Socker och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart. Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan. Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishällar (följ Tillverkarens instruktioner).

● D Rengöring av behållaren för vätskeuppsamling :

Vid oavsiktligt spill och för mycket vätska från kokkärlen kan du ingripa genom avtappningsventilen som sitter på produktens nedre del, för att få bort alla rester och säkerställa största hygieniska säkerhet.

För en mer genomgående rengöring går det att ta bort den nedre behållaren helt.

● E Rengöring av metallgallret:

Gallret ska diskas för hand med varmt vatten och neutralt diskmedel och torkas ordentligt för att undvika oxideringsfenomen.

● F Rengöring av vreden:

Det går att göra en noggrannare rengöring av vreden genom att demontera dem. Vreden sitter fast på hällen med hjälp av en magnet och därför räcker det att lyfta upp dem. Vreden ska rengöras för hand med varmt vatten och neutrala rengöringsmedel, utan användning av eller rengöringssvampar eller dukar.

ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

● Rengöring av frånluftsfläkt:

För rengöring använd **ENDAST** en duk som fuktats med milt flytande rengöringsmedel.

ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!

Undvik användning av produkter som innehåller slipande medel. **ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!**

● A Underhåll av fettfiltret:

Håller kvar fettpartiklarna från matlagningen.

Det ska rengöras en gång i månaden (eller när systemet som anger filtermättnad indikerar att det finns ett behov), med icke aggressiva rengöringsmedel, för hand eller i en diskmaskin på låg temperatur och kort diskcykel. Metallfettfiltret kan blekna vid diskning i diskmaskin men dess filtreringsegenskaper ändras inte alls.

● B Underhåll av Luktfilter (Endast för filtreringsversion):

Håller kvar obehagliga lukter från matlagningen.

Mättnaden på luktfiltren uppstår efter en mer eller mindre lång användning beroende på typen av spis och hur ofta fettfiltren rengörs.

Luktfiltren ska regenereras enligt följande:

Manuell disk med varmt vatten utan tvål och rengöringsmedel eller **Disk i diskmaskin** med 60/65 °C i cirka 6/7 min. utan användning av tvål och utan porslin för att undvika kontaminering med fett och oljor.

Därefter torkas filtret i ugn utan termoventilering i en temperatur på **max 75 °C** i **50 min..**

OBS! Placera filtret i ugnen långt från elresistanser eller andra eventuella värmekällor.

5. ASSISTANS

FELSÖKNINGSTABELL

Informationskod	Beskrivning	Möjliga orsaker	Lösning
E2	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
E A A 03 + ljudsignal	En kontinuerlig (permanent) aktivering detekteras av vreden i position: **OWL** eller **OWR**	Vredet är blockerat i positionen **OWL** eller **OWR** längre än **30 sek**.	Kontrollera om det finns eventuella rester eller objekt som blockerar vredets återgång. När dessa avlägsnas återgår vredet till position noll.
För alla andra felsignaler	Kontakta det tekniska servicekontoret och ange felkoden		

SERVICEKONTOR

Innan ni kontaktar servicekontoret
1.Kontrollera att problemet inte går att lösa med hjälp av indikationerna i “Felsökning”.
2.Stäng av och slå på apparaten för att kontrollera om problemet kvarstår.
Kontakta närmaste Servicekontor om dessa kontroller inte leder till att felet åtgärdas.

Noudata tarkasti tässä ohjekirjassa annettuja ohjeita. Valmistaja ei vastaa ohjekirjassa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä laitteelle aiheutuneista haitoista, vahingoista tai tulipaloista. Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsentämiseen kotitaloudessa sekä kypsennyksestä syntyvien savujen imuun. Mikä tahansa muu käyttö (esimerkiksi huoneen lämmittäminen) on kielletty. Valmistaja ei vastaa väärästä tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Laite saattaa olla erinäköinen kuin käyttöohjeen kuvissa näkyvä malli. Käytön, asennuksen ja huollon ohjeet ovat kuitenkin samat.

● Lue käyttöohjeet huolellisesti: ne sisältävät tärkeää tietoa laitteen asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.

● Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin.

● Ennen laitteen asennusta tarkista, että kaikki osat ovat ehjiä. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

● Tarkista laitteen eheys ennen kuin asennukseen ryhdytään. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

🛒: osat, joissa on tämä symboli, voidaan ostaa erikseen erikoistuneista jälleenmyymälöistä.

*: osat, joissa on tämä symboli, ovat valinnaisia lisävarusteita, jotka toimitetaan vain joitakin malleja varten ja jotka voidaan ostaa sivustoilla www.elica.com ja www.shop.elica.com.

1. TURVALLISUUS JA MÄÄRÄYKSET

⚠ YLEINEN TURVALLISUUS

Varoitus! Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita:

● Tuote tulee kytkeä irti sähkövirrasta ennen mitään asennustoimenpidettä. ● Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkäsineillä. ● Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. ● Käytä ainoastaan tuotteen mukana toimitettuja kiinnitysruuveja asennuksessa. Jos niitä ei ole toimitettu, hanki vastaavia ruuveja. ● Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa. ● Älä korjaa tai vaihda mitään tuotteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin. ● On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään tuotteella. ● Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä tuotteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua rajusti käytön aikana. ● Tuotteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa tuotteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan tuotteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat. ● Tuote ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumeneviin osiin. ● Älä koske tuotteen lämpövastuksiin käytön aikana tai sen jälkeen. ● Vältä kosketusta liinoihin tai muihin syttyviin materiaaleihin, kunnes kaikki tuotteen osat ovat jäähtyneet riittävästi, tulipalon vaara. - Älä laita tulenarkoja materiaaleja tuotteen päälle tai sen läheisyyteen. ● Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. ● Rasvassa tai öljyssä kypsentäminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalovaaran. ● Friteerausta on valvottava jatkuvasti, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttyminen. ● Älä jätä keittotasoa toimimaan ilman valvontaa. Nopeaa kypsennystä on valvottava koko ajan. ● ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke sen sijaan tuote irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla. ● Vältä nesteiden ylikiehumista. Kun keität tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä. ● Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, äläkä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle. ● Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja. ● Kun kypsennys on valmis, sammuta siihen liittyvä keittoalue. ● Tuote ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa. Älä käytä höyrypuhdistuslaitteita, sähköiskuvaara. ● Ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä. ● Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa. ● Tuote tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA), noudattamalla joka tapauksessa huolto-ohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja. ● On tärkeää säilyttää tätä ohjekirjaa tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai luovutetaan uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttaa, on varmistettava, että ohjekirja kulkee laitteen mukana.

● Sydämentahdistimien ja aktiivisten implanttien käyttäjien on tarkistettava, että tahdistin on yhteensopiva tuotteen kanssa ennen tuotteen käyttöönottoa. ● Jos pinnassa on säröjä, sammuta tuote sähköiskuvaaran välttämiseksi ● Tulipalovaara: älä laita mitään keittotason pintojen päälle. ● Älä laita metalliosia, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia keittotasolle, sillä ne saattavat ylikuumentua. ● Tärkeää: Kytke keittotaso pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin. ● Älä käytä kypsennyksessä koskaan alumiinifoliota äläkä aseta tasolle koskaan suoraan alumiiniin käärittyjä tuotteita. Alumiinin sulaminen vaurioittaa tuotteen korjauskelvottomaksi. ● Korkean tehon käyttö, kuten Booster-toiminto, ei sovellu joidenkin nesteiden, kuten friteerausöljyn, kuumentamiseen. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallista. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa. ● Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle, ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin. ● Korkeissa lämpötiloissa tuote vähentää keittoalueiden tehoa automaattisesti. ●

Varoitus! Kun keittotaso on toiminnassa, laitteen kosketettavat osat voivat tulla kuumiksi.

● Jos suodatinten vaihtoa/puhdistusta ja tuotteen puhdistusta koskevia ohjeita ei noudateta, vaarana on tulipalo. ● Ruokien liekittäminen on ehdottomasti kiellettyä. ● Avotulen käyttö on vahingollista suodattimille ja voi aiheuttaa tulipaloja. Näin ollen sen käyttöä on vältettävä joka tapauksessa. ● Tilassa tulee olla riittävä tuuletus, kun tuotteen käyttöhetkellä käytetään myös muita laitteita, jotka toimivat kaasulla tai muilla polttoaineilla. ● Mitä sovellettaviin teknisiin turvallisuusmääräyksiin tulee, noudata paikallisten pätevien viranomaisten antamia määräyksiä. ● Imettyä ilmaa ei saa ohjata kanavaan, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden savun poistoon. ● Älä käytä tuotetta koskaan ellei ritilä ole kunnolla asennettuna!

⚠ TURVALLISUUS SÄHKÖLIITÄNTÄÄ VARTEN

● Kytke tuote irti sähköverkosta. ● Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset. ● Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinkoon on syynä näiden määräysten noudattamisen laiminlyöminen. ● Tuote tulee maadoittaa lain mukaisesti. ● Virtajohdon tulee olla riittävän pitkä, jotta kalusteeseen upotettu laite voidaan kytkeä sähkövirtaan. ●Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta. ● Älä käytä monipistorasioita tai jatkojohtoja. ●Varmista, että tuotteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä. ● Maadoitussähköjohdon tulee olla 2 cm pidempi kuin muut johdot. ● Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa. ● Tuote on tarkoitettu liitettäväksi pysyvästi sähköverkkoon. Tästä syystä suorita liitäntä kiinteään verkkoon asennussääntöjen mukaan moninapaisella kytkimellä, joka takaa täydellisen katkaisun verkosta ylijänniteluokan III olosuhteissa ja johon pääsee helposti käsiksi asennuksen jälkeen. ● Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla. ● Varoitus! Älä liitä tuotetta sähköverkkoon ennen kuin asennus on suoritettu kokonaan. ● Ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon, tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee tuotteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat tuotteeseen, ja varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

● Mikäli tuotteen mukana ei ole toimitettu kaapelia, käytä kaapelia, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm2 tehoille 5500 Watt. Tämän ylittäville tehoille sen tulee olla vähintään 4 mm2.

● **Varoitus!** Liitäntäjohdon saa vaihtaa ainoastaan valtuutettu tekninen huoltopalvelu tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.

● **Varoitus!** Tarkista aina, että virtajohto on asennettu oikealla tavalla ennen kuin yhdistät laitteen sähköverkkoon, ja tarkista että se toimii oikein.

POWER LIMITATION: tuote on varustettu Power Limitation -toiminnolla, jonka avulla (kilowattien) maksimaalinen absorbointiraja voidaan asettaa

Asetus on tehtävä kun tuote kytketään sähköverkkoon tai kun sähköverkko kytketään uudelleen (2 seuraavan minuutin sisällä). Mitoita sähköjärjestelmän suojaus valitun Power Limitation -tason perusteella. Tutustu tämän ohjekirjan Toiminta-osaan Power Limitation -asetussarjaa varten.

WINDOWS-SARJA: Tuotteessa on asennusvalmius Window-anturisarjan kanssa käyttöä varten (valmistaja ei toimita sarjaa). Kun asennetaan Window-anturisarja **(vain IMU-tilassa käytön tapauksessa)**, ilman imu lakkaa aina toimimasta, kun huoneessa oleva ikkuna, johon sarja on kiinnitetty, on kiinni. **Ainoastaan pätevä ja erikoistunut tekninen henkilökunta saa liittää sarjan sähköisesti laitteeseen. Sarja on tyyppihyväksyttävä erikseen komponenttiin ja tämän laitteen kanssa käyttöön liittyvien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Asennuksen on vastattava voimassa olevia kotitalousjärjestelmiä koskevia määräyksiä.**

VAROITUS: tuotteeseen liitettävän sarjan johdotuksen on kuuluttava piiriin, jolla on pienoisjännitesertifikaatti (SELV). Tämän laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään häiriöistä, vahingoista ja tulipaloista, joihin ovat syynä sarjan virheellinen asennus ja/tai toimintahäiriöt ja/tai viat.

⚠ ASENNUSTURVALLISUUS

● Sähkö- ja mekaanisen asennuksen saa tehdä ainoastaan asiantunteva henkilö.

● **Ennen asennuksen aloittamista:** Kun tuote on purettu, varmista, että se ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Jos ongelmia on, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai huollon asiakaspalveluun ennen asennuksen tekemistä. Tarkista, että hankitun tuotteen mitat soveltuvat valittuun asennusalueeseen. Tarkista, että pakkauksen sisällä ei ole (kuljetussyistä) lisämateriaalia (esim. ruuvipusseja,takuita jne). Jos niitä on, ne tulee poistaa ja säilyttää. Tarkista lisäksi, että asennusalueen lähellä on pistorasia

● **Upotuskalusteen valmistelu asennusta varten:**

• Tuotetta ei saa asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, liesien, uunien, pesukoneiden ja kuivainten päälle. Tee kaikki kalusteen leikkaustoimenpiteet ennen keittotason asennnusta ja poista lastut tai sahanpurut huolellisesti.

Keittotason ja seinän välillä tulee olla vähintään 50mm tilaa edessä, vähintään 50mm tilaa sivulla ja vähintään 500mm ylähyllyihin.

Huom.: tilojen suunnittelussa tulee noudattaa keittiön valmistajan ohjeita.

• suodattavan mallin asennuksen optimoimiseksi suosituksena on tehdä listaan aukko, johon kaupallisesti saatavilla oleva ritilä voidaan asentaa.

•**Tärkeää:** käytä yksikomponenttista liima- ja tiivisteainetta (S), joka kestää 250°:n lämpötilan; ennen asennusta liimattavat pinnat tulee puhdistaa huolellisesti ja kaikki tarttumista haittaavat aineet tulee poistaa (esim.

irrotusaineet, säilytysaineet, öljy, pöly, vanhat liimajäämät tms.). Liima-aine tulee levittää tasaisesti koko kehyksen ympärillä olevalle alueelle; anna liima-aineen kuivua noin 24 tunnin ajan liimauksen jälkeen.

● **Varoitus!** Jos ruuveja ja kiinnitystarvikkeita ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti, olemassa on sähköiskun vaara.

● **Huomio:** tuotteen oikeaoppista asennusta varten suosituksena on teipata putket teipillä, jonka ominaisuudeet ovat seuraavat: joustava kalvo pehmeästä PVC:stä, akryylipohjainen liima-aine, vastaa standardia DIN EN 60454; palonsuoja-aine; erinomainen vanhenemisenkestävyys, kestää lämpötilavaihteluita, voidaan käyttää alhaisessa lämpötilassa.

HÄVITTÄMINEN KÄYTTÖIÄN PÄÄTTEEKSI



Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EY mukaisesti - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Varmista, että tämä tuote hävitetään oikeaoppisesti. Käyttäjä huolehtii siitä, että ympäristölle ja terveydelle ei koidu mahdollisia seurauksia. Symboli tuotteessa tai tuotteen mukana toimitetuissa asiakirjoissa osoittaa, että tätä tuotetta ei tule käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä vaan se tulee toimittaa sopivaan keräyspisteeseen, jossa sähkö- ja elektroniikkalaitteet kierrätetään. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädöksiä. Jos tahdot lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä, ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen, josta laite on hankittu.

MÄÄRÄYKSET

Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:

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

EHDOTUKSET KÄYTTÖÄ VARTEN

Neuvoja oikeaan käyttöön ympäristövaikutuksen vähentämiseksi: Kun aloitat ruokien kypsennyksen, käynnistä laite miniminopeudelle. Jätä se päälle vielä muutamaksi minuutiksi kypsennyksen jälkeen. Lisää nopeutta vain kun paikalla on suuri määrä savua ja höyryä: käytä booster-toimintoa vain ääritapauksissa. Vaihda tarvittaessa hiilisuodatin/suodattimet hajujen vähennysjärjestelmän tehokkuuden säilyttämiseksi. Jotta rasvasuodattimen tehokkuus säilyisi, puhdista se tarpeen vaatiessa. Tehokkuuden ja melutason vähentämiseksi käytä tässä ohjekirjassa osoitettua kanavoinnille tarkoitettua maksimaalista halkaisijaa.

2. KÄYTTÖ

KEITTOTASON KÄYTTÖ

Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmiöön. Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan.

Edut: Sähköliesiin verrattuna induktiotaso on: **Turvallisempi:** lasipinnan lämpötila on alhaisempi. **Nopeampi:** ruokien lämmitysajat ovat lyhyemmät. **Tarkempi:** taso reagoi välittömästi annettuihin ohjauksiin. **Tehokkaampi:** 90 % saadusta energiasta muuttuu lämmöksi. Lisäksi kun kattila on poistettu tasolta, lämmön siirto keskeytyy välittömästi estäen turhaa lämmönhukkaa.

KEITTOASTIOIDEN KÄYTTÖ

● **Keittoastiat**



Käytä vain kattiloita, joissa on tämä symboli.

Tärkeää:

Keittotason vahingoittumisen estämiseksi älä käytä:

• keittoastioita, joiden pohja on epätasainen;

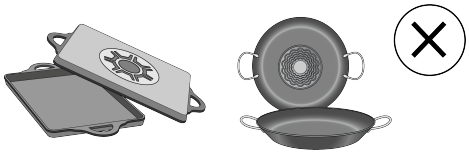
• metallisia keittoastioita, joiden pohja on emaloitu;

• keittoastioita, joiden pohja on naarmuuntunut, näin keittotason pinta ei naarmuunnu;

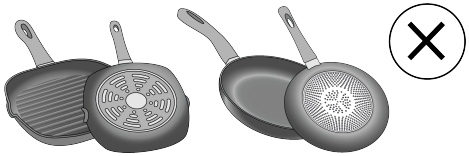
• älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.

• Kaikki induktiokäyttöön soveltuvat kattilat eivät toimi tehokkaasti, sillä niiden pohjat on valmistettu vain osittain ferromagneettisesta materiaalista! Kattiloiden tai paistinpannujen ostovaiheessa kannattaa tarkistaa, että

• Pohja on valmistettu kokonaan ferromagneettisesta materiaalista. Päinvastaisessa tapauksessa sekä lämmön välitystehokkuus että tasaisuus heikkenevät, eikä paistinpannun/kattilan pinnan lämpötila sovellu kypsennykseen

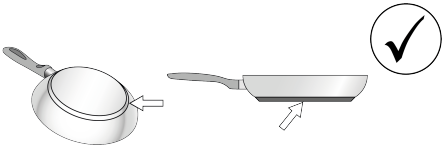


• Pohja ei sisällä alumiinia: astia ei lämpene eivätkä induktorit välttämättä tunnista sitä.



• Pohjat eivät tasaisia tai pinta naarmuuntunut.

• Vähentävät kosketuspintaa induktorin ja astian välillä, jolloin tehokkuus heikkenee ja kypsennystulos samoin.



●Entisten kattiloiden tarkistaminen

Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko keittoastiasi magnetoituva. Kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse niitä. Tässäkin tapauksessa edellisen kappaleen ohjeet pätevät.

● Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat

TÄRKEÄÄ: Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan, jos kattilat eivät ole oikean kokoisia. Jos tahdot nähdä kullakin alueella käytettävän kattilan vähimmäishalkaisijan, tutustu tämän oppaan kuvaosioon.

Varoitus: Kypsennyksen suorituskyvyn ja tuotteen laadun ylläpitämiseksi induktioadaptereiden käyttöä EI suositella.

● Energian säästö

Käytä pannuja ja kattiloita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa. Käytä ainoastaan kattiloita ja pannuja, joiden pohja on tasainen; - Jos mahdollista, pidä kansi kattiloiden päällä kypsennyksen ajan. Kypsennä vihanneksia, perunoita jne. pienellä määrällä vettä keittoajan vähentämiseksi. Käytä painekattilaa, sillä se vähentää energian kulutusta ja kypsennysaikaa entisestään. Aseta kattila tasoon piirretyn keittoalueen keskelle.

IMULAITTEEN KÄYTTÖ

Imujärjestelmää voidaan käyttää imevänä mallina, joka poistaa imetyn ilman ulos, tai suodattavana ilmankiertojärjestelmänä.

Tutustu sivustoihin www.elica.com ja www.shop.elica.com nähdäksesi saatavilla olevien sarjojen koko valikoiman ja voidaksesi tehdä eri asennukset: sekä suodattavan että imevän.

● Imevä malli:

Höyryt poistetaan ulos eri putkien kautta (putket on ostettava erikseen). Liitä tuote putkiin ja seinässä oleviin poistoaukkoihin, joiden halkaisija vastaa ilman ulostuloa (liitoslaippa). Jos tahdot lisätietoa putkista ja niiden mitoista, tutustu Imevän mallin asennusvihkosen lisävarustesivuun. Jos käytetään halkaisijaltaan pienempiä putkia ja seinässä olevia poistoaukkoja, imukyky heikkenee ja melu lisääntyy huomattavasti. Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

Parhaimman imutehon saavuttamiseksi: • Suosituksena on enintään 7 metriä pitkä suora putkisto. • Suosituksena on yhteensä 7 metriä pitkä suora putkisto, jossa on enintään kaksi 90°:een mutkaa • Vältä voimakkaita poikkileikkauksen muutoksia, suosi aina poikkileikkausta, joka on Ø 150 mm (tai suorakulmiota, joka on 222 x 89 mm).

● Suodattava malli:

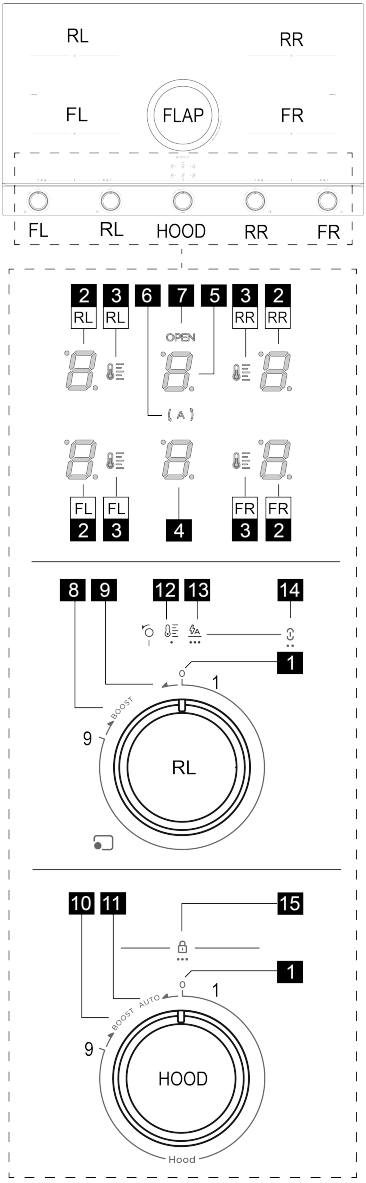
Imetty ilma suodatetaan tarkoituksenmukaisia rasvasuodattimia ja hajusuodattimia käyttämällä ennen kuin se ohjataan takaisin huoneeseen. Tässä tuotteessa on suodattimia ja putkia asennukseen, jossa ilma pääsee ulos kaapista. Jos haluat lisätietoja mukana toimitetuista varusteista, tutustu tämän oppaan kuvaosioon.

Tärkeää

Imutoimintoa varten on mahdollista ostaa asennussarja. Tässä tapauksessa hiilisuodatinta ei saa asentaa. Sen lisäksi imutoiminnon asennussarjan käyttö voi edellyttää erilaisen tuulettimen asennusta kuin tässä ohjekirjassa on kuvattu. Osta sen vuoksi ensin imutoiminnon asennussarja ja lue sen mukana tulevat ohjeet, ennen kuin aloitat tuulettimen asennuksen.

3. TOIMINTA

OHJAUSPANEELI



T.	Toiminto
1	Nuppien nolla-asento 0
2	Keittoalueiden näyttö
3	Temperature Managerin näyttö
4	Imurin näyttö
5	Suodatinten hallinnoinnin näyttö
6	Automaattisen imurin osoitin
7	Flapin avauksen osoitin
8	Kypsennyksen Boosterin aktivointiasento
8	Temperature Managerin aktivointiasento
8	Bridgen aktivointiasento
9	Automatic Heat upin aktivointiasento
10	Imun Boosterin aktivointiasento
11	Automaattisen imurin aktivointiasento
12	Temperature Managerin painatus
13	Automatic Heat Upin painatus
14	Bridgen painatus
15	Child Lockin painatus

HYVÄ TIETÄÄ ENNEN KÄYTÖN ALOITTAMISTA

Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tiukimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Tästä johtuen:

• Tietyt toiminnot eivät käynnisty, tai ne menevät automaattisesti pois päältä, jos liedellä ei ole kattiloita tai jos kattilat eivät ole kunnolla paikoillaan.

• Muussa tapauksessa käynnistetyt toiminnot menevät automaattisesti pois päältä muutama sekunti sen jälkeen kun valittu toiminto olisi säädettävä uudestaan (esimerkiksi: "Keittotason kytkeminen toimintaan" jos ei ole valittu "Valitse keittoalue" ja "Käyttölämpötila" tai "Lock-toiminto" tai "Timer").

Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

Varoitus! (Esimerkiksi) pitkäaikaisen käytön jälkeen keittoalueen merkkivalo ei sammu heti, koska alue ei ole vielä jäähtynyt; keittoalueiden näytöllä näkyy symboli "H", joka ilmoittaa tästä vaiheesta. Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

KEITTOALUEEN NÄYTTÖ

keittoalueiden näytöillä näkyy seuraavat tiedot:

Toiminto	Arvo
Keittoalue toiminnassa	0
Power Level (tehotaso)	1...9-P
Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)	H
Pot Detector (kattilan tunnistus)	u
Bridge Zone -toiminto päällä	n
Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä	u

Child Lock (lapsilukko) -toiminto päällä	L
Taukotoiminto	II
Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto	A

Huomio: Jos yhdessä tai useammassa näytössä on vilkkuva piste . , kyseisen näytön ohjaus on nollattava tuomalla nuppi nolla-asentoon.

KEITTOTASON OMINAISUUDET

● **Safe Activation (turvallinen aktivointi)**

Tuote kytkeytyy päälle vain jos keittotasolla on kattiloita: lämmitysmenetelmä ei käynnisty tai se keskeytyy jos kattiloita ei ole paikalla tai ne poistetaan.

● **Pot Detector (kattilan 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.

NUPPIEN KIERRON OSOITUS

Tämä taulukko kertoo, miten nupit käännetään tiettyjen symbolien läsnäollessa.

R	kierto myötäpäivään
OWR	kierto myötäpäivään tason 9 yli siten, että nuppi on raja-asennossa.
L	kierto vastapäivään
OWL	kierto vastapäivään nollatason **(1)** yli siten, että nuppi on raja-asennossa.

KEITTOTASON TOIMINTA

Tasossa on neljä keittotasoa **FL** **RL** **RR** **FR** ne voidaan laittaa päälle erikseen tai niitä voidaan käyttää yhdistelmänä **FL+RL** tai **FR+RR**. Kullakin alueella on 9 tehotasoa ja lisäksi lisä-booster.

● **Keittoalueen kytkeminen päälle/sammutus**

Toiminnon kytkeminen päälle:

Nolla-asennosta**(1),** **R** nuppia (**FL- RL- RR** - **FR**); jokainen napsautus lisää keittotehoa asteittain. Näytössä näkyy tehotaso, joka on päällä kyseisellä hetkellä välillä 1 – 9.

Kytkeminen pois päältä:

Kaikista muista kuin nolla-asennoista **(1)**, **L** nuppia (**FL- RL- RR** - **FR**) ja tuo se nolla-asentoon **(1)**. Näytössä näkyy 9 – 1.

● **Booster**

Toiminnon kytkeminen päälle:

OWR nuppia (**FL- RL- RR** - **FR**); näytössä näkyy symboli P.

Tämä hyödyntää induktorin enimmäistehoa, se on ajastettu ja sen kesto on **10 min.** Äänimerkki ilmoittaa tämän ajan umpeutumisesta, minkä jälkeen teho palaa automaattisesti tasolle 9.

Kytkeminen pois päältä:

Booster voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa **L** nuppi tasoon 8, tai **OWR**, kuten päälle laiton tapauksessa.

● **Bridge:**

Tämän toiminnon avulla voidaan käyttää yhdistelmänä keittoaluetta **FL** keittoalueen **RL** kanssa ja keittoaluetta **FR** keittoalueen **RR** kanssa siten, että syntyy yhtenäinen alue, jolla vallitsee sama tehotaso. Tämän ansiosta kypsennys on tasainen, kun käytetään suurikokoisia vuokia ja kattiloita.

Bridgen aktivointi vasemmalle:

OWL nuppeja **(FL + RL)** samanaikaisesti ja pidä ne tässä asennossa **2 sekuntia,** jolloin näyttö **(2-FL)** näyttää 0 ja näyttö **(2-RL)** näyttää n.

Valitse haluamasi teho nupista **FL** ja ota komento sitten käyttöön nupista **RL**. Pitkä äänimerkki vahvistaa levyjen päälle laiton.

Bridgen aktivointi oikealle:

OWL nuppeja **(FR + RR)** samanaikaisesti ja pidä ne tässä asennossa **2 sekuntia** jolloin näyttö **(2-FR)** näyttää 0 ja näyttö **(2-RR)** näyttää n.

Valitse haluamasi teho nupista **FR** ja ota komento sitten käyttöön nupista **RR** Pitkä äänimerkki vahvistaa levyjen päälle laiton.

Bridgen ottaminen pois päältä:

L nuppi (**FR** ja **FL)** ja/tai **(FR** ja **RR)** nolla-asentoon **(1)** sen perustaalla, mitä bridgejä halutaan kytkeä pois päältä.

● **Temperature Manager**

Temperature Manager on toiminto, jonka avulla voidaan asettaa paras esiasetettu lämpötila, haluamasi tuloksen saamiseksi.

Toiminnon kytkeminen päälle:

OWL nuppi (**FL - RL- RR** - **FR**) Näyttö **(2)** osoittaa nyt vilkkuvana **R** yhteen nupin kolmesta ensimmäisestä asennosta, jotta voidaan valita soveltuvin taso saatavilla olevista, näyttö**(2)** ilmaisee joka asennossa seuraavassa näytetyn symbolin sekä led-valon **(3)**:

Määrittää sopivan tehotason herkkien tuotteiden hidasta sulatusta varten ilman, että niiden aistinvaraiset ominaisuudet heikkenevät (suklaa, voi jne.).

Määrittää soveltuvimman tehotason, jonka ansiosta ruokien lämpötilaa ylläpidetään hellävaroen ilman, että kiehumislämpötila saavutetaan.

Määrittää sopivan tehotason ruokien hiljaa ja pitkään tapahtuvaan kiehumiseen. Soveltuu tomaattikastikkeiden, jauhelihakastikkeiden, keittojen ja minestrone-keittojen kypsentämiseen ylläpitäen hallittua keittotasoa (ihanteellinen vesihaudetta varten). Estää ruoan epämiellyttävät läikkymiset tai mahdolliset pohjaan palamiset, joita näissä valmistuksissa usein esiintyy. Käytä tätä toimintoa, kun ruoka kiehuu.

Kytkeminen pois päältä:

L nolla-asentoon **(1)**, tai **R** nupin kolmannen asennon yli.

● **Child lock**

Tämä toiminto voidaan laittaa päälle vain jos nupit (FL-RL-RR-FR) ovat nolla-asennossa (1).

Kun nupit ovat nolla-asennossa, **(1) OWL** nuppeja (**RR** ja **RL)** samanaikaisesti ja pidä ne tässä asennossa **3 sekuntia.** Näytössä **(4)** näkyy tämä symbolien järjestys 4 kertaa toistettuna. Tämän toimenpiteen jälkeen ”child lock” kytketään päälle.

Huomio: Tämä tila ei mahdollista minkään toiminnon laittoa päälle, poikkeuksena imuri, joka voidaan laittaa normaalisti päälle.

Huomio: Kun ”child lock” -toiminnon päälle laiton menetelmä tehdään yhden tai useamman nupin ollessa jossakin muussa kuin nolla-asennossa, näytön **(4)** symbolien järjestys toistuu vain 2 kertaa, mikä osoittaa, että ”child lock” -toimintoa ei voida laittaa päälle.

● **Automatic Heat UP**

Automatic Heat UP -toiminnon avulla asetettu teho saadaan nopeammin oikealle tasolle; tämän toiminnon avulla kypsennyksestä saadaan nopeampi, ruokia kuitenkaan polttamatta, sillä lämpötila ei ylitä asetettua tasoa. Tämä toiminto on saatavilla tehotasoille 1 - 9.

Toiminnon kytkeminen päälle:

OWL nuppia (**FL- RL- RR** - **FR**) ja pidä se tässä asennossa **3 sekuntia.** Äänimerkki kertoo tämän toiminnon päälle laittamisesta. Näytössä **(2)** näkyy tämä vilkkuva symboli A. **10 sekunnin** sisällä **R** valittua nuppia halutulle tasolle, esimerkiksi 7, ja odota **5 sekuntia.** Nyt symboli A ja 7 alkavat vilkkua peräkkäin.

Kytkeminen pois päältä:

Käännä nuppi toiseen asenton.

● **Power Limitation (tehon vähennys):**

Power Limitation (tehon vähennys) -toiminnolla voidaan asettaa tuotteen toiminta siten, että maksimitehonotto (KW) on alhaisempi. Seuraavassa on saatavilla olevat asetukset.

Arvo	Teho (KW)
0	7,4 KW (oletusasetus)
1	4,5 KW

Tason alkutilanne Power limitationin asetusta varten:

Keittotaso kytketty irti sähkövirrasta; Nuppi **RR** nolla-asennossa; Nuppi **FR** asennossa 9.

Power Limitationin asetus:

Kytke Keittotaso virransyöttöön ja suorita seuraava menetelmä **2 minuutin** kuluessa:

Kun taso on sammuksissa, **OWL** nuppia **RR** ja ja pidä se siinä asennossa: **1 sekunnin** jälkeen kuuluu äänimerkki ja näytössä **RR-2** näkyy A. Pidä nuppi **RR** yhä loppuasennossa ja suorita seuraavat toimenpiteet nopeasti nupista **FR:**

OWR **1 sekunnin** ajan, kunnes kuuluu äänimerkki. Vapauta sitten nuppi, joka palaa asentoon 9, **kolme kertaa**; (asennossa **OWR** näkyy P, kun taas aina kun vapautetaan asennossa 9, tämä symboli katoaa.) . Vasta nyt myös nuppi **RR** voidaan vapauttaa. **Tämä ensimmäinen menetelmä tulee suorittaa ensimmäisten 5 sekunnin ajan menetelmän alkamisesta.**

Vahvistuksena siitä, että olemme siirtyneet Power Limitation -valikkoon, näytössä **RR-2** näkyvät C ja 0 vuorotellen, kun taas näytössä **RL-2** näkyy yhtäjaksoisesti 0.

Nyt voidaan asettaa toinen kahdesta valittavissa olevista Tehovaihtoehdoista seuraavasti:

OWL nuppia **RR** ja pidä tässä asennossa, kun taas **FR** tulee saattaa nolla-asentoon. Tästä asennosta jonkin muun kuin oletustehon valitsemiseksi nuppia **FR** yhden naksahduksen verran asentoon 1, jolloin näytössä **FR-2**

näkyy 1. Vain nyt myös nuppi **RR** voidaan vapauttaa, ja se palaa nolla-asentoon. Saata myös nuppi **FR** nolla-asentoon.

Valitun asetuksen vahvistamiseksi **OWL** **1 sekunnin** ajan nuppeja **FR** ja **RR** samanaikaisesti. 4 näytössä **(2)** näkyy viivoja -→-→-, jotka syttyvät muutamaksi sekunniksi osoittaen näin, että toimenpide onnistui ja tallennettiin.

IMULAITTEEN TOIMINTA

● **Imurin Flap:**

Imualueella on mekaaninen pyörivä **FLAP**. **FLAP tulee avata ennen liesituulettimen käynnistämistä imujärjestelmän aktivoimiseksi.** Liesituulettimessa on anturi, joka imun aktivoiduttua pysäyttää moottorin automaattisesti, mikäli **FLAP** suljetaan kokonaan. Imu käynnistyy uudelleen vasta kun FLAP avataan uudelleen.

Kun imu yritetään ottaa käyttöön **FLAP** kiinni, näyttö **(5)** ja LED-valo **"OPEN"** alkavat vilkkua ja moottori pysyy sammuksissa.

● **Imunopeus:**

Taso on varustettu 9 imunopeudella välillä 1 – 9 sekä Booster-tasolla P.

● **Imurin laitto päälle / sammutus:**

Toiminnon kytkeminen päälle:

Avaa **FLAP** tason keskellä; nolla-asennosta **(1)**, R nuppia **HOOD,** jolloin jokainen napsautus lisää asteittain imutehoa.

Näytössä**(2)** näkyy kyseisellä hetkellä päällä oleva tehotaso.

Kytkeminen pois päältä:

Missä tahansa muussa kuin nolla-asennossa **L** nuppia **HOOD** ja tuo se nolla-asentoon **(1)**: näytössä näkyy 0.

● **Imurin Booster:**

Toiminnon kytkeminen päälle:

OWR nuppia **HOOD**, jolloin näyttöön ilmestyy vilkkuva symboli P.

Tämä tila hyödyntää imurin enimmäistehoa, se on ajastettu ja sen kesto on **5 min**. Äänimerkki ilmoittaa tämän ajan umpeutumisesta, minkä jälkeen teho palaa automaattisesti tasolle 9.

Kytkeminen pois päältä:

Booster voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa kääntämällä nuppi tasoon 8.

● **Automaattinen toiminta**

Liesituuletin valitsee automaattisesti soveltuvimman nopeuden sopeuttaen imutehon enimmäiskeittotasoon, jota keittoalueilla käytetään.

Kun keittoalueet sammutetaan, liesituuletin sopeuttaa imunopeuttaan vähentäen sitä asteittain jäljelle jääneiden höyryjen ja tuoksujen poistamiseksi.

Toiminnon kytkeminen päälle:

OWL nuppia **HOOD** ja pidä se tässä asennossa **1 sekunnin.** Led-valo (A)**(6)** syttyy, ja äänimerkki kertoo tämän toiminnon päälle laittamisesta.

Kytkeminen pois päältä:

Tämä toiminto voidaan ottaa pois päältä toistamalla päälle laiton toiminnot.

Huomaa: Jos suodatinten huollon merkinanto näkyy, tätä toimintoa ei voida ottaa käyttöön.

● **Rasva- ja hajusuodattimen kyllästymisen osoittimen laitto päälle / pois**

Huomio: Tämä osoitin on yleensä pois päältä.

Suodatinten päälle / pois päältä laiton valikkoon pääseminen:

Kun kaikki näytöt ovat sammuksissa, OWL nuppia **HOOD** ja pidä se kyseisessä asennossa **8 sekuntia.**

Huomio: Ensimmäinen ehdotettu asetusvaihtoehto on *RASVASUODATIN, j*a tästä syystä näytössä **(5)** näkyy symboli 0. *HAJUSUODATTIMEN* asetukseen siirtymiseksi **OWL** ja pidä asento **2 sekunnin** ajan. Näytössä **(5)** näkyy kirjain A. Aiempaan suodatinasetukseen palaamiseksi , **OWL** pitäen asennon **2 sekunnin ajan.**

Rasvasuodattimen kyllästymisen osoittimen laitto päälle / pois:C :

Siirry asetukseen *RASVASUODATIN* C ja sitten **OWL** nuppia **HOOD.** Aina kun nuppia käännetään ja se vapautetaan, osoitin laitetaan päälle tai pois.

Kun osoitin on päällä, näytössä **(5)** kirjaimen lähellä näkyy piste, joka on tässä tapauksessa C.

Hajusuodattimen kyllästymisen osoittimen laitto päälle / pois:A:

Asetu *HAJUSUODATIN* A-asetukseen ja tee toimenpiteet, jotka oli osoitettu *RASVASUODATTIMEN* päälle laittamiseen / pois päältä ottamiseen.

Vahvista valitut asetukset:

Kun halutut asetukset on määritetty **OWL** nuppia

HOOD, pidä tämä asento **8 sekunnin** ajan. Äänimerkki osoittaa, että asetukset on tallennettu.

● **Suodattimien kyllästymisen osoitin**

Huomaa : tämä toiminto on oletusasetuksena pois käytöstä; se aktivoituu, kun haju- ja/tai rasvasuodattimen kyllästymisen osoittimet aktivoidaan (katso menetelmä yllä)

Kun on tullut aika vaihtaa rasva- ja/tai hajusuodatin, näytössä **(5)** näkyvät seuraavat symbolit:

Hajusuodattimet: C Vilkkuu 10 sekunnin ajan.

Rasvasuodatin: F Vilkkuu 10 sekunnin ajan.

Molemmat suodattimet: C ja F vilkkuvat vuorotellen 10 sekunnin ajan.

Huomaa : näiden merkinantojen läsnäollessa keittotaso ja imuri jatkavat toimintaansa normaalisti, mutta imurin "automaattinen toiminto" ei ole aktivoitavissa.

Kun rasva- ja/tai hajusuodattimet on vaihdettu, suodatinten kyllästymisen osoitin tulee nollata. Näin laskuri voidaan nollata ja merkinannot G ja/tai F voidaan saada pois näkyvistä.

● **suodattimien kyllästymisen osoittimen nollaus:**

Toimi seuraavasti: **OWL** nuppia **HOOD** ja pidä se kyseisessä asennossa **3 sekuntia.**

Näytössä **(5)** katoaa ilmoitus G tai F ja näkyviin oikealle alas tulee piste, joka vilkkuu 2 sekuntia, C→ . tai F→ ., minkä jälkeen kuuluu äänimerkki osoittaen näin, että osoitin on nollattu.

Huomio: Molempien merkinantojen läsnäollessa tämä menetelmä tulee tehdä kaksi kertaa ensin yhden ja sitten toisen merkinannon nollaamiseksi.

TEHOTAULUKKO

Tehotaso		Keittotapa	Käyttö (kokemuksen ja kypsennystottumusten mukaan)
Maksimiteho	P	Nopea kuumentaminen	nosta ruoan lämpötilaa lyhyessä ajassa nopeaan kiehumiseen veden tapauksessa tai kypsennysnesteiden nopeaa kuumennusta varten
	8-9	Paistaminen- keittäminen	ruskistaminen, kypsennyksen aloittaminen, pakastetuotteiden friteeraus, nopea keittäminen
Korkea teho	7-8	Ruskistaminen - kuullottaminen - keittäminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten voimakkaan kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (lyhyen aikaa, 5–10 minuuttia)
	6-7	Ruskistaminen - kypsentäminen – hauduttaminen – kuullottaminen – grillaaminen	kuullottaminen, keitosten kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (keskipitkän aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden esilämmitys
Keskitason teho	4-5	Kypsentäminen – hauduttaminen– kuullottaminen – grillaaminen	hauduttaminen, keitosten erittäin kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys (pitkään), pastan kuohkeuttaminen
	3-4	Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito), pastan kuohkeuttaminen
	2-3	Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (alle litran määrät: riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito)
Alhainen teho	1-2	Pehmentäminen – sulattaminen – lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	sulata voi, sulata suklaa varoen, sulata pienikokoiset pakastetuotteet
	1	Pehmentäminen – sulattaminen – lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	vasta valmistettujen pienten ruokamäärien pitäminen lämpiminä tai annosten lämpötilan säilyttäminen ja risottojen kuohkeuttaminen
OFF	0	Alustaso	Keittotaso valmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H-LO)

4. HUOLTO

Varoitus! Varmista aina ennen puhdistamisen tai huollon alkamista, että keittoalueet on sammutettu ja että lämmön ilmaisin ei ole näkyvissä.

Tuotteen huoltoa varten tutustu valmiin asennuksen kuviin, joissa on tämä symboli.

KEITTOTASON HUOLTO

● Induktiotason puhdistus

Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Tärkeää:

• Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa. Niiden käyttö saattaa ajan myötä vaurioittaa lasia.

• Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uuninpuhdistusaineita tai tahranpoistoaineita.

• ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!

Jäähdytä keittotaso aina käytön jälkeen ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät. Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat vahingoittavat keittotasoa ja ne on poistettava heti. Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa. Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita).

● D Nesteiden keräysastian puhdistus :

Jos kattiloista tulee ulos vahingossa suuria määriä nestettä, nämä voidaan poistaa tuotteen alaosan poistoventtiilistä siten, että kaikki jäämät poistuvat ja maksimaalinen hygienia saavutetaan.

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi allas.

● E Metalliritilän puhdistus:

Ritilä tulee pestä käsin lämpimällä vedellä ja neutraalilla pesuaineella. Se tulee kuivata huolellisesti hapettumisen välttämiseksi.

● F Nuppien puhdistus:

Tarkempaa puhdistusta varten nupit voidaan purkaa: ne on kiinnitetty magneetilla tasoon, joten riittää, että ne nostaa. Ne tulee pestä kuumalla vedellä ja neutraaleilla pesuaineilla, ilman sienten tai liinojen käyttöä.

IMURIN HUOLTO

● Imurin puhdistus :

Puhdistusta varten käytä **YKSINOMAAN** neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa.

ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!

Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä. **ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!**

● A Rasvasuodattimen huolto:

Pidättää paiston aikana syntyviä rasvahiukkaset.

Se on puhdistettava kerran kuussa (tai kun suodattimien kyllästymisestä osoitetaan) mietoja pesuaineita käyttämällä, käsin tai astianpesukoneessa, alhaisessa lämpötilassa ja lyhyessä jaksossa. Kun pesu suoritetaan astianpesukoneessa, metallisen rasvasuodattimen väri voi haalistua, mutta se suodatusominaisuudet eivät muutu millään tavoin.

● B Hajusuodattimen huolto (vain suodattavalle versiolle):

Pidättää paiston aikana syntyvät epämiellyttävät hajut.

Suodatinten kyllästyminen tapahtuu melko pitkän käytön päätteeksi keittiötyypin ja rasvasuodattimen puhdistusvälin perusteella.

Hajusuodatin on regeneroitava seuraavasti:

Käsinpesu kuumalla vedellä ilman saippuaa ja puhdistusaineita tai **konepesu** 60/65 °C:ssa noin 6–7 minuutin ajan ilman saippuaa ja ilman astioita rasva- ja öljykontaminaatioiden välttämiseksi.

Tämän jälkeen suodatin on kuivattava ei-kiertoilmauunissa **enintään 75°C:n lämpötilassa** ssa **50 minuutin.**

VAROITUS! Aseta suodatin uuniin kauas sähkövastuksista tai muista lämmönlähteistä.

5. PALVELU

VIANMÄÄRITYSTAULUKKO

Tietokoodi	Kuvaus	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea	Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen
 + äänimerkki 	Havaitaan nuppien jatkuva (pysyvä) aktivointi asennossa: **OWL** tai **OWR**	Nuppi on lukittuna asentoon **OWL** tai **OWR** yli **30 sekunnin** ajan.	Tarkista, onko paikalla mahdollisia jäämiä tai esineitä, jotka estävät nupin paluun, ja poista ne tuoden nupin nolla-asentoon.
Kaikkia muita virheilmoituksia varten	Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi		

HUOLTOPALVELU

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon

1. Kokeile voitko korjata vian itse kohdan “Vianetsintä” ohjeiden mukaan.
2. Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

Jos ongelma ei poistu edellä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä valtuutettuun tekniseen tukeen.

NO

Følg alle instruksjonene som er oppført i denne håndboken nøye. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antennelser som oppstår grunnet en manglende overholdelse av instruksjonene i denne håndboken. Apparatet er tiltenkt brukt i husholdninger, og brukes til tilberedelse av matvarer og avtrekk av matos og røyk/damp fra matlaging. All annen bruk er forbudt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for en uegnet bruk eller for feilaktige innstillinger av kontrollene.

Apparatet kan inneha estetiske egenskaper som avviker fra illustrasjonene i denne håndboken, men instruksjonene angående bruk, vedlikehold og installasjon vil fortsatt forbli de samme.

● Les instruksjonene nøye. De inneholder viktig informasjon angående installasjon, bruk og sikkerhet.

● Ikke foreta elektriske endringer på apparatet.

● Før apparatet installeres må man kontrollere at ingen av dets komponenter er blitt skadet. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

● Kontroller at apparatet er helt intakt før installasjonen iverksettes. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

🛒: Deler merket med dette symbolet kan kjøpes separat hos spesialiserte forhandlere.

*: Deler merket med dette symbolet er tilleggsutstyr som kun medfølger på visse modeller og kan kjøpes direkte fra sidene www.elica.com og www.shop.elica.com.

1. SIKKERHET OG FORSKRIFTER

⚠ GENERELL SIKKERHET

Vær oppmerksom! Følg nøye alle instruksjoner som er oppgitt herunder:

● Produktet må være frakoblet strømnettet når installasjonen utføres. ● For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker. ● Installasjonen eller vedlikeholdet må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner, og i overensstemmelse med lokale forskrifter angående sikkerhet. ● Bruk kun de medfølgende skruene i forbindelse med installasjonen, eller gå til innkjøp av korrekte skruer. ● Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen. ● Ikke reparer eller bytt ut deler på produktet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen. ● Pass på at barn ikke leker med produktet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden. Maskindeler kan bli svært varme under bruk. • Produktet kan anvendes av barn over 8 års alder og av personer med nedsatt fysisk, sanselig eller mental funksjonsevne, samt personer uten erfaring eller med manglende kunnskap, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av produktet, og har forstått de farer og risikoer som er forbundet med bruken av dette. ● Produktet og de enkelte delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmeelementene. ● Ikke ta på produktets varmeelementer under og etter bruk. ● Unngå kontakt med tøyfiller eller andre antennelige materialer før alle komponenter i produktet er blitt tilstrekkelig nedkjølt. Fare for brann. ● Ikke plasser brennbare materialer på produktet eller i nærheten av dette. ● Overopphetet fett eller olje kan lett ta fyr. ● Manglende tilsyn når man lager mat med olje eller fett, kan være farlig og forårsake brann. ● Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes. ● Kokeprosessen bør overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes hele tiden. ● Prøv ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av produktet og kvel flammene med for eksempel et lokk eller et brannteppe. ● Ikke søl med væske og reduser varmen under koking og oppvarming av væsker. ● Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner. ● Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater. ● Når man er ferdig med matlagingen må den aktuelle kokesonen slås av. ● Produktet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll. Ikke bruk damprensere: risiko for elektriske støt. ● Før man utfører rengjøring eller vedlikehold må man koble produktet fra strømnettet ved å dra ut støpslet eller eventuelt koble fra hovedbryteren. ● Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn. ● Produktet må rengjøres regelmessig både innvendig og utvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN) og alltid i samsvar med det som er blitt uttrykkelig oppgitt i vedlikeholdsinstruksjonene. ● Det er viktig å ta vare på denne håndboken slik at den er tilgjengelig ved senere behov. Sørg for at den følger med produktet hvis det selges, overføres eller flyttes.

● Hvis personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater skal bruke induksjonstoppen, må de først kontrollere at hjertestimulatoren er kompatibel med produktet. ● Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av produktet for å unngå risiko for elektrisk støt ● Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeflatene. ● Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer eller lokk på platetoppens overflate, da disse kan overopphetes. ● Viktig: Slå av platetoppen etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren. ● Man må aldri bruke aluminiumsfolie i forbindelse med matlagingen, og man må aldri legge matvarer som er pakket i aluminium på platetoppen. Aluminiumen kan smelte og forårsake uopprettelige skader på produktet. ● Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel frityrolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt. ● Beholderne må settes rett på platetoppen og midt på kokesonen. Plasser aldri noe mellom gryten og platetoppen. ● Ved høye

temperaturer reduserer apparatet kokeplatens effektnivå automatisk. • OBS! Når platetoppen er i funksjon kan alle de tilgjengelig delene i apparatet bli varme.

● Manglende etterfølgelse av standardene for rengjøring av produktet og skifte/rengjøring av filter medfører risiko for antennelser. ● Flambering er strengt forbudt. ● Åpne flammer er skadelige for filtrene og kan medføre antennelser. Dette må derfor alltid unngås. ● Lokalet må være utstyrt med en tilstrekkelig ventilasjon når produktet brukes samtidig med andre apparater som forbrenner gass eller andre typer brennstoffer. ● Hva angår tekniske og sikkerhetsmessige forholdsregler som må tas i forbindelse med avtrekk av røyk og matos, henvises det til lovgivning og regelverk fra lokale myndigheter. ● Luft som trekkes ut må ikke føres i rør som brukes til å tømme røyk fra gassdrevne eller brennstoffbaserte apparater. ● Man må aldri bruke produktet uten at risten er blitt montert korrekt!

⚠ SIKKERHET VED ELEKTRISK TILKOBLING

• Koble produktet fra strømforsyningen. ● Installasjonen må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til gjeldende regler for installasjon og sikkerhet. ● Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller gjenstander som oppstår grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i dette kapittelet. ● Jording av apparatet er påbudt i henhold til gjeldende teknisk lovgivning. ● Strømledningen må være tilstrekkelig lang slik at det innebygde produktet kan kobles til strømnettet når det er blitt montert. • Strømledningen må være lang nok til at platetoppen kan fjernes fra benkeplaten. ● Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger. • Se til at spenningen, som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor produktet installeres. • Den elektriske jordledningen må være 2 cm lengre enn de andre ledningene. • Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C. ● Produktet er laget for å være konstant tilkoblet strømnettet. Foreta derfor koblingen til strømnettet ved hjelp av en godkjent enpolet bryter montert i samsvar med gjeldende regler, som garanterer fullstendig frakobling fra nettet ved en overspenning i kategori III, og som er lett tilgjengelig etter at installasjonen er fullført. ● Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for brukeren å få tilgang til de elektriske komponentene. • OBS! Ikke koble produktet til strømnettet før installasjonen er helt ferdig. ● Før man kobler produktet til strømnettet må man kontrollere merkeskiltet (plassert nederst på produktet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer strømnettets verdier, samt at også stikkontakten er egnet. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

• Hvis produktet ikke er utstyrt med strømledning, må det brukes en med et tverrsnitt på 2,5 mm2 for effektverdier på opptil 5500 Watt, mens høyere effektverdier trenger et tverrsnitt på 4 mm2.

• **OBS!** Skifte av forbindelsesledningen må utføres av vår autoriserte teknisk kundeservice, eller eventuelt av en person med lignende kvalifikasjoner.

• **OBS!** Før kretsen kobles til nettstrømmen igjen, må man kontrollere at den fungerer riktig og at forsyningsledningen er riktig montert.

POWER LIMITATION: produktet er utstyrt med funksjonen Power Limitation, slik at man kan stille inn en grenseverdi for maksimal effektforbruk (kw)

Innstillingen må utføres når man kobler produktet til strømnettet, eller når man kobler inn selve strømforsyningen (innen 2 minutter). Foreta dimensjonering av vernet til det elektriske anlegget basert på valgt effektbegrensningsnivå (Power Limitation). For innstilling av Power Limitation henvises det til seksjonen Maskinfunksjon i denne håndboken.

WINDOWS-MONTERINGSSETT Produktet er utviklet for å brukes sammen med et monteringssett for Window-sensor (ikke levert av produsenten). Når Window-sensoren installeres **(og kun når apparatet brukes med avtrekksfunksjonen aktivert)**, vil luftavtrekket slutte å fungere hver gang vinduet i rommet hvor sensoren er blitt montert er lukket. **Tilkobling av monteringssettet på apparatet må gjøres av en faglært og spesialisert tekniker. Monteringssettet må ha separat sertifikat i henhold til sikkerhetsstandarder som gjelder for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installasjonen må utføres i henhold til tekniske standarder og lovgivning som gjelder for forbrukerelektronikk.**

OBS! Monteringssettet må kobles til apparatet gjennom en sertifisert lavspenningskrets (SELV). Produsenten av apparatet fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antennelser som oppstår grunnet defekter og/eller funksjonsproblemer og/eller feilaktig installasjon av dette monteringssettet.

⚠ INSTALLASJONSSIKKERHET

• Både den elektriske og den mekaniske installasjonen må utføres av faglærte personer.

• **Før man starter med installasjonen:** Etter å ha pakket ut produktet må man kontrollere at det ikke er blitt skadet underveis i transporten. Hvis det oppstår problemer bes man kontakte forhandleren eller teknisk kundestøtte før installasjonen startes. Kontroller at det kjøpte produktets utvendige mål er egnet for stedet hvor det skal installeres. Kontroller at det ikke er blitt lagt igjen materialer (for eksempel poser med skruer, garantihefter osv.) i emballasjen etter transporten, og ta eventuelt vare på dette. Kontroller også at det finnes et egnet strømuttak på stedet hvor installasjonen gjøres.

• **Klargjøring av møbel for innebygging:**

• Produktet kan ikke installeres over kjøleenheter, oppvaskmaskiner, peiser, ovner, vaskemaskiner og tørketromler. Utfør alle utskjæringer før platetoppen settes på plass og fjern alt av sagflis og sponrester.

Minste avstand mellom platetoppen og veggen skal være minst 50mm i front, minst 50mm til sidene og minst 500mm i overkant.

NB: I forbindelse med prosjektering av avstandene skal man alltid rette seg etter anvisningene til

kjøkkenprodusenten.

• For en optimal installasjon anbefales det å ha en åpning i kjøkkenlisten hvor det kan settes inn en luftrist.

• **Viktig:** Bruk enkomponent tetningslim (S) som tåler temperaturer helt opp til 250°. Før installasjonen startes opp må alle overflater som skal limes rengjøres nøye for ethvert materiale som kan tenkes å redusere limets hefteevne (.f.eks. limfjernere, visse typer konserveringsmidler, fett, oljer, støv, gamle limrester osv.). Limet må fordeles langs hele parameteren til installasjonsstedet. Etter liming må man la limet tørke i cirka 24 timer.

• **OBS!** Manglende installasjon av skruer og festeanordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.

● **Merk:** For en korrekt installasjon av produktet anbefales det å teipe rørene med et limbånd som innehar følgende egenskaper: Elastisk film i myk PVC med akrylatbasert lim i samsvar med forskrift DIN EN 60454, som er flammehemmende og motstandsdyktig mot elding, temperatursvingninger og lave temperaturer.

KASSERING VED ENDT LIVSSYKLUS



Dette apparatet er blitt merket i samsvar med 2012/19/EC - UK SI 2013 Nr.3113, WEEE-direktivet (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Ved å se til at dette produktet kasseres på korrekt måte. hjelper brukeren til med å unngå potensielle negative konsekvenser for miljø og helse. Symbolet på produktet eller på dokumentasjonen som følger med dette, indikerer at det ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres inn til en miljøstasjon eller returpunkt som tar seg av gjenvinning av elektrisk og elektronisk avfall. Kast apparatet i overensstemmelse med lokale regler for eliminering av avfall. For ytterligere informasjon om behandling og gjenvinning av dette produktet, vennligst ta kontakt med lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken hvor produktet ble kjøpt.

FORSKRIFTER

Apparatet er blitt utviklet, testet og oppført i henhold til følgende lovgivning:

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

BRUKSANBEFALINGER

Anbefalinger for korrekt bruk og reduksjon av miljøbelastning: Når man begynner å tilberede mat anbefales det å starte opp apparatet ved laveste hastighet. La det stå på noen minutter også etter at man er ferdig. Man kan øke effekten hvis det skapes store mengder røyk og damp. Bruk booster-funksjonen kun i ekstreme tilfeller.

For at luktfjerneren skal fungere optimalt anbefales det å bytte karbonfilter ved behov. For at fettfilter skal beholde sein ytelse må de rengjøres ved behov. For å oppnå optimal ytelse og redusere støynivået bes man bruke maksimal diameter i rørsystemet som er gjengitt i denne håndboken.

2. BRUK

HVORDAN BRUKE PLATETOPPEN

Induksjonstoppen baserer seg på det fysiske prinsippet om magnetisk induksjon. Hovedkarakteristikken i et slikt system er at energien overføres direkte fra kilden til kjelen.

Fordeler: Hvis man sammenligner vår induksjonstopp med en elektrisk kokeplate, ser man at vår er: **Sikrere:** lavere temperatur i glassoverflaten. **Raskere:** kortere oppvarmingstid. **Mer nøyaktig:** platetoppen reagerer umiddelbart på enhver kommando. **Mer effektiv:** 90% av energien som brukes omdannes til varme. I tillegg avbrytes varmeoverføringen øyeblikkelig hvis gryten fjernes fra platen, slik at man unngår unødvendig varmespredning.

BRUK AV BEHOLDERE TIL MATLAGING

• Beholdere som kan brukes under matlaging



Bruk kun kjeler som er merket med dette symbolet.

Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

• Beholdere som ikke har en helt flat bunn.

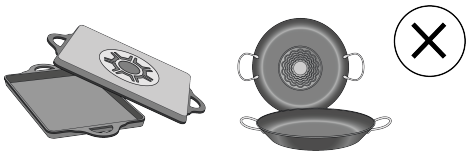
• Beholdere i metall med emaljert bunn.

• Beholdere med grov bunn som kan skrape opp platetoppens overflate.

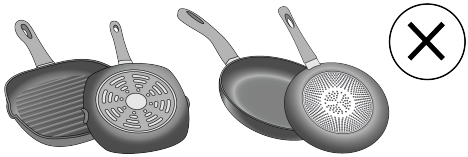
• Ikke sett varme kjeler på overflaten til platetoppens kontrollpanel.

• Ikke alle kjeler som brukes på induksjonstopper fungerer optimalt. Dette er grunnet bunnene som kan være delvis produsert i ferromagnetisk materiale! Når kjelene eller pannene kjøpes må man kontrollere følgende:

• Bunnen må kun bestå av ferromagnetisk materiale. I motsatt fall vil både varmeoverføringen og -homogeniteten reduseres og føre til overflatetemperaturer som ikke er egnet for pannen/kjelen.

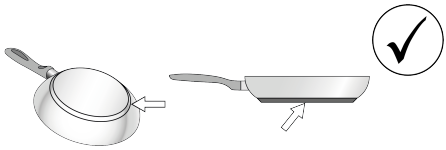


• Bunnen må ikke inneholde aluminium. Kokekaret varmes ikke opp og vil muligens ikke gjenkjennes av induksjonstoppen.



•Bunnerne må ikke være flate eller har grove flater.

• Reduserer kontaktflaten mellom induksjonstopp og kokekar, noe som fører til en reduksjon i effektivitet og forverring av resultatet.



●Gamle kokekar

Bruk en magnet for å kontrollere om den gamle pannen/gryten inneholder jern. Panner/kjeler/gryter uten magnet kan ikke benyttes. Angivelsene i den forrige paragrafen gjelder også i disse tilfellene.

● Anbefalt diameter på grytebunn

VIKTIG: hvis kjelene ikke har riktig diameter vil ikke kokesonene slå seg på. For å se minste kjelediameter for hver enkelt kokesone henvises det til den illustrerte delen av denne håndboken.

OBS! For å opprettholde stekeytelsen og produktkvaliteten anbefales det å IKKE bruke induksjonsadaptere.

● Energisparing

Bruk fat og kjeler som har en diameter i bunnen som samsvarer med størrelsen til kokesonen. Bruk kun kjeler og fat med flat bunn. Hvis mulig burde man bruke lokk på kjelene under koking. Kok grønnsaker, poteter osv. i små mengder vann for å redusere koketiden. Bruk trykkoker som ytterligere reduserer energiforbruk og koketid. Sett kjelen i midten av kokesonen som er avmerket på platetoppen.

BRUK AV AVTREKKET

Avtrekket kan brukes både med ekstern avtrekksfunksjon eller med filtreringsfunksjon med intern resirkulering.

Det henvises til sidene www.elica.com og www.shop.elica.com for informasjon om den komplette serien med tilgjengelige monteringssett, både for filtrerings- og avtrekksfunksjon.

● **Avtrekksversjon:**

Damp og os trekkes ut via en serie med rørkretser (må kjøpes separat). Koble produktet til rør og avtrekkshull med diameter tilsvarende luftutgangen (koblingsflensen). For ytterligere informasjon om rørene og deres diameter henvises det siden som tar for seg ekstrautstyr i installasjonshåndboken - Avtrekksversjon. Bruk av rør og avtrekkshull med mindre diameter vil føre til en reduksjon av avtrekkskapasiteten og en betraktelig økning av støynivået. Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

For å oppnå maksimal avtrekkskapasitet: • Det anbefales å ha en maksimal rørlengde på 7 meter. • Det anbefales å ha maksimalt to 90° bøyer på en rørlengde tilsvarende 7 meter • Unngå drastiske endringer i kanalens tverrsnitt og foretrekk alltid et tverrsnitt på Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

● **Filterversjon**:

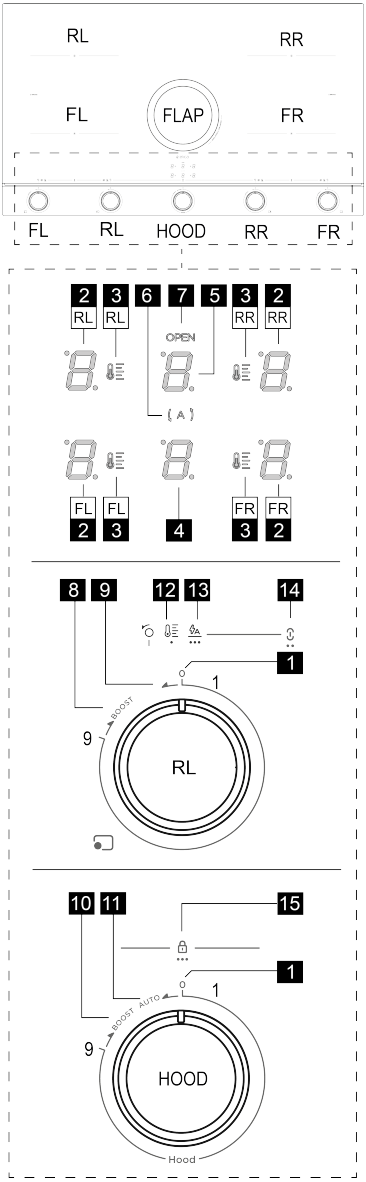
Avtrekksluft vil filtreres i fettfilter og luktfilter før den igjen føres ut i rommet. Dette produktet inkluderer filtre og røropplegg for en installasjon hvor luften trekkes ut fra møbelet. For mer informasjon om medfølgende ekstrautstyr, se den illustrerte delen av denne håndboken.

Viktig

Det er mulig å kjøpe et sett for funksjon med direkte avtrekk. I dette tilfellet skal ikke kullfilteret installeres. Dessuten kan bruken av dette settet kreve en annen installasjon av ventilatoren i forhold til bruksanvisningen i denne håndboken. Derfor skal man kjøpe settet for funksjon med direkte avtrekk og lese instruksjonene som følger med dette før man begynner med installasjonen av ventilatoren.

3. DRIFTSFUNKSJON

KONTROLLPANEL



T.	funksjon
1	Posisjon null 0 brytere
2	Display for kokesone
3	Display temperature manager
4	Display for Avtrekk
5	Display filterstyring
6	Indikator automatisk avtrekk
7	Indikator for åpning av klaff
8	Posisjon for aktivering av steke-booster
8	Posisjon for aktivering av Temperature Manager
8	Posisjon for aktivering av Bridge
9	Posisjon for aktivering av Automatic Heat Up (automatisk oppvarming)
10	Posisjon for aktivering av Booster-avtrekk
11	Posisjon for aktivering av automatisk avtrekk
12	Temperature manager serigrafi
13	Automatic heat up serigrafi (Automatisk oppvarming)
14	Bridge-serigrafi
15	Child Lock serigrafi (Barnesikring)

FØR MAN STARTER

Alle funksjoner på denne koketoppen er laget for å overholde strenge sikkerhetskrav. Av denne grunn:

• **Enkelte funksjoner aktiverer seg ikke, eller deaktiveres automatisk, hvis det ikke finnes gryter/ panner på platen eller hvis disse er plassert feil.**

• I andre tilfeller vil aktiverte funksjoner automatisk deaktiveres når man velger en funksjon som har behov for andre innstillinger og disse ikke oppgis (f. eks.: "Slå på koketoppen" uten å "Velge kokesone" og "Driftstemperatur", eller "Lock (låse)-funksjon" eller "Timer").

Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

Vær oppmerksom! Ved (f. eks.) lengre tids bruk kan det hende at kokesonen ikke slår seg øyeblikkelig av, da den befinner seg i nedkjølingsfasen. På koketoppens display vises symbolet 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	n
Temperature Manager (Temperaturkontroll) aktiv	u
Child Lock aktiv	L

Pausefunksjon	11
Funksjon Automatic Heat UP (Automatisk oppvarming)	A

Merknad: Hvis et blinkende punkt . vises i ett eller flere av displayene, må kommandoen til det aktuelle displayet tilbakestilles ved å sette bryteren i posisjon null.

PLATETOPPENS EGENSKAPER

● **Safe Activation (sikker igangsetting)**

Produktet aktiveres kun når det finnes kjeler/gryter plassert på sonene. Oppvarmingsfasen vil ikke starte opp (eller den avbrytes) hvis det ikke finnes gryter på platen.

● **Pot Detector (kjeledetektor)**

Produktet registrerer kjeler automatisk når de plasseres i en av sonene.

● **Safety Shut Down (sikker apparatstopp)**

Av sikkerhetsmessige årsaker har hver kokesone en maksimal driftstid som avhenger av innstilt effektnivå.

● **Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)**

Når man slår av en eller flere kokesoner vil eventuell restvarme oppgis med et visuelt signal i displayet til den aktuelle sonen, via symbolet H.

ROTASJONSRETNING FOR BRYTERE

Denne tabellen beskriver hvordan bryterne vris for de forskjellige symbolene.

R	Rotasjon med klokkeretningen
OWR	Rotasjon med klokkeretningen over nivå 9 helt til endepunkt.
L	rotasjon mot klokkeretningen
OWL	rotasjon mot klokkeretningen over nivå null **(1)** helt til endepunkt.

PLATETOPPFUNKSJON

Platetoppen er utstyrt med fire stekesoner **FL** **RL** **RR** **FR** som kan aktiveres separat eller brukes kombinert **FL+RL** eller **FR+RR**. Hver sone har 9 effektnivåer pluss en ekstra booster.

● **Aktivere/deaktivere kokesone**

Aktivering:

Fra posisjon null **(1)**, vri man bryteren (**FL- RL - RR - FR**), mot **R**. Hvert hakk øker gradvis stekeeffekten. I displayet vises avtrekksnivå som er aktivert i det aktuelle øyeblikket, fra 1 til 9.

Deaktivering:

Fra enhver annen posisjon enn null **(1)**, vri bryteren (**FL - RL - RR - FR**) i retning **L** til posisjon null **(1)**. Displayet viser fra 9 til 1.

● **Booster**

Aktivering:

Vri bryteren (**FL - RL - RR - FR**), i retning **OWR**. I displayet vises symbolet P blinkende.

Denne modusen utnytter den maksimale effekten til induktoren og er tidsstyrt til en varighet på **10 min.** Et akustisk signal vil varsle når denne tiden løper ut og effekten går automatisk tilbake til nivå 9.

Deaktivering:

Booster kan deaktiveres til enhver tid ved å vri bryteren mot **L** til nivå 8, eller i retning **OWR** som for aktivering.

● **Bridge:**

Denne funksjonen gjør at kokesone **FL** jobber kombinert med kokesone **RL** og kokesone **FR** kombinert med kokesone **RR** , slik at det skapes en enkel sone med samme effektnivå. Dette gir et jevnt resultat når det brukes store gryter eller kjeler.

Aktivere Bridge til venstre:

Vri bryterne (**FL+** og **RL**) samtidig i retning **OWL** og hold dem i denne posisjonen i **2 sek.** Displayet **(2-FL)** viser 0 og displayet **(2-RL)** viser 0.

Bruk bryteren **FL** til å velge ønsket effekt og deretter bryteren **RL** til å aktivere kommandoen. Et forlenget akustisk signal vil bekrefte at platen er blitt slått på.

Aktivere Bridge til høyre:

Vri bryterne **(FR + RR)** samtidig i retning **OWL** og hold dem i denne posisjonen i **2 sek.** Displayet **(2-FR)** viser 0 og displayet **(2-RR)** viser 0.

Bruk bryteren **FR** til å velge ønsket effekt og deretter bryteren **RR** til å aktivere kommandoen. Et forlenget akustisk signal vil bekrefte at platen er blitt slått på.

Deaktivere Bridge:

Vri bryteren (**FR** og **FL**) og/eller (**FR** og **RR**) i retning **L** til posisjon null **(1)** avhengig av bridge som ønskes deaktivert.

● **Temperature Manager**

Temperaturkontroll er en funksjon som kan brukes til å velge den forhåndsprogrammerte temperaturen som passer best til hvert enkelt formål.

Aktivering:

Vri bryteren (**FL - RL - RR - FR**) i retning **OWL** ↺. Displayet **(2)** viser _ blinkende. Vri deretter bryteren i retning **R** ↻ til en av de første tre posisjonene, for å velge det best egnede av de tilgjengelige nivåene. For hver posisjon vil displayet **(2)** vise et symbol som vist her, sammen med en lampe **(3)**:

_ Finner et effektnivå som er egnet til langsom smelting av delikate produkter uten at det går utover smak og duft (sjokolade, smør osv.).

= Finner et effektnivå som er egnet til å holde en matrett ved ønsket temperatur på en delikat måte, uten at den når koketemperatur.

≡ Finner et effektnivå som er egnet til langtidskoking. Egnet for tomatsauser, kjøttsauser, supper, grønnsakssupper, kontrollert tilberedning (ideell for vannbad). Unngår vond lukt fra matretter eller brente bunner, noe som er et typisk problem for denne typen tilberedelser. Bruk denne funksjonen først etter at maten har nådd kokepunktet.

Deaktivering:

Vri bryteren i retning **L** ↺ til posisjon **(1)**, eller i retning **R** ↻ over den tredje posisjonen til bryteren.

● **<u>Child lock (Barnesikring)</u>**

Denne funksjonen kan kun aktiveres hvis bryterne (FL-RL-RR-FR) befinner seg i posisjon null (1).

Med bryteren i posisjon null **(1)**, vri bryterne (**RR** og **RL**) samtidig i retning **OWL** ↺ og hold dem i denne posisjonen i **3 sek**. Displayet **(4)** viser denne sekvensen med symboler oboo gjentatt 4 ganger. Etter sekvensen vil "child lock" (Barnesikring) aktiveres.

Merknad: I denne statusen kan ingen funksjon aktiveres, bortsett fra avtrekket som kan aktiveres normalt.

Merknad: Hvis man foretar aktivering av "child lock" mens en eller flere brytere befinner seg i en annen posisjon enn null, vil symbolsekvensen oboo gjenta seg i displayet **(4)** kun to ganger for å varsle om at "child lock" ikke kan aktiveres.

● **<u>Automatic Heat UP (Automatisk oppvarming)</u>**

Funksjonen automatisk oppvarming gjør at man når den forhåndsprogrammerte effekten langt hurtigere. Med denne funksjonen vil man ha kortere koketider, men man unngår at matretten brenner seg fast, siden temperaturen ikke overskrider den programmerte effekten. Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivå fra 1 til 9.

Aktivering:

Vri bryteren (**FL - RL - RR - FR**) i retning **OWL** ↺ og hold den i denne posisjonen i **3 sek**. Et akustisk signal varsler om at denne funksjonen er aktivert. Displayet **(2)** viser dette symbolet A blinkende. Innen **10sek.** Vri bryteren i retning **R** ↻ til ønsket nivå, for eksempel 7 og vent **5 sek**. På dette tidspunkt begynner symbolene A og 7 å blinke etter hverandre.

Deaktivering:

Vri bryteren til en annen posisjon.

● **<u>Power Limitation (effektbegrenser):</u>**

Med effektbegrenseren kan man fininnstille produktfunksjonen ved å begrense maksimalt effektforbruk (KW). Her vises de forskjellige innstillingene.

Verdi	**Effekt (KW)**
0	7,4 KW (standardinnstilling)
1	4,5 KW

Tilstanden til platetoppen før innstilling av Power Limitation:

Platetopp frakoblet strøm, bryter **RR** i posisjon null, bryter **FR** i posisjon 9.

Innstilling av Power Limitation:

Koble tilbake strømmen til platetoppen og foreta følgende prosedyre innen **2 min**:

Med platetopp avslått, vri bryter **RR** mot retning **OWL** ↺ og hold den i denne posisjonen. Det vil utløses et akustisk signal etter **1 sek,** og i displayet **RR-2** vil det vises A. Fortsett å holde bryteren **RR** i denne posisjonen og foreta følgende sekvens med bryteren **FR:**

Mot retning **OWR** ↻ i **1 sek** inntil det høres et akustisk signal, slipp deretter bryteren som går tilbake i posisjon 9 **tre ganger** (i posisjon **OWR** vil det vises P, mens hver gang den slippes i posisjon 9 vil symbolet forsvinne). . Kun nå kan også bryteren **RR** slippes. **Denne første delen av prosedyren må gjøres innen 5 sek fra starten av prosedyren.**

Som bekreftelse på at man befinner seg i Power Limitation, vil displayet **RR-2** vise 0 og 0 vekselvis mens displayet **RL-2** vil vise 0. som lyser uavbrutt.

Det vil nå være mulig å stille inn en av de to effektvalgene som kan velges på følgende måte:

Vri bryteren **RR** mot **OWL** ↺ og hold i denne posisjonen mens bryteren **FR** vris mot til posisjon null. Fra denne posisjonen kan man velge en annen effektverdi enn

standard, bryter **FR** ett klikk til posisjon 1, displayet **FR-2** viser 1. Kun nå kan også bryteren **RR** slippes opp, slik at den går tilbake til null. Sett også bryteren **FR** i posisjon null.

For å bekrefte innstillingen vris bryterne **FR** og **RR** samtidig mot **OWL** i **1 sek**. De 4 displayene **(2)** viser en linjesekvens _ → - → ¯ og tennes i noen sekunder for å vise at utførelse og lagring av prosedyren var vellykket.

AVTREKKSFUNKSJON

● **Klaff i avtrekk:**

Avtrekkssonen er utstyrt med en roterende mekanisk **FLAP**. **Man må åpne denne FLAP før avtrekkshetten slås på for å aktivere avtrekksfunksjonen.** Avtrekkshetten er utstyrt med en sensor som slår av motoren automatisk hvis **FLAP** lukkes fullstendig når avtrekket står på. Avtrekket starter igjen når FLAP åpnes.

Hvis man prøver å aktivere avtrekket med **FLAP** lukket, vil displayet **(5)** og lampen **"OPEN"** blinke og motoren vil forbli avslått.

● **Avtrekkshastighet:**

Platetoppen er utstyrt med 9 effektnivåer fra 1 til 9 pluss et Booster -nivå P.

● **Aktivere/deaktivere avtrekk:**

Aktivering:

Åpne **FLAP** midt på platetoppen. Vri **HOOD**-bryteren fra posisjon null **(1)**, i retning **R**. Hvert hakk øker gradvis avtrekkseffekten.

I displayet **(2)** vises avtrekksnivå som er aktivert i det aktuelle øyeblikket.

Deaktivering:

Fra enhver annen posisjon enn null, vri **HOOD**-bryteren i retning **L** til posisjon null **(1)** displayet viser 0.

● **Booster-avtrekk:**

Aktivering:

Vri **HOOD**-bryteren i retning **OWR**. I displayet vises symbolet P blinkende.

I denne modusen brukes maksimal avtrekkseffekt og har en tidsinnstilt varighet på **5 min**. Et akustisk signal vil varsle når denne tiden løper ut og effekten går automatisk tilbake til nivå 9.

Deaktivering:

Booster-funksjonen kan deaktiveres når som helst ved å vri bryteren til nivå 8.

● **Automatisk maskinfunksjon**

Avtrekkshetten velger en passende hastighet, og vil kjøre ved en avtrekkskapasitet som tilsvarer det høyeste nivået som til enhver tid brukes i stekesonen.

Når kokesonene slås av, tilpasser avtrekket sin viftehastighet, ved å senke den gradvis, slik at gjenværende damp og lukter fjernes.

Aktivering:

Vri **HOOD**-bryteren i retning **OWL** og hold den i denne posisjonen i **1 sek**. Lampen (A) **(6)** tennes og et signal varsler om at denne funksjonen er aktivert.

Deaktivering:

For å deaktivere denne funksjonen gjentar man samme prosedyre som for aktiveringen.

Merk: Hvis varselet for filtervedlikehold vises, kan ikke denne funksjonen aktiveres.

● **Aktivere/deaktivere indikatorer for filtermetning i fett- og luktfilter**

Merknad: Denne er normalt deaktivert.

For å få tilgang til meny for aktivering/deaktivering av filter:

Vri **HOOD** bryteren i retning **OWL med alle display avslått** og forbli i denne posisjonen i **8 sek.**

Merknad: Den første innstillingen som kan gjøres er *FETTFILTER.* Av denne grunn vil displayet **(5)** vise symbolet C. For å gå til innstilling av *LUKTFILTER*, vri mot **OWL** og hold i posisjon i **2 sek**. Displayet **(5)** viser bokstaven F. For å gå tilbake til innstilling av forrige filter, vri mot **OWL** og hold i posisjon i **2 sek.**

Aktivere / deaktivere indikator for fettfiltermetning C :

Sett på innstilling av *FETTFILTER* C og vri deretter bryteren **HOOD** mot **OWL**. Hver gang bryteren roteres og slippes opp vil indikatoren aktiveres eller deaktiveres.

Når indikatoren er aktiv vil displayet **(5)** vise et punkt ved siden av bokstaven, i dette tilfellet C.

Aktivere/deaktivere indikator for luktfiltermetning F:

Sett på innstilling av *LUKTFILTER* F og foreta de samme operasjonene for å aktivere/deaktivere *FETTFILTER.*

Bekrefte valgte innstillinger:

Når ønskede innstillinger er gjort, vrir man bryteren **HOOD** mot **OWL** og holder den i denne posisjonen i **8 sek.** Et lydsignal vil varsle om at innstillingene er blitt lagret.

● **Indikator for filtermetning**

Merk: Denne funksjonen er deaktivert som standard og aktiveres når metningsindikator for fettfilter og/eller luktfilter aktiveres (se prosedyre over)

Når det er på tide å skifte ut fettfilteret og/eller luktfilteret, vil følgende symboler vises i displayet **(5)**:

Luktfilter: G Blinker i 10 sek.

Fettfilter: F Blinker i 10 sek.

Begge filtrene: G og F blinker vekselvis i 10 sek.

Merk : Hvis disse varslene aktiveres vil platetoppen og avtrekket fortsatt fungere normalt, men det vil ikke være mulig å akitvere "automatisk drift" av avtrekket.

Etter å ha skiftet ut fettfiltrene og/eller luktfiltrene må det foretas tilbakestilling av filtermetningsindikatoren. Dette gjøres for å tilbakestille telleren slik at G og/eller F forsvinner.

● **Tilbakestille filtermetningsindikatoren:**

Gå frem på følgende måte: Vri **HOOD**-bryteren i retning **OWL** og forbli i denne posisjonen i **3 sek.**

I displayet **(5)** forsvinner G eller F og et punkt nederst til høyre blinker i 2 sek. G. eller F. etterfulgt av et akustisk signal for å vise at indikatoren er blitt tilbakestilt.

Merknad: Hvis begge signalene aktiveres må denne prosedyren utføres to ganger for å tilbakestille det første og andre signalet.

EFFEKTINIVÅTABELL

Effektnivå		Type matlaging	Bruk (avhengig av erfaring og bruksvaner)
Maksimal effekt	P	Hurtig oppvarming	Øker matens temperatur fort ved at vannet koker fortere, eller ved at avkok varmes opp fortere.
	8-9	Steke- koke	Brune, starte tilberedelse, frityrsteke dypfryste produkter, koke hurtig
Høy effekt	7-8	Brune - steke - koke - grille	Hurtigsteke, opprettholde koking, steke og grille (en kort periode, 5-10 minutter)
	6-7	Brune - koke - stue - steke - grille	Hurtigsteke, opprettholde lett koking, steke og grille (en kort periode, 10-20 minutter), forvarme ekstrautstyr
Middels effekt	4-5	Koke - stue - steke - grille	Stue, opprettholde delikat koking, langtidssteking, vispe pasta
	3-4	Koke – koke opp - redusere - vispe	Langtidssteking (ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, vin, avkok, melk), vispe pasta.
	2-3	Koke – koke opp - redusere - vispe	Langtidssteking (under en liter: ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, vin, avkok, melk).
Svak effekt	1-2	Smelte - tine - holde varm - blande	Smelting av smør, sjokolade, opptining av produkter av liten størrelse
	1	Smelte - tine - holde varm - blande	Holde små matporsjoner som nettopp er blitt tilberedt varme, opprettholde temperaturen på allerede tilberedte retter, vispe risotto.
OFF	0	Platens overflate	Koketopp i stand-by eller av (platene kan fremdeles være varme etter at de er slått av, noe som signaliseres med H-L-O)

4. VEDLIKEHOLD

Vær oppmerksom! Før det utføres et hvilket som helst vedlikehold eller rengjøring, må man forsikre seg om at kokesonene er avslått og at kontrollampen som angir varmen er slukket.

For vedlikehold av dette produktet henvises det til bildene på slutten av installasjonen avmerket med dette symbolet.

VEDLIKEHOLD AV PLATETOPPEN

● Rengjøring av induksjonstoppen

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

Viktig:

• Ikke bruk skuresvamper eller stålull. Disse kan skade glassflaten over tid.

• Ikke bruk kjemiske vaskemidler som kan virke irriterende, som for eksempel ovnsrens eller flekkfjerner.

• IKKE BRUK DAMPRENSER!!!

La overflaten kjøle seg ned etter bruk og fjern deretter alle matrester og flekker. Sukker og andre sukkerrike matvarer kan skade koketoppen hvis de ikke fjernes øyeblikkelig. Salt, sukker og sand kan ripe opp glassoverflaten. Bruk en myk klut, kjøkkenpapir eller produkter som er laget spesielt for rengjøring av overflaten (overhold produsentens henvisninger).

● D Rengjøring av væskebeholder :

Hvis det lekker eller renner over væske fra kjelene kan man bruke tappeventilen i den nedre delen på produktet til å tømme ut væsken, slik at man kan opprettholde de høyeste hygienestandarder.

For en fullstendig rengjøring kan man fjerne hele det nedre fatet.

● E Rengjøring av metallristen:

Risten må rengjøres for hånd med varmt vann og skånsomt rengjøringsmiddel, og deretter tørkes grundig for å unngå oksidering.

● F Rengjøring av brytere:

For en mer grundig rengjøring kan man ta av bryterne som er festet magnetisk til toppen ved å løfte dem opp. Må vaskes for hånd med varmt vann og skånsomt vaskemiddel, uten bruk av svamper eller kluter.

VEDLIKEHOLD AV AVTREKK

● Rengjøring av avtrekk:

I forbindelse med rengjøring må man **UTELUKKENDE** bruke en fuktig klut med skånsomt vaskemiddel.

IKKE BRUK VERKTØY, INSTRUMENTER ELLER LIGNENDE UTSTYR I FORBINDELSE MED RENGJØRING!

Ikke bruk slipende produkter. **IKKE BRUK SPRIT!**

● A Vedlikehold av fettfilter:

Holder på fettpartiklene fra stekeprosessen.

Må rengjøres en gang i måneden (eller når varselsystemet for tilstoppelse av filter aktiveres) med skånsomme vaskemidler, manuelt eller i oppvaskmaskin ved lav temperatur og kort vaskesyklus. Hvis det brukes oppvaskmaskin kan det hende at fettfilteret i metall mister fargen. Dette betyr dog ikke at filteret mister sine egenskaper.

● B Vedlikehold karbonfilter (kun for filtreringsversjon):

Absorberer vond lukt fra matlaging.

Filtrene mettes etter en lang- eller kortvarig bruk avhengig av type kjøkken og regelmessigheten i rengjøringen av filtrene.

Luktfilter må regenereres som vist her:

Manuell vask med varmt vann uten såpe og vaskemidler, eller **Vask i tom oppvaskmaskin** ved 60/65°C i cirka 6/7 min. uten å bruke såpe, for å unngå forurensning med fett og oljer.

Filteret må deretter tørkes i ventilert ovn ved en temperatur på **Maks 75°C** i **50 min..**

VÆR OPPMERKSOM! Sett filteret i ovnen langt fra varmeelementene eller andre varmekilder.

5. ASSISTANSE

FEILSØKINGSTABELL

Infokode	Beskrivelse	Mulige årsaker	Løsning
E2	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
EAA03 + lydsignal F	Det oppdages en kontinuerlig aktivering (permanent) av bryterne i posisjon: **OWL** eller **OWR**	Bryteren er blokkert i posisjon **OWL** eller **OWR** for en tid som overskrider **30 sek**.	Kontroller hvorvidt det finnes eventuelle rester eller gjenstander som kan hindre bevegelsen til bryteren og fjern disse ved å sette bryteren i posisjon null.
For alle andre feilsignaler	Vennligst ta kontakt med teknisk servicesenter og oppgi feilkoden		

SERVICESENTER

Før man tar kontakt med Servicesenter

1. Kontroller om problemet kan løses gjennom henvisningene som beskrives i tabellen "Feilsøking".
2. Slå av og på apparatet for å forsikre seg om at problemet ikke kunne forhindres.

Hvis problemet vedvarer etter alle disse kontrollene, ta kontakt med nærmeste servicesenter.

DA

Anvisningerne i denne manual skal nøje overholdes. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle fejl, skader eller brand forårsaget af apparatet, der skyldes manglende overholdelse af instruktionerne i denne manual. Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug, til udsugning af røg, der stammer fra madstegning. Anden brug er ikke tilladt (f.eks. rumopvarmning). Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for anden brug end den tilsigtede, eller for forkerte indstillinger af betjeningselementerne.

Apparatet kan have et andet udseende end modellen, der er vist på tegningerne i denne vejledning. Vejledningen til brug, vedligeholdelse og installation er dog uændret.

● Læs omhyggeligt instruktionerne. De indeholder vigtige oplysninger vedrørende installation, brug og sikkerhed.

● Foretag ikke elektriske variationer på apparatet.

● Kontrollér, at alle komponenter er intakte, før du installerer apparatet. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.

● Kontroller apparatets integritet før der fortsættes med installationen. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.

🛒: Genstande markeret med dette symbol kan købes separat hos specialforhandlere.

✱: Genstande markeret med dette symbol er ekstraudstyr, som kun er tilgængeligt for nogle modeller. De kan købes på webstederne www.elica.com og www.shop.elica.com.

1. SIKKERHED OG FORSKRIFTER

⚠ GENERELLE BEMÆRKNINGER OM SIKKERHED

Advarsel! Overhold nøje de følgende anvisninger:

● Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal produktets strømforsyning afbrydes. ● Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker. ● Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes. ● Brug kun de medfølgende fastspændingsskruer til installation af produktet, eller – såfremt de ikke medfølger – anskaf den korrekte skruetype. ● Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen. ● Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, må der ikke repareres eller udskiftes dele på produktet. ● Pas på, at børn ikke leger med produktet ● Hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug. ● Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige erfaring og viden må kun bruge produktet, hvis de er under opsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af produktet og har forstået farerne, som brugen af det indebærer. ● Produktet og dets tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne. ● Undgå at røre ved produktets varmelegemer under og efter brug. ● Undgå kontakt med klude eller andet antændeligt materiale, indtil alle produktets komponenter er afkølet tilstrækkeligt, risiko for brand. ● Anbring ikke brændbart materiale på produktet eller i umiddelbar nærhed. ● Ophedet fedt eller olier er letantændelige. ● Stegning med olie eller fedtstoffer på en kogeplade uden opsyn kan være farlig og forårsage brand. ● Friturestegning må kun udføres under opsyn for at undgå, at den overophedede olie bryder i brand. ● Stegningen skal overvåges. Selv en hurtig stegning skal konstant overvåges. ● Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk for produktet, og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et låg, eller brandbekæmpelsestæppe. ● Undgå at væsker koger over. Reducér varmen, når du koger eller opvarmer væsker. ● Lad ikke kogepladerne være tændt med tomme gryder og pander eller uden. ● Du må aldrig varme dåser med mad op uden først at åbne dem: De kan eksplodere! Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader. ● Sluk for kogezonen, når tilberedningen er afsluttet. ● Produktet er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem. Brug ikke damprensere, risiko for elektrisk stød. ● Før et hvilket som helst rengørings- eller vedligeholdelsesindgreb skal produktets strømforsyning afbrydes ved at trække stikket ud eller ved at frakoble boligens hovedafbryder. ● Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. ● Produktet skal rengøres hyppigt både indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN). Følge altid de specifikke instruktioner for vedligeholdelse. ● Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende konsultation. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal manualen følge med produktet.

● For personer med implanteret hjertepacemaker eller andre aktive implantater er det vigtigt at sikre før induktionsvarmepladen tages i brug, at implantatet er kompatibelt med produktet. ● Hvis produktets overflade er revnet, skal du straks slukke for at undgå fare for elektrisk stød ● Fare for brand: Sæt ikke genstande på kogepladerne. ● Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes. ● Vigtigt: Efter brug skal kogepladen slukkes med betjeningselementerne. Stol ikke på grydedetektoren alene. ●- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket med aluminium direkte på kogepladen. Alluminumfolien kan smelte og forårsage uoprettelige skader på produktet. ● Brug af høj effekt som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme kan være farlig. I dette tilfælde anbefales det at anvende en lavere effekt. ● Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen og centreres. Anbring aldrig andre

genstande mellem gryden og kogepladen. ● Ved meget høje temperaturer sænker produktet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezoner. ● Advarsel! Når kogepladen er i brug, kan apparatets tilgængelige dele blive meget varme.

● Manglende overholdelse af instruktionerne for rengøring af produktet og udskiftning og rengøring af filtre medfører kan forårsage brandfare. ● Madlavning med flambé er strengt forbudt. ● Brug af åben ild er skadeligt for filtrene og kan forårsage brand og skal derfor altid undgås. ● Rummet skal være tilstrækkelig udluftet, når produktet er i funktion samtidig med andre apparater, der forbrænder gas eller andet brændstof. ● Overhold nøje lokale bestemmelser med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler, der skal træffes ved udledning af røgen. ● Den udsugede luft må ikke ledes til en kanal, der også anvendes til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer. ● Brug aldrig produktet, uden at risten er korrekt monteret!

⚠ SIKKERHED VED ELEKTRISK TILSLUTNING

● Afbryd produktet fra fastnettet. ● Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende bestemmelser for installation og sikkerhed. ● Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit. ● Loven gør det obligatorisk at tilslutte produktet til jordforbindelsen. - Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at produktet kan tilsluttes el-nettet, når det er installeret i køkkenelementet. ● Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen. ● Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger. ● Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på produktet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres. ● Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere end de andre kabler. ● Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50 °C over omgivelsestemperaturen. ● Produktet er beregnet til permanent tilslutning til el-nettet, og tilslutningen til el-nettet skal derfor udføres med en flerpolet afbryder, der er i overensstemmelse med reglerne for installation, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III. Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført. ● Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren. ● Advarsel! Tilslut ikke produktet til strømforsyningen, før installationen er gennemført. ● Før du slutter produktet til strømforsyningen: Kontrollér typeskiltet (placeret nederst på produktet) for at sikre, at den oplyste spænding og strøm svarer til strømforsyningen, og at stikkontakten er egnet. I tvivlstilfælde bør du rette henvendelse til en kvalificeret elektriker.

● Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med produktet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm2 for effektydelse på op til 5500 Watt, mens det for højere effektydelser skal være på 4 mm2.

● **Advarsel!** Strømforsyningskablet skal udskiftes af et autoriseret servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer.

● **Advarsel!** Inden strømforsyningen tilsluttes for at kontrollere, at apparatet fungerer korrekt, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt installeret.

POWER LIMITATION: Produktet er udstyret med en effektbegrænsningsfunktion, der gør det muligt at indstille en maksimal (kW)-absorptionsgrænse

Justeringen skal gennemføres når produktet forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet (inden for de næste 2 minutter). Dimensionérdet elektriske systems beskyttelse i henhold til det valgte Power Limitation-niveau. Til Power Limitation justeringen, henvises der til denne manual, under afsnittet "Drift".

WINDOWS-KIT: Produktet er beregnet til brug sammen med et Window sensor KIT (leveres ikke af producenten). Ved at installere et Window sensor KIT **(kun ved brug i UDSUGNINGSTILSTAND)**, vil luftudsugningen stoppe med at virke hver gang vinduet i rummet, som KITTET er monteret på, bliver lukket. **Den elektriske tilslutning af KITTET til apparatet skal udføres af kvalificeret og specialiseret teknisk personale. KITTET skal certificeres separat iht. sikkerhedskravene for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installationen skal udføres iht. de gældende forskrifter vedr. husholdningsudstyr.**

PAS PÅ: KITTETS ledningsnet, som skal sluttes til produktet, skal være en del af et certificeret kredsløb med ekstra lav sikkerhedsspænding (SELV). Producenten af dette apparat er ikke ansvarlig for eventuelle problemer, skader og brande forårsaget af fejl og/eller funktionsfejl og/eller ukorrekt installation af dette KIT.

⚠ SIKKERHED VED INSTALLATION

● Både den elektriske og den mekaniske del af installationen skal udføres af autoriserede teknikere.

● **Før installationen igangsættes:** Når du har pakket produktet ud, skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transporten, og hvis der er problemer, skal du kontakte forhandleren eller kundeservice, før du fortsætter med installationen; Kontrollér, at det købte produkt har en størrelse, der passer til det valgte installationsområde; Kontrollér, at der ikke er noget medfølgende materiale (f.eks. kuverter med skruer, garantier osv.) i emballagen (af transportmæssige årsager), hvis der er, skal det fjernes og opbevares; Kontrollér også, at der er en stikkontakt i nærheden af installationsområdet

● **Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:**

• Produktet må ikke installeres oven på køleapparater, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner og tørretumblere; Udfør alt skærearbejde på køkkenelementet, før du sætter kogepladen i, og fjern omhyggeligt spåner eller savsmuldsrester.

Den minimale afstand mellem kogepladen og væggen skal

være mindst 50mm fortil, mindst 50mm til siderne og mindst 500mm til overskabene.

NB: Ved design af køkkenet skal køkkenproducentens anvisninger følges.

• for at optimere filtreringen anbefales det at lave en rille i soklen, hvor der kan indsættes en rist.

• **Vigtigt:** Brug et enkeltkomponentbaseret forseglingsklæbemiddel (S), der kan modstå temperaturer op til 250°; inden installation skal overfladerne, der skal limes, rengøres omhyggeligt for at fjerne ethvert stof, der kan kompromittere deres vedhæftning (f.eks. limopløsningsmidler, konserveringsmidler, fedt, olier, pulvere, rester af gamle klæbemidler osv.); limen skal fordeles jævnt over hele omkredsens kant; efter limning skal limen tørre i ca. 24 timer.

● **Advarsel!** Manglende installation af skruer og fastgøringsanordninger i overensstemmelse med disse anvisninger kan udgøre en fare for elektrisk stød.

● **Bemærk:** For korrekt installation af produktet anbefales det at tape rørene med et klæbemiddel, der har følgende egenskaber: elastisk film i blød PVC med akrylatbaseret klæbemiddel; opfylder DIN EN 60454; flammehæmmende; fremragende modstandsdygtighed over for ældning; modstandsdygtig over for temperaturændringer; kan anvendes ved lave temperaturer.

BORTSKAFFELSE VED ENDT LEVETID



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU - UK SI 2013 Nr. 3113, om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Sørg for, at produktet bortskaffes korrekt. Gennem en korrekt bortskaffelse bidrager brugeren til at beskytte miljøet og sundheden. Symbolet med skraldespanden, der er anført på produktet eller i den medfølgende dokumentation, angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald. Det skal indsamles bortskaffes gennem et af indsamlingspunkterne til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Produktet skal derfor bortskaffes i henhold til de lokale bestemmelser vedrørende bortskaffelse af affald. Yderligere oplysninger angående håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt kan fås ved at rette henvendelse til bopælskommunens tekniske forvaltning, til genbrugsstationerne eller til butikken, der har solgt produktet.

LOVREGULERING

Apparatet er designet, afprøvet og produceret i overensstemmelse med de følgende standarder:

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

FORSLAG TIL ANVENDELSE

Forslag til korrekt anvendelse med reduceret miljøbelastning: Tænd for apparatet på minimumhastighed, når du starter stegningen. Lad den være tændt i nogle minutter, også efter at stegningen er færdig. Øg kun hastigheden, hvis der er store røg- eller dampmængder, og anvend kun booster-funktionen i de tilfælde, hvor det er strengt nødvendigt. Udskift filteret/kulfiltrene, når det er nødvendigt for at sikre, at systemet, som reducerer lugt, altid er effektivt. Af hensyn til fedtfilterets effektive funktion, skal det altid gøres rent, når det er nødvendigt. Anvend den maksimalt tilladte rørdiameter, der er anført i manualen, for at optimere effektiviteten og minimere støjen fra røgkanalen.

2. BRUG

BRUG AF KOGEPLADE

Stegning på induktionsplader baserer sig på det fysiske fænomen kaldt magnetisk induktion. Den grundlæggende systemegenskab består i, at energien overføres direkte fra varmegeneratoren til gryden.

Fordele: Ved sammenligning med elektriske kogeplader, er en induktionsplade: **Sikrere:** Lavere temperaturer på glasoverfladen. **Hurtigere:** Fødevarerne opvarmes på mindre tid. **Mere præcis:** Pladen reagerer øjeblikkeligt på din styring. **Mere effektiv:** 90 % af den opsugede energi forvandles til varme. Desuden, efter at have fjernet gryden fra pladen, afbrydes varmeoverførslen omgående, og det medvirker til at undgå unyttige varmeafledninger.

BRUG KOGEBEHOLDERE

● **Kogebeholdere**



Brug kun gryder, der er mærket med dette symbol.

Vigtigt:

For at undgå uoprettelige skader på pladens overflade, bør du aldrig bruge:

• Udstyr, hvor bunden ikke er helt flad

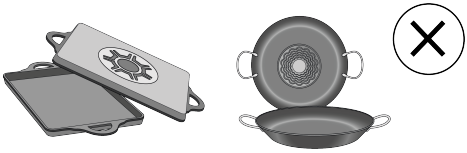
• Udstyr i metal med emaljeret bund

• Udstyr med ru bund, som kan ridse pladens overflade

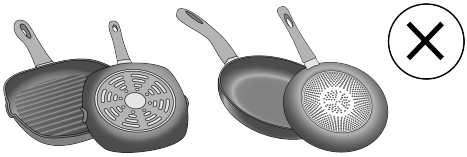
• Anbring aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel.

• Ikke alt madlavningsudstyr er effektivt med induktionsplader, da bunden kun delvist består af ferromagnetisk materiale!! Når du køber madlavningsudstyr, skal du kontrollere:

• at bunden kun er fremstillet af ferromagnetisk materiale. Hvis dette ikke er tilfældet, vil varmeoverførslen være mindre effektiv og mindre ensartet, ogg madlavningsudstyrets overfladetemperaturer vil være uegnede til madlavning

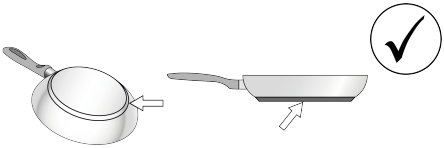


• at bunden ikke indeholder aluminium. Madlavningsudstyret bliver ikke varmt, og kan ikke genkendes af induktionspladerne.



• at bunden er flad og ikke er ru.

• Gryder og pander med bund, som ikke er helt flad, reducerer kontaktoverfladen mellem induktionspladen og madlavningsudstyret og besværliggør madlavningen.



●Kogebeholdere, du allerede har

Det er muligt at kontrollere, om materialet er magnetisk ved hjælp af en enkel magnet. Hvis magneten ikke tiltrækkes, er gryderne ikke egnet til madlavning med induktion. Anvisningerne beskrevet herover gælder også for det madlavningsudstyr, du allerede har i dit køkken.

● Anbefalet diameter på grydebundene

OBS! Hvis bunden ikke har den rigtige størrelse, tænder kogepladerne ikke. De den illustrerede del af denne brugsanvisning for oplysninger om den mindste diameter til hver kogezone.

Advarsel: For at bevare tilberedningsydeevnen og produktkvaliteten anbefales det IKKE at bruge induktionsadaptere.

● Energibesparelse

Brug gryder og pander med en diameter af bunden, som svarer til kogezonen; Brug kun gryder og pander med flad bund; - Lad om muligt låget være på gryderne under kogning; Kog grøntsager, kartofler osv. med en lille mængde vand for at reducere kogetiden; Brug trykkogeren, som reducerer energiforbruget og kogetiden yderligere; Sæt gryden i midten af kogezonen, der er tegnet på kogepladen.

BRUG AF SUGEAPPARATET

Udsugningssystemet kan enten bruges som udsugning med udledning af luften fra rummet eller med recirkulation af rumluften med filtrering.

Se websiderne www.elica.com og www.shop.elica.com for at se hele udvalget og de forskellige installationer med hhv. udsugning eller recirkulation.

● **Udsugningsudgave:**

Dampene ledes bort fra rummet gennem et kanalsystem (følger ikke med leveringsomfanget). Udsugningssystemet tilsluttes rørkanal og åbning i væggen med en diameter, der svarer til luftafgangen (koblingsflange). Se siden med tilbehør i installationsinstruktionerne for versionen med udsugning for yderligere oplysninger om rørene og deres diameter. Brug af rør og udgang i væggen med mindre diameter vil medfører en forringet sugeevne og en betydelig stigning i støjniveauet. Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

Sådan opnår du den bedste sugeeffektivitet: • Rørkanalen må højest være på 7 lineære meter. • Det anbefales at anvende højst to 90°-bøjninger ud af de i alt 7 løbende meter • Undgå drastiske ændringer i kanalens tværsnit, foretræk altid et tværsnit svarende til Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

● **Filtrerende udgave**:

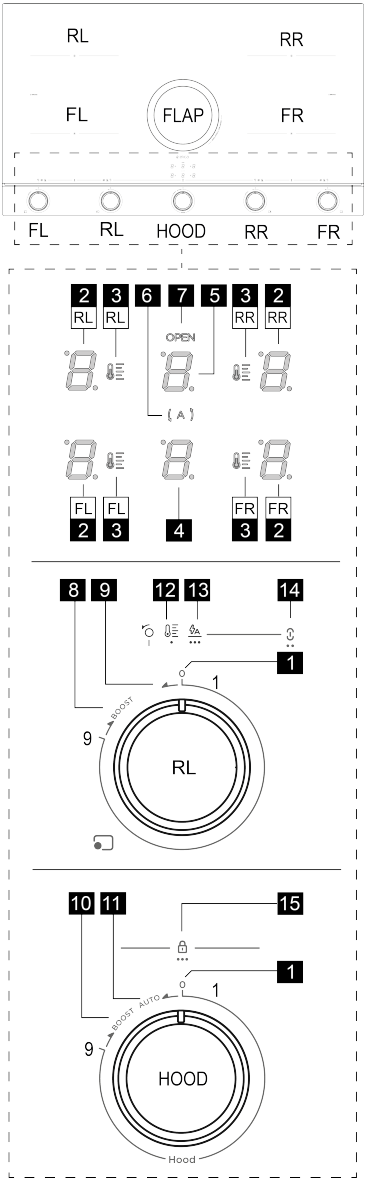
Den udsugede luft filtreres ved hjælp af fedt- og lugtfiltre, før den sendes tilbage til i rummet. Dette produkt inkluderer filtre og rør til en installation, der gør, at luften kan at slippe ud af møblet. Se den illustrerede del af denne manual for flere oplysninger om det medfølgende tilbehør.

Vigtigt

Der kan købes et sæt til den sugende funktion. I dette tilfælde skal kulfilteret ikke installeres. Desuden vil brug af sættet til den sugende udgave eventuelt kræve en anderledes installering af emhætten i forhold til beskrivelserne i denne vejledning; derfor bør man først købe sættet til den sugende udgave, og læse vejledningen vedlagt sættet, før emhætten installeres.

3. DRIFT

BETJENINGSPANEL



T.	Funktion
1	Position nul 0 for drejeknapper
2	Display for kogezoner
3	Display for Tmperature Manager
4	Sugeapparatets display
5	Display for filterstyring
6	Indikator for automatisk udsugning
7	Indikator for Flap-åbning
8	Position til aktivering af Tilberedningsbooster
8	Position til aktivering af Temperature Manager
8	Position til aktivering af Bridge
9	Position til aktivering af Automatic Heat up
10	Position til aktivering af Udsugningsbooster
11	Position til aktivering af automatisk udsugning
12	Skærmbillede for Temperature Manager
13	Skærmbillede for Automatic heat up
14	Skærmbillede for Bridge
15	Skærmbillede for Child lock

DET SKAL DU VIDE, FØR DU STARTER

Alle kogepladens funktioner er udtænkt med henblik på at overholde de strengeste sikkerhedsforskrifter. Derfor:

• Visse funktioner aktiveres ikke, eller også deaktiveres de automatisk, såfremt der ikke er nogen gryde på kogezonen, eller hvis den er placeret forkert.

• I andre tilfælde kan aktiverede funktioner blive deaktiveret automatisk efter nogle få sekunder, hvis den valgte funktion kræver en yderligere indstilling, som ikke er foretaget (fx: "Tænd for kogepladen" uden "Vælg kogezonen" og "Driftstemperatur", eller "Lock-funktionen" eller "Timer-funktionen").

Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezonen.

Advarsel! I tilfælde (f.eks.) af langvarig brug, er det muligt at slukningen af kogezonen ikke sker øjeblikkeligt, da den er under nedkøling; på kogezonernes display vises symbolet H for at angive denne nedkølingsfase. Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezonen.

KOGEZONENS DISPLAY

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Funktion	Værdi
Kogezone tændt	0
Power Level (Effektniveau)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)	H
Pot Detector (Grydedetektor)	u
Bridge Zone-funktion aktiv	n
Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv	u
"Child Lock" funktion (Børnelås) aktiv	L

Pausefunktion	
Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)	

Bemærk: Hvis der vises en blinkende prik . i et eller flere displays, skal betjeningen til det pågældende display nulstilles ved at dreje drejeknappen til nulposition.

KOGEPLADENS SPECIFIKATIONER

● **Safe Activation (Sikker aktivering)**

Produktet aktiveres kun hvis der er kogegrej på kogezonerne: Opvarmningsprocessen går ikke i gang eller afbrydes, hvis kogegrejet mangler eller flyttes.

● **Pot Detector (Grydedetektor)**

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezonerne.

● **Safety Shut Down (Sikkerhedsslukning)**

Af sikkerhedsgrunde har hver kogezone en maksimal driftstid, der er afhængig af det indstillede effektniveau.

● **Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)**

Hvis en eller flere kogezoner slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på displayet for den tilsvarende zone med symbolet .

VISNING AF DREJEKNAPPERNES ROTATION

Denne tabel beskriver, hvordan du skal dreje på drejeknapperne, når der er visse symboler.

R	rotation med uret
OWR	rotation med uret over niveau 9 ved at dreje drejeknappen til slutstoppet.
L	rotation mod uret
OWL	rotation mod uret over niveau **(1)** ved at dreje drejeknappen til slutstoppet.

KOGEPLADENS FUNKTION

Kogepladen er udstyret med fire kogezoner **FL** **RL** **RR** **FR**, som kan aktiveres enkeltvis eller bruges i kombination **FL+RL** eller **FR+RR**. Hver zone har 9 effektniveauer plus en ekstra booster.

● **Aktivering / Slukning af kogezone**

Aktivering:

Fra position nul**(1),** **R** drejeknap (**FL- RL- RR** - **FR**), hvert klik øger gradvist tilberedningseffekten. Displayet viser det aktuelle aktive effektniveau fra  til .

Deaktivering:

Fra enhver anden position end nul **(1)**, **L** drejeknap (**FL- RL- RR** - **FR**), og sæt den tilbage til position nul **(1)**, displayet viser fra til .

● **Booster**

Aktivering:

OWR drejeknap (**FL- RL- RR** - **FR**), på displayet blinker symbolet .

Denne tilstand bruger induktionsspolens maksimale effekt, er tidsbestemt og har en varighed på **10 min.** Et akustisk signal angiver, at tiden er udløbet, hvorefter effekten automatisk vender tilbage til niveauet .

Deaktivering:

Boosteren kan til enhver tid deaktiveres, **L** drejeknapen til niveau , eller **OWR** som ved aktiveringen.

● **Bridge:**

Denne funktion giver mulighed for at kombinere kogezonen **FL** med kogezonen **RL** og kogezonen **FR** med kogezonen **RR**, så der skabes en enkelt zone med samme effektniveau. Dette muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder med store mål.

Aktivering af Bridge til venstre:

OWL drejeknapperne **(FL + RL)** samtidigt og hold dem i positionen i **2 sek.** displayet **(2-FL)** angiver display **(2-RL)** angiver .

Brug drejeknappen **FL** til at vælge den ønskede effekt, og brug derefter drejeknappen **RL** til at aktivere betjeningen; Et langvarigt akustisk signal bekræfter, at pladerne er tændt.

Aktivering af Bridge til højre:

OWL drejeknapperne **(FR + RR**) samtidigt og hold dem i positionen i **2 sek.** og display **(2-FR)** angiver display **(2-RR)** angiver .

Brug drejeknappen **FR** til at vælge den ønskede effekt, og brug derefter drejeknappen **RR** til at aktivere betjeningen; Et langvarigt akustisk signal bekræfter, at pladerne er tændt.

Deaktivering af Bridge:

L drejeknap (**FR** og **FL**) og/eller **(FR** og **RR)** i position nul **(1)** afhængigt af, hvilken bridge, man ønsker af deaktivere.

● **Temperature Manager**

Temperature Manager er en funktion, som giver mulighed for at indstille den forudindstillede temperatur, så den passer bedre til det ønskede resultat.

Aktivering:

OWL drejeknap (**FL - RL- RR** - **FR**) Displayet **(2)** viser blinkende på dette tidspunkt **R** i en af drejeknappens tre første positioner, for at vælge det mest passende niveau blandt de tilgængelige, angiver displayet **(2)** et symbol ved hver position som vist nedenfor, sammen med lysdiode **(3)**:

Finder et effektniveau, der er egnet til langsom smeltning af sarte produkter uden at kompromittere deres sensoriske egenskaber (chokolade, smør osv.).

Finder et effektniveau, der er egnet til at holde maden varm ved en skånsom temperatur uden at nå kogepunktet.

Finder et effektniveau, der er egnet til at simre mad i længere tid. Velegnet til tilberedning af tomatsaucer, kødsaucer, supper og gryderetter, samtidig med at der opretholdes et kontrolleret kogeniveau (ideel til tilberedning i vandbad). Undgår ubehagelige af sprøjt af mad eller at det brænder på i bunden, som er typisk for disse tilberedninger. Brug funktionen, når du har bragt maden i kog.

Deaktivering:

L i position nul **(1)**, eller **R** efter den tredje drejeknapposition.

● **Child lock** (børnesikring)

Denne funktion kan kun aktiveres, hvis drejeknapperne (FL-RL-RR-FR) er i position nul (1).

Med drejeknapperne i position nul **(1)** **OWL** drejeknapperne (**RR** og **RL)** samtidigt**e,** og hold dem i denne position i **3 sek.** displayet **(4)** viser denne sekvens af symboler gentaget 4 gange. Ved slutningen af sekvensen aktiveres "child Lock" (børnesikring).

Bemærk: I denne tilstand er det ikke muligt at aktivere nogen funktion undtagen udsugningen, som kan aktiveres normalt.

Bemærk: Hvis aktiveringsproceduren for "child Lock" (børnesikring) udføres med en eller flere knapper i en position, der ikke er nul, gentages symbolsekvensen i displayet **(4)** kun 2 gange, hvilket angiver, at det ikke er muligt at aktivere "child lock".

● **Automatic heat up**

Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning) giver mulighed for hurtigere at oparbejde den ønskede effekt. Med denne funktion har man den fordel, at tilberedningen er hurtigere, men uden risiko for at brænde maden, fordi temperaturen ikke overskrider det indstillede niveau. Denne funktion er tilgængelig for effektniveauer fra til .

Aktivering:

OWL drejeknap (**FL- RL- RR** - **FR**) og hold den i denne position i **3 sek.** et akustisk signal signalerer, at funktionen er aktiveret. På displayet **(2)** blinker dette symbol . Indenfor **10sek. R** den valgte drejeknap til det ønskede niveau, for eksempel og vent i **5 sek.**, nu begynder symbolet og at blinke i rækkefølge.

Deaktivering:

Drej drejeknappen til en anden position.

● **Power Limitation (effektbegrænsning):**

Power Limitation-funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion ved at begrænse den maksimale opsugning (kW). Her er de tilgængelige indstillinger.

Værdi	Effekt (kW)
	7,4 KW (standardindstilling)
	4,5 KW

Starttilstand for planen for indstilling af Power limitation:

Kogeplade afbrudt fra el-nettet; **RR**-knap i position nul; **FR**-knap i position 9.

Indstilling for Power limitation:

Tilslut kogepladen til strømforsyningen igen, og inden for de følgende **2 min.** udføres denne procedure:

Fra plade Off, **OWL** knap **RR** og hold den i denne position, der udsendes et akustisk signal efter **1sek**. og **RR-2** displayet vil vise . Hold **RR**-knappen stille ved slutningen af dens bevægelse, og udfør hurtigt denne sekvens med **FR**-knappen:

OWR i **1 sek**. indtil akustisk signal lyder, slip derefter knappen, som vender tilbage til position 9 **tre gange**; (i position **OWR** vil blive vist, mens dette symbol forsvinder ved hver udløsning i position 9.) . Først på dette tidspunkt kan **RR**-knappen også slippes. **Denne første del af proceduren skal udføres inden for de første 5sek. fra starten afproceduren.**

For at bekræfte, at vi er gået ind i Power Limitation Menu, vil **RR-2** displayet vise og skiftevis, mens **RL-2** displayet vil vise konstant.

Nu vil det være muligt at indstille en af de to strømindstillinger, der kan vælges som følger:

OWL **RR**-knappen holdes i denne position, mens **FR**-knappen bringes til position nul; fra denne position for at vælge en anden effekt end standarden, et klik på **FR-knap**-knap, der bringer den til position 1, vil **FR-2**-displayet vise 1. Først på dette tidspunkt kan **RR**-knappen også slippes. som vil vende tilbage til position Nul. Flyt også **FR**-knappen til position Nul.

For at bekræfte den valgte indstilling, **OWL** i **1 sek. FR**- og **RR**-knapperne på samme tid. De 4 display **(2)** viser en sekvens af linjer _ → - → ¯ og lyser i et par sekunder for at angive, at proceduren har fundet sted og er blevet vellykket gemt.

UDSUGNINGENS FUNKTION

● **Udsugningens flap:**

Udsugningszonen er udstyret med en mekanisk roterende **FLAPPEN**. **Det er nødvendigt at åbne FLAPPEN, inden emhætten tændes og udsugningssystemet aktiveres.** Emhætten er forsynet med en sensor, som automatisk slukker motoren, når udsugningen er aktiveret, hvis **FLAPPEN** er helt lukket. Udsugningen starter først igen, når FLAP'en genåbnes.

Hvis man forsøger at aktivere udsugning med lukket **FLAP**, begynder displayet **(5)** og lysdioden **"OPEN"** at blinke, og motoren forbliver slukket.

● **Udsugningshastighed:**

Kogepladen er udstyret med 9 udsugningshastighedsniveauer fra 1 til 9 plus et Booster-niveau P.

● **Aktivering/deaktivering af udsugeren:**

Aktivering:

Åbn **FLAPPEN** i midten af kogepladen; Fra position nul **(1)**, **R** drejeknap **HOOD,** hvert klik vil gradvist øge sugeeffekten.

Displayet **(2)** viser det aktuelle aktive effektniveau.

Deaktivering:

Fra enhver anden position end nul, **L** drejeknap **HOOD** og sæt den tilbage til position nul **(1)**, displayet viser 0.

● **Booster udsugning:**

Aktivering:

OWR drejeknap **HOOD**, på displayet blinker symbolet P.

Denne tilstand bruger udsugningens maksimale effekt, er tidsreguleret og har en varighed på **5 min.** Et akustisk signal angiver når tiden er gået, hvorefter effekten automatisk vender tilbage til niveauet 9.

Deaktivering:

Boosteren kan til enhver tid deaktiveres ved at dreje drejeknappen til niveau 8.

● **Automatisk drift**

Emhætten vælger automatisk den bedst egnede hastighed, og tilretter udsugningskapaciteten til det maksimale stegeniveau, i brug på kogezonerne.

Når kogezonerne slukkes, så tilpasser emhætten udsugningshastigheden og sænker den gradvist, så damp- og lugtrester suges ud.

Aktivering:

OWL drejeknap **HOOD** og hold den i denne position i **1 sek.**, lysdiode (A)**(6)** tænder og et lydsignal advarer om aktivering af denne funktion.

Deaktivering:

Gentag aktiveringsprocedurerne for at deaktivere funktionen.

Bemærk: Hvis signalet for vedligeholdelse af filteret er til stede, kan denne funktion ikke aktiveres.

● **Aktivering/deaktivering af indikatorer for mætning af fedt- og lugtfilter**

Bemærk: Denne indikator er sædvanligvis deaktiveret.

Sådan åbner du menuen for aktivering / deaktivering af filtre:

Når alle displayene er slukket, OWL drejeknappen **HOOD** og hold den i denne position i **8 sek.**

Bemærk: Den første indstillingsmulighed, der foreslås, er *FEDTFILTER, d*erfor viser display **(5)** symbolet C; For at skifte til indstillingen af *LUGTFILTERET* , **OWL** og forbliv i denne position i **2 sek**. Displayet **(5)** viser bogstavet F. For at vende tilbage til den tidligere filterindstilling , **OWL** holdes den i positionen i **2 sek.**

Sådan aktiveres / deaktiveres indikatoren for fedtfiltermætning C :

Gå til indstillingen *FEDTFILTER* C derefter **OWL** drejeknappen **HOOD.** Indikatoren aktiveres eller deaktiveres hver gang drejeknappen drejes og slippes .

Når indikatoren er tændt vises en prik i displayet **(5)** ved siden af bogstavet, i dette tilfælde C.

Sådan aktiveres / deaktiveres indikatoren for lugtfiltermætning F :

Gå til indstillingen *LUGTFILTER* F og udfør de samme

handlinger som ved aktivering / deaktivering af *FEDTFILTER.*

Bekræft de valgte indstillinger:

Når de ønskede indstillinger er defineret, **OWL** drejeknappen **HOOD,** hold denne position i **8 sek.** et akustisk signal indikerer, at indstillingerne er gemt.

● **Indikator til filtermætning**

Bemærk : denne funktion er deaktiveret som standard, den aktiveres, når indikatorerne for fedt- og/eller lugtfiltermætning tændes (se proceduren ovenfor)

Når tiden er inde til at skifte fedt- og/eller lugtfilteret, vises følgende symboler på displayet **(5)**:

Lugtfilter: Blinker i 10 sek.

Fedtfilter: Blinker i 10 sek.

Begge filtre: og blinker skiftevis i 10 sek.

Bemærk : Når disse signaler er til stede, vil kogepladen og emhætten fortsat fungere normalt, men det vil ikke være muligt at aktivere emhættens "automatiske funktion".

Efter udskiftning af fedt- og/eller lugtfiltrene er det nødvendigt at nulstille indikatoren for filtermætning. Dette vil nulstille tælleren og også få G- og/eller F-signalerne til at forsvinde.

● **nulstilling af indikatoren for filtermætning:**

Fortsæt herefter på følgende måde:: **OWL** drejeknap **HOOD** og hold denne position i **3 sek.**

Indikationen G eller F forsvinder fra displayet **(5)**, og en prik i nederste højre hjørne blinker i 2 sek. **.** eller **.** efterfulgt af et bip, hvilket indikerer, at indikatoren er blevet nulstillet.

Bemærk: Hvis begge indikatorer er til stede, skal proceduren udføres to gange for at nulstille først den ene og derefter den anden indikator.

EFFEKTTABEL

Styrkeniveau		Tilberedningstype	Brug (på grundlag af erfaring og madlavningsvaner)
Maks. effekt	P	Hurtig opvarmning	Bringer temperaturen hurtigt op til kogepunktet, f.eks. til hurtig opvarmning af vand eller kogevæsker
	8-9	Friturestege - koge	brune, start af tilberedning, friturestegning af frosne produkter, hurtig kogning
Høj effekt	7-8	Brune – stege – koge - grille	brune, opretholde kogning, koge og grillstege (kort varighed, 5-10 minutter)
	6-7	Brune – stege – stuve – svitse - grille	brune, holde simrende, stege og grillstege (10-20 minutter), foropvarmning af køkkengrej
Mellemhøj effekt	4-5	Tilberede – stuvning – stege - grille	brune, holde simrende, stegning (lang tid), indkogning af pasta
	3-4	Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (ris, sovse, stege, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), indkogning af pasta
	2-3	Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (mængder under 1 liter: ris, sovse, stege, fisk med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk)
Lav effekt	1-2	Smelte – optø – holde varmen – indkoge	smelte smør, smelte chokolade langsomt, optøning af små produkter
	1	Smelte – optø – holde varmen – indkoge	varmholdningsfunktion til små mængder frisk tilberedt mad eller retter klar til servering og indkogning af risottoretter
OFF	0	Afsætningsflade	Kogepladen er i standby eller slukket (mulighed for restvarme efter tilberedning, som signaleres med H-L-O)

4. VEDLIGEHOLDELSE

Advarsel! Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal det tilsikres, at kogezonerne er slukkede, og at varmeadvarselslampen ikke længere er synlig.

For vedligeholdelse af produktet se billederne i slutningen af installationen, der er markeret med dette symbol.

VEDLIGEHOLDELSE AF KOGEPLADE

● Rengøring af induktionsplade

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

Vigtigt:

• Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe. Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset.

• Brug ikke ætsende kemiske rengøringsmidler, som fx ovnrens eller pletfjernere.

• DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENSERE!!!

Efter hver brug skal kogepladen køle af, og herefter rengøres for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester. Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes. Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen. Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af induktionsplader (følg producentens anvisninger).

● D Rengøring af væskeopsamlingskar:

Ved spild, eller hvis en større mængde væske koger over, så kan aftapningsventilen placeret for neden på apparatet bruges til at fjerne alle rester og sikre maksimal hygiejnesikkerhed.

Til en dybere og mere grundig rengøring, er det muligt fuldstændigt at fjerne det nedre kar.

● E Rengøring af metalristen:

Risten skal vaskes i hånden med varmt vand og neutralt vaskemiddel og tørres grundigt for at undgå rust.

● F Rengøring af drejeknapper:

For en grundigere rengøring kan drejeknapperne fjernes; de er magnetisk fastgjort til kogepladen, så det er tilstrækkeligt at løfte dem. De skal vaskes i hånden med varmt vand og neutrale rengøringsmidler uden brug af svampe eller klude.

VEDLIGEHOLDELSE AF SUGEAPPARAT

● Rengøring af sugeapparat:

Brug **UDELUKKENDE** en fugtig klud med et flydende neutralt rengøringsmiddel til rengøring.

UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!

Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler. **UNDGÅ BRUG AF SPRIT!**

● A Vedligeholdelse af fedtfiltre:

Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.

Filteret skal rengøres en gang om måneden (eller når signaleringssystemet for filtermætning angiver behovet), ved brug af milde vaskemidler, manuelt eller i opvaskemaskine ved lav temperatur og med kort opvaskecyklus. Ved vask i opvaskemaskine, risikerer fedtfilteret at blive misfarvet, men dette vil ikke forringe dets filtrerende egenskaber.

● B Vedligeholdelse af lugtfilter (Kun til filtreringsversion):

Opfanger lugt fra madlavning.

Efter kortere eller længere tids brug afhængigt af den type mad, der tilberedes, og hyppigheden af rengøring af fedtfilteret, er det nødvendigt at udskifte lugtfilteret.

Lugtfilteret skal regenereressom angivet nedenfor:

Manuel vask med varmt vand uden brug af sæbe og rengøringsmidler **Vask i opvaskemaskine** ved 60/65°C i ca. 6-7 min. uden brug af sæber og uden, at der er service til stede for at undgå kontaminering med fedt og olier.

Filteret skal derefter tørres i en ikke-ventileret ovn ved en temperatur på **højst 75°C** i **50 min..**

OBS! Anbring filteret i ovnen væk fra elektriske varmeapparater eller andre mulige varmekilder.

5. ASSISTANCE

FEJLFINDINGSTABEL

Informationskode	Beskrivelse	Mulige årsager	Løsning
E02	Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer	De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj	Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen
E0A0A03 + lydsignal F	En kontinuerlig (permanent) aktivering af drejeknapperne registreres i positionen: **OWL** eller **OWR**	Drejeknappen er låst i positionen **OWL** eller **OWR** i mere end **30 sek**.	Kontroller, om der er rester eller genstande, der hindrer drejeknappen i at vende tilbage, fjern dem og sæt drejeknappen tilbage i nulpositionen.
Til alle de andre fejlsignaleringer	Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden		

SERVICEAFDELING

Før du kontakter serviceafdelingen

1. Kontrollér, om det er muligt at løse problemet på egen hånd, ifølge oplysningerne under “Fejlfinding”.
2. Sluk apparatet og tænd det igen for at se, om fejlen er rettet.

Hvis problemet efter de ovenfor anført eftersyn vedvarer, skal du kontakte din nærmeste serviceafdeling.

PL

Dokładnie stosować się do wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiekolwiek nieprawidłowości, uszkodzenia lub pożary spowodowane przez urządzenie i wynikające z nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, do przyrządzania posiłków i odprowadzania produkowanych przy tym oparów. Zabrania się każdego innego zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe korzystanie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterowniczych.

Urządzenie może się różnić od modelu wskazanego na rysunkach znajdujących się w niniejszej dokumentacji. Mimo to, instrukcje obsługi, konserwacji oraz montażu pozostają te same.

● Uważnie przeczytać instrukcje: znajdują się w nich ważne informacje na temat montażu, użytkowania oraz bezpieczeństwa.

● Nie wykonywać żadnych zmian elektrycznych na urządzeniu.

● Przed rozpoczęciem montażu urządzenia sprawdzić, czy żadne komponenty nie są uszkodzone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

● Sprawdzić integralność urządzenia przed przystąpieniom do montażu. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

🛒: części oznaczone tym symbolem można nabyć oddzielnie u wyspecjalizowanych sprzedawców.

*: części oznaczone tym symbolem są akcesoriami opcjonalnymi, dostarczanymi tylko do niektórych modeli i mogą zakupić na stronach internetowych www.elica.com i www.shop.elica.com.

1. BEZPIECZEŃSTWO I PRZEPISY

⚠ BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE

Uwaga! Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

● Przed przystąpieniem do jakiejkolwiek czynności montażowej, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej. ● Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych. ● Montażu lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie ze wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. ● Używać wyłącznie śrub mocujących znajdujących się w wyposażeniu produktu lub, jeżeli ich brak, zakupić śruby odpowiedniego rodzaju. ● Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w Instrukcji montażu. ● Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części produktu, jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi. ● Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się produktem ● je z dala od urządzenia i pod nadzorem, ponieważ podczas użytkowania dostępne części mogą być gorące. • Produkt może być obsługiwany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych, osoby nie posiadające doświadczenia, lub wystarczającej wiedzy pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania produktu i związanego z tym zagrożenia. ● Cały sprzęt i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. ● W trakcie i po użyciu nie można dotykać elementów grzejnych produktu. ● Nie kłaść na produkcie ściereczek lub innych materiałów łatwopalnych, dopóki wszystkie jego elementy nie ostygną, istnieje ryzyko pożaru. ● Nie umieszczać materiałów łatwopalnych na produkcie lub w jego pobliżu. ● Rozgrzany tłuszcz i olej może ulec zapaleniu. ● Niekontrolowane przyrządzanie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. ● Smażenie musi następować pod stałą kontrolą, aby przegrzany olej nie zapalił się. ● Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być ciągle nadzorowane. ● NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłączyć produkt i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym. ● Unikać wycieku cieczy; w celu ugotowania lub podgrzania płynów zmniejszyć dopływ ciepła. ● Nie pozostawiać włączonych elementów grzejnych, gdy na płycie znajdują się puste garnki lub patelnie lub, gdy płyta jest pusta. ● Nigdy nie podgrzewać puszek i blaszanych pojemników z żywnością, należy je wcześniej otworzyć: mogłyby wybuchnąć! To ostrzeżenie odnosi się do wszystkich rodzajów płyt kuchennych. ● Po zakończeniu gotowania, wyłączyć daną strefę grzewczą. ● Produkt nie jest przeznaczony do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania. Nie używać parowych urządzeń czyszczących, istnieje ryzyko porażenia prądem. • Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub wyłączając główny wyłącznik. ● Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. ● Należy często czyścić produkt, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz (CO NAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU) i zawsze stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji konserwacji. ● Należy przechowywać niniejszą instrukcję, aby w każdej chwili móc z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, upewnić się, że instrukcja będzie towarzyszyć produktowi.

● Posiadacze rozruszników serca i aktywnych implantów, przed użyciem płyty indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z produktem. ● Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym ● Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych. ● Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na

powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać. ● Ważne: Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłącznie na detektorze garnków. ● Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie umieszczać produktów znajdujących się w aluminiowych opakowaniach. ● Aluminium ulega stopieniu i może nieodwracalnie uszkodzić produkt. ● Stosowanie dużej mocy, jak na przykład funkcji Booster nie nadaje się do podgrzewania niektórych płynów takich, jak olej do smażenia. Nadmierne ciepło może być niebezpieczne. W takich przypadkach zaleca się użycie niższej mocy. ● Naczynia powinny być umieszczone bezpośrednio na płycie kuchennej i muszą być wyśrodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy garnek a płytę kuchenną. ● W przypadku wysokiej temperatury, produkt automatycznie zmniejsza poziom mocy stref grzewczych. ● Uwaga! Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury.

● Nieprzestrzeganie zasad czyszczenia produktu i wymiany oraz czyszczenia filtrów wiąże się z ryzykiem pożaru. ● Surowo zabrania się flambirowania. ● Stosowanie wolnego ognia jest szkodliwe dla filtrów i może być przyczyną pożaru, dlatego też jest surowo zabronione. ● W pomieszczeniu musi być zagwarantowana wystarczająca wentylacja, w przypadku stosowania produktu wraz z innymi urządzeniami gazowymi lub działającymi na inne paliwa. ● W odniesieniu do zasad technicznych i przepisów bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin, należy stosować się ściśle do rozporządzeń właściwych organów lokalnych. ● Wyciągane powietrze nie może być kierowane do kanału stosowanego do odprowadzania spalin produkowanych przez urządzenia spalające gaz lub inne paliwa. ● Nigdy nie stosować produktu bez prawidłowo zamontowanej kratki!

⚠ BEZPIECZEŃSTWO PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO

● Odłączyć produkt od sieci elektrycznej. ● Instalacji musi dokonywać wykwalifikowany personel znający obowiązujące przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa. ● Producent nie ponosi odpowiedzialności za osoby, zwierzęta lub rzeczy w przypadku niezastosowania się do wytycznych zawartych w niniejszym rozdziale. ● Zgodnie z prawem, uziemienie produktu jest obowiązkowe. ● Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie produktu umieszczonego w meblu do sieci elektrycznej. ● Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu roboczego. ● Nie stosować rozgałęźników i przedłużaczy. ● Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie produktu odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane. ● Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów. ● W żadnym punkcie przewód nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia. ● Produkt przeznaczony jest do stałego podłączenia do sieci elektrycznej, dlatego też, należy go podłączyć do stałej sieci za pomocą wyłącznika wielobiegunowego, zgodnego z przepisami, który zagwarantuje całkowite odcięcie zasilania w warunkach kategorii przepięciowej III oraz będzie łatwo dostępny po zamontowaniu. ● Po zakończeniu montażu, użytkownik nie może mieć dostępu do elementów elektrycznych. ● Uwaga! Dopóki nie zostanie zakończona instalacja nie wolno podłączać produktu do sieci elektrycznej. ● Przed podłączeniem do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczoną na dolnej części produktu), aby upewnić się, że napięcie i moc są zgodne z wartościami sieci oraz, że gniazdko jest odpowiednie. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

● W przypadku, gdy produkt nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 mm2 dla mocy do 5500 W; w przypadku wyższej wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm2.

● **Uwaga!** Wymiana kabla połączeniowego musi być wykonana przez autoryzowany serwis techniczny lub osobę oo podobnych kwalifikacjach.

● **Uwaga!** Przed ponownym podłączeniem obwodu do zasilania sieciowego i sprawdzeniem prawidłowego działania, należy zawsze sprawdzić, czy kabel zasilania został prawidłowo zamontowany.

POWER LIMITATION: produkt jest wyposażony w funkcję Power Limitation (Ograniczenie mocy), która umożliwia ustawienie maksymalnego progu poboru (kw)

Ustawienie musi nastąpić w momencie podłączenia produktu do sieci elektrycznej lub przy ponownym podłączeniu sieci (w ciągu 2 kolejnych minut). Rozmiar zabezpieczenia instalacji elektrycznej musi być dostosowany do wybranego urządzenia ograniczającego moc. Informacje na temat sekwencji ustawienia funkcji Power Limitation znajdują się w rozdziale Działanie.

KIT WINDOWS: Produkt jest przystosowane do użytkowania w połączeniu z Zestawem czujnika Window (nie jest dostarczony przez producenta). Po zainstalowaniu ZESTAWU czujnika Window **(tylko w przypadku użytkowania w trybie ZASYSANIA),** zasysanie powietrza wyłączy się za każdym razem, gdy okno w pomieszczeniu, w którym jest on zamontowany będzie zamknięte. **Podłączenie elektryczne ZESTAWU do urządzenia musi być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny. ZESTAW musi posiadać oddzielny certyfikat zgodny z normami bezpieczeństwa odnoszącymi się do komponentu i jego zastosowania z urządzeniem. Instalacji należy dokonać zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami dotyczącymi instalacji domowych.**

UWAGA: okablowanie zestawu, które należy podłączyć do produktu musi stanowić część certyfikowanego obwodu o bardzo niskim napięciu (SELV). Producent tego urządzenia uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne nieprawidłowości, uszkodzenia, pożary wynikające z wad lub problemów związanych z błędnym funkcjonowaniem lub

nieprawidłową instalacją Zestawu.

⚠ BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS INSTALACJI

● Zarówno elektryczna jak i mechaniczna instalacja musi być wykonywana przez wykwalifikowany personel.

● **Przed rozpoczęciem instalacji:** Po rozpakowaniu produktu sprawdzić, czy nie został on uszkodzony w czasie transportu a w przypadku problemów, przed przystąpieniem do instalacji, skontaktować się ze sprzedawcą lub Działem Obsługi Klienta; Sprawdzić, czy wymiary zakupionego produktu są odpowiednie do wybranej strefy montażu; Sprawdzić, czy wewnątrz opakowania nie umieszczono (na czas transportu) dodatkowych elementów (takich jak worki ze śrubami, gwarancje itd.) i ewentualnie wyjąć je i przechować; Upewnić się również, że w pobliżu miejsca instalacji znajduje się gniazdo elektryczne

● **Przystosowanie mebla do zabudowy:**

● Produktu nie wolno montować nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami do naczyń, piecykami, piekarnikami, pralkami i suszarkami; Przed włożeniem płyty kuchennej wykonać wszystkie otwory w meblu i ostrożnie wyjąć trociny i wióry pozostałe po cięciu.

Minimalna odległość między płytą grzewczą a ścianą musi wynosić co najmniej 50mm z przodu, co najmniej 50mm z boku i co najmniej 500mm od górnych szafek.

Uwaga: podczas projektowania przestrzeni kierować się wskazówkami producenta kuchni.

• aby zoptymalizować instalację wersji filtrującej, zaleca się wykonanie otworu w cokole, do którego będzie włożona kratka.

• **Ważne:** używać jednoskładnikowego kitu uszczelniającego (S), odpornego na temperaturę do 250° ; przed montażem, należy dokładnie wyczyścić powierzchnie do klejenia usuwając wszelkie substancje, które mogłyby niekorzystnie wpłynąć na sklejenie (np.: produkty zapobiegające przywieraniu, smar, olej, pył, resztki starego kleju itp.); należy równomiernie rozprowadzić klej na całym obwodzie ramy; po przyklejeniu pozostawić do wyschnięcia na około 24 godziny.

● **Uwaga!** Niezainstalowanie śrub i elementów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może doprowadzić do ryzyka natury elektrycznej.

● **Uwaga:** dla zapewnienia prawidłowego montażu produktu zaleca się owinięcie przewodów rurowych taśmą klejącą o następującej charakterystyce: folia elastyczna z miękkiego PVC, z klejem akrylanowym; zgodna z normą DIN EN 60454; opóźniająca spalanie; wysoka odporność na skoki temperatury; możliwa do użycia w niskiej temperaturze.

UTYLIZACJA PO WYCOFANIU Z EKSPLOATACJI



Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE - UK SI 2013 Nr 3113 (WEEE), dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Upewniając się o prawidłowej utylizacji produktu. Użytkownik przyczynia się do zapobiegania potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia. Symbol umieszczony na produkcie lub na załączonej dokumentacji oznacza, że nie powinien on być traktowany jako odpad domowy, należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Należy się go pozbyć zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu produktu, należy skontaktować się z właściwym biurem lokalnym, centrum zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym został zakupiony.

NORMY

Urządzenie zostało zaprojektowane, przetestowane i wyprodukowane zgodnie z normami dotyczącymi:

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

Wskazówki dotyczące prawidłowego użytkowania ograniczającego wpływ na środowisko: Podczas rozpoczęcia gotowania włączyć urządzenie z minimalną prędkością, pozostawiając je włączone również na kilka minut po zakończeniu gotowania. Zwiększyć prędkość tylko w przypadku dużej ilości spalin i oparów, używając funkcji booster wyłącznie w ekstremalnych wypadkach. Aby utrzymać skuteczność systemu redukcji nieprzyjemnych zapachów, wymieniać, gdy jest to konieczne filtr/y węglowy/e. Aby zachować skuteczność filtra przeciwtłuszczowego, w razie konieczności należy go wyczyścić. Aby zwiększyć skuteczność i zredukować hałas, zastosować maksymalną średnicę systemu odprowadzania wskazaną w niniejszej instrukcji.

2. UŻYTKOWANIE

UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Indukcyjny system gotowania opiera się na fizycznym zjawisku indukcji magnetycznej. Główną cechą takiego systemu jest bezpośrednie przekazywanie energii z generatora do garnka.

Zalety: W porównaniu z elektrycznymi płytami kuchennymi, wasza płyta indukcyjna jest: **Bezpieczniejsza:** niższa temperatura na szklanej powierzchni. **Szybsza:** mniejszy

czas nagrzewania potrawy. **Bardziej precyzyjna:** płyta natychmiast reaguje na wydawane polecenia. **Skuteczniejsza:** 90% pobieranej energii jest przekształcanej w ciepło. Poza tym, po zdjęciu garnka z płyty, przekazywanie ciepła zostaje natychmiast przerwane, unikając w ten sposób niepotrzebnych strat.

UŻYTKOWANIE NACZYŃ DO PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

● Naczynia do przygotowywania potraw

Używać wyłącznie garnków, które posiadają wskazany symbol.

Ważne:

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni nie należy używać:

• naczyń, których dno nie jest idealnie płaskie;

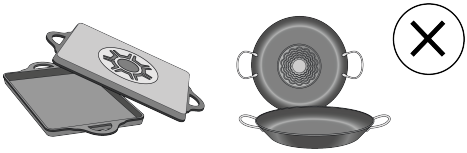
• metalowych naczyń z emaliowanym dnem;

• naczyń o szorstkiej podstawie, aby nie porysować powierzchni płyty;

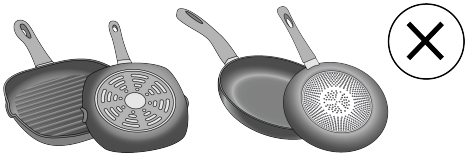
• nigdy nie kłaść gorących garnków i patelni na panelu sterowniczym płyty.

• Nie wszystkie garnki nadające się do indukcji są odpowiednio skuteczne ze względu na ich dna, które są częściowo wykonane z materiału ferromagnetycznego!! Podczas zakupu garnków lub patelni sprawdzić, czy:

• Dno jest w całości wykonane z materiału ferromagnetycznego. W przeciwnym razie, obniża się równomierność oraz skuteczność przesyłania ciepła, z temperaturą powierzchni patelni/garnka nieodpowiednią do gotowania

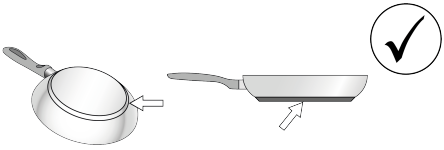


• Dno nie zawiera aluminium: naczynie nie nagrzewa się może nie być rozpoznane przez elementy indukcyjne.



• Niepłaskie dno o szorstkiej powierzchni.

• Odejmują one powierzchnię kontaktu pomiędzy elementem indukcyjnym a naczyniem, obniżając wydajność i pogarszając gotowanie.



●Posiadane naczynia

Za pomocą zwykłego magnesu można sprawdzić, czy materiał z którego jest wykonany garnek jest magnetyczny. Garnki nie nadają się, jeżeli magnes nie działa na nie. Wskazówki, o których mowa w poprzednim akapicie, mają zastosowanie również w tym przypadku.

● Zalecana średnica dna garnka

WAŻNE: jeżeli wymiary garnków będą niewłaściwe strefy grzewcze nie włączą się. Aby zapoznać się z minimalną średnicą garnka do użycia na poszczególnych strefach, należy zapoznać się z ilustrowaną częścią niniejszej instrukcji.

Uwaga: Aby zachować wydajność gotowania i jakość produktu, NIE należy stosować adapterów indukcyjnych.

● Oszczędność energetyczna

Używać garnków i patelni o średnicy dna równiej średnicy strefy grzewczej; Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem; - Gdzie jest to możliwe, podczas gotowania przykryć garnek pokrywką; W celu zmniejszenia czasu, gotować warzywa, ziemniaki itp. w niewielkiej ilości wody; Używać szybkowaru, który dodatkowo ogranicza zużycie energii i czas gotowania;Ustawić garnek na środku strefy grzewczej oznaczonej na płycie.

UŻYTKOWANIE OKAPU

System zasysania oparów może być używany w wersji wyciągowej z odprowadzaniem na zewnątrz budynku lub filtrującej z wewnętrzną recyrkulacją.

Na stronach internetowych www.elica.com i www.shop.elica.com można zapoznać się z pełną gamą dostępnych zestawów, w celu wykonania różnych instalacji, zarówno w wersji filtrującej jak i wyciągowej.

● Wersja Wyciągowa:

Opary są odprowadzane na zewnątrz budynku za pomocą szeregu kanałów (do nabycia osobno). Podłączyć produkt do przewodów rurowych i otworów spustowych na ścianie o średnicy równej średnicy wylotu powietrza (kołnierz łączący). Więcej informacji na temat rur i ich wymiarów wskazano na stronie dotyczącej akcesoriów w instrukcji montażu - Wersja z wyciągiem. Zastosowanie rur i otworów spustowych na ścianie o mniejszej średnicy doprowadzi do zmniejszenia osiągów zasysania i znacznego zwiększenia hałasu. W takim przypadku producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności.

Dla maksymalnej wydajności zasysania: • Zaleca się maksymalnie 7-metrowy, prostoliniowy przewód rurowy. • Na łącznie 7 metrach prostoliniowego przewodu rurowego zaleca się stosowanie maksymalnie dwóch kolanek 90° • Należy unikać drastycznych zmian w przekroju przewodu, zawsze preferując przekrój Ø 150 mm (lub prostokątny 222 x 89 mm).

● **Wersja Filtrująca**:

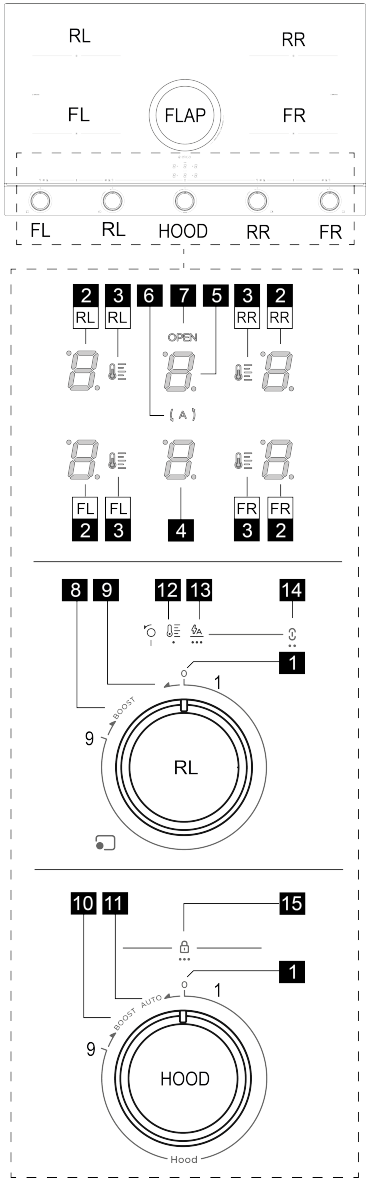
Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez odpowiednie filtry przeciwtłuszczowe i filtry przeciwzapachowe. Produkt zawiera filtry i przewody rurowe do instalacji, która umożliwi wylot powietrza z mebla. Więcej informacji na temat dostarczonych akcesoriów można znaleźć w ilustrowanej części niniejszej instrukcji.

Ważne

Możliwe jest zakupienie zestawu do czynności zasysania. W tym przypadku filtr węglowy nie powinien być zainstalowany. Poza tym używanie zestawu zasysania może wymagać zainstalowania okapu innego niż ten przedstawiony w tej instrukcji, w związku z tym przed rozpoczęciem instalowania okapu, należy zakupić zespół zasysania i zapoznać się z instrukcjami załączonymi do zestawu.

3. DZIAŁANIE

PANEL STEROWNICZY



P.	Funkcja
1	Pozycja zerowa 0 pokrętеł
2	Wyświetlacz stref grzewczych
3	Wyświetlacz Temperature manager (menedżera temperatury)

4	Wyświetlacz Okapu
5	Wyświetlacz zarządzania Filtrami
6	Wskaźnik Automatycznego Okapu
7	Wskaźnik otwarcia Flap
8	Pozycja aktywacji Booster Gotowania
8	Pozycja aktywizacji Temperature Manager
8	Pozycja aktywacji Bridge
9	Pozycja aktywacji Automatic Heat up
10	Pozycja aktywacji Booster Okapu
11	Pozycja aktywacji Okapu automatycznego
12	Sitodruk Temperature manager
13	Sitodruk Automatic heat up
14	Sitodruk Bridge
15	Sitodruk Child Lock

CO TRZEBA WIEDZIEĆ PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

Wszystkie funkcje tej płyty kuchennej zostały zaprojektowane w sposób uwzględniający najbardziej rygorystyczne normy bezpieczeństwa. Z tego powodu:

• Niektóre funkcje nie włączają się lub wyłączają się automatycznie, w przypadku gdy na powierzchniach grzewczych nie ma garnków lub są one źle ustawione.

• W innych przypadkach, aktywowane funkcje wyłączają się automatycznie po kilku sekundach, jeżeli wybrana funkcja wymaga dodatkowego ustawienia (np.: „Włączyć płytę kuchenną" bez „Wybrać strefę grzewczą" i „Temperatura pracy", lub „Funkcja Lock" (Blokada) lub „Timer" (Czasomierz).

Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

Uwaga! W razie (na przykład) dłuższego działania wyłączenie strefy grzewczej może nie być natychmiastowe, ponieważ trwa etap chłodzenia; na wyświetlaczu stref grzewczych pojawi się symbol „H" wskazujący, że trwa chłodzenie. Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

WYŚWIETLACZ STREFY GRZEWCZEJ

na wyświetlaczach stref grzewczych jest wskazywane:

Funkcja	**Wartość**
Włączona strefa grzewcza	0
Power Level (Poziom Mocy)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)	H
Pot Detector (Detektor Garnka)	u
Aktywna funkcja Bridge Zone (Strefy Łączone)	n
Aktywna funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury)	u
Aktywna funkcja Child Lock (Blokada Bezpieczeństwa)	L
Funkcja Pauzy	II
Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne)	A

Uwaga: Jeśli na jednym lub kilku wyświetlaczach pojawi się migająca kropka . należy wyresetować polecenie odnoszące się do takiego wyświetlacza, ustawiając pokrętło w pozycji Zerowej.

CHARAKTERYSTYKA PŁYTY

● **Safe Activation (Bezpieczna Aktywacja)**

Produkt uaktywni się wyłącznie, gdy na strefie grzewczej znajdzie się garnek: proces nagrzewania nie uaktywni się lub zostanie przerwany w przypadku braku lub zdjęcia garnka.

● **Pot Detector (Detektor Garnka)**

Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.

● **Safety Shut Down (Wyłączanie Bezpieczeństwa)**

Ze względów bezpieczeństwa, każda strefa grzewcza posiada maksymalny czas działania, który zależy od ustawionego poziomu mocy.

● **Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)**

Po wyłączeniu jednej lub kilku stref grzewczych, obecność ciepła resztkowego jest wskazywana na wyświetlaczu danej strefy, za pomocą symbolu H.

WSKAZANE OBROTU POKRĘTŁO

W tabeli tej opisano sposób obracania pokrętłami, gdy obecne są określone symbole.

R	w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara
OWR	obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, poza poziom 9, ustawiając pokrętło do oporu.
L	obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara
OWL	obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara poza poziom zerowy (**1**), ustawiając pokrętło do oporu.

DZIAŁANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Płyta jest wyposażona w cztery strefy grzewcze **FL** **RL** **RR** **FR**. Można je aktywować oddzielnie lub w połączeniu **FL+RL** lub **FR+RR**. Każda strefa posiada 9 poziomów mocy i dodatkowo booster.

● **Aktywacja / Wyłączenie strefy grzewczej**

Aktywacja:

Z pozycji zerowej**(1), R** pokrętło (**FL- RL- RR** - **FR**), każdy przeskok stopniowo zwiększy moc grzewczą. Na wyświetlaczu pojawi się aktywny w danej chwili poziom mocy od 1 do 9.

Dezaktywacja:

Z każdej pozycji innej niż zerowa **(1)**, **L** pokrętło (**FL- RL- RR** - **FR**), ponownie ustawiając je na pozycji zerowej **(1)**. Wyświetlacz wyświetli od 9 do 1.

● **Booster**

Aktywacja:

OWR pokrętło (**FL- RL- RR** - **FR**), na wyświetlaczu pojawi się symbol P.

Tryb ten wykorzystuje maksymalną moc elementu indukcyjnego, jest ona ustawiona czasowo i trwa **10 minut**. Sygnał dźwiękowy sygnalizuje upływ takiego czasu i moc automatycznie wraca do poziomu 9.

Dezaktywacja:

W każdej chwili można dezaktywować Booster, **L** pokrętło na poziom 8, lub **OWR** , jak w przypadku aktywacji.

● **Bidge:**

Dzięki tej funkcji strefa grzewcza **FL** może pracować w połączeniu ze strefą grzewczą **RL**, a strefa grzewcza **FR** ze strefą **RR** tworząc w ten sposób jedną strefę o tym samym poziomie mocy. Umożliwia to równomierne gotowanie w dużych garnkach i patelniach.

Aktywacja Bridge z lewej:

OWL pokrętła **(FL + RL)** jednocześnie i przytrzymać je w takiej pozycji przez **2 s** na wyświetlaczu **(2-FL)** pojawi się 0 a na wyświetlaczu **(2-RL)** 0.

Za pomocą pokrętła **FL** wybrać żądaną moc, następnie za pomocą pokrętła **RL** nastąpi aktywacja polecenia; Długi sygnał dźwiękowy potwierdzi włączenie płyt.

Aktywacja Bridge z prawej:

OWL pokrętła **(FR + RR**) jednocześnie i przytrzymać w tej pozycji przez **2 sekundy.** Na wyświetlaczu **(2-FR)** pojawi się 0 a na wyświetlaczu **(2-RR)** 0.

Za pomocą pokrętła **FR** wybrać żądaną moc, następnie za pomocą pokrętła **RR** nastąpi aktywacja polecenia; Długi sygnał dźwiękowy potwierdzi włączenie płyt.

Dezaktywacja Bridge:

L pokrętło (**FR** i **FL)** lub **(FR** i **RR)** na pozycję zerową **(1)** w zależności od bridge, które chce się dezaktywować.

● **Temperature Manager (Manager Temperatury)**

Temperature Manager jest funkcją umożliwiającą ustawienie zadanej temperatury, najbardziej odpowiedniej do oczekiwanego rezultatu.

Aktywacja:

OWL pokrętło (**FL - RL- RR** - **FR**) Na wyświetlaczu **(2)** pojawi się migająca , w tym momencie **R** w jednej z trzech pierwszych pozycji pokrętła w celu wybrania najodpowiedniejszego poziomu z pośród dostępnych; przy każdej pozycji, na wyświetlaczu**(2)** wyświetla się symbol jak wskazano poniżej, wraz z diodą LED **(3)**:

Określa poziom mocy odpowiedni do powolnego rozpuszczania delikatnych produktów, bez wpływu na ich właściwości (czekolada, masło itp.).

Określa poziom mocy odpowiedni do utrzymania temperatury przygotowanych potraw w delikatny sposób, nie osiągając temperatury wrzenia.

Określa poziom mocy odpowiedni do gotowania potraw na wolnym ogniu przez dłuższy okres czasu. Odpowiedni do gotowania sosów pomidorowych, ragu i zup, z zachowaniem kontrolowanego poziomu gotowania (idealny do gotowania w łaźni wodnej). Zapobiega rozlaniu żywności na zewnątrz garnka lub możliwego przypalenia do dna, typowych w przypadku takiego rodzaju gotowania. Używać takiej funkcji po uprzednim ugotowaniu produktu.

Dezaktywacja:

L na pozycję zerową **(1)**, lub **R** poza trzecią pozycję pokrętła.

● **Child Lock (Blokada Bezpieczeństwa)**

Ta funkcja może być uaktywniona tylko wtedy, gdy pokrętła (FL-RL-RR-FR) znajdują się w pozycji zerowej (1).

Gdy pokrętłach znajdują się w pozycji zerowej **(1) OWL** pokrętła (**RR** i **RL)** jednocześnie i przytrzymać je w tej pozycji przez **3 sekundy**. Na wyświetlaczu **(4)** pojawi się sekwencja symboli powtórzona 4 razy. Po zakończeniu wyświetlania sekwencji „child lock" zostanie uaktywniona.

Uwaga: Taki stan uniemożliwi aktywację wszystkich funkcji z wyjątkiem okapu, który można normalnie włączyć.

Uwaga: Po przeprowadzeniu procedury aktywacji „child lock", gdy jedno lub więcej pokręteł znajduje się w pozycji innej niż zerowa, sekwencja symboli powtórzy się na wyświetlaczu **(4)** tylko 2 razy, wskazując, że jej aktywacja jest niemożliwa.

● **Automatic heat up (nagrzewanie automatyczne)**

Funkcja Automatic Heat UP umożliwia szybsze osiągniecie ustawionej mocy; gwarantuje ona szybsze ugotowanie, ale bez ryzyka przypalenia potrawy, ponieważ temperatura nie przekracza ustawionego poziomu. Ta funkcja jest dostępna dla poziomów mocy od 1 do 9.

Aktywacja:

OWL pokrętło (**FL- RL- RR - FR**) i przytrzymać w pozycji przez **3 sekundy.** Sygnał dźwiękowy poinformuje o aktywacji funkcji. Na wyświetlaczu **(2)** pojawi się migający symbol A. W ciągu **10 sekund. R** wybrane pokrętło na żądany poziom, np. 7 i odczekać **5 sekund**. W tym momencie zaczną kolejno migać symbole A i 7.

Dezaktywacja:

Obróć pokrętło na inną pozycję.

• **Power Limitation (Ograniczenie mocy):**

Funkcja Power Limitation umożliwia ustawienie działania produktu ograniczając jego maksymalny pobór (KW). Poniżej dostępne ustawienia.

Wartość	Moc (KW)
0	7,4 KW (ustawienie domyślne)
1	4,5 KW

Stan wyjściowy płyty niezbędny dla ustawienia limitów mocy:

Płyta grzejna musi być odłączona od sieci elektrycznej; pokrętło **RR** na pozycji zero; pokrętło **FR** na pozycji 9.

Ustawienie limitu mocy:

Podłączyć płytę grzejną do zasilania i w przeciągu **2 min.** wykonać następującą procedurę:

Przy wyłączonej płycie, utrzymać pokrętło **RR** na pozycji **OWL**, po upływie **1s** włączy się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu **RR-2** wyświetli się A. Utrzymując pokrętło **RR** na końcu skoku natychmiast wykonać niżej opisaną sekwencję, za pomocą pokrętła **FR:**

OWR przez **1 s**. aż do włączenia sygnału dźwiękowego, następnie zwolnić pokrętło, które **trzykrotnie** powróci do pozycji 9; (na pozycji **OWR** wyświetli się P natomiast przy każdym zwolnieniu na pozycji 9 ten symbol zniknie.) . W tym momencie można zwolnić także pokrętło **RR**. **Tę pierwszą część procedury wykonać w przeciągu pierwszych 5s. od jej uruchomienia.**

Potwierdzenie wejścia do Menu Power Limitation zostanie wskazane na wyświetlaczu **RR-2** za pomocą naprzemiennie pojawiających się P i 0, natomiast na wyświetlaczu **RL-2** na stałe wyświetli się 0.

W tym momencie można ustawić jedną z dwóch opcji Mocy, które można wybrać w sposób następujący:

OWL utrzymać pokrętło **RR** w tej pozycji, natomiast pokrętło **FR** ustawić na pozycji Zero; po ustawieniu na tej pozycji wybrać moc o wartości innej niż domyślna, przestawić pokrętło **FR** o jeden krok, na pozycję 1, wyświetlacz **FR-2** wskaże 1. W tym momencie można zwolnić także pokrętło **RR**, które powróci do pozycji Zero. Ustawić także pokrętło **FR** na pozycję Zero.

Aby potwierdzić wybrane ustawienie, **OWL** utrzymać przez **1 s.,** jednocześnie, pokrętła **FR** i **RR**. 4 wyświetlacze **(2)** pokażą sekwencję linijek - → - → - i podświetlą się na kilka sekund wskazując, że procedura została prawidłowo wykonana i zapisana.

DZIAŁANIE OKAPU

● **Flap Okapu:**

Strefa zasysania jest wyposażona w mechaniczny obrotowy **FLAP**. **Przed włączeniem okapu konieczne jest otwarcie FLAP, aby uaktywnić system wyciągowy.** Okap jest wyposażony w czujnik, który automatycznie wyłączy silnik jeżeli **FLAP** zostanie całkowicie zamknięty gdy zasysanie jest aktywne. Zasysanie zostanie wznowione tylko po otwarciu FLAP.

Próba aktywacji zasysania z zamkniętą **FLAP**. Wyświetlacz **(5)** i dioda LED **„OPEN"** zaczną migać, silnik pozostanie wyłączony.

● **Prędkość zasysania:**

Płyta posiada 9 poziomów prędkości zasysania od 1 do 9 plus poziom Booster P.

● **Włączenie / Wyłącznie okapu:**

Aktywacja:

Otworzyć **FLAP** na środku płyty; Z pozycji zerowej **(1)**, **R** pokrętło **HOOD** , każdy przeskok stopniowo zwiększy moc zasysania.

Na wyświetlaczu **(2)** pojawi się aktywny w danej chwili poziom mocy.

Dezaktywacja:

Z każdej pozycji innej niż zero, **L** pokrętło **HOOD** z powrotem na pozycję zero **(1)**, na wyświetlaczu pojawi się 0.

● **Booster Okapu:**

Aktywacja:

OWR pokrętło **HOOD**, na wyświetlaczu pojawi się migający symbol P.

Ten tryb wykorzystuje maksymalną moc okapu, jest ona ustawiona czasowo i trwa **5 min**. Sygnał dźwiękowy sygnalizuje upływ takiego czasu i moc automatycznie wraca do poziomu 9.

Dezaktywacja:

Można w każdej chwili wyłączyć funkcję Booster, przekręcając pokrętło na poziom 8.

● **Funkcjonowanie automatyczne**

Okap automatycznie wybierze najbardziej odpowiednią prędkość, dostosowując wydajność zasysania do maksymalnego poziomu gotowania stosowanego w strefach grzewczych.

Kiedy strefy grzewcze są wyłączone, okap dostosowuje prędkość zasysania, zmniejszając ją stopniowo, tak by wyeliminować resztki par i odorów.

Aktywacja:

OWL pokrętło **HOOD** i przytrzymać je w tej pozycji przez **1 sekundę.** Włączy się dioda LED **(6)** i sygnał dźwiękowy, ostrzegający o włączeniu funkcji.

Dezaktywacja:

Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć te same czynności wykonane podczas aktywacji.

Uwaga: Jeśli jest obecny komunikat o konserwacji filtra, nie można uaktywnić funkcji.

● **Aktywacja/dezaktywacja wskaźnika nasycenia filtra przeciwtłuszczowego i przeciwzapachowego**

Uwaga: Zazwyczaj ten wskaźnik jest nieaktywny.

Aby uzyskać dostęp do menu aktywacji/dezaktywacji filtrów:

Gdy wszystkie wyświetlacze są wyłączone, OWL pokrętło **HOOD** i pozostać w tej pozycji przez **8 sekund.**

Uwaga: Pierwszą proponowaną opcją ustawienia jest opcja *FILTRA PRZECIWTŁUSZCZOWEGO,* z tego powodu na wyświetlaczu **(5)** pojawia się symbol C; Aby przejść do ustawienia *FILTRA PRZECIWZAPACHOWEGO*, **OWL** i utrzymać pozycję przez **2 s**. Na wyświetlaczu **(5)** pojawi się litera F. Aby powrócić do poprzedniego ustawienia filtra, **OWL** utrzymując pozycję przez **2 s.**

Aby włączyć/wyłączyć wskaźnik nasycenia filtra Przeciwtłuszczowego C :

Przejść do ustawienia *FILTRA PRZECIWTŁUSZCZOEGO* C następnie **OWL** pokrętło **HOOD.** Przy każdym obrocie i zwolnieniu pokrętła nastąpi aktywacja lub dezaktywacja wskaźnika.

Gdy wskaźnik jest aktywny na wyświetlaczu **(5)** obok litery, pojawia się kropka, w tym przypadku C.

Aby włączyć/wyłączyć wskaźnik nasycenia filtra przeciwzapachowego F:

Przejść do ustawienia *FILTRA PRZECIWZAPACHOWEGO* F i wykonać te same czynności wskazane do aktywacji / dezaktywacji *FILTRA PRZECIWTŁUSZCZOEGO.*

Potwierdzenie wybranych ustawień:

Po dokonaniu żądanych ustawień, **OWL** pokrętło **HOOD,** utrzymać pozycję przez **8 s.** sygnał dźwiękowy wskaże, że ustawienia zostały zapisane.

● **Wskaźnik nasycenia filtrów**

Uwaga: ta funkcja jest domyślnie wyłączona; uaktywni się po włączeniu wskaźników nasycenia filtrów przeciwtłuszczowych lub przeciwzapachowych (patrz procedura powyżej)

Gdy nadejdzie czas wymiany filtra przeciwtłuszczowego i/ lub przeciwzapachowego, na wyświetlaczu **(5)** pojawią się następujące symbole:

Filtry przeciwzapachowe: C Miga przez 10 s.

Filtr przeciwtłuszczowy: F Miga przez 10 s.

Obydwa filtry: C i F migają zamiennie przez 10 s.

Uwaga: W obecności takich sygnalizacji płyta kuchenna i okap będą nadal normalnie działać, ale nie będzie możliwe włączenie „funkcji automatycznej" okapu.

Po wymianie filtrów przeciwtłuszczowych lub przeciwzapachowych należy wyresetować wskaźnik nasycenia filtrów. Umożliwi to wyzerowanie licznika, a także spowoduje zanik sygnalizacji G lub F.

● **reset wskaźnika nasycenia filtrów:**

Postępować w następujący sposób: **OWL** pokrętło **HOOD** i pozostać w tej pozycji przez **3 sekund.**

Z wyświetlacza **(5)** zniknie sygnalizacja G lub F, a w prawym dolnym rogu pojawi się migająca przez 2 sekundy kropka C. lub F., po czym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, informujący, że wskaźnik został wyresetowany.

Uwaga: W przypadku obecności obydwu sygnalizacji, należy wykonać taką procedurę dwukrotnie, aby wyresetować najpierw jedno, a następnie drugie ostrzeżenie.

TABELA MOCY

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Użytkowanie (w oparciu o doświadczenie i nawyki kulinarne)
Max moc	P	Szybkie podgrzanie	szybkie zwiększenie temperatury potrawy, aż do szybkiego wrzenia w przypadku wody lub szybkiego podgrzania płynów do gotowania
	8-9	Smażenie – gotowanie	Pieczenie, rozpoczęcie gotowania, smażenie produktów mrożonych, szybkie gotować
Wysoka moc	7-8	Pieczenie – smażenie - gotowanie – grillowanie	smażenie, utrzymywanie zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez krótki czas, 5-10 minut)
	6-7	Pieczenie - gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	smażenie, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez średnio długi czas, 10-20 minut), nagrzewanie akcesoriów
Średnia moc	4-5	Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	duszenie, utrzymywanie lekkiego zagotowania, gotować (przez długi czas), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
	3-4	Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie- uzyskiwanie kremowej konsystencji	wydłużony czas gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
	2-3	Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie- uzyskiwanie kremowej konsystencji	wydłużony czas gotowania (objętości mniejsze niż jeden litr: ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. woda, wino, bulion, mleko)
Niska moc	1-2	Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	topienie masła, delikatne topienie czekolady, rozmrażanie małych produktów
	1	Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	utrzymywanie małych porcji świeżo ugotowanych potraw w temperaturze lub utrzymywanie temperatury talerzy oraz uzyskiwanie kremowej konsystencji risotto
OFF	0	Powierzchnia oparcia	Powierzchnia gotowania w pozycji stand-by lub wyłączenia (możliwa obecność pozostałości ciepła w związku z zakończonym gotowaniem, sygnalizacja za pomocą H-L-O)

4. KONSERWACJA

Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy się upewnić, że strefy grzewcze są wyłączone oraz zniknęła kontrolka wskazująca grzanie.

Informacje na temat konserwacji produktu wskazano na ilustracjach na końcu części o instalacji, oznaczonych poniższym symbolem.

KONSERWACJA PŁYTY GRZEWCZEJ

● Czyszczenie płyty indukcyjnej

Płytę kuchenną należy czyścić po każdym użyciu.

Ważne:

• Nie używać gąbek ściernych i metalowych druciaków. Ich stosowanie może z czasem doprowadzić do uszkodzenia szklanej powierzchni.

• Nie używać żrących środków chemicznych takich jak spray do piekarnika lub odplamiaczy.

• NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARĄ!!!

Po każdym użyciu poczekać na wystygnięcie i wyczyścić usuwając osady i plamy z resztek żywności. Cukier lub bardzo słodkie produkty powodują uszkodzenie płyty kuchennej i dlatego należy je natychmiast usunąć. Sól, cukier oraz piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię. Używać miękkiej ściereczki, papieru kuchennego lub specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia płyty (przestrzegać zaleceń Producenta).

● D Czyszczenie zbiornika na ciecz:

W razie przypadkowego i obfitego rozlania się płynów z garnków i patelni można użyć zaworu spustowego, znajdującego się w dolnej części produktu, w celu wyeliminowania wszelkich pozostałości, zapewniając maksymalne bezpieczeństwo higieniczne.

W celu dokładnego i dogłębnego wyczyszczenia można całkowicie wyjąć dolny zbiornik.

● E Czyszczenie metalowej kratki:

Grill należy myć ręcznie w ciepłej wodzie z neutralnym

detergentem i dokładnie wysuszyć, aby uniknąć utleniania.

● **F Czyszczenie pokrętеł**:

W celu dokładniejszego wyczyszczenia można zdjąć pokrętła; są one magnetycznie przymocowane do płyty, więc wystarczy je tylko podnieść. Ręcznie umyć w ciepłej wodzie z neutralnym płynem do mycia, bez stosowania gąbek czy ścierek.

KONSERWACJA OKAPU

● **Czyszczenie okapu:**

Do czyszczenia używać **WYŁĄCZNIE** szmatki nasączonej neutralnym płynnym detergentem.

DO CZYSZCZENIA NIE UŻYWAĆ ŻADNYCH NARZĘDZI LUB PRZYRZĄDÓW!

Unikać stosowania produktów zawierających substancje ścierne. **NIE UŻYWAĆ ALKOHOLU!**

● **A Konserwacja Filtra przeciwtłuszczowego:**

Przytrzymuje cząsteczki tłuszczu powstające podczas gotowania.

Należy go czyścić raz w miesiącu (lub, gdy system saturacji filtrów wskazuje taką konieczność) używając nieagresywnych detergentów, ręcznie lub w zmywarce do naczyń w niskiej temperaturze i w krótkim cyklu mycia. Podczas mycia w zmywarce do naczyń, metalowy filtr przeciwtłuszczowy może ulec przebarwieniu, mimo to jego właściwości filtracyjne nie ulegają zmianie.

● **B Konserwacja Filtra Przeciwzapachowego (Tylko w przypadku wersji Filtrującej):**

Zatrzymuje nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania.

Nasycenie filtrów przeciwzapachowych następuje po krótszym lub dłuższym użytkowaniu, w zależności od rodzaju kuchni i terminów czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego.

Filtr przeciwzapachowy należy regenerować w następujący sposób:

Mycie ręczne gorącą wodą bez użycia mydła i detergentu lub **Mycie w zmywarce** w temperaturze 60/65°C przez około 6/7 minut bez użycia płynu i bez żadnych innych naczyń, aby uniknąć jego zanieczyszczenia tłuszczem i olejem.

Filtr należy następnie wysuszyć w niewentylowanym piekarniku w temperaturze **maks. 75°C** przez **50 minut.**

UWAGA! Umieścić filtr w piekarniku z dala od elektrycznych elementów grzejnych lub innych możliwych źródeł ciepła.

5. SERWIS OBSŁUGI

TABELA WYSZUKIWANIA USTEREK

Kod znamionowy	Opis	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
E02	Strefa sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokiej temperatury	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka	Przed ponownym użyciem płyty poczekać, aż wystygnie
E0A0A03 + sygnał dźwiękowy F	Jest wykrywana ciągła (stała) aktywacja pokrętеł w pozycji: **OWL** lub **OWR**	Pokrętło jest zablokowane w pozycji **OWL** lub **OWR** przez dłużej niż **30 sekund.**	Sprawdzić, czy nie ma żadnych resztek lub przedmiotów utrudniających powrót pokrętła na pozycję, usuną je i ustawić pokrętło na pozycji zerowej.
Wszystkie inne sygnalizacje błędów	Skontaktować się z serwisem obsługi technicznej i podać kod błędu		

SERWIS OBSŁUGI

Przed skontaktowaniem się z Serwisem Obsługi

1. Upewnić się, że nie można rozwiązać problemu we własnym zakresie na podstawie opisów z paragrafu „Wyszukiwanie usterek".

2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby upewnić się, czy problem nie został rozwiązany.

Jeśli po wykonaniu powyższych kontroli problem wciąż trwa, należy skontaktować się z najbliższym Serwisem Obsługi.

Pečlivě dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu. Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za případné poruchy, škody či požáry spotřebiče způsobené nedodržením pokynů uvedených v tomto návodu. Spotřebič je určen výhradně k použití v domácnostech pro vaření pokrmů a odsávání výparů z tohoto vaření. Není povoleno spotřebič používat pro jiné účely (např. vyhřívání místností). Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost v případě nevhodného použití nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

Spotřebič může mít jiný vzhled, než jak je zobrazen v tomto návodu, nicméně pokyny k použití, údržbě a instalaci zůstávají stejné.

● Návod si pozorně přečtěte: obsahuje důležité informace o instalaci, použití a bezpečnosti.

● Na spotřebiči neprovádějte elektrické úpravy.

● Před instalací spotřebiče zkontrolujte, zda jsou všechny součásti nepoškozené. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.

● Před zahájením instalace zkontrolujte neporušenost spotřebiče. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.

🛒: díly označené tímto symbolem lze zakoupit samostatně u specializovaných prodejců.

*: díly označené tímto symbolem jsou volitelným příslušenstvím dodávaným pouze u některých modelů a lze je zakoupit na webových stránkách www.elica.com a www.shop.elica.com.

1. BEZPEČNOST A PŘEDPISY

⚠ OBECNÁ BEZPEČNOST

Pozor! Pečlivě dodržujte následující pokyny:

● Před prováděním jakýchkoli instalačních prací musí být výrobek odpojen od elektrické sítě. ● Při všech instalacích a údržbě používejte pracovní rukavice. ● Instalace nebo údržba musí být provedeny odborným technikem v souladu s pokyny výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. ● K montáži používejte pouze upevňovací šrouby dodané s výrobkem nebo, pokud nejsou součástí dodávky, zakupte vhodný typ šroubů. ● Použijte správnou délku šroubů, která je uvedena v instalačním návodu. ● Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část výrobku, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. ● Dbejte na to, aby si děti s výrobkem nehrály ● Držte děti v dostatečné vzdálenosti a dohlížejte na ně, protože přístupné části se mohou během používání velmi zahřát. ● Výrobek mohou používat děti ve věku nejméně 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo bez zkušeností či potřebných znalostí, za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo poté, co obdržely pokyny týkající se bezpečného používání výrobku a pochopily s tím související nebezpečí. ● Výrobek a jeho přístupné části během používání dosahují vysokých teplot. Dávejte pozor na případný styk s topnými články. ● Během používání výrobku a po něm se nedotýkejte jeho topných článků. ● Vyvarujte se kontaktu s utěrkami nebo jiným hořlavým materiálem, dokud se všechny součásti výrobku dostatečně neochladí, nebezpečí požáru. ● Nepokládejte hořlavý materiál na výrobek či do jeho blízkosti. ● Přehřáté oleje a tuky jsou snadno zápalné. ● Vaření na varné desce s olejem nebo tukem bez dozoru může být nebezpečné a způsobit požár. ● Smažení se musí provádět pod kontrolou, aby se zabránilo vzplanutí přehřátého oleje. ● Proces vaření musí být pod dozorem. Krátké vaření musí být nepřetržitě pod dozorem. ● NIKDY se nepokoušejte hasit plameny vodou. Výrobek musí být naopak vypnut a plameny musí být udušeny například poklicí nebo protipožární dekou. ● Vyvarujte se přelití tekutiny, a proto při vaření nebo ohřevu tekutin snižte přívod tepla. ● Neponechávejte zapnuté topné články s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez nádob. ● Nikdy neohřívejte ještě zavřené potravinové konzervy či plechovky: mohly by vybouchnout! Tato upozornění jsou platná i pro všechny ostatní typy varných desek. ● Po dokončení vaření vypněte příslušnou varnou zónu. ● Výrobek není určen k tomu, aby byl uváděn do provozu pomocí externího časového spínače nebo samostatného dálkového řídicího systému. Nepoužívejte parní čističe, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. ● Před jakýmkoliv úkonem čištění nebo údržby odpojte výrobek od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím hlavního vypínače bytu/domu. ● Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru. ● Výrobek musí být často čištěn zevnitř i zvenku (ALESPOŇ JEDNOU MĚSÍČNĚ), v každém případě dodržujte to, co je výslovně uvedeno v pokynech pro údržbu. ● Je důležité si tento návod uschovat, abyste do něj mohli kdykoli nahlédnout. V případě prodeje, předání nebo přemístění výrobku musí být návod vždy předán společně s ním.

● U osob s kardiostimulátory a aktivními implantáty je nutné před použitím indukční varné desky prověřit, zda je konkrétní kardiostimulátor kompatibilní s výrobkem. ● Pokud je povrch prasklý, vypněte výrobek, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem ● Nebezpečí požáru: na varné plochy nepokládejte žádné předměty. ● Na povrch varné desky neumisťujte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a víka, protože by se mohly přehřát. ● Důležité: Po použití varnou desku vypněte pomocí jejího ovládacího zařízení a nespoléhejte se na detektor hrnců. ● Nikdy k vaření nepoužívejte alobal a nikdy přímo neumísťujte výrobky zabalené v hliníkové fólii. Alobal by se mohl roztavit a došlo by k vážnému poškození vašeho výrobku. ● Použití vysokého výkonu, jako při funkci Booster, není vhodné pro ohřev určitých typů tekutin, jako například oleje na smažení. Přílišná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech doporučujeme používat nižší výkon. ● Nádoby musí být umístěny přímo na varnou desku a musí být vystředěny. V žádném případě nevkládejte mezi hrnce a varnou desku jiné předměty. ● V případě vysokých teplot výrobek automaticky snižuje stupeň výkonu varných zón. ● Pozor! Když je varná deska v provozu, přístupné části spotřebiče mohou být horké.

● Nedodržení postupů čištění výrobku a výměny a čištění filtrů vede k nebezpečí požáru. ● Vaření plamenem (flambování) je přísně zakázáno. ● Použití volných plamenů je nebezpečné pro filtry a mohlo by způsobit požár, a proto je třeba se ho v každém případě vyvarovat. ● Pokud je výrobek používán současně s jinými spotřebiči na plyn nebo jiná paliva, místnost musí být dostatečně větraná. ● Pokud jde o technická a bezpečnostní opatření, která mají být přijata pro vypouštění výparů, přísně dodržujte ustanovení předpisů příslušných místních orgánů. ● Odsávaný vzduch nesmí být odváděn do potrubí, které je používáno pro vypouštění výparů ze zařízení fungujících na principu spalování plynu nebo jiných paliv. ● Nikdy nepoužívejte výrobek bez správně namontovaného roštu!

⚠ BEZPEČNOST ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

● Odpojte výrobek od elektrické sítě. ● Instalaci musí provádět odborně kvalifikovaný personál, který je seznámen s platnými instalačními a bezpečnostními předpisy. ● Výrobce nenese žádnou odpovědnost za osoby, zvířata nebo majetek v případě nedodržení pokynů uvedených v této kapitole. ● Uzemnění výrobku je povinné ze zákona. ● Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení výrobku, zabudovaného do skříňky, k elektrické síti. ●Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý pro umožnění odstranění varné desky z pracovní plochy. ● Nepoužívejte rozdvojky nebo prodlužovací kabely. ●Ujistěte se, zda napětí uvedené na výrobním štítku umístěném na spodní části výrobku odpovídá napětí místa, kde bude instalován. ● Elektrický kabel uzemnění musí být o 2 cm delší než ostatní kabely. ● Teplota kabelu nesmí v žádném bodě překročit teplotu prostředí o 50°C. ● Výrobek je určen k trvalému připojení k elektrické síti, proto musí být k síti připojen přes omnipolární spínač v souladu s instalačními předpisy, který zajišťuje úplné odpojení od sítě za podmínek přepěťové kategorie III a který je po instalaci snadno přístupný. ● Po dokončení instalace již nesmí být elektrické součásti přístupné uživateli. ● Pozor! Výrobek nepřipojujte k elektrické síti, dokud není instalace zcela dokončena. ● Před připojením výrobku k elektrické síti: zkontrolujte typový štítek (umístěný na spodní straně výrobku), abyste se ujistili, že napětí a výkon odpovídají vlastnostem sítě, a že je připojovací zásuvka adekvátní. V případě pochyb se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.

● V případě, že výrobek není vybaven napájecím kabelem, použijte pro výkon až 5500 Watt kabel s průřezem vodičů 2,5 mm2; zatímco pro vyšší výkon to musí být 4 mm2.

● **Pozor!** Výměna propojovacího kabelu musí být prováděna autorizovanou technickou asistenční službou nebo osobou s podobnou kvalifikací.

● **Pozor!** Před opětovným připojením obvodu k elektrické síti a kontrolou jeho správné funkčnosti vždy zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně zapojen.

POWER LIMITATION: výrobek je vybaven funkcí Power Limitation, která umožňuje nastavit maximální práh spotřeby (kW)

Nastavení musí být provedeno v okamžiku připojování výrobku k elektrické sítí nebo při opětovném připojování této sítě (do následujících 2 minut). Dimenzujte ochranu elektrického systému podle zvolené úrovně omezení výkonu (Power Limitation). Pro postup nastavení Power Limitation se řiďte tímto návodem, částí Funkční princip.

SADA WINDOWS: Výrobek je navržen tak, aby bylo možné jej používat společně se sadou okenního senzoru Window (není dodávána výrobcem). Nainstalováním sady okenního senzoru Window **(pouze v případě použití v režimu ODSÁVÁNÍ)** odsávání vzduchu přestane pracovat pokaždé, když bude okno v místnosti, na které se sada aplikuje, zavřené. **Elektrické připojení sady ke spotřebiči musí provést kvalifikovaný a specializovaný technický personál. Sada musí být certifikována odděleně podle bezpečnostních norem, které se vztahují na danou součást a její použití se spotřebičem. Instalace musí být provedena podle platných předpisů pro domácí zařízení.**

POZOR: kabelové zapojení sady, která má být připojena k výrobku, musí být součástí certifikovaného obvodu s bezpečným nízkým napětím (SELV). Výrobce tohoto spotřebiče není zodpovědný za žádné problémy, škody, požáry způsobené vadami nebo problémy chybné funkčnosti či nesprávné instalace sady.

⚠ BEZPEČNOST INSTALACE

● Elektrická i mechanická instalace musí být prováděna odborným personálem.

● **Před zahájením instalace:** Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda nebyl během přepravy poškozen, a v případě jakýchkoli problémů kontaktujte prodejce nebo zákaznický servis, než přistoupíte k instalaci; Zkontrolujte, zda má zakoupený výrobek rozměry vhodné pro zvolenou oblast instalace; Zkontrolujte, zda se uvnitř balení (z důvodu přepravy) nenachází žádný doprovodný materiál (např. sáčky se šrouby, záruční listy atd.), v případě potřeby je třeba jej vyjmout a uchovat; Zkontrolujte také, zda je v blízkosti oblasti instalace k dispozici elektrická zásuvka.

● Příprava pracovní plochy pro zabudování:

• Výrobek nesmí být instalován na chladicí zařízení, myčky nádobí, sporáky, trouby, pračky a sušičky; Před nasazením varné desky proveďte veškeré řezné práce na skříňkách a pečlivě odstraňte hobliny nebo zbytky pilin.

Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a stěnou musí být nejméně 50mm vpředu, nejméně 50mm po stranách a nejméně500mm vůči horním skříňkám.

Poznámka: při navrhování prostor je třeba dodržovat pokyny výrobce kuchyně.

• pro optimalizaci instalace filtrace se doporučuje vytvořit v podstavci štěrbinu, do které lze zasunout komerční mřížku.

• **Důležité:** použijte jednosložkové těsnící lepidlo (S) s odolností teplotám až 250°; před instalací musí být lepené povrchy pečlivě vyčištěny, aby se odstranila jakákoli látka, která by mohla ohrozit jejich přilnavost (např. uvolňovací činidla, konzervační látky, tuky, oleje, prach, zbytky starých

lepidel atd.); lepidlo se nanáší rovnoměrně po celém obvodu rámu; po přilepení nechte lepidlo zaschnout zhruba 24 hodin.

● **Pozor!** Jestliže šrouby a úchytné prvky nebudou namontovány podle pokynů uvedených v tomto návodu, mohlo by dojít ke vzniku nebezpečí elektrické povahy.

● **Poznámka:** pro správnou instalaci výrobku se doporučuje obalit trubky adhezivní páskou, která má následující vlastnosti: elastická fólie z měkkého PVC s adhezivní páskou na bázi akrylátu; odpovídající normě DIN EN 60454; nehořlavá; vynikající odolnost proti stárnutí; odolná proti změnám teploty; použitelná při nízkých teplotách.

LIKVIDACE PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES - UK SI 2013 č. 3113, Odpadní elektrická a elektronická zařízení (WEEE).

Zajistěte řádnou likvidaci tohoto výrobku. Uživatel pomáhá předcházet možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví. Symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že s tímto výrobkem nesmí být nakládáno jako s domovním odpadem, ale musí být předán na příslušné sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zlikvidujte jej v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Pro podrobnější informace o zpracování, sběru a recyklaci tohoto výrobku kontaktujte příslušné místní orgány, provozovatele sběru odpadu nebo prodejnu, ve které jste výrobek zakoupili.

PŘEDPISY

Spotřebič byl navržen, testován a vyroben v souladu s normami o:

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

RADY PRO POUŽÍVÁNÍ

Rady pro správné používání spotřebiče za účelem snížení negativního dopadu na životní prostředí: Když začnete vařit, zapněte spotřebič při minimální rychlosti a nechte ji zapnutou několik minut i po skončení vaření. Rychlost zvyšte pouze v případě velkého množství kouře a výparů, v naléhavých případech pomocí funkce Booster. Pro udržení dobré účinnosti systému minimalizace pachů je třeba v případě potřeby vyměnit uhlíkový filtr/uhlíkové filtry. Pro udržení dobré účinnosti tukového filtru je třeba ho v případě potřeby vyčistit. Pro optimalizaci účinnosti a minimalizaci hluku je třeba použít maximální průměr odtahového potrubí uvedený v tomto návodu.

2. POUŽITÍ

POUŽITÍ VARNÉ DESKY

Systém indukčního vaření je založen na fyzikálním jevu magnetické indukce. Základní charakteristikou tohoto systému je přímý přenos energie z generátoru do hrnce.

Výhody: V porovnání s elektrickými varnými deskami je vaše indukční varná deska: **Bezpečnější:** nižší teplota na skleněném povrchu. **Rychlejší:** kratší doba ohřevu pokrmů. **Přesnější:** varná deska okamžitě reaguje na vaše příkazy **Účinnější:** 90% spotřebované energie se přeměňuje v teplo. Kromě toho je po odstranění hrnce z varné desky okamžitě přerušeno předávání tepla a nedochází k jeho zbytečnému rozptylování.

POUŽITÍ NÁDOB NA VAŘENÍ

● **Nádoby na vaření**

Používejte pouze hrnce označené tímto symbolem.

Důležité:

abyste zabránili trvalému poškození varné desky, nikdy nepoužívejte:

• nádoby, jejichž dno není dokonale rovné;

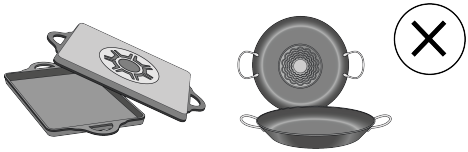
• kovové nádoby se smaltovaným dnem;

• nádoby s drsným spodkem, aby nedošlo k poškrábání povrchu desky;

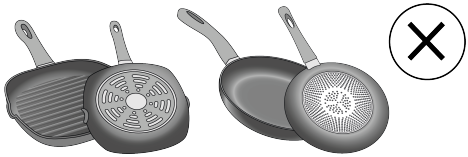
• nikdy nepokládejte teplé hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky.

• ne všechny hrnce vhodné pro indukci pracují efektivně kvůli dnům částečně vyrobeným z feromagnetického materiálu!! Při nákupu hrnců a pánví ověřte, zda:

• dno je kompletně zhotovené z feromagnetického materiálu. V opačném případě bude snížena jak účinnost přenosu tepla, tak jeho rovnoměrnost, s teplotami povrchu pánve/hrnce nevhodnými pro vaření.

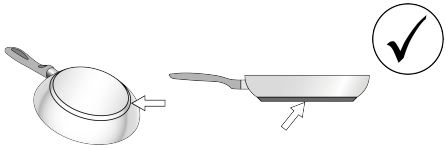


• dno neobsahuje hliník: nádobí se nezahřívá a induktory jej rovněž nemusí rozpoznat.



• dna jsou nerovná nebo mají drsný povrch.

• zmenšují kontaktní plochu mezi induktorem a nádobím, snižují účinnost a zhoršují postup a výsledek vaření.



●Původní nádoby

Pomocí jednoduchého magnetu můžete zkontrolovat, zda je materiál hrnce magnetický. Pokud hrnce nejsou magnetické, nejsou pro tento systém vhodné. Označení uvedená v předchozím odstavci platí také v tomto případě.

● Doporučené průměry dna hrnce

DŮLEŽITÉ: pokud hrnce nemají správnou velikost, varné zóny se nezapnou. Pro zjištění minimálního průměru hrnce, který má být použit, na každé jednotlivé zóně, nahlédněte do ilustrované části tohoto návodu.

Pozor: V zájmu zachování výkonu vaření a kvality výrobku NEDOPORUČUJEME používat indukční adaptéry.

● Úspora energie

Používejte hrnce a pánve s průměrem dna rovným průměru varné zóny; Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem; - Pokud je to možné, nechte během vaření hrnce přikryté pokličkou; Zeleninu, brambory atd. vařte s malým množstvím vody, abyste zkrátili dobu vaření; Používejte tlakový hrnec, který dále snižuje spotřebu energie a dobu vaření; Hrnec umístěte do středu varné zóny nakreslené na varné desce.

POUŽITÍ ODSAVAČE PAR

Systém odsávání může být použit u verze s odsáváním s vnějším odvodem nebo vnitřním recirkulačním filtrem.

Navštivte webové stránky www.elica.com a www.shop.elica.com a zkontrolujte kompletní sortiment dostupných sad tak, abyste mohli provádět odlišné instalace, a to jak verze s filtrováním, tak s odsáváním.

● Odsávací provedení:

Výpary jsou odváděny ven pomocí sady trubek (nakupují se samostatně). Připojte výrobek k trubkám a odvodním otvorům na stěně s průměrem stejným jako vývod vzduchu (připojovací příruba). Další informace o trubkách a jejich rozměrech najdete na stránce příslušenství v instalační příručce - Verze s odsáváním. Použití trubek a vypouštěcích otvorů na stěně s menším průměrem vyvolá snížení sacího výkonu a drastický nárůst hluku. V takovém případě výrobce odmítá odpovědnost.

Pro dosažení maximální účinnosti sání: ● Doporučuje se maximální délka trubek 7 lineárních metrů. • Doporučuje se použít maximálně dva 90°ohyby na celkových 7 lineárních metrů - Vyhněte se drastickým změnám průřezu potrubí, vždy preferujte průřez odpovídající Ø 150 mm (nebo obdélníkový 222 x 89 mm).

● Filtrační provedení:

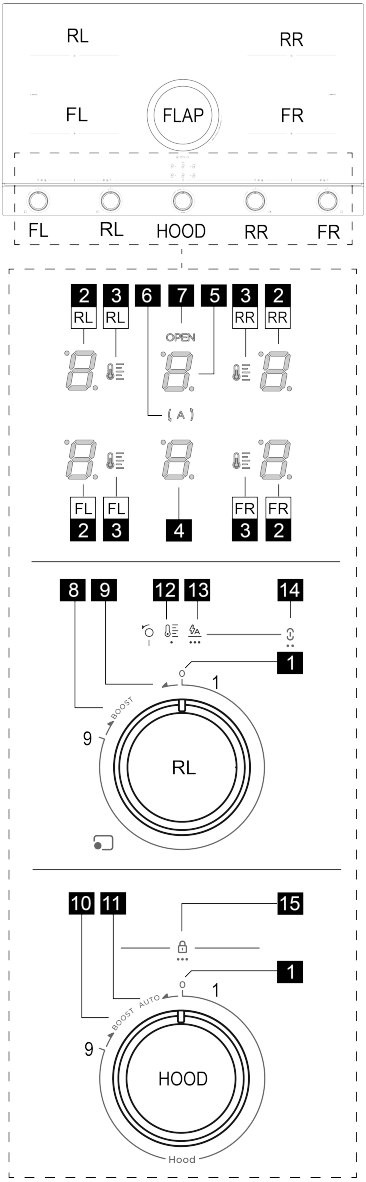
Odsávaný vzduch bude filtrován přes speciální tukové filtry a pachové filtry a poté bude znovu přiváděn do místnosti. Tento výrobek obsahuje filtry a potrubí pro instalaci, která umožňuje únik vzduchu ze skříňky. Další informace o dodávaném příslušenství naleznete v obrazové části tohoto návodu.

Dùležité

Je možné zakoupit vybavení pro fungování v odsávací verzi. V tomto pøípadì filtr s uhlíkem nesmí být instalován. Mimo to použití s vybavením v odsávací verzi by si mohlo vyžadovat odlišnou montáž digestoøe od té, která byla ilustrována v této pøíruèce a proto pøed zahájením montáže digestoøe si zakupte vybavení pro fungování v odsávací verzi a konzultujte pøiložený návod.

3. PROVOZ

OVLÁDACÍ PANEL



T.	Funkce
1	Nulová poloha 0 knoflíků
2	Displej varných zón
3	Displej správce teploty
4	Displej odsávače
5	Displej správy filtrů
6	Indikátor automatického odsávače
7	Indikátor otevření Flap (klapka)
8	Poloha pro aktivaci Booster (posilovače vaření)
8	Poloha pro aktivaci správce teploty (Temperature Manager)
8	Poloha pro aktivace Bridge (přemostění)
9	Poloha pro aktivaci Automatic Heat up (automatické zahřívání)
10	Poloha pro aktivaci posilovače sání
11	Poloha pro aktivaci automatického odsávače
12	Serigrafie Temperature manager (správce teploty)
13	Serigrafie Automatic heat up (automatické zahřívání)
14	Serigrafie Bridge (přemostění)
15	Serigrafie Child Lock (dětský zámek)

UŽITEČNÉ INFORMACE PŘED POUŽITÍM

Veškeré funkce této varné desky byly navrženy tak, aby byly dodrženy nejpřísnější bezpečnostní předpisy. Z tohoto důvodu:

• Se některé funkce nebudou aktivovat nebo se budou automaticky deaktivovat, pokud se na varné ploše nebudou nacházet hrnce nebo pokud tyto hrnce nebudou správně umístěny.

• V jiných případech se aktivní funkce budou po uplynutí několika sekund automaticky deaktivovat, pokud zvolená funkce bude vyžadovat další nastavení, které nebude provedeno (např.: “Zapnutí varné desky” bez “Volby varné zóny” a “Provozní teplota”, anebo “Funkce Lock” nebo funkce “Timer”).

Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

Pozor! V případě (například) dlouhodobého používání je možné, že se vypnutí varné zóny neprovede okamžitě, protože varná zóna bude ve fázi chlazení; na displeji varných zón se zobrazí symbol H, který bude signalizovat, že probíhá tato fáze. Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

DISPLEJ VARNÉ ZÓNY

na displejích jednotlivých varných zón je uvedeno:

Funkce	Hodnota
Zapnutá varná zóna	0
Power Level (úroveň výkonu)	1...9-P
Residual Heat Indicator (ukazatel zbytkového tepla)	H
Pot Detector (detektor hrnce)	u
Funkce Bridge Zone aktivní	n

Funkce Temperature Manager (správce teploty) aktivní	u
Funkce Child Lock (dětský zámek) aktivní	L
Funkce Pauza	II
Funkce Automatic Heat UP (automatické zahřátí)	A

Poznámka: Pokud se na jednom nebo více displejích objeví blikající tečka . je třeba ovládání daného displeje vynulovat otočením knoflíku do nulové polohy.

CHARAKTERISTIKY VARNÉ DESKY

● **Safe Activation** (aktivace bezpečnosti)

Výrobek se aktivuje pouze v případě, když jsou na varných zónách přítomny hrnce: proces ohřevu se nespustí nebo se 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.

OZNAČENÍ OTÁČENÍ KNOFLÍKŮ

Tato tabulka popisuje způsob otáčení knoflíků při výskytu určitých symbolů.

R	otáčení ve směru hodinových ručiček
OWR	otáčení ve směru hodinových ručiček za úroveň 9 uvedením knoflíku až na doraz.
L	otáčení proti směru hodinových ručiček
OWL	otáčení proti směru hodinových ručiček za nulovou úroveň **(1)**, uvedením knoflíku až na doraz.

PROVOZ VARNÉ DESKY

Deska je vybavena čtyřmi varnými zónami **FL** **RL** **RR** **FR**, které lze aktivovat odděleně nebo mohou být použité v kombinaci **FL+RL** nebo **FR+RR**. Každá zóna má 9 úrovní výkonu a přídavný posilovač.

● **Aktivace/deaktivace varné zóny**

Aktivace:

Z nulové polohy**(1),** R knoflík (**FL- RL- RR** - **FR**), při každé další aretaci se postupně zvyšuje výkon vaření. Na displeji se zobrazí aktuálně aktivní úroveň výkonu od 1 do 9.

Deaktivace:

Z jakékoli jiné polohy než nulové **(1)**, L knoflík (**FL- RL- RR** - **FR**), a uveďte jej do nulové polohy **(1)**, Na displeji se zobrazí od 9 do 1.

● **Booster** (posilovač)

Aktivace:

OWR knoflík (**FL- RL- RR** - **FR**), na displeji se zobrazí symbol P.

Tento režim využívá maximální výkon induktoru, je časovaný a trvá **10 minut.** Na uplynutí této doby upozorní zvukový signál, poté se výkon automaticky vrátí na úroveň 9.

Deaktivace:

Posilovač lze deaktivovat v jakémkoliv okamžiku, L knoflík na úroveň 8, anebo **OWR** jako pro aktivaci.

● **Přemostění:**

Tato funkce umožňuje, aby varná zóna **FL** pracovala s varnou zónou **RL** a varná zóna **FR** s varnou zónou **RR** a vytvořila se tak jediná zóna se stejnou úrovní výkonu. Toto umožní rovnoměrné vaření i v pekáčích a hrncích velkých rozměrů.

Aktivace Přemostění vlevo:

OWL knoflíky **(FL + RL)** současně a držte je v této poloze po dobu **2 sekund,** na displeji **(2-FL)** se zobrazí 0 a na displeji **(2-RL)** se zobrazí n.

Knoflíkem **FL** zvolte požadovaný výkon a poté knoflíkem **RL** aktivujte ovládání; Dlouhý akustický signál potvrdí zapnutí varných desek.

Aktivace Přemostění vpravo:

OWL knoflíky **(FR + RR**) současně a držte je v této poloze po dobu **2 sekund,** na displeji **(2-FR)** se zobrazí 0 a na displeji **(2-RR)** se zobrazí n.

Knoflíkem **FR** zvolte požadovaný výkon a poté se knoflíkem **RR** aktivuje ovládání; Dlouhý akustický signál potvrdí zapnutí desek.

Deaktivace Přemostění:

L knoflík (**FR** a **FL)** a/nebo **(FR** a **RR)** do nulové polohy **(1)** podle přemostění, která chcete deaktivovat.

● **Temperature Manager** (správce teploty)

Temperature Manager (správce teploty) je funkce, která umožňuje nastavit nejvhodnější přednastavenou teplotu pro dosažení požadovaného výsledku.

Aktivace:

OWL knoflík (**FL - RL- RR** - **FR**) Na displeji **(2)** bude nyní blikat **R** v jedné ze tří poloh knoflíku pro výběr nejvhodnější úrovně z těch, které jsou k dispozici; v každé poloze se na displeji**(2)** zobrazí symbol, jak je znázorněno níže, spolu s kontrolkou LED **(3)**:

Identifikuje vhodnou úroveň výkonu pro pozvolné rozpouštění choulostivých výrobků, aniž by byly narušeny jejich senzorické vlastnosti (čokoláda, máslo atd.).

Určí vhodnou úroveň výkonu, která umožňuje udržovat jídlo při mírné teplotě bez dosažení teploty varu.

Určí úroveň výkonu vhodnou pro delší vaření pokrmů. Vhodné pro vaření rajčatových omáček, ragú, polévek a dušených pokrmů při zachování kontrolované úrovně vaření (ideální pro vaření ve vodní lázni). Zabraňuje nepříjemnému rozlití jídla nebo případnému připálení na dně, které je pro tyto přípravy typické. Tuto funkci použijte po přivedení pokrmu do varu.

Deaktivace:

L do nulové polohy **(1)**, anebo **R** za třetí polohu knoflíku.

● **Child Lock** (dětský zámek)

Tuto funkci lze aktivovat, pouze pokud jsou knoflíky (FL-RL-RR-FR) v nulové poloze (1).

S knoflíky v nulové poloze **(1) OWL** knoflíky (**RR** a **RL)** současně**,** a držte je v této poloze po dobu **3 sekund** Na displeji **(4)** se zobrazí tato sekvence symbolů 4 krát za sebou. Na konci sekvence se aktivuje dětský zámek „child lock".

Poznámka: Tento stav neumožňuje aktivaci žádné funkce kromě odsávače par, který lze aktivovat normálně.

Poznámka: Pokud je postup aktivace dětského zámku „child lock" proveden s jedním nebo více knoflíky v nenulové poloze, na displeji **(4)** se sekvence symbolů (4) zopakuje pouze dvakrát na znamení, že dětský zámek „child lock" nelze aktivovat.

● **Automatic Heat UP** (automatické zahřívání)

Funkce automatického zahřívání Automatic Heat UP umožňuje rychleji zvýšit nastavený výkon; díky této funkci získáte výhodu rychlejšího vaření, ale bez rizika spálení jídla, protože teplota nepřekročí nastavenou úroveň. Tato funkce je dostupná pro úrovně výkonu od do .

Aktivace:

OWL knoflík (**FL- RL- RR** - **FR**) a držte jej v této poloze po dobu **3 sekund.** Zvukový signál oznámí aktivaci této funkce. Na displeji **(2)** bude zobrazen tento symbol blikající. Do **10 sekund. R** vybraný knoflík na požadovanou úroveň, například a počkejte **5 sekund** V tom okamžiku začne za sebou blikat symbol a .

Deaktivace:

Otočte knoflík do jiné polohy.

● **Power Limitation:** (omezení výkonu)

Funkce Power Limitation (omezení výkonu) umožňuje nastavit činnost výrobku omezením jeho maximální spotřeby (KW). Zde jsou uvedena dostupná nastavení.

Hodnota	Výkon (KW)
	7,4 KW (výchozí nastavení)
	4,5 KW

Výchozí stav varné desky pro nastavení Power Limitation (omezení výkonu):

Varná deska odpojená od elektrické sítě; Knoflík **RR** v nulové poloze; Knoflík **FR** v poloze 9.

Nastavení Power Limitation (omezení výkonu):

Varnou desku znovu připojte k napájení a během následujících **2 minut** proveďte tento postup:

S vypnutou varnou deskou, **OWL** knoflík **RR** a držte v této poloze, po **1 sekundě** zazní zvukový signál a na displeji **RR-2** se zobrazí . Držte dále knoflík **RR** nadoraz a rychle proveďte tuto sekvenci pomocí knoflíku **FR:**

OWR po dobu **1 sekundy**, dokud nezazní zvukový signál, poté uvolněte knoflík, který se **třikrát** vrátí do polohy 9; (v poloze **OWR** se zobrazí a při každém uvolnění v poloze 9 tento symbol zmizí). . Pouze nyní bude možné uvolnit i knoflík **RR**. **Tuto první část postupu je třeba provést během prvních 5 sekund od zahájení postupu.**

Na potvrzení, že jste vstoupili do nabídky Power Limitation (omezení výkonu), se na displeji **RR-2** budou střídavě zobrazovat a a na displeji **RL-2** se bude stále zobrazovat ..

Nyní bude možné následujícím způsobem nastavit jednu ze dvou volitelných možností výkonu:

OWL ponechte knoflík **RR** v této poloze, zatímco je knoflík **FR** otočený do nulové polohy; z této polohy pro volbu jiného než výchozího výkonu otočte knoflík **FR** o

jednu aretační polohu do polohy 1, na displeji **FR-2** se zobrazí 1. Pouze nyní bude možné uvolnit i knoflík **RR**, který se vrátí do nulové polohy. Otočte i knoflík **FR** do nulové polohy.

Na potvrzení zvoleného nastavení **OWL** po dobu **1 sekundy**, knoflíky **FR** a **RR** současně. Na 4 displejích **(2)** se zobrazí sekvence čárek a na několik sekund se rozsvítí, což znamená, že postup proběhl úspěšně a byl uložen.

PROVOZ ODSÁVAČE PAR

● **Flap odsávače par:**

Zóna odsávání je vybavena mechanickou rotující klapkou **FLAP**. **Před zapnutím odsávače je nutné otevřít FLAP pro aktivaci systému odsávání.** Odsavač par je vybaven senzorem, který při zapnutém odsávání, pokud je **FLAP** (klapka) zcela zavřená, automaticky zastaví motor. V odsávání je pokračováno pouze, když je FLAP znovu otevřen.

Při pokusu o aktivaci sání, když je **FLAP** zavřený displej **(5)** a LED dioda **„OPEN"** začnou blikat a motor zůstane vypnutý.

● **Rychlost sání:**

Varná deska je vybavena 9 stupni rychlosti sání od 1 do 9 plus úroveň Booster P (posilovač).

● **Aktivace/deaktivace odsávače par:**

Aktivace:

Otevřete klapku **FLAP** uprostřed desky; z nulové polohy **(1)**, **R** knoflík **HOOD,** každá aretace postupně navýší sací výkon.

Na displeji**(2)** se zobrazí aktuálně aktivní úroveň výkonu.

Deaktivace:

Z jakékoliv jiné polohy než je nulová, **L** knoflík **HOOD** jeho uvedením do nulové polohy**(1)**, na displeji zobrazí se 0.

● **Booster (posilovač) odsávače par:**

Aktivace:

OWR knoflík **HOOD**, na displeji se zobrazí blikající symbol P.

Tento režim využívá maximální výkon odsávače, je časově omezený a trvá **5 minut**. Na uplynutí této doby upozorní zvukový signál, poté se výkon automaticky vrátí na úroveň 9.

Deaktivace:

Posilovač lze kdykoli vypnout otočením knoflíku do úrovně 8.

● **Automatické fungování**

Odsávač par automaticky zvolí nejvhodnější rychlost a přizpůsobí sací výkon maximální úrovni vaření použité pro varné zóny.

Když jsou varné zóny vypnuty, odsávač par přizpůsobí sací rychlost a postupně ji snižuje tak, aby se odstranily zbytky výparů a pachů.

Aktivace:

OWL knoflík **HOOD** a držte jej v této poloze po dobu **1 sekundy.** Led dioda **(6)** se rozsvítí a zvukový signál upozorní na aktivaci této funkce.

Deaktivace:

Chcete-li tuto funkci deaktivovat, opakujte stejný postup jako pro aktivaci.

Poznámka: Pokud je přítomno hlášení o údržbě filtru, nelze tuto funkci aktivovat.

● **aktivace/deaktivace indikátoru nasycení tukového a pachového filtru**

Poznámka: Tento indikátor je normálně deaktivován.

Vstup do nabídky aktivace/deaktivace filtrů:

Když jsou všechny displeje vypnuté, OWL knoflík **HOOD** a setrvejte v této poloze **8 sekund.**

Poznámka: První nabízenou možností nastavení je nastavení *TUKOVÉHO FILTRU,* proto se na displeji **(5)** zobrazí symbol C; Chcete-li přejít k nastavení *PACHOVÉHO FILTRU* , **OWL** a podržte tuto polohu po dobu **2 sekund** Displej **(5)** zobrazí písmeno A. Pro návrat na nastavení předchozího filtru použijte **OWL** a podržte polohu po dobu **2 sekund.**

Pro aktivaci/deaktivaci indikátoru nasycení tukového filtru C :

Přejděte na nastavení *TUKOVÉHO FILTRU* C poté **OWL**, knoflík **HOOD.** Každým otočením a uvolněním knoflíku se indikátor aktivuje nebo deaktivuje.

Pokud je indikátor aktivní,na displeji **(5)** se vedle písmene zobrazí tečka, v tomto případě **C.**

Pro aktivaci/deaktivaci indikátoru nasycení pachového filtru A :

Přejděte na nastavení *PACHOVÉHO FILTRU* A a proveďte stejné operace jako pro aktivaci/deaktivaci *TUKOVÉHO FILTRU.*

Potvrzení zvolených nastavení:

Jakmile provedete požadovaná nastavení, **OWL** , knoflík **HOOD,** podržte tuto polohu po dobu **8 sekund.** Akustický signál signalizuje, že nastavení bylo uloženo.

● **Indikátor nasycení filtrů**

Pozn.: tato funkce je ve výchozím nastavení vypnuta, aktivuje se při aktivaci indikátorů nasycení tukového a/nebo pachového filtru (viz postup výše)

Když nastane čas výměny tukového a/nebo pachového filtru, na displeji **(5)** se zobrazí následující symboly:

Pachový filtr: Bliká 10 sekund.

Tukový filtr: Bliká 10 sekund.

Oba filtry: a střídavě blikají po dobu 10 sekund.

Pozn.: v případě těchto signálů budou varná deska a odsávač pracovat normálně, ale nebude možné aktivovat „automatickou funkci" odsávače.

Po výměně tukových a/nebo pachových filtrů je třeba vynulovat ukazatel nasycení filtrů. Tím se vynuluje počítadlo a také zmizí signály G a/nebo F.

● **resetování indikátoru nasycení filtru:**

Postupujte následovně: **OWL** knoflík **HOOD** a setrvejte v této poloze **3 sekundy.**

Na displeji **(5)** zmizí indikace G nebo F a v pravém dolním rohu se objeví tečka, která 2 sekundy bliká . nebo . a poté následuje zvukový signál na znamení, že indikátor byl vynulován.

Poznámka: Pokud jsou přítomná obě hlášení, je třeba tento postup provést dvakrát, aby se resetovalo nejprve jedno a poté druhé hlášení.

TABULKA VÝKONU

Stupeň výkonu		Typ vaření	Použití (na základě zkušeností a zvyků při vaření)
Max.výkon	P	Rychlé ohřívání	zvýšení teploty jídla v krátkém čase až k rychlému varu v případě vody nebo rychlému ohřevu varných tekutin
	8-9	Smažení - vaření	restování, zahájení vaření, smažení zmrazených výrobků, rychlé vření
Vysoký výkon	7-8	Opékání – smažení - vaření - grilování	restování, udržení vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po krátkou dobu, 5-10 minut)
	6-7	Opékání - vaření – dušení – smažení - grilování	restování, udržení mírného vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po středně dlouhou dobu, 10-20 minut), předehřívání příslušenství
Středně vysoký výkon	4-5	Vaření – dušení – smažení - grilování	dušení, udržení citlivého vaření ve vroucí vodě, vaření (po dlouhou dobu), závěrečné promíchání těstovin
	3-4	Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	delší vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko), závěrečné promíchání těstovin
	2-3	Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	dlouhodobé vaření (objemy menší než litr: rýže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko)
Nízký výkon	1-2	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	rozpuštění másla, jemné rozpuštění čokolády, rozmrazování malých výrobků
	1	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	udržování teplých malých porcí čerstvě uvařeného jídla nebo udržování teplého servírovacího nádobí a závěrečné promíchání rizota
OFF	0	Opěrná plocha	Varná deska je v pohotovostní nebo vypnuté poloze (případné zbytkové teplo po ukončení vaření je signalizováno H-L-O)

4. ÚDRŽBA

Pozor! Před zahájením jakéhokoliv úkonu čištění či údržby se ujistěte, zda jsou varné zóny vypnuté a zda nesvítí kontrolka signalizující teplotu.

Informace o údržbě výrobku naleznete na obrázcích na konci instalace označených tímto symbolem.

ÚDRŽBA VARNÉ DESKY

● Čištění indukční desky

Varnou desku je třeba po každém použití vyčistit.

Důležité:

• Nepoužívejte abrazivní hubky a drátěnky. Při jejich používání by časem mohlo dojít k poškození skla.

• Nepoužívejte dráždivé chemické čisticí prostředky, jako jsou spreje na trouby nebo odstraňovače skvrn.

• NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČE!!!

Po každém použití nechte desku vychladnout a odstraňte z ní připálené pokrmy a skvrny po zbytcích pokrmů. Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru by mohly způsobit poškození varné desky, a je tedy třeba je okamžitě odstranit. Sůl, cukr a písek by mohly poškrábat povrch skla. Používejte měkký hadřík, papírové utěrky nebo specifické přípravky pro čištění desky (postupujte podle pokynů výrobce).

● D Čištění sběrné vaničky tekutin :

V případě náhodného a hojného úniku tekutin z hrnců je možné zasáhnout vypouštěcím ventilem umístěným ve spodní části výrobku tak, aby se odstranily veškeré zbytky a zajistila se maximální hygienická bezpečnost.

Pro úplnější a důkladnější čištění je možné úplně odmontovat spodní nádrž.

● E Čištění kovové mřížky:

Mřížku je třeba mýt ručně horkou vodou a neutrálním čisticím prostředkem a opatrně vysušit, aby nedošlo k oxidačním jevům.

● F Čištění knoflíků:

Pro důkladnější čištění lze knoflíky sejmout; jsou magneticky připevněné k desce, takže je stačí pouze nadzvednout. Myjí se ručně v teplé vodě s neutrálními mycími prostředky, bez použití houbiček nebo hadříků.

ÚDRŽBA ODSAVAČE PAR

● Čištění odsavače par:

Pro čištění používejte **VÝLUČNĚ** hadřík navlhčený neutrálními tekutými čisticími prostředky.

NA ČIŠTĚNÍ NEPOUŽÍVEJTE NÁŘADÍ NEBO NÁSTROJE!

Vyvarujte se používání přípravků, které obsahují abrazivní látky. **NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL!**

● A Údržba tukových filtrů:

Zadržuje tukové částice pocházející z vaření.

Je třeba ho mýt jednou za měsíc (nebo když systém indikující nasycení filtrů označí tuto nutnost) neagresivními čisticími prostředky, ručně nebo v myčce při nízkých teplotách a v krátkém cyklu. Při mytí v myčce se kovový tukový filtr může odbarvit, ale jeho filtrační charakteristiky se absolutně nemění.

● B Údržba pachového filtru (pouze pro filtrační verzi):

Zadržuje nepříjemné pachy pocházející z vaření.

K nasycení pachových filtrů dochází po víceméně delším používání v závislosti na typu vaření a pravidelnosti čištění tukového filtru.

Pachový filtr je třeba regenerovat následujícím způsobem:

Ruční mytí horkou vodou bez použití mýdla a mycího prostředku nebo **mytí v myčce nádobí** při teplotě 60/65 °C po dobu asi 6-7 min. bez použití mýdla a bez přítomnosti nádobí, aby se zabránilo znečištění mastnotou a olejem.

Poté se filtr vysuší v troubě bez ventilace při teplotě **max. 75°C** po dobu **50 min..**

POZOR! Umístěte filtr do trouby mimo dosah elektrických topných těles nebo jiných možných zdrojů tepla.

5. SERVIS

TABULKA VYHLEDÁVÁNÍ ZÁVAD

Informační kód	Popis	Možné příčiny	Řešení
E02	Zóna ovladačů se vypíná kvůli příliš vysoké teplotě	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká	Před opětným použitím počkejte, dokud deska nevychladne
E0A0A03 + zvukový signál n	Je detekována průběžná (trvalá) aktivace knoflíků v poloze: **OWL** nebo **OWR**	Knoflík je blokován v poloze **OWL** anebo **OWR** po dobu delší než **30 sekund**.	Zkontrolujte, zda nejsou přítomné nějaké nečistoty nebo předměty, které by bránily návrat knoflíku, v takovém případě je odstraňte a vraťte knoflík do nulové polohy.
Při všech ostatních chybových signalizacích	Kontaktujte oddělení technického servisu a nahlaste chybový kód		

SERVISNÍ STŘEDISKO

Před kontaktováním servisního oddělení

1.Zkontrolujte, zda problém nemůžete vyřešit sami podle pokynů uvedených ve “Vyhledávání závad”.

2.Vypněte a znovu zapněte přístroj a zkontrolujte, zda závada přetrvává.

Pokud i po těchto kontrolách závada bude přetrvávat, kontaktujte nejbližší servisní středisko.

SK

Postupujte presne podľa pokynov uvedených v tejto príručke. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za akékoľvek problémy, škody alebo požiare spôsobené zariadením spôsobené nedodržaním pokynov obsiahnutých v tejto príručke. Zariadenie je určené výlučne na použitie v domácnosti na varenie potravín a na odsávanie dymov pochádzajúcich z varenia. Nie sú povolené iné použitia (napr. vykurovanie prostredia). Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody vzniknuté nevhodným použitím alebo nesprávnym nastavením ovládacích prvkov.

Zariadenie môže mať odlišný vzhľad v porovnaní s obrázkami v tomto návode, no pokyny na použitie, údržbu a inštaláciu zostávajú rovnaké.

● Pozorne si prečítajte túto príručku: obsahuje dôležité informácie o inštalácii, používaní a bezpečnosti.

● Na zariadení nevykonávajte elektrické zmeny.

● Pred vykonaním inštalácie zariadenia overte, či žiadny komponent nie je poškodený. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.

● Pred vykonaním inštalácie overte úplnosť zariadenia. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.

🛒: súčiastky označené týmto symbolom, si môžete kúpiť samostatne u špecializovaných predajcov.

✱: súčiastky označené týmto symbolom, patria medzi voliteľné príslušenstvo dodávané iba pri niektorých modeloch a môžete si ich kúpiť na webových sídlach www.elica.com a www.shop.elica.com.

1. BEZPEČNOSŤ A NORMY

⚠ VŠEOBECNÁ BEZPEČNOSŤ

Pozor! Starostlivo dodržiavajte nasledujúce pokyny:

● Výrobok musí byť odpojený od elektrickej siete ešte pred vykonaním akéhokoľvek zásahu inštalácie. ● Pri všetkých úkonoch montáže a údržby používajte pracovné rukavice. ● Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a v súlade s platnými miestnymi bezpečnostnými predpismi. ● Na inštaláciu používajte iba upevňovacie skrutky vo výbave výrobku alebo ak nie sú vo výbave, kúpte si správny typ skrutiek. ● Používajte skrutky so správnou dĺžkou uvedenou v návode na inštaláciu. ● Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť výrobku, ak to nie je výslovne uvedené v návode na používanie. ● Dávajte pozor, aby sa deti nehrali s výrobkom ● deti musia byť v dostatočnej vzdialenosti a pod dozorom, pretože prístupné časti sa počas prevádzky môžu zohriať na vysokú teplotu. ● Výrobok smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez skúseností alebo potrebných znalostí len vtedy, keď sú pod dozorom alebo keď im boli dané pokyny týkajúce sa bezpečného používania výrobku a tieto osoby pochopili nebezpečenstvá spojené s výrobkom. ● Výrobok a jeho prístupné časti sa počas používania zohrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli rozohriatych častí. ● Počas a po použití sa nedotýkajte rozohriatych častí výrobku. ● Zabráňte kontaktu s handrami alebo iným horľavým materiálom, kým všetky komponenty výrobku nebudú dostatočne vychladnuté, riziko požiaru. ● Na výrobok alebo do jeho blízkosti neukladajte horľavý materiál. ● Prehriate tuky a oleje sa ľahko vznietia. ● Varenie na varnej doske s olejom alebo tukom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. ● Vyprážanie je nutné vykonávať pod dozorom, aby sa zabránilo zapáleniu prehriateho oleja. ● Proces varenia musí prebiehať pod dohľadom. Proces krátkodobého varenia je potrebné neustále sledovať. ● NIKDY sa nepokúšajte uhasiť plamene vodou. Namiesto toho výrobok vypnite a zakryte plameň napríklad vekom alebo hasiacou pokrývkou. ● Zabráňte rozliatiu tekutín, preto pri uvádzaní tekutín do varu alebo pri ich ohrievaní znížte prívod tepla. ● Nenechávajte ohrievacie prvky zapnuté, keď sú na nich uložené prázdne hrnce alebo panvice, alebo keď na nich nie sú uložené žiadne nádoby. ● Nikdy neohrievajte neotvorenú konzervu alebo plechovú nádobu s potravinami: môže vybuchnúť! Toto upozornenie platí pre všetky ostatné druhy varných dosiek. ● Po dokončení varenia vypnite príslušnú varnú zónu. ● Výrobok sa nesmie uvádzať do prevádzky prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo systémom samostatného diaľkového ovládania. Nepoužívajte parné čističe, riziko úrazu elektrickým prúdom. ● Pred akýmkoľvek úkonom čistenia alebo údržby odpojte výrobok od elektrickej siete vytiahnutím zástrčky alebo odpojením hlavného vypínača v byte. ● Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. ● Výrobok sa musí často čistiť zvnútra, aj zvonku (ASPOŇ RAZ DO MESIACA), v každom prípade sa riaďte pokynmi uvedenými v návode na údržbu. ● Je dôležité uchovať tento návod, aby ste doň mohli kedykoľvek nahliadnuť. V prípade predaja, odstúpenia alebo sťahovania zaistite, aby zostala spoločne s výrobkom.

● Pre osoby s kardiostimulátorom a s aktívnym implantátom je dôležité pred použitím indukčnej dosky skontrolovať, či je ich stimulátor kompatibilný s výrobkom. ● Ak je povrch prasknutý, vypnite výrobok, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom ● Nebezpečenstvo požiaru: neklaďte na povrch varnej dosky žiadne predmety. ● Neukladajte kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli prehriať. ● Dôležité: Po použití vypnite varnú dosku ovládacím zariadením a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti hrnca. ● Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu a nikdy na dosku priamo neumiestňujte výrobky balené do hliníka. Hliník by sa roztavil a nenapraviteľne by poškodil váš výrobok. ● Použitie vysokého výkonu, ako je funkcia Booster, nie je vhodné pre zohrievanie niektorých tekutín, ako napríklad olej na vyprážanie. Nadmerné teplo by mohlo byť nebezpečné. V týchto prípadoch odporúčame použiť nižší výkon. ● Nádoby musia byť umiestnené priamo na varnej ploche a musia byť v strede. V žiadnom prípade nevkladajte medzi hrniec a varnú dosku iné predmety. ●

V prípade vysokých teplôt výrobok automatický zníži stupeň výkonu varných zón. ● Pozor! Keď je varná doska v prevádzke, prístupné časti zariadenia sa môžu zohriať.

● Nedodržanie noriem na čistenie výrobku a výmeny a čistenia filtrov spôsobuje riziká požiarov. ● Varenie na spôsob flambovania je prísne zakázané. ● Použitie otvoreného ohňa je škodlivé pre filtre a môže vyvolať požiar, preto sa mu vždy vyhýbajte. ● V miestnosti musí byť zabezpečené dostatočné vetranie, keď sa výrobok používa súčasne s ďalšími spaľovacími zariadeniami na plyn alebo iné palivá. ● Čo sa týka technických a bezpečnostných opatrení, ktoré je potrebné prijať na odvádzanie dymov, prísne dodržiavajte nariadenia kompetentných miestnych orgánov. ● Nasatý vzduch sa nesmie odvádzať do potrubia používaného na odvádzanie dymov vyprodukovaných spaľovacími zariadeniami na plyn alebo iné palivá. ● Výrobok nikdy nepoužívajte bez správne namontovanej mriežky!

⚠ BEZPEČNOSŤ V PRÍPADE ELEKTRICKÉHO PRIPOJENIA

● Výrobok odpojte od elektrickej siete. ● Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný odborný technik, ktorý pozná platné normy pre inštaláciu a bezpečnosť. ● Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách alebo veciach následkom nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole. ● Uzemnenie výrobku je zo zákona povinné. ● Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby umožnil pripojenie výrobku, zabudovaného v nábytku, k elektrickej sieti. ●Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa umožnilo odstránenie varnej dosky z pracovnej plochy. ● Nepoužívajte rozdvojky ani predlžovacie káble. ●Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku na spodnej strane výrobku zodpovedá hodnotám elektrickej siete bytu, kde bude namontovaný. ● Uzemňovací elektrický kábel musí byť o 2 cm dlhší ako ostatné káble. ● Kábel v žiadnom bode nesmie dosiahnuť teplotu o 50 °C vyššiu ako je teplota prostredia. ● Výrobok je určený na neustále pripojenie k elektrickej sieti, preto v súlade s pokynmi na inštaláciu vykonajte pevné pripojenie k sieti pomocou viacpólového vypínača, ktorý zabezpečí úplné odpojenie od siete v prípade stavu z kategórie prepätie III a bude po inštalácii ľahko prístupný. ● Po dokončení inštalácie nesmie mať používateľ prístup k elektrickým komponentom. ● Pozor! Výrobok nepripájajte k elektrickej sieti, kým inštalácia nebude úplne dokončená. ● Pred pripojením výrobku k elektrickej sieti: skontrolujte identifikačný štítok (umiestnený na spodnej časti výrobku), aby ste sa uistili, že napätie a výkon zodpovedajú hodnotám siete a že elektrická zásuvka je vhodná. V prípade pochybností kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

● V prípade, že výrobok nie je vybavený napájacím káblom, použite jeden s prierezom vodiča minimálne 2,5 mm2 pre výkon až do 5500 wattov,; zatiaľ čo u vyšších výkonov musí byť 4 mm2). ●

● **Pozor!** Prepojovací kábel musí vymeniť autorizovaný technický servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou.

● **Pozor!** Pred opätovným pripojením k elektrickej sieti a kontrolou správneho fungovania spotrebiča vždy skontrolujte, či je napájací kábel správne namontovaný.

POWER LIMITATION: výrobok je vybavený funkciou obmedzenia výkonu Power Limitation, ktorá umožňuje nastaviť limit maximálnej hodnoty absorpcie (kw)

Nastavenie je potrebné vykonať vo fáze pripojenia výrobku k elektrickej sieti alebo pri opätovnom pripojení k elektrickej sieti (v priebehu nasledujúcich 2 minút). Stanovte rozmery ochrany elektrického zariadenia na základe zvolenej úrovne Obmedzenia výkonu. Postupnosť nastavenia funkcie obmedzenia výkonu Power Limitation nájdete v tejto príručke v oddiele Prevádzka.

KIT WINDOWS: Výrobok je určený na použitie v spojení so SÚPRAVOU okenného senzora Window (výrobca nedodáva). Ak je nainštalovaná súprava okenného senzora Window (**iba v prípade, že sa používa režim ODSÁVANIA**), odsávanie vzduchu sa deaktivuje vždy, keď senzor zistí, že okno v miestnosti, na ktorom je namontovaný, je zatvorené. **elektrické pripojenie SÚPRAVY k spotrebiču musí vykonať kvalifikovaný a špecializovaný technik. SÚPRAVA musí mať samostatnú certifikáciu v súlade s bezpečnostnými normami, ktoré sa vzťahujú na komponent a jeho použitie so spotrebičom. Montáž sa musí vykonať v súlade s platnými nariadeniami pre domáce spotrebiče.**

POZOR: káblové vedenie SÚPRAVY na pripojenie k výrobku musí byť súčasťou obvodu s certifikáciou pre bezpečné veľmi malé napätie (SELV). Výrobca tohto spotrebiča odmieta akúkoľvek zodpovednosť za prípadné problémy, škody alebo požiar spôsobené poruchami a/alebo problémami súvisiacimi s nesprávnou činnosťou a/alebo chybnou inštaláciou SÚPRAVY.

⚠ BEZPEČNOSŤ PRI INŠTALÁCII

● Inštaláciu, elektrickú, aj mechanickú, musí vykonať špecializovaný pracovník.

● **Pred začiatkom inštalácie:** Po vybalení výrobku overte, či sa počas prepravy nepoškodil, a v prípade problémov sa skontaktujte s predajcom alebo so službou pomoci zákazníkom, až potom vykonajte inštaláciu; overte, či zakúpený výrobok má rozmery vhodné pre predvolenú zónu inštalácie; overte, či vnútri balenia nie je (z prepravných dôvodov) sprievodný materiál (napríklad obálky so skrutkami, záručné listy atď), eventuálne ho vyberte a uschovajte, ďalej overte, či v blízkosti zóny inštalácie je k dispozícii elektrická zásuvka

● **Príprava nábytku na vstavanie:**

• Výrobok sa nemôže inštalovať nad chladiace zariadenia, umývačky riadu, kachle, pece, práčky a sušičky. Pred vložením varnej dosky vykonajte všetky práce rezanie nábytku a dôkladne odstráňte všetky triesky alebo zvyšky po pílení.

Minimálna vzdialenosť medzi varnou doskou a stenou musí byť aspoň 50mm čelne, aspoň 50mm bočne a aspoň 500mm vzhľadom k závesným skrinkám.

POZN.: pri navrhovaní priestorov sa musia dodržať pokyny

výrobcu sporáka.

• pre optimalizáciu inštalácie filtračnej verzie sa odporúča vytvoriť puklinu v podstavci, kde sa môže namontovať mriežka.

• **Dôležité:** použite jednozložkové tesniace lepidlo (S), ktoré je odolné voči teplotám až do 250 °C; pred inštaláciou je nutné lepené povrchy dôkladne očistiť a odstrániť všetky látky, ktoré by mohli zhoršiť priľnavosť lepených povrchov (napr. separačné prostriedky, konzervačné prostriedky, tuky, oleje, prach, zvyšky starého lepidla atď.); lepidlo je potrebné rovnomerne naniesť po celom obvode rámu; po zlepení nechajte lepidlo schnúť asi 24 hodín.

● **Pozor!** Inštalácia skrutiek a spojovacích prvkov, ktorá nie je v súlade s týmito pokynmi, môže spôsobiť riziká elektrickej povahy.

● **Poznámka:** pre správnu inštaláciu výrobku sa odporúča opáskovať potrubia lepidlom, ktoré má nasledujúce vlastnosti: elastický film z mäkkého PVC, s lepidlom na báze akrylátu; ktoré vyhovuje norme DIN EN 60454; spomaľujúce plameň; vynikajúca odolnosť voči starnutiu; odolné voči výkyvom teploty; použiteľné pri nízkych teplotách.

LIKVIDÁCIA PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI



Toto zariadenie je označené v zhode s európskou smernicou 2012/19/ES - UK SI 2013 č.3113 o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).

Zabezpečte, aby sa tento výrobok zlikvidoval správnym spôsobom. Používateľ prispieva k tomu, aby sa zabránilo potenciálnym negatívnym dôsledkom pre prostredie a zdravie. Symbol na výrobku alebo v dokumentácii, ktorá je k nemu priložená, poukazuje na to, že s týmto výrobkom nesmie byť narábané ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný do vhodnej zberne na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Je potrebné ho zlikvidovať v súlade s miestnymi predpismi pre likvidáciu odpadu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, opätovnom použití a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, od služby zberu domového odpadu alebo v obchode, kde bol tento výrobok zakúpený.

NORMY

Spotrebič bol navrhnutý, testovaný a vyrobený v súlade s týmito normami:

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

ODPORÚČANIA PRI POUŽITÍ

Odporúčania na správne použitie za účelom zníženia vplyvu na životné prostredie: Keď začínate variť, zapnite zariadenie na minimálnu rýchlosť, a nechajte ho zapnuté aj niekoľko minút po ukončení varenia. Rýchlosť zvýšte iba v prípade veľkého množstva dymu a pary pomocou funkcie booster iba v extrémnych prípadoch. Aby sa zachovala dobrá účinnosť systému redukcie pachov, v prípade potreby vymeňte uhlíkový filter/filtre. Aby sa zachovala dobrá účinnosť tukového filtra, v prípade potreby ho vyčistite. Na optimalizáciu účinnosti a minimalizáciu hluku používajte maximálny priemer kanalizačného systému uvedený v tejto príručke.

2. POUŽITIE

POUŽITIE VARNEJ DOSKY

Systém indukčného varenia je založený na fyzikálnom jave magnetickej indukcie. Základnou charakteristikou tohto systému je priamy prenos energie z generátora do hrnca.

Výhody: Pri porovnaní s elektrickými varnými doskami je vaša indukčná doska: **bezpečnejšia:** nižšia teplota na povrchu skla. **rýchlejšia:** kratšie doby potrebné na ohriatie jedál. **presnejšia:** doska okamžite reaguje na vaše príkazy. **účinnejšia:** 90 % absorbovanej energie sa transformuje na teplo. Okrem toho, po odstránení hrnca z varnej dosky, prenos tepla sa okamžite preruší, aby sa zabránilo zbytočným tepelným stratám.

POUŽITIE NÁDOB NA VARENIE

● **Nádoby na varenie**



Používajte iba hrnce označené týmto symbolom.

Dôležité:

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

• nádoby s nedokonale rovným dnom;

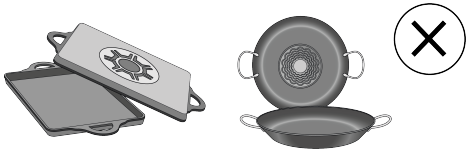
• kovové nádoby so smaltovaným dnom;

• nádoby s drsným podkladom, aby sa zabránilo poškrabaniu plochy varnej dosky;

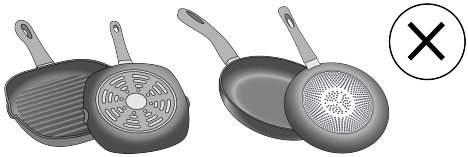
• nikdy neklaďte teplé hrnce a panvice na povrch ovládacieho panelu varnej dosky.

• nie všetky hrnce vhodné na indukciu sú účinné z toho dôvodu, že ich dná sú čiastočne zložené z feromagnetického materiálu!! Pri nákupe hrncov alebo panvíc skontrolujte, či:

• dno je výlučne iba z feromagnetického materiálu. V opačnom prípade sa zníži účinnosť prenosu tepla ako aj rovnomernosť tepla pri teplotách povrchu panvice/hrnca, ktoré nie sú vhodné na varenie

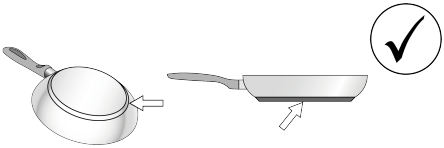


• Dno neobsahuje hliník: riad sa nezohrieva a možno ho nerozpoznávajú ani induktory.



• Nerovné dná alebo dná s drsným povrchom.

• Odoberajú kontaktnú plochu medzi induktorom a riadom, pričom znižujú jeho účinnosť a kazia zážitok z varenia.



●Existujúce nádoby

Môžete skontrolovať, či materiál hrnca je magnetický použitím jednoduchého magnetu. Hrnce nie sú vhodné, ak nie sú magneticky zistiteľné. V takom prípade platia aj pokyny uvedené v predchádzajúcom odseku.

● Odporúčané priemery dna hrnca

DÔLEŽITÉ: ak hrnce nemajú správne rozmery, varné zóny sa nezapnú. Údaje o minimálnom priemere hrnca, ktorý sa má použiť na každej jednotlivej zóne, nájdete v ilustrovanej časti tohto návodu.

Pozor: Pre zachovanie varného výkonu a kvality výrobku sa NEODPORÚČA používanie adaptérov na indukciu.

● Úspora energie

Používajte panvice a hrnce s priemerom dna rovnakým ako priemer varnej zóny. Používajte hrnce a panvice s rovnými dnami. - Kde je to možné, počas varenia udržiavajte pokrievku na hrncoch. Varte zeleninu, zemiaky atď. s malým množstvom vody, aby sa znížila doba varenia. Používajte tlakový hrniec, ďalej znižuje spotrebu energie a dobu varenia. Hrniec umiestnite do stredu varnej zóny označenej na doske umiestnite.

POUŽITIE ODSÁVAČA

Odsávací systém sa môže použiť v odsávacej verzii s vonkajším odčerpávaním alebo filtračnej verzii s vnútorným obehom.

Navštívte webové sídla www.elica.com a www.shop.elica.com , kde nájdete kompletnú sadu súprav, ktoré sú k dispozícii, aby ste mohli vykonať rôzne montáže filtračnej aj odsávacej verzie.

● Odsávacia verzia:

Pary sa odčerpávajú smerom von pomocou série trubiek (kupujú sa samostatne). Výrobok pripojte k trubkám a vypúšťacím otvorom na stene s priemerom ekvivalentným výstupu vzduchu (spojovacia príruba). Viac informácií o trubkách a ich veľkosti nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva v návode na montáž - odsávacia verzia. Použitie trubiek a vypúšťacích otvorov na stene s menším priemerom spôsobí zníženie odsávacích výkonov a značné zvýšenie hlučnosti. Preto odmietame akúkoľvek zodpovednosť.

Aby ste dosiahli maximálnu účinnosť odsávania: • Odporúča sa maximálna dĺžka lineárneho potrubia 7 metrov. • Odporúča sa na celkovej dĺžke 7 lineárnych metrov použiť maximálne dve 90 ° kolená • Zabráňte drastickým zmenám priemeru potrubia, pričom vždy uprednostnite prierez rovnajúci sa Ø 150 mm (alebo obdĺžnikový 222 x 89 mm).

● Filtračná verzia:

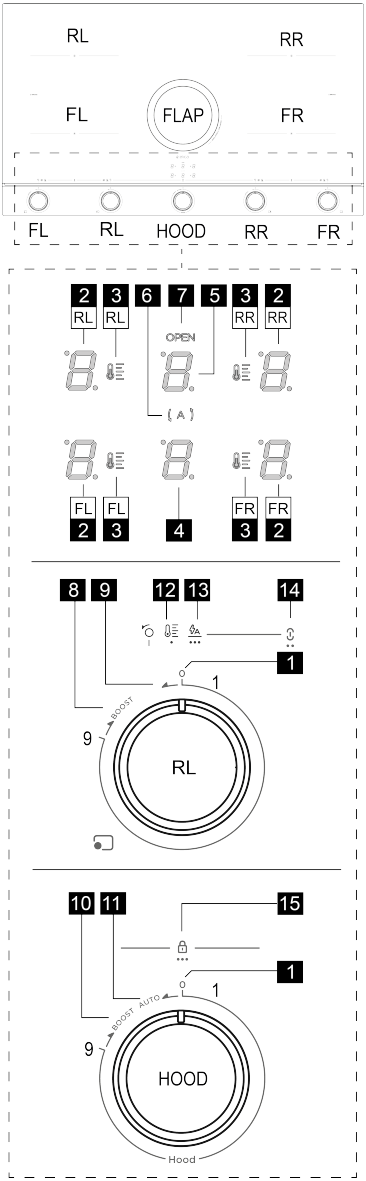
Nasatý vzduch sa pred opätovným privedením do miestnosti filtruje pomocou príslušných tukových a pachových filtrov. Tento výrobok obsahuje filtre a potrubia na inštaláciu, ktorá umožňuje výstup vzduchu z nábytku. Viac informácií o dodanom príslušenstve nájdete v obrázkovej časti tohto návodu.

Dôležité

K možnosti je zakúpiť si súpravu pre odsávaciu funkčnosť. V tomto prípade sa nemá namontovať uholný filter. Okrem toho, použitie odsávacej súpravy by si mohlo vyžadovať odlišnú inštaláciu odsávača pary od tej, ktorá je zobrazená v tejto príručke, preto pred začatím inštalácie odsávača pary, zakupiť si odsávaciu súpravu a preštudovať si pokyny priložené k súprave.

3. PREVÁDZKA

OVLÁDACÍ PANEL



T.	Funkcia
1	Nulová poloha 0 rukoväti
2	Displej varných zón
3	Displej Temperature manager
4	Displej odsávača
5	Displej riadenia filtrov
6	Indikátor automatického odsávača
7	Indikátor otvorenia Flap
8	Poloha pre aktiváciu Booster varenia
8	Poloha pre aktiváciu Temperature Manager
8	Poloha pre aktiváciu Bridge
9	Poloha pre aktiváciu Automatic Heat up
10	Poloha pre aktiváciu Booster odsávania
11	Poloha pre aktiváciu Automatického odsávača
12	Sieťotlač Temperature manager
13	Sieťotlač Automatic heat up
14	Sieťotlač Bridge
15	Sieťotlač Child Lock

TOTO MUSÍTE VEDIEŤ SKÔR AKO ZAČNETE

Všetky funkcie tejto varnej dosky sú navrhnuté tak, aby boli v súlade s najprísnejšími bezpečnostnými normami. Z tohto dôvodu:

• Niektoré funkcie sa neaktivujú alebo sa automaticky deaktivujú, ak sa na horákoch nenachádzajú žiadne hrnce alebo ak sú zle umiestnené.

• V iných prípadoch sa aktivované funkcie automaticky deaktivujú po niekoľkých sekundách, ak zvolená funkcia vyžaduje ďalšie nastavenie, ktoré nie je vykonané (napr. „Zapnúť varnú dosku“ bez „Vybrať varnú zónu“ a „Prevádzková teplota“, alebo „Funkcia Lock“ (zablokovať) alebo „Časovač“).

Skôr ako sa priblížite k varnej zóne, počkajte, kým sa displej vypne.

Pozor! V prípade (napríklad) dlhšej prevádzky vypnutie varnej zóny nemusí byť okamžité, pretože v priebehu ochladzovacej fázy sa na displeji varných zón objaví symbol H, ktorý informuje o tom, že sa nachádzate v tejto fáze. Skôr ako sa priblížite k varnej zóne, počkajte, kým sa displej vypne.

DISPLEJ VARNEJ ZÓNY

na displejoch týkajúcich sa varných zón sa zobrazí:

Funkcia	Hodnota
Varná zóna zapnutá	0
Power Level (úroveň výkonu)	1...9-P
Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla)	H
Pot Detector (Detektor hrncov)	u
Funkcia Bridge Zone aktívna	n

Funkcia Temperature Manager (správa teploty) aktívna	u
Funkcia Child Lock (detský zámok) aktívna	L
Funkcia Pauza	II
Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev)	A

Poznámka: Ak sa na jednom alebo viacerých displejoch objaví blikajúci bod . ovládanie vzťahujúce sa na tento displej, sa resetuje a rukoväť sa uvedenie do polohy Nula.

VLASTNOSTI DOSKY

● **Safe Activation (bezpečná aktivácia)**

Výrobok sa zapne iba v prítomnosti hrncov na varných zónach: proces ohrevu sa nespustí alebo sa preruší v prípade neprítomnosti alebo odstránenia hrncov.

● **Pot Detector (detektor hrncov)**

Výrobok automaticky zistí prítomnosť hrncov na varných zónach.

● **Safety Shut Down (Bezpečnostné vypnutie)**

Z bezpečnostných dôvodov má každá varná zóna maximálnu dobu prevádzky, ktorá závisí od nastavenej úrovne výkonu.

● **Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla)**

Pri vypnutí jednej alebo viacerých varných zón je prítomnosť zvyškového tepla signalizovaná príslušným znamením viditeľným na displeji zodpovedajúcej zóny pomocou symbolu H.

OZNAČENIE OTÁČANIA RUKOVÄTÍ

Táto tabuľka opisuje, ako otáčať rukoväte pri výskyte stanovených symbolov.

R	otáčanie v smere otáčania hodinových ručičiek
OWR	otáčanie v smere otáčania hodinových ručičiek nad úroveň 9, pričom uveďte rukoväť do dorazu.
L	otáčanie proti smeru otáčania hodinových ručičiek
OWL	otáčanie proti smeru otáčania hodinových ručičiek nad nulovú úroveň **(1)**, pričom uveďte rukoväť do dorazu.

PREVÁDZKA VARNEJ DOSKY

Doska je vybavená štyrmi varnými zónami **FL** **RL** **RR** **FR** , tieto sa môžu aktivovať samostatne alebo sa môžu použiť v kombinácii **FL+RL** alebo **FR+RR**. Každá zóna má 9 úrovní výkonu plus prídavný booster.

● **Aktivácia / Vypnutie varnej zóny**

Aktivácia:

Z nulovej polohy**(1), R** rukoväte (**FL- RL- RR** - **FR**), každým kliknutím sa postupne zvyšuje odsávací výkon. Na displeji sa zobrazí úroveň výkonu aktívna v tej chvíli od 1 do 9.

Deaktivácia:

Z ktorejkoľvek polohy inej ako nulovej **(1)**, **L** rukoväte (**FL- RL- RR** - **FR**), jej uvedením do nulovej polohy **(1)**, sa na displeji zobrazí od 9 do 1.

● **Booster**

Aktivácia:

OWR rukoväte (**FL- RL- RR** - **FR**), na displeji sa zobrazí symbol P.

Tento režim využíva maximálny výkon odsávača, je načasovaný a trvá **10 min.** Zvukový signál bude signalizovať uplynutie tejto doby, potom sa výkon automaticky vráti na úroveň 9.

Deaktivácia:

Booster môžete kedykoľvek deaktivovať, **L** rukoväť na úroveň 8, alebo **OWR** podľa postupu pre aktiváciu.

● **Bridge:**

Táto funkcia umožňuje, aby pracovali kombinovaným spôsobom varná zóna **FL** s varnou zónou **RL** a varná zóna **FR** s varnou zónou **RR,** pričom vytvoria jedinú zónu s tou istou úrovňou výkonu. Toto umožní rovnomerné varenie s panvicami a hrncami väčších rozmerov.

Aktivácia funkcie Bridge vľavo:

OWL rukoväte **(FL + RL)** súčasne a podržte ich v tejto polohe na **2 sek.** ,displej **(2-FL)** ukáže 0 a displej **(2-RL)** ukáže n.

S rukoväťou **FL** zvoľte požadovaný výkon, potom s rukoväťou **RL** zapnite ovládanie; predĺžený zvukový signál potvrdí zapnutie dosiek.

Aktivácia funkcie Bridge vpravo:

OWL rukoväte **(FR + RR)** súčasne a podržte ich v tejto polohe na **2 sek.** a displej **(2-FR)** ukáže 0 a displej **(2-RR)** ukáže n.

S rukoväťou **FR** zvoľte požadovaný výkon, potom s rukoväťou **RR** zapnite ovládanie; predĺžený zvukový signál potvrdí zapnutie dosiek.

Deaktivácia funkcie Bridge:

L rukoväte (**FR** a **FL)** a/alebo **(FR** a **RR)** v nulovej polohe **(1)** vo funkcii bridge, ktoré chcete deaktivovať.

● **Temperature Manager**

Temperature Manager je funkcia, ktorá umožňuje nastaviť predvolenú teplotu najvhodnejšiu na dosiahnutie požadovaného typu výsledku.

Aktivácia:

OWL rukoväť (**FL - RL- RR** - **FR**) Displej **(2)** ukáže blikajúci v tomto bode **R** v jednej z prvých troch polôh rukoväte, pre výber úrovne, ktorá je najvhodnejšia z dostupných displej**(2)** v každej polohe ukáže symbol ako je uvedený nižšie, spolu s LED **(3)**:

Určí úroveň výkonu vhodnú na pomalé rozpúšťanie jemných produktov bez poškodenia ich zmyslových vlastností (čokoláda, maslo atď.).

Určí úroveň výkonu vhodnú na umožnenie udržať teplotu vašich jedál jemným spôsobom, bez dosiahnutia teploty varu.

Určí úroveň výkonu vhodnú na to, aby jedlá začali vrieť na predĺžený čas. Vhodná na varenie paradajkových omáčok, ragú, polievok, vývarov, pri udržaní riadenej úrovne varenia (ideálna na varenia vo vodnom kúpeli). Zabraňuje nepríjemným vytekaniam jedla alebo možným pripáleniam na dne, typickým pre tieto prípravy. Túto funkciu použite po uvedení potraviny do varu.

Deaktivácia:

L v nulovej polohe **(1)**, alebo **R** nad treťou polohou rukoväte.

● **Child lock (Detská zámka)**

Táto funkcia sa dá aktivovať iba, ak rukoväte (FL-RL-RR-FR) sú v nulovej polohe (1).

S rukoväťami v nulovej polohe **(1) OWL** rukoväte (**RR** a **RL)** súčasne**,** a podržte ich v tejto polohe na **3 sek.** na displeji **(4)** sa zobrazí táto sekvencia symbolov opakujúca sa 4-krát. Po dokončení sekvencie sa aktivuje „child lock".

Poznámka: Tento stav neumožní aktiváciu žiadnej funkcie s výnimkou odsávača, ktorý sa bude môcť aktivovať normálne.

Poznámka: Vykonaním postupu aktivácie „child lock" v prítomnosti jednej alebo viacerých rukovätí v polohe inej ako nulovej, sa na displeji **(4)** sekvencia symbolov zopakuje iba 2-krát, čím signalizuje, že nebude možné aktivovať „child lock".

● **Automatic heat up (automatický ohrev)**

Funkcia Automatic Heat UP (Automatický ohrev) umožňuje uviesť nastavený výkon čo najrýchlejšie do režimu; s touto funkciou máme výhodu dosiahnutia rýchlejšieho varenia, ale bez rizika spálenia jedál, pretože teplota nepresiahne teplotu nastavenej úrovne. Táto funkcia je k dispozícii pre úrovne výkonu od do .

Aktivácia:

OWL rukoväte (**FL- RL- RR** - **FR**) a podržte ju v tejto polohe na **3 sek.** ,zvukový signál bude signalizovať aktiváciu tejto funkcie. Na displeji **(2)** sa zobrazí tento blikajúci symbol . Do **10sek. R** rukoväte zvolené na požadovanej úrovni, napríklad a počkajte **5 sek.** V tomto bode začne v postupnosti blikať symbol a .

Deaktivácia:

Rukoväť otočte do inej polohy.

● **Power Limitation (Obmedzenie výkonu):**

Funkcia Power Limitation (Obmedzenie výkonu) umožňuje nastaviť prevádzku výrobku tak, aby sa obmedzila jeho maximálna spotreba (KW). Nasledujú disponibilné nastavenia.

Hod-nota	**Výkon (kW)**
	7,4 kW (predvolené nastavenie)
	4,5 kW

Východiskový stav dosky na nastavenie funkcie Power limitaton:

Varná doska odpojená od elektrickej siete; rukoväť **RR** v nulovej polohe; rukoväť **FR** v polohe 9.

Nastavenie funkcie Power Limitation:

Varnú dosku znovu pripojte k napájaniu, do **2 min.** nasledujúcich po vykonaní tohto postupu:

Z vypnutej dosky, **OWL** rukoväte **RR** a podržte v tejto polohe, zaznie zvukový signál po **1sek.** a na displeji **RR-2** sa zobrazí . Zachovajúc ešte rukoväť **RR** v doraze, rýchlo vykonajte túto sekvenciu s rukoväťou **FR:**

OWR na **1 sek**. až do zvukového signálu, potom uvoľnite rukoväť, ktorá sa vráti do polohy 9 **tri razy**; (v polohe **OWR** sa zobrazí , kým pri každom uvoľnení do polohy 9 tento symbol zmizne.) . Iba v tomto bode sa bude môcť uvoľniť aj rukoväť **RR**. **Táto prvá časť postupu sa vykoná do prvých 5sek. od začiatku postupu.**

Na potvrdenie, že sme vstúpili do menu Power Limitation, sa na displeji **RR-2** striedavo zobrazujú a , kým na

displeji **RL-2** sa zobrazí 0. napevno.

Teraz bude možné nastaviť jednu z dvoch volieb výkonu zvoliteľných týmto spôsobom:

OWL rukoväte **RR** , zachovajte v tejto polohe, kým rukoväť **FR** sa uvedie do polohy Nula; z tejto polohy na voľbu výkonu iného ako predvoleného, rukoväť **FR** o jedno cvaknutie, pričom ju uveďte do polohy 1, na displeji **FR-2** sa ukáže 1. Iba v tomto bode sa bude môcť uvoľniť aj rukoväť **RR**, ktorá sa vráti do nulovej polohy. Uveďte aj rukoväť **FR** do nulovej polohy.

Pre potvrdenie zvoleného nastavenia, **OWL** na **1 sek.** rukoväte **FR** a **RR** súčasne. 4 displeje **(2)** zobrazia sekvenciu liniek - → - → - a rozsvietia sa na niekoľko sekúnd, čím signalizujú, že postup sa vykonal a uložil úspešne.

PREVÁDZKA ODSÁVAČA

● **Flap odsávača:**

Odsávacia zóna je vybavená mechanickou rotačnou klapkou **FLAP**. **Je potrebné otvoriť FLAP pred zapnutím odsávača pre aktiváciu odsávacieho systému.** Odsávač je vybavený snímačom, ktorý, pri aktivovanom odsávaní, v prípade, ak sa **FLAP** úplne zatvorí, automaticky zastaví motor. Odsávanie sa znovu spustí len, keď sa znovu otvorí FLAP.

Snahou o aktiváciu odsávania so zatvorenou **FLAP** displej **(5)** a LED **„OPEN“** začnú blikať a motor zostane vypnutý.

● **Rýchlosť odsávania:**

Doska je vybavená 9 úrovňami rýchlosti odsávania od 1 do 9 plus úrovňou Booster P.

● **Aktivácia / vypnutie odsávača:**

Aktivácia:

Otvorte **FLAP** v strede dosky; z nulovej polohy **(1)**, R rukoväte **HOOD,** každým kliknutím sa postupne zvyšuje odsávací výkon.

Na displeji**(2)** sa zobrazí úroveň výkonu aktívna v tej chvíli.

Deaktivácia:

Z ktorejkoľvek inej polohy inej ako nulovej, L rukoväť **HOOD** uveďte ju do nulovej polohy**(1)**, na displeji sa zobrazí 0.

● **Booster odsávača:**

Aktivácia:

OWR rukoväte **HOOD**, na displeji sa objaví blikajúci symbol P.

Tento režim využíva maximálny výkon odsávača, je načasovaný a trvá **5 min**., zvukový signál bude signalizovať uplynutie tejto doby, potom sa výkon automaticky vráti na úroveň 9.

Deaktivácia:

Booster sa kedykoľvek môže deaktivovať otočením rukoväte na úroveň 8.

● **Automatická prevádzka**

Odsávač automaticky zvolí najvhodnejšiu rýchlosť prispôsobením odsávacej kapacity maximálnej úrovni varenia použitej vo varnej zóne.

Keď sa vypnú varné zóny, odsávač pár upraví svoju rýchlosť odsávania tak, že ju postupne zníži, pričom odstraňuje zostatkové výpary a pachy.

Aktivácia:

OWL rukoväte **HOOD** a podržte ju v tejto polohe na **1 sek.** led A **(6)** sa zapne a zvukový signál upozorní na aktiváciu tejto funkcie.

Deaktivácia:

Pre deaktiváciu tejto funkcie zopakujte ten istý úkon aktivácie.

Poznámka: Ak je prítomná signalizácia údržby filtrov, táto funkcia sa nedá aktivovať.

● **Aktivácia / deaktivácia indikátora nasýtenia tukového a zápachového filtra**

Poznámka: Tento indikátor je normálne deaktivovaný.

Pre vstup do menu aktivácie / deaktivácie filtrov:

So všetkými displejmi vypnutými, OWL rukoväte **HOOD** a zostaňte v tejto polohe **8 sek.**

Poznámka: Prvá navrhnutá možnosť nastavenia je možnosť *TUKOVÉHO FILTRA,* ztohto dôvodu sa na displeji **(5)** zobrazí symbol C; pre prechod na nastavenie *ZÁPACHOVÉHO FILTRA* , **OWL** a zachovajte túto polohu na **2 sek**. , na displeji **(5)** sa zobrazí písmeno F. Pre návrat na nastavenie predchádzajúceho filtra , **OWL** udržaním polohy na **2 sek.**

Pre aktiváciu / deaktiváciu indikátora nasýtenia tukového filtra C :

Prejdite na nastavenie *TUKOVÉHO FILTRA* C ,potom **OWL** rukoväť **HOOD.** Pri každom otočení a uvoľnení rukoväte sa indikátor aktivuje alebo deaktivuje.

Keď je indikátor aktívny, na displeji **(5)** sa pri písmene zobrazí bodka, v tomto prípade C.

Pre aktiváciu / deaktiváciu indikátora nasýtenia zápachového filtra F:

Prejdite na nastavenie *ZÁPACHOVÉHO FILTRA* F a vykonajte tie isté úkony uvedené pre aktiváciu / deaktiváciu *TUKOVÉHO FILTRA.*

Potvrďte zvolené nastavenia:

Po stanovení požadovaných nastavení, **OWL** rukoväť **HOOD,** podržte v tejto polohe na **8 sek.** , zvukový signál bude signalizovať vykonané uloženie nastavení.

● **Indikátor nasýtenia filtrov**

Poznámka: táto funkcia je predvolene vypnutá, aktivuje sa, keď sa aktivujú indikátory nasýtenia tukového a/alebo zápachového filtra (pozri postup vyššie)

Keď príde chvíľa na výmenu tukového a/alebo zápachového filtra, na displeji **(5)** sa zobrazia nasledujúce symboly:

Zápachové filtre: C Bliká 10 sek.

Tukový filter: F Bliká 10 sek.

Oba filtre: C a F striedavo blikajú 10 sek.

Poznámka: pri výskyte týchto signalizácií budú varná doska a odsávač pokračovať v normálnej prevádzke, ale nebude možné aktivovať „automatickú funkciu" odsávača.

Po vykonaní výmeny tukových filtrov a/alebo zápachového filtra bude potrebné vykonať postup resetu indikátora nasýtenia filtrov. To poslúži na vykonanie restu počítadla a na to, aby zmizli signalizácie G a/alebo F.

● **reset indikátora nasýtenia tukov:**

Postupujte nasledujúcim spôsobom: **OWL** rukoväte **HOOD** a zostaňte v tejto polohe **3 sek.**

Na displeji **(5)** zmizne signalizácia G alebo F a vpravo dole sa objaví blikajúca bodka na 2 sek. C→F. alebo F→F. nasledovaná zvukovým signálom, ktorý signalizuje, že indikátor bol resetovaný.

Poznámka: Pri výskyte oboch signalizácii sa tento postup vykoná dvakrát, aby sa najprv resetovala jedna signalizácia, a potom druhá.

TABUĽKA VÝKONU

Stupeň výkonu		Typ varenia	Použitie (na základe skúsenosti a zvykov varenia)
Max výkon	P	Rýchlo zohriať	V krátkom čase zvýšte teplotu jedla až do rýchleho varu v prípade vody alebo rýchlo zohrejte varné kvapaliny
	8-9	Vyprážať - vrieť	opiecť, začať varenie, zmraziť rozmrazené produkty, rýchlo zovrieť
Vysoký výkon	7-8	restovať – osmažiť - variť - grilovať	osmažiť, udržať silný var, variť a grilovať (krátko, 5-10 minút)
	6-7	restovať – variť – dusiť – osmažiť - grilovať	osmažiť, udržať mierny var, variť a grilovať (stredné trvanie, 10-20 minút), predhriať príslušenstvo
Stredný výkon	4-5	Variť – dusiť – osmažiť - grilovať	dusiť, udržať mierny var, variť (dlho), miesiť cesto
	3-4	Variť – začať vrieť – zahustiť - miesiť	predĺžené varenia (ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, víno, vývar, mlieko), miesť cesto
	2-3	Variť – začať vrieť – zahustiť - miesiť	predĺžené varenia (objemy menšie ako liter: ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, víno, vývar, mlieko)
Nízky výkon	1-2	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	rozpustiť maslo, jemne roztopiť čokoládu, rozmraziť produkty malých rozmerov
	1	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	udržanie v teple malých porcií jedla práve uvarených alebo udržať teplotu servírovacích tanierov a miešať rizoto
OFF	0	Oporná plocha	Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla z konca varenia, signalizované s H-L-O)

4. ÚDRŽBA

Pozor! Pred každým čistením alebo údržbou sa uistite, že varné zóny sú vypnuté a indikátor tepla zmizol.

Pre údržbu výrobku si pozrite obrázky po ukončení inštalácie označené týmto symbolom.

ÚDRŽBA VARNEJ DOSKY

● Čistenie indukčnej dosky

Varná doska sa čistí po každom použití.

Dôležité:

• Nepoužívajte abrazívne hubky, drôtenky. Ich použitie, po čase, by mohli zničiť sklo.

• Nepoužívajte dráždivé chemické čistiace prostriedky, ako sú spreje pre rúry alebo odstraňovače škvŕn.

• NEPOUŽÍVAJTE PARNÉ ČISTIČE!!!

Po každom použití nechajte varnú dosku vychladnúť a vyčistite ju odstránením zaschnutých zvyškov a škvŕn od zvyškov potravín. Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru poškodzujú varnú dosku a musia sa okamžite odstrániť. Soľ, cukor a piesok by mohli poškrabať povrch skla. Používajte jemnú handričku, papierové uteráky alebo špecifické výrobky pre čistenie varnej dosky (postupujte podľa pokynov výrobcu).

● D Čistenie zbernej vane tekutín :

V prípade náhodných a veľkých vytečení tekutín z hrncov je možný zásah pomocou vypúšťacieho ventilu, nachádzajúceho sa v spodnej časti výrobku tak, aby ste mohli odstrániť všetky zvyšky, čím sa zaručí maximálna hygienická bezpečnosť.

Pre komplexnejšie a hlbšie čistenie sa môže úplne odobrať spodná vaňa.

● E Čistenie kovovej mriežky:

Mriežku musíte umývať ručne horúcou vodou a neutrálnym čistiacim prostriedkom a starostlivo osušiť, aby ste zabránili oxidáciám.

● F Čistenie rukovätí:

Pre dôkladnejšie čistenie je možné rukoväte demontovať, tieto sú k doske pripojené magneticky, preto ich stačí zdvihnúť. Umyte ich ručne teplou vodou a neutrálnymi čistiacimi prostriedkami, bez použitia hubiek alebo handričiek.

ÚDRŽBA ODSÁVAČA

● Čistenie odsávača :

Na čistenie používajte **VÝHRADNE IBA** handru navlhčenú neutrálnymi tekutými čistiacimi prostriedkami.

NA ČISTENIE NEPOUŽÍVAJTE NÁRADIE ANI NÁSTROJE!

Nepoužívajte produkty obsahujúce abrazívne látky. **NEPOUŽÍVAJTE ALKOHOL!**

● A Údržba protitukových filtrov:

Spracováva tukové častice pochádzajúce z varenia.

Musí sa vyčistiť raz za mesiac (alebo keď systém indikácie saturácie filtrov signalizuje túto nutnosť), neagresívnymi čistiacimi prostriedkami ručne alebo v umývačke riadu pri nízkych teplotách a krátkom cykle. Pri umývaní v umývačke riadu sa protitukový filter môže odfarbiť, ale jeho filtračné vlastnosti sa absolútne nezmenia.

● B Údržba pachového filtra (iba pre filtračnú verziu):

Spracováva nepríjemné zápachy pochádzajúce z varenia.

Nasýtenie pachových filtrov sa overí po viac-menej predĺženom používaní podľa typu varenia a pravidelnosti čistenia tukových filtrov.

Pachový filter sa regeneruje podľa tohto postupu:

Ručné umývanie teplou vodou bez použitia mydla a čistiacich prostriedkov alebo **Umývanie v umývačke riadu** pri teplote 60/65 °C zhruba 6/7 min bez použitia čistiacich prostriedkov a bez prítomnosti riadu, aby nedošlo ku kontaminácii tukmi a olejmi.

Potom filter vysušte v nevetranej rúre pri teplote **max. 75 °C** 50 min.

POZOR! Umiestnite filter v rúre v dostatočnej vzdialenosti od výhrevných článkov alebo ďalších prípadných zdrojov tepla.

5. POMOC

TABUĽKA VYHĽADÁVANIA PORÚCH

Informatívny kód	Opis	Možné príčiny	Riešenie
	Zóna príkazov sa vypne z dôvodu príliš vysokej teploty	Vnútorná teplota elektronických častí je príliš vysoká	Pred ďalším použitím počkajte, kým varná doska vychladne
 + zvukový signál 	Zistila sa nepretržitá aktivácia (trvalá) rukoväti v polohe: **OWL** alebo **OWR**	Rukoväť je zablokovaná v polohe **OWL** alebo **OWR** na dobu presahujúcu **30 sek**.	Overte prítomnosť prípadných zvyškov alebo predmetov, ktoré bránia návratu rukoväte, a potom ich odstráňte, pričom rukoväť uveďte do nulovej polohy.
Pre všetky signalizácie chyby	Zavolajte asistenčnú technickú službu a oznámte kód chyby		

ASISTENČNÁ SLUŽBA

Pred skontaktovaním sa s Asistenčnou službou

1.Skontrolujte, či nemôžete vyriešiť problém sami na základe bodov opísaných v „Vyhľadávanie porúch“.

2. Vypnite a zapnite zariadenie, aby ste zistili, či sa problém vyriešil.

Ak po vyššie uvedených kontrolách porucha pretrváva, obráťte sa na najbližšiu Asistenčnú službu.

A kézikönyvben leírtakat szigorúan tartsa be. A kézikönyvben leírtak be nem tartása miatt bekövetkező esetleges kellemetlenségekért, károkért vagy tűzkárokért felelősséget nem vállalunk. A készülék kizárólag háztartási felhasználásra készült, élelmiszerek főzésére és a főzésből keletkezett füstök elszívására. Ettől eltérő célú felhasználása nem engedélyezett (pl. légtér fűtése). A gyártó nem terheli felelősség a készülék nem rendeltetésszerű használata, illetve a vezérlőparancsok hibás beállítása esetén.

A készülék esztétikailag eltérhet a kézikönyvben található rajzoktól, de a használati, karbantartási és telepítési utasítások nem változnak.

● Figyelmesen olvassa el az utasításokat: fontos beszerelési, használati és biztonsági információkat tartalmaz.

● Ne végezzen elektromos változtatásokat a készüléken.

● Mielőtt megkezdené a készülék telepítését, ellenőrizze, hogy az alkatrészei épek-e. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

● Ellenőrizze a készülék épségét, mielőtt elkezdi az üzembe helyezését. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

🛒: az ezzel a szimbólummal jelölt részek külön megvásárolhatók az erre specializálódott viszonteladóknál.

*: az ezzel a szimbólummal jelölt részek opcionális tartozékok, melyek csak némely modell esetében képezik a felszereltség részét, és amelyek megvásárolhatók a www.elica.com és www.shop.elica.com weboldalakon.

1. BIZTONSÁG ÉS ELŐÍRÁSOK

⚠ ÁLTALÁNOS BIZTONSÁG

Figyelem! Szigorúan tartsa be a következő utasításokat:

● A terméket bármilyen telepítés előtt csatlakoztassa le az elektromos hálózatról. ● Minden beszerelési vagy karbantartási művelethez viseljen munkavédelmi kesztyűt. ● A telepítést, illetve a karbantartást szakember végezheti, a gyártó utasításai szerint, valamint a helyi biztonsági előírásoknak megfelelően. ● Csak a termékkel a telepítéshez szállított rögzítőcsavarokat használja vagy ha nincsenek a csomagban, akkor vásároljon azonos típusúakat. ● Használjon megfelelő méretű csavarokat, amelyeket a Telepítési utasításban azonosítottak. ● Ne javítsa vagy cserélje le a termék egyetlen részét sem, hacsak azt a felhasználói kézikönyv kifejezetten nem jelöli. ● Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a termékkel! ● Tartsa a gyermekeket távol és felügyelet alatt, tekintettel arra, hogy a készülék hozzáférhető részei használat közben nagyon felmelegedhetnek. ● A terméket 8 évnél nem fiatalabb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy tapasztalatlan, vagy a szükséges ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt vannak vagy ha megkapták a termék biztonságos használatával és a benne rejlő veszélyek megértésével kapcsolatos utasításokat. ● A termék és annak hozzáférhető részei működés közben felmelegedhetnek. Ügyeljen rá, hogy ne érintse az átforrósodott elemeket. ● A használat során és azt követően ne érintse meg a termék felforrósodott elemeit. ● Kerülje a ruhaneműkkel vagy egyéb gyúlékony anyagokkal való érintkezést, amíg a termék összes alkatrésze nem hűlt le elegendően, tűzveszély áll fenn. ● Ne helyezzen gyúlékony anyagot a termékre, vagy annak közelébe. ● A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra gyulladnak. ● A felügyelet nélkül hagyott zsírban és olajban gazdag ételek főzése veszélyes lehet és tüzet okozhat. ● Szigorúan tilos a flambé főzési technika. ● A nyílt láng használata a szűrők számára káros és tüzet okozhat, ezért minden esetben kerülje. ● Felügyelet mellett süssön olajban, hogy elkerülje, hogy az olaj túlforrósodva tüzet fogjon. ● A főzési munkálatokat felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést folyamatosan felügyelni kell. ● SOHA ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Ellenkezőleg, kapcsolja ki a terméket és fojtsa el a lángokat, például egy fedővel vagy egy tűzálló pokróccal. ● Kerülje a folyadékok kiömlését. Főzésnél, illetve forralásnál csökkentse a hőfokot. ● Ne hagyja üresen, illetve ne tegyen üres serpenyőt vagy lábast a bekapcsolt melegítő részekre. ● Soha ne melegítsen élelmiszert tartalmazó lezárt dobozt vagy konzervet anélkül, hogy felnyitná: felrobbanhat! Ez a figyelmeztetés a többi, más típusú főzőlapra is vonatkozik. ● Ha befejezte a főzést, kapcsolja le a vonatkozó főzési területet. ● A termék nem vezérelhető külső időmérő szerkezettel vagy speciális távvezérlővel. Ne használjon gőztisztító gépeket, áramütés veszélye. ● Mindenféle tisztító vagy karbantartó folyamat előtt húzza ki a terméket az elektromos hálózatról a csatlakozódugóval vagy az otthoni főkapcsoló lekapcsolásával. ● A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik. ● A terméket gyakran tisztítsa mind belül, mind kívül (HAVONTA LEGALÁBB EGYSZER), mindenképp tartsa be a karbantartási utasításokban leírtakat. ● Fontos a kézikönyvet megőrizni, hogy bármikor áttanulmányozhassa. Eladás, átadás vagy áttelepítés esetén győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet a készülékkel együtt adja át.

● A szívritmus-szabályozó készülékkel és aktív berendezésekkel élők számára az indukciós főzőlap használata előtt ellenőrizni kell, hogy az illető szívritmus-szabályozója összeférhető-e a termékkel. ● Ha a felszín megrepedt, kapcsolja ki a terméket, hogy elkerülje az áramütés veszélyét ● Tűzveszély: ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületre. ● Ne tegyen fém tárgyakat, mint például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak. ● Fontos: Használat után a vezérlőszenzorral kapcsolja ki a főzőlapot és ne a lábas érzékelőre hagyatkozzon. ● A főzéshez soha ne használjon alumínium fóliát, és soha ne helyezzen

közvetlenül a felületre alumínium fóliába csomagolt termékeket. Az alumínium megolvad és javíthatatlanul tönkreteszi a terméket. ● Az olyan nagy teljesítményű funkciók, mint a Booster, nem használható bármilyen típusú folyadék melegítéséhez, mint amilyen például a sütőolaj. A túl magas hőmérséklet veszélyes lehet. Ilyen esetben használjon alacsonyabb teljesítményfokozatot. ● A főzőedényeket közvetlenül a főzőlapra kell helyezni, középre igazítva. Semmilyen esetben se tegyen semmilyen tárgyat a főzőlap és a főzőedény közé. ● Magas hőmérséklet esetén a termék automatikusan csökkenti a főzőzóna teljesítményfokozatát. ● Figyelem! Amikor a főzőlap működésben van, akkor a készülék elérhető részei felmelegedhetnek.

● A termék tisztítási, valamint a szűrők tisztítási és a cseréjükre vonatkozó szabványainak be nem tartása tűzveszélyt okozhat. ● A helyiségben megfelelő szellőztetés legyen, amikor a terméket más gáz vagy tüzelőberendezéssel egyidejűleg használja. ● Ami a műszaki és biztonsági intézkedéseket illeti a füstelvezetéshez, kifejezetten tartsa magát a felelős helyi hatóságok szabályaihoz. ● A beszívott levegőt ne engedje gáztüzelésű vagy egyéb üzemanyaggal működő berendezések füstelszívó csatornájába. ● Soha ne használja a páraelszívót a megfelelően felszerelt rács nélkül!

⚠ AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS BIZTONSÁGA

● Csatlakoztassa le a terméket az elektromos hálózatról. ● A beszerelést a beszerelésre és a biztonságra vonatkozó hatályos szabályokban jártas szakember végezheti. ● A gyártó nem vállal felelősséget a jelen bekezdésben hivatkozott irányelvek be nem tartása miatt bekövetkező személyi, dologi vagy állatokat ért károkért. ● A termék földelése a törvényi előírások szerint kötelező. ● Az elektromos tápkábelnek megfelelő hosszúságúnak kell lennie ahhoz, hogy a bútorba épített termék elektromos csatlakoztatása kivitelezhető legyen. ● A tápkábelnek megfelelő hosszúságúnak kell lennie azért, hogy a munkalapból a főzőlapot ki lehessen emelni. ● Ne használjon többszörös dugókat vagy hosszabbítót. ● Győződjön meg arról, hogy a termék aljára elhelyezett adattáblán feltüntetett feszültségérték megfelel-e a hálózati feszültségnek. ● A földelő kábelnek a többi kábelnél 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie. ● A kábel egyetlen ponton sem haladhatja meg 50°C fokkal a környezeti hőmérsékletet. ● A termék tartósan csatlakoztatható az elektromos hálózatra, ennek érdekében a vezetékes hálózatra való csatlakozást a telepítési szabályoknak megfelelően omnipoláris kapcsolón keresztül végezze, amely III. túlfeszültség kategória esetén biztosítja a hálózat teljes leválasztását, ill. amely a telepítés után könnyen hozzáférhető. ● Amint elvégezte a telepítést, biztosítsa, hogy a felhasználó ne férjen hozzá az elektromos alkatrészekhez. ● Figyelem! Ne csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózathoz, amíg a telepítést el nem végezte. ● Mielőtt az elektromos hálózatra kötné a terméket, ellenőrizze (a készülék alján található) adattáblát, hogy meggyőződjön róla, hogy az azon feltüntetett feszültség és teljesítmény megfelel-e a hálózati és csatlakozóaljzat feszültségének. Amennyiben kétségei lennének, forduljon villanyszerelőhöz.

● Amennyiben a termék nem rendelkezik tápkábellel, úgy a maximum 5500 Watt teljesítményhez minimum 2,5 mm2 vezető keresztmetszetű kábelt, e teljesítmény felett pedig 4 mm2 keresztmetszetű kábelt kell használni.

● **Figyelem!** Az összekötő kábelt hivatalos műszaki szerviznek vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell kicserélnie.

● **Figyelem!** Mielőtt visszakötné a készüléket az elektromos hálózatra, ellenőrizze a készülék helyes működését, minden esetben ellenőrizze, hogy a tápkábel helyesen lett-e beszerelve.

POWER LIMITATION: A termék Power Limitation funkcióval rendelkezik, amely lehetővé teszi, hogy beállítsa a maximális abszorpciós küszöbértéket (kw)

A beállítást a termék elektromos hálózatra kötése pillanatában végezze el, vagy amikor ismét csatlakoztatja az elektromos hálózathoz (a következő 2 percen belül). A villamos egység védelmi szintjét a „Power Limitation" (Teljesítmény korlátozás) kiválasztott szintje alapján kell meghatározni. A Power Limitation beállítás sorrendjéhez olvassa el a kézikönyv Működés szakaszát.

KIT WINDOWS: A terméket egy Window KIT szenzorral (a gyártó nem biztosítja) való használatra tervezték. A Window KIT szenzor telepítésével **(csak SZÍVÓ üzemmódbeli használatkor)** a légszívás kikapcsol, akárhányszor a szobában lévő ablak, amelyre a KIT van szerelve, zárva van. **A KIT-nek a készülékhez való elektromos csatlakoztatását szakképzett műszaki személyzetnek kell végrehajtania. A KIT-hez külön tanúsítványt kell biztosítani az összetételre és a készülékkel való használatra vonatkozó biztonsági szabványok tekintetében. A telepítést az érvényben lévő háztartási készülékekre vonatkozó előírások szerint kell elvégezni.**

FIGYELEM: a KIT-nek a készülékhez való csatlakozását szolgáló kábelnek az érintésvédelmi törpefeszültségre (SELV) tanúsított áramkör részét kell képeznie. Az elektromos háztartási készülék gyártója semmiféle felelősséget nem vállal a KIT hibájából és/vagy üzemzavarából és/vagy hibás beszereléséből eredő esetleges kellemetlenségekért, károkért, tűzért.

⚠ A TELEPÍTÉS BIZTONSÁGA

● A telepítést és elektromos hálózatra való csatlakoztatást csak szakember végezheti.

● **A telepítés megkezdése előtt:** A termék kicsomagolása után ellenőrizze, hogy a termék nem sérült-e meg a szállítás során, és ha bármilyen probléma merül fel, lépjen kapcsolatba a kereskedővel vagy az ügyfélszolgálattal, mielőtt folytatja a telepítést; Ellenőrizze, hogy a megvásárolt termék mérete megfelel-e a kiválasztott telepítési területnek; Ellenőrizze, hogy a csomagolásban nincs-e kísérőanyag (pl. csavarokat tartalmazó borítékok, garanciák stb.) (szállítási okokból), szükség esetén ezeket

el kell távolítani és meg kell őrizni; Ellenőrizze azt is, hogy a telepítési terület közelében van-e elektromos fali csatlakozó

● **A bútor előkészítése a beépítéshez:**

• A terméket nem szabad hűtőberendezések, mosogatógépek, tűzhelyek, sütők, mosógépek és szárítók tetejére telepíteni; A főzőlap behelyezése előtt végezzen el minden vágási munkát a bútoron, és gondosan távolítsa el a forgács- vagy fűrészpormaradványokat.

A főzőlap és a fal közötti minimális távolságnak elöl legalább 50mm, oldalt legalább 50mm és a felső faliszekrényekhez képest legalább 500mm kell lennie.

Megj.: a terek kialakításakor a konyha gyártójának útmutatásait kell követni.

• a szűrős változat telepítésének optimalizálása érdekében célszerű egy nyílást készíteni az állványzatban, ahova a kereskedelmi forgalomban kapható rácsot lehet beilleszteni.

• **Fontos:** egykomponensű tömítő ragasztót (S) használjon, amelynek hőmérsékleti ellenállása 250°-ig terjedhet; a beszerelés előtt a ragasztandó felületeket gondosan meg kell tisztítani, eltávolítva minden olyan anyagot, amely veszélyeztetheti tapadását (pl. formaleválasztó szerek, tartósítószerek, zsírok, olajok, porok, régi ragasztók maradványai stb.); a ragasztót egyenletesen kell eloszlatni a keret teljes kerületén; a ragasztás után hagyja, hogy a ragasztó körülbelül 24 órán át száradjon.

● **Figyelem!** A csavarok és rögzítő elemek nem az útmutató szerinti felhelyezésének hiánya elektromos veszélyt okozhat.

● **Megj.:** a termék helyes beépítése érdekében célszerű a csövekhez olyan ragasztót használni, amely a következő tulajdonságokkal rendelkezik: lágy PVC-ből készült rugalmas fólia akrilát alapú ragasztóval; megfelel az MSZ EN 60454 szabványnak; égésgátló; kiváló öregedésállóság; ellenáll a hőmérséklet-változásoknak; alacsony hőmérsékleten is használható.

ÁRTALMATLANÍTÁS AZ ÉLETTARTAM VÉGÉN



Ez a készülék a 2012/19/EK európai irányelvnek, valamint a UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) angol jogszabálynak megfelelően van jelölve.

Győződjön meg arról, hogy a terméket megfelelően ártalmatlanítja. A felhasználó hozzájárul a környezetre és az egészségre vonatkozó, lehetséges negatív következmények megelőzéséhez. A terméken, vagy az azt kísérő dokumentáción szereplő jelölés jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem az elektromos és elektronikus készülékek újra hasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre kell szállítani. Ártalmatlanítását a helyi hulladékgazdálkodási szabályoknak megfelelően végezze. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újra hasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

SZABVÁNYOK

A készüléket a következő szabványok szerint tervezték, tesztelték és hozták létre:

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

A HASZNÁLATRA VONATKOZÓ JAVASLATOK

A helyes használat a környezetszennyezés csökkentése érdekében: Amikor főzni kezd, akkor kapcsolja be a készüléket minimális sebességen, hagyja néhány percen keresztül bekapcsolva a főzés után is. A sebességet csak nagy mennyiségű füst és gőz esetén növelje a booster funkcióval csak különleges esetekben. A szagelszívó rendszer hatékonyságának megőrzése érdekében szükség esetén cserélje ki a szénszűrő(ke)t. A zsírszűrő hatékonyságának megtartása érdekében szükség esetén cserélje ki. A hatékonyság optimalizációja és a zajcsökkentés érdekében használja a kézikönyvben megadott maximális átmérőjű csatornarendszert.

2. HASZNÁLAT

A FŐZŐLAP HASZNÁLATA

Az indukciós főzőlap rendszer a fizikai mágneses indukció jelenségére alapszik. A rendszer alapvető jellegzetessége az energia közvetlen átvitele a generátorról az edényre.

Előnyök: Az elektromos főzőlapokkal összehasonlítva, az Ön indukciós főzőlapja: **Biztonságosabb:** az üvegfelület hőmérséklete alacsonyabb. **Gyorsabb:** hamarabb megmelegíthető az étel. **Pontosabb:** a főzőlap azonnal reagál a vezérlőparancsra. **Hatékonyabb:** az elnyelt energia 90%-át hővé alakítja. Továbbá, amint leveszi a serpenyőt a főzőlapról, a hőátadás azonnal megszakad, ezzel nincs felesleges hőleadás.

FŐZŐEDÉNYEK HASZNÁLATA

● Főzőedények

Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyeken szerepel ez a szimbólum.

Fontos:

A főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében ne használjon:

• nem teljesen egyenes aljú főzőedényt;

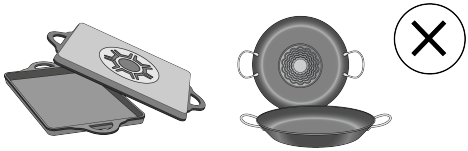
• zománcozott aljú fém főzőedényt;

• durva aljú főzőedények, mert megkarcolja a főzőlap felületét;

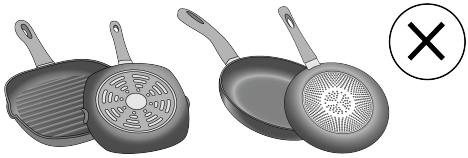
• soha ne helyezze a forró edényt a főzőlap vezérlőpanelére.

• Nem minden indukciós edény működik hatékonyan, a részben ferromágneses anyagból készült alj miatt!! A főzőedények vásárlásakor ellenőrizze, hogy:

• az edény alja teljesen ferromágneses tulajdonságú anyagból készüljön. Ellenkező esetben csökken a hőátadás hatékonysága és egyenletessége, így a serpenyő/fazék felületének hőmérséklete nem lesz a főzéshez alkalmas

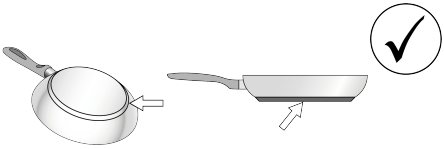


• Az edény alja ne tartalmazzon alumíniumot: az edény nem melegszik fel és elképzelhető, hogy nem ismerik fel az induktorok.



• Nem sík vagy durva felületű alj.

• Csökken az induktor és az edények érintkezési felülete, ezáltal a hatékonyság és a főzési élmény is.



●Meglévő főzőedények

Főzőedényének vastartalmát mágnessel ellenőrizheti. Ha a főzőedény nem mágnesezhető, akkor nem alkalmas az új főzőlaphoz. Az előző bekezdésben említett utasítások ebben az esetben is érvényesek.

● Az edények aljának javasolt átmérője

FONTOS: ha a főzőedény átmérője nem megfelelő, a főzőzóna nem kapcsol be. Az egyes zónákban használandó edény minimális átmérőjének megtekintéséhez lásd a kézikönyv illusztrált részét.

Figyelem: A termék főzési teljesítményének és minőségének megőrzése érdekében indukciós adapterek használata NEM javasolt.

● Energiatakarékosság

Olyan edényeket és serpenyőket használjon, amelyek aljának átmérője megegyezik a főzőzóna átmérőjével; Csak lapos aljú edényeket és serpenyőket használjon; - Ha lehetséges, főzés közben hagyja a fedelet az edényeken; A főzési idő csökkentése érdekében a zöldségek, burgonya stb. főzéséhez kevés vizet használjon; Használjon kuktát, amely tovább csökkenti az energiafogyasztást és a főzési időt; Helyezze az edényt a főzőlapra rajzolt főzőzóna közepére.

AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

Az elszívórendszert beszívó vagy külső ürítő illetve szűrős belső keringtető verzióban is lehet használni.

Keresse fel a www.elica.com és a www.shop.elica.com webhelyeket a rendelkezésre álló készletek teljes skálájának ellenőrzéséhez, hogy elvégezhesse a különféle telepítéseket, szűrő és szívó változatok esetén is.

● Szívó változat:

A gőzök egy sor csővezetéken keresztül a szabadba távoznak (nem a felszereltség része). Csatlakoztassa a tömlős terméket a falra megfelelő átmérőjű levegőkimenettel (csatlakozó karima). A csövekkel és azok méretével kapcsolatos további információkért tekintse meg a tartozékok oldalát a szívó változat telepítési útmutatójában. Kisebb átmérőjű tömlők és fali kieresztő lyukak csökkentik az elszívó teljesítményt és drasztikusan növelik a zajszintet. Erre vonatkozó minden felelősség kizárt.

A maximális szívási hatékonyság eléréséhez: • Legfeljebb 7 folyóméter hosszú csővezeték javasolt. • Az összesen 7 folyóméternyi hosszból legfeljebb két 90°-os kanyart célszerű alkalmazni - Kerülni kell a csatorna keresztmetszetének drasztikus változását, mindig a 150 mm-es átmérőnek (vagy a 222 x 89 mm-es téglalap alakúnak) megfelelő keresztmetszetet kell előnyben részesíteni.

● Szűrő változat:

A beszívott levegőt megfelelő zsírszűrőkkel és szagszűrőkkel szűri, mielőtt ismét a szobába engedi. Ez a termék tartalmazza a szűrőket és a csöveket egy olyan telepítéshez, amelyben a levegő kimenetelét biztosítja a bútorból. A mellékelt kiegészítőkkel kapcsolatos további információért tekintse meg a kézikönyv ábrázolt részét.

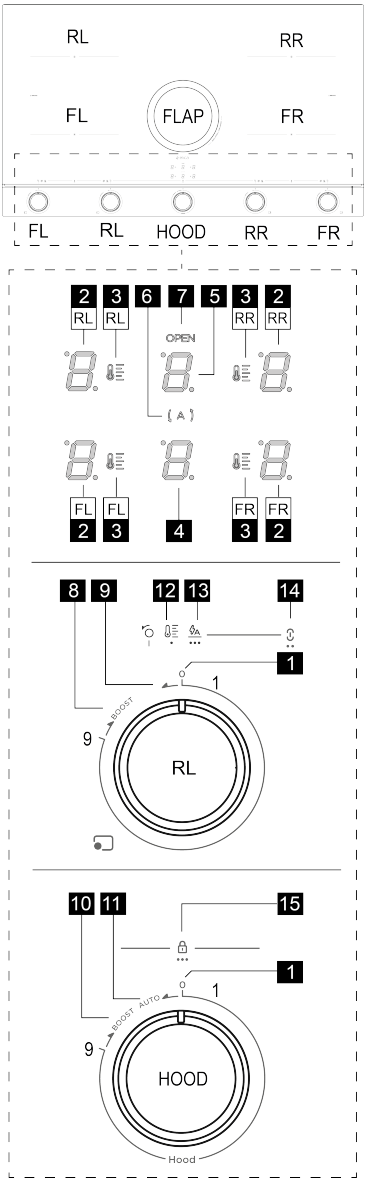
Fontos

Az elszívós üzemmódú működtetéshez szükséges készlet kapható. Ebben az esetben a szénszűrőt nem kell behelyeznie. Az elszívó készlet használatán túl szükséges lehet egy, az ebben az útmutatóban bemutatott elszívótól különböző kürtő beszerelése, ezért kérjük, mielőtt a kürtőt beszerelné, vásárolja meg az elszívó készletet és olvassa

el a készlethez mellékelt útmutatót.

3. MŰKÖDÉS

VEZÉRLŐPANEL



T.	Funkció
1	Gombok zéró 0 állása
2	Főzőzónák kijelzője
3	Temperature manager kijelző
4	Elszívó Display (Kijelző)
5	Szűrő-kezelő kijelző
6	Automatikus elszívó kijelző
7	Flap nyitásának kijelzője
8	Főző Booster bekapcsolási helyzet
8	Temperature Manager bekapcsolási helyzet
8	Bridge (híd) bekapcsolási helyzet
9	Automatic Heat up bekapcsolási helyzet
10	Elszívó Booster bekapcsolási helyzet
11	Automatikus elszívó bekapcsolási helyzet
12	Temperature manager szerigráfia
13	Automatic heat up szerigráfia
14	Bridge szerigráfia
15	Child lock szerigráfia

TUDNIVALÓK A KEZDÉS ELŐTT

A főzőlap összes funkcióját a legszigorúbb biztonsági szabványoknak megfelelően tervezték. Emiatt:

• Bizonyos funkciók nem kapcsolnak automatikusan be-, vagy ki abban az esetben, ha a főzőzónán nincs lábas, illetve ha azok rosszul vannak feltéve.

• Egyes esetekben az aktív funkciók automatikusan kikapcsolnak, amennyiben pár másodpercen belül nem történik meg a szükséges további beállítás megadása (pl.: "Kapcsolja be a főzőlapot" a "Főzőzóna kiválasztása" és a "Működési hőmérséklet" vagy a "Lock (Biztonsági zárolás) funkció" vagy a "Timer" (Időzítő) funkciók nélkül).

Várja meg, míg a display (kijelző) elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

Figyelem! Ha (például) hosszabb időn keresztül használja, akkor előfordulhat, hogy a főzőzóna kikapcsolása nem azonnali a hűtési fázis miatt; a főzőzónában a kijelzőn megjelenik a H szimbólum, mely jelzi, hogy ebben a fázisban van. Várja meg, míg a display (kijelző) elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

FŐZŐZÓNA DISPLAY (KIJELZŐ)

a főzőzónáknak megfelelő kijelzőn az alábbiak jelennek meg:

Funkció	Érték
Főzőzóna bekapcsolva	0
Power Level (Teljesítményszint)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő Kijelző)	H
Pot Detector (Edény felismerő)	u
Aktív Bridge zóna funkció	n

Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelő) funkció aktív	u
Child Lock funkció bekapcsolva	L
Szünet funkció	II
Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció	A

Megjegyzés: Ha egy vagy több kijelzőn megjelenik egy villogó pontocska . az adott kijelzőhöz tartozó kezelőszervet alaphelyzetbe kell állítani, zéró állásba állítva a gombot.

A FŐZŐLAP JELLEMZŐI

● **Safe Activation**

A termék csak akkor kapcsol be, ha a főzőzónában edény van: a felmelegítési folyamat nem indul el és nem szakad meg az edények hiányában vagy eltávolítása esetén.

● **Pot Detector (Edény felismerő)**

A termék automatikusan érzékeli az edényeket a főzőzónában.

● **Safety Shut Down (Biztonsági kikapcsolás)**

Biztonsági okokból minden egyes főzőzónának van maximális működési ideje, amely a beállított teljesítményszinttől függ.

● **Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő kijelző)**

Egy vagy több főzőzóna kikapcsolásakor a fennmaradó hő jelenlétét megfelelő látható jelzés jelzi a hozzátartozó zóna kijelzőn, a H szimbólummal.

GOMBOK FORGÁSÁNAK JELZÉSE

Ez a táblázat azt mutatja be, hogyan kell elforgatni a gombokat, ha bizonyos szimbólumok jelen vannak.

R	óramutató járásával megegyező irányú forgás
OWR	óramutató járásával egyező irányú forgás a 9. szinten túlra, a gombot végállásba állítva.
L	óramutató járásával ellentétes irányú forgás
OWL	óramutató járásával ellentétes irányú forgás a zéró **(1)** szinten túlra, a gombot végállásba állítva.

A FŐZŐLAP MŰKÖDÉSE

A főzőlap négy főzőzónával rendelkezik, **FL** **RL** **RR** **FR**, melyeket külön-külön lehet bekapcsolni vagy az **FL+RL** vagy **FR+RR** ó párosításokban használni. Minden egyes főzőzóna kilenc (9) teljesítményszinttel rendelkezik, plusz a kiegészítő boosterrel.

● **A főzőzóna be- / kikapcsolása**

Bekapcsolás:

Zéró **(1)** állásból forgassa a (**FL - RL - RR - FR**), gombot **R** irányba, minden egyes kattanás fokozatosan növeli az elszívási teljesítményt. A kijelzőn megjelenik az adott pillanatban aktív teljesítményszint 1 szinttől 9 szintig.

Kikapcsolása:

Bármelyik zérótól **(1)** eltérő pozícióból forgassa a (**FL - RL - RR - FR**), gombot **L** irányba, visszaállítva azt zéró **(1)** állásba, A kijelzőn megjelenik 9 - 1.

● **Booster**

Bekapcsolás:

(**FL - RL - RR - FR**) gomb **OWR** állásba, a kijelzőn megjelenik a villogó P szimbólum.

Ez az üzemmód kihasználja az induktor maximális teljesítményét, időzítve van és **10 percig** tart. Hangjelzés jelzi, hogy letelt ez az idő, majd a teljesítmény automatikusan visszaáll a 9 szintre.

Kikapcsolása:

A boostert bármikor ki lehet kapcsolni, **L** gomb a 8 szintre, vagy **OWR** a bekapcsolási eljárást követve.

● **Bridge:**

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy az **FL** főzőzóna az **RL** főzőzónával, az **FR** főzőzóna pedig az **RR** főzőzónával kombináltan működjön, így egyetlen, azonos teljesítményszintű zóna jön létre. Ez a funkció egyenletes főzést tesz lehetővé nagy méretű tálak és edények használata esetén.

A bal oldali Brdige aktiválása:

forgassa a **(FL + RL)** gombokat egyidejűleg **OWL** állásba és tartsa őket ebben a helyzetben **2 mp**-ig. a kijelzőn **(2-FL)** megjelenik 0 és a kijelző **(2-RL)** 0 jelez.

Az **FL** gombbal válassza ki a kívánt teljesítményt, majd az **RL** gombbal engedélyezze a kezelőszervet; Egy hosszan tartó hangjelzés megerősíti, hogy a főzőlapok be vannak kapcsolva.

A jobb oldali Bridge aktiválása:

forgassa a **(FR + RR)** gombokat egyidejűleg **OWL** állásba és tartsa őket ebben a helyzetben **2 mp**-ig. a kijelzőn **(2-FR)** megjelenik 0 és a kijelző **(2-RR)** 0 jelez.

Az **FR** gombbal válassza ki a kívánt teljesítményt, majd az **RR** gombbal engedélyezze a kezelőszervet; Egy hosszan tartó hangjelzés megerősíti, hogy a főzőlapok be vannak kapcsolva.

A Bridge funkció kiiktatása:

Forgassa a zéró **(1)** állásban lévő **(FR** és **FL)** és/vagy **(FR** és **RR)** gombokat **L** állásba annak a bridge-nek a függvényében, amelyiket szeretné kikapcsolni.

● **Temperature Manager**

A Temperature Manager egy olyan funkció, mely lehetővé teszi a legmegfelelőbb hőmérséklet beállítását a kívánt eredmény eléréséhez.

Bekapcsolás:

OWL (**FL - RL- RR** - **FR**) gomb A kijelzőn **(2)** ekkor az első három gombhelyzet egyikében az **R** villogni fog, hogy a rendelkezésre álló szintek közül kiválassza a legmegfelelőbbet; a kijelző**(2)** minden egyes pozícióban az alább látható szimbólumot jelzi, a leddel együtt **(3)**:

Meghatározza a kényes termékek (csokoládé, vaj stb.) érzékszervi jellemzőit nem befolyásoló, lassú olvasztáshoz szükséges megfelelő teljesítményszintet.

Meghatározza az ételek melegen tartásához szükséges megfelelő teljesítményszintet a forráspont elérése nélkül.

Meghatározza az ételek tartós, lassú tűzön történő főzéséhez szükséges megfelelő teljesítményszintet. Alkalmas paradicsomszószok, raguk, levesek, sűrű zöldséglevesek főzésére, ellenőrzött főzési szint fenntartása mellett (ideális vízfürdőben történő főzéshez). Ezzel elkerülhető az étel kellemetlen kiömlése vagy az étel aljának esetleges odaégése, amelyek ezekre az elkészítési módokra jellemzőek. Az étel felforralása után használja ezt a funkciót.

Kikapcsolása:

L zéró **(1)** állásban, vagy **R** a gomb harmadik állásán túl.

● **Child lock**

Ezt a funkciót csak akkor lehet bekapcsolni, ha a (FL - RL - RR - FR) gombok zéró (1) állásban vannak.

Zéró **(1)** állásban álló gombokkal egyidejűleg forgassa a (**RR** és **RL**) gombokat **OWL** állásba**,** és tartsa őket ebben az állásban **3 mp**-ig. A kijelzőn **(4)** megjelenik egymás után megjelennek a szimbólumok, 4-szer ismétlődve Az egymást követő megjelenés után bekapcsol a „child lock".

Megjegyzés: Ez az állapot semmilyen funkció bekapcsolását nem teszi lehetővé, az elszívó funkció kivételével, melyet a szokásos módon lehet bekapcsolni.

Megjegyzés: Ha a „child lock" bekapcsolási eljárás elvégzésekor egy vagy több gomb van zérótól eltérő állásban, a kijelzőn **(4)** egymás után megjelennek a szimbólumok, kétszer ismétlődve, jelezve, hogy nem lehet a „child lock" funkciót bekapcsolni.

● **Automatic heat up**

Az Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció lehetővé teszi a beállított teljesítmény gyorsabb aktiválását; ennek a funkciónak az az előnye, hogy a főzés gyorsabb lesz, az ételek odaégetésének kockázata nélkül, mivel a hőmérséklet nem lépi túl a beállított szint értékét. Ez a funkció a és közötti teljesítményszintek esetében áll rendelkezésre.

Bekapcsolás:

forgassa a gombot (**FL - RL - RR - FR**) **OWL** állásba és **3 mp**-ig tartsa ebben az állásban. Hangjelzés jelzi ennek a funkciónak a bekapcsolását. A kijelzőn **(2)** megjelenik ez a villogó szimbólum. **10 mp**-en belül. Forgassa a kiválasztott gombot **R** irányba, például a és várjon **5 mp**-ig. Ekkor egymás után villogni kezd a és szimbólum.

Kikapcsolása:

Forgassa a gombot egy másik állásba.

● **Power Limitation (Teljesítményhatár):**

A Power Limitation (Teljesítményhatár) funkcióval beállíthatja a termék működését, az elnyelést maximálisra (kW) csökkentve. Az alábbiakban a rendelkezésre álló beállítások.

Érték	Teljesítmény (KW)
0	7,4 KW (alapértelmezett beállítás)
1	4,5 KW

A főzőlap kiindulási állapota a Power Limitation (teljesítményhatár) beállításához:

A villamos hálózatról lecsatlakoztatott főzőlap; **RR** gomb zéró pozícióban; **FR** gomb 9-es pozícióban.

A Power Limitation (Teljesítményhatár) beállítása:

Ismét csatlakoztassa a főzőlapot a hálózatra, majd **2 percen** belül végezze el ezt az eljárást:

A Kikapcsolt főzőlapról forgassa az **RR** gombot **OWL** állásba és tartsa meg, **1mp** után hangjelzés hallatszik és a kijelzőn megjelenik az **RR-2** . Az **RR** gombot végállásban tartva gyorsan végezze el az alábbi cselekvéssort az **FR** gombbal:

OWR **1 mp**-ig a hangjelzésig, majd engedje el a gombot, amelyik visszatér a 9-es pozícióba, ismételje meg **háromszor**; (**OWR** pozícióban megjelenik , míg a gomb minden egyes elengedésekor a 9-es pozícióban ez a szimbólum eltűnik.) . Csak ekkor lehet az **RR** gombot is

elengedni. **Az eljárásnak ezt az első részét az eljárás kezdetétől számított 5 mp-en belül kell elvégezni.**

Annak megerősítésére, hogy beléptünk a Power Limitation (Teljesítményhatár) menübe, az **RR-2** kijelzőn egymást váltogatva megjelenik $\overline{E}$ és $\overline{0}$, míg az **RL-2** kijelzőn folyamatosan megjelenik $\overline{0.}$.

Ezután lehetőség lesz a két választható teljesítményopció egyikének az alábbiak szerinti beállítására:

OWL az **RR** gombot ebbe a pozícióba és tartsa meg, miközben az **FR** gombot zéró pozícióba állítja; ebből a pozícióból, az alapértelmezettől eltérő teljesítmény kiválasztásához az **FR** gombot állítsa 1-es pozícióba egy kattanással, az **FR-2** kijelző $\overline{1}$ jelez. Csak ekkor lehet az **RR** gombot is elengedni, mely visszatér zéró pozícióba. Állítsa az **FR** gombot is zéró pozícióba.

A kiválasztott beállítás megerősítéséhez, **OWL** egyidejűleg az **FR** és **RR** gombokat **1 mp**-ig. A négy kijelző **(2)** egy vonalsor $\overline{-\rightarrow-\rightarrow-}$ jelenik meg, és néhány másodpercre felgyulladnak, jelezve, hogy az eljárás sikeres volt és mentésre került.

ELSZÍVÓ MŰKÖDÉSE

● **A páraelszívó FLAP-je:**

A szívóterület mechanikusan forgó **FLAP**-el van felszerelve. **A páraelszívó bekapcsolása előtt ki kell nyitni a FLAP-et az elszívó rendszer aktiválásához.** A páraelszívó érzékelővel van felszerelve, amely bekapcsolt elszívás esetén, ha a **FLAP** teljesen le van zárva, automatikusan leállítja a motort. Az elszívás csak akkor indul újra, amikor a FLAP ismét kinyílik.

Amikor a **FLAP**-el történő elszívást próbálja bekapcsolni, a kijelző **(5)** zárva van és a **"OPEN"** LED villogni kezd és a motor lekapcsolva marad.

● **Elszívási sebesség:**

A főzőlap 9 elszívási sebességfokozattal rendelkezik, a $\overline{1}$ fokozattól a $\overline{9}$-ig, plusz a Booster fokozat $\overline{P}$.

● **Páraeslzívó be- / kikapcsolása:**

Bekapcsolás:

Nyissa ki a főzőlap közepén lévő **FLAP**-ot; Zéró **(1)** állásból forgassa a **HOOD** gombot **R** irányba, minden egyes kattanás fokozatosan növeli az elszívási teljesítményt.

A kijelzőn **(2)** megjelenik az adott pillanatban aktív teljesítményszint.

Kikapcsolása:

Bármelyik zérótól eltérő pozícióból forgassa a **HOOD** gombot **L** irányba, visszaállítva azt zéró **(1)** állásba, A kijelzőn megjelenik $\overline{0}$.

● **Páraelszívó Booster:**

Bekapcsolás:

HOOD gomb **OWR** állásba, a kijelzőn megjelenik a villogó $\overline{P}$ szimbólum.

Ez az üzemmód kihasználja a páraelszívó maximális teljesítményét, időzítve van, és **5 percig** tart. Hangjelzés jelzi, hogy letelt ez az idő, majd a teljesítmény automatikusan visszaáll a $\overline{9}$ szintre.

Kikapcsolása:

A boostert bármikor ki lehet kapcsolni, a gombot $\overline{8}$ szintre forgatva.

● **Automatikus üzemmód**

A páraelszívó automatikusan kiválasztja a legmegfelelőbb sebességet, a szívóteljesítményt a főzőzónákban használt maximális főzési szinthez igazítva.

Amikor a főzőzónákat kikapcsolják, az elszívó elszívási sebessége alkalmazkodik, fokozatosan csökken úgy, hogy eltávolítsa a maradék gőzt és szagokat.

Bekapcsolás:

forgassa a **HOOD** gomb **OWL** állásba, és tartsa ebben az állásban **1 mp-ig** a led $\overline{(A)}$ **(6)** bekapcsol és hangjelzés értesít ennek a funkciónak a bekapcsolásáról.

Kikapcsolása:

Ennek a funkciónak a kikapcsolásához ismételje meg a bekapcsoláshoz elvégzett műveletsort.

Megj.: Ha jelen van a szűrők karbantartására figyelmeztető jelzés, ezt a funkciót nem lehet aktiválni.

● **Zsír- és szagszűrők telítettség kijelzőjének be- / kikapcsolása**

Megjegyzés: Ez a jelző alapértelmezésben ki van kapcsolva.

A szűrők be- / kikapcsolási menüjébe lépéshez:

Kikapcsolt kijelzők mellett állítsa a **HOOD** gombot **OWL** állásba és ebben az állásban hagyja **8 mp**-ig.

Megjegyzés: Az első javasolt beállítási opció a *ZSÍRSZŰRŐ* beállítása, ehhez a kijelzőn **(5)** megjelenik a $\overline{C}$ szimbólum; Ha át akar térni a *SZAGSZŰRŐPRE* , **OWL** és tartsa **2 mp**-ig a pozíciót. A kijelző **(5)** megjeleníti a $\overline{F}$ betűt. Ha vissza akar térni az előző szűrő beállításához, **OWL** **2 mp**-ig megtartva a pozíciót.

A zsírszűrő telítettség jelzőjének aktiválása / kiiktatása $\overline{C}$ ***:***

Helyezkedjen a ZSÍRSZŰRŐ beállításra, C majd **OWL** **HOOD gomb.** A gomb minden egyes elforgatása és elengedése aktiválja vagy kiiktatja a kijelzőt.

Amikor a jelző aktív a kijelzőn **(5)**, a betű közelében megjelenik egy pont, ebben az esetben C.

A szagszűrő telítettség jelzőjének aktiválása / kiiktatása F:

Helyezkedjen a *SZAGSZŰRP* F beállításra és végezze el a *ZSÍRSZŰRŐ* aktiválásához / kiiktatásához megadott műveleteket.

Hagyja jóvá a kiválasztott beállításokat:

A kívánt beállítások elvégzése után, **OWL** **HOOD** gomb, tartsa meg ezt a pozíciót **8 mp**-ig. Egy hangjelzés jelzi, hogy a beállítások megtörténtek.

● **Szűrő telítettség kijelző**

Megj.: ez a funkció alapértelmezésben ki van kapcsolva, akkor kapcsol be, amikor a zsír- és/vagy szagszűrők telítettség kijelzője bekapcsol (lásd a fenti eljárást)

Amikor elérkezik a zsír- és/vagy szagszűrők cseréjének ideje, a kijelzőn **(5)** az alábbi szimbólumok jelennek meg:

Szagszűrők: C 10 mp-ig villog

Zsírszűrő: F 10 mp-ig villog

Mindkét szűrő: C és F egymást váltogatva villognak 10 mp-ig.

Megj : amikor ezek a kijelzések jelen vannak, a főzőlap és a páraelszívó továbbra is normálisan működnek, de nem lehet bekapcsolni a páraelszívó „automatikus funkcióját".

Miután elvégezte a zsír- és/vagy szagszűrők cseréjét, el kell végezni a szűrők telítettség kijelzőjének alaphelyzetbe állítását. Erre a számláló alaphelyzetbe állításához, valamint a G és/vagy F jelzések eltüntetéséhez van szükség.

● **szűrők telítettség kijelzőjének alaphelyzetbe állítása:**

A következőképpen járjon el: **HOOD** gomb **OWL** állásban és **3 mp**-ig maradjon ebben az állásban.

A kijelzőn **(5)** eltűnik a G vagy F kijelzés és a jobb alsó sarokban megjelenik egy pont, amelyik 2 mp-ig villog C. vagy F. amelyet hangjelzés kísér, jelezve, hogy a kijelzőt alaphelyzetbe állították.

Megjegyzés: Mindkét kijelző jelenlétében ezt az eljárást kétszer kell elvégezni először az első, majd a második kijelző alaphelyzetbe állításához.

TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

Teljesítmény szint		Főzés típusa	Használat (tapasztalat és főzési szokások alapján)
Maximális teljesítmény	P	Gyors melegítés	gyorsan megemeli az élelmiszer hőmérsékletét, amíg a víz gyorsan felforr, vagy a főzőfolyadékok gyorsan felmelegszenek
	8-9	Sütés - forralás	pirításhoz, főzés megkezdéséhez, fagyasztott termékek olajban sütéséhez, gyors forraláshoz
Nagy teljesítmény	7-8	Pirítás - sütés - forralás - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percig)
	6-7	Pirítás - főzés - párolás - sütés - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás lassú fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percig), tartozékok előmelegítésére
Közepes teljesítmény	4-5	Főzés - párolás - sütés - grillezés	pároláshoz, forralás fenntartásához kis lángon, főzéshez (hosszú ideig), tészta keveréséhez
	3-4	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (rizs, szószok, sültek, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej), tészta keveréséhez
	2-3	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (egy liternél kevesebb rizs, szószok, sültek, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej)

Alacsony teljesítmény		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 maradékhő esetén lehetséges, H-L-O betűkkel jelölve)

4. KARBANTARTÁS

Figyelem! Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a főzőzónák ki legyenek kapcsolva és a hőfok jelzőfény elaludt.

A termék karbantartásához lásd a telepítés végén lévő, ezzel a szimbólummal jelölt képeket.

A FŐZŐLAP KARBANTARTÁSA

● Az indukciós főzőlap tisztítása

A főzőlapot minden használat után tisztítani kell.

Fontos:

• Ne használjon dörzsszivacsot, fémsúrolót. Használatuk idővel felsértheti az üveget.

• Ne használjon olyan irritáló vegyszereket, mint a sütőtisztító spray vagy folttisztítók.

• NE HASZNÁLJON GŐZTISZTÍTÓ GÉPEKET!

Minden használat után hagyja kihűlni a főzőlapot, majd tisztítson le minden ételmaradék lerakódást és foltot. A cukor és a magas cukor tartalmú élelmiszerek károsítják a főzőfelületet, így ezeket azonnal le kell takarítani. A só, a cukor és a homokszemcsék felkarcolják az üvegfelületet. A főzőlap tisztításához puha rongyot, konyhai kéztörlőt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a Gyártó utasításait).

● D A folyadékgyűjtő tartály tisztítása :

Ha az edényekből véletlenül bőséges folyadék ömlik ki, a termék alsó részén található leeresztő szelepen keresztül be tud avatkozni, hogy eltávolítson minden maradékot, így biztosítva a maximális higiéniát.

A teljesebb és alaposabb tisztításhoz teljesen eltávolíthatja az alsó kádat.

● E A fém rács tisztítása:

A rácsot kézzel, meleg vízzel és semleges szappannal kell lemosni, majd alaposan szárazra kell törölni az oxidálódás elkerülése érdekében.

● F A gombok tisztítása:

Az alaposabb tisztítás érdekében a gombokat le lehet szerelni, mivel mágnessel vannak a főzőlaphoz rögzítve, tehát elég felemelni őket. Kézzel, meleg vízzel és semleges tisztítószerrel kell őket elmosni, szivacs vagy rongy használata nélkül.

AZ ELSZÍVÓ KARBANTARTÁSA

● Az elszívó tisztítása:

A tisztításhoz **KIZÁRÓLAG** semleges folyadékkal megnedvesített ruhát használjon.

NE HASZNÁLJON SZERSZÁMOKAT VAGY ESZKÖZÖKET A TISZTÍTÁSHOZ!

Kerülje a súrolóanyagokat tartalmazó termékeket. **NE HASZNÁLJON ALKOHOLT!**

● A A zsírszűrő karbantartása:

A főzésből megmaradt zsírrészecskéket őrzi meg.

Havonta egyszer tisztítsa meg (vagy amikor a telítettséget jelző rendszer jelzi), nem agresszív tisztítószerekkel, kézzel, vagy mosogatógépben alacsony hőmérsékleten, rövid ciklusú programon. Mosogatógépben mosáshoz a fém zsírtalanító szűrő színét vesztheti, de a szűrő tulajdonságai egyáltalán nem változnak.

● B Szagszűrő karbantartása (Csak a szűrő változathoz):

Megtartja a főzésből eredő kellemetlen szagokat.

A szagszűrők telítettsége a főzés módjától és a zsírszűrő tisztításának gyakoriságától függően, hosszabb használat után következik be.

A szagszűrőt a következőképp kell regenerálni:

Kézi mosás meleg vízzel, szappan és mosószer használata nélkül vagy **Mosás mosogatógépben** 60/65°C-on kb 6-7 percig szappan használata nélkül és edények jelenléte nélkül, hogy ne szennyeződjön zsírral és olajakkal.

Ezután a szűrőt nem ventilált sütőben meg kell szárítani **max 75°C-on** 50 percig.

FIGYELEM! Helyezze a szűrőt a sütőbe távol az elektromos ellenállásoktól vagy egyéb hőforrásoktól.

5. SZERVIZ

HIBAKERESŐ TÁBLÁZAT

Tájékoztató kód	Leírás	Lehetséges okok	Megoldás
	A főzőzóna a túl magas hőfok miatt kikapcsol	Az elektromos részek belső hőmérséklete túl magas	További használat előtt várja meg, míg a főzőlap teljesen kihűl
 + hangjelzés 	Az alábbi állásokban érzékelhető a gombok folyamatos (tartós) bekapcsolása: **OWL** vagy **OWR**	A gomb **30 mp**-nél hosszabb ideig **OWL** vagy **OWR** állásban van rögzítve.	Ellenőrizze, hogy nincs-e a gomb visszatérését akadályozó maradék vagy tárgy, majd távolítsa el azokat, és a gombot állítsa vissza nulla állásba.
Az összes többi hibajelzéshez	Hívja a műszaki szervizszolgálatot és mondja be a hibakódot		

MŰSZAKI SZERVISZOLGÁLAT

A műszaki szervizhez fordulás előtt

1. Győződjön meg róla, hogy a „Hibakeresés“ fejezetben ismertetett pontok alapján nem tudja-e egymaga megoldani a hibát.
2. Kapcsolja ki majd kapcsolja ismét vissza a készüléket és ellenőrizze, hogy nem szűnt-e meg a hiba.

Ha a fenti ellenőrzés után a hibajelzés továbbra is fennmarad, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi műszaki szervizzel.

Придържайте се стриктно към инструкциите, дадени в настоящото ръководство. Фирмата не носи никаква отговорност за евентуални неизправности, щети или пожари, предизвикани от уреда, възникнали в резултат на неспазване на инструкциите, дадени в настоящото ръководство. Уредът е предназначен единствено за домашна употреба за готвене на хранителни продукти и аспирация на дим и изпарения от самото готвене. Не се допускат други приложения (напр. отопляване на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за неправилна употреба или неправилни настройки на командите.

Уредът може да се различава външно от показаното на фигурите, поместени в настоящото ръководство, но независимо от това, инструкциите за употреба, поддръжка и инсталиране са напълно еднакви.

● Прочетете внимателно инструкциите: в тях се съдържа важна информация относно инсталирането, употребата и мерките за безопасност.

● Не извършвайте електрически промени в уреда.

● Преди да пристъпите към инсталирането на уреда, уверете се, че няма увредени части. Ако има повреди, свържете се с дистрибутора и не пристъпвайте към монтиране.

● Проверете целостта на уреда преди да пристъпите към инсталирането. Ако има повреди, свържете се с дистрибутора и не пристъпвайте към монтиране.

🛒: частите, маркирани с този символ, могат да бъдат закупени отделно от специализираните търговци на дребно.

✱: частите, маркирани с този символ, са допълнителни аксесоари, предлагани само в някои модели и могат да бъдат закупени на уеб сайтовете www.elica.com и www.shop.elica.com.

1. БЕЗОПАСНОСТ И СТАНДАРТИ

⚠ ОБЩА БЕЗОПАСНОСТ

Внимание! Придържайте се стриктно към следните инструкции:

● Преди да пристъпите към каквато и да било операция, свързана с инсталирането, моля изключете продукта от ел. мрежата. ● За всички операции на инсталиране и поддръжка използвайте работни ръкавици. ● Инсталирането и поддръжката трябва да се извършат от специализиран техник в съответствие с инструкциите на производителя и съобразно действащите местни нормативи за безопасност. ● Използвайте единствено фиксиращите винтове, приложени в комплект с продукта за инсталирането или, ако не са приложени, закупете подходящия тип винтове. ● Използвайте правилната дължина болтове, които са посочени в Ръководство за монтаж. ● Не поправяйте и не заместявайте нито една част на продукта, ако това не е специално указано в ръководството за експлоатация. ● Не позволявайте на децата да си играят с продукта; дръжте децата на разстояние и под наблюдение, тъй като достъпните части могат да се нагреят значително по време на употреба. ● Продуктът може да се използва от деца на възраст на не по-малко от 8 години и от лица с намалени физически способности или възприятия или без опит или необходими познания, при условие, че те са под наблюдение или след като същите са получили инструкции за безопасна употреба на продукта и са осъзнали опасностите, свързани с него. ● Продуктът и достъпните части се нагряват значително по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагорещяващите елементи. ● По време на и след употреба не докосвайте нагорещените части на продукта. ● Избягвайте допира с дрехи или други възпламеними материали докато всички компоненти на продукта не са се охладили достатъчно, риск от пожар. ● Не поставяйте възпламеними материали на продукта или близо до него. ● Мазнините и нагорещеното олио са лесно възпламеними. ● Готвенето върху готварския плот с олио и мазнини може да е опасно и да предизвика пожар. ● Пърженето трябва да се извършва под контрол за да се избегне запалването на нагрятото олио. ● Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене. Бързото приготвяне на храни трябва се извършва под постоянно наблюдение. ● Не се опитвайте НИКОГА да погасявате пламъците с вода. Обратното, изгасете продукта и изгасете пламъците, например с капак или противопожарно одеяло. ● Избягвайте изтичане на течности по плота, затова при варене или загряване на течности, намалете мощността. ● Не оставяйте плотовете включени с празни тенджери и тигани върху тях или без съдове. ● Не затопляйте никога консервени или тенекиени кутии с храни без да сте ги отворили преди това, тъй като е възможно да експлодират! Това предупреждение важи за всички останали видове готварски плотове. ● След като приключите с готвенето, изключете съответната зона на готвене. ● Продуктът не може да се активира чрез външен таймер или посредством система с отделно дистанционно управление. Не използвайте парочистачки, съществува риск от токов удар. ● Преди всяка операция за почистване или поддръжка, изключвайте уреда от електрическата мрежа, като изключите щепсела или главния прекъсвач на жилището. ● Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение. ● Продуктът трябва да бъде почистван често, както вътре, така и отвън (ПОНЕ ЕДИН ПЪТ НА МЕСЕЦ), спазвайте стриктно указанията в инструкциите за поддръжка. ● Важно е да съхранявате настоящото ръководство, за да може да го консултирате във всеки един момент. При продажба, прехвърляне на собствеността или преместване, проверете дали ръководството се намира

винаги при уреда.

● Хората със сърдечни пейсмейкъри и активни медицински импланти, преди да използват индукционните котлони, трябва да проверят дали стимулаторът е съвместим с продукта. ● Ако повърхността е напукана, изключете продукта, за да избегнете възможността от токов удар ● Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху повърхностите за готвене. ● Не поставяйте метални предмети като ножове, вилици, лъжици или капаци върху готварския плот, тъй като биха могли се нажежат. ● Важно: След употреба изключете готварския плот чрез командното устройство и не се предоверявайте на детектора за готварски съдове. ● При готвене не използвайте никога алуминиево фолио и не поставяйте никога директно върху плота продукти, опаковани с алуминиево фолио. Алуминият ще разтопи и ще увреди непоправимо вашия продукт. ● Използването на много висока мощност, като например функцията Booster, не е подходяща за затопляне на някои течности като например олио за пържене. Прекалено силната топлина би могла да бъде опасна. В тези случаи Ви препоръчваме да използвате по-ниска мощност. ● Готварските съдове трябва да се поставят директно в центъра на готварския плот. В никакъв случай не поставяйте други предмети между готварските съдове и котлона. - При достигане на високи температури продуктът намалява автоматично нивото на мощност в зоните на готвене. ● Внимание! Когато плотът за готвене работи, достъпните части на уреда могат да се нагреят.

● Неспазването на стандартите за почистване на продукта и на замяната и почистването на филтрите, води до риск от пожар. ● Строго се забранява готвенето фламбе. ● Използването на свободен пламък е вредно за филтрите и може да предизвика пожари, следователно при всички случаи трябва да се избягва. ● Помещението трябва да разполага с достатъчна вентилация, когато продуктът се използва едновременно с други уреди с горивна функция, на газ или друг вид горивен материал. ● Доколкото се отнася до техническите мерки и мерките за безопасност, които да се предприемат за извеждане на отработените газове, придържайте се стриктно към предвиденото в регламента на местните компетентни органи. ● Аспирираният въздух не трябва да бъде насочен в канал, използван за отвеждане на отработените газове, произведени от уреди с горене на газ или други горивни материали. ● Никога не използвайте продукта без правилно монтирана решетка!

⚠ БЕЗОПАСНОСТ ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

● Изключете продукта от електрическата мрежа. ● Монтирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, който да е запознат с действащата нормативна уредба за монтиране и безопасност. ● Производителят не носи никаква отговорност за евентуални щети върху хора, животни или имущество, възникнали в резултат на неспазване на насоките, предоставени в настоящата глава. ● Заземяването на продукта е задължително по закон. ● Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързването към ел. мрежата на продукта, който е вграден в шкафа. ● Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи отстраняването на готварския от работния плот. ● Не използвайте разклонители и удължители. ● Уверете се, че напрежението, посочено върху идентификационната табелка, разположена върху дъното на продукта, отговаря на захранващото напрежение в жилището, където ще бъде инсталиран. ● Заземителният ел. кабел трябва да е с 2 cm по-дълъг от останалите кабели. ● В нито една точка на кабела температурата не трябва да надвишава с повече от 50°C тази на околната среда. ● Продуктът е предназначен да е постоянно свързан към електрическата мрежа, затова направете връзката с фиксираната мрежа чрез многополюсен превключвател в съответствие с правилата за инсталиране, който осигурява пълно изключване от мрежата при условия на свръхнапрежение от категория III и който е лесно достъпен след инсталирането. ● След като приключите с инсталирането, електрическите компоненти не трябва да бъдат повече достъпни за потребителите. ● Внимание! Не свързвайте продукта към електрическата мрежа, докато инсталирането не е завършило напълно. ● Преди да свържете продукт към ел. мрежата разгледайте идентификационната табелка (която се намира в долната част на продукта), за да се уверите, че напрежението и мощността отговарят на напрежението, което протича в ел. мрежата и че ел. контакт е подходящ. При наличие на евентуални съмнения, потърсете помощта на квалифициран електротехник.

● Ако продуктът не разполага със захранващ кабел, използвайте кабел, чието минимално сечение на проводниците е 2,5 mm2 при мощност 5500 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 mm2).

● **Внимание!** Подмяната на свързващия кабел трябва да се извърши от сервиза за техническа помощ или от лице със сходна квалификация.

● **Внимание!** Преди да свържете отново кръга към мрежовото захранване и да проверите дали функционира правилно, винаги проверявайте дали захранващият кабел е монтиран правилно.

POWER LIMITATION: продуктът притежава една функция Power Limitation която позволява да се зададе една максимална граница на аспирация (kw)

Настройката трябва да се извърши в момента на свързването на продукта към електрическата мрежа или при повторното свързване на самата електрическа мрежа (през следващите 2 минути). Оразмерете защитата на електрическата инсталация въз основа на избраното ниво на Ограничение на Мощност. Относно последователността на извършване на настройки Power Limitation направете справка в раздел

Функциониране на това ръководство.

КОМПЛЕКТ WINDOWS: Продуктът е предразположен, да бъде използван в комбинация с КОМПЛЕКТ датчик Window (не е доставен от производителя). Инсталирайки КОМПЛЕКТА, датчикът Windows **(само в случай на употреба на плота в режим АСПИРАЦИЯ)**, аспирацията на въздуха ще спира да функционира, всеки път, когато наличният прозорец в стаята, върху който КОМПЛЕКТЪТ бъде приложен, бъде затворен. **Електрическото свързване на КОМПЛЕКТА към уреда, трябва да бъде извършено от технически персонал, с квалификация и специализация. КОМПЛЕКТЪТ трябва да бъде с отделен сертификат, в съответствие със стандартите за безопасност, отнасящи се до компонента и неговата употреба с уреда. Инсталирането трябва да бъде извършено в съответствие с действащата нормативна уредба за битови инсталации.**

ВНИМАНИЕ: окабеляването на КОМПЛЕКТА, което трябва да се свърже към продукта трябва да бъде част от верига със сертификат за безопасно ниско напрежение (SELV). Производителят на този уред отхвърля всякаква отговорност за евентуални проблеми, щети, пожари, произтичащи от дефекти и/или проблеми при функциониране и/или грешно инсталиране на КОМПЛЕКТА.

⚠ БЕЗОПАСНОСТ НА ИНСТАЛИРАНЕ

● Инсталирането на електрическите и механичните компоненти трябва да се извършва от специализиран персонал.

● **Преди да пристъпите към инсталирането:** След като разопаковате продукта, проверете дали не е повреден по време на транспортиране и в случай на проблеми, свържете се с търговеца или с отдела за обслужване на клиенти, преди да пристъпите към инсталиране; Проверете дали закупеният продукт е с подходящ размер за избраната зона за инсталиране; Проверете дали във вътрешността на опаковката няма (по транспортни причини) допълнителен материал (например пликове с винтове, гаранции и др.), евентуално трябва да се извади и съхранява; Проверете също така дали в близост до зоната за инсталиране има електрически контакт

● **Подготовка на уреда за вграждане:**

• Продуктът не може да бъде инсталиран над охлаждащи устройства, съдомиялни машини, печки, фурни , перални и сушилни; Извършете цялата работа по рязане на шкафа, преди да поставите плота за готвене и внимателно отстранете стърготините или остатъците от дървени стърготини.

Минималната дистанция между готварския плот и стената, трябва да бъде поне 50mm от предната страна, поне 50mm странично и поне 500mm спрямо горните шкафове.

NB: в проектирането на пространствата, трябва да се следват инструкциите на производителя на кухнята.

• за оптимизиране на филтриращата инсталация се препоръчва да се създаде процеп в цокъла, където можете да поставите мрежа, налична в търговската мрежа.

• **Важно:** използвайте един залепващ уплътняващ продукт моно-компонент (S), който има устойчивост на температура до 250° ; преди инсталирането на повърхностите, които трябва да бъдат залепени, те трябва да бъдат почистени старателно, като се отстрани всяко вещество, което може да попречи на слепването (пр.: разлепващи продукти, конформации, мазнини, масла, прах, остатъци от стари лепила и др.); лепилото се полага равномерно върху целия периметър на рамката; след залепване, оставете лепилото да изсъхне за около 24 часа.

● **Внимание!** Не поставянето на болтовете и крепежни елементи в съответствие с настоящите инструкции може да доведе до рискове от електрическо естество.

● **Забележка:** за правилен монтаж на продукта се препоръчва да се залепят тръбите с лепило, което има следните характеристики: мек PVC еластичен филм, с лепило на основата на акрилат; който отговаря на DIN EN 60454; забавящ горенето; отлична устойчивост на стареене; устойчив на температурни промени; използваем при ниски температури.

ОБЕЗВРЕЖДАНЕ В КРАЯ НА ЖИЗНЕНИЯ ЦИКЪЛ



Този уред е обозначен в съответствие с Европейска Директива 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Изхвърляне на Електрическо и Електронно Оборудване (WEEE).

Уверете се, че този продукт се изхвърля по правилен начин. Потребителят помага за предотвратяване на потенциални отрицателни последици за околната среда и здравето. Символът върху уреда или в придружаващата го документация посочва, че този продукт не трябва да се третира като битов отпадък, а трябва да бъде предаден в специално предназначените за това пунктове за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Спазвайте местните регламенти за обезвреждане на отпадъци. За по-подробна информация във връзка с третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, Ви съветваме да се обърнете към компетентните местни служби, службите за събиране на битови отпадъци или към магазина, от който сте закупили продукта.

СТАНДАРТИ

Оборудване, проектирано, тествано и произведено в съответствие със стандарта относно:

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА УПОТРЕБА

Препоръки за правилна употреба с цел намаляване на влиянието върху околната среда: Когато се започне готвенето, включете уреда на минимална степен, като го оставите включен за няколко минути и след завършване на готвенето. Увеличете скоростта само при наличие на големи количества дим или пара, като използвате функция booster само в крайни случаи. За да се поддържа в добра ефективност системата за намаляване на миризмите, когато е необходимо подменяйте карбонния филтър/карбонните филтри. Почиствайте при нужда филтъра за мазнини, за да го поддържате в добро работно състояние. За да се оптимизира ефективността и за да се сведе до минимум шумът, използвайте въздуховоди с максимален диаметър, посочен в това ръководство.

2. УПОТРЕБА

УПОТРЕБА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

Системата за готвене с индукция се основава върху физическия феномен на магнитната индукция. Основната характеристика на тази система е директното прехвърляне на енергията от генератора на тенджерата.

Предимства: Ако се сравни с електрическите котлони, Вашият индукционен плот е: **По-сигурен:** по-ниска температура върху стъклената повърхност. **По-бърз:** по-кратко време за затопляне на храната. **По-точен:** плотът реагира веднага на зададените команди. **По-ефикасен:** 90% от погълнатата енергия се преобразува в топлина. Освен това, след като един път сте отстранили готварския съд от плота, преносът на топлина спира незабавно, избягвайки евентуална загуба на топлина.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ

● Съдове за готвене

Използвайте само съдове за готвене, които са отбелязани с този символ.

Важно:

За да избегнете перманентни щети върху повърхността на плота, не използвайте никога:

• съдове, чието дъно не е идеално гладко;

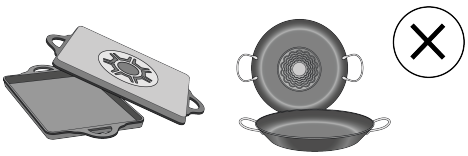
• метални съдове с лакирано дъно;

• съдове с грапава основа, за да избегнете драскотини по повърхността на плота;

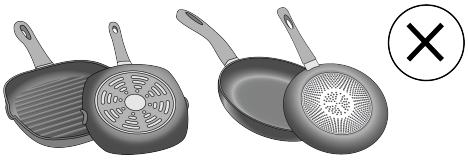
• никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са още топли върху повърхността на контролния панел на плота.

• Не всички съдове, подходящи за индукция работят ефикасно, поради това, че дъната им са частично изработени от желязно-магнитен материал!! Във фаза на закупуване на тенджери или тигани, проверете дали:

• Дъното е изцяло от желязно-магнитен материал. В противен случай се намаляват както ефективността на топлинно предаване, така и нейното равномерно разпределяне, с температури на повърхността на тенджерата/тигана, неподходящи за готвенето

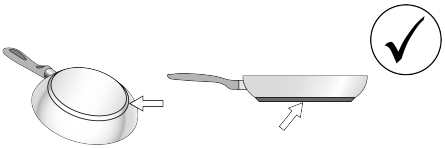


• Дъното да не съдържа алуминий: съдът не се нагрява и също така може да не бъде разпознат от индукторите.



• Не плоски дъна или с грапава повърхност.

• Изваждат контактна повърхност между индуктор и съдове за хранене, намалявайки ефективността и влошавайки резултата на готвене.



●Съдове за готвене с които вече разполагате

Можете да проверите дали материалът от който са изработени съдовете съдържа желязо с помощта на най-обикновен магнит. Съдовете за готвене, които не са подходящи, не привличат магнита. И в този случай важат инструкциите от предходния параграф.

● Препоръчителен диаметър на дъната на съдовете за готвене

ВАЖНО: ако съдовете за готвене не са с подходящи размери, зоните на готвене няма да се включат. За да откриете минималния диаметъра на съда, който да се използва във всяка отделна зона, разгледайте илюстрациите, поместени в настоящото ръководство.

Внимание: За да се запази ефективността на готвенето и качеството на продукта, НЕ се препоръчва използването на индукционни адаптери.

● Пестене на енергия

Използвайте тенджери и тигани с диаметър на дъното, равен на този на зоната за готвене; Използвайте само тенджери и тигани с плоски дъна; - Където е възможно, дръжте капака върху тенджерите по време на готвене; Гответе зеленчуци, картофи и т.н. с малко количество вода, за да се намали времето за готвене; Използването на тенджера под налягане, допълнително намалява консумацията на енергия и

времето за готвене; Поставете тенджерата в центъра на зоната за готвене, начертана на плота.

УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА

Системата за аспирация може да бъде използвана във версия с аспирация с външна евакуация или филтриране с вътрешна циркулация.

Консултирайте уеб страниците www.elica.com и www.shop.elica.com за да проверите пълната гама на налични комплекти, за да можете да извършите различните видове инсталиране, както при версията с филтриране, така и при тази с аспирация.

● **Версия с Аспирация:**

Парите се евакуират навън посредством една група тръби (да се закупят отделно). Свържете продукта с тръби и отвори за разтоварване на стената с диаметър, равняващ се на тръбата за изхода на въздух (фланец за свързване). За по-подробна информация за тръбите и техните размери, вижте страницата, посветена на аксесоарите на ръководството с инструкции - Версия с аспирация. Използването на тръби и отвори за разтоварването за стена с по-малък диаметър води до едно намаляване на производителността на аспирацията и едно драстично увеличаване на шума. Следователно се отхвърля всякаква отговорност относно това.

За да се постигне максимална ефикасност на аспирация: • Препоръчва се една максимална траектория на тръбите от 7 Линейни метра. • Препоръчва се на общо 7 линейни метра да се използват максимум две криви от 90° • Избягвайте драстични промени в сечението на тръбата, като винаги предпочитате сечение, равняващо се на Ø 150 mm (или правоъгълно 222 x 89 mm).

● **Филтрираща Версия**

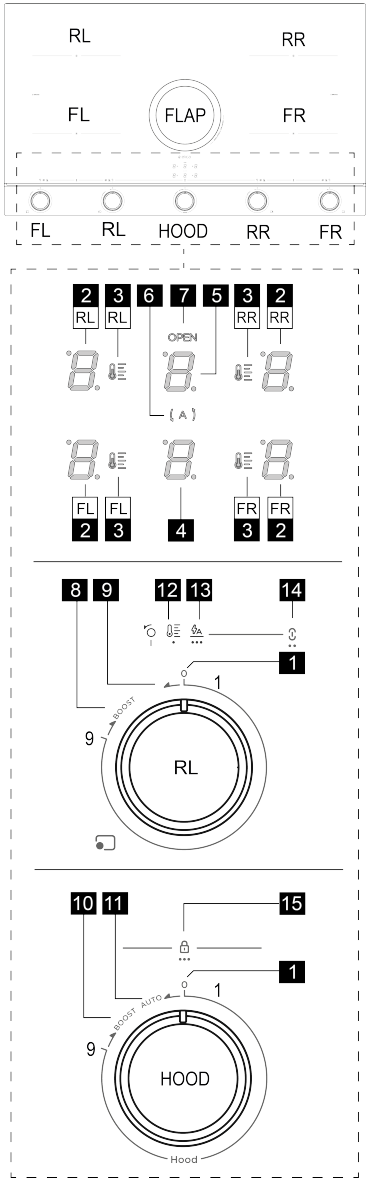
Засмуканият въздух ще бъде филтриран посредством специални филтри за мазнини и филтри срещу миризми, преди да бъде пренасочен в стаята. Този продукт включва филтри и тръби за инсталация, която дава възможност на въздуха да излиза от шкафа. За повече информация относно предоставените аксесоари вижте илюстрованата част на това ръководство.

Важно

Възможно е да закупите комплект за монтаж в аспирираща версия. В този случай филтърът с активен въглен не трябва да се инсталира. Освен това при използването на аспириращ комплект е възможно начинът на инсталиране на аспиратора да се различава от инструкциите в настоящото упътване, затова е препоръчително да закупите аспириращия комплект и да разгледате съответните инструкции преди да пристъпите към инсталирането на аспиратора.

3. ФУНКЦИОНИРАНЕ

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



Т.	Функция
1	Нулева позиция 0 на копчета
2	Дисплей на зоната за готвене
3	Дисплей на Temperature Manager (Температурен мениджър)

4	Дисплей Аспиратор
5	Дисплей управление на Филтри
6	Индикатор Автоматичен Аспиратор
7	Индикатор за отваряне на Flap
8	Позиция за активиране на Усилвател Готвене
8	Позиция за активиране на Регулатор на температура
8	Позиция за активиране на Мост
9	Позиция за активиране на Автоматично загряване
10	Позиция за активиране на Усилвател на аспирация
11	Позиция за активиране на Автоматичен аспиратор
12	Релефен надпис Temperature manager (Температурен мениджър)
13	Релефен надпис Automatic heat up (Автоматично Нагряване)
14	Релефен надпис Мост
15	Релефен надпис Child Lock

КАКВО Е НЕОБХОДИМО ДА ЗНАЕТЕ ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ

Всички функции на готварския плот са проектирани по начин, по който да отговарят на най-строгите норми за сигурност. Поради тази причина:

• **Някои функции не се активират или се деактивират автоматично при липса на съдове за готвене върху готварския плот или когато съдовете не са правилно поставени.**

• В други случаи активираните функции се деактивират автоматично след няколко секунди, когато желаната функция се нуждае от допълнителна настройка, която не е дадена (напр.: "Включете плота за готвене" без да "Избирате зона за готвене" и "Работна температура", или "Функция Lock" или функция "Таймер").

Изчакайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

Внимание! В случай (например) на продължително използване е възможно зоната на готвене да не се изключи веднага, тъй като е в процес на охлаждане; върху дисплея на зоната за готвене се появява символа H, който обозначава извършвания в момента процес. Изчакайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

ДИСПЛЕЙ НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ

на дисплеите, които се отнасят до зоните за готвене, се посочва:

Функция	**Стойност**
Включена зона за готвене	0
Power Level (Ниво на Мощност)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Индикатор за Остатъчна Топлина)	H
Pot Detector (Детектор за капки)	u
Функция Bridge Зона активирана	n
Функция Temperature Manager (Температурен Мениджър) активна	u
Функция Child Lock активирана	L
Функция Пауза	II
Функция Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване)	A

Забележка: Ако на един или повече дисплеи се появи мигащ мост . управлението на този дисплей трябва да се възстанови, като копчето се приведе в Нулева позиция.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПЛОТА

Safe Activation (Безопасно Активиране)

Продуктът се активира само при наличие на тенджери върху зоните за готвене: процесът на нагряване не се стартира или прекъсва в случай на липса или отстраняване на тенджерите.

Pot Detector (Детектор за съд)

Продуктът отчита автоматично наличието на тенджери върху зоните за готвене.

● **Safety Shut Down (Безопасно Изключване):**

Поради причини, свързани с безопасността, всяка зона за готвене има едно максимално време на функциониране, което зависи от зададеното ниво на мощност.

● **Residual Heat Indicator (Индикатор на Остатъчна Топлина)**

При изключването на една или повече зони за готвене, наличието на остатъчна топлина се сигнализира със специален визуален сигнал на дисплея на съответната зона, посредством символа H.

ИНДИКАЦИЯ ЗА ЗАВЪРТАНЕ НА КОПЧЕТАТА

Тази таблица описва, как да се завъртят копчетата при наличието на определени символи.

R	ротация по часовниковата стрелка

OWR	ротация по посока на часовниковата стрелка след ниво 9 чрез привеждане на копчето до края на хода.
L	ротация обратно на часовниковата стрелка
OWL	ротация обратно на часовниковата стрелка след нулевото ниво **(1),** привеждайки копчето до края на хода.

РАБОТА НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

Плотът е оборудван с четири зони за готвене **FL RL RR FR**, които могат да се активират отделно или да се използват в комбинация **FL+RL** или **FR+RR**. Всяка зона има 9 нива на мощност плюс допълнителен усилвател.

● **Активиране / Изключване на зона за готвене**

Активиране:

От нулева позиция **(1),** завъртете копче (**FL - RL - RR - FR**), всяко кликване постепенно ще увеличава мощността на готвене. Дисплеят ще покаже нивото на мощността, активно в този момент от 1 до 9.

Деактивиране:

От всяка позиция, различна от нула **(1),** завъртете копчето **L** (**FL- RL- RR - FR**), връщайки го в нулева позиция **(1),** дисплеят ще визуализира от 9 до 1.

● **Booster (Усилвател)**

Активиране:

OWR завъртете копче (**FL- RL- RR - FR**), на дисплея се появява символът P.

Този режим използва максималната мощност на индуктора и е синхронизиран и има продължителност **10 мин.** Акустичен сигнал ще покаже изтичането на това време, след което мощността автоматично се връща на ниво 9.

Деактивиране:

Усилвателят може да бъде деактивиран по всяко време, **L** копче на ниво 8, или **OWR**, както е направено за активирането.

● **Мост:**

Тази функция позволява зоната за готвене **FL** да бъде комбинирана със зоната за готвене **RL** и зоната за готвене **FR** със зоната за готвене **RR**, създавайки една зона със същото ниво на мощност. Това ще позволи едно равномерно готвене с тави и тенджери с големи размери.

Активиране Мост от ляво:

OWL завъртете копчетата **(FL + RL)** едновременно и ги задръжте в тази позиция в продължение на **2 сек.** и дисплеят **(2-FL)** ще покаже 0 и дисплеят **(2-RL)** ще покаже n.

С копчето **FL** изберете желаната мощност, след това с копчето **RL** ще се активира командата; Един удължен звуков сигнал потвърждава включването на котлоните.

Активиране Мост от дясно:

OWL завъртете копчетата **(FR+ RR)** едновременно и ги задръжте в тази позиция в продължение на **2 сек.** и дисплеят **(2-FR)** ще покаже 0 и дисплеят **(2-RR)** ще покаже n.

С копчето **FR** изберете желаната мощност, след това с копчето **RR** ще се активира командата; Един удължен звуков сигнал потвърждава включването на котлоните.

Деактивиране Мост:

L завъртете копче (**FR** и **FL**) и/или (**FR** и **RR**) в нулева позиция **(1)** в зависимост от моста, който желаете да деактивирате.

● **Temperature Manager (Температурен Мениджър)**

Temperature Manager (Температурен Мениджър) е функция, която позволява да се зададе предварително настроената температура, най-подходяща, за да се постигне желания вид резултат.

Активиране:

OWL завъртете копчето (**FL - RL- RR - FR**) дисплеят **(2)** ще покаже – с мигане в този момент **R** в една от първите позиции на копчето, за да се избере най-подходящото ниво между наличните, на всяка позиция дисплеят **(2)** ще покаже един символ, както е посочено по-долу, заедно с led индикатор **(3)**:

– Определя ниво на мощност, подходящо за бавно топене на деликатни продукти, без да се нарушават техните сетивни характеристики (шоколад, масло и др.).

= Определя подходящо ниво на мощност, което позволява да се поддържат съдовете на слаба температура, без да се достига температура на кипене.

≡ Определя ниво на мощност, подходящо за варене на продуктите за продължителни периоди от време. Подходящ за готвене на доматени сосове, рагу, супи, като се поддържа контролирано ниво на готвене (идеално за варене на парна баня). Избягвайте неприятни изкипявания на храна или възможни загаряния по дъното, типични за този тип готвене.

Използвайте тази функция след кипване на храната.

Деактивиране:

L в нулева позиция **(1)** или **R** след третата позиция на копчето.

● **Child lock**

Тази функция може да бъде активирана само ако копчетата (FL-RL-RR-FR) са в нулева позиция (1).

Когато копчетата са в нулева позиция **(1) OWL** копчетата (**RR** и **RL**) едновременно и са в тази позиция в продължение на **3 сек.**, дисплеят **(4)** ще визуализира тази последователност от символи повторена 4 пъти. В края на поредицата ще се активира "child lock".

Забележка: Този статус няма да позволи активирането на нито една функция, с изключение на аспиратора, която може да се активира нормално.

Забележка: Чрез извършване на процедурата за активиране на "child lock" при наличието на едно или повече копчета в позиция, различна от нула, на дисплея **(4)** последователността от символи ще се повтори само два пъти, за да покаже, че няма да бъде възможно да се активира "child lock".

● **Automatic heat up (Автоматично нагряване)**

Функцията Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване) позволява да се достигне по-бързо мощността на зададения режим; С тази функция се разполага с предимството да се постигне по-бързо готвене, но без риск храната да бъде изгорена, тъй като температурата не надхвърля тази на зададеното ниво. Тази функция е налична за нивата на мощност от до .

Активиране:

OWL копче (**FL- RL- RR - FR**) и го задръжте в тази позиция в продължение на **3 сек.** Един акустичен сигнал ще сигнализира за активирането на тази функция. Дисплеят **(2)** ще покаже този символ мигащ. До **10 сек. R** копчето, избрано на желаното ниво, например и изчакайте **5 сек.** в тази точка ще започне да мига последователно символът и .

Деактивиране:

Завъртете регулатора в друга позиция.

● **Power Limitation (Ограничение на мощността):**

Функцията Power Limitation (Ограничение на мощността) позволява да бъде настроено функционирането на продукта, като се ограничи неговата максимална абсорбация (KW). По-долу са представени наличните настройки.

Стойност	Мощност (KW)
0	7,4 KW (настройка по подразбиране)
1	4,5 KW

Начален статус на плота за настройка на Power limitaton (Ограничение на мощността):

Плотът за готвене е изключен от електрическата мрежа; Копчето **RR** е в позиция нула; копчето **FR** е в позиция 9.

Настройка Power Limitation (Ограничение на мощността):

Свържете отново Плота за готвене към захранването, в рамките на **2 мин.** извършете тази процедура:

От Изключен плот, **OWL** Копче **RR** и запазете тази позиция, ще бъде издаден акустичен сигнал след **1 сек.** и на дисплея **RR-2** ще бъде показано . Поддържайки още копчето **RR** в крайна позиция, бързо извършете тази последователност с копчето **FR:**

OWR за **1 сек**. до издаване на акустичен сигнал, след това освободете копчето, което ще се върне на позиция 9 **три пъти**; (в позиция **OWR** ще се визуализира , докато при всяко отпускане на позиция 9 този символ ще изчезва.) . Само в този момент може да бъде освободено също и копчето **RR**. **Тази първа част от процедурата трябва да се извърши в рамките на първите 5 сек. от началото на процедурата.**

За да се потвърди, че сте въвели меню Power Limitation (Ограничаване на Мощността), на дисплея **RR-2** ще се покаже и с редуване, докато на дисплея **RL-2** ще се показва фиксиран.

Вече ще бъде възможно да се зададе една от двете опции за захранване, които могат да бъдат избрани по следния начин:

OWL копче **RR** се задържа в тази позиция, докато копчето **FR** трябва да бъде преместено на нулева позиция; от тази позиция, за да се избере мощност, различна от тази по подразбиране, преместете копчето **FR** с една позиция, като го преместите на позиция 1, дисплеят **FR-2** ще покаже . Само в този момент ще може също да се освободи и копчето **RR**, което ще се върне в позиция Нула. Завъртете също така копчето **FR** в нулева позиция.

За да потвърдите избраната настройка, **OWL** за една **1 сек.** копчетата **FR** и **RR** едновременно. 4-те дисплея **(2)** визуализират една последователност от линии и светват за няколко секунди, за да

укажат, че процедурата е извършена и е запазена успешно.

РАБОТА НА АСПИРАТОРА

● **Flap на Аспиратор:**

Зоната на аспирация е оборудвана с един въртящ се механичен **FLAP**. **Необходимо е да се отвори FLAP преди да включите аспиратора за да активирате системата за аспирация.** Аспираторът е оборудван с един датчик, който при активирана аспирация, в случаите, когато приставката **FLAP** бъде затворена напълно, спира автоматично мотора. Аспираторът се стартира отново, само след като бъде отворен отново FLAP.

Опитвайки да се активира аспирацията със затворен **FLAP,** Дисплеят **(5)** и LED индикаторът **"OPEN"** ще започнат да мигат и моторът ще остане изключен.

● **Скорост аспирация:**

Таблицата е оборудвана с 9 нива на скорост на аспирация от 1 до 9 плюс едно ниво на Усилвател P.

● **Активиране / Изключване на аспиратора:**

Активиране:

Отворете **FLAP** в центъра на плота; От нулева позиция **(1), R** копче **HOOD,** всяко щракване постепенно ще увеличава мощността на аспирация.

На дисплея **(2)** ще се визуализира нивото на мощност, активно в този момент.

Деактивиране:

От всяка друга позиция, различна от нула, **L** копчето **HOOD** я връща в нулева позиция **(1),** дисплеят ще визуализира 0.

● **Booster (усилвател на мощност) Аспирация:**

Активиране:

OWR копче **HOOD**, на дисплея се появява символът P мигащ.

Този режим използва максималната мощност на аспиратора и с продължителност от **5 мин**. Акустичен сигнал ще покаже изтичането на това време, след което мощността автоматично се връща на ниво 9.

Деактивиране:

Усилвателят може да бъде деактивиран по всяко време, като се завърти копчето на ниво 8.

● **Функциониране в автоматичен режим**

Аспираторът ще избере автоматично най-подходящата скорост, според капацитета на аспирация на максималното ниво на готвене, използвано в зоните за готвене.

Когато зоните за готвене се изключат, аспираторът регулира своята скорост на аспирация, намалявайки я постепенно, за да се отстранят парите и остатъчните миризми.

Активиране:

OWL копче **HOOD** и го дръжте в тази позиция за **1 сек.** Индикаторът led **(A)(6)** ще светне и един звуков сигнал предупреждава за активирането на тази функция.

Деактивиране:

За да бъде деактивирана тази функция, повторете същата операция за активиране.

Забележка: Ако е налична сигнализация за поддръжка на филтри, тази функция не може да бъде активирана.

● **Активиране / деактивиране на индикатор за запушване на филтър против мазнини и миризми**

Забележка: Този индикатор обикновено е изключен.

За достъп до менюто за активиране / деактивиране на филтри:

При всички дисплеи изключени, OWL копчето **HOOD** остава в тази позиция за **8 сек.**

Забележка: Първата предложена опция за настройка е тази на *ФИЛТЪР МАЗНИНИ,* поради тази причина дисплеят **(5)** ще визуализира символа C; За да преминете към настройка на *ФИЛТЪР МИРИЗМИ*, **OWL** и задръжте позицията за **2 сек**. дисплеят **(5)** ще визуализира буквата A. За да се върнете към настройката на предходния филтър, **OWL** задържайки позицията за **2 сек.**

За да активирате / деактивирате индикатора за запушване на филтъра за Мазнини C :

Позиционирайте се на настройката на *ФИЛТЪР МАЗНИНИ* C после **OWL** копче **HOOD.** При всяко завъртане и отпускане на копчетата ще се активира или деактивира индикаторът.

Когато индикаторът е активен на дисплея **(5)** близо до буквата се появява точка, в този случай C.

За да активирате / деактивирате индикатора за запушване на филтъра за миризми A :

Позиционирайте се на настройка *ФИЛТЪР МИРИЗМИ* A и извършете същите операции, посочени за активиране / деактивиране на *ФИЛТЪР МАЗНИНИ.*

Потвърждава избраните настройки:

След определяне на желаните настройки, **OWL** копче **HOOD,** задръжте тази позиция за **8 сек.** един звуков сигнал ще покаже настъпилото запазване на настройките.

● **Индикатор за запушване на филтри**

Забележка : тази функция е деактивирана по подразбиране, тя ще бъде активирана, когато индикаторите за запушване на филтъра за мазнини и/ или миризми са активирани (виж процедурата по-горе)

Когато настъпи момент за смяна на филтъра за мазнини и/или миризми, на дисплея ще се покажат следните символи **(5):**

Филтър за миризми: G Примигва за 10 сек.

Маслен филтър: F Примигва за 10 сек.

Двата филтъра: G и F редуващи се с мигане в продължение на 10 сек.

Забележка : при наличието на тези сигнали, плотът за готвене и аспираторът ще продължат да работят нормално, но няма да бъде възможно да се активира "автоматичната функция" на аспиратора.

След като бъдат сменени филтрите за мазнини и/ или миризми, ще е необходимо да бъде нулиран индикаторът за насищане на филтъра. Това ще послужи за нулиране на брояча, а също и за изчезване на сигналите G и/или F.

● **ресет на индикатор за запушване на филтри:**

Процедирайте както следва: **OWL** копче **HOOD** и останете в тази позиция за **3 сек.**

На дисплея **(5)** изчезва индикацията G или F и в долната дясна част ще се появи точка, мигаща в продължение на 2 сек. G→. или F→. последвана от звуков сигнал, показващ, че индикаторът е бил нулиран.

Забележка: При наличие на двата сигнала, тази процедура трябва да се извърши два пъти, за да се нулира първо единият, а след това другият сигнал.

ТАБЛИЦА ЗА МОЩНОСТ

Ниво на мощност		Начин на готвене	Употреба (въз основа на опита и навиците на готвене)
Максимална мощност	P	Ускорено загряване	повишете за кратко време температурата на храната до бързо завиране при наличие на вода или за бързо загряване на течностите на готвене
	8-9	Пържене – кипене	запържване, започване на, пържене на замразени продукти, бързо варене
Висока мощност	7-8	Запичане – запържване – варене – печене	запържване, поддържане на силно завиране, готвене и запичане (с кратка продължителност, 5-10 минути)
	6-7	Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене	запържване, поддържане на леко завиране, готвене и запичане (със средна продължителност, 10-20 минути), предварително загряване на аксесоари
Средна мощност	4-5	Готвене – задушаване – запържване – печене	задушаване, поддържане на слабо завиране, варене (с дълга продължителност), разбъркване на паста
	3-4	Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване	дълго готвене (ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придружаващи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), разбъркване на паста
	2-3	Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване	дълго готвене (обеми, по-малки от литър, ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придружаващи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко)
Ниска мощност	1-2	Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване	разтопяване на масло, деликатно разтопяване на шоколад, размразяване на продукти с малки размери
	1	Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване	поддържане топли на малки порции храна, току що сготвени или поддържане на температура на ястия за сервиране и разбъркване на ризото

OFF	0	Повърхност за поставяне	Готварският плот е в позиция stand-by или изключен (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се сигнализира чрез H-L-O)

4. ПОДДРЪЖКА

Внимание! Преди каквато и да е операция, свързана с почистване или поддръжка, уверете се, че зоните на готвене са изключени и че индикаторът за остатъчна топлина е изключен.

За поддръжката на продукта, вижте изображенията в края на инсталирането, маркирани с този символ.

ПОДДРЪЖКА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

● **Почистване на индукционния плот**

Готварският плот се почиства след всяко ползване.

Важно:

• Не използвайте абразивни и телени гъбички. С течение на времето, употребата им може да повреди стъклената повърхност.

• Не употребявайте агресивни химични почистващи препарати като спрейове за фурна или препарати за отстраняване на петна.

• НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПАРОСТРУЙКИ!!!

След всяко използване, изчакайте плота да се охлади и го почистете, за да отстраните наслоените засъхнали остатъци и петна от храна. Захарта и храните с високо съдържание на захар увреждат готварския плот и трябва моментално да бъдат отстранени. Солта, захарта и пясъка могат да надраскат повърхността на стъклото. Почиствайте с мека кърпа, кухненска хартия и специални продукти за почистване на готварския плот (придържайте се към инструкциите на производителя).

● **D Почистване на тавата за събиране на течности** :

В случай на случайно изтичане и обилно количество течности от тенджерите е възможно да се извърши намеса чрез клапана за разтоварване, разположен върху долната част на продукта, за да може да се отстрани всеки остатък подсигурявайки максимална хигиенна безопасност.

За едно пълно и задълбочено почистване може да се отстрани изцяло долната вана.

● **E Почистване на металната решетка:**

Решетката трябва да бъде измивана на ръка с топла вода и неутрален препарат и подсушена внимателно за да се избегнат явления на оксидация.

● **F Почистване на копчета:**

За по-прецизно почистване, е възможно да се разглобят копчетата, те са магнитно свързани към плота, така че е достатъчно да се повдигнат. Те трябва да се мият на ръка с топла вода и неутрални препарати, без да се използват гъби или кърпи.

ПОДДРЪЖКА НА АСПИРАТОР

● **Почистване на аспиратора:**

За почистването използвайте **ЕДИНСТВЕНО** една навлажнена с неутрални течни препарати кърпа.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕТО!

Избягвайте употребата на абразивни продукти. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СПИРТ!**

● **A Поддържане на Филтър за мазнини:**

Задържа частиците мазнина, произхождащи от готвенето.

Трябва да бъде почистен един път на месец (или когато системата за сигнализиране на запушване на филтрите сигнализира тази необходимост), с не агресивни почистващи препарати, ръчно или в миялна машина на ниски температури и на кратък цикъл. При измиването в миялна машина металният филтър против мазнини може да се обезцвети, но неговите филтриращи свойства в никакъв случай няма да се променят.

● **B Поддръжка на филтъра за миризми (само за филтриращата версия):**

Задържа неприятните миризми, произхождащи от готвенето.

Запушването на филтрите за миризми настъпва след една значително продължителна употреба, според типа кухня и честотата на почистване на филтъра за мазнини.

Филтърът за миризми трябва да се регенерира, както е посочено по-долу:

Ръчно измиване с гореща вода без използване на сапун и почистващи препарати или **Измиване в съдомиялна машина** при 60/65°C за около 6/7 мин. без използване на сапун и без наличие на съдове, за да се избегне замърсяване с мазнини и масла.

След това филтърът се подсушава във фурна без вентилация при температура **макс. 75°C** за **50 мин**..

ВНИМАНИЕ! Поставете филтъра във фурната далеч от електрически нагревателни елементи или други възможни източници на топлина.

5. ОБСЛУЖВАНЕ

ТЪРСЕНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Информационен код	Описание	Възможни причини	Решение
E02	Зоната с команди се изключва поради прекалено висока температура	Вътрешната температура на електронните компоненти е прекалено висока	Изчакайте плота да се охлади преди да го използвате отново
E0A0A03 + звуков сигнал 	Непрекъснато (постоянно) задействане на копчетата в позиция: **OWL**  или **OWR**	Копчето е заключено в позиция на **OWL** или **OWR** за повече от **30 сек**.	Проверете дали има евентуални остатъци или предмети, които пречат на връщането на копчето и след това ги отстранете, като го върнете в нулева позиция.
За всички други сигнализации за грешка	Свържете се със сервиза за техническо обслужване и посочете кода на отчетената грешка		

ТЕХНИЧЕСКО ОБСЛУЖВАНЕ

Преди да се свържете със сервиза за техническо обслужване:

1.Уверете се, че не сте в състояние да разрешите сами проблема на базата на информацията, поместена в раздела “Установяване на повреди”.

2.Изключете и включете отново уреда, за да се уверите, че неизправността е отстранена.

Ако след въпросните проверки неизправността е все още налице, свържете се с най-близкия сервиз за техническо обслужване.

Respectaţi cu stricteţe instrucţiunile din cuprinsul acestui manual. Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventuale probleme, daune sau incendii cauzate aparatului, ca urmare a nerespectării instrucţiunilor din acest manual. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic, în scopul gătirii alimentelor şi aspirării gazelor arse degajate în timpul gătitului. Nu sunt permise alte utilizări (de ex. încălzirea încăperilor). Producătorul va fi exonerat de orice răspundere, în caz de utilizări necorespunzătoare sau de setare eronată a comenzilor.

Este posibil ca aparatul să difere, ca aspect, de cel reprezentat în desenele din prezentul manual, însă instrucţiunile de utilizare, întreţinere şi instalare rămân aceleaşi.

● Citiţi cu atenţie instrucţiunile: acestea conţin informaţii importante privind instalarea, utilizarea şi siguranţa.

● Nu efectuaţi modificări electrice la nivelul aparatului.

● Înainte de a instala aparatul, verificaţi ca niciuna dintre componentele acestuia să nu fie avariată. În caz contrar, contactaţi distribuitorul şi nu efectuaţi instalarea.

● Verificaţi dacă aparatul este intact, înainte de a-l instala. În caz contrar, contactaţi distribuitorul şi nu efectuaţi instalarea.

🛒: piesele marcate cu acest simbol se pot cumpăra separat, de la distribuitorii autorizaţi.

*: piesele marcate cu acest simbol sunt accesorii opționale livrate doar cu anumite modele și se pot cumpăra de pe site-urile www.elica.com și www.shop.elica.com.

1. SIGURANȚĂ ȘI LEGISLAȚIE

⚠ SIGURANȚĂ GENERALĂ

Atenție! Respectați cu strictețe instrucțiunile de mai jos:

● Produsul trebuie deconectat de la reţeaua electrică, înainte de efectuarea oricărei intervenţii de instalare. ● Pentru toate operațiunile de instalare și întreținere, echipați-vă cu mănuși de protecție. ● Operațiunile de instalare sau de întreţinere trebuie executate de un tehnician specializat, în conformitate cu instrucţiunile producătorului şi cu normele în vigoare la nivel local, în materie de siguranţă. ● Pentru instalare, utilizaţi numai şuruburile de fixare livrate împreună cu produsul sau, dacă nu sunt livrate, achiziţionaţi şuruburi de tipul corect. ● Utilizaţi şuruburi având o lungime corectă, conform datelor din ghidul de instalare. ● Nu reparaţi şi nu înlocuiţi nicio parte a produsului, decât în cazul în care acest lucru este cerut în mod specific în manualul de utilizare. ● Fiți atenți la copii; aceștia nu trebuie să se joace cu produsul ● Țineți copiii la distanță și sub supraveghere, deoarece elementele accesibile pot deveni foarte fierbinți in timpul utilizării. ● Produsul poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani şi de persoane cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experienţa sau cunoştinţele necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranţă a produsului şi după ce au luat la cunoştinţă pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. ● Produsul și elementele accesibile ale acestuia se încălzesc în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. ● În timpul și după utilizarea produsului, nu atingeți elementele de încălzire ale acestuia. ● Evitați contactul dintre produs și lavete sau alte materiale inflamabile, până când toate componentele produsului nu s-au răcit suficient - risc de incendiu. ● Nu așezați materiale inflamabile peste produs sau în apropierea acestuia. ● Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. ● Gătitul nesupravegheat pe o plită de gătit, cu ulei sau grăsime, poate fi periculos şi poate duce la declanșarea unor incendii. ● Prăjirea trebuie efectuată sub supraveghere, pentru a evita aprinderea uleiului supraîncălzit. ● Procesul de gătire trebuie să fie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat în permanență. ● Nu încercați NICIODATĂ să stingeți flăcările cu apă. Dimpotrivă, opriţi produsul şi înăbuşiți flăcările, folosind de exemplu un capac sau o pătură ignifugă. ● Evitaţi scurgerile de lichide și prin urmare, pentru a fierbe sau pentru a încălzi lichide, reduceţi alimentarea cu căldură. ● Nu lăsați elementele de încălzire pornite, cu oale şi tigăi goale sau fără recipiente pe acestea. ● Nu încălziți niciodată o conservă sau un borcan din aluminiu ce conține alimente, fără să-l fi deschis mai întâi: ar putea exploda! Acest avertisment se aplică tuturor celorlalte tipuri de plite de gătit. ● După ce ați terminat de gătit, închideți respectiva zonă de gătit. ● Produsul nu este destinat punerii în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță. Nu utilizați aparate de curățare cu aburi; risc de electrocutare. • Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, deconectați produsul de la rețeaua electrică, scoțând ștecherul din priză sau decuplând întrerupătorul general din locuință. ● Operațiunile de curăţare şi întreţinere nu trebuie efectuate de copii nesupravegheaţi. ● Produsul trebuie curățat frecvent, atât pe interior, cât și pe exterior (CEL PUȚIN O DATĂ PE LUNĂ); în orice caz, respectați cu strictețe instrucțiunile din manualul de întreținere. ● Este important să păstrați acest manual, pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cesiune sau mutare, asiguraţi-vă că manualul însoţeşte produsul.

● Pentru persoanele purtătoare de stimulatoare cardiace și implanturi active, este important să verifice, înainte de utilizarea plitei cu inducție, dacă propriul stimulator este compatibil cu produsul. ● Dacă suprafața este crăpată, opriți produsul pentru a evita riscul de electrocutare ● Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit. ● Nu aşezaţi obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace pe suprafaţa plitei de gătit, deoarece se pot supraîncălzi. ● Important: După utilizare, închideți plita de gătit de la dispozitivul său de comandă şi nu vă bazaţi pe detectorul de vase de gătit. ● Pentru a găti, nu folosiți niciodată coli de aluminiu și nu așezați niciodată direct pe plită produse ambalate în aluminiu. Aluminiul se poate topi și poate avaria iremediabil produsul

dumneavoastră. ● Utilizarea unei puteri ridicate cum este funcţia Booster nu este adecvată pentru încălzirea unor anumite lichide cum ar fi, de exemplu, uleiul pentru prăjit. Căldura excesivă poate fi periculoasă. În astfel de situaţii, se recomandă utilizarea unei puteri mai scăzute. ● Vasele trebuie aşezate direct pe plita de gătit şi trebuie centrate. Sub nicio formă nu introduceţi alte obiecte între vasul de gătit şi plita de gătit. ● În caz de temperaturi ridicate, produsul reduce automat nivelul de putere aferent zonelor de gătit. ● Atenţie! Atunci când plita de gătit este în funcţiune, părţile accesibile ale aparatul se pot încălzi.

● Nerespectarea normelor privind curăţarea produsului şi înlocuirea/curăţarea filtrelor duce la apariţia riscului de incendiu. ● Este strict interzis gătitul flambè. ● Utilizarea flăcărilor aprinse este periculoasă pentru filtre şi poate provoca incendii, prin urmare trebuie neapărat evitată. ● Încăperea trebuie să fie suficient de bine ventilată, atunci când produsul este utilizat concomitent cu alte aparate cu ardere pe gaz sau alţi combustibili. ● În ceea ce priveşte măsurile tehnice şi de siguranţă ce trebuie adoptate pentru evacuarea gazelor arse, respectaţi cu stricteţe prevederile regulamentelor impuse de autorităţile locale competente. ● Aerul aspirat nu trebuie direcţionat către o conductă utilizată pentru evacuarea gazelor arse produse de aparate cu ardere pe gaz sau alţi combustibili. ● Sub nicio formă nu utilizaţi niciodată produsul dacă grătarul nu a fost montat corect!

⚠ NORME DE SIGURANȚĂ PENTRU LEGĂTURA ELECTRICĂ

● Deconectaţi produsul de la reţeaua electrică. ● Operaţiunile de instalare trebuie efectuate de către profesionişti calificaţi, ce cunosc legislaţia în vigoare, în materie de instalare şi siguranţă. ● Producătorul nu îşi va asuma nicio răspundere faţă de persoane, animale sau bunuri în cazul nerespectării instrucţiunilor prevăzute în acest capitol. ● Împământarea produsului este obligatorie prin lege. ● Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite conectarea produsului, încorporat în mobilier, la reţeaua electrică. ● Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung, pentru a permite scoaterea plitei de gătit din blatul de bucătărie. ● Nu folosiţi prize multiple sau prelungitoare. ● Asiguraţi-vă că tensiunea indicată pe plăcuţa cu date tehnice amplasată în partea de jos a produsului corespunde cu cea a locuinţei în care va fi instalat. ● Cablul electric de împământare trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât celelalte cabluri. ● Cablul nu trebuie să ajungă în niciun punct la o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant. ● Produsul este destinat a fi conectat permanent la reţeaua electrică; din acest motiv, se realizează conectarea la reţeaua fixă prin intermediul unui comutator omnipolar conform regulilor de instalare, care asigură deconectarea completă a reţelei în condiţiile supratensiunii de categoria III şi care este uşor accesibil după instalare. ● După instalare, componentele electrice nu mai trebuie să fie accesibile utilizatorului. ● Atenţie! Nu conectaţi produsul la reţeaua electrică decât după ce operaţiunile de instalare au fost complet finalizate. ● Înainte de a conecta produsul la reţeaua electrică: verificaţi plăcuţa cu date tehnice (aplicată în partea inferioară a produsului) pentru a vă asigura că tensiunea şi puterea corespund cu cele ale reţelei, iar priza este potrivită. În caz de neclarităţi, adresaţi-vă unui electrician calificat.

● În cazul în care produsul nu este prevăzut cu cablu de alimentare, folosiţi unul cu o secţiune a conductoarelor de cel puţin 2,5 mm2, pentru o putere de până la 5500 waţi; pentru puteri mai mari, secţiunea trebuie să fie de 4 mm2.

● **Atenție!** Operațiunile de înlocuire a cablului de interconectare trebuie efectuate de către un departament de asistență tehnică autorizat, sau de o persoană cu o calificare similară.

● **Atenție!** Înainte de a reconecta circuitul la sursa de alimentare și de a-i verifica funcționarea corectă, verificaţi întotdeauna montajul corect al cablului de alimentare.

POWER LIMITATION (LIMITARE PUTERE): produsul este prevăzut cu o funcție Power Limitation (Limitare putere), ce permite setarea unui prag maxim de absorbție (kw)

Setarea trebuie să se facă în momentul conectării aparatului la reţeaua electrică, sau la reconectarea rețelei electrice respective (în cel mult 2 minute). Dimensionați protecția instalației electrice în funcție de nivelul de Power Limitation selectat. Pentru secvenţa de setare a funcției Power Limitation, consultați prezentul manual, secțiunea Funcționare.

KIT WINDOWS (ECHIPAMENT FERESTRE): Produsul a fost proiectat pentru a fi utilizat împreună cu un echipament cu senzor Window [fereastră] (care nu este livrat de către producător). După instalarea ECHIPAMENTULUI cu senzor Window **(doar în cazul utilizării pe modul CU ASPIRARE),** aspirarea aerului va fi imediat întreruptă, ori de câte ori fereastra din încăpere, pe care a fost instalat ECHIPAMENTUL, va fi închisă. **Operațiunile de racordare electrică a ECHIPAMENTULUI la aparat trebuie să fie efectuate de personal tehnic calificat și specializat. ECHIPAMENTUL trebuie să aibă propria omologare, în conformitate cu normele de siguranță aferente componentei și cu utilizarea sa împreună cu aparatul. Instalarea se va efectua în conformitate cu prevederile legislative în vigoare, pentru instalații de uz casnic.**

ATENȚIE: cablurile ECHIPAMENTULUI ce se vor conecta la produs trebuie să facă parte dintr-un circuit certificat cu tensiune de siguranță foarte joasă (certificare SELV). Producătorul acestui aparat va fi exonerat de orice răspundere privind eventualele deranjamente, daune, incendii provocate de defecțiuni și/sau probleme de funcționare și/sau de o incorectă instalare a ECHIPAMENTULUI.

⚠ NORME DE SIGURANȚĂ PRIVIND INSTALAREA

● Operaţiunile de instalare, atât electrică, cât şi mecanică, trebuie efectuate de personal specializat.

● **Înainte de a începe operațiunile de instalare:** După ce ați dezambalat produsul, verificați dacă acesta nu a suferit deteriorări în timpul transportului și, în caz de probleme, adresați-vă distribuitorului sau Serviciului de Asistență

Clienți, înainte de a începe instalarea. Verificați ca produsul achiziționat să aibă dimensiuni adecvate pentru zona de instalare aleasă în prealabil; verificați dacă înăuntrul ambalajului nu sau fost introduse (din motive ce țin de transport) materiale accesorii (de exemplu pungute cu șuruburi, garanții etc.); dacă este cazul, scoateți-le și păstrați-le; de asemenea, verificați ca în apropierea zonei de instalare să fie disponibilă o priză electrică

● **Pregătirea mobilierului pentru încorporare:**

• Produsul nu poate fi instalat deasupra unor dispozitive de răcire, mașini de spălat vase, sobe, cuptoare, mașini de spălat sau de uscat rufe; efectuați toate lucrările de tăiere a mobilierului înainte de a introduce plita de gătit şi îndepărtaţi cu atenție rumegușul sau așchiile rezultate din tăiere.

Distanța minimă dintre plita de gătit și perete trebuie să fie de cel puțin 50mm în partea din față, de cel puțin 50mm în partea laterală și de cel puțin 500mm față de corpurile suspendate de deasupra.

REȚINEȚI: în proiectarea spațiilor, se vor respecta indicațiile producătorului mobilei de bucătărie.

• pentru optimizarea instalației de filtrare, se recomandă să se practice o deschizătură în plintă, în care să puteți introduce un grătar din comerț.

• **Important:** folosiți un adeziv de sigilare monocomponent (S), care să reziste la temperaturi de până la 250°; înainte de instalare, suprafețele ce trebuie lipite trebuie curățate foarte bine, îndepărtând orice urmă de substanță ce ar putea compromite lipirea (de ex.: produse de dezincrustare, conservanți, grăsimi, uleiuri, pulberi, resturi de adezivi vechi etc.); adezivul trebuie distribuit uniform pe întreg perimetrul ramei; după lipire, lăsați adezivul să se usuce, timp de aproximativ 24 ore.

● **Atenție!** În cazul în care șuruburile şi elementele de fixare nu se instalează în conformitate cu aceste instrucţiuni, apar riscuri de natură electrică.

● **Notă:** pentru o corectă instalare a aparatului, se recomandă sigilarea conductelor cu un adeziv care să aibă următoarele caracteristici: folie elastică din PVC moale, cu adeziv pe bază de acrilat, care să respecte prevederile standardului DIN EN 60454; ignifug; cu excelentă rezistență la îmbătrânire; rezistent la oscilațiile bruște de temperatură; utilizabil la temperaturi scăzute.

ELIMINARE LA FINALUL PERIOADEI DE VIAȚĂ UTILĂ



Acest aparat este marcat conform prevederilor Directivei Europene 2012/19/CE - UK SI 2013 Nr. 3113, privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății. Simbolul aplicat pe aparat sau pe documentația de însoțire a acestuia indică faptul că produsul nu trebuie considerat ca fiind un deșeu menajer normal, ci trebuie predat unui punct de colectare autorizat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Eliminați aparatul, respectând legislația în vigoare la nivel local, în materie de eliminare a deșeurilor. Pentru mai multe informaţii privind tratarea, recuperarea şi reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactaţi autoritățile locale, serviciul de colectare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde a fost achiziţionat produsul.

LEGISLAȚIE

Echipament protejat, testat şi realizat în conformitate cu standardele privind:

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

RECOMANDĂRI PRIVIND UTILIZAREA

Sugestii pentru o utilizare corectă pentru a reduce impactul asupra mediului înconjurător: Când începeţi să gătiţi, porniţi aparatul la viteză minimă, lăsându-l pornit timp de câteva minute chiar şi după ce aţi terminat de gătit. Creşteţi viteza numai în cazul unor cantităţi mari de fum şi aburi, folosind funcţia booster numai în situaţii extreme. Pentru a menţine funcţional sistemul de neutralizare a mirosurilor, înlocuiţi, atunci când este necesar, filtrul/filtrele cu cărbune. Pentru a menţine funcţional filtrul de grăsimi, curăţaţi-l atunci când este necesar. Pentru optimizarea eficienţei şi minimizarea zgomotelor, utilizaţi diametrul maxim al sistemului de canalizare indicat în acest manual.

2. UTILIZARE

UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

Sistemul de gătit cu inducţie se bazează pe fenomenul fizic al inducţiei magnetice. Caracteristica esenţială a acestui sistem este transferul direct de energie de la generator la vasul de gătit.

Avantaje: În comparaţie cu plitele de gătit electrice, plita dumneavoastră cu inducţie este: **Mai sigură:** temperatură mai mică pe suprafaţa sticlei. **Mai rapidă:** timpi de încălzire a alimentelor mai mici. **Mai precisă:** plita reacţionează imediat la comenzile dumneavoastră. **Mai eficientă:** 90% din energia absorbită este transformată în căldură. În plus, când vasul este luat de pe plită, transmiterea căldurii este întreruptă imediat, evitându-se pierderile de căldură inutile.

UTILIZARE VASE PENTRU GĂTIT

● **Vase pentru gătit**



Utilizaţi numai oale pe care este aplicat acest simbol.

Important:

pentru a evita deteriorarea iremediabilă a suprafeței plitei, nu utilizați:

• vase a căror bază nu este perfect plată;

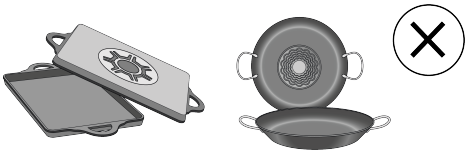
• vase metalice cu bază emailată;

• vase cu bază rugoasă, pentru a evita zgârierea suprafeței plitei de gătit;

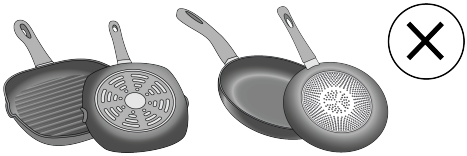
• nu așezați niciodată oalele și tigăile fierbinți pe suprafața panoului de comandă al plitei.

• Nu toate vasele de gătit potrivite pentru inducție funcționează în mod eficient, din cauza bazelor alcătuite parțial din material feromagnetic!! În momentul achiziționării oalelor sau tigăilor, verificați ca:

• Baza să fie realizată în întregime din material feromagnetic. În caz contrar se va diminua atât randamentul de transmisie a căldurii, cât și uniformitatea acesteia, cu temperaturi ale suprafeței tigăii/oalei, ce nu sunt adecvate pentru gătit

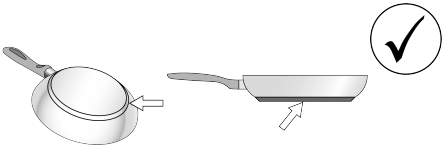


• Baza să nu conțină aluminiu: vasul nu se va încălzi și este posibil să nu fie nici recunoscut de către dispozitivele de inducție.



• Baze care nu sunt plate sau cu suprafață rugoasă.

• Acestea reduc suprafața de contact dintre dispozitivul de inducție și vasul de gătit, ducând la reducerea randamentul acestuia și la o experiență de gătit nesatisfăcătoare.



●Vase deținute în prealabil

Puteţi verifica dacă materialul vasului de gătit este magnetic, folosind un simplu magnet. Vasele de gătit nu sunt adecvate în cazul în care nu pot fi detectate de către magnet. Și în acest caz, sunt valabile indicațiile din cuprinsul paragrafului anterior.

● Diametre recomandate pentru baza vaselor de gătit

IMPORTANT: dacă vasele de gătit nu au dimensiunile corecte, zonele de gătit nu vor porni. Pentru a afla diametrul minim al vasului de gătit ce trebuie utilizat pe fiecare zonă în parte, consultați partea ilustrată din prezentul manual.

Atenție: Pentru a menține performanțele plitei de gătit și calitatea produsului, NU se recomandă folosirea de adaptoare de inducție.

● Consum redus de energie

Utilizați vase de gătit cu diametrul bazei egal cu cel al zonei de gătit; Utilizaţi numai oale și tigăi cu bază plată; Dacă este posibil, lăsați capacul deasupra oalei, în timpul gătitului; Gătiţi legumele, cartofii etc. cu o cantitate mică de apă, pentru a reduce timpul de gătire; Folosiți oala sub presiune, permite o reducere suplimentară a consumului de energie şi a timpului de gătire; Poziționați oala în centrul zonei de gătit desenate pe plită.

UTILIZAREA HOTEI DE ASPIRARE

Sistemul de aspirare poate fi utilizat în versiunea cu aspirare cu evacuare externă sau cu filtrare cu recirculare internă.

Consultați site-urile www.elica.com și www.shop.elica.com pentru a afla gama completă de seturi disponibile, pentru a putea efectua diferitele instalări, atât în versiunea cu filtrare, cât și în versiunea cu aspirare.

● **Versiune cu aspirare:**

Vaporii sunt evacuați spre exterior, printr-o serie de conducte (ce se vor achiziționa separat). Conectaţi aparatul la conducte și orificii de evacuare prin perete, având un diametru echivalent orificiului de ieșire a aerului (flanșă de conectare). Pentru mai multe informații privind conductele și dimensiunile acestora, consultați pagina referitoare la accesorii, din manualul de instalare - Versiune cu aspirare. Utilizarea unor conducte şi orificii de evacuare prin perete cu diametru mai mic se va solda cu o reducere a performanţelor de aspirare şi o creştere drastică a zgomotului. Aşadar, nu ne vom asuma nicio răspundere în acest sens.

Pentru a obține eficiența maximă de aspirație: • Se recomandă un traseu maxim al conductei, de 7 metri liniari. • Se recomandă ca pe totalul de 7 metri liniari să se utilizeze cel mult două coturi de 90° • Evitați modificările drastice ale secțiunii conductei, preferând întotdeauna secțiunea echivalentă cu Ø 150 mm (sau cea dreptunghiulară de 222 x 89 mm).

● **Versiune cu filtrare**:

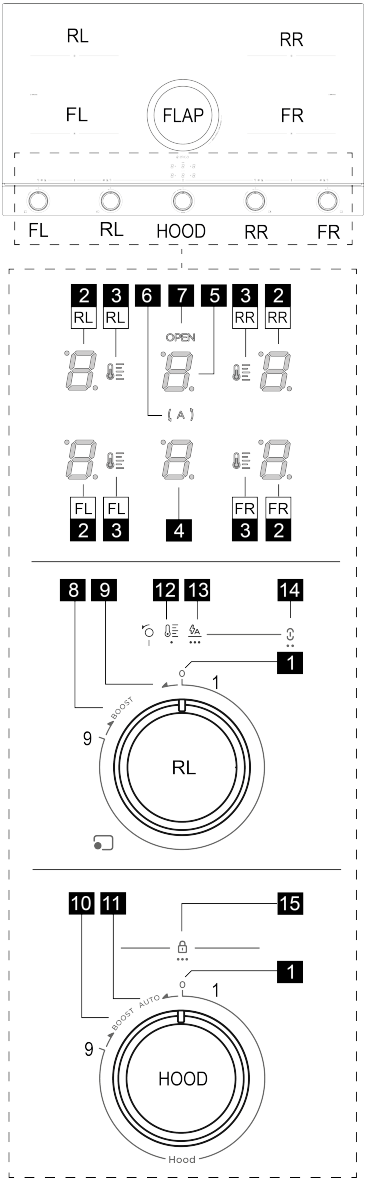
Aerul aspirat va fi filtrat prin filtre speciale de reținere a grăsimilor și filtre de reținere a mirosurilor, înainte de a fi redirecționat în încăpere. Acest produs include filtre și conducte pentru o instalație care permite aerului să iasă din mobilă. Pentru mai multe informații despre accesoriile furnizate, consultați partea ilustrată a acestui manual.

Important

Este posibilă achiziţionarea unui Kit pentru funcţionare cu aspirare. În acest caz filtrul cu carbon nu trebuie instalat. În plus utilizarea kitului de aspirare ar putea necesita o instalare a hotei altfel decât este ilustrat în acest manual aşadar, înainte de a începe instalarea hotei, achiziţionaţi kitul de aspirare şi consultaţi instrucţiunile anexate kitului.

3. FUNCȚIONARE

PANOU DE COMANDĂ



T.	Funcție
1	Poziție zero 0 butoane
2	Afișaj zone de gătit
3	Afișaj Temperature manager
4	Afișaj sistem de aspirare
5	Afișaj gestionarea filtrelor
6	Indicator aspirator automat
7	Indicator de deschidere a Flap
8	Poziție pentru activarea amplificatorului de gătit
8	Poziție pentru activarea Managerului de temperatură
8	Poziție pentru activarea Punții
9	Poziție pentru activarea încălzirii automate
10	Poziție pentru activarea amplificatorului de aspirație
11	Poziția pentru activarea aspiratorului automat
12	Serigrafie Manager de temperatură
13	Serigrafie încălzire automată
14	Serigrafie punte
15	Serigrafie Child lock

CE TREBUIE SĂ ȘTIȚI, ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

Toate funcţiile acestei plite de gătit sunt proiectate pentru a respecta cele mai stricte norme de siguranţă. Din acest motiv:

• Anumite funcţii nu se activează sau se dezactivează automat în absenţa vaselor de gătit pe arzătoare sau când acestea sunt poziţionate incorect.

• În alte cazuri, funcţiile activate se dezactivează automat după câteva secunde atunci când funcţia selectată necesită o setare ulterioară care nu este efectuată (de ex.: „Aprindere plită de gătit fără „Selectare zonă de gătit” şi „Temperatură de funcţionare”, sau „Funcţie Blocare” sau „Temporizator”).

Aşteptaţi până când afişajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

Atenție! În caz (de exemplu) de utilizare prelungită, oprirea zonei de gătit poate să nu fie imediată deoarece se află în faza de răcire; pe afişajul zonelor de gătit apare simbolul H care indică faptul că vă aflaţi în această fază. Aşteptaţi până când afişajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

AFIȘAJ ZONĂ DE GĂTIT

pe afişajele aferente zonelor de gătit, se indică:

Funcție	Valoare
Zona de gătit aprinsă	0
Nivel de Putere	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicator căldură reziduală)	H
Pot Detector (Detector vas de gătit)	u
Funcție Bridge Zone (Zonă punte) activată	n

Funcție Temperature Manager (Gestionare temperatură) activată	u
Funcție Child Lock (Blocare de siguranță pentru copii) activată	L
Funcţie Pauză	II
Funcție Automatic Heat UP (Încălzire Automată)	A

Observație: Dacă pe unul sau mai multe afișaje apare un punct cu aprindere intermitentă . , comanda aferentă acelui afișaj trebuie resetată comutând pe poziția zero butonul rotativ.

CARACTERISTICILE PLITEI DE GĂTIT

● **Safe Activation** (Activare Sigură)

Produsul se activează numai în prezenţa vaselor de gătit pe zonele de gătit: procesul de încălzire nu porneşte sau se întrerupe în cazul lipsei sau îndepărtării vaselor de gătit.

● **Pot Detector** (Detector vase de gătit)

Produsul identifică automat prezenţa vaselor de gătit pe zonele de gătit.

● **Safety Shut Down** (Oprire de siguranță)

Din motive de siguranţă, fiecare zonă de gătit are un timp maxim de funcţionare 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.

INDICAREA ROTAȚIEI BUTOANELOR

Acest tabel descrie modul de rotire al butoanelor când sunt prezente anumite simboluri.

R	rotație în sens orar
OWR	rotație în sens orar peste nivelul 9, prin aducerea butonului la capătul cursei.
L	rotație în sens anti-orar
OWL	rotație în sens anti-orar peste nivelul zero **(1)**, prin aducerea butonului la capătul cursei.

FUNCȚIONAREA PLITEI DE GĂTIT

Plita este dotată cu patru zone de gătit **FL** **RL** **RR** **FR**. Acestea pot fi activate separat sau pot fi folosite în combinație **FL+RL** sau **FR+RR**. Fiecare zonă dispune de 9 niveluri de putere plus un booster suplimentar.

● **Activarea/dezactivarea zonei de gătit**

Activare:

Din poziția zero**(1),** **R** butonul (**FL- RL- RR** - **FR**), fiecare clic va crește treptat puterea de gătit. Pe afișaj va fi indicat nivelul de putere activ în acel moment de la 1 la 9.

Dezactivare:

Din orice altă poziție decât zero **(1)**, **L**, butonul (**FL- RL- RR** - **FR**), dacă este adus în poziția zero **(1)**, afișajul va indica de la 9 la 1.

● **Booster**

Activare:

OWR butonul (**FL- RL- RR** - **FR**), pe afișaj va apărea simbolul P.

Această modalitate exploatează puterea maximă a inductorului, este temporizată și are o durată de **10 min.** Un semnal acustic va indica expirarea acestui timp, apoi puterea revine automat la nivelul 9.

Dezactivare:

Booster-ul poate fi dezactivat oricând; **L** butonul de nivel 8, sau **OWR** astfel cum a fost realizat pentru activare.

● **Bridge (punte):**

Această funcție permite zonei de gătit **FL** să funcționeze în combinație cu zona de gătit **RL** și zona de gătit **FR** cu zona de gătit **RR**, creând o singură zonă cu același nivel de putere. Aceasta va permite o gătire omogenă cu tăvi și oale de dimensiuni mari.

Activare Bridge (punte) la stânga:

OWL butoanele rotative **(FL + RL)** concomitent și mențineți-le pe această poziție timp de **2 sec.** Afișajul **(2-FL)** va indica 0 iar afișajul **(2-RL)** va indica 1.

Cu butonul rotativ **FL** selectați puterea dorită, apoi cu butonul rotativ **RL** se va activa comanda; un semnal sonor prelungit va confirma aprinderea plăcilor.

Activare Bridge (punte) la dreapta:

OWL butoanele rotative **(FR + RR)** concomitent și mențineți-le pe această poziție timp de **2 sec.** , iar afișajul **(2-FR)** va indica 0 și afișajul **(2-RR)** va indica 1.

Cu butonul rotativ **FR** selectați puterea dorită, apoi cu butonul rotativ **RR** se va activa comanda; un semnal sonor prelungit va confirma aprinderea plăcilor.

Dezactivare Bridge (punte):

L butonul (**FR** și **FL)** și/sau **(FR** și **RR)** în poziția zero **(1)** în funcție de punțile pe care doriți să le dezactivați.

● **Temperature Manager** (Gestionare temperatură)

Temperature Manager (Gestionare temperatură) este o funcție care permite setarea temperaturii prestabilite, cea mai adecvată, pentru obținerea rezultatului dorit.

Activare:

OWL butonul rotativ (**FL - RL- RR** - **FR**) Afișajul **(2)** va indica cu aprindere intermitentă; în acest moment, **R** pe una din primele trei poziții ale butonului rotativ, pentru a selecta nivelul cel mai adecvat dintre cele disponibile; la fiecare poziție, afișajul**(2)** va indica un simbol după cum se observă mai jos, împreună cu ledul **(3)**:

Identifică un nivel de putere adecvat pentru a topi încet produsele delicate, fără a le compromite caracteristicile senzoriale (ciocolată, unt etc.).

Identifică un nivel de putere adecvat pentru a permite păstrarea caldă a preparatelor dvs. în manieră delicată, fără a se atinge temperaturile de fierbere.

Identifică un nivel de putere adecvat pentru a fierbe la nivel mic preparatele, pe intervale lungi de timp. Potrivit pentru gătitul sosurilor pe bază de roșii, ragu, supe, ciorbe, menținând un nivel de gătire controlat (ideal pentru gătit la bain-marie). Evită neplăcutele revărsări și scurgeri ale preparatelor, sau posibilele arsuri la fundul vasului, tipice acestui fel de preparate. Utilizați această funcție, după ce ați adus alimentul la temperatura de fierbere.

Dezactivare:

L în poziție zero **(1)**, sau **R** dincolo de poziția a treia a butonului.

● **Child Lock**

Această funcție poate fi activată numai dacă butoanele (FL-RL-RR-FR) seaflă în poziția zero (1).

Cu butoanele în poziția zero **(1)** butoanele **OWL** (**RR** și **RL)** simultan**,** și mențineți-le în această poziție timp de **3 sec.** Afișajul **(4)** va indica această secvență de simboluri în mod repetat timp de 4 ori. La sfârșitul secvenței, „child lock" va fi activată.

Observație: Această stare nu va permite activarea niciunei funcții cu excepția aspiratorului care va putea fi activat în mod normal.

Observație: Efectuând procedura de activare a „child lock" în prezența unuia sau a mai multor butoane în altă poziție decât zero, succesiunea simbolurilor se va repeta doar de două ori pe afișajul **(4)**, indicând faptul că nu va fi posibilă activarea „child lock".

● **Automatic heat up**

Funcţia Automatic Heat UP (Încălzire automată) vă permite să aduceți puterea setată la viteza mai rapidă; cu această funcție există avantajul de a obține o gătire mai rapidă, dar fără riscul de a arde mâncarea, deoarece temperatura nu o depășește pe cea a nivelului setat. Această funcție este disponibilă pentru nivelurile de putere de la la .

Activare:

OWL butonul (**FL- RL- RR** - **FR**) și mențineți-l în această poziție timp de **3 sec.** Un semnal acustic va indica activarea acestei funcții. Afișajul **(2)** va indica acest simbol intermitent . În **10 sec. R** aduceți butonul selectat la nivelul dorit, de exemplu și așteptați **5 sec.** În acest punct va începe să clipească în succesiune simbolul și .

Dezactivare:

Rotiți butonul în altă poziție.

● **Power Limitation** (Limitare putere):

Funcția Power Limitation (Limitare Putere) permite să se seteze funcționarea aparatului, limitând curentul maxim absorbit de către acesta (KW). În continuare snt prezentate setările disponibile.

Valoare	Putere (kW)
	7,4 KW (setare implicită)
	4,5 KW

Condiția de pornire a planului pentru setarea Power limitation:

Plită deconectată de la rețeaua electrică; Buton **RR** în poziție zero; Buton **FR** în poziție 9.

Setare Power limitation:

Reconectați plita la sursa de alimentare; în următoarele **2 min.** efectuați această procedură:

Cu plita oprită, **OWL** butonul **RR** și menținut în această poziție, se va emite un semnal acustic după **1sec.**, iar pe afișajul **RR-2** va apărea . Continuând să mențineți apăsat butonul **RR** la sfârșitul cursei, efectuați rapid această secvență cu butonul **FR:**

OWR pentru **1 sec**. până la semnalul acustic, apoi eliberați butonul care va reveni în poziția 9 **de trei ori**; (în poziția **OWR** va fi afișat , în timp ce la fiecare eliberare în poziția 9, acest simbol va dispărea.) . Doar în acest punct se poate elibera și butonul **RR**. **Această primă parte a procedurii trebuie efectuată în primele 5 secunde de la începutul procedurii.**

Pentru a confirma că am intrat în meniul Power limitation, afișajul **RR-2** va fi indicat 5 și 0 va alterna, în timp ce afișajul **RL-2** va fi 0. constant.

Acum veți putea să setați una dintre cele două opțiuni de alimentare care pot fi selectate după cum urmează:

OWL butonul **RR** se menține în această poziție în timp ce butonul **FR** este adus în poziția Zero; din această poziție, pentru a selecta o altă putere decât cea implicită, butonul **FR** va fi adus în poziția 1 cu un clic, iar afișajul **FR-2** va indica 1. Numai în acest moment se poate elibera și butonul **RR**, care va reveni în poziția Zero. Aduceți și butonul **FR** în poziția Zero.

Pentru a confirma setarea aleasă, **OWL** pentru **1 sec.** butoanele **FR** și **RR** în același timp. Cele 4 afișaje **(2)** indică o secvență de linii - → - → - și se aprind pentru câteva secunde, pentru a indica faptul că procedura a fost finalizată și salvată cu succes.

FUNCȚIONAREA HOTEI DE ASPIRARE

● **Flap aspiratorului:**

Zona de aspirație este prevăzută cu o **FLAP** rotativă mecanică. **Va trebui să deschideți FLAP înainte de a porni hota pentru a activa sistemul de aspirare.** Hota este prevăzută cu un senzor care, atunci când aspirația este activată, în cazul în care **FLAP** este închisă complet, determină oprirea automată a motorului. Aspiratia reîncepe numai când se redeschide FLAP.

Încercarea de a activa aspirația cu **FLAP** închisă. Afișajul **(5)** și LED-ul **„OPEN"** vor începe să clipească, iar motorul va rămâne oprit.

● **Viteza de aspirare:**

Plita este echipată cu 9 niveluri de viteză de aspirație de la 1 până la 9 plus un nivel Booster P.

● **Activarea/oprirea aspiratorului:**

Activare:

Deschideți **FLAP** din centrul plitei; poziționați-o pe zero **(1)**, **R** butonul **HOOD;** fiecare clic va crește treptat puterea de aspirație.

Pe afișajul**(2)** va fi indicat nivelul de putere activ în prezent.

Dezactivare:

Din orice altă poziție decât zero, readuceți **L** butonul **HOOD** în poziția zero**(1)**. Afișajul va indica 0.

● **Booster Aspirator:**

Activare:

OWR buton **HOOD**, pe afișaj va apărea simbolul luminos intermitent P.

Acest mod profită de puterea maximă a aspiratorului, este temporizată și are o durată de **5 min**. Un semnal acustic va indica expirarea acestui timp, apoi puterea revine automat la nivelul 9.

Dezactivare:

Booster-ul poate fi dezactivat în orice moment prin rotirea butonului de nivel 8.

● **Funcționare automată**

Hota va selecta automat viteza cea mai potrivită, adaptând capacitatea de aspirație la nivelul maxim de gătit utilizat în zonele de gătit.

Când zonele de gătit sunt oprite, hota își adaptează viteza de aspirație, reducând-o treptat, pentru eliminarea vaporilor și a mirosurilor reziduale.

Activare:

OWL butonul **HOOD** și mențineți-l în această poziție timp de **1 sec.** Led-ul **(6)** se va aprinde și un semnal sonor avertizează activarea acestei funcții.

Dezactivare:

Pentru a dezactiva această funcție, repetați aceeași operațiune de activare.

Observație: Dacă semnalul de întreținere a filtrelor este prezent, această funcție nu poate fi activată.

● **Activarea/dezactivarea indicatorului de saturație a filtrului de grăsimi și mirosuri**

Observație: Acest indicator este dezactivat în mod normal.

Pentru a accesa meniul de activare/dezactivare a filtrelor:

Cu toate afișajele, OWL și butonul **HOOD** oprite, rămâneți în această poziție timp de **8 sec.**

Observație: Prima opțiune de setare propusă este cea de *FILTRU DE REȚINERE A GRĂSIMILOR, d*in acest motiv afișajul **(5)** va indica simbolul 5; Pentru a trece la setarea *FILTRU DE REȚINERE A MIROSURILOR* , **OWL** și mențineți poziția timp de **2 sec**. Afișajul **(5)** va indica litera F. Pentru a reveni la setarea anterioară a filtrului, **OWL** menținând poziția timp de **2 sec.**

Pentru a activa/dezactiva indicatorul de saturație a filtrului de reținere a grăsimilor 5 :

Poziționați-vă pe setarea *FILTRU DE REȚINERE A GRĂSIMILOR* 5 apoi **OWL** butonul rotativ **HOOD.**

La fiecare rotire și eliberare a butonului rotativ, indicatorul va fi activat sau dezactivat.

Când indicatorul este activat pe afișaj **(5)** în dreptul literei apare un punct, în acest caz G.

Pentru a activa/dezactiva indicatorul de saturație a filtrului de reținere a mirosurilor F:

Poziționați-vă pe setarea *FILTRU DE REȚINERE A MIROSURILOR* F și efectuați aceleași operațiuni indicate pentru activarea/dezactivarea *FILTRULUI DE REȚINERE A MIROSURILOR.*

Confirmare setări selectate:

După configurarea setărilor dorite, **OWL** butonul rotativ **HOOD,** mențineți această poziție timp de **8 sec.** iar un semnal sonor va indica faptul că setările au fost salvate cu succes.

● **Indicator de saturație a filtrelor**

Observație: această funcție este dezactivată implicit; va fi activată când sunt activați indicatorii de saturație ai filtrului anti-grăsimi și/sau anti-mirosuri (a se vedea procedura de mai sus)

Când este momentul înlocuirii filtrului anti-grăsimi și/sau anti-mirosuri, pe afișajul **(5)** vor apărea următoarele simboluri:

Filtru anti-mirosuri: G Luminează intermitent timp de 10 sec.

Filtru anti-grăsimi: F Luminează intermitent timp de 10 sec.

Ambele filtre: G și F alternativ intermitent timp de 10 sec.

Observație: în prezența acestor semnale, plita și aspiratorul vor continua să funcționeze normal, dar nu va fi posibilă activarea „funcției automate" a aspiratorului.

După înlocuirea filtrelor anti-grăsimi și/sau anti-mirosuri, va fi necesară resetarea indicatorului de saturație a filtrelor. Acesta va fi folosit pentru a reseta contorul și, de asemenea, pentru a face să dispară semnalele G și/sau F.

● **resetarea indicatorului de saturație a filtrelor:**

Procedați după cum urmează: **OWL** butonul rotativ **HOOD** și rămâneți în această poziție timp de **3 sec.**

Indicația G sau F dispare de pe afișajul **(5)** și va apărea un punct în colțul din dreapta jos care clipește timp de 2 secunde G→. sau F→. urmat de un semnal acustic, pentru a indica faptul că indicatorul a fost resetat.

Observație: În prezența ambelor semnalări, această procedură trebuie efectuată de două ori pentru resetarea mai întâi a uneia, apoi a celeilalte.

TABEL DE PUTERE

Nivel de putere		Tip de gătit	Utilizare (în funcție de experiența și de preferințele de gătire)
Putere max	P	Încălzire rapidă	creștere în scurt timp a temperaturii mâncărurilor, până la fierberea rapidă în cazul apei, sau încălzirea rapidă a lichidelor de gătire
	8-9	Prăjire – fierbere	rumenire, începere a gătitului, prăjire produse congelate, fierbere rapidă
Putere ridicată	7-8	Rumenire – prăjire - fierbere - gătit la grătar	călire, menținerea fierberii intense, gătit și gătit la grătar (de scurtă durată, 5-10 minute)
	6-7	Rumenire - gătire – mâncăruri scăzute – prăjire – gătit la grătar	călire, menținerea fierberii ușoare, gătit și gătit la grătar (de durată medie, 10-20 minute), preîncălzirea accesoriilor
Putere medie	4-5	Gătire – mâncăruri scăzute – prăjire - gătit la grătar	gătitul mâncărurilor scăzute, menținerea fierberilor delicate, gătit (de lungă durată), omogenizarea pastelor făinoase
	3-4	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare	preparate cu gătire de lungă durată (orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența unor lichide de gătire (de ex. apă, vin, supă, lapte), omogenizarea pastelor făinoase
	2-3	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare	preparate cu gătire de lungă durată (cu volum sub un litru: orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența unor lichide de gătire (de ex. apă, vin, supă, lapte)

Putere joasă	1-2	Topire – decongelare – menținere la cald – omogenizare	topirea untului, topirea delicată a ciocolatei, decongelarea produselor de mici dimensiuni
	1	Topire – decongelare – menținere la cald – omogenizare	menținerea la cald a unor mici porții de mâncăruri care tocmai au fost gătite, sau menținerea temperaturii platourilor și omogenizarea pilafurilor
OFF	0	Suprafață de sprijin	Plita de gătit în stand-by sau oprită (posibilă prezenţă de căldura reziduală la sfârşitul gătirii, semnalată cu H-L-O)

4. ÎNTREȚINERE

Atenție! Înainte de orice operaţiune de curăţare sau întreţinere, asiguraţi-vă că zonele de gătit sunt oprite şi că indicatorul luminos de căldură nu mai este afişat.

Pentru întreținerea produsului, consultați imaginile de la finalul secțiunii instalare, marcate cu acest simbol.

ÎNTREȚINERE PLITĂ DE GĂTIT

● Curățarea plitei cu inducție

Plita trebuie curățată după fiecare utilizare.

Important:

• Nu utilizați bureți abrazivi, bureți de sârmă. Utilizarea lor, în timp, poate deteriora sticla.

• Nu folosiți detergenți chimici iritanți, cum ar fi spray-uri pentru cuptor sau pentru îndepărtarea petelor.

• NU UTILIZAŢI APARATE DE CURĂȚAT CU JET DE ABUR!!!

După fiecare utilizare, lăsaţi plita să se răcească şi curăţaţi-o pentru a îndepărta petele şi depunerile cauzate de resturi de alimente. Zahărul sau alimentele cu un conţinut ridicat de zahăr pot deteriora plita şi trebuie eliminate imediat. Sarea, zahărul şi nisipul pot zgâria suprafaţa de sticlă. Utilizaţi o lavetă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse specifice pentru curăţarea plitei (respectaţi indicaţiile producătorului).

● D Curățarea cuvei de colectare a lichidelor :

În cazul unor scurgeri accidentale și abundente de lichide din vasele de gătit, puteți interveni prin supapa de evacuare, aflată în partea inferioară a produsului, în așa fel încât să eliminați orice reziduuri, garantând maxima siguranță și igienă.

Pentru o curăţare mai completă şi temeinică, se poate scoate complet cuva inferioară.

● E Curățarea grătarului metalic:

Grătarul trebuie spălat la mână, cu apă caldă și detergent neutru și apoi trebuie uscat foarte bine, pentru a evita fenomenele de oxidare.

● F Curățarea butoanelor rotative:

Pentru o curățare mai amănunțită este posibilă demontarea butoanelor rotative, acestea fiind prinse magnetic în partea de sus, prin urmare, este suficient să le ridicați. Acestea trebuie spălate manual cu apă fierbinte și detergenți neutri, fără a folosi bureți sau cârpe.

ÎNTREȚINERE HOTĂ DE ASPIRARE

● Curățarea hotei de aspirare:

Pentru curățare, folosiți **EXCLUSIV** o lavetă înmuiată într-un detergent lichid neutru.

NU UTILIZAŢI USTENSILE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂȚARE!

Evitaţi utilizarea produselor abrazive. **NU UTILIZAŢI ALCOOL!**

● A Întreținere filtre de reținere a grăsimilor:

Blochează particulele de grăsime care rezultă în timpul gătitului.

Acesta trebuie curăţat o dată pe lună (sau atunci când indicatorul de saturaţie a filtrelor indică această necesitate), cu detergenţi neagresivi, manual sau în maşina de spălat vase la temperatură redusă şi cu un ciclu scurt. Dacă se spală în maşina de spălat vase, filtrul împotriva grăsimilor se poate decolora, dar caracteristicile sale de filtrare nu se modifică deloc.

● B Întreținerea filtrului anti-mirosuri (numai pentru versiunea cu filtrare):

Reține mirosurile neplăcute care se formează în timpul gătitului.

Filtrele de reținere a mirosurilor neplăcute ajung la saturație după o folosire mai mult sau mai puțin îndelungată, în funcție de tipul de bucătărie și de regularitatea de curățare a filtrului de grăsimi.

Filtrul de mirosuri trebuie regenerat după cum este indicat mai jos:

Spălare manuală cu apă fierbinte fără săpun și detergenți sau **Spălare în mașina de spălat vase** la 60/65 °C timp de aproximativ 6/7 minute fără utilizarea săpunurilor și fără prezența vaselor pentru a evita contaminarea cu grăsimi și uleiuri.

Ulterior, filtrul trebuie uscat într-un cuptor neventilat la o temperatură de **max 75°C** timp de **50 minute.**

ATENȚIE! Plasați filtrul în cuptor, departe de rezistențele electrice sau de orice alte surse de căldură.

5. ASISTENȚĂ

TABEL DETECTAREA DEFECȚIUNILOR

Cod informativ	Descriere	Cauze posibile	Soluție
E2	Zona de control se stinge din cauza temperaturii prea ridicate	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată	Aşteptaţi ca plita să se răcească înainte de a o reutiliza
E A A 03 + semnal sonor P	Este detectată o activare continuă (permanentă) a butoanelor în poziția: **OWL** sau **OWR**	Butonul rotativ este blocat în poziția **OWL** sau **OWR** pentru o perioadă mai mare de **30 sec**.	Verificați dacă există reziduuri sau obiecte care împiedică întoarcerea butonului şi, dacă există, îndepărtați-le prin readucerea butonului în poziția zero.
Pentru orice alte semnalări de eroare	Sunaţi la serviciul de asistenţa tehnică şi comunicaţi codul de eroare		

SERVICIU DE ASISTENȚĂ

Înainte de a contacta Serviciul de asistență tehnică

1. Verificaţi dacă nu puteţi rezolva problema singur, pe baza celor descrise în „Detectarea şi rezolvarea problemelor tehnice”.
2. Opriţi aparatul şi porniţi-l din nou pe pentru a vedea dacă problema persistă.

Dacă după verificările de mai sus defecţiunea persistă, contactaţi cel mai apropiat Serviciu de asistenţă tehnică.

Необходимо неукоснительно придерживаться инструкций, приведенных в данном руководстве. Производитель снимает с себя всякую ответственность за возможные неприятности, ущерб или пожары, обусловленные несоблюдением инструкций, приведенных в данном руководстве. Устройство предназначено исключительно для домашнего использования для приготовления пищи и вытяжки паров и дымов, образующихся в процессе готовки. Запрещено использование для других целей (например, для обогрева помещений). Производитель снимает с себя всякую ответственность за ненадлежащее применение или неправильные настройки управления.

Устройство может иметь дизайн, не совпадающий с иллюстрациями в данной брошюре, однако указания по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке остаются неизменными.

● Внимательно прочитайте инструкции, так как в них содержится важная информация по установке, применению и технике безопасности.

● Запрещено вносить изменения в электрическую систему прибора.

● Перед началом установки оборудования проверьте целостность и сохранность всех компонентов. В случае повреждений следует обратиться к поставщику и не продолжать установку.

Убедитесь в целостности устройства перед установкой. В случае повреждений следует обратиться к поставщику и не продолжать установку.

🛒: детали, обозначенные данным знаком, можно приобрести отдельно у специализированных дистрибьюторов.

*: детали, обозначенные данным знаком, являются опциями, поставляемыми только в определенных моделях и их можно приобретать на сайтах www.elica.com и www.shop.elica.com.

1. БЕЗОПАСНОСТЬ И НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

⚠ ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Следует строго придерживаться следующих инструкций:

● Изделие должно быть отключено от электрической сети перед началом проведения любой операции по установке. ● При выполнении операций по установке и техобслуживанию используйте рабочие перчатки. ● Установка или техобслуживание должны выполняться квалифицированным техником в соответствии с инструкциями производителя и с соблюдением действующих местных норм. ● При установке использовать только крепежные винты, поставляемые вместе с изделием, или, в случае их отсутствия, надлежащий тип винтов. ● Использовать винты надлежащей длины, как указано в руководстве по установке. ● Не пытайтесь ремонтировать или не заменять какие-либо компоненты изделия, если это прямо не требуется руководством по эксплуатации. ● Не позволяйте детям играть с изделием. ● Следует держать детей на расстоянии и под присмотром, так как доступные части устройства могут сильно нагреваться во время использования. ● Изделием могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лица с недостаточным опытом, при условии, что они находятся под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию изделия и при условии понимания потенциальных рисков, связанных с ним. ● Изделие и его доступные части нагреваются в процессе использования. Не прикасаться к нагретым частям. ● В процессе и после использования не касаться нагревательных элементов изделия. ● Избегайте соприкосновения изделия с тканями или другими легко воспламеняющими материалами, пока все его части не охладятся, риск возгорания. ● Не размещайте легко воспламеняющиеся материалы на изделие или вблизи него. ● При сильном нагревании жиры и масла легко воспламеняются. ● Готовка без присмотра на варочной поверхности с использованием растительного масла или жира опасна и может привести к пожару. ● Процесс жарки должен осуществляться под надзором, так как перегретое масло может воспламениться. ● За приготовлением пищи нужно следить. Процесс быстрой готовки должен проходить под постоянным надзором. ● НИКОГДА не пытайтесь гасить огонь водой. Следует выключить изделие и погасить огонь при помощи, например, крышки или противопожарного одеяла. ● Избегать проливания жидкостей, при кипячении или нагревании жидкостей следует уменьшать интенсивность нагрева. ● Не оставлять нагревательные элементы включенными с пустыми кастрюлями и сковородами или без посуды. ● Никогда не нагревать консервные банки с продуктами питания, предварительно не открыв их: банка может взорваться! Это предупреждение относится также ко всем другим типам варочных поверхностей. ● По окончании приготовления пищи выключить соответствующую зону. ● Изделие не предназначено для включения через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления. Не используйте пароочистители – опасность поражения током. ● Перед выполнением любых операций по очистке или техобслуживанию отключите изделие от электросети, вытянув вилку, или отключите общий автомат своего жилья. ● Не разрешайте детям выполнять очистку и техобслуживание устройства без присмотра. ● Изделие следует периодически очищать как внутри, так и снаружи (МИНИМУМ ОДИН РАЗ В МЕСЯЦ). В любом

случае, следуйте указаниям, приведенным в руководстве по техобслуживанию. ● Важно правильно хранить данное руководство, чтобы можно было обратиться к нему в любой момент. В случае продажи, отчуждения или перемещения прибора следует убедиться, чтобы руководство находилось вместе с ним.

● Для носителей кардиостимуляторов и активных имплантатов перед использованием индукционной варочной поверхности важно проверить, совместим ли их стимулятор с использованием изделия. ● Если поверхность треснута, выключите изделие, чтобы избежать поражения электрическим током. ● Опасность возгорания: не кладите предметы на варочные поверхности. ● Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как они могут сильно нагреться. ● Важно: после использования выключите варочную поверхность при помощи соответствующего устройства управления, не полагаясь на детектор посуды. ● Никогда не использовать алюминиевую фольгу для готовки, и никогда не класть продукты, обернутые в алюминиевую фольгу, прямо на поверхность. Алюминий расплавится и нанесет непоправимый ущерб вашему изделию. ● Использование режимов повышенной мощности, такого как функция Booster, не подходит для нагрева некоторых жидкостей, например, масла для жарки. Чрезмерный нагрев может быть опасным. В этих случаях рекомендуется использовать меньшую мощность. ● Емкости следует ставить непосредственно на варочную поверхность точно по центру. Ни в коем случае не вставлять никаких предметов между кухонной посудой и варочной поверхностью. ● В случае достижения высоких температур изделие автоматически уменьшает уровень мощности варочных зон. ● Внимание! При работе варочной панели доступные части могут стать горячими.

● Несоблюдение правил очистки изделия, периодичности замены и очистки фильтров влечет за собой опасность возгорания. ● Строго запрещена готовка с применением процедуры фламбе. ● В любом случае следует избегать использования открытого огня, так как это наносит вред фильтрам и может стать причиной возгорания. ● Помещение должно быть оборудовано достаточно эффективной системой вентиляции, если изделие используется одновременно с другими устройствами, работающими на газу или другом топливе. ● Что касается мер безопасности и технических мер, предусмотренных для выпуска дымов и выделений - строго придерживайтесь предписаний местных компетентных учреждений. ● Отсасываемый воздух не должен направляться в канал, используемый для отвода дыма из устройств, сжигающих газ или другое топливо. ● Запрещено использовать изделие без правильно установленной решетки!

⚠ ТБ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

● Отсоедините изделие от электрической сети. ● Установка должна быть выполнена профессионально подготовленными лицами, ознакомленными с действующими нормами, касающимися установки и безопасности. ● Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, нанесенный в результате несоблюдения указаний, содержащихся в данном разделе. ● Заземление изделия является обязательным по закону. - Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить подключение изделия, встроенного в мебель, к электрической сети. ● Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить снятие варочной поверхности с рабочей поверхности. ● Не использовать тройники или удлинители. ● Убедитесь, что указанное напряжение на табличке данных установленной на дне изделия соответствует той, что находится в помещении, где он будет установлен. ● Электрический кабель заземления должен быть на 2 см длиннее других кабелей. ● Ни в одной из точек температура кабеля не должна превышать более чем на 50 °C температуру в помещении. ● Изделие предназначено для постоянного подключения к электросети, поэтому подключение к стационарной сети производите через многополюсный выключатель в соответствии с правилами монтажа, который обеспечивает полное отключение сети в условиях категории перенапряжения III, и который легко доступен после установки. ● По окончании установки у пользователя не должно быть доступа к электрическим компонентам. ● Внимание! Не подключайте изделие к электрической сети до полного завершения установки. ● Перед подключением изделия к электросети: проверьте табличку с данными (расположенную в нижней части прибора), чтобы убедиться, что напряжение и мощность соответствуют напряжению сети и что разъем для подключения подходящий. При возникновении сомнений следует обратиться к квалифицированному электрику.

● Если изделие не снабжено кабелем питания, используйте кабель с диаметром проводов минимум 2,5 мм2 при мощности до 5500 Вт, а при большей мощности сечение должно составлять 4 мм2.

● **Внимание!** Замена соединительный кабеля должна производиться авторизованной службой технической помощи или лицом с аналогичной квалификацией.

● **Внимание!** Перед подключением устройства к сети питания и проверкой правильности работы, обязательно убедитесь в том, что кабель питания подключен правильно.

ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ: изделие имеет функцию ограничения мощности Power Limitation, позволяющую задать максимальный порог потребляемой мощности (кВт)

Настройка должна выполняться в момент подключения изделия к электрической сети или в момент повторного

включения самой электрической сети (в течение последующих 2 минут). Выберите характеристики защиты электрической системы в зависимости от выбранного уровня ограничения мощности. Порядок настройки функции Power Limitation указан в разделе «Функционирование» данного руководства.

КОМПЛЕКТ Windows: Данное изделие подготовлено для совместной работы с ДАТЧИКОМ открытия окна (не поставляется производителем). При установке ДАТЧИКА открытия окна **(только в случае работы в режиме ВЫТЯЖКИ ВОЗДУХА)** всасывание воздуха будет прекращаться каждый раз при закрытии окна помещения, на котором установлен датчик. **Подключение ДАТЧИКА открытия окна должно осуществляться квалифицированным техническими специалистами. ДАТЧИК должен сертифицироваться отдельно в соответствии с нормами безопасности, касающимися этого компонента и его использования с прибором. Монтаж должен выполняться в соответствии с действующими предписаниями для домашних установок.**

ВНИМАНИЕ: проводка ДАТЧИКА, подсоединяющая его к установке, должна быть частью контура, сертифицированного для безопасного сверхнизкого напряжения (БСНН/SELV). Производитель данного электроприбора снимает с себя всякую ответственность за возможные сбои, ущерб или пожары, обусловленные дефектами и/или неисправностями и/или неправильным монтажом ДАТЧИКА.

⚠ ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

● Установка как электрической части, так и механической, должна выполняться специализированным персоналом.

● **Перед началом установки:** После распаковки изделия убедитесь, что оно не повреждено в процессе транспортировки, а в случае обнаружения проблем, обратитесь к дистрибьютору или в отдел обслуживания клиентов, прежде чем приступить к установке. Убедитесь, что внутри упаковки нет (с целью транспортировки) комплектующих материалов (например, пакетиков с винтами, гарантии и т.д.); при наличии их следует извлечь и сохранить. Кроме того, следует убедиться, что вблизи места установки имеется электрическая розетка.

● **Подготовка мебели для встраивания:**

• Изделие не должно устанавливаться над устройствами охлаждения, посудомоечными машинами, плитами, печами, стиральными и сушильными машинами. Выполните все работы по резке мебели перед установкой варочной поверхности и аккуратно удалите опилки.

Минимальное расстояние между варочной поверхностью и стенкой должно быть не менее 50mm фронтально и не менее 50mm по бокам. Расстояние до навесных шкафов должно быть минимум 500mm.

Примечание. При расчете размеров следует учитывать указания производителя кухни.

• Для оптимизации установки фильтрующей версии рекомендуется изготовить отверстие в цоколе, куда следует вставить решетку, имеющуюся в продаже.

• **Важно:** используйте однокомпонентный клей-герметик (S), устойчивый к температурам до 250°. Перед установкой склеиваемые поверхности необходимо тщательно очистить, удалив все вещества, которые могут препятствовать их адгезии (например, антиадгезивы, консерванты, смазки, масла, порошки, остатки клея и т.п.). Клей необходимо равномерно распределить по всему периметру рамы. После склеивания дайте клею высохнуть в течение примерно 24 часов.

● **Внимание!** Несоблюдение данных инструкций при установке винтов и фиксирующих приспособлений может повлечь за собой риски, связанные с электричеством.

● **Примечание:** для правильной установки изделия рекомендуется обернуть трубопроводы клейкой лентой, которая имеет следующие характеристики: эластичная пленка из мягкого ПВХ, с клеящим слоем на основе акрилата, соответствие стандарту DIN EN 60454; плохая горючесть; отличная устойчивость к старению; устойчивость к перепадам температуры; устойчивость к низким температурам.

УТИЛИЗАЦИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ



Этот аппарат маркирован классификационным знаком в соответствии с Директивой 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

Контролируя, чтобы этот продукт утилизировался должным образом. Пользователь помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья. Этот символ на изделии или прилагаемой к нему документации указывает на то, что данное устройство не должно утилизироваться как бытовые отходы. Его следует сдать в соответствующий сборочный пункт, занимающийся переработкой электрического и электронного оборудования. Утилизуйте согласно местным нормативам по переработке отходов. Для получения дополнительной информации по обращению с данным изделием, переработке и утилизации, следует обратиться в соответствующий местный орган, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Оборудование спроектировано, испытано и изготовлено согласно следующим стандартам:

• Безопасность: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Рабочие

характеристики: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • Электромагнитная совместимость: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Рекомендации по правильной эксплуатации оборудования с целью уменьшения воздействия на окружающую среду: В начале готовки включайте прибор на минимальную скорость и оставляйте включенным на несколько минут после завершения процесса готовки. Следует увеличивать скорость только при наличии большого количества дымов и пара и использовать функцию Boost только в исключительных случаях. Для поддержания эффективности системы удаления запахов следует заменять по мере необходимости угольный(-е) фильтр(ы). Для поддержания эффективности жирового фильтра необходимо по мере необходимости его очищать. Для оптимизации эффективности и уменьшения шума следует использовать воздуховоды максимального диаметра, указанного в данном руководстве.

2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Система индукционного нагрева основана на физическом явлении магнитной индукции. Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии от генератора к кастрюле.

Преимущества: Если сравнивать с электрическими варочными поверхностями, ваша индукционная панель: **Более надежная:** меньшая температура на стеклянной поверхности. **Более быстрая:** время разогрева еды меньше. **Более точная:** поверхность реагирует незамедлительно на ваши команды. **Более эффективная:** 90 % энергопотребления превращается в тепло. Кроме того, когда кастрюля снята с поверхности, передача тепла перерывается незамедлительно, что предотвращает бесполезное рассеивание тепла.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ ВАРКИ

● Емкости для варки

Используйте только кастрюли, которые имеют этот символ.

Важно:

во избежание необратимого повреждения варочной поверхности не используйте посуду:

• с неровным днищем;

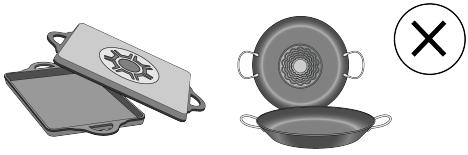
• металлическую с эмалированным днищем;

• с шероховатым днищем - во избежание царапин на варочной панели;

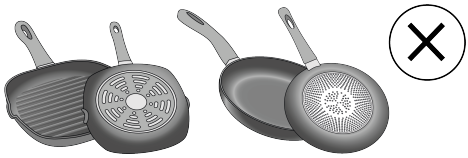
• никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхностью.

• Не все кастрюли, пригодные для индукционных панелей, достаточно хорошо работают по причине того, что их днища не полностью изготовлены из ферромагнитных материалов! Покупая посуду, проконтролируйте, чтобы:

• Днище было полностью изготовлено из ферромагнитных материалов. В противном случае падает эффективность и равномерность теплопередачи, а температура поверхности посуды может быть не подходящей

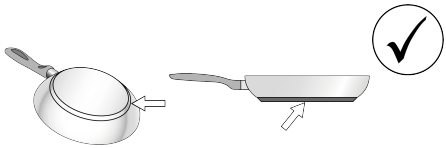


• Днище не содержало алюминия: посуда не будет разогреваться индукторами, или они ее вообще не обнаружат.



• Днища не оказались неровными и с шероховатой поверхностью.

• Они уменьшают поверхность контакта индуктора с посудой, понижая эффективность нагрева и ухудшая результаты приготовления.



● Емкости, изготовленные ранее

Можно проверить, обладает ли материал кастрюли магнитными свойствами при помощи простого магнита. Кастрюли непригодны для использования, если магнит

не реагирует на них. И в этом случае имеют силу указания предыдущего параграфа.

● **Рекомендуемые диаметры дна кастрюль**

ВАЖНО: при несоответствующих диаметрах посуды варочные зоны не включаются. Чтобы узнать, каков минимальный диаметр посуды для готовки у каждой отдельной зоны, см. иллюстрированную часть данного руководства.

Внимание: Чтобы сохранить эффективность приготовления и качество продукта, НЕ рекомендуется использовать индукционные адаптеры.

● **Энергосбережение**

Используйте сковороды и кастрюли с диаметром дна, равным диаметру зоны варки. Используйте только кастрюли и сковороды с плоским дном. Где это возможно, закрывайте кастрюли крышками в процессе варки. Готовьте овощи, картофель, и т. д. в небольшом количестве воды, чтобы уменьшить время приготовления. Используйте скороварку, это значительно уменьшает энергопотребление и время варки. Ставьте кастрюлю в центре варочной зоны, отмеченной на поверхности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

Система удаления паров может изготавливаться в вытяжном исполнении, с выводом паров наружу, или фильтрующем исполнении, с рециркуляцией.

См. сайты www.elica.com и www.shop.elica.com чтобы ознакомиться с полным ассортиментом комплектов для различных исполнений системы, как фильтрующего, так и вытяжного.

● **Вытяжная версия:**

Пары удаляются наружу через системы воздуховодных труб (подлежащих приобретению отдельно). Подсоедините изделие к вытяжным трубам и отверстиям в стене, имеющим диаметр, который равен диаметру выходного отверстия (соединительного фланца). Более подробно о трубах и их размерах см. страницу аксессуаров руководства по монтажу и установке - Исполнение вытяжки с удалением. Использование вытяжных труб и отверстий в стене с меньшим диаметром приведет к ухудшению рабочих характеристик системы вытяжки и существенному увеличению уровня шума. Поэтому в подобных случаях производитель снимает с себя всякую ответственность.

Для обеспечения максимальной эффективности вытяжки: • Рекомендуемая макс. длина труб составляет 7 погонных метров. • На общей длине 7 погонных метров используйте максимум два колена 90° • Не допускайте существенного изменения сечения канала, поддерживая Ø 150 мм (или квадратное сечение размером 222 x 89 мм).

● **Фильтрующая версия**:

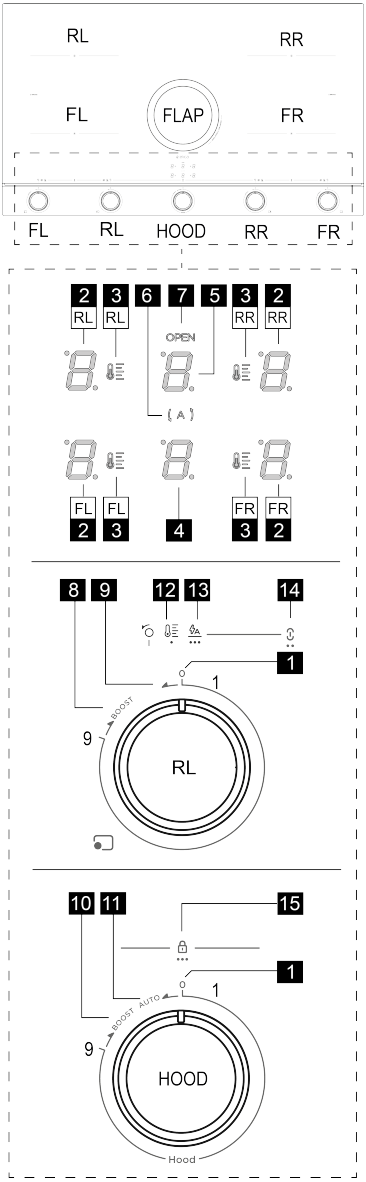
Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жиро- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение. Это изделие включает фильтры и трубопроводы для установки, которая обеспечивает выпуск воздуха из мебели. Для получения дополнительной информации, касающейся входящих в комплект принадлежностей, см. иллюстрированную часть данного руководства.

Важная информация

Возможно приобрести Комплект для работы в режиме отвода. В этом случае угольный фильтр не устанавливается. Кроме этого, использование комплекта для работы в режиме отвода требует другую установку, которая отличается от той, что изображена в данном руководстве, поэтому, перед тем как начать установку вытяжки, необходимо купить набор для работы в режиме отвода и следовать инструкциям набора.

3. РАБОТА УСТРОЙСТВА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



К.	Функция
1	Нулевое положение 0 ручек
2	Дисплеи варочных зон
3	Дисплей Temperature Manager
4	Дисплей вытяжки
5	Дисплей управления фильтрами
6	Индикатор автоматической вытяжки
7	Индикатор открытия FLAP
8	Положение для активации функции Booster варочной поверхности
8	Положение для активации функции Temperature Manager
8	Положение для активации функции Bridge
9	Положение для активации функции Automatic Heat up
10	Положение для активации функции Booster вытяжки
11	Положение для активации автоматической работы вытяжки
12	Сериграфия Temperature Manager
13	Сериграфия Automatic heat up
14	Сериграфия Bridge
15	Сериграфия Child Lock

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Все функции этой варочной поверхности спроектированы с соблюдением строгих норм безопасности. Поэтому:

• **Некоторые функции не активируются или отключаются автоматически при отсутствии кастрюль на поверхности или при их неправильном размещении.**

• В некоторых случаях активированные функции автоматически отключаются через несколько секунд, если для выбранной функции необходима дополнительная настройка (напр.: “Включить варочную поверхность” без функций “Выбор варочной зоны” и “Рабочая температура”, либо “Функция Lock (блокировка)” или “Таймер”).

Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей не погаснет.

Внимание! В случае (например) длительного использования выключение варочной зоны может не быть мгновенным, потому что она находится в фазе охлаждения. На дисплее варочной зоны появится символ 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)	
Pot Detector (датчик наличия посуды)	
Функция Bridge Zone (совмещенная зона) включена	
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	
Функция Child Lock (защита от детей) включена	
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	

Примечание: Если на одном или нескольких дисплеях появляется мигающая точка . команда, относящаяся к этому дисплею, должна быть сброшена путем перемещения ручки в нулевое положение.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

● **Safe Activation (безопасное включение)**

Изделие включается только при наличии кастрюль в варочных зонах: процесс нагрева не запускается или прекращается при отсутствии или снятии кастрюль.

● **Pot Detector (датчик наличия кухонной посуды)**

Устройство автоматически определяет наличие кастрюль в варочных зонах.

● **Safety Shut Down (Предохранительное отключение)**

В целях безопасности каждая варочная зона имеет максимальное время работы, которое зависит от установленного уровня мощности.

● **Residual Heat Indicator (индикатор остаточного тепла)**

После выключения одной или нескольких варочных зон на наличие остаточного тепла указывает специальный сигнал на дисплее соответствующей зоны в виде символа .

ИНДИКАЦИЯ ВРАЩЕНИЯ РУЧКИ

В этой таблице описано, как поворачивать ручки при наличии определенных символов.

R 	Вращение по часовой стрелке
OWR 	Вращение по часовой стрелке выше уровня 9 до упора.
L 	Вращение против часовой стрелки
OWL 	Вращение против часовой стрелки за нулевой уровень **(1)** до упора.

РАБОТА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Варочная поверхность оснащена четырьмя варочными зонами **FL**  **RL**  **RR**  **FR** . Они могут включаться независимо или параллельно: **FL+RL** или **FR+RR**. Каждая зона имеет 9 уровней мощности плюс дополнительный режим Booster.

● **Включение/выключение варочной зоны**

Включение:

Из нулевого положения**(1),** **R** ручку (**FL- RL-RR - FR**); каждый щелчок будет постепенно увеличивать мощность приготовления. На дисплее отобразится текущий активный уровень мощности от  до .

Выключение:

Из любого положения, отличного от нуля **(1)**, **L**  ручку (**FL- RL- RR - FR**), вернув ее в нулевое положение **(1)**; на дисплее отобразится от до .

● **Booster (усилитель мощности)**

Включение:

OWR  ручку (**FL- RL- RR - FR**); на дисплее появится символ .

Этот режим использует максимальную мощность индуктора и работает с таймером на **10 минут.** Звуковой сигнал укажет на истечение этого времени, после чего мощность автоматически вернется на уровень .

Выключение:

увеличение мощности можно отключить в любой момент, **L**  ручку до уровня , или **OWR** , как это делается для активации.

● **Bridge:**

Эта функция обеспечивает работу в совмещенном режиме варочной зоны **FL** с варочной зоной **RL** и варочной зоны **FR** с варочной зоной **RR**, путем создания единой зоны с тем же уровнем мощности. Такая функция позволяет обеспечивать равномерную тепловую обработку в посуде больших размеров.

Включение функции Bridge слева:

OWL ручки **(FL + RL)** одновременно и удерживайте их в этом положении в течение **2 с.** На дисплее **(2-FL)** отобразится символ , а на дисплее **(2-RL)** - символ .

С помощью ручки **FL** выберите требуемую мощность, затем с помощью ручки **RL** активируйте команду. Продолжительный сигнал подтвердит включение плит.

Включение функции Bridge справа:

OWR ручки **(FL и RR)** одновременно и удерживайте их в этом положении в течение **2 с**. На дисплее **(2-FR)** отобразится символ 0 а на дисплее **(2-RR)** символ 0.

С помощью ручки **FR** выберите требуемую мощность, затем с помощью ручки **RR** активируйте команду. Продолжительный сигнал подтвердит включение плит.

Отключение функции Bridge:

Lручку (**FR** и **FL)** и/или **(FR** и **RR)** в нулевое положение **(1)** в зависимости от мостов, которые вы хотите отключить.

● **Temperature Manager (управление температурой)**

Temperature Manager - это функция, которая позволяет выбрать предустановленную температуру, наиболее подходящую, для получения требуемого результата.

Включение:

OWL ручку (**FL - RL- RR** - **FR**). На дисплее **(2)** появится мигающий символ 1. После этого **R** в одно из первых трех положений ручки, чтобы выбрать наиболее подходящий уровень из доступных. В каждом положении на дисплее **(2)** будет отображаться символ, как показано ниже, одновременно загорится индикатор **(3)**:

1 Определяет подходящий уровень мощности для медленного плавления деликатных продуктов без ущерба для их вкусовых характеристик (шоколад, масло и т. д.).

2 Определяет подходящий уровень мощности для мягкого поддержания температуры блюд, не достигая температуры кипения.

3 Определяет уровень мощности, подходящий для длительного тушения блюд. Подходит для приготовления томатных соусов, рагу, супов, минестроне, поддерживая контролируемый уровень приготовления (идеально подходит для приготовления на водяной бане). Исключает неприятные разливы или подгорание пищи на дне, типичные при таком виде приготовления. Используйте эту функцию после доведения блюда до кипения.

Выключение:

L в нулевое положение **(1)**, или **R** далее третьего положения ручки.

● **Child Lock (защита от детей)**

Эту функцию можно активировать, только если ручки (FL-RL-RR-FR) находятся в нулевом положении (1).

С ручками в нулевом положении **(1) OWL** ручки (**RR** и **RL)** одновременно **и** удерживайте их в этом положении **3 с**. Дисплей **(4)** покажет эту последовательность символов oббB, которая повторяется 4 раза. В конце последовательности активируется «защита от детей».

Примечание: В этом состоянии не допускается активация какой-либо функции, за исключением вытяжки, которую можно активировать как обычно.

Примечание: Выполняя процедуру активации «замка от детей» при наличии одной или нескольких ручек в положении, отличном от нуля, на дисплее **(4)** последовательность символов oббB повторится только дважды, указывая на то, что активировать «защиту от детей» будет невозможно.

● **Automatic Heat UP (автоматический нагрев)**

Функция Automatic Heat UP позволяет быстрее достичь заданную мощность. Используя данную функцию, можно обеспечить более быстрое приготовление, однако без риска пригорания пищи, поскольку температура не будет превышать установленное значение. Данная функция доступна для уровней мощности от 1 до 9.

Включение:

OWL ручку (**FL - RL- RR** - **FR**) и удерживайте ее в этом положении в течение **3 с**, звуковой сигнал сообщит об активации этой функции. На дисплее **(2)** появится мигающий символ A. В течение **10 с R** выбранную ручку на требуемый уровень, например, 7, и подождите **5 с**, после чего начнут последовательно мигать символы A и 7.

Выключение:

Поверните ручку в другое положение.

● **Power Limitation (Ограниченная мощность):**

Функция Power Limitation/Ограниченная мощность позволяет задавать режим работы устройства с ограничением максимума потребляемой мощности (кВт). Ниже представлены доступные настройки.

Значение	**Мощность (кВт)**
0	7,4 кВт (настройка по умолчанию)
1	4,5 кВт

Условия состояния поверхности для настройки функции Power limitaton:

варочная поверхность отключена от электрической

сети, рукоятка **RR** в нулевом положении; рукоятка **FR** в положении 9.

Настройка функции Power Limitation (Ограниченная мощность):

Подключите варочную поверхность к электросети, затем в течение **2 мин.** выполните следующую процедуру:

При выключенной поверхности **OWL** рукоятку **RR** и удерживайте в этом положении; через **1 с** будет подан звуковой сигнал и на дисплее **RR-2** отобразится символ A. Удерживая рукоятку **RR** в конце хода быстро выполните следующую последовательность действий с помощью рукоятки **FR:**

OWR на **1 с** до звукового сигнала, затем отпустите рукоятку, которая вернется в положение 9 **три раза**; (в положении **OWR** будет отображаться символ P; при каждом отпускании в положение 9 он будет исчезать.) . Только после этого можно отпустить также рукоятку **RR**. **Эту первую часть процедуры необходимо выполнить в течение 5 с после начала процедуры.**

В подтверждение того, что был осуществлен вход в функцию Power Limitation, на дисплее **RR-2** попеременно отобразятся символы C и 0, а на дисплее **RL-2** будет постоянно отображаться символ 0.

После этого можно будет настроить одну из опций мощности, которые можно выбрать таким образом:

OWL рукоятку **RR** и удерживайте в этом положении, а рукоятку **FR** установите в нулевое положение; из этого положения, для выбора мощности, отличной от установленной по умолчанию, рукоятку **FR** на один щелчок, установив ее в положение 1; на дисплее **FR-2** появится значок 1. Только после этого можно отпустить также рукоятку **RR**, которая вернется в нулевое положение. Установите также рукоятку **FR** в нулевое положение.

Для подтверждения выполненных настроек одновременно **OWL** на **1 с** рукоятки **FR** и **RR**. На 4 дисплеях **(2)** будет отображаться последовательность линий - → - → - и все дисплеи подсветятся на несколько секунд, указывая на то, что процедура выполнена и сохранена успешно.

РАБОТА ВЫТЯЖКИ

● **Flap вытяжки:**

Система вытяжки оборудована устройством **FLAP** - поворотной механической заслонки. **Перед включением вытяжки нужно сначала открыть FLAP, чтобы привести в действие систему вытяжки.** Зонт вытяжки оборудован датчиком, который при включенной системе вытяжки, обеспечивает автоматическую остановку мотора, если заслонка **FLAP** полностью закрывается. Всасывание возобновляется при открытии FLAP.

При попытке активировать всасывание с закрытой **FLAP** дисплей **(5)** и светодиод **«OPEN»** начнут мигать, а двигатель останется выключенным.

● **Скорость всасывания:**

Поверхность имеет 9 уровней скорости всасывания с 1 по 9 плюс уровень Booster P.

● **Включение/выключение вытяжки:**

Включение:

Откройте **FLAP** в центре поверхности. Из нулевого положения **(1)**, R ручку **HOOD**; каждый щелчок будет постепенно увеличивать мощность всасывания.

На дисплее **(2)** отобразится текущий активный уровень мощности.

Выключение:

Из любого другого положения, отличного от ноля, L ручку **HOOD**, вернув ее в нулевое положение **(1)**; на дисплее отобразится 0.

● **Функция Booster вытяжки:**

Включение:

OWR ручку **HOOD**, на дисплее появится мигающий символ P.

Этот режим использует максимальную мощность вытяжки. Она активируется по времени и имеет продолжительность **5 мин**. Звуковой сигнал укажет на истечение этого времени, затем мощность автоматически вернется к уровню 9.

Выключение:

Режим Booster можно отключить в любой момент, повернув ручку уровня 8.

● **Работа в автоматическом режиме**

Вытяжка автоматически включится с наиболее подходящей скоростью, приспособив силу всасывания к максимальному уровню мощности, используемому в варочных зонах.

Когда варочные зоны отключаются, вытяжка адаптирует свою скорость и постепенно снижает ее, чтобы удалить остаточный пар и запахи.

Включение:

OWL ручку **HOOD** и удерживайте ее в этом положении в течение **1 секунды**. Загорится индикатор

(6), а звуковой сигнал предупредит об активации этой функции.

Выключение:

Для отключения этой функции достаточно повторить процедуру включения.

Примечание. Если подается сигнал о необходимости обслуживания фильтра, эта функция не может быть активирована.

● **Включение/выключение индикатора загрязнения жироулавливающего и запахоулавливающего фильтров.**

Примечание: Данный индикатор обычно отключен.

Для доступа к меню включения/выключения фильтров:

Когда все дисплеи выключены, OWL ручку **HOOD** и удерживайте в этом положении в течение **8 секунд.**

Примечание: Первой для настройки предлагается опция *ЖИРОУЛАВЛИВАЮЩЕГО ФИЛЬТРА*,поэтому на дисплее **(5)** отображается символ . Для настройки *ЗАПАХОУЛАВЛИВАЮЩЕГО ФИЛЬТРА* **OWL** и удерживайте в этом положении в течение **2 с**. На дисплее **(5)** отображается символ . Чтобы вернуться к настройке предыдущего фильтра , **OWL** и удерживайте в этом положении в течение **2 с.**

Чтобы включить/выключить индикатор загрязнения жироулавливающего фильтра :

Выберите настройку *ЖИРОУЛАВЛИВАЮЩЕГО ФИЛЬТРА* ,затем **OWL** ручку **HOOD.** Каждое вращение и отпускание ручки включает или отключает индикатор.

Когда индикатор активен, на дисплее **(5)** рядом с буквой появляется точка, в этом случае .

Чтобы включить/выключить индикатор загрязнения запахоулавливающего фильтра :

Перейдите к настройке *ЗАПАХОУЛАВЛИВАЮЩЕГО ФИЛЬТРА* и выполните те же операции, что и для включения/выключения *ЖИРОУЛАВЛИВАЮЩЕГО ФИЛЬТРА.*

Подтверждение выполненных настроек:

После выполнения настроек **OWL** ручку **HOOD** и удерживайте в этом положении в течение **8 с.** Звуковой сигнал подтвердит сохранение настроек.

● **Индикатор засорения фильтров**

Примечание: по умолчанию эта функция отключена, она будет активирована при срабатывании индикаторов загрязнения жироулавливающего и/или запахоулавливающего (см. процедуру выше)

Когда придет время заменить жироулавливающий и/ или запахоулавливающий фильтр, на дисплее **(5)** появятся следующие символы:

Запахоулавливающие фильтры: Мигает 10 с.

Жироулавливающий фильтр: Мигает 10 с.

Оба фильтра: и попеременно мигают в течение 10 с.

Примечание:при наличии этих сигналов варочная поверхность и вытяжка продолжат работу в обычном режиме, но активировать «автоматическую работу» вытяжки будет невозможно.

После замены жироулавливающих и/или запахоулавливающих фильтров необходимо будет сбросить индикатор загрязнения фильтров. Это понадобится для сброса счетчика, а также для отключения индикаторов G и/или F.

● **сброс индикатора засорения фильтров:**

Выполните следующие действия: **OWL** ручку **HOOD** и удерживайте в этом положении в течение **3 секунд.**

Символы G или F исчезнут с дисплея **(5)** , и появится точка внизу справа, которая будет мигать в течение 2 секунд . или . с последующим звуковым сигналом, указывающим, что индикатор был сброшен.

Примечание: При наличии обоих сигналов эту процедуру необходимо выполнить дважды для сброса сначала одного, а затем другого сигнала.

ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности		Типология готовки	Применение (исходя из опыта и навыков готовки)
Макс. мощность	P	Быстрый разогрев	подъем температуры пищи в течение короткого периода времени до быстрого закипания в случае воды или быстрого разогрева различных кулинарных жидкостей
	8-9	Жарка - кипячение	подрумянивание, начало готовки, жарка продуктов быстрой заморозки, быстрое кипячение
Высокая мощность	7-8	Поджаривание до золотистого цвета – поджаривание - кипячение - гриль	поджаривание, поддержание интенсивного кипения, варка и жарка как на гриле (ненадолго, 5-10 минут)
	6-7	Поджаривание до золотистого цвета - варка – тушение – поджаривание - гриль	поджаривание, поддержание несильного кипения, жарка как на гриле (средней длительности, 10-20 минут), предварительный подогрев принадлежностей
Средняя мощность	4-5	Варка – тушение – поджарка - гриль	тушение, поддержание слабого кипения, варка (длительная), томление макаронных изделий (пасты)
	3-4	Варка – варка на медленном огне – сгущение - томление	длительные варки (рис, соусы и подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко), томление макаронных изделий
	2-3	Варка – варка на медленном огне – сгущение - томление	длительные готовки (объемы меньше одного литра: рис, соусы, подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко)
Низкая мощность	1-2	Растапливание – размораживание – поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок	растапливание масла, деликатное топление шоколада, разморозка малоразмерных пищевых продуктов
	1	Растапливание – размораживание – поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок	поддержание тепла в небольших порциях только что приготовленной пищи, поддержание температуры сервировочных блюд, томление и доведение до кондиции ризотто
ВЫКЛ	0	Опорная поверхность	Варочная поверхность в режиме готовности (stand-by) или выключена (возможно наличие остаточного тепла после окончания готовки, с индикацией H-L-O)

4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание! Перед началом любой операции по чистке или обслуживанию убедитесь, что варочные зоны выключены и что индикатор тепла погас.

Для ухода за изделием см. изображения после установки, отмеченные этим символом.

УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

● Очистка индукционной поверхности

Варочную панель следует чистить после каждого применения.

Важно:

• Не используйте жесткие губки, скребки. Их использование, со временем, может повредить стекло.

• Не применяйте раздражающие химические детергенты, такие как спреи для печей или пятновыводители.

• НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ УСТРОЙСТВА ЧИСТКИ СТРУЕЙ ПАРА!!!

После каждого использования, дайте поверхности остыть и очистите её от накипи и остатков пищи. Сахар и продукты с высоким содержанием сахара повреждают варочную поверхность и должны быть удалены немедленно. Соль, сахар и песок могут оцарапать стеклянную поверхность. Применяйте мягкую ткань, бумажные полотенца для кухни или специальные продукты для варочных поверхностей (соблюдая инструкции производителя).

● D Очистка емкости для сбора жидкости :

При случайной и сильной утечке жидкости из кастрюли можно воспользоваться сливным клапаном, расположенным в нижней части устройства, что позволяет избежать отложения любых остатков и осуществлять очистку с соблюдением максимального уровня гигиены.

Для более глубокой и полной очистки можно извлечь

нижнюю емкость.

● **E Очистка металлической решетки:**

Решетку следует мыть вручную горячей водой с нейтральным моющим средством и аккуратно высушивать во избежание окисления.

● **F Очистка ручек:**

Для более тщательной очистки можно снять ручки. Они крепятся к поверхности на магнитах, поэтому их достаточно приподнять. Их следует мыть вручную горячей водой с нейтральными моющими средствами, без использования губок или тряпок.

УХОД ЗА ВЫТЯЖКОЙ

● **Очистка вытяжки:**

Для очистки используйте **ТОЛЬКО** мягкую ткань, смоченную нейтральным моющим средством.

НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ИНСТРУМЕНТОВ ИЛИ КАКИХ-ЛИБО ПРИСПОСОБЛЕНИЙ ДЛЯ ОЧИСТКИ!

Избегайте использования абразивных средств. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СПИРТ!**

● **A Уход за жироулавливающим фильтром:**

Служит для улавливания частиц жира, образующихся при приготовлении пищи.

Очистку следует выполнять один раз в месяц (или когда срабатывает система засорения фильтров) с помощью неагрессивных моющих средств, вручную или в посудомоечной машине при низкой температуре в кратковременном цикле. При мойке в посудомоечной машине металлический жироулавливающий фильтр может обесцветиться, однако его фильтрующие характеристики совершенно не изменятся.

● **B Обслуживание запахоулавливающих фильтров (только для фильтрующей версии):**

Служит для устранения неприятных запахов, образующихся при приготовлении пищи.

Насыщение запахоулавливающих фильтров происходит после длительного использования в зависимости от типа кухни и регулярности очистки жироулавливающего фильтра.

Запахоулавливающтй фильтр необходимо регенерировать, как указано ниже:

Ручная мойка горячей водой без использования мыла и моющих средств или **мойка в посудомоечной машине** при температуре 60-65 °C в течение примерно 6-7 мин. без использования мыла и без наличия посуды во избежание загрязнения жирами и маслами.

После этого фильтр необходимо высушить в невентилируемой духовке при **максимальной температуре 75 °C** в течение **50 мин..**

ВНИМАНИЕ! Поместите фильтр в духовку вдали от электрических нагревателей или других источников тепла.

5. ТЕХПОДДЕРЖКА

ТАБЛИЦА ПОИСКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Информационный код	Описание	Возможные причины	Способ устранения
E02	Зона управления отключается из-за слишком высокой температуры	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая	Дождитесь охлаждения поверхности перед повторным использованием
E0A0A0A03 + Подается звуковой сигнал F	Фиксируется непрерывная (постоянная) активация ручек в положении: **OWL** или **OWR**	Ручка заблокирована в положении **OWL** или **OWR** более **30 секунд**.	Проверьте, нет ли каких-либо остатков или предметов, мешающих возврату ручки, и затем удалите их, вернув ручку в нулевое положение.
При появлении остальных сообщений об ошибках	Обратитесь в службу технической поддержки и сообщите код ошибки		

СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ

Перед тем как обратиться в службу технической поддержки

1. Убедитесь, что невозможно самостоятельно устранить проблему с учетом информации, приведенной в разделе “Поиск неисправностей”.
2. Выключите и включите устройство, чтобы убедиться, что проблема устранена.

Если после вышеупомянутых проверок проблема не устранена, обратитесь в ближайший сервисный центр.

UK

Неухильно дотримуватися інструкцій, наведених в цьому посібнику. Відхиляється будь яка відповідальність за можливі несправності, пошкодження або пожежі, які виникли при використанні пристрою внаслідок недотримання інструкцій, наведених в даному посібнику. Прилад призначений для побутового використання з метою приготування їжі та всмоктування парів, що утворюються під час приготування. Не дозволяється використовувати з іншою метою (напр. для опалення приміщення). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне використання або помилкове налаштування команд.

Пристрій може мати інший зовнішній вигляд, ніж той, що зображений на малюнках в цій інструкції, однак вказівки з використання, обслуговування і встановлення залишаються такими ж самими.

● Уважно прочитайте інструкції: вони містять важливу інформацію по встановленню, використанню та безпеці.

● Заборонено вносити зміни в електричну частину пристрою.

● Перед встановленням пристрою переконайтесь у відсутності пошкоджених компонентів. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.

● Перед встановленням переконайтесь у відсутності пошкоджень пристрою. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.

🛒: деталі, позначені цим символом, можна придбати окремо у спеціалізованих дилерів.

✱: деталі, позначені цим символом, є додатковими аксесуарами, що постачаються лише в деяких моделях та можуть бути придбані на веб-сайтах www.elica.com и www.shop.elica.com.

1. БЕЗПЕКА ТА НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ

⚠ ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Увага! Уважно дотримуйтеся наступних інструкцій:

● Перш ніж виконувати будь-які монтажні роботи, виріб необхідно від'єднати від мережі. ● При виконанні всіх операцій по установці і техобслуговуванню використовуйте робочі рукавички. ● Установка або обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим техніком, у відповідності до інструкцій виробника та з дотриманням діючих норм безпеки. ● Під час установки використовуйте тільки ті гвинти, що постачаються в комплекті з пристроєм, або, якщо вони не входять в комплект, придбайте правильний тип гвинтів. ● Використовуйте гвинти належної довжини, як зазначено в Керівництві по установці. ● Не ремонтуйте та не замінюйте частини виробу, якщо це не обумовлено в посібнику з використання. ● Стежте, щоб діти не гралися з виробом ● Тримайте його подалі від дітей, тому що доступні частини можуть нагріватися під час використання. ● Виробом можуть користуватися діти віком не менше, ніж 8 років, а також особи з обмеженими фізичними можливостями, сенсорними або розумовими, або такі, що не мають досвіду або знань, але лише під наглядом, або після того, як вони отримали відповідні інструкції щодо безпечного використання виробу та зрозуміли усю небезпеку, пов'язану з його використанням. ● Виріб та його доступні частини стають гарячими в процесі використання. - Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. ● В процесі і після використання не торкайтесь нагрівальних елементів виробу. ● Уникайте контакту з тканинами та іншими легко займистими матеріалами до достатнього охолодження усіх частин виробу, існує ризик займання. ● Не ставте легкозаймисті матеріали на виріб або поряд з ним. ● Перегрітий жир та олія легко спалахують. ● Приготування їжі з жиром або олією на плиті без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі. ● Суворо заборонено готувати, використовуючи фламбування. ● Використання відкритого полум'я шкодить фільтрам і може призвести до пожежі, тому цього слід уникати в будь-якому випадку. ● Смажити їжу потрібно з обережністю, щоб нагріте масло не спалахнуло. ● За процесом приготування їжі потрібно стежити. Процес короткострокового приготування потрібно постійно контролювати. ● В ЖОДНОМУ РАЗІ не намагайтеся загасити вогонь за допомогою води. Вимкніть виріб і загасіть вогонь, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою. ● Уникайте розливу рідини; ля цього під час кип'ятіння або розігріву рідин зменшуйте подачу тепла. ● Не залишайте нагрівальні елементи включеними з порожніми каструлями і сковородами або без посуду. ● Ніколи не розігрівати консерви або бляшані банки з харчовими продуктами, попередньо не відкривши їх: вони можуть вибухнути! Це попередження стосується також всіх інших типів варильних поверхонь. ● По завершенню приготування, вимкніть відповідну конфорку. ● Виріб не призначений для роботи через зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування. Не використовувати парові очищувачі, ризик ураження електричним струмом. ● Перед виконанням будь-яких операцій з очищення або техобслуговування вимкніть прилад від електромережі, витягнувши вилку, або відключіть загальний автомат свого житла. ● Очищення та обслуговування приладу не може виконуватися дітьми без нагляду. ● Виріб необхідно регулярно очищати як зсередини, так і ззовні (ПРИНАЙМНІ РАЗ НА МІСЯЦЬ); в будь якому разі дотримуйтесь того, що прямо вказано в інструкціях з обслуговування. ● Важливо зберігати цей посібник, щоб ви могли в будь-який час звернутися до нього. У випадку продажу, передачі або переміщення переконатися, що посібник залишиться разом з пристроєм.

● Носії кардіостимуляторів і активних імплантатів перед використанням індукційної робочої поверхні мають упевнитися в тому, що вона не перешкоджатиме нормальній роботі таких пристроїв. Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом ● Небезпека виникнення пожежі: не ставте на варильну поверхню сторонні предмети. ● Не ставте металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки на поверхню, оскільки вони можуть нагріватися. ● Важливо: Після використання вимкніть робочу поверхню через панель управління, не покладаючись на детектор кухонного посуду. ● Під час приготування в жодному разі не використовуйте алюмінієву фольгу, та в жодному разі не ставте продукти, упаковані в фольгу. Алюміній розплавиться и непоправно пошкодить ваш виріб. ● Використання високої потужності, наприклад функція Booster, не підходить для розігрівання деяких рідин, а саме олії для смаження. Надмірне тепло може бути небезпечним. В таких випадках рекомендується використовувати меншу потужність. ● Ємності потрібно ставити безпосередньо на варильну поверхню по центру. В жодному разі не ставити інші предмети між каструлею та робочою поверхнею. ● У випадку високих температур виріб автоматично зменшує рівень потужності конфорки. ● Увага! Коли робоча поверхня увімкнена, доступні частини приладу можуть нагріватися.

● Недотримання правил очищення приладу, а також правил заміни і очищення фільтрів тягне за собою небезпеку займання. ● Приміщення має бути обладнане досить ефективною системою вентиляції, якщо прилад використовується одночасно з іншими пристроями, що працюють на газу або іншому паливі. ● Відносно заходів безпеки і технічних заходів, що стосуються димів і випарів, - строго дотримуйтеся розпоряджень місцевих державних органів. ● Усмоктуване повітря не можна виводити в канал, який використовується для відведення димових газів, що генеруються пристроями для спалювання газу або інших видів палива. ● Ніколи не використовуйте виріб, якщо решітка не встановлена правильно!

⚠ ТБ ПРИ ПІДКЛЮЧЕННІ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

● Від'єднайте виріб від джерела живлення. ● Монтаж повинен виконуватися професійно кваліфікованим персоналом, який ознайомлений з чинними правилами монтажу та техніки безпеки. ● Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за шкоду, завдану людям, тваринам або речам, що виникла в результаті недотримання вказівок, наведених в даному розділі. ● Заземлення виробу є обов'язковим згідно законодавства. ● Кабель живлення повинен бути достатньо довгим, щоб можна було підключити вбудований у меблі виріб до електромережі. ● Кабель живлення повинен бути достатньо довгим щоб забезпечити зняття варильної поверхні з робочої поверхні. ● Не використовувати трійники та подовжувачі. ● Переконайтеся, що напруга, що вказана на табличці, розташованій на зворотній стороні виробу, відповідає напрузі в будинку, де він буде встановлений. ● Електричний кабель заземлення повинен бути на 2 см довшим від інших кабелів. ● В жодному з місць кабель не повинен досягати температури на 50 °C вище за температуру навколишнього середовища. ● Прилад призначений для постійного підключення до електромережі, тому підключення до електромережі виконуйте за допомогою багатополюсного вимикача відповідно до правил монтажу, який забезпечує повне відключення від електромережі в умовах перенапруги категорії III, і який буде легкодоступним після встановлення. ● Після закінчення установки, користувач не повинен мати доступ до електричних компонентів приладу. ● Увага! Не підключайте прилад до електричної мережі до повного завершення операцій установки. ● Перед підключенням виробу до електричної мережі: перевірте табличку з паспортними даними (на нижній частині пристрою), щоб упевнитися, що напруга і потужність відповідають значенням мережі та електричної розетки. У випадку сумнівів звернутися до кваліфікованого електрика.

● У разі, коли пристрій не поставляється з кабелем живлення, використовуйте інший кабель з мінімальним перерізом провідника 2,5 мм2 для потужності до 5500 Вт; а для більших потужностей переріз повен становити 4 мм2.

● **Увага!** Заміна з'єднувального кабелю повинна проводитися авторизованим сервісним центром або особою з подібною спеціалізацією.

● **Увага!** Перед тим, як під'єднувати контур до мережі і перевіряти правильність роботи, завжди перевіряйте, щоб кабель живлення був правильно змонтований.

ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ: пристрій оснащений функцією Power Limitation, що дозволяє встановити максимальний поріг потужності, що споживається (кВт)

Налаштування потрібно провести в момент підключення пристрою до електромережі або повторного підключення самої електричної мережі (протягом наступних 2-х хвилин). Виберіть характеристики захисту електричного обладнання в залежності від вибраного рівня обмеження потужності. Щодо послідовності налаштування Power Limitation прочитайте розділ Експлуатація у цьому посібнику.

КОМПЛЕКТ Windows: Прилад розрахований на використання разом з комплектом датчика відчиненого вікна (не постачається виробником). Встановивши комплект датчика відчиненого вікна **(лише у випадку використання поверхні в режимі ВСМОКТУВАННЯ)**, всмоктування повітря не відбуватиметься кожного разу, коли вікно в кімнаті, де встановлено комплект, буде зачинено. **Електричне підключення комплекту до приладу повинно здійснюватися кваліфікованим та спеціалізованим технічним персоналом. Комплект повинен бути окремо сертифікований відповідно до стандартів безпеки, що стосуються компонента, та його використання з пристроєм. Установка повинна**

виконуватися відповідно до правил, що діють для побутового встановлення.

УВАГА: кабелі комплекту, що під'єднуються до виробу, мають бути частиною контуру, сертифікованого для безпечної наднизької напруги (SELV). Виробник цього приладу не несе жодної відповідальності за будь-які проблеми, пошкодження, пожежі, викликані несправностями та/або збоями в роботі та/або неправильним встановленням комплекту.

⚠ ТБ ДЛЯ МОНТАЖНИХ РОБІТ

● Як електричний, так і механічний монтаж повинен виконуватися спеціалізованим персоналом.

● **Перед початком установки:** Після розпакування виробу переконайтеся, що він не був пошкоджений під час транспортування, а в разі виникнення проблем зверніться до дилера або до служби підтримки клієнтів, перш ніж почати установку. Переконайтеся, що куплений виріб підходить за розміром для обраної зони установки. Переконайтеся, що всередині упаковки немає супутніх матеріалів (наприклад, конвертів із гвинтами, гарантій тощо) (з метою транспортування), їх слід вилучити та зберігати, якщо це необхідно. Також переконайтеся, що поблизу місця установки є електрична розетка

● **Підготовка меблів для вмонтування:**

• Виріб не можна встановлювати на охолоджувачі, посудомийні машини, плити, духовки, пральні та сушильні машини. Виконайте всі роботи з вирізання отворів в меблях, перш ніж вставляти варильну поверхню, і обережно видаліть стружку або залишки тирси.

Мінімальна відстань між варильною поверхнею та стіною має бути щонайменше 50mm спереду, щонайменше 50mm збоку та щонайменше 500mm відносно верхніх навісних шафок.

NB: при плануванні простору слід дотримуватися вказівок виробника кухні.

• для оптимізації установки фільтра доцільно зробити проріз у плінтусі, куди можна вставити решітку, яка є в продажу.

• **Важливо:** використовуйте однокомпонентний герметик (S), який витримує температуру до 250°. Перед монтажем слід ретельно очистити поверхні, що підлягають склеюванню, та видалити будь-які речовини, які можуть знизити адгезію (напр., антиадгезиви, консерванти, жири, олія, порошки, залишки старого клею і т.д.). Клей необхідно розподілити рівномірно по всьому периметру рами. Після склеювання залиште клей висихати приблизно на 24 години.

● **Увага!** Неправильна установка гвинтів і кріпильних виробів, не у відповідності до цих інструкцій, може призвести до небезпеки ураження електричним струмом.

● **Примітка:** для правильного монтажу виробу доцільно проклеїти труби клейкою стрічкою, яка має такі характеристики: еластична плівка з м'якого ПВХ з клеєм на акрилатній основі, має відповідати стандарту DIN EN 60454, вогнестійка; має відмінну стійкість до старіння, стійка до різких перепадів температури, можна використовувати при низьких температурах.

УТИЛІЗАЦІЯ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ТЕРМІНУ СЛУЖБИ



Цей апарат маркований класифікаційним символом відповідно до Директиви 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

Контролюючи, щоб цей продукт утилізували належним чином. Користувач допомагає запобігти можливим негативним наслідкам для навколишнього середовища і здоров'я. Символ на самому виробі або супроводжувальній документації вказує, що при утилізації даного виробу з ним не можна поводитися як з будь-якими іншими побутовими відходами. Натомість його слід віддавати у відповідний пункт прийому електричного та електронного обладнання для подальшої утилізації. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. За більш докладнішою інформацією про правила поводження з такими виробами, їх утилізації та переробки звертатися в місцеві органи влади, в службу по утилізації відходів або в магазин, в якому був придбаний даний пристрій.

НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ

Пристрій розроблений, випробуваний і виготовлений відповідно до норм:

• Безпеки: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Робочі характеристики: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2; • Електромагнітна сумісність: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

Поради для належного використання в цілях зниження впливу на навколишнє середовище: На початку приготування увімкніть прилад на мінімальну швидкість та залиште її увімкненою на деякий час також після закінчення приготування. Збільшуйте швидкість тільки в разі великої кількості диму і пари, використовуючи функцію booster лише в окремих випадках. Для підтримки ефективності системи для зменшення запахів, замінити при необхідності вугільний/і фільтр/и. Для підтримки ефективної роботи жирового фільтра, очищуйте його в разі потреби. Для оптимізації ефективності та зниження рівня шуму, використовуйте максимальний діаметр системи повітропроводів, як описано в цьому посібнику.

2. ВИКОРИСТАННЯ

ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Система індукційного приготування заснована на фізичному явищі магнітна індукції. Ключовою особливістю цієї системи є пряма передача енергії від генератора до каструлі.

Переваги: У порівнянні з електричними поверхнями, ваша індукційна поверхня є: **Безпечнішою:** менша температура на поверхні скла. **Швидшою:** менший час розігріву їжі. **Точнішою:** поверхня негайно реагує на ваші команди. **Ефективнішою:** 90 % енергії, що споживається, перетворюється на тепло. Крім того, коли ви знімаєте каструлю з поверхні, подача тепла одразу переривається, уникаючи непотрібного розсіяння тепла.

ВИКОРИСТАННЯ ЄМНОСТЕЙ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

● Ємності для приготування

Використовуйте лише посуд із цим символом.

Важливо:

щоб уникнути незворотного пошкодження варильної поверхні не використовуйте посуд:

• з нерівним днищем;

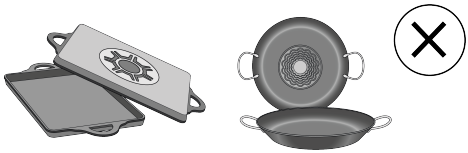
• металевий з емальованим днищем;

• з шорстким днищем, щоб уникнути подряпин на варильній поверхні;

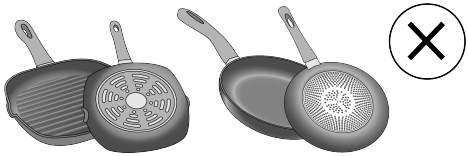
• ніколи не ставте гарячі каструлі і сковорідки на панель управління варильною поверхнею.

• Не всі каструлі, придатні для індукційних панелей, досить ефективні унаслідок того, що їх днища не повністю виготовлені з феромагнітних матеріалів! Купуючи посуд, проконтролюйте, щоб:

• днище було повністю виготовлене з феромагнітних матеріалів. Інакше падає ефективність і рівномірність теплопередачі, а температура поверхні посуду може бути невідповідною;

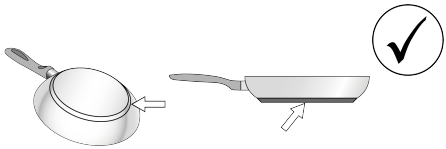


• днище не містило алюмінію: посуд не розігріватиметься індукторами, або вони її взагалі не виявлять;



• днища не виявилися нерівними і з шорсткою поверхнею;

• вони зменшують поверхню контакту індуктора з посудом, знижуючи ефективність нагріву і погіршуючи результати приготування.



● Існуючі ємності

Можна перевірити, чи володіє матеріал каструлі магнітними властивостями за допомогою простого магніту. Каструлі, які не мають магнетизму, не придатні для використання. І в цьому випадку мають силу вказівки попереднього параграфа.

● Рекомендовані діаметри дна каструль

ВАЖЛИВО: якщо каструлі не належних розмірів варильні зони не вмикаються. Щоб взнати, яким є мінімальний діаметр посуду для готування в кожної окремої зони, див. ілюстровану частину даного керівництва.

Увага: Щоб зберегти ефективність приготування та якість продукту, НЕ рекомендується використовувати індукційні адаптери.

● Енергозбереження

Використовуйте сковорідки та каструлі з діаметром дна, що дорівнює діаметру зони готування. Використовуйте тільки каструлі та сковорідки з плоским дном. - По можливості накривайте каструлі кришкою під час приготування. Готуйте овочі, картоплю тощо у невеликій кількості води, щоб скоротити час приготування. Використання скороварки ще більше зменшує споживання енергії та час приготування. Розмістіть каструлю в центрі зони готування, позначеної на поверхні.

ВИКОРИСТАННЯ ВИТЯЖКИ

Систему витяжки можна використовувати в режимі всмоктування та відведення назовні або у режимі фільтрації з внутрішньою рециркуляцією.

Див. сайти www.elica.com і www.shop.elica.com, щоб ознайомитися з повним асортиментом комплектів для різних виконань системи, як фільтрувального, так і витяжного.

● **Варіант із всмоктуванням:**

Пари віддаляються назовні через системи воздуховодних труб (що підлягають придбанню окремо). Під'єднайте виріб до витяжних труб і отворів в стіні, що мають діаметр, який дорівнює діаметру вихідного отвору (сполучного фланця). Детальніше про труби і їх розміри див. сторінку аксесуарів в керівництві по монтажу і установці - Виконання витяжки з видаленням. Використання труб і настінних випускних отворів меншого діаметра призведе до зменшення продуктивності всмоктування і різкого збільшення рівня шуму. В цьому випадку виробник не несе жодної відповідальності.

Для забезпечення максимальної ефективності витягу: • Рекомендована макс. довжина труб становить 7 погонних метрів. • Рекомендується використовувати максимум два коліна 90° на загальній відстані 7 погонних метрів • Уникайте різких змін у перерізі каналу, завжди віддаючи перевагу перерізу, еквівалентному Ø 150 мм (або прямокутному з розмірами 222 x 89 мм).

● **Варіант з фільтрацією**:

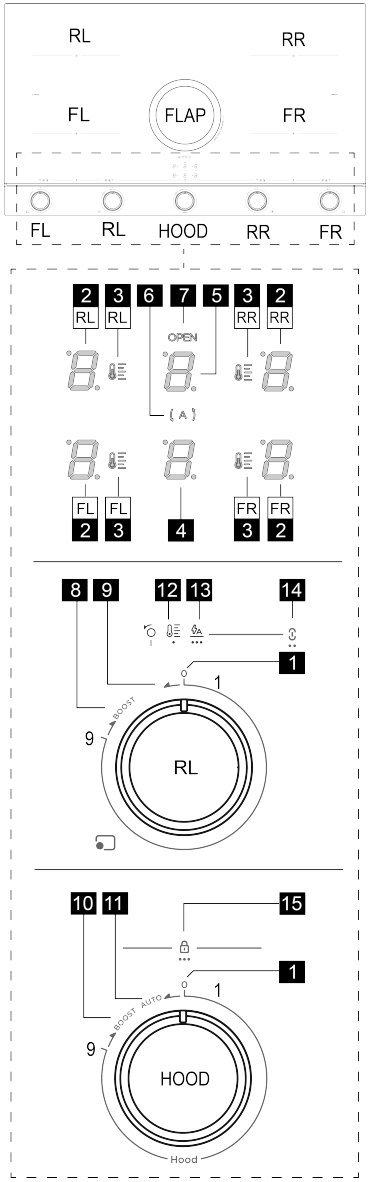
Повітря, перед тим, як потрапити знову до приміщення, фільтрується через відповідний жировий фільтр та фільтр для поглинання запахів. Цей виріб містить фільтри та труби для монтажу, при якому повітря виходить з шафи. Для отримання додаткової інформації щодо аксесуарів, що постачаються в комплекті, перегляньте ілюстровану частину цього посібника.

Важливо

Ви можете придбати Комплект для роботи у режимі відводу. У цьому випадку вугільний фільтр не повинен встановлюватися. Крім того, щоб використати комплект для режиму відводу може бути необхідним встановити витяжку що відрізняється від наведених в цьому посібнику приладів тому, перш ніж почати установку витяжку, придбайте комплект для відводу та прочитайте інструкції до нього.

3. РОБОТА ПРИСТРОЮ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



К.	Функція
1	Нульове положення регуляторів 0
2	Дисплей конфорок
3	Дисплей Temperature manager
4	Дисплей витяжки

5	Дисплей керування фільтрами
6	Індикатор Витяжка в автоматичному режимі
7	Індикатор відкриття заслінки Flap
8	Положення для активації функції Booster варильної поверхні
8	Положення для активації Temperature Manager
8	Положення для активації Bridge
9	Положення для активації Automatic Heat up
10	Положення для активації Booster витяжки
11	Положення для активації Автоматичного режиму витяжки
12	Друкований символ Temperature manager
13	Друкований символ Automatic heat up
14	Друкований символ Bridge
15	Друкований символ Child Lock

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Всі функції цієї варильної поверхні розроблені із дотриманням найсуворіших норм безпеки. З цієї причини:

• **Деякі функції не активуються, або автоматично вимикаються при відсутності посуду на конфорках, або коли вони погано розташовані.**

• В інших випадках активовані функції автоматично відключаться через декілька секунд, коли обрана функція вимагає подальшого вводу параметрів, а налаштування не відбувається (наприклад .: "Увімкніть варильну поверхню" без "Оберіть конфорку" та "Робоча температура", чи "Функція Lock" або "Timer").

Зачекайте, щоб дисплей вимкнувся, перш ніж наблизитися до конфорки.

Увага! У разі (наприклад) тривалого використання, вимкнення конфорки не відбувається негайно, тому що триває етап охолодження; на дисплеї конфорок з'являється символ H, який вказує на те, що наразі триває цей етап. Зачекайте, щоб дисплей вимкнувся, перш ніж наблизитися до конфорки.

ДИСПЛЕЙ КОНФОРОК

на дисплеях, що відносяться до конфорок, вказується:

Функція	**Значення**
Конфорка увімкнена	0
Power Level (Рівень потужності)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Індикатор залишкового тепла)	H
Pot Detector (Детектор посуду)	U
Функція Bridge Zone активована	n
Функція Temperature Manager активована	u
Функція Child Lock активована	L
Функція паузи	II
Функція Automatic Heat Up (Автоматичного підігріву)	A

Примітка: Якщо на одному або кількох дисплеях з'являється крапка, що блимає . , потрібно скинути команду, що стосується цього дисплея, перемістивши регулятор в нульове положення.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОВЕРХНІ

● **Safe Activation** (Безпечна активація)

Пристрій вмикається тільки за наявності 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.

ІНДИКАЦІЯ ОБЕРТАННЯ РЕГУЛЯТОРІВ

У цій таблиці описано, як повертати регулятори, коли присутні певні символи.

R	обертання за годинниковою стрілкою
OWR	обертання за годинниковою стрілкою за межі рівня 9, доводячи регулятор до кінця його ходу.
L	обертання проти годинникової стрілки
OWL	обертання проти годинникової стрілки за нульовий рівень **(1)**, доводячи регулятор до кінця його ходу.

ФУНКЦІОНУВАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Варильна поверхня оснащена чотирма конфорками **FL** RL **RR** FR, які можна активувати окремо або використовувати в комбінації **FL+RL** або **FR+RR**. Кожна зона має 9 рівнів потужності плюс додатковий booster.

● **Активація/вимкнення конфорки**

Активація:

Починаючи з нульового положення**(1),** **R** регулятор (**FL- RL- RR** - **FR**), кожне клацання буде поступово збільшувати потужність приготування. На дисплеї буде показано рівень потужності, активний на цей момент від 1 до 9.

Вимкнення:

З будь-якого положення, відмінного від нуля, **(1)**, **L** регулятор (**FL- RL- RR** - **FR**), повертаючи його в нульове положення **(1)**, на дисплеї відображатиметься від 9 до 1.

● **Booster**

Активація:

OWR регулятор (**FL- RL- RR** - **FR**), на дисплеї з'явиться символ P.

У цьому режимі використовується максимальна потужність індуктора, яка запрограмована за часом і триває **10 хв.** Про закінчення цього часу сповістить звуковий сигнал, після чого потужність автоматично повернеться до рівня 9.

Вимкнення:

Функцію booster можна вимкнути в будь-який час, **L** регулятор на рівень 8, або **OWR**, як ви це робили для активації цієї функції.

● **Bridge:**

Ця функція дозволяє об'єднати конфорки **FL** з **RL**, та конфорку **FR** з **RR**, створюючи єдину зону з однаковим рівнем потужності. Така функція дозволяє забезпечувати рівномірне приготування в посуді великих розмірів.

Активація функції Bridge зліва:

OWL регулятори **(FL + RL)** одночасно та утримуйте їх у такому положенні протягом **2 сек.** На дисплеї **(2-FL)** відображатиметься 0 , а на дисплеї **(2-RL)** відображатиметься 0.

За допомогою регулятора **FL** вибрати бажану потужність, після чого активувати функцію за допомогою регулятора **RL** ; Тривалий звуковий сигнал підтверджує увімкнення конфорок.

Активація функції Bridge праворуч:

OWL регулятори **(FR + RR)** одночасно і утримуйте їх у цьому положенні протягом **2 сек.** На дисплеї **(2-FR)** відобразиться 0 , а на дисплеї **(2-RR)** вказуватиметься 0.

За допомогою регулятора **FR** вибрати бажану потужність, після чого активувати функцію за допомогою регулятора **RR** ; Тривалий звуковий сигнал підтверджує увімкнення конфорок.

Вимкнення функції Bridge:

L регулятор (**FR** та **FL)** і/або **(FR** та **RR)** в нульове положення **(1)** в залежності від bridge, які ви хочете вимкнути.

● **Temperature Manager** (менеджер температури)

Менеджер температури Temperature Manager - це функція, яка дозволяє попередньо налаштувати температуру, найбільш відповідну для отримання бажаного результату.

Активація:

OWL регулятор (**FL - RL- RR** - **FR**) Дисплей **(2)** відображатиме _ , що блимає **R** в одному з трьох положень регулятора, щоб вибрати найбільш підходящий рівень серед наявних, у кожному положенні дисплей**(2)** відображатиме символ, як показано нижче, разом з індикатором **(3)**:

_ Визначає рівень потужності, достатній для того, щоб повільно розтопити делікатні продукти без шкоди для їх смакових характеристик (шоколад, вершкове масло тощо).

= Визначає рівень потужності, достатній для того, щоб делікатно підтримувати температуру ваших страв, не досягаючи температури кипіння.

≡ Визначає рівень потужності, придатний для 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.

Вимкнення:

L в нульове положення **(1)**, або **R** а також третє положення регулятора.

● **Child Lock** (блокування від дітей)

Цю функцію можна активувати, лише якщо регулятори (FL-RL-RR-FR) знаходяться в нульовому положенні (1).

Встановивши регулятори в нульове положення **(1) OWL** регулятори (**RR** та **RL)** одночасно**,** і тримайте їх в цьому положенні протягом **3 сек.** На дисплеї **(4)**

відобразиться така послідовність символів , що повториться ще 4 рази. У кінці послідовності буде активовано блокування пристрою для дітей «child lock».

Примітка: Цей стан не дозволить активувати жодну функцію, окрім витяжки, яку можна увімкнути звичайним чином.

Примітка: При виконанні процедури активації функції «child lock» за наявності одного або кількох регуляторів у положенні, відмінному від нуля, послідовність символів буде повторюватися лише двічі на дисплеї **(4)**, вказуючи на те, що «child lock» неможливо активувати.

● **Automatic heat up (автоматичний підігрів)**

Функція Automatic Heat UP (автоматичний підігрів) дозволяє швидше довести потужність до бажаного рівня. За допомогою цієї функції ви матимете перевагу більш швидкого приготування страв, але без ризику підгоряння, тому що температура не перевищує встановлений рівень. Ця функція доступна для рівнів потужності від до .

Активація:

OWL регулятор (**FL- RL- RR** - **FR**) і утримуйте його в цьому положенні протягом **3 секунд.** Про активацію цієї функції сповістить звуковий сигнал. На дисплеї **(2)** відобразиться цей символ , що блиматиме. Протягом **10сек. R** вибраний регулятор на бажаний рівень, наприклад і зачекайте **5 сек.** після чого почнуть блимати послідовно символи і .

Вимкнення:

Поверніть регулятор в інше положення.

● **Power Limitation** (обмежена потужність)

Функція Power Limitation / Обмежена потужність дозволяє задавати режим роботи пристрою з обмеженням максимуму споживаної потужності (кВт). Нижче наведені доступні налаштування.

Значення	Потужність (кВт)
	7,4 кВт (налаштування за умовчанням)
	4,5 кВт

Початковий стан варильної поверхні для налаштування Power limitaton:

Варильна панель відключена від мережі; регулятор **RR** в нульовому положенні; регулятор **FR** – у положенні 9.

Налаштування Power Limitation :

Знову підключіть варильну поверхню до джерела живлення і протягом наступних **2 хв.** виконайте таку процедуру:

Коли варильна поверхня Вимкнена, **OWL** регулятор **RR** і утримуйте в цьому положенні, через **1сек.** прозвучить звуковий сигнал, а на дисплеї **RR-2** відображатиметься . Утримуючи регулятор **RR** в кінцевому положенні ходу, швидко виконайте таку послідовність з регулятором **FR:**

OWR на **1 сек**. до появи звукового сигналу, після чого відпустіть регулятор, який повернеться в положення 9 **тричі**; (в положенні **OWR** відображатиметься , а при кожному відпусканні в положенні 9 цей символ зникатиме.) . Тільки тепер можна відпустити також регулятор **RR**. **Цю першу частину процедури необхідно виконати протягом перших 5 сек. від початку процедури.**

Щоб підтвердити, що ми увійшли в меню Power Limitation/Обмеження потужності, на дисплеї **RR-2** буде відображатися по черзі та , а на дисплеї **RL-2** буде постійно світитися .

Тепер можна буде встановити один з двох варіантів Потужності, які можна вибрати наступним чином:

OWL регулятор **RR** утримується в цьому положенні, а регулятор **FR** переводиться в Нульове положення; з цього положення, щоб вибрати потужність, відмінну від стандартної, регулятор **FR** одним клацанням переведіть в положення 1, на дисплеї **FR-2** відображатиметься . Тільки тепер можна відпустити також регулятор **RR**, який повернеться в Нульове положення. Перемістіть також регулятор **FR** у Нульове положення.

Щоб підтвердити обране налаштування, одночасно **OWL** на **1 сек.** регулятори **FR** та **RR** . На 4 дисплеях **(2)** відображається послідовність ліній і загоряються на кілька секунд, вказуючи на те, що процедура відбулася і була успішно збережена.

ФУНКЦІОНУВАННЯ ВИТЯЖКИ

● **Заслінка Flap витяжки:**

Система витяжки обладнана пристроєм **FLAP** поворотною механічною заслінкою. **Перед ввімкненням витяжки потрібно спочатку відкрити FLAP, щоб привести в дію витяжну систему.** Ковпак витяжки обладнаний датчиком, який при включеній системі витягу, забезпечує автоматичну зупинку мотора, якщо заслінка **FLAP** повністю закривається. Витяжка відновлює роботу лише після відкриття FLAP.

Спроба активувати всмоктування із закритою заслінкою **FLAP**. Дисплей **(5)** і світлодіод **«OPEN»** почнуть

блимати, а двигун залишиться вимкненим.

● **Швидкість всмоктування:**

Варильна поверхня оснащена 9 рівнями швидкості всмоктування від 1 до 9 плюс рівень Booster P.

● **Активація / Вимкнення витяжки:**

Активація:

Відкрити **FLAP** в центрі поверхні; З положення нуля **(1)**, **R** регулятор **HOOD,** кожне клацання поступово збільшує потужність всмоктування.

На дисплеї **(2)** буде показано рівень потужності, активний на цей момент.

Вимкнення:

З будь-якого іншого положення, окрім нуля, **L** регулятор **HOOD** в нульове положення **(1)**, на дисплеї з'явиться 0.

● **Витяжка Booster:**

Активація:

OWR регулятор **HOOD**, на дисплеї з'явиться символ P, що блиматиме.

Цей режим використовує максимальну потужність витяжки, встановлюється за таймером і триває **5 хв**. Звуковий сигнал сповістить про закінчення цього часу, після чого потужність автоматично повернеться до рівня 9.

Вимкнення:

Функцію booster можна вимкнути в будь-який момент, повернувши регулятор на рівень 8.

● **Автоматичний режим роботи**

Витяжка автоматично вибере найбільш прийнятну швидкість, адаптуючи потужність всмоктування до максимального рівня приготування, який використовується на конфорках.

Коли конфорки вимикаються, витяжка підлаштовує свою швидкість всмоктування, поступово зменшуючи її, таким чином усуваючи залишкові пари та запахи.

Активація:

OWL регулятор **HOOD** і утримуйте його в цьому положенні протягом **1 сек.** Вмикається світлодіод **(6)**, а звуковий сигнал попереджає про активацію цієї функції.

Вимкнення:

Щоб вимкнути цю функцію, повторіть ті самі дії, що і для активації.

Примітка: якщо присутня сигналізація щодо обслуговування фільтра, цю функцію не можна активувати.

● **Активація/вимкнення індикатора забруднення фільтра, що поглинає жири та запахи**

Примітка: Зазвичай цей індикатор вимкнений.

Щоб отримати доступ до меню активації/ вимкнення фільтра:

Коли всі дисплеї вимкнено, OWL регулятор на **HOOD** і залиште в цьому положенні протягом **8 секунд.**

Примітка: Перший запропонований варіант налаштування *ЖИРОВИЙ ФІЛЬТР*, з цієї причини на дисплеї **(5)** з'явиться символ C; Щоб перейти до налаштування *ФІЛЬТРУ ЗАПАХІВ* , **OWL** і утримуйте положення протягом **2 сек**. на дисплеї **(5)** з'явиться літера A. Для повернення до попереднього налаштування фільтра , **OWL** і утримувати протягом **2 сек.**

Для активації / деактивації індикатора забруднення Жирового фільтру C :

Встановіть на налаштування *ЖИРОВИЙ ФІЛЬТР* C , потім **OWL** регулятор **HOOD.** Кожне обертання і відпускання регулятора буде вмикати або вимикати індикатор.

Коли індикатор активний, на дисплеї **(5)** поруч з літерою з'являється крапка, в такому випадку C.

Щоб увімкнути/вимкнути індикатор забруднення фільтра запаху A:

Перейдіть до налаштування *ФІЛЬТР ЗАПАХІВ* A і виконайте ті ж операції, що вказані для активації/ деактивації *ЖИРОВОГО ФІЛЬТРУ.*

Підтвердіть вибрані налаштування:

Після того, як бажані налаштування були визначені, поверніть **OWL** регулятор **HOOD,** утримуйте його в цьому положенні протягом **8 сек.** звуковий сигнал вкаже на те, що налаштування були збережені.

● **Індикатор забруднення фільтрів**

Примітка: ця функція вимкнена за замовчуванням, вона буде активована, коли активуються індикатори забруднення фільтра, що поглинає жири та/або запахи (див. процедуру вище)

Коли прийде час замінити фільтр, що поглинає жири та/ або запахи, на дисплеї **(5)** з'являться такі символи:

Фільтри, що поглинають запахи: C Блимає протягом 10 сек.

Жировий фільтр:  Блимає протягом 10 сек.

Обидва фільтри:  та  блимають почергово протягом 10 сек.

Примітка: за наявності цих сигналів варильна поверхня та витяжка продовжуватимуть нормально працювати, але «автоматичну функцію» витяжки активувати буде неможливо.

Після заміни фільтрів, що поглинають жири та/або запахи необхідно скинути індикатор забруднення фільтра. Це скине лічильник, а також сигнали G і / або F зникнуть.

● **<u>скинути індикатор забруднення фільтрів:</u>**

Виконайте наступні дії: **OWL**  регулятор **HOOD** та залишити в цьому положенні на **3 сек.**

З дисплея **(5)** зникнуть символи G або F та в нижньому правому куті з'являється точка, яка блимає протягом 2 секунд  або , що супроводжується звуковим сигналом і вказує, що індикатор скинуто.

Примітка: За наявності обох сигналізацій цю процедуру необхідно виконати двічі, щоб скинути спочатку один, а потім інший.

ТАБЛИЦІ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ

Рівень потужності		Типологія варіння	Застосування (виходячи з досвіду та навичок готування)
Макс. потужність		Швидке розігрівання	під'ім 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 – тушкувати – піджарювати - гриль	тушкування, підтримка слабкого 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, розморожування малорозмірних харчових продуктів
		Розтоплення – розморожування – підтримка теплим - томління з додаванням масла/вершків	підтримка тепла в невеликих порціях тільки що приготованої їжі, підтримка температури посуду до сервіровки, томління і доведення до кондиції різотто
ВИМК		Опорна поверхня	Варильна поверхня в режимі готовності (stand-by) або вимкнена (можлива наявність залишкового тепла після закінчення готування, про що сигналізує індикація H-L-O)

4. ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

Увага! Перед початком будь-якої операції з чищення або техобслуговування, переконайтеся, що конфорки вимкнені і що лампочка-індикатор тепла не світиться.

Для догляду за виробом див. зображення в кінці установки, позначені цим символом.

ДОГЛЯД ЗА ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ

● Очищення індукційної поверхні

Варильну панель слід чистити після кожного використання.

Важливо:

• Не використовуйте абразивні засоби, металеві губки. Їх використання з часом може пошкодити скло.

• Не застосовуйте подразні хімічні мийні засоби, такі як спреї для печей або засоби для виведення плям.

• НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПАРОВІ ОЧИСНИКИ!!!

Після кожного використання, залиште поверхню охолоджуватися та прочистіть її, щоб видалити накип та плями, що з'явилися від залишків їжі. Цукор та продукти з високим вмістом цукру пошкоджують варильну поверхню, їх потрібно негайно видаляти. Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню. Використовуйте м'яку тканину, паперові рушники для кухні або спеціальні засоби для очищення поверхні (дотримуватися вказівок Виробника).

● D Очищення резервуара для збору рідини:

При випадковому і сильному витоку рідини з каструлі можна скористатися зливним клапаном, розташованим в нижній частині пристрою, що дозволяє уникнути відкладення будь-яких залишків і здійснювати очищення з дотриманням максимального рівня гігієни.

Для більш повного і ретельного очищення ви можете повністю зняти нижній резервуар.

● E Очищення металевої решітки:

Грати слід мити вручну гарячою водою з нейтральним миючим засобом і акуратно висушувати щоб уникнути окислення.

● F Очищення регуляторів:

Для більш ретельного очищення можна розібрати регулятори, вони закріплені на магніті на поверхні, тому їх достатньо лише підняти. Їх необхідно мити вручну гарячою водою нейтральними миючими засобами, без використання губок і ганчірок.

ДОГЛЯД ЗА ВИТЯЖКОЮ

● Очищення витяжки:

Під час очищення використовуйте **ВИКЛЮЧНО** вологу тканину з нейтральним миючим засобом.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ІНСТРУМЕНТИ ТА ПРИЛАДИ ПІД ЧАС ОЧИЩЕННЯ!

Уникайте використання абразивних засобів. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ СПИРТ!**

● A Догляд Жирові фільтри:

Затримує часточки жиру від приготування їжі.

Його потрібно очищувати один раз на місяць (або коли система індикації насичення фільтрів вказує на цю необхідність), за допомогою неагресивних миючих засобів, вручну або в посудомийній машинці за низької температури в режимі короткого циклу. При митті в посудомийній машині, жировий фільтр може знебарвитися, але його фільтрувальні властивості залишаються незмінними.

● B Обслуговування фільтра, що поглинає запахи (тільки для версії з фільтром):

Він поглинає неприємні запахи, викликані приготуванням їжі.

Насичення фільтрів для поглинання запахів відбувається після тривалого використання залежно від типу кухні і регулярності очищення жирового фільтру.

Регенерацію фільтра, що поглинає запахи, слід проводити наступним чином:

Ручне миття гарячою водою без використання мила і миючих засобів або **миття в посудомийній машині** при температурі 60/65°C протягом приблизно 6/7 хвилин без використання мила і без посуду, щоб уникнути забруднення жиром і олією.

Потім фільтр слід висушити в духовці без конвекції при **максимальній температурі 75°C** протягом **50 хвилин.**

УВАГА! Ставте фільтр у духовку подалі від електричних нагрівальних елементів або інших можливих джерел тепла.

5. ПІДТРИМКА

ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Інформаційний код	Опис	Можливі причини	Спосіб усунення
	Зона управління вимикається через занадто високу температуру	Внутрішня температура електронних деталей є занадто високою	Зачекайте, поки робоча поверхня охолоне, перш ніж використовувати її знову
 + звуковий сигнал 	Виявляється безперервна (постійна) активація регуляторів в положенні: **OWL** або **OWR**	Регулятор зафіксований в положенні **OWL** або **OWR** більше ніж на **30 секунд**.	Перевірте, чи немає залишків або предметів, які перешкоджають поверненню регулятора, а потім видаліть їх, повернувши регулятор в положення нуль.
Для всіх інших повідомлень про помилки	Подзвонити в технічну службу і повідомити код помилки		

СЛУЖБА ТЕХНІЧНОЇ ДОПОМОГИ

Перед тим, як звернутися в Службу технічної допомоги:

1. Переконайтеся, що ви не можете самостійно усунути проблему, спираючись на вказівки, описані в " Пошуку несправностей ".
2. Вимкніть та увімкніть пристрій, щоб переконатися що проблема була усунута.

Якщо після вище згаданих перевірок проблему не вдалося усунути, зверніться до найближчої Служби технічної допомоги.

KK

Осы нұсқаулықта берілген нұсқауларды қатаң қадағалаңыз. Өндіруші осы нұсқаулықтағы нұсқауларды орындамау салдарынан туындаған ақаулар, зақымдар немесе өрт үшін ешбір жауапкершілікті мойнына алмайды. Бұл құрылғы тек үй жағдайында тамақ пісіру үшін пайдалануға арналған және тамақ пісіру кезінде түтінді сорып алады. Басқа мақсаттарда пайдалануға болмайды (мысалы, бөлмені жылыту үшін). Өндіруші осы өнімді дұрыс пайдаланбау немесе дұрыс баптамаудан туындайтын жауапкершілікті мойнына алмайды.

Бұл өнім оқулықтағы суреттерде берілгеннен өзгеше эстетикалық функцияларға ие болуы мүмкін, алайда, жұмыс істеуі, техникалық қызмет көрсету және орнату бірдей болады.

● Нұсқауларды мұқият оқыңыз: онда орнатуға, іске қосуға және қауіпсіздікке қатысты маңызды ақпарат беріледі.

● Құрылғыға электрлік өзгерістер жасамаңыз.

● Құрылғыны орнатпас бұрын, оның ешбір бөлігінің зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

● Орнатпас бұрын құрылғының зақымданбағанына көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

🛒: осы таңбамен белгіленген бөлшектерді мамандандырылған дилерлерден бөлек сатып алуға болады.

*: бұл таңбамен белгіленген бөлшектер тек кейбір модельдермен бірге жеткізілетін қосымша керек-жарақтар болып табылады және оларды www.elica.com және www.shop.elica.com сайттарынан сатып алуға болады.

1. ТЕХНИКАЛЫҚ ҚАУІПСІЗДІК ЕРЕЖЕЛЕРІ

⚠ ЖАЛПЫ ҚАУІПСІЗДІК ЕРЕЖЕЛЕРІ

Ескеріңіз! Келесі нұсқауларды қатаң сақтаңыз:

● Кез келген орнату жұмысын орнатпас бұрын құрылғы розеткадан ажыратылуы керек. ● Барлық орнату және күтім көрсету жұмыстарын орындаған кезде әрқашан жұмыс қолғабын киіңіз. ● Орнатуды немесе жөндеуді өндірушінің нұсқауларына және жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті маман орындауы керек. ● Құрылғыны орнату үшін тек онымен бірге берілген бұрандаларды ғана қолданыңыз, ал бірге берілмесе, сәйкес келетін бұрандаларды сатып алыңыз. ● Орнату нұсқаулығында көрсетілгендей ұзындықтағы бұрандаларды қолданыңыз. ● Пайдалану нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, бөл өнімнің ешбір бөлігін жөндеуге не ауыстыруға болмайды. ● Балалардың осы өніммен ойнамауын қадағалаңыз; қолданыс кезінде қолжетімді бөлшектер ыстық болуы мүмкін болғандықтан, балаларды қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз және оларды қадағалаңыз. ● Бұл өнімді 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдар немесе құрылғыны пайдалану тәжірибесі немесе қажетті білімі жоқ адамдар олардың қауіпсіздігіне жауап беретін басқа адамның бақылауынсыз немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану және оның қауіптілігін түсіну туралы нұсқаулар алмайынша қолданбауы керек. ● Қолдану кезінде осы өнім мен оның қолжетімді бөлшектері ыстық болуы мүмкін. Қыздырушы элементтерді ұстамаңыз. ● Пайдалану кезінде және одан кейін осы өнімнің қыздыру элементтеріне қол тигізбеңіз. ● Майлықтар немесе басқа жанғыш материалдармен жанасуына жол бермеңіз, өнімнің барлық компоненттері жеткілікті салқындағанша өрт қаупі болады. ● Жанғыш материалдарды өнімге немесе оның жанына қоймаңыз. ● Қатты қызған тоң майлар мен сұйық майлар тез жанғыш болады. ● Плита тамақ пісіргенде ондағы майды немесе тоңмайды қараусыз қалдыру қауіпті болуы және өртке әкелуі мүмкін. ● Май қатты қызып кетіп, өртенуіне жол бермеу үшін қуыру кезінде аса сақ болған жөн. ● Тамақ пісіру процесін қадағалап тұру қажет. Қысқа пісіру процесі үнемі бақылануы қажет. ● Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіру әрекетін жасауға болмайды. Оның орнына құрылғыны өшіріп, өртті қақпақ не өртке төзімді жапқыш мата сияқты нәрсемен бүркеңіз. ● Сұйықтықтың тасып кетуіне жол бермеңіз, сондықтан сұйықтық қайнағанда немесе қыздырғанда отты өшіріңіз. ● Қыздыру элементтері қосулы кезде бос кәстрөлдерді және табаларды немесе кез келген ыдыс-аяқты қалдырып кетпеңіз. ● Тағамдар салынған қауашақтарды ашылмаған күйінде қыздыруға болмайды, олар жарылуы мүмкін! Бұл ескерту барлық плита түрлеріне қатысты. ● Пісіру аяқталғаннан кейін тиісті пісіру аймағын өшіріңіз. ● Бұл өнім сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен жұмыс істеуге арналмаған. Бумен тазартқыштарды пайдаланбаңыз, ток соғу қаупі бар. ● Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету бойынша кез келген жұмысты жүргізер алдында ашаны розеткадан тартып немесе желілік ажыратқышты сөндіріп, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз. ● Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын балалар тиісті бақылаусыз орындамаулары керек. ● Өнімнің ішін де, сыртын да жиі тазалап отыру керек (КЕМІНДЕ БІР АЙДА БІР РЕТ); әрқашан пайдалану нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз. ● Бұл нұсқаулықты алдағы уақытта анықтамалық ретінде қарау үшін сақтап қою керек. Сатылатын, тасымалданатын не көшірілетін жағдайда оны өніммен бірге ұстау керек.

● Кардиостимуляторлары мен қосулы имплантгары бар адамдар индукциялық плитаны пайдаланбас бұрын кардиостимуляторларының осы өніммен үйлесімді екенін тексеруі керек. ● Егер плита бетінде жарықтар пайда болса, ток соғудың алдын алу үшін

құрылғыны өшіріңіз ● Өрт қаупі: пісіру бетіне ешнәрсе қоймаңыз. ● Пышақтар, шанышқылар, қасықтар немесе қақпақтар сияқты металл заттарды плитаға салмаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін. ● Маңызды: ● Пайдаланғаннан кейін, плитаны басқару құрылғысымен өшіріңіз, таба детекторына сенбеңіз. ● Тамақ пісіру үшін ешқашан алюминий фольганы пайдаланбаңыз және алюминийге оралған тағамдарды плитаға тікелей ешқашан қоймаңыз. Алюминий еріп, өніміңізге түзелмейтін зиян келтіруі мүмкін. ● Тездеткіш (Booster) функциясы сияқты жоғары ток деңгейін тамақты қуыруға арналған май сияқты сұйықтықтарды қыздыру үшін пайдалануға болмайды. Шамадан тыс қызу қауіпті болуы мүмкін. Мұндай жағдайларда төмен қуат деңгейін пайдалануыңызды ұсынамыз. ● Ыдыс-аяқ тікелей пісіру бетіне орнатылуы және ортаға тураланулуы керек. Ешқандай жағдайда кәстрөл мен плитаның арасына басқа заттарды қоймаңыз. ● Егер температура жоғарыласа, өнімнің пісіру бөліктерінің қуат деңгейі автоматты түрде төмендейді. ● Есіңізде болсын! Бұл құрылғының қолжетімді бөліктері плита қосулы кезде ыстық болуы мүмкін.

● Өнімді тазарту және сүзгілерді тазалау/ауыстыру ережелерін сақтамау өрт қаупін тудыруы мүмкін. ● "Отпен шарпу" режимінде пісіруге қатаң тыйым салынады. ● Ашық отты пайдалану сүзгілерді зақымдауы және өрт қаупін тудыруы мүмкін, сондықтан ондай жағдайға ешқашан жол берілмеуі керек. ● Егер өнім газбен немесе басқа отынмен жұмыс істейтін өзге құрылғылармен бір уақытта қолданылса, бөлме жеткілікті түрде желдетілуі керек. ● Жергілікті билік органдары бекіткен, түтін шығаруға байланысты қауіпсіздік техникасы және қауіпсіздік шаралары бойынша ережелер қатаң сақталуы керек. ● Шығатын жанған ауаны газдың немесе басқа отынның жануы нәтижесінде пайда болған түтінді шығару үшін қолданылатын мұржалармен жалғауға болмайды. ● Тор дұрыс орнатылмаған кезде құрылғыны ешқашан пайдаланбаңыз!

⚠ ЭЛЕКТР БАЙЛАНЫСЫНЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ

● Өнімді розеткадан ажыратыңыз. ● Орнату жұмыстарын қолданыстағы орнату және қауіпсіздік ережелерін білетін, кәсіби дайындалған қызметкерлер ғана жүзеге асыруы керек. ● Осы таралудағы нұсқаулар орындалмаса, өндіруші адамдарға, жануарларға немесе мүлікке тиген зардаптар үшін кез келген жауапкершілікті өз мойнына алмайды. ● Заң бойынша бұл өнім жерге тұйықталуы тиіс. ● Корпус ішіне кірістірілген бұл өнімді розеткаға қосу мүмкін болуы үшін қуат кабелі жеткілікті ұзын болуы тиіс. ● Қуат кабелінің ұзындығы плитаны жұмыс бетінен алып тастау үшін жеткілікті болуы керек. ● Бірнеше розеткалы ұзартқышты немесе басқа да ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз. ● Өнімнің төменгі жағындағы тақтайшада көрсетілген кернеудің ол орнатылатын тұрмыстық ортадағы кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. ● Жерге қосу кабелі басқа кабельдерге қарағанда 2 см ұзын болуы керек. ● Кабель бойындағы температура 50°C-тан аспауы керек. ● Бұл өнім электр желісіне тұрақты қосылуға арналған; сондықтан электр желісіне қосу жұмыстары III санаттағы шамадан тыс кернеу болған жағдайда плитаны электр желісінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін және техникалық қызмет көрсетуден кейін оңай қолжетімді болатын орнату ережелеріне сәйкес көп полюсті қосқыш арқылы жүзеге асырылуы керек. ● Орнату аяқталғаннан кейін, электрлік бөлшектер одан әрі пайдаланушыға қолжетімді болмауы керек. ● Есіңізде болсын! Орнату аяқталмаса, құрылғыны электр желісіне қоспаңыз. ● Құрылғыны желіге қоспас бұрын: кернеу мен қуаттың розеткадан келетін қуатқа сәйкес келетініне және розетканың өлшемінің де сәйкес екеніне көз жеткізу үшін деректер тақтайшаны (құрылғының төменгі жағында) оқыңыз. Күмәніңіз болса, білікті электр маманымен кеңесіңіз.

● Егер бұл өнім қуат сымымен жабдықталмаса, 5500 Ватт қуат үшін 2,5 мм2 минималды кондуктор диаметрін пайдаланыңыз; жоғарырақ қуат деңгейлері үшін диаметрі 4 мм2 болуы керек.

● **Есіңізде болсын!** Өзара жалғау кабелін ауыстыруды клиенттерді қолдау қызметінің уәкілетті өкілі немесе осыған ұқсас біліктілігі бар маман жүргізуі тиіс.

● **Есіңізде болсын!** Электр желісіне қайта қоспас бұрын, оның дұрыс жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз, әрқашан қуат кабелінің дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.

ҚУАТТЫ ШЕКТЕУ: бұл өнім максималды қуат шегін (кВт) орнатуға мүмкіндік беретін қуатты шектеу функциясымен жабдықталған

Өнімді желіге қосқан кезде немесе желі қуаты өзінен-өзі ажырап-қосылған кезде (2 минут ішінде) параметрлерді баптау жұмысы орындалуы тиіс. Электр жүйесінің қорғанысын таңдалған қуатты шектеу деңгейіне сәйкес орнатыңыз. Қуат шектеу параметрі үшін осы нұсқаулықтың Жұмыс бөлімін қараңыз.

ТЕРЕЗЕЛЕР ЖИНАҒЫ: Өнімді терезе сенсорларының ЖИНАҒЫМЕН байланыста қолдануға болады (өндіруші тарапынан жеткізілмейді). Егер терезе сенсорының жинағы орнатылса **(тек DUCT-OUT (Мұржалы) режимінде қолданылғанда)**, жинақ орнатылған бөлмедегі терезе жабылған сайын ауа шығару сорғысы тоқтайды. **Бұл ЖИНАҚ пен құрылғы арасындағы электрлік байланысты білікті және мамандандырылған техник орнатуы керек. Бұл ЖИНАҚ компонентке және оны құрылғымен бірге пайдалануға арналған қауіпсіздік стандарттарына сәйкес бөлек сертификатталған болуы керек. Орнату жұмысы тұрмыстық жүйелерге арналған ағымдағы ережелерге сай орындалуы тиіс.**

ЕСКЕРІҢІЗ: ЖИНАҚТАҒЫ өнімге жалғанатын сым аса төмен кернеудің сертификатталған қауіпсіз

тізбегінің (SELV) бір бөлігі болуы тиіс. Бұл құрылғының өндірушісі ақауларға және/немесе ЖИНАҚТЫ дұрыс орнатпауға байланысты туындайтын ақаулардан және/немесе проблемалардан туындаған қолайсыздық, зақым немесе өрт үшін ешбір жауапкершілікті мойнына алмайды.

⚠ ОРНАТУ ҚАУІПСІЗДІГІ

● Электр және механикалық орнату жұмыстарын білікті мамандар орындауы керек.

● **Орнатуды бастамас бұрын:** Өнімді қорабынан шығарғаннан кейін оның жолда зақымдалмағанын тексеріңіз және проблемалар анықталған жағдайда, орнатуды бастамас бұрын дилермен немесе тұтынушыларға қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз; сатып алынған өнім орнату алаңының көлеміне сәйкес келетіндігін тексеріңіз; қаптаманың ішінде керек-жарақтардың бар-жоғын тексеріңіз (тасымалдау оңай болуы үшін, мысалы, бұрандалар салынған қапшықтар, кепілдік сертификаты және т.б.). Оларды шығарып, қауіпсіз жерде сақтаңыз; орнату орнына жақын жерде розетка бар екеніне көз жеткізіңіз

● **Корпусты орнатуға дайындау:**

• Өнімді тоңазыту құрылғыларына, ыдыс жуғыш машиналарға, жылытқыштарға, пештерге, кір жуғыш және кептіргіш машиналарға орнатуға болмайды; плитаны орнатпас бұрын, шкафта кесіктер жасап, жаңқаларды немесе үгінділерді мұқият алып тастаңыз.

Плита мен қабырға арасындағы минималды арақашықтық алдыңғы жағында кемінде 50mm, бүйірлерінде кемінде 50mm, жоғарғы жақтағы қабырғаға бекітілген нәрселерден кемінде 500mm болуы керек.

Назар аударыңыз: арақашықтықтарды жоспарлаған кезде асүй бұйымы өндірушісінің нұсқауларын орындаңыз.

• рециркуляциялық нұсқаны орнатуды оңтайландыру үшін жиһаз негізіне өнеркәсіптік торды орналастыратын тесік жасау ұсынылады.

• **Маңызды:** 250°C дейінгі жоғары температураға төтеп беретін бір компонентті жабысқақ тығыздағышты (S) қолданыңыз; орнатпас бұрын, жабыстырылатын беттерді мұқият тазалап, сіңімділікті нашарлататын барлық нәрселерді алып тастау керек (мысалы, бөлгіш заттар, сақтау жабдықтары, майлы кір, сұйық май, ұнтақтар, ескі желімнің қалдықтары және т.б.); Желімді жақтаудың бүкіл периметрі бойынша біркелкі етіп жаю керек; желім жағылған соң ол кепкенше 24 сағат күтіңіз.

● **Есіңізде болсын!** Бұрандалар мен ысырмаларды ос нұсқауларға сай орнатпасаңыз, электр тогы қаупі орын алуы мүмкін.

● **Ескерту:** өнімді дұрыс орнату үшін құбырларды келесі сипаттамалары бар желіммен желімдеу ұсынылады: DIN EN 60454 стандарттарына сәйкес келетін; отқа төзімді; тозуға қарсы төзімділігі тамаша; температураның шектен тыс әсеріне төтеп беретін; төмен температурада қолдануға болатын акрил негізіндегі желімді қамтитын жұмсақ серпімді ПВХ үлдірі.

МЕРЗІМ СОҢЫНДА ТАСТАУ



Бұл құрылғы Қолданылған электрондық және электрлік құрылғыларға (WEEE) қатысты 2012/19/EC - UK SI 2013 №.3113 Европалық Директивасына сай таңбаланған.

Осы өнімді тастауды тиісті түрде орындаңыз. Осылайша пайдаланушы қоршаған орта мен денсаулыққа жағымсыз салдардың алдын алуға көмектеседі. Өнімдегі не ілеспе құжаттардағы осы таңба бұл өнімнің тұрмыстық қалдықпен бірге тасталмай, электр және электрондық жабдықтарды қайта пайдалану үшін тиісті жинау пункттеріне жіберілуі керектігін білдіреді. Оны жергілікті қоқыс тастау ережелеріне сәйкес тастаңыз. Бұл өнімді пайдалану, қалпын келтіру және қалпына келтіру туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті уәкілетті мекемеге, тұрмыстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

ЕРЕЖЕЛЕР

Құрылғы келесі ережелерге сай жасалуы, сыналуы және жасақталуы керек:

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

ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ ҰСЫНЫСТАРЫ

Қоршаған ортаға келетін әсерді азайту үшін дұрыс пайдалану нұсқаулары: Тамақ пісіруді бастаған кезде құрылғыны ең аз жылдамдыққа қосу керек және оны пісіру аяқталғаннан кейін де бірнеше минутқа қосулы күйде қалдырыңыз. Жылдамдықты тек түтін мен бу көп болса ғана, шұғыл жағдайларда ғана Тездету (Booster) функциясы арқылы арттырыңыз. Иісті азайту жүйесінің тиімді жұмысын сақтау үшін, көмір сүзгісін(лерін) қажет болғанда ауыстырып тұрыңыз. Май сүзгісі жақсы жұмыс істеуі үшін оны қажетінше тазалап тұрыңыз. Тиімділікті арттырып, шуды азайту үшін, осы нұсқаулықта көрсетілген максималды құбыр диаметрін пайдаланыңыз.

2. ПАЙДАЛАНУ

ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУ

Индукциялық пісіру жүйесі магнит индукциясы физикалық құбылысына негізделеді. Бұл жүйенің негізгі қасиеті қуатты генератордан кәстрөлге тікелей жіберу болып табылады.

Артықшылықтары: Электр плиталарымен

салыстыратын болсақ, индукциялық плита: **Қауіпсізірек:** шыны бетінің температурасы төмен болады. **Жылдамырақ:** тамақты тез арада қыздыруға болады. **Дәлірек:** плита берілген пәрмендерге дереу жауап береді. **Анағұрлым тиімді:** сіңірілген қуаттың 90%-ы қызуға айналады. Сонымен қатар кәстрөл плитадан алынғаннан кейін, қызу бекер пайдаланылмауы үшін қызу беру дереу тоқтатылады.

ЫДЫСТАРДЫ ҚОЛДАНУ

● Ыдыстар

Тек осы белгі бар кәстрөлдерді қолданыңыз.

Маңызды:

плита бетіне зақым келмеуі үшін, мыналарға тыйым салынады:

• түбі тегіс емес ыдыстар;

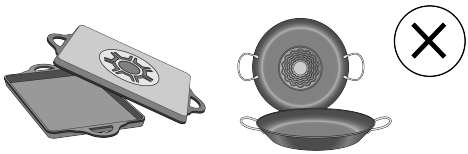
• түбі эмальданған металл ыдыстар;

• пісіру панелінің бетіне сызат түспеу үшін түбі кедір-бұдыр ыдыстар;

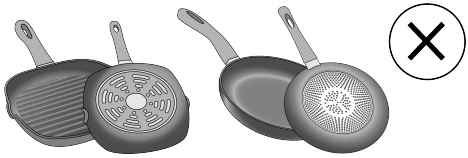
• ыстық кәстрөлдерді және табаларды плитаның басқару панелінің бетіне қоюға болмайды.

• Индукциялық кәстрөлдердің барлығы тиімді емес, өйткені олардың түбі тек жартылай ферромагниттік материалдан тұрады! Кәстрөлдер мен табаларды сатып алғанда, мынаны ескеріңіз:

• түбі толығымен ферромагниттік материалдан тұрады. Әйтпесе, жылу беру және біркелкілік тиімділігі аз болады, ал кәстрөлдің/табаның беткі температурасы тамақ пісіру үшін жеткіліксіз болуы мүмкін

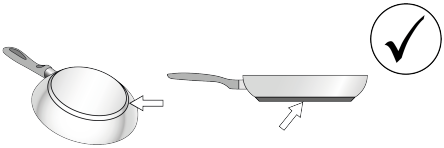


• Түбінде алюминий болмауы керек, әйтпесе ыдыс қызбайды және оны индукторлар танымауы мүмкін.



• Түбі тегіс емес немесе кедір-бұдыр ыдыстар.

• Олар индуктор мен ыдыс арасындағы байланыс бетінің ауданын азайтады, тиімділікті төмендетеді және пісіру сапасын нашарлатады.



●Алдын ала дайындалған ыдыс

Кәстрөлдің материалы магнитті екенін тексеру үшін жай ғана магнитті пайдалана аласыз. Кәстрөлдерге магнит жабыспаса, олар жарамайды. Алдыңғы тараудағы көрсеткіштер осыған да қатысты ескерілуі тиіс.

● Ыдыс астының дұрыс диаметрі

МАҢЫЗДЫ: егер кәстрөлдер дұрыс өлшемде болмаса, пісіру бөліктері іске қосылмайды. Әрбір жеке бөліктің минималды диаметрлерін осы нұсқаулықта берілген тиісті суреттерден қараңыз.

Мынаны ескеріңіз: Тамақ пісіру тиімділігін және өнім сапасын сақтау үшін индукция адаптерлерін пайдаланбаған ЖӨН.

● Қуат үнемдеу

Диаметрі пісіру аймағына сай келетін кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз; тек түбі жалпақ кәстрөлдер мен табаларды қолданыңыз; - мүмкін болса, пісіру кезінде кәстрөлдерді қақпақпен жаппаңыз; пісіру уақытын азайту үшін көкөністерді, картопты және т.б. аз мөлшердегі суға пісіріңіз; қысым пісіргіштерді қолданыңыз, өйткені олар энергия шығынын және пісіру уақытын одан әрі азайтады; табаны плитадағы сызылған пісіру алаңының ортасына қойыңыз.

ТҮТІН ТАРТҚЫШ ЖЕЛДЕТКІШІН ПАЙДАЛАНУ

Бұл түтін шығару жүйесін мұржалы нұсқада немесе сүзгілі және ішкі айналымы бар рециркуляциялық нұсқада қолдануға болады.

Рециркуляциялық жүйеде де, мұржалы жүйеде де әртүрлі қондырғыларға арналған қолжетімді жинақтардың толық ассортиментін көру үшін www.elica.com және www.shop.elica.com вебсайттарын қараңыз.

● Мұржалы нұсқа:

Булар бірқатар құбырлар (бөлек сатып алынады) арқылы далаға шығарылады. Өнімді диаметрі ауа шығысына (жалғау фланеці) сай келетін қабырғаға орнатылған сорғыш құбырларға және саңылауларға жалғаңыз. Құбырлар мен олардың өлшемдері туралы қосымша ақпаратты мұржалы нұсқаның орнату нұсқаулығындағы керек-жарақтарға қатысты парақтан қараңыз. Құбырлар мен қабырғадағы шағын диаметрлі шығыс тесіктерді пайдалану түтін сорғыштың тиімділігін төмендетеді және шу деңгейін күрт арттырады. Осыған байланысты барлық жауапкершіліктерден бас тартылады.

Түтін сорғыш тиімділігі максималды болуы үшін: • Құбыр құбырының ұзындығы 7 метрден аспауы тиіс. • Барлық 7 метр бойы құбыр 90°-тан артық емес екі бұрылыстан ғана болғаны жөн • Ø 150 мм диаметрді (немесе 222 x 89 мм тікбұрышты қиманы) сақтауға

ұмтыла отырып, мұржаның диаметрінің күрт өзгеруіне бол бермеңіз.

● **Рециркуляциялық нұсқа**:

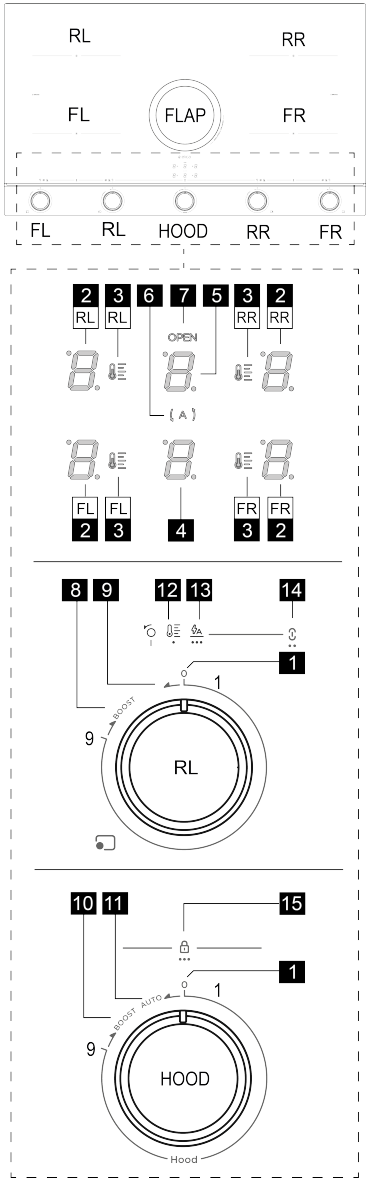
Сорылған ауа бөлмеге қайта жіберілмес бұрын арнайы май және иіс сүзгілерінен өтеді. Бұл бұйымда шкафтан ауаның шығуын қамтамасыз ету үшін орнатылатын сүзгілер мен құбырлар бар. Берілген керек-жарақтар туралы толық ақпаратты осы нұсқаулықтың суреттері бар бөлігінен қараңыз.

Oluline!

Võimalik on osta väljatõmberežiimil töötav komplekt. Sel juhul ei tule söefiltrit paigaldada. Peale selle võib juhtuda, et väljatõmbekomplekti kasutamiseks tuleb õhupuhasti paigaldada teisiti kui käesolevas juhendis näidatud, seepärast tuleb enne õhupuhasti paigaldamist osta väljatõmbekomplekt ning lugeda läbi selle juurde kuuluvad juhised.

3. ПАЙДАЛАНУ

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



Т.	Қызметі
1	Тетіктердің нөл (0) позициясы
2	Пісіру аймағының дисплейі
3	Температура реттегішінің дисплейі
4	Түтін сорғыш дисплейі

5	Сұзгіні реттеу дисплейі
6	Автоматты түтін тартқыштың желдеткішінің индикаторы
7	Қапсырманың ашылу индикаторы
8	Тездетіп пісіруді іске қосу позициясы
8	Температура реттегішін іске қосу позициясы
8	Көпірді іске қосу позициясы
9	Автоматты қыздыруды іске қосу позициясы
10	Тездетіп соруды іске қосу позициясы
11	Автоматты түтін тартқышты іске қосу позициясы
12	Температура реттегішінің экранын басып шығару
13	Автоматты қыздырудың экранын басып шығару
14	Көпір экранын басып шығару
15	Балалардан қорғау құлпының экранын басып шығару

ЖҰМЫСТЫ БАСТАМАС БҰРЫН БІЛУІҢІЗ КЕРЕК НӘРСЕЛЕР

Осы плитаның барлық функциялары ең қатаң қауіпсіздік ережелеріне сай болатындай етіп жасалған. Осыған байланысты:

• **Кәстрөлдер жанарғының үстіне қойылмағанда немесе дұрыс емес қойылғанда, кейбір функциялар іске қосылмайды немесе автоматты түрде өшіріледі.**

• Басқа жағдайларда белгілі бір функция таңдалмаған параметрді қажет етсе, іске қосулы функциялар автоматты түрде өшіріледі (мысалы: "Selecting the cooking zone" (Пісіру аймағын таңдау) және "Operating temperature" (Жұмыс температурасы), "Lock Function" (Құлыптау функциясы) немесе "Timer" (Таймер) функциясынсыз "плитаны іске қосыңыз" (Пісіру аймағын таңдау) және "Operating temperature" (Жұмыс температурасы), "Lock Function" (Құлыптау функциясы) немесе "Timer" (Таймер) функциясынсыз "плитаны іске қосыңыз").

Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің өшірілуін күтіңіз.

Ескеріңіз! Ұзақ мерзімге пайдаланатын жағдайда (мысалы), пісіру аймағы салқындату кезеңінде болып, осының салдарынан бірден ажыратылмауы мүмкін; пісіру аймағының дисплейінде осы кезеңнің жүріп жатқанын көрсететін  белгісі пайда болады. Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің өшірілуін күтіңіз.

ПІСІРУ АЙМАҒЫНЫҢ ДИСПЛЕЙІ

Пісіру аймағының дисплейлерінде мыналар көрсетіледі:

Қызметі	**Мән**
Тамақ пісіру аймағы қосулы	
Қуат деңгейі	
Қалдық жылу индикаторы	
Кәстрөл анықтағыш	
Көпір аймағының функциясы белсенді	
Температура реттегіші функциясы қосулы	
Балалардан қорғау функциясы	
Кідірту функциясы	
Автоматты қыздыру функциясы	

Ескертпе: Егер бір немесе бірнеше дисплейде жыпылықтаған нүкте . пайда болса, тетікті Нөл позициясына бұрау арқылы дисплейдің басқарылуы қайта орнатылуы керек.

ПЛИТАНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

● **Қауіпсіз іске қосу**

Өнім тек кәстрөл тамақ пісіру аймағында болған жағдайда ғана іске қосылады: ешқандай кәстрөл болмаса немесе олар алынса, қыздыру процесі іске қосылмайды не тоқтатылады.

● **Ыдыс детекторы**

Өнім тамақ пісіру аймағында кәстрөлдің барын автоматты түрде анықтайды.

● **Қауіпсіздік үшін өшіру**

Қауіпсіздік мақсаттарында әрбір тамақ пісіру аймағында максималды жұмыс істеу уақыты белгіленеді, ол орнатылған қуат деңгейіне байланысты болады.

● **Қалдық қызу индикаторы**

Бір немесе бірнеше пісіру аймақтарын өшіру кезінде қалдық қызу тиісті аймақтың дисплейінде белгісімен көрсетіледі.

ТЕТІКТІҢ БҰРАЛУЫНЫҢ КӨРСЕТКІШІ

Бұл кестеде тетіктерді кейбір таңбалар болған кезде қалай бұрау керектігі сипатталған.

R	сағат тілімен
OWR	тетікті сағат тілімен 9-деңгейден асырып, тірелгенше бұрау.
СТҚ	сағат тіліне қарсы бұрау
OWL	тетікті сағат тіліне қарсы нөл **(1)** деңгейіне дейін тірелгенше бұрау.

ПЛИТАНЫҢ ЖҰМЫСЫ

Бұл плитада төрт пісіру аймағы бар (**FR** **RL** **RR** **FR**), оларды бөлек немесе аралас (**FL+RL** немесе **FR+RR**) іске қосуға болады. Әрбір аймақта 9 қуат деңгейі, сонымен қатар қосымша тездеткіш режимі болады.

● **Пісіру аймағын іске қосу / өшіру**

Іске қосу:

Нөл **(1)** позициясынан тетікті **R** бұраңыз (**FL - RL - RR - FR**); әр сыртылдаған сайын тамақ пісіру қуаты артады. Ағымдағы белсенді қуат деңгейі дисплейде 1 және 9 аралығындағы суреттерде көрінеді.

Өшіру:

Нөлден басқа кез келген позициядан **(1)** тетікті **L** бұраңыз (**FL - RL - RR - FR**), осылайша оны нөлге **(1)** қайтарыңыз; дисплей 9 және 1 аралығындағыларды көрсетеді.

● **Тездеткіш**

Іске қосу:

Тетікті **OWR** бұраңыз (**FL - RL - RR - FR**); дисплейде P белгісі көрінеді.

Бұл режимде индуктордың максималды қуаты қолданылады, ол **10 мин.** созылады. Осы уақыт аяқталған кезде дыбысты сигнал шығып, қуат автоматты түрде 9-деңгейіне қайтады.

Өшіру:

Тездеткішті кез келген уақытта өшіруге болады, ол үшін тетікті **L** бұраңыз 0 немесе іске қосқандағыдай **OWL** бұраңыз.

● **Көпір:**

Бұл функция **FL** пісіру аймағына **RL** пісіру аймағымен және **FR** пісіру аймағына **RR** пісіру аймағымен бірге жұмыс істеуге, осылайша бір қуат деңгейіндегі біріккен бір пісіру аймағын жасауға мүмкіндік береді. Бұл үлкен кәстрөлдермен және табалармен тамақ пісіруге мүмкіндік береді.

Сол жақ көпірді белсендіру:

Тетіктерді **OWR** бұраңыз **(FL + RL)** (бір уақытта) және оларды осы позицияда **2 сек.** ұстап тұрыңыз; **(2-FL)** дисплейінде 0 көрінеді және **(2-RL)** дисплейінде 0 көрінеді.

FL тетігімен қалаған қуатты таңдаңыз, сосын пәрменді іске қосу үшін **RL** тетікті қолданыңыз; ұзағырақ дыбыстық сигнал торлардың іске қосылғанын растау үшін беріледі.

Оң жақ көпірді іске қосу:

Тетіктерді **OWL** бұраңыз **(FR + RR)** (бір уақытта) және оларды осы позицияда **2 сек.** ұстап тұрыңыз; **(2-FR)** дисплейінде 0 көрінеді және **(2-RR)** дисплейінде 0 көрінеді.

FR тетігімен қалаған қуатты таңдаңыз, сосын пәрменді іске қосу үшін **RR** тетікті қолданыңыз; ұзағырақ дыбыстық сигнал торлардың іске қосылғанын растау үшін беріледі.

Көпірді өшіру:

Тетіктерді (**FR** және **FL**) **L** бұраңыз және/немесе **(FR** және **RR)** тетіктерді өшірілетін көпір үшін нөл позициясына **(1)** бұраңыз.

● **Температура реттегіші**

Температура реттегіші дегеніміз – қалаған нәтижеге қол жеткізу үшін ең лайықты алдын ала орнатылған температураны таңдауға мүмкіндік беретін функция.

Іске қосу:

Тетікті **OWL** бұраңыз (**FL - RL- RR - FR**) Дисплейде **(2)** жыпылықтап көрінеді; осы кезде тетікті үш позицияның біріне **R** бұрау арқылы қолжетімді деңгейлердің ең қолайлысын таңдаңыз; әрбір позицияда дисплейде **(2)** төменде көрсетілгендей белгі **(3)** диодшамымен көрсетіледі:

1 Нәзік өнімдерді сезімтал қасиеттеріне зиян келтірмей пісіретін деңгейді анықтайды (шоколад, сары май, т.б.).

2 Тамақты қайнатып жібермей, бір температурада ақырын сақтайтын лайықты пісіру деңгейін анықтайды.

3 Ол тамақты ұзақ уақыт баяу қайнату деңгейін анықтайды. Қызанақ соустарын, ет соустарын, сорпаны, көкөністер сорпасын (минестроне) бір қалыпты температурамен пісіруге ыңғайлы (сулы жылытқыш орнына пайдалануға өте жақсы). Ол әдеттегідей тамақтың шашырауының немесе табаның түбіне жабысуының алдын алады. Бұл функцияны тамақты қайнау деңгейіне жеткізген соң пайдаланыңыз.

Өшіру:

Тетікті нөл **(1)** позициясына **L** бұраңыз немесе үшінші тетік позициясынан асырып **R** бұраңыз.

● **Балалардан құлыптау**

Бұл функцияны тек тетіктер (FL - RL - RR - FR) (1) позициясында болғанда ғана іске қосуға болады.

Тетіктер **(1)** позициясында болған кезде, тетіктерді (**RR** және **RL)** бір уақытта **OWL** бұраңыз, сосын оларды осы позицияда **3 сек.** ұстап тұрыңыз. Дисплейде **(4)** 4 рет қайталанатын таңбалар тізбегі көрінеді. Тізбек аяқталған кезде, "балалардан қорғау" функциясы іске қосылады.

Ескертпе: Бұл күй түтін тартқыш функциясынан басқа (ол әдеттегідей қосыла береді) ешбір функцияның іске қосылуына жол бермейді.

Ескертпе: Егер "балалардан қорғау" функциясын іске қосу процедурасы бір немесе бірнеше тетік нөлден басқа позицияда болған кезде орындалады, дисплейде **(4)** таңбалар тізбегі екі рет қайталанады. Бұл "балалардан қорғау" құлпын іске қосуға болатынын көрсетеді.

● **Автоматты қыздыру**

Automatic Heat UP (Автоматты қыздыру) функциясы орнатылған қуат деңгейіне тезірек қол жеткізуге мүмкіндік береді; бұл функциямен тамақты күйдіріп алу қаупінсіз тез пісіруге болады, себебі температура орнатылған деңгейден аспайды. Бұл функция және аралығындағы қуат деңгейлері үшін қолжетімді.

Іске қосу:

Тетікті (**FL - RL - RR - FR**) **OWL** бұраңыз және оны осы позицияда **3 сек.** ұстап тұрыңыз; дыбысты сигнал шығып, осы функцияның іске қосылғанын көрсетеді. Дисплейде **(2)** осы жыпылықтаған таңба көрінеді. **10 сек.** ішінде Таңдалған тетікті (мысалы,) қалаған деңгейге **R** бұраңыз және осы позицияда **5 сек.** ұстап тұрыңыз. Осы жерде және тібалары кезекпен жыпылықтай бастайды.

Өшіру:

Тетікті басқа позицияға бұраңыз.

● **Қуатты шектеу:**

Функцияны қолдана отырып, құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қуат шығынын (кВт) шектеуге болады. Қолжетімді параметрлер осында.

Мән	Қуат (кВт)
	7,4 кВт (әдепкі параметр)
	4,5 кВт

Қуат шегін орнату үшін талап етілетін плитаның бастапқы күйі:

Плита розеткадан ажыратулы; **артқы оң** тетік нөл позициясында; **алдыңғы оң** тетік 9-позицияда.

Қуат шегін орнату:

Плитаны қуат көзіне қайта қосыңыз. Келесі **2 мин.** ішінде мына процедураны орындаңыз:

Плита өшірулі кезде **OWL** тетікті **RR** бұрап, оны осы позицияда қалдырыңыз. **1 сек.** соң дыбысты сигнал шығып, дисплейде **RR-2** жазуы көрінеді . **RR** тетікті әлі де толық бұралған күйде ұстап тұрып, дәл осы әрекеттерді **FR** тетікпен орындаңыз:

1 сек OWR бұрап , дыбысты сигнал шыққанша ұстап тұрыңыз, одан кейін тетікті босатыңыз, ол 9-позицияға **үш рет** оралады; (осы позицияда **OWR** таңбасы көрінеді, ал 9-позициядағы әрбір жіберген сайын осы таңба жоғалады.) . **RR** тетікті тек осы жерде жіберуге де болады. **Процедураның осы бірінші бөлімі процедура басталған соң 5 секунд ішінде орындалуы керек.**

Қуатты шектеу мәзіріне кіргенімізді растау үшін **RR-2** дисплейінде және кезекпен көрінеді, ал **RL-2** дисплейінде тұрақты көрінеді.

Енді екі Қуат опциясының бірін орнатуға болады, оны былай таңдайсыз:

RR тетікті **OWL** бұрап, осы позицияда ұстап тұрып, **FR** тетігін нөл позициясына апарыңыз; осы позицияда әдепкіден басқа қуатты таңдау үшін **FR** тетігін бір-бірден сыртылдатып бұрап, 1-позицияға апарыңыз. **FR-2** дисплейінде көрінеді. Тек осы жерде **RR** тетігін жіберуге болады. Ол сонда нөл позициясына оралады. Сонымен қатар, **FR** тетігін Нөл позициясына жылжытыңыз.

Таңдалған параметрді растау үшін **FR** және **RR** тетіктерді бір уақытта **1 секундқа OWL**, ұстап тұрыңыз . 4 дисплейде **(2)** жолақтардың тізбегі көрсетіліп, процедураның орындалғанын және сақталғанын көрсету үшін бірнеше секундқа жанады.

ТҮТІН СОРҒЫШТЫҢ ЖҰМЫСЫ

● **Түтін тартқыштың қапсырмасы:**

Сорғыш аймағы механикалық айналатын **FLAP** жабдықталған. **Түтін сору жүйесін іске қосу үшін түтін сорғышты белсендірмес бұрын FLAP ашылуы тиіс.** Түтін сорғышта **FLAP** жабық болған кезде моторды автоматты түрде тоқтататын датчик бар. Сору функциясы тек FLAP қайта ашылған кезде ғана қайта басталады.

Түтін тартуды **FLAP** жабық күйде болған кезде іске қосуға әрекеттенсеңіз, дисплей **(5)** мен **"OPEN"**

диодшамы жыпылықтай бастайды және мотор өшкен күйде болады.

● **Түтін тарту жылдамдығы:**

Бұл плитада 1 және 9 аралығындағы 9 түтін тарту жылдамдығы, сонымен қатар "Тездеткіш" деңгейі P бар.

● **Түтін тартқышты іске қосу / өшіру:**

Іске қосу:

Тетіктің ортасындағы **FLAP** ашыңыз; нөл **(1)** позициясынан, **HOOD** тетігін **R** бұраңыз; әрбір сыртылдаған сайын түтін тарту қуаты да артады.

Дисплейде **(2)** ағымдағы белсенді қуат деңгейі көрінеді.

Өшіру:

Нөлден басқа кез келген позициядан **HOOD** тетігін **L** бұраңыз, осылайша оны нөл позициясына **(1)** қайтарасыз; дисплейде 0 таңбасы көрінеді.

● **Түтін тарту тездеткіші:**

Іске қосу:

HOOD тетігін **OWR** бұраңыз; дисплейде жыпылықтаған таңба P пайда болады.

Бұл режимде түтін тартқыштың қуаты максималды деңгейде қолданылады және ол уақытпен жұмыс істейді, ол **5 мин** созылады. Уақыт аяқталған кезде дыбысты сигнал шығып, қуат автоматты түрде 9 деңгейіне оралады.

Өшіру:

Тетікті 0 деңгейіне бұрау арқылы тездеткішті кез келген уақытта өшіруге болады.

● **Автоматты режим**

Түтін тартқыш автоматты түрде ең қолайлы жылдамдықты таңдап, түтін тарту қуатын пісіру аймағында қолданылатын максималды пісіру деңгейіне бейімдейді.

Пісіру аймақтары өшірілген кезде, сорып шығарғыштың жылдамдығы біртіндеп азайып, қалдық су мен иісті жою үшін бейімделеді.

Іске қосу:

HOOD тетігін **OWL** бұраңыз да, осы позицияда **1 сек.** ұстап тұрыңыз. Диодшам A **(6)** жанып, дыбысты сигнал шығады. Бұл осы функцияның іске қосылғанын білдіреді.

Өшіру:

Бұл функцияны өшіру үшін іске қосу процедурасын қайталаңыз.

Ескертпе: егер сүзгіге техникалық қызмет көрсету сигналы шықса, онда функцияны іске қосу мүмкін болмайды.

● **Май және иіс сүзгісінің толу индикаторын іске қосу / өшіру**

Ескертпе: Бұл индикатор әдетте өшірулі болады.

Сүзгіні іске қосу / өшіру мәзіріне кіру үшін:

Барлық дисплейлер өшірулі болған кезде, HOOD тетігін **OWL** бұраңыз және осы позицияда **8 сек.** ұстап тұрыңыз.

Ескертпе: Алғашқы ұсынылатын параметр опциясы – *GREASE FILTER* (май сүзгісі); осы себеппен **(5)** дисплейінде G таңбасы көрінеді; *ODOUR FILTER* (иіс сүзгісі) параметріне ауыстыру үшін тетікті **OWL** бұрап, осы күйде **2 сек**. ұстап тұрыңыз. **(5)** дисплейінде F әрібі көрінеді. Алдыңғы параметрге оралу үшін тетікті **OWL** бұрап, осы күйде **2 сек.** ұстап тұрыңыз.

Май сүзгісінің қанығу индикаторын G іске қосу/ өшіру үшін:

GREASE FILTER G (май сүзгісі) параметріне өтіп, **HOOD** тетігін **OWL** бұраңыз. Тетік басылып жіберілген сайын индикатор жанады және сөнеді.

Индикатор қосулы болған кезде, (5) дисплейінде әріптің жанында нүкте пайда болады, бұл жағдайда: G.

Иіс сүзгісінің қанығу индикаторын F қосу/өшіру үшін:

ODOUR FILTER F (иіс сүзгісі) параметріне өтіп, *GREASE FILTER* (май сүзгісін) қосу/өшіру үшін орындалған әрекеттерді осында да қайталаңыз.

Таңдалған параметрді растау:

Қалаған параметрлерді орнатқан соң, **HOOD** тетігін **OWL** бұрап, осы позицияда **8 сек.** ұстап тұрыңыз. Дыбыстық сигнал шығып, параметрлердің сақталғанын растайды.

● **Сүзгінің толғанын көрсететін индикатор**

Ескертпе: әдепкіде бұл функция өшірулі болады; ол май және/немесе иіс сүзгісінің толу индикаторы іске қосылған кезде қосылады (жоғарыдағы процедураны қараңыз)

Май және/немесе иіс сүзгісін ауыстыратын уақыт келген кезде, дисплейде **(5)** мына таңбалар көрінеді:

Иіс сүзгісі: G 10 сек. бойы жыпылықтайды

Май сүзгісі: F 10 сек. бойы жыпылықтайды

Екі сүзгі де: G және F, 10 сек. бойы жыпылықтайды.

Ескертпе: осы сигналдар берілген кезде, түтін тартқыш та, плита да қалыпты жұмысын жалғастыра береді, бірақ бұдан әрі түтін тартқыштың "автоматты функциясын" іске қосу мүмкін болмайды.

Май және/немесе иіс сүзгілерін ауыстырған соң, сүзгінің толғанын білдіретін индикаторды қайта орнату қажет болады. Сонда санағыш қайта орнатылып, G және F таңбалары жоғалады.

● **Сүзгілердің толғанын білдіретін индикаторды қайта орнату:**

Мына әрекетті орындаңыз: **HOOD** тетігін **OWL** бұраңыз да, осы позицияда **3 сек.** ұстап тұрыңыз.

G немесе F таңбасы дисплейден **(5)** жоғалады және төменгі оң жақ бұрышта 2 сек. жыпылықтайтын нүкте пайда болады (G. немесе F.), одан кейін дыбысты сигнал шығады. Бұл индикатордың қайта орнатылғанын білдіреді.

Ескертпе: Егер екі сигнал да шықса, алдымен біреуін, содан кейін екіншісін қалпына келтіру үшін бұл процедураны екі рет орындау керек.

ҚУАТ КЕСТЕСІ

Қуат деңгейі		Пісіру түрі	Пайдалану (тамақ дайындау тәжірибесі мен әдеттеріне байланысты)
Максимум қуат	P	Тез қыздыру	тамақ температурасын қысқа уақыт ішінде су қайнау нүктесіне дейін көтереді немесе тамақ сұйықтығын тез қыздырады
	8-9	Қуыру - қайнату	қызарту, пісіруді бастау, қатырылған тағамдарды қуыру, тез қайнату
Жоғарғы қуат	7-8	Қызарту - қуыру - қайнату - отқа қақтау	қызарту, тез қайнату, пісіру және отқа қақтау (5-10 минуттық қысқа уақыт ішінде)
	6-7	Қызарту - пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	қызарту, баяу қайнату, пісіру және отқа қақтау (10-20 минуттық орташа уақыт ішінде), қосымша құралдарды алдын ала қыздыру
Орташа қуат	4-5	Пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	бұқтыру, аздап қайнату, пісіру (ұзақ уақыт), макарон тұздығы
	3-4	Пісіру - баяу қайнату - қоюлату - көпірту	ұзақ пісіру (күріш, соустар, қуырылған ет, балық), сұйықтықтар (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт), макарон тұздығы
	2-3	Пісіру - баяу қайнату - қоюлату - көпірту	ұзақ пісіру (бір литрден аз көлемдер: күріш, соустар, қуырылған ет, балық), сұйықтықтар (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт)
Төменгі қуат	1-2	Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	сарымайды еріту, шоколадты жайлап еріту, шағын өнімдерді жібіту
	1	Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	жаңа піскен тағамның кішкене бөліктерін жылы күйінде ұстау немесе тағамды ұсынуға болатын температурада ұстап тұру және крем-ризотто
ӨШІРУ	0	Беткі бөлікке қолдау көрсету	Плита күту немесе өшіру режимінде болады (H-L-O арқылы сигнал берілетін тамақ пісіруден кейін қалуы мүмкін қалдық қызу)

4. ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Ескеріңіз! Қандай да бір тазалау не техникалық қызмет көрсету жұмыстары алдында тамақ пісіру аймақтарының өшірулі екенін және қызу индикаторы сөнгенін тексеріңіз.

Өнімге техникалық қызмет көрсету үшін орнату соңында осы таңбамен белгіленген суреттерді қараңыз.

ПЛИТАҒА ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

● Индукциялық плитаны тазалау

Плитканы әр пайдаланған сайын тазалап қою керек.

Маңызды:

• Абразивті губкаларды, шаю губкаларын пайдалануға болмайды. Оларды пайдалансаңыз, уақыт өте келе шыны зақымдануы мүмкін.

• Жабық пеш бүріккіштері немесе дақ кетіргіштер сияқты тітіркендіргіш химиялық жуғыш заттарды қолданбаңыз.

• **БУМЕН ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!!!**

Әр пайдаланған сайын, тамақ қалдықтары мен дақтарын кетіру үшін плитаны салқын әрі таза күйінде ұстаңыз. Қант немесе қант мөлшері жоғары тағамдар плитаны зақымдайды және оларды дереу кетіру керек. Тұз. қант және құм шыны беткейді зақымдауы мүмкін. Плитаны тазалау үшін жұмсақ шүберекті, қағаз сүлгіні немесе арнайы құралдарды пайдаланыңыз (Өндірушінің нұсқауларын қадағалаңыз).

● D Сұйықтық жинау арнасын тазалау:

Егер кәстрөлдерден сұйықтықтар көп мөлшерде байқаусызда төгілсе, оны қалдықтарды кетіру және тазалықтың максималды деңгейін қамтамасыз ету үшін өнімнің түбіндегі су төгу клапанымен ағызып жіберуге болады.

Толық және терең тазарту үшін төменгі сұйықтықты жинау арнасын толығымен алып тастауға болады.

● E Металл торды тазалау:

Тор ыстық сумен және бейтарап жуғыш қоспамен қолмен жуылып, одан кейін тотықтанудың алдын алу үшін толық кептірілуі керек.

● F Тетіктерді тазалау:

Мұқият тазарту үшін тұтқаларды шығарып алуға болады; олар плитаның бетіне магниттермен бекітілген, сондықтан оларды жай көтеріп алуға болады. Оларды губкалар мен шүберектерді пайдаланбай, бейтарап жуғыш заттармен жылы сумен қолмен жуу керек.

ТҮТІН СОРҒЫШТЫҢ ЖЕЛДЕТКІШІНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

● Түтін сорғыштың желдеткішін тазалау:

Тазалау үшін **ТЕК** бейтарап сабынға малынған дымқыл шүберекті пайдаланыңыз.

ТАЗАЛАҒЫШ АСПАПТАРДЫ НЕ ҚҰРАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!

Абразивті құрамдастары бар өнімдерді пайдалануға болмайды. **СПИРТТІ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!**

● A Май сүзгісіне техникалық қызмет көрсету:

Тамақ пісіру кезінде шығатын май бөлшектерін тартып алады.

Агрессивті емес жуу құралдарын пайдалана отырып, қолмен немесе ыдыс жуғышта төмен температурада және қысқа циклде айына бір рет (немесе сүзгінің толғанын көрсететін жүйе тазалау қажеттігін көрсеткен кезде) жуу қажет. Ыдыс жуғышта тазаланғаннан кейін металл май сүзгісінің түсі оңып кетуі мүмкін, бірақ оның сүзу сипаттамалары өзгеріссіз қалады.

● B Иіс сүзгісіне техникалық қызмет көрсету (тек сүзгісі бар нұсқа үшін):

Тамақ пісіру кезінде шығатын жағымсыз иістерді жояды.

Ұзақ уақыт қолданғаннан кейін сүзгілер иістерге қанығуы мүмкін, бұл пісірілетін тамақ түріне және май сүзгісінің майдан қаншалықты жиі тазаланатынына байланысты.

Иіс сүзгісі төменде көрсетілгендей қалпына келтірілуі керек:

Сабын мен жуғыш затты қолданбай ыстық сумен **қолмен жуу** немесе 60/65°C температурада сабынды қолданбай және кір мен майдан ластануды болдырмау үшін басқа ыдыс-аяқпен араластырмай бөлек шамамен 6/7 минут **ыдыс жуғыш машинада** жуу арқылы.

Содан кейін сүзгі ең көп уақыт бойы желдетілмейтін пешке орналастырылады. Оны **75°C** температурада **50 минут** кептіру керек.

САҚ БОЛЫҢЫЗ! Сүзгіні жабық пешке салған кезде оны қыздыру элементтерінен немесе кез келген басқа қызу көздерінен алыс қойыңыз.

5. ҚОЛДАУ ҚЫЗМЕТІ

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ КЕСТЕСІ

Ақпараттық код	Сипаттамасы	Ықтимал себептері	Шешімі
E02	Пәрмен аймағы шамадан тыс жоғары температураға байланысты өшеді	Электрондық бөлшектердің ішіндегі температура тым жоғары	Қайта пайдаланбас бұрын плитаның салқындағанын күтіңіз
E0A0A0A03 + дыбысты сигнал d	Тетіктерді келесі позицияға үсдіксіз (біржола) қосып қою: **OWL** немесе **OWR** бұрау	Тетік **OWL** немесе **OWR** позициясында **30 секундтан** астам уақытқа бұғатталады.	Тұтқаға ешбір қалдық немесе зат кедергі жасап тұрмағанын тексеріңіз; егер кедергі болса, оларды алып тастаңыз, содан кейін тұтқаны нөлдік позицияға қайтарыңыз.
Басқа қате сигналдары үшін	Тұтынушыларды қолдау қызметіне қоңырау шалып, қате коды туралы есеп беріңіз		

ТҰТЫНУШЫЛАРДЫ ҚОЛДАУ ҚЫЗМЕТІ

Тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласу алдында

1. "Ақауларды жою" бөліміне жүгіну арқылы мәселені шешу мүмкін емес екеніне көз жеткізіңіз.
2. Құрылғыны өшіріп, мәселенің өздігінен жойылғанын не жойылмағанын тексеру үшін оны қайта қосыңыз.

Егер тексерулерден кейін ақау жойылмаса, ең жақын Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Järgige täpselt juhendit. Tootja ei võta vastutust selles kasutusjuhendis toodud nõuete eiramisest tulenevate seadmega seotud probleemide, kahjude või tuleõnnetuse korral. Seade on mõeldud üksnes kodus toidu valmistamiseks ja sellest tuleneva suitsu/auru äratõmbeks. Muul eesmärgil kasutamine ei ole lubatud (nt ruumide soojendamiseks). Tootja ei vastuta ebaõige kasutuse või vale seadistuse eest.

Seadme välimus võib erineda selle juhendi joonistel näidatust, kuid kasutus-, hooldus- ja paigaldusjuhised on sellest hoolimata samad.

● Lugege juhised hoolikalt läbi. Need annavad olulist teavet paigaldamise, kasutamise ja ohutuse kohta.

● Seadme elektrisüsteemi ei tohi muuta.

● Enne seadme paigaldamist kontrollige, et ükski selle osa ei oleks kahjustatud. Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

● Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on terve. Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

🛒: selle sümboliga tähistatud esemeid saab spetsialiseerunud edasimüüjatelt eraldi osta.

✱: selle sümboliga tähistatud osad on lisavarustusena saadaval ainult mõne mudeliga ja neid saab osta veebisaitidelt www.elica.com ja www.shop.elica.com.

1. OHUTUS JA MÄÄRUSED

⚠ ÜLDINE OHUTUSTEAVE

Tähelepanu! Järgige täpselt järgmisi juhiseid:

● Enne mis tahes paigaldustööde tegemist tuleb toode vooluvõrgust eraldada. ● Kõigi paigaldus- ja hooldustööde tegemisel kasutage töökindaid. ● Paigaldus- ja hooldustöid peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, järgides tootja juhiseid ning kohalikke kehtivaid ohutusnõudeid. ● Paigaldamisel kasutage üksnes tootega kaasas olevaid kinnituskruvisid. Kui kruvisid kaasas ei ole, hankige sobivat tüüpi kruvid. ● Kasutage õige pikkusega kruvisid – õiged pikkused on märgitud paigaldusjuhendis. ● Toote osi võib parandada või asendada ainult juhul, kui see on kasutusjuhendis spetsiaalselt lubatud. ● Jälgige, et lapsed tootega ei mängiks; jälgige, et lapsed oleksid seadmest ohutus kauguses ega puudutaks osi, mis muutuvad kasutamisel tuliseks. ● Lapsed alates 8. eluaastast, piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed ning isikud, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, tohivad toodet kasutada ainult järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad kasutusest tulenevaid ohte. ● Toode ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal tuliseks. Olge ettevaatlik, et te ei puudutaks tuliseid osi. ● Kasutamise ajal ja pärast seda ärge puudutage toote kuumenevaid osi. ● Vältige lappide või süttimisohtlike materjalide kokkupuudet tootega niikaua, kuni kõik selle osad on maha jahtunud. Põlema süttimise oht. ● Ärge asetage süttimisohtlikke materjale tootele ega selle lähedusse. ● Kuum rasv ja õli süttivad kergesti. ● Õli- või rasvarikka toidu järelevalveta jätmine selle valmistamise ajal võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. ● Praadimisel olge ettevaatlik, et vältida kuuma õli süttimist. ● Ärge jätke pliiti toiduvalmistamise ajal järelevalveta. Kiirelt valmivat toitu tuleb jälgida pidevalt. ● Leeke ei tohi mitte mingil juhul kustutada veega. Selle asemel lülitage toode välja ja lämmatage leegid näiteks tuleteki või süttimiskindla kattega. ● Vältige vedeliku sattumist pliidile ning vedelike keetmisel või soojendamisel kasutage madalat kuumust. ● Soojendavad osad ei tohi töötada, kui neil on tühjad potid/pannid või kui neil anumaid ei ole. ● Ärge soojendage pliidil konservikarpe või plekkpurke, mida ei ole enne avatud – need võivad plahvatada! See hoiatus kehtib igat tüüpi pliidi kohta. ● Pärast toiduvalmistamise lõpetamist lülitage vastav kuumutusala välja. ● Toode ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga. Ärge kasutage seadmega aurupuhasteid. Elektrilöögioht. ● Enne seadme puhastamist või mis tahes hooldustöö tegemist eraldage seade elektrivõrgust, võttes toitekaabli pistiku pistikupesast välja või lülitades peakilbist välja seadme elektriühenduse pealüliti. ● Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teha puhastus- ja hooldustöid. ● Toodet tuleb sageli puhastada nii seest kui ka väljast (VÄHEMALT KORD KUUS), kuid järgige hooldusjuhendis toodud selgeid juhiseid. ● Hoidke juhend tuleviku tarbeks alles. Pliidi müügi, üleandmise või kolimise korral tagage juhendi jäämine toote juurde.

● Südamestimulaatori ja aktiivsete terviseseadmetega inimesed peavad enne induktsioonpliidi kasutamist kontrollima, kas nende seadet tohib selle toote läheduses kasutada. ● Kui pind on mõranenud, lülitage toode välja, et vältida elektrilöögi ohtu. ● Tuleoht: ärge asetage esemeid toiduvalmistamispindadele. ● Ärge asetage pliidiplaadile metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid või potikaasi, mis võivad sellel kuumeneda. ● Tähtis! Pärast kasutamist lülitage keeduala vastavast nupust välja, ärge usaldage seda, mida näitab keedunõude detektor. ● Ärge valmistage toitu fooliumis ega asetage otse pliidile fooliumisse pakitud toitu. Alumiinium sulab ja kahjustab toodet pöördumatult. ● Suure võimsuse, näiteks Boosteri funktsiooni kasutamine ei sobi kõigi vedelike soojendamisel (nii ei tohi soojendada nt praadimisõli). Liigne kuumus võib olla ohtlik. Neil juhtudel on soovitatav on kasutada väiksemat võimsust. ● Pott/pann tuleb asetada otse pliidiplaadile ja kuumutusala keskele. Mitte mingil juhul ei tohi midagi panna pliidiplaadi ja poti/panni vahele. ● Kõrgetel temperatuuridel vähendab toode automaatselt kuumutusalade võimsustaset. ● Tähelepanu! Kui pliidiplaat töötab, võivad seadme ligipääsetavad osad kuumeneda.

● Toote puhastamise ning filtrite vahetamise ja puhastamise nõuete eiramine toob kaasa tulekahjuohu. ● Leekide kasutamine toidu valmistamisel on rangelt keelatud. ● Lahtine leek kahjustab filtreid ja võib põhjustada tulekahju, seepärast tuleb selle kasutamist igal juhul vältida.● Kui toote paigalduskohas kasutatakse gaasi

või mõne muu kütteainega töötavaid seadmeid, peab olema tagatud piisav ventilatsioon. ● Suitsu väljatõmbe tehniliste ja ohutusmeetmete kohaldamisel pidage eranditult kinni kohalike asjakohaste volitatud ametite määrustest. ● Puhastatavat õhku ei tohi suunata torusse, mis on mõeldud gaasi või mõne muu kütusega töötava seadme suitsu väljajuhtimiseks. ● Ärge kasutage toodet ilma õigesti paigaldatud võreta!

⚠ OHUTU ELEKTRIÜHENDUS

● Eraldage toode vooluvõrgust. ● Paigaldustööd peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, kes tunneb kehtivaid paigaldus- ja ohutusnõudeid. ● Tootja ei vastuta inimestele, loomadele ega esemetele põhjustatud kahjude eest, kui selle peatüki juhiseid on eiratud. ● Toote maandus on seaduse järgi kohustuslik. ● Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et ühendada köögimööbliga ühildatud seade elektrivõrku. ● Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et pliidiplaati saaks tööpinnalt eemaldada. ● Ärge kasutage harupistikut ega pikendusjuhet. ● Kontrollige, et seadme all oleval andmesildil näidatud pinge sobiks elektrivõrgu pingega ruumis, kuhu seade paigaldatakse. ● Maandusjuhe peab olema teistest juhtmetest 2 cm pikem. ● Juhtme temperatuur ei tohi üheski kohas muutuda toatemperatuurist 50 °C kõrgemaks. ● Toode on ette nähtud elektrivõrku püsivalt ühendamiseks, seetõttu tuleb see püsivõrku ühendada standardse omnipolaarse lüliti abil, mis tagab võrgu täieliku lahtiühendamise III liigpingekategooria tingimustes. Lülitile peab olema pärast paigaldamist tagatud kiire ligipääs. ● Pärast paigaldamise lõpetamist ei tohi elektrilised komponendid olla enam kasutajale ligipääsetavad. ● Tähelepanu! Ärge ühendage toodet vooluvõrku enne, kui paigaldus on täielikult lõpule viidud. ● Enne toote ühendamist vooluvõrku: kontrollige andmeplaati (asub toote alumises osas) ning veenduge, et pinge ja võimsus vastavad vooluvõrgu omale ning ühenduspesa on sobiv. Kahtluste korral pöörduge väljaõppinud elektriku poole.

● Kui toode tarnitakse ilma toitekaablita, siis kasutage kaablit, mille juhtmete ristlõige kuni 5500 W võimsuse korral on vähemalt 2,5 mm2. Suurema võimsuse korral peab ristlõige olema 4 mm2.

● **Tähelepanu!** Vaheühenduse kaablit tohib vahetada ainult volitatud teeninduskeskus või vastava väljaõppega töötaja.

● **Tähelepanu!** Enne vooluvõrku uuesti ühendamist ja seadme töötamise kontrollimist veenduge alati, et toitejuhe oleks õigesti paigaldatud.

VÕIMSUSE PIIRANG: toode on varustatud võimsuse piiramise funktsiooniga Power Limitator, mis võimaldab seadistada energiatarbimise maksimumläve (kW)

Seadistus tuleb teha 2 minuti jooksul pärast toote elektrivõrku ühendamist või kui elektrivõrk taasühendatakse. Seadistage elektriseadme kaitse vastavalt valitud võimsuspiirangule. Funktsiooni Power Limitator seadistamise täpsemad juhised leiate kasutusjuhendi jaotisest, mis käsitleb funktsioneerimist.

AKNAKOMPLEKT:toodet saab kasutada koos aknaanduri komplektiga (ei ole kaasas). Aknaanduri komplekti korral **(ainult juhul, kui kasutatakse VÄLJATÕMBEGA süsteemi)** lülitub tõmberežiim välja, kui sensor tuvastab, et samas toas olev aken on kinni. **Komplekti elektrilise ühenduse seadmega peab tegema sobiva väljaõppega tehnik.Komplekt peab olema eraldi sertifitseeritud, nii et see vastab komponendile endale kehtivatele ohutusnõuetele ja seadmega kasutamise nõuetele.Paigaldamisel tuleb järgida koduseadmetele kehtivaid määrusi.**

TÄHELEPANU: tootega ühendatava komplekti juhtmestik peab olema osa maandamata kaitseväikepinge süsteemist (SELV). Seadme tootja ei vastuta võimalike ebamugavuste, kahjude ega tuleõnnetuste eest, mille on põhjustanud andurikomplekti vead ja/või töötõrked ja/või selle ebaõige paigaldus.

⚠ OHUTUS PAIGALDAMISEL

● Nii elektri- kui ka mehaanilise paigalduse peavad teostama asjakohase väljaõppega töötajad.

● **Enne paigaldamist** Pärast toote lahtipakkimist kontrollige, et see ei oleks transpordi ajal kannatada saanud. Probleemide ilmnemisel pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole. Enne ärge paigaldamisega alustage. Kontrollige, kas ostetud toote mõõtmed sobivad valitud paigaldamiskohaga. Vaadake, et pakendi sisse poleks (transpordi eesmärgil) pandud lisamaterjale (kotid kruvidega, garantii jne), mis tuleb enne pakendi ära viskamist välja võtta ja alles jätta. Veenduge, et paigaldamiskoha lähedal oleks elektripistik.

● Mööbli süvistamiseks ettevalmistamine

• Toodet ei saa paigaldada külmutusseadme, pesumasina, pliidi, ahju, nõudepesumasina ega kuivati peale. Tehke mööblisse lõiked ning enne pliidiplaadi kohale asetamist eemaldage laastud ja saagimisjäägid.

Minimaalne kaugus pliidiplaadi ja seina vahel peab olema eestpoolt vähemalt 50mm, küljelt vähemalt 50mm ja üleval paiknevatest riiulitest vähemalt 500mm.

NB! Ruumide planeerimisel tuleb lähtuda köögimööbli tootja juhistest.

• Filtri paigaldamise optimeerimiseks on soovitatav alusmööblisse teha pilu, kuhu saab sisestada võre.

• **Tähtis!** Kasutage ühekomponendilist liimhermeetikut (S), mille temperatuuritaluvus on kuni 250°. Liimitavad pinnad tuleb enne paigaldamist hoolikalt puhastada, eemaldades kõik sellise, mis võib kinnitumist takistada (nt eemaldamisvahendid, konservandid, rasvad, õlid, tolm, vana liimi jäägid jne). Liim tuleb kanda ühtlase kihina kogu serva perimeetrile. Pärast liimimist laske kuivada umbes 24 tundi.

● **Tähelepanu!** Kruvide ja kinnitusseadmete ebaõige ja juhistele mittevastav paigaldamine võib kaasa tuua elektrilisi ohte.

● **Märkus.** Toote õigeks paigaldamiseks on soovitav teipida torud liimiga, millel on järgmised omadused: pehme elastne PVC-kile akrülaadipõhise liimiga, mis vastab standardile DIN EN 60454. Toimib leegiaeglustina;

pikaajaline vastupidavus; talub kõikuvat temperatuuri; kasutatav madalal temperatuuril.

KASUTUSELT KÕRVALDAMINE



See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EÜ, UK SI 2013 nr 3113, elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed (WEEE).

Tagage toote nõuetekohane utiliseerimine. Kasutaja saab aidata vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja tervisele. Tootel või sellega kaasas oleval dokumentatsioonil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitleda olmeprügina, vaid see tuleb anda ümbertöötlemiseks elektri- ja elektroonikaromude kogumispunkti. Kõrvaldage toode, järgides kohalikke jäätmekäitlusnõudeid. Lisateavet toote käitlemise, taaskasutuse ja ümbertöötluse kohta saab kohalikust asjakohasest ametist, olmejäätmete kogumispunktist või poest, kust toote ostsite.

MÄÄRUSED

Seade on projekteeritud ja valmistatud ning seda on katsetatud kooskõlas järgmiste standarditega:

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

SOOVITUSED KASUTAMISEKS

Soovitused õigeks kasutuseks, et vähendada keskkonnamõju: Toiduvalmistamist alustades lülitage seadmel sisse kõige väiksem võimsus ning laske sellel töötada ka paar minutit pärast toiduvalmistamise lõpetamist. Suurendage võimsust ainult juhul, kui suitsu ja auru on suures koguses, ning kasutage funktsiooni Booster ainult äärmuslikel juhtudel. Et lõhnade vähendamise süsteem püsiks tõhus, asendage (söe)filter/filtrid vajaduse korral uutega. Et rasvafilter püsiks tõhus, puhastage seda vajaduse ilmnemisel. Tõhususe optimeerimiseks ja müra minimeerimiseks kasutage selles kasutusjuhendis märgitud maksimaalset kanalisatsioonisüsteemi diameetrit.

2. KASUTAMINE

PLIIDIPLAADI KASUTAMINE

Induktsioonküpsetussüsteem põhineb magnetinduktsiooni füüsikalisel nähtusel, mille põhiomadus on energia otsene kandumine generaatorilt pannile.

Eelised: Võrreldes elektriliste pliidiplaatidega saab meie induktsioonpliiti iseloomustada järgmiselt. **Turvalisem**: klaaspinna madalam temperatuur. **Kiirem**: lühem toidu soojendamise aeg. **Täpsem**: pliidiplaat reageerib käsklustele kohe. **Tõhusam**: 90% tarbitud energiast muudetakse soojuseks. Lisaks katkeb soojuse ülekanne kohe, kui keedunõu plaadilt ära võetakse. See vähendab tarbetut soojakadu.

KÖÖGINÕUDE KASUTAMINE

● Toiduvalmistamisnõud



Kasutage ainult selle sümboliga nõusid.

Tähtis!

Pliidiplaadi püsiva kahjustuse vältimiseks ei tohi kasutada järgmiseid anumaid:

• ebatasase põhjaga anumad

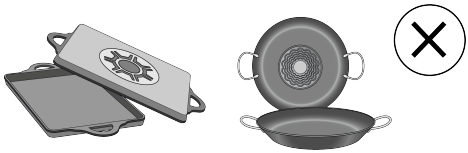
• emailpõhjaga metallanumad

• kareda põhjaga anumad, mis võivad pliidiplaati kriimustada

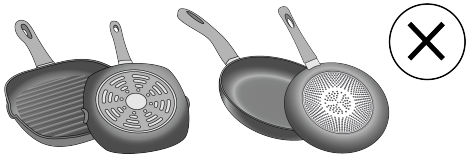
• tuliseid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnuppude paneelile

• Kõigi induktsioonpottidega ei pruugi toidu valmistamise olla tõhus, sest nende põhi sisaldab ferromagnetilist materjali ainult osaliselt. Pottide ja pannide ostmisel pöörake tähelepanu järgmisele.

• Põhi peab olema üleni ferromagnetilisest materjalist. Vastasel korral pole soojuse edastamine nii tõhus ja ühtlane ning poti/panni pinna temperatuur pole toidu valmistamiseks sobiv.

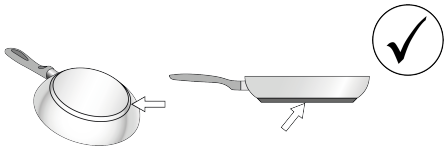


• Põhi ei sisalda alumiiniumi: anum ei soojene ja induktorid ei pruugi seda ära tunda.



• Põhi pole lame või selle pind on kare.

• Induktori ja anuma kontaktpind pole täielik, see vähendab tõhusust ja raskendab toidu valmistamist.



● Olemasolevad nõud

Poti või panni magnetilisi omadusi saate kontrollida tavalise magnetiga. Kui anumal magnetilised omadused puuduvad, siis see kasutamiseks ei sobi. Samuti kehtivad sellisel juhul ka teised selles jaotises toodud juhised.

● Poti/panni soovitatav läbimõõt

TÄHTIS! Vale läbimõõduga anuma korral keeduala ei käivitu. Erinevate kuumutusaladega kasutatavate

kööginõude minimaalse läbimõõdu leidmiseks vaadake juhendi illustratsioone.

Tähelepanu! Toidu valmistamise ja toote kvaliteedi säilitamiseks EI OLE soovitatav kasutada induktsioonadaptereid.

● **Energiasääst**

Kasutage potte/panne, mille läbimõõt on sama mis keedualal. Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Võimaluse korral hoidke keetmise ajal pottidel kaas peal. Keetke köögivilju, kartuleid jmt keemisaja lühendamiseks väikese koguse veega. Kiirkeetja kasutamine vähendab energiatarbimist ja keemisaega veelgi. Asetage pott pliidiplaadile märgitud kuumutusala keskele.

TÕMBEVENTILAATORI KASUTAMINE

Tõmbeventilaatorit saab kasutada välise väljatõmberežiimiga või sisemise filtritel põhineva ringlussüsteemiga.

Külastage saite www.elica.com ja www.shop.elica.com – nendelt leiate kõik nii filter- kui ka väljatõmberežiimiga versioonide komplektid, mida saab kasutada eri tüüpi paigaldustega.

● **Õhu väljatõmbega versioon**

Aur imetakse välja torusüsteemi abil (tuleb soetada eraldi). Ühendage toode torude ja seina väljalaskeavaga. Väljalaskeava ja seina ava (ühendustoru flantsi) diameetrid peavad sobituma. Lisateavet torude ja nende mõõtmete kohta leiate paigaldusjuhendi väljatõmberežiimiga versiooni lisatarvikute lehelt. Kui torude ja seina väljalaskeavade diameeter on väiksem, on õhu väljatõmbe võimsus väiksem ja müra oluliselt suurem. Sellisel juhul ei võta tootja endale vastutust.

Et saavutada väljatõmbeseadme maksimaalne tõhusus • Torude maksimaalne soovitatav pikkus on 7 meetrit. • 7 meetri pikkuse torustiku peale võiks olla maksimaalselt kaks 90-kraadist pöördekohta • Vältige torustiku järske suunamuutusi, eelistage läbimõõtu, mille suurus on Ø 150 mm (ristküliku korral 222 x 89 mm).

● **Filtersüsteem**

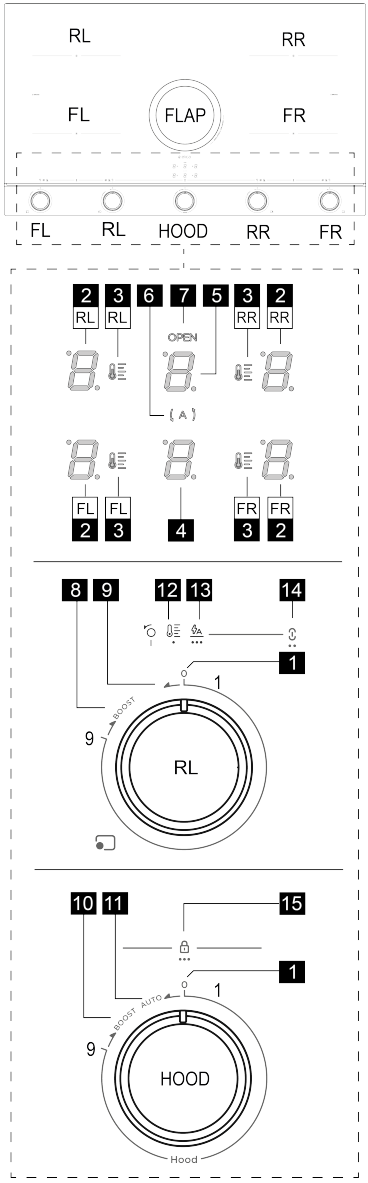
Enne õhu tagasi ruumi suunamist filtreeritakse see selleks otstarbeks mõeldud rasva- ja lõhnafiltritega. See toode sisaldab filtreid ja torusid, mis võimaldab õhu mööblist välja suunata. Lisateavet kaasasolevate tarvikute kohta leiate selle juhendi illustreeritud osast.

Oluline!

Võimalik on osta väljatõmberežiimil töötav komplekt. Sel juhul ei tule söefiltrit paigaldada. Peale selle võib juhtuda, et väljatõmbekomplekti kasutamiseks tuleb õhupuhasti paigaldada teisiti kui käesolevas juhendis näidatud, seepärast tuleb enne õhupuhasti paigaldamist osta väljatõmbekomplekt ning lugeda läbi selle juurde kuuluvad juhised.

3. TÖÖTAMINE

JUHTPANEEL



T.	Funktsioon
1	Nuppude nullasend
2	Kuumutusalade kuva
3	Temperatuurihalduri kuva
4	Ventilaatori kuva

5	Filtrihalduse kuva
6	Automaatse aspiraatori näidik
7	Flapi avamise näidik
8	Boosteri aktiveerimise asend
8	Temperatuurihalduri aktiveerimise asend
8	Silla aktiveerimise asend
9	Automaatse kiirkuumutamise aktiveerimise asend
10	Boosteri aktiveerimise asend
11	Automaatse aspiraatori aktiveerimise asend
12	Temperatuurihalduri serigraafia
13	Automaatse kiirkuumutuse serigraafia
14	Silla serigraafia
15	Child lock serigraafia

ENNE ALUSTAMIST PEAKSITE TEADMA JÄRGMIST.

Kõik selle pliidiplaadi funktsioonid on välja töötatud nii, et need vastaksid kõige rangematele ohutusnõuetele. Seepärast võtke arvesse järgmist.

• **Osa funktsioone ei aktiveeru või lülituvad automaatselt välja, kui kuumutusalal potti/panni ei ole või kui see ei ole asetatud kuumutusala keskele.**

• Mõnel juhul funktsioonid lülituvad mõne sekundi pärast automaatselt sisse või välja, kui valitud funktsiooni kasutamiseks on vajalik mõni valik, mida pole tehtud (nt: „Lülita kuumutusala sisse" ilma käskudeta „Vali kuumutusala" ja „Töötemperatuur" või „Funktsiooni lukustus" (Lock) ja „Timer" (Taimer).

Enne kuumutusala puudutamist oodake, kuni kuva end välja lülitab.

Tähelepanu! Pikemaajalisel kasutamisel ei pruugi kuumutusala väljalülitumine juhtuda kohe, sest ala on jahutusrežiimil. Sellest režiimist annab märku sümbol H vastava kuumutusala juures. Enne kuumutusala puudutamist oodake, kuni kuva end välja lülitab.

KUUMUTUSALA KUVA

Kuumutusala sümbolite tähendused on järgmised.

Funktsioon	**Väärtus**
Kuumutusala on sisse lülitatud	0
Power Level (võimsustase)	1...9-P
Residual Heat Indicator (jääksoojuse indikaator)	H
Pot Detector (potituvasti)	u
Bridge Zone'i funktsioon aktiivne	n
Funktsioon Temperature Manager (temperatuurihoidik) aktiivne	u
Lapseluku funktsioon aktiivne	L
Pausifunktsioon	II
Funktsioon Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumutus)	A

Märkus: Kui ühel või mitmel ekraanil kuvatakse vilkuv H. , tuleb selle kuvaga seotud käsk lähtestada, liigutades nupu nullasendisse.

PLAADI OMADUSED

● **Ohutu aktiveerimine**

Pliit lülitub sisse ainult siis, kui kuumutusalal on pott või pann. Kui anumat ei ole või see eemaldatakse, siis soojendamine sisse ei lülitu või lülitub see ise välja.

● **Potituvasti**

Toode tuvastab automaatselt ise, kas kuumutusaladel on anum.

● **Seiskamine turvakaalutlustel**

Turvakaalutlustel on igal kuumutusalal maksimaalne funktsioneerimise aeg, mis oleneb valitud võimsusest.

● **Kasutusjärgse soojuse näidik**

Kui üks või mitu kuumutusala lülitatakse välja, kuvatakse vastava ala juures jääksoojuse sümbol H. See tähendab, et pliidiplaat võib ikka veel tuline olla.

NUPPU PÖÖRAMISE MÄRK

See tabel kirjeldab, kuidas teatud sümbolite ilmumisel nuppe pöörata.

R	päripäeva pööramine
OWR	päripäeva üle taseme 9, keerates nupu käigu lõpuni.
L	vastupäeva pööramine
OWL	vastupäeva pööramine üle nulltaseme **(1)**, viies nupu käigu lõpuni.

PLIIDIPLAADI KASUTAMINE

Pliidiplaat on varustatud nelja kuumutusalaga **FL** **RL** **RR** **FR**, neid saab aktiveerida eraldi või kasutada kombinatsioonis: **FL + RL** või **FR + RR**. Igal alal on 9 võimsusastet pluss täiendav tase Booster.

● **Kuumutusala sisse-/väljalülitamine**

Aktiveerimine

Nullasendist **(1),** **R** nupp (**FL- RL- RR** - **FR**), suurendab iga klõps küpsetusvõimsust järk-järgult. Ekraanil kuvatakse hetkel aktiivne võimsustase vahemikus 1 kuni 9.

Väljalülitamine

Nullist erinevast asendist **(1)**, **L** nupp (**FL- RL- RR** - **FR**) nullasendisse **(1)**, ekraanil kuvatakse 9 kuni 1.

● **Booster**

Aktiveerimine

OWR (**FL- RL-RR** - **FR**), ekraanile kuvatakse sümbol P.

See režiim kasutab ajastatud induktori maksimaalset võimsust ja selle kestus on **10 minutit**. Aja täis saamisest annab märku helisignaal, automaatselt lülitub sisse tase 9.

Väljalülitamine

Boosteri saab igal ajal inaktiveerida, **L** nupp tasemel 8 või **OWR** , nagu aktiveerimisel.

● **Sild:**

See funktsioon võimaldab kuumutusalal **FL** töötada koos alaga **RL** ja alal **FR** koos alaga **RR**, luues ühe sama võimsustasemega ala. See võimaldab toitu valmistada ka väga suurtes pottides ja küpsetusplaatides.

Silla aktiveerimine vasakul poolel:

OWL nupud (**FL + RL**) korraga, hoidke neid selles asendis **2 sekundit** Ekraanil **(2-FL)** kuvatakse 0 ja ekraanil **(2-RL)** kuvatakse 0.

Valige nupuga **FL** soovitud võimsus, seejärel aktiveerige nupuga **RL** käsk – pikk helisignaal annab märku, et plaadid on sisse lülitatud.

Silla aktiveerimine paremal poolel:

OWL nupud (**FR ja RR**) korraga, hoidke neid selles asendis **2 sekundit** Ekraanil **(2-FR)** kuvatakse 0 ja ekraanil **(2-RR)** kuvatakse 0.

Valige nupuga **FR** soovitud võimsus, seejärel aktiveerige nupuga **RR** käsk – pikk helisignaal annab märku, et plaadid on sisse lülitatud.

Silla funktsiooni väljalülitamine:

L(**FR** ja **FL)** ja/või **(FR** ja **RR)** nullasendis **(1)** olenevalt sildadest, mida soovite inaktiveerida.

● **Temperatuurihoidik**

Temperatuurihoidiku funktsioon võimaldab eelseadistada kõige sobivama temperatuuri, et saavutada teie soovitud tulemus.

Aktiveerimine

OWL nupp (**FL - RL- RR** - **FR**) Ekraanil **(2)** vilgub 1, **R** ühes nupu kolmest esimesest asendist; et valida saadaolevate hulgast sobivaim tase, kuvab ekraan **(2)** igas asendis allpool näidatud sümbolit koos LEDiga **(3)**:

1 See on sobiv võimsustase õrnade toodete (šokolaad, või jne) aeglaselt sulatamiseks, et nende sensoorseid omadusi mitte kahjustada.

2 See on sobiv võimsustase, mis võimaldab hoida anumaid väikesel temperatuuril, ilma et road keemistemperatuurini jõuaksid.

3 See võimsustase sobib roogade pikaajaliseks hautamiseks. Sobib tomatikastmete, raguu, suppide, puljongi keetmiseks, kontrollitud kuumutustaseme hoidmiseks (ideaalne veevanni kasutamisel). Väldib neile roogadele omaseid ülekeemisi või võimalikke kõrbemisi põhjas. Kasutage seda funktsiooni pärast toidu keema laskmist.

Väljalülitamine

L nullasendis **(1)** või **R** nupu kolmandast asendist kaugemal.

● **Child lock (Lapselukk)**

Seda funktsiooni saab aktiveerida ainult siis, kui nupud (FL-RL-RR-FR) on nullasendis (1).

Kui nupud on nullasendis **(1)**, siis **OWL** (**RR** ja **RL**) korraga**;** hoidke neid selles asendis **3 sekundit**. Ekraan **(4)** kuvab sümbolite jada 4 korda. Jada lõpus aktiveeritakse „child lock“.

Märkus: See olek ei võimalda aktiveerida ühtegi funktsiooni, välja arvatud aspiraator, mida saab aktiveerida tavapäraselt.

Märkus: Kui teete „child lock“ aktiveerimisprotseduuri siis, kui mõni nupp on muus asendis kui null, korratakse sümbolite jada ekraanil **(4)** ainult kaks korda, mis näitab, et „child lock“aktiveerimine ei ole võimalik.

● **Automaatne kiirkuumutus**

Funktsioon Automatic Heat Up (automaatne kiirkuumutus) võimaldab valitud võimsustaseme saavutada kiiremini. See funktsioon on mugav siis, kui valitud kuumus soovitakse saavutada ruttu, kuid ilma toitu kõrbema laskmata, sest temperatuur seadistatud taset ei ületa. See funktsioon on kasutatav tasemetega 1 kuni 9.

Aktiveerimine

OWL nupp (**FL- RL- RR** - **FR**) ja hoidke seda selles asendis **3 sekundit**. Funktsiooni aktiveerimisest annab märku helisignaal. Ekraanil **(2)** kuvatakse see vilkuv sümbol A. **10 sekundi** jooksul. **R** soovitud taseme nupp, näiteks 7, oodake **5 sekundit**. Sümbolid A ja 7 hakkavad ja järjestikku vilkuma.

Väljalülitamine

Keerake nupp teise asendisse.

• **Power Limitation (võimsusepiirang)**

Võimsusepiirangu funktsioon võimaldab seadistada seadme töötama nii, et maksimaalset tarbimist piiratakse (kW). Võimalikud seadistused allpool.

Väärtus	**Võimsus (KW)**
0	7,4 kW (vaikeseade)
1	4,5 kW

Võimsusepiirangu seadistusplaani lähtetingimus:

pliidiplaat on vooluvõrgust lahti ühendatud; **RR**-nupp nullasendis; **FR**-nupp asendis 9.

Võimsusepiirangu seadistamine:

ühendage pliidiplaat **2 minuti** jooksul uuesti vooluvõrku, toimides järgmiselt.

Kui pliit on välja lülitatud, vajutage **OWL** **RR** ja hoidke seda selles asendis, **1 sekundi** pärast kõlab helisignaal ja kuvale **RR-2** ilmub A. Hoides **RR**-nuppu käigu lõpus paigal, tehke **FR**-nupuga kiiresti läbi järgmised toimingud.

OWR **1 sekundiks**, kuni kõlab helisignaal, seejärel vabastage nupp, lastes sel naasta **kolm korda** asendisse 9; (asendis **OWR** kuvatakse P, iga vabastamise ajal asendis 9 see sümbol kaob) . Alles nüüd saab vabastada ka **RR**-nupu. **See protseduuri esimene osa tuleb läbi viia esimese 5 sekundi jooksul alates protseduuri algusest.**

Võimsusepiirangu menüüsse sisenemise kinnitamiseks kuvab **RR-2** vaheldumisi C ja 0, samal ajal kui **RL-2**-l kuvatakse pidevalt 0.

Nüüd on võimalik määrata üks kahest võimusest, selleks toimige järgmiselt.

OWL nupp **RR** sellesse asendisse, samal ajal viige **FR** nullasendisse. Et valida vaikevõimsusest erinev võimsus, **FR** ühe astme võrra, viies selle asendisse 1, **FR-2** kuvab 1. Alles sellel hetkel saab vabastada ka **RR**-nupu, mis naaseb nullasendisse. Asetage ka **FR**-nupp nullasendisse.

Valitud seadistuse kinnitamiseks vajutage **OWL** **1 sekundiks, FR** ja **RR** korraga. Neli ekraani **(2)** näitavad ridade jada - → - → - ja süttivad mõneks sekundiks, mis näitab, et protseduur on edukalt lõpule viidud ja salvestatud.

VÄLJATÕMBE KASUTAMINE

● **Aspiraatori FLAP**

Ventilatsioonalal on mehaaniline pöörlev seade **FLAP**. **Väljatõmbesüsteemi aktiveerimiseks tuleb enne õhupuhasti sisse lülitamist FLAP avada.** Ventilaatoril on andur, mis peatab mootori automaatselt, juhul kui **FLAP** ventileerimise ajal täielikult suletakse. Ventileerimist jätkatakse ainult siis, kui FLAP uuesti avatakse.

Tõmbe aktiveerimine suletud **FLAP-iga**. Ekraan **(5)** ja LED **"OPEN"** hakkavad vilkuma ning mootor jääb välja lülitatuks.

● **Tõmbekiirus:**

Pliidiplaadil on 9 tõmbekiirust tasemetega 1 kuni 9, lisaks Booster P.

● **Väljatõmbe aktiveerimine/inaktiveerimine**

Aktiveerimine

Avage ülaosa keskel asuv **FLAP**. Nullasendist **(1)**, **R** nupust **HOOD** suurendab iga klõps tõmbevõimsust järk-järgult.

Ekraan **(2)** näitab hetkel aktiivset võimsustaset.

Väljalülitamine

Pange **L** nupp **HOOD** nullasendisse **(1)**, ekraanil kuvatakse 0.

● **Booster**

Aktiveerimine

OWR nupp **HOOD**, ekraanile ilmub vilkuv sümbol P.

Režiim kasutab ära aspiraatori maksimaalset võimsust, see on ajastatud ja kestab **5 minutit**. Selle aja möödumisest annab märku helisignaal, seejärel taastub automaatselt tase 9.

Väljalülitamine

Boosteri saab igal ajal inaktiveerida, keerates nupp tasemele 8.

● **Automaatne töö**

Õhupuhasti valib automaatselt ise kõige sobivama kiiruse, kohandades tõmbevõimsust selle järgi, millise võimsusega töötavad kuumutusalad.

Kui kuumutusala lülitatakse välja, kohandab õhupuhasti oma tõmbekiirust, vähendades seda järk-järgult nii, et see oleks auru ja lõhnade eemaldamiseks piisav.

Aktiveerimine

Hoidke **OWL** nuppu **HOOD** asendis **1 sekundi**. LED **(6)** süttib ja helisignaal annab märku funktsiooni aktiveerimisest.

Väljalülitamine

Funktsiooni väljalülitamiseks korrake aktiveerimistoimingut.

Märkus. Filtri hoolduse märguande korral ei saa seda funktsiooni aktiveerida.

● **Rasva- ja lõhnafiltri küllastusnäidiku aktiveerimine/ inaktiveerimine**

Märkus: üldiselt on see märguanne inaktiveeritud.

Filtri aktiveerimise/inaktiveerimise menüüsse pääsemine

Kui ekraanid on välja lülitatud, OWL nupp **HOOD** – hoidke seda asendit **8 sekundit**.

Märkus: Esimesena saab seadistada *RASVAFILTRI*, seetõttu kuvatakse ekraanil **(5)** sümbol . *LÕHNAFILTRI* seadistamiseks **OWL** ja hoidke asendit **2 sekundit**. Ekraanile **(5)** kuvatakse täht . Eelmise filtri seadistamise juurde naasmiseks **OWL**, hoidke asendit **2 sekundit.**

Rasvafiltri küllastumise näidiku sisse-/väljalülitamiseks toimige järgmiselt. :

Avage seadistus *RASVAFILTER*, seejärel **OWL** nupp **HOOD.** Nupu iga pööramine ja vabastamine aktiveerib või inaktiveerib näidiku.

Kui näidik on aktiivne, ilmub ekraanile **(5)** tähe kõrvale punkt, sellisel juhul **.**

Lõhnafiltri küllastumise näidiku sisse-/väljalülitamiseks toimige järgmiselt :

Avage seadistus *LÕHNAFILTER* ja tehke samad toimingud mis *RASVAFILTRI* aktiveerimiseks/ inaktiveerimiseks.

Kinnitage valitud seadistused:

Kui soovitud seadistused on määratud, **OWL** nupp **HOOD**, hoidke selles asendis **8 sekundit** Helisignaal annab märku, et seadistused on salvestatud.

● **Filtrite küllastumise märguanne**

Märkus: see funktsioon on vaikimisi välja lülitatud. Aktiveerub rasvafiltri ja/või lõhnafiltri küllastuse näidiku aktiveerimisel (vt ülaltoodud protseduuri).

Kui saabub aeg rasva- ja/või lõhnafiltri vahetamiseks, ilmuvad ekraanile järgmised sümbolid **(5)**:

Lõhnafiltrid: Vilgub 10 sek.

Rasvafilter: Vilgub 10 sek.

Mõlemad filtrid: ja vilguvad vaheldumisi 10 sek.

Märkus : nende märguannete ilmumisel jätkavad pliidiplaat ja õhupuhasti normaalset tööd, kuid õhupuhasti automaatset funktsiooni ei ole võimalik aktiveerida.

Pärast rasva- ja/või lõhnafiltrite vahetamist tuleb filtrite küllastumise näidik lähtestada. Seda kasutatakse loenduri lähtestamiseks ja ka G- ja/või F-signaalide kustutamiseks.

● **filtri küllastumise näidiku lähtestamine**

Selleks toimige järgnevalt: **OWL** **HOOD** nupp **3 sekundit**.

G või F kaob ekraanilt **(5)** ja täpp all paremal vilgub 2 sekundit **.** või **.** ja järgnev helisignaal annavad teada, et näidik on lähtestatud.

Märkus: Mõlema märguande korral tuleb seda protseduuri teha kaks korda, et lähtestada esmalt üks ja seejärel teine märguanne.

VÕIMSUSTE TABEL

Kasutatav võimsus		Toiduvalmistamise tüüp	Kasutus (vastavalt kogemustele ja harjumustele)
Max võimsusel		Kiire soojendamine	Toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks – vee viimiseks keemistemperatuurile või söögi vedelike kiireks soojendamiseks
		Praadimine, keetmine	Pruunistamiseks, toiduvalmistamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keetmiseks
Suurel võimsusel		Pruunistamine, praadimine, keetmine, grillimine	Pruunistamiseks, keemistemperatuuril hoidmiseks, grillimiseks (lühiajaliselt 5–10 minutit)
		Pruunistamine, röstimine, hautamine, aeglasel tulel küpsetamine, grillimine	Praadimiseks, õrnalt keemas hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmise ajavahemikuga, 10–20 minutit), lisatarvikute soojendamiseks
Keskmisel võimsusel		Küpsetamine, hautamine, praadimine, grillimine	Madalal temperatuuril toidu valmistamiseks, kergete mullidega keetmiseks, küpsetamiseks (pikaajaliselt), pastal kreemjaks minna laskmiseks
		Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Pikaajaliseks töötlemiseks (riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim), pasta keetmiseks
		Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Pikemaajaliseks töötlemiseks (kogus väiksem kui liiter: riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim)
Madalal võimsusel		Sulatamine, soojas hoidmine, kreemjaks laskmine	Või sulatamiseks, šokolaadi sulatamiseks, väikesemõõdulise külmutatud toidu sulatamiseks
		Sulatamine, soojas hoidmine, kreemjaks laskmine	Äsja valminud väikese koguse toidu soojana hoidmiseks või nõude soojendamiseks või risoto kreemjaks laskmiseks
OFF		Toetuspind	Pliidiplaat stand-by režiimil või väljalülitatud (võimalik, et on jääksoojust, märgitud H-L-O)

4. HOOLDUS

Tähelepanu! Enne mis tahes puhastus- või hooldustööd kontrollige, kas keedualad on välja lülitatud ja soojusanduri märgutuli välja lülitunud.

Toote hoolduse kohta vaadake selle sümboliga tähistatud pilte paigalduse jaotise lõpus.

PLIIDIPLAADI HOOLDUS

● Induktsioonpliidiplaadi puhastamine

Pliidiplaati peab puhastama pärast igat kasutuskorda.

Tähtis!

• Ärge kasutage abrasiivseid nuustikuid ega traatkäsnu. Nende kasutamine võib klaasi ajapikku rikkuda.

• Ärge kasutage keemilisi söövitavaid puhastusvahendeid, nagu ahjuspreid või plekieemaldID.

• ÄRGE KASUTAGE AURUPUHASTEID!

Laske pärast igat kasutamist pliidil jahtuda ja puhastage see seejärel toidujääkidest ja -plekkidest. Suhkur ja suure suhkrusisaldusega toiduained kahjustavad pliidiplaati – need tuleb eemaldada kohe. Sool, suhkur ja liiv võivad klaasist pinda kriimustada. Kasutage pliidi puhastamiseks pehmet lappi, majapidamispaberit või spetsiaalseid pinna puhastamise tooteid (järgige tootja juhiseid).

● D Vedeliku kogumispaagi puhastamine

Kui toiduvalmistamise anumast on pliidiplaadile kogemata sattunud suurem hulk vedelikku, saab selle eemaldamiseks kasutada seadme alumisel küljel asuvat väljalaskeklappi. Nii saab jäägid korralikult eemaldada ja toote põhjalikult ära puhastada.

Põhjalikumaks puhastamiseks võib alumise vanni küljest ära võtta.

● E Metallvõre puhastamine

Võret tuleb pesta käsitsi sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga, oksüdatsiooni vältimiseks kuivage võre korralikult.

● F Nuppude puhastamine

Põhjalikumaks puhastamiseks on võimalik nupud lahti võtta – need on pinna külge kinnitatud magnetkonksuga, seega piisab nende tõstmisest. Nupud tuleb pesta käsitsi kuuma vee ja neutraalsete pesuvahenditega, kasutamata käsnasid

või lappe.

TÕMBEVENTILAATORI HOOLDUS

● Tõmbeventilaatori puhastamine

Puhastamiseks tohib kasutada **ainult** neutraalse vedela puhastusvahendiga niisutatud lappi.

PUHASTAMISEKS EI TOHI KASUTADA TÖÖRIISTU VÕI -VAHENDEID.

Vältige abrasiivseid aineid sisaldavaid tooteid. **ÄRGE KASUTAGE ALKOHOLI.**

● A Rasvafiltrite hooldus

Eemaldab õhust toiduvalmistamisest tulenevad rasvaosakesed.

Filtrit tuleb puhastada kord kuus (või kui filtri küllastumise märguanne teavitab vajadusest puhastada), pestes seda käsitsi ja mittesöövbiva pesuvahendiga või nõudepesumasinas madalal temperatuuril ja lühikese pesutsükliga. Metallist rasvafiltri pesemisel nõudepesumasinas võib selle värvus muutuda, kuid see ei muuda kuidagi filtri tööomadusi.

● B Lõhnafiltri hooldus (ainult filtreerival versioonil)

Eemaldab toiduvalmistamisel tekkivad ebameeldivad lõhnad.

Lõhnafiltrid küllastuvad lühema või pikema aja jooksul, olenevalt toiduvalmistamise tüübist ja rasvafiltri puhastamise korrapärasusest.

Lõhnafilter tuleb regenereerida järgmiselt.

Käsitsi kuuma veega pesemine ilma seepi ja pesuaineid kasutamata või **nõudepesumasinas** 60–65 °C juures umbes 6–7 minutit ilma pesuvahendeid kasutamata ja teiste nõudeta, et vältida rasvade ja õlidega saastumist.

Seejärel tuleb filtrit kuivatada mitteventileerivas ahjus maksimaalselt temperatuuril **75 °C** juures umbes **50 minutit.**

TÄHELEPANU! Asetage filter ahju elektritakistustest või muudest soojusallikatest eemale.

5. TEHNILINE ABI

VEAOTSINGU TABEL

Infokood	Kirjeldus	Võimalik põhjus	Lahendus
E02	Nupud lülituvad liiga kõrge temperatuuri tõttu välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Oodake enne uuesti kasutama hakkamist, et pliit jahtuks.
E0A0A0U03 + helisignaal	Tuvastatakse nuppude pidev (püsiv) aktiveerimine järgmistes asendites: **OWL** või **OWR**	Nupp on lukustatud asendisse **OWL** või **OWR** rohkem kui **30 sekundiks**.	Kontrollige, kas nupul ei ole mustust või esemeid, mis takistavad selle tagasi liikumist, vajadusel eemaldage takistused ja taastage nupu nullasend.
Kõikide muude veateavituste korral	Helistage teenindusse ja teatage veakood.		

TEENINDUS

Enne teenindusse helistamist tehke järgmist.

1. Kontrollige „Rikete diagnostika" jaotisest, kas probleemi on võimalik ise lahendada.
2. Lülitage seade sisse ja välja – see võib probleemi lahendada.

Kui rike ei kao, siis pöörduge lähimasse teenindusse.

Griežtai laikykitės šiame vadove pateiktų instrukcijų. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už nepatogumus, žalą prietaisui ar nelaimingus atsitikimus, įvykstančius dėl šiame instrukcijų vadove pateiktų nurodymų nesilaikymo. Prietaisais yra skirtas tik naudojimui namuose, maisto produktams virti ir virimo metu atsiradusių garų ištraukimui. Bet koks kitas naudojimas nėra leidžiamas (pvz., aplinkos šildymui). Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už netinkamą naudojimą ar netinkamą komandų nustatymą.

Prietaisas gali būti kitokios išvaizdos negu pavaizduota šių instrukcijų nuotraukose. Bet kokiu atveju, naudojimo, techninės priežiūros ir montavimo instrukcijos išlieka tos pačios.

● Atidžiai perskaitykite instrukcijas: jose pateikta svarbi informacija apie montavimą, naudojimą ir saugumą.

● Nekeiskite prietaiso elektros įrangos.

● Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar nė vienas komponentas nėra pažeistas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir nemontuokite.

● Prieš pradėdami montuoti patikrinkite, ar prietaisas sveikas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir nemontuokite.

🛒: šiuo simboliu pažymėtas dalis galima įsigyti atskirai iš specializuotų pardavimo atstovų.

✱: šiuo simboliu pažymėtos dalys yra pasirenkami priedai, tiekiami tik kai kuriuose modeliuose ir juos galima įsigyti interneto svetainėse www.elica.com ir www.shop.elica.com.

1. SAUGA IR REGLAMENTAI

⚠ BENDROJI SAUGA

Dėmesio! Griežtai laikykitės visų toliau pateiktų nurodymų.

● Gaminys turi būti atjungtas nuo elektros tinklo prieš pradedant bet kokius montavimo veiksmus. ● Visų montavimo ir priežiūros darbų metu mūvėkite darbines pirštines. ● Montavimas ar priežiūra turi būti atliekami specialaus techniko, laikantis gamintojo instrukcijų ir vietoje galiojančių saugumo normų. ● Montavimui naudokite tik kartu su gaminiu duotus fiksavimo varžtus, o jei jie nepridėti, įsigykite tinkamos rūšies varžtus. ● Naudokite tinkamo ilgio varžtus, kurių ilgis nurodytas montavimo vadove. ● Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio dalių, nebent nurodyta kitaip naudojimo instrukcijose. ● Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu. Laikykite vaikus atokiai ir juos prižiūrėkite, nes prieinamos dalys naudojimo metu gali būti labai karštos. ● Gaminį gali naudoti ne mažesni nei 8 metų vaikai ir fizinę, jutiminę arba protinę negalią turintys asmenys arba asmenys, neturintys patirties arba reikalingų žinių, jei jie yra prižiūrimi arba jei jiems buvo pateiktos instrukcijos apie saugų gaminio naudojimą ir su juo susijusius pavojus. ● Gaminys ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaitinamųjų dalių. ● Naudojimo metu ir po jo, nelieskite gaminio kaitinamųjų dalių. ● Saugokite nuo sąlyčio su šluostėmis arba kitomis degiomis medžiagomis tol, ko visi gaminio komponentai bus pakankamai atvėsę, nes kyla gaisro rizika. ● Nedėkite jokių degių medžiagų ant gaminio ar šalia jo. ● Karšti riebalai ir aliejai labai lengvai užsidega. ● Neprižiūrimas gaminimas ant kaitlentės su aliejumi ar riebalais gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. ● Kepant aliejuje būtina nuolatinė priežiūra, kad perkaitęs aliejus neužsidegtų. ● Virimo / kepimo procesas turi būti nuolatos prižiūrimas. Trumpas virimo / kepimo procesas turi būti prižiūrimas nuolatos. ● NIEKADA nebandykite užgesinti liepsnos vandeniu. Priešingu atveju, kilus gaisrui, išjunkite gaminį ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu ar gaisro gesinimo antklode. ● Stenkitės, kad skysčiai neišbėgtų, todėl virdami ar šildydami skysčius sumažinkite karštį. ● Kaitinančiųjų dalių nepalikite įjungtų puodams ar keptuvėms esant tuščioms ir jeigu ant kaitlentės nėra ko šildyti. ● Niekada nešildykite skardinių su maistu prieš tai jų neatidarę: jos gali sprogti! Šis perspėjimas taikomas ir visų kitų rūšių kaitlentėms. ● Baigę gaminti valgį, išjunkite naudotą kaitinimo zoną. ● Gaminys nėra skirtas veikti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema. Nenaudokite garinių valytuvų, nes kyla nutrenkimo elektra pavojus. ● Prieš pradėdami bet kokius valymo arba priežiūros darbus, atjunkite gaminį nuo elektros energijos tinklo, ištraukdami kištuką arba atjungdami bendrą gyvenamosios patalpos maitinimo jungiklį. ● Draudžiama atlikti priežiūrą ir valyti vaikams be priežiūros. ● Gaminio vidų ir išorę reikia dažnai nuvalyti (BENT KARTĄ PER MĖNESĮ). Bet kokiu atveju, laikykitės priežiūros instrukcijose nurodytos informacijos. ● Labai svarbu išsaugoti šias instrukcijas, kad būtų galima jas perskaityti bet kuriuo metu. Pardavimo, perdavimo ar perkėlimo atvejais, įsitikinkite, kad instrukcijos pateikiamos kartu su gaminiu.

● Jeigu nešiojate širdies stimuliatorių ar aktyvius implantus, prieš naudojant indukcinę kaitlentę, būtina patikrinti, ar stimuliatorius yra suderinamas su gaminiu. ● Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite produktą, kad išvengtumėte nutrenkimo elektra galimybės ● Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant kepimo paviršių. ● Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, tokių kaip peilių, šakučių, šaukštelių ir dangčių, nes jie gali perkaisti. ● Svarbu: Po naudojimo išjunkite kaitlentę valdymo įtaisu, o ne remkitės puodų detektoriumi. ● Maistui gaminti niekada nenaudokite aliuminio folijos ir niekada tiesiai nedėkite aliuminiu supakuotų gaminių. Aliuminis prilips ir nepataisomai sugadins jūsų gaminį. ● Padidintos galios naudojimas, pavyzdžiui, „Booster“ funkcija, nėra pritaikyta kai kurių skysčių, tokių kaip kepimo aliejus, šildymui. Per didelis karštis gali būti pavojingas. Tokiais atvejais, patariame naudoti mažesnę galią. ● Indai turi būti uždėti tiesiogiai kaitlentės centre. Jokiais būdais nedėkite kokių nors objektų tarp puodo ar keptuvės ir kaitlentės paviršiaus. ● Esant per aukštai temperatūrai, gaminys automatiškai sumažina kaitinimo zonų galios lygį. ● Dėmesio! Kaitlentei esant įjungtai, prieinamos prietaiso dalys gali įkaisti.

● Jei nebus laikomasi gaminio valymo ir filtrų pakeitimo /

valymo taisyklių, kyla gaisro rizika. ● Griežtai draudžiama kepti atviroje liepsnoje. ● Atvira ugnis kenkia filtrams ir gali sukelti gaisrą, todėl jos jokiu būdu negalima naudoti. ● Patalpoje turi būti pakankama ventiliacija, kai gaminys naudojamas kartu su kitais produktais, degimui naudojančias dujas arba kitą kurą. ● Dūmų šalinimui reikia taikyti technines ir saugos priemones, griežtai vadovaujantis vietinėmis kompetentingų institucijų reglamentuose numatytomis nuostatomis. ● Ištraukiamo oro negalima tiekti vamzdžiu, skirtu dujinių ar kito kuro prietaisų generuojamų garų šalinimui. ● Niekada nenaudokite gaminio, jei grotelės nėra tinkamai sumontuotos!

⚠ SAUGA PRIJUNGIANT PRIE ELEKTROS

● Išjunkite gaminį iš elektros tinklo. ● Montavimas turi būti atliekamas profesionalaus ir kvalifikuoto personalo, puikiai išmanančio vietoje, kurioje montuojamas įrenginys, galiojančias normas ir saugumo reikalavimus. ● Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už žalą, padarytą asmenims, gyvūnams ar daiktams, nesilaikant šiame skyriuje pateiktų nurodymų. ● Pagal įstatymus, gaminį privaloma įžeminti. ● Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima prijungti balde įmontuotą gaminį prie elektros tinklo. ● Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima išimti kaitlentę iš darbinio paviršiaus. ● Nenaudokite kelių kištukinių lizdų ar ilgintuvų. ● Įsitikinkite, kad gaminio apačioje sumontuotoje gamyklinėje lentelėje nurodyta įtampa atitinka namo, kuriame montuojama, įtampą. ● Įžeminimo elektros laidas turi būti 2 cm ilgesnis nei kiti laidai. ● Nė viename laido taške temperatūra negali būti 50 °C aukštesnė, nei aplinkos temperatūra. ● Produktas yra skirtas visam laikui prijungti prie elektros tinklo; dėl šios priežasties, prijunkite prie fiksuoto tinklo naudodami daugiapolį jungiklį, atitinkantį montavimo taisykles, kuris užtikrintų pilną atjungimą nuo tinklo III viršįtampio kategorijos sąlygomis ir būtų lengvai pasiekiamas po montavimo. ● Baigus montavimą, elektros dalys neturi būti pasiekiamos naudotojui. ● Dėmesio! Nejunkite produkto prie elektros tinklo, kol nebus visiškai baigta montuoti. ● Prieš prijungdami gaminį prie elektros energijos tinklo: patikrinkite duomenų lentelę (apatinėje gaminio dalyje), kad įsitikintumėte, jog įtampa ir galia atitinka tinklo įtampą bei galia ir prijungimo lizdas yra tinkamas. Kilus dvejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.

● Jeigu maitinimo laidas nėra pateikiamas kartu su gaminiu, naudokite tokį, kurio minimalus laidininko pjūvis būtų 2,5 mm2 galiai iki 5500 vatų; aukštesnei galiai naudokite 4 mm2.

● **Dėmesio!** Jungiamąjį laidą pakeisti privalo įgaliotas techninio aptarnavimo centras arba panašios kvalifikacijos asmuo.

● **Dėmesio!** Prieš prijungdami grandinę prie tinklo maitinimo ir, prieš tikrindami, ar veikia tinkamai, visuomet patikrinkite, ar maitinimo laidas yra gerai prijungtas.

„POWER LIMITATION" (galios ribojimas): gaminys turi „Power Limitation" (galios ribojimo) funkciją, su kuria galima nustatyti didžiausią suvartojimo ribą (kw)

Nustatymus reikia atlikti prijungiant gaminį prie elektros tinklo arba iš naujo prijungus patį elektros tinklą (per 2 sekančias minutes). Elektros įrangos apsaugos dydį parinkite pagal pasirinktą „Power Limitation" (galios apribojimo) lygį. Apie „Power Limitation" nustatymo seką žr. šio vadovo skyrių „Veikimas".

RINKINYS „WINDOWS": Gaminys yra skirtas naudoti kartu su jutiklių „Window" (langas) RINKINIU (netiekia gamintojas). Sumontavus jutiklių RINKINĮ „Window" (langas) **(tik tuomet, jei naudojamas režimas IŠTRAUKIMAS)**, oro ištraukimas nustos veikti kiekvieną kartą, kai patalpoje, kur RINKINYS naudojamas, esantis langas bus uždarytas. **RINKINĮ su prietaisu sujungti privalo kvalifikuotas ir specializuotas techninis personalas. RINKINYS turi būti atskirai sertifikuotas pagal komponentui ir jo naudojimui kartu su prietaisu taikomus saugos standartus. Montuoti privaloma vadovaujantis buitiniams prietaisams taikomais reglamentais.**

DĖMESIO: prie gaminio jungiami RINKINIO laidai turi priklausyti sertifikuotai grandinei, kurios labai žema saugi įtampa (SELV). Šio prietaiso gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už sutrikimus, žalą, gaisrus, kuriuos sukėlė defektai ir (arba) dėl veikimo sutrikimo ir (arba) klaidingo RINKINIO sumontavimo iškilusios problemos.

⚠ SAUGA MONTUOJANT

● Tiek elektros, tiek mechaninis montavimas turi būti atliekamas specializuoto personalo.

● **Prieš pradedant montuoti:** Išpakavę gaminį patikrinkite, ar gabenant jis nebuvo pažeistas ir iškilus problemoms, prieš pradėdami montuoti, kreipkitės į pardavimo atstovą arba klientų aptarnavimo tarnybą; Patikrinkite, ar įsigytas gaminys yra pasirinktai montavimo zonai tinkamų matmenų; Patikrinkite, ar pakuotės viduje nėra (dėl gabenimo priežasčių) pridėtų daiktų (pavyzdžiui, maišelių su varžtais, garantijų ir t. t.). Jei yra, juos reikia išimti ir išsaugoti; Taip pat patikrinkite, ar šalia montavimo zonos yra elektros lizdas

● **Baldo paruošimas įmontavimui:**

• Gaminio negalima montuoti virš aušinimo prietaisų, indaplovių, viryklių, krosnių, skalbyklių ir džiovyklių; Visus baldo pjovimo darbus atlikite prieš įjungdami kaitlentę ir kruopščiai pašalinkite visas drožles ar pjovimo likučius.

Minimalus atstumas tarp kaitlentės ir sienos turi būti bent 50mm priekyje, bent 50mm šonuose ir bent 500mm palyginti su viršutinėmis pakabinamomis spintelėmis.

SVARBI PASTABA: projektuojant erdves, reikia vadovautis virtuvės gamintojo nurodymais.

• norint optimizuoti montavimą su filtru, rekomenduojama baldo pagrinde įrengti angą, kurioje reikia įmontuoti komercines groteles.

• **Svarbu:** naudokite vienkomponentį klijų hermetiką (S), kuris būtų atsparus iki 250° temperatūrai; prieš montuojant klijuojami paviršiai turi būti kruopščiai nuvalyti pašalinant bet kokias medžiagas, galinčias trukdyti sukibimui (pvz., nuėmiklius, konservantus, riebalus, alyvą, dulkes, senų klijų

likučius ir t. t.); klijus reikia vienodai paskirstyti per visą rėmelio perimetrą; suklijavę,palikite klijus išdžiūti maždaug 24 valandas.

● **Dėmesio!** Netinkamai sumontavus varžtus ir kitas šiose instrukcijose nurodytas tvirtinimo detales, gali kilti pavojų su elektra.

● **Pastaba:** norint teisingai sumontuoti gaminį, rekomenduojama apršti vamzdžius tokių savybių lipnia juosta: minkšto PVC elastinė plėvelė su akrilato klijais; atitinka standartą DIN EN 60454; antipirenas; optimalus atsparumas senėjimui; atspari temperatūros svyravimams; naudojama žemoje temperatūroje.

ŠALINIMAS BAIGUS EKSPLOATUOTI



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos direktyvą 2012/19/EB - UK SI 2013 Nr.3113, Elektros ir elektroninės įrangos atliekos (EEĮA).

Įsitikindami, kad šis gaminys šalinamas tinkamai. Naudotojas padeda išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai. Šis simbolis ant gaminio ar pridedamos dokumentacijos nurodo, kad šis gaminys negali būti išmetamas kartu su buitinėmis atliekomis ir turi būti pristatytas į atitinkamą perdirbimo punktą, skirtą elektros ir elektroninės įrangos perdirbimui. Išmeskite pagal vietoje galiojančias atliekų šalinimo taisykles. Daugiau informacijos apie šio gaminio naudojimą, išsaugojimą ir perdirbimą gausite susisiekę su atitinkamomis vietinėmis institucijomis, buitinių atliekų surinkimo paslaugų įmonėmis ar parduotuve, iš kurios pirkote gaminį.

REGLAMENTAI

Prietaisas suprojektuotas, išbandytas ir pagamintas vadovaujantis tolesniais standartais:

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

NAUDOJIMO PASIŪLYMAI

Pasiūlymai, kaip teisingai naudoti siekiant sumažinti poveikį aplinkai: pradėję gaminti maistą, įjunkite prietaisą veikti mažiausiu greičiu, palikite jį įjungtą kelias minutes ir baigę ruošti maistą. Greitį padidinkite tik, jei dūmų ir garų kiekis didelis, o „Booster“ funkciją naudokite tik ekstremaliais atvejais. Tam, kad kvapų mažinimo sistema veiktų gerai, prireikus, pakeiskite anglies filtrą (-us). Tam, kad riebalų filtras veiktų gerai, prireikus, jį nuvalykite. Siekdami pagerinti veikimą ir sumažinti triukšmą, naudokite šiame vadove nurodytą didžiausio skersmens ortakių sistemą.

2. NAUDOJIMAS

KAITLENTĖS NAUDOJIMAS

Indukcinio virimo sistema yra paremta fizikiniu magnetinės indukcijos reiškiniu. Pagrindinė šios sistemos savybė – tiesioginis energijos perdavimas šia sistema iš generatoriaus į puodą.

Privalumai: lyginant su elektrinėmis kaitlentėmis, mūsų indukcinės kaitlentės yra: **Saugesnės:** žemesnė stiklinio paviršiaus temperatūra. **Greitesnės:** trumpesnis maisto šildymo laikas. **Tikslesnės:** kaitlentė nedelsdama reaguoja į pateiktas komandas. **Veiksmingesnės:** 90 % sugeriamos energijos paverčiama karščiu. Be to, patraukus puodą nuo kaitlentės, karščio perdavimas nutraukiamas iš karto, taip išvengiant nereikalingos karščio sklaidos.

MAISTO GAMINIMO INDŲ NAUDOJIMAS

● **Maisto gaminimo indai**



Naudokite tik indus su šiuo simboliu.

Svarbu:

kad išvengtumėte kaitlentės paviršiaus pažeidimų, nenaudokite:

• indų, kurių dugnas nėra visiškai lygus;

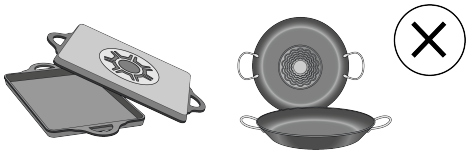
• metalinių indų emaliuotu dugnu;

• indų šiurkščiu dugnu, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus;

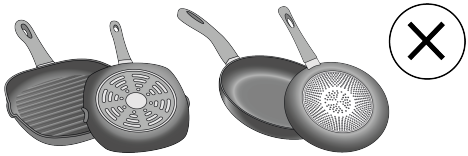
• niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydelio.

• Ne visi indukcijai pritaikyti puodai veikia efektyviai, nes dugno sudėtyje yra tik dalis feromagnetinės medžiagos! Įsigydami puodus ir keptuves patikrinkite, ar:

• visas dugnas pagamintas iš feromagnetinės medžiagos. Priešingu atveju, sumažėja karščio perdavimo efektyvumas ir jo vienodumas, kai keptuvės / puodo paviršius netinkamas maistui kepti / virti

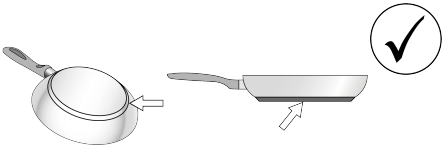


• Dugne nėra aliuminio: virtuvės reikmenys neįkaista ir induktoriai gali būti neatpažinti.



• Dugnas plokščias ir paviršius nėra šiurkštus.

• Sumažina sąlyčio paviršių tarp indikatoriaus ir virtuvės reikmenų, sumažindamas jų efektyvumą ir pablogindamas virimo / kepimo patirtį.



●Ankstesni indai

Paprastu magnetu galite patikrinti, ar puodo medžiaga yra magnetinė. Puodai netinka, jeigu jie nėra aptinkami magnetiškai. Šiuo atveju, taikomi ir ankstesniame skyriuje pateikti nurodymai.

● Rekomenduojami puodų pagrindų skersmenys

SVARBU: jeigu maisto gaminimo indai nėra tinkamų matmenų, kaitinimo zonos neįsijungia. Norėdami sužinoti norimo naudoti puodo minimalų skersmenį kiekvienai atskirai zonai, žiūrėkite šio vadovo iliustruotą dalį.

Dėmesio: Kad išlaikytumėte maisto ruošimo savybes ir produkto kokybę, NEREKOMENDUOJAMA naudoti indukcinių adapterių.

● Energijos taupymas

Naudokite puodus ir keptuves, kurių skersmuo būtų lygus kaitinimo zonos skersmeniui; Naudokite tik puodus ir keptuves plokščiu dugnu; - Jei įmanoma, virimo metu laikykite dangtį uždėtą ant puodo; Virkite daržoves, bulves ir t. t. su nedideliu kiekiu vandens, kad sutrumpintumėte virimo laiką; Naudojant slėginį puodą dar labiau sumažėja energijos sąnaudos ir virimo laikas; Uždėkite puodą kaitlentėje nupieštos kaitinimo zonos viduryje.

ORO IŠTRAUKIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

Oro ištraukimo sistema gali būti naudojama garų išsiurbimui į išorę arba naudojant filtrus vidinei recirkuliacijai.

Apsilankykite interneto svetainėse www.elica.com ir www.shop.elica.com, kad peržiūrėtumėte visą siūlomų rinkinių asortimentą ir galėtumėte montuoti skirtingais būdais – tiek filtravimo, tiek oro ištraukimo režimu.

● Versija su oro ištraukimo įranga:

Garai šalinami į išorę kelias vamzdžiais (jie įsigyjami atskirai). Prijunkite gaminį prie sienoje įrengtų šalinimo vamzdžių ir angų, kurių skersmuo lygus oro išvado (flanšinės jungties) skersmeniui. Daugiau informacijos apie vamzdžius ir jų dydį žiūrėkite atitinkamame oro ištraukimo versijos įrenginio montavimo vadovo puslapyje apie priedus. Naudojant mažesnio skersmens sienoje įrengtus šalinimo vamzdžius ir angas, sumažės oro ištraukimo eksploatacinės savybės ir žymiai padidės triukšmas. Todėl už tai neprisiimama jokia atsakomybė.

Kad užtikrintumėte didžiausią oro ištraukimo efektyvumą: • Rekomenduojamas ilgiausias 7 tiesių metrų vamzdžio maršrutas. • Bendrame 7 tiesių metrų maršrute rekomenduojama naudoti daugiausiai dvi 90° alkūnes • Venkite drastiškų vamzdžio pjūvio pokyčių, visada pirmenybę teikite Ø 150 mm pjūviui (arba 222 x 89 mm stačiakampiui).

● Versija su filtru:

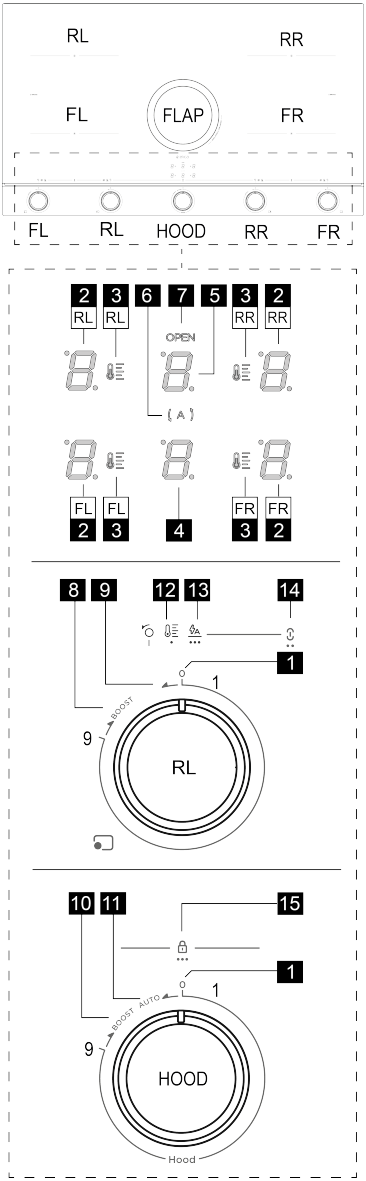
Prieš vėl tiekiant orą į patalpą, siurbiamas oras bus filtruojamas specialiais riebalų filtrais arba kvapų filtrais. Šį produktą sudaro filtrai ir vamzdžiai montavimui, skirtam užtikrinti oro išėjimą iš baldo. Daugiau informacijos apie pridėtus priedus žiūrėkite šio vadovo iliustruotoje dalyje.

Svarbu

Galima įsigyti ištraukiamosios versijos komponentų rinkinį. Šiuo atveju nereikia montuoti anglies filtro. Be to, ištraukiamosios versijos komponentų įrengimas gali skirtis nuo aprašyto šioje instrukcijų knygelėje, todėl prieš įrengdami gaubtą, nusipirkite ištraukiamosios versijos komponentų rinkinį ir perskaitykite prie rinkinio pridedamas instrukcijas.

3. VEIKIMAS

VALDYMO SKYDAS



T.	Veiksmas
1	Rankenų nulinė 0 padėtis
2	Kaitinimo zonų ekranas
3	„Temperature manager“ (temperatūrų valdiklio) ekranas
4	Siurbimo įtaiso ekranas
5	Filtrų valdymo ekranas
6	Automatinio siurbimo įtaiso indikatorius
7	FLAP atidarymo indikatorius
8	Kepimo „Booster“ (sustiprinimo) suaktyvinimo padėtis
8	„Temperature Manager“ (temperatūrų valdiklio) suaktyvinimo padėtis
8	„Bridge“ (tilto) suaktyvinimo padėtis
9	„Automatic Heat up“ (automatinio pakaitinimo) suaktyvinimo padėtis
10	Siurbimo „Booster“ (sustiprinimo) suaktyvinimo padėtis
11	Automatinio siurbimo įtaiso suaktyvinimo padėtis
12	„Temperature manager“ temperatūrų valdiklio šilkografija
13	„Automatic heat up“ (automatinio pakaitinimo) šilkografija
14	„Bridge“ (tilto) šilkografija
15	„Child Lock“ (užrakinimo nuo vaikų) šilkografija

INFORMACIJA PRIEŠ PRADEDANT

visos šios kaitlentės funkcijos sukurtos tam, kad atitiktų pačias griežčiausias saugumo normas. Dėl šios priežasties:

• **Kai kurios funkcijos neįsijungia ar išsijungia automatiškai tuomet, kai nėra puodų ant kaitinimo zonų ar tuomet, kai jie neteisingai padėti.**

• Kitais atvejais, įjungtos funkcijos automatiškai išsijungia po keleto sekundžių, jeigu neatliekami kiti tolesni nustatymai (pvz., „Įjungti kaitlentę“ be „Pasirinkti kaitinimo 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)	
„Bridge Zone“ (sujungti zonas) funkcija aktyvi	
„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) funkcija aktyvi	
„Child Lock“ (užrakinimo nuo vaikų) funkcija aktyvi	
Pauzės funkcija	
„Automatic Heat UP“ (automatinio pakaitinimo) funkcija	

Pastaba: Jei viename ar daugiau ekranų parodomas mirksintis taškas . atitinkamas šio ekrano valdiklis atstatomas pasukant rankeną į nulinę padėtį.

KAITLENTĖS SAVYBĖS

● **„Safe Activation“ (saugus suaktyvinimas)**

Gaminys suaktyvinamas tik tada, jei kaitinimo zonoje yra puodų: kaitinimo procesas nepradedamas arba nutraukiamas, jei puodų nėra arba jie nuimami.

● **„Pot Detector“ (puodų daviklis)**

gaminys automatiškai aptinka puodus kaitinimo zonoje.

● **„Safety Shut Down“ (apsauginis išjungimas)**

Saugumui užtikrinti, kiekvienai kaitinimo zonai yra nustatytas ilgiausias veikimo laikas, priklausantis nuo nustatyto galios lygmens.

● **„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)**

Išjungus vieną ar daugiau kaitinimo zonų, apie likusį karštį pranešama specialiu vaizdo signalu atitinkamos zonos ekrane rodant simbolį .

RANKENŲ SUKIMO RODYMAS

Šioje lentelėje aprašoma, kaip pasukti rankenas, kai rodomas atitinkamas simbolis.

R	sukimas pagal laikrodžio rodyklę
OWR	sukimas pagal laikrodžio rodyklę už 9 lygio, sukant rankeną iki pat galo.
L	sukimas prieš laikrodžio rodyklę
OWL	sukimas prieš laikrodžio rodyklę už nulinio lygio **(1)**, sukant rankeną iki pat galo.

KAITLENTĖS VEIKIMAS

Kaitlentė turi keturias kaitinimo zonas **FL** **RL** **RR** **FR** jos suaktyvinamos atskirai arba gali būti naudojamos kartu **FL+RL** arba **FR+RR**. Kiekviena zona turi 9 galios lygius plius papildomą „Booster“ (sustiprinimą).

● **Kaitinimo zonos suaktyvinimas / išjungimas**

Suaktyvinimas:

iš nulinės padėties**(1),** **R** rankena (**FL- RL- RR** - **FR**), kiekvienas spragtelėjimas palaipsniui padidins kaitinimo galią. Ekrane bus parodytas tuo metu aktyvus galios lygis nuo  iki .

Išjungimas:

iš bet kurios kitos nei nulinė padėties **(1)**, **L** rankena (**FL- RL- RR** - **FR**), grąžindami ją į nulinę padėtį **(1)**. Ekranas rodys nuo iki .

● **„Booster“ (sustiprinimas)**

Suaktyvinimas:

OWR rankena (**FL- RL- RR** - **FR**), ekrane parodomas simbolis .

Šiame režime išnaudojama maksimali induktoriaus galia. Ji yra nustatomo laiko ir trunka **10 min.** Garsinis signalas praneš, kada baigsis šis laikas, o tada galia automatiškai grįš į lygį .

Išjungimas:

„Booster“ (sustiprinimas) galima išjungti bet kuriuo metu **L** rankena ties lygiu , arba **OWR** kaip atliekama norint suaktyvinti.

● **„Bridge“ (tiltas):**

Su šia funkcija galima paleisti veikti kartu kaitinimo zoną **FL** su kaitinimo zoną **RL** ir kaitinimo zoną **FR** su kaitinimo zona **RR** sukuriant vieną to paties galios lygio zoną. Šitaip galima tolygiai virti / kepti maistą didelėse kepimo skardose ir puoduose.

„Bridge“ (tilto) suaktyvinimas kairėje:

OWL rankenos **(FL + RL)** vienu metu ir išlaikykite jas šioje padėtyje **2 sek.** ekranas **(2-FL)** rodys  ir ekranas **(2-RL)** rodys .

Su rankena **FL** pasirinkite pageidaujamą galią ir po to su rankena **RL** bus įjungta komanda; ilgesnis garso signalas patvirtina, kad kaitvietės įjungtos.

„Bridge“ (tilto) suaktyvinimas dešinėje:

OWL rankenos **(FR + RR)** vienu metu ir išlaikykite jas šioje padėtyje **2 sek.** ir ekranas **(2-FR)** rodys  o ekranas **(2-RR)** rodys .

Su rankena **FR** pasirinkite pageidaujamą galią ir po to su rankena **RR** bus įjungta komanda; ilgesnis garso signalas patvirtina, kad kaitvietės įjungtos.

„Bridge“ (tilto) suaktyvinimas:

L rankena (**FR** ir **FL)** ir (arba) **(FR** ir **RR)** nulinėje padėtyje **(1)** atsižvelgiant į „Bridge“ (tiltus), kuriuos norite išjungti.

● „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis)

„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis) – tai funkcija, su kuria galima nustatyti iš anksto pasirinktą tinkamiausią temperatūrą, norint pasiekti pageidaujamą rezultatą.

Suaktyvinimas:

OWL rankena (**FL - RL- RR** - **FR**) Ekrane **(2)** bus rodomas mirksintis šis taškas **R** vienoje iš pirmų trijų rankenos padėčių; norint pasirinkti tinkamiausią lygį iš esamų, kiekvienoje padėtyje ekranas**(2)** rodys simbolį, kaip parodyta toliau, kartu su šviesos duodu **(3)**:

Nustato galios lygį, skirtą lėtai tirpinti švelnius produktus, nepakeičiant jutiminių savybių (šokoladą, sviestą ir t. t.).

Nustato galios lygį, skirtą subtiliai išlaikyti jūsų patiekalus reikiamos temperatūros, nepasiekiant virimo temperatūros.

Nustato galios lygį, skirtą virinti patiekalus ilgesnį laiką. Tinka virti pomidoro padažus, ragu, sriubas, tirštas sriubas, išlaikant kontroliuojamą virimo lygį (idealiai tinka virimui skystyje). Išvengiama nemalonaus maisto išbėgimo arba galimo dugno pridegimo, kuris dažnai pasitaiko tokio maisto ruošimo metu. Šią funkciją naudokite po to, kai maistas užvirs.

Išjungimas:

L nulinėje padėtyje **(1)**, arba **R** už trečios rankenos padėties.

● „Child lock“ (užrakinimas nuo vaikų)

Šią funkciją galima suaktyvinti tik tada, jei rankenos (FL-RL-RR-FR) yra nulinėje padėtyje (1).

Kai rankenos nulinėje padėtyje **(1) OWL** rankenos (**RR** ir **RL)** vienu metu**,** ir laikykite šioje padėtyje **3 sek.** ekranas **(4)** rodys šią simbolių seką kartojamą 4 kartus. Baigus šią seką, bus suaktyvintas „child lock“ (užrakinimas nuo vaikų).

Pastaba: ši būsena neleis suaktyvinti jokios funkcijos, išskyrus siurbimo įtaisą, kurį bus galima suaktyvinti kaip įprastai.

Pastaba: atliekant „child lock“ (užrakinimo nuo vaikų) procedūrą, kai viena ar daugiau rankenų yra kitoje nei nulinė padėtyje, ekrane **(4)** simbolių seka pasikartos tik 2 kartus nurodydama, kad nebus galima suaktyvinti „child lock“ (užrakinimo nuo vaikų).

● „Automatic heat up“ (automatinis pakaitinimas)

Su funkcija „Automatic Heat UP“ (automatinis pakaitinimas) galima greičiau pasiekti nustatytą galią. Su šia funkcija galima pasinaudoti privalumu ir gaminti greičiau, tačiau nerizikuojant sudeginti maistą, nes temperatūra neviršija nustatyto lygio. Ši funkcija veikia su galios lygiais nuo iki .

Suaktyvinimas:

OWL rankena (**FL- RL- RR** - **FR**) ir laikykite ją šioje padėtyje **3 sek.** garso signalas praneš, kad ši funkcija buvo suaktyvinta. Ekrane **(2)** šis simbolis bus rodomas mirksintis. Per **10 sek. R** rankena ties pageidaujamu lygiu, pavyzdžiui, ir palaukite **5 sek.** dabar vienas po kito pradės mirksėti simbolis ir .

Išjungimas:

pasukite rankeną į kitą padėtį.

● „Power Limitation“ (galios ribojimas):

su funkcija „Power Limitation“ (galios ribojimas) galima nustatyti gaminio veikimą, apribojant didžiausią energijos suvartojimą (KW). Toliau pateikiami galimi nustatymai.

Reikšmė	**Galia (KW)**
	7,4 KW (numatytasis nustatymas)
	4,5 KW

Kaitlentės įsijungimo sąlygos nustatant „Power Limitation“ (galios ribojimą):

Kaitlentė atjungta nuo elektros tinklo; Rankena **RR** nulinėje padėtyje; Rankena **FR** padėtyje 9.

„Power Limitation“ (galios ribojimo) nustatymas:

Vėl prijunkite kaitlentę prie maitinimo, per kitas **2 min.** atlikite tokią procedūrą:

Kai kaitlentė išjungta, **OWL** rankeną **RR** ir išlaikykite šioje padėtyje, po **1 sek.** įsijungs garso signalas ir ekrane **RR-2** bus parodyta . Dar vis laikydami rankeną **RR** ties galiniu jungikliu, greitai atlikite šią seką su rankena **FR:**

OWR **1 sek**. iki garsinio signalo, atleiskite rankeną, kuri grįš į padėtį 9 **tris kartus**; (padėtyje **OWR** bus parodyta , o tuo tarpu, kiekvieną kartą atleidus, padėtyje 9 šis simbolis nebebus rodomas.) . Tik dabar bus galima atleisti ir rankeną **RR**. **Šią pirmą procedūros dalį reikia atlikti per pirmas 5 sek. nuo procedūros pradžios.**

Patvirtinant, kad atidarėme „Power Limitation“ (galios

ribojimo) meniu, ekrane **RR-2** pakaitomis bus rodoma  ir , o tuo tarpu, ekrane **RL-2** bus nuolat rodoma .

Dabar bus galima nustatyti vieną iš tokiu būdu pasirenkamų maitinimo parinkčių:

OWL  rankeną **RR** išlaikykite šioje padėtyje, o tuo tarpu, rankena **FR** turi būti pasukta į nulinę padėtį; norėdami iš šios padėties pasirinkti kitą nei numatytąją galią,  rankeną **FR** vieną padalą pasukdami į padėtį 1, ekrane **FR-2** bus rodoma . Tik dabar bus galima atleisti ir rankeną **RR**, kuri grįš į nulinę padėtį. Taip pat ir rankeną **FR** grąžinkite į nulinę padėtį.

Norėdami patvirtinti pasirinktą nustatymą, vienu metu **OWL** **1 sek.** rankenas **FR** ir **RR**. 4 ekranai **(2)** vienas po kito rodo linijas ir užsidega kelioms sekundėms nurodydami, kad procedūra buvo atlikta ir išsaugota sėkmingai.

GARTRAUKIO VEIKIMAS

● **Siurbimo įtaiso FLAP :**

siurbimo zona turi mechaninį sukamąjį **„FLAP“ (ATVARTĄ)**. **Norint suaktyvinti oro ištraukimo sistemą, prieš įjungiant gartraukį**, **reikia atidaryti „FLAP“ (ATVARTĄ).** Gartraukis turi jutiklį, kuris automatiškai sustabdo variklį tada, kai veikiant oro ištraukimui, **„FLAP“ (ATVARTAS)** visiškai uždaromas. Siurbimas vėl įjungiamas tada, kai „FLAP“ (ATVARTAS) iš naujo atidaromas.

Bandant suaktyvinti siurbimą, kai **„FLAP“** (ATVARTAS) uždarytas, ekranas **(5)** ir šviesos diodas **„OPEN”** (ATIDARYTI) pradės mirksėti ir variklis liks išjungtas.

● **Siurbimo greitis:**

kaitlentė turi 9 siurbimo greičio lygius nuo  iki  bei „Booster“ (sustiprinimo) lygį .

● **Siurbimo įtaiso suaktyvinimas / išjungimas:**

Suaktyvinimas:

atidarykite **FLAP** kaitlentės viduryje; Iš nulinės padėties **(1)**, R rankena **HOOD,** kiekvienas spragtelėjimas palaipsniui padidins siurbimo galią.

Ekrane **(2)** bus parodytas tuo metu aktyvus galios lygis.

Išjungimas:

iš bet kurios kitos nei nulis padėties, L rankena **HOOD** grąžindami ją į nulinę padėtį **(1)**. Ekrane bus rodoma .

● **Siurbimo įtaiso „Booster“ (sustiprinimas):**

Suaktyvinimas:

OWR  rankena **HOOD**, ekrane parodomas mirksintis simbolis .

Šiame režime naudojama maksimali siurbimo įtaiso galia, ji nustatyto laiko ir trunka **5 min.**. Garso signalas praneš, kada baigsis šis laikas, o tada galia automatiškai grįš į lygį .

Išjungimas:

„Booster“ (sustiprinimas) gali būti suaktyvintas bet kuriuo metu, pasukant rankeną iki lygio .

● **Automatinis veikimas**

Gartraukis automatiškai parinks tinkamiausią greitį, pritaikydamas siurbimo našumą maksimaliam maisto ruošimo lygiui, naudojamam kaitinimo zonose.

Kai kaitinimo zonos išjungiamos, gartraukis pritaiko savo siurbimo greitį pamažu jį mažindamas taip, kad pašalintų likusius garus ir kvapus.

Suaktyvinimas:

OWL  rankena **HOOD** ir laikykite ją šioje padėtyje **1 sek.** įsijungia šviesos diodas **(6)** ir garso signalas įspėja, kad ši funkcija buvo suaktyvinta.

Išjungimas:

norėdami išjungti šią funkciją, pakartokite tuos pačius suaktyvinimo veiksmus.

Pastaba: jei yra filtrų priežiūros pranešimas, šios funkcijos suaktyvinti negalima.

● **Riebalų ir kvapų filtro prisotinimo indikatoriaus suaktyvinimas / išjungimas**

Pastaba: Šis rodiklis paprastai yra išjungtas.

Norėdami pasiekti filtrų suaktyvinimo / išjungimo meniu:

Kai visi ekranai išjungti, OWL  rankena **HOOD** ir likite šioje padėtyje **8 sek.**

Pastaba: Pirma siūloma nustatymo parinktis yra *RIEBALŲ FILTRO*, dėl šios priežasties, ekrane **(5)** bus rodomas simbolis ; Norint pereiti prie *KVAPŲ FILTRO* nustatymo , **OWL**  ir išlaikyti padėtį **2 sek**. ekranas **(5)** rodys raidę . Norėdami grįžti prie ankstesnio filtro nustatymo, **OWL** išlaikydami padėtį **2 sek..**

Norint suaktyvinti / išjungti riebalų filtro prisotinimo indikatorių ***:***

Atidarykite RIEBALŲ FILTRO nustatymą po to **OWL** rankena **HOOD.** Kiekvieną kartą pasukus ir atleidus

rankeną, bus suaktyvintas arba išjungtas indikatorius.

Kai indikatorius aktyvus ekrane **(5)** šalia raidės parodomas taškas; šiuo atveju **G.**

Norint suaktyvinti / išjungti kvapų filtro prisotinimo indikatorių F:

Atidarykite *KVAPŲ FILTRO* nustatymą **F** ir atlikite tuos pačius veiksmus, kurie buvo nurodyti suaktyvinant / išjungiant *RIEBALŲ FILTRĄ*.

Pasirinktų nustatymų patvirtinimas:

Atlikus pageidaujamus nustatymus, **OWL** rankena **HOOD,** išlaikykite šią padėtį **8 sek.**; garso signalas nurodys, kad buvo išsaugoti nustatymai.

● **Filtrų prisisotinimo rodiklis**

Pastaba: ši funkcija pagal numatytuosius nustatymus yra išjungta. Bus suaktyvinta tuomet, kai bus suaktyvinti riebalų ir (arba) kvapų filtro prisotinimo indikatoriai (žr. pirmiau pateiktą procedūrą)

Kai ateis laikas pakeisti riebalų ir (arba) kvapų filtrą, ekrane **(5)** bus parodyti šie simboliai:

Kvapų filtrai: **G** Mirksi 10 sek.

Riebalų filtrai: **F** Mirksi 10 sek.

Abu filtrai: **G** ir **F** pakaitomis mirksi 10 sek.

Pastaba: jei pateikiami šie pranešimai, kaitlentė ir siurbimo įtaisas ir toliau veiks įprastai, bet nebus galima suaktyvinti siurbimo įtaiso automatinės funkcijos.

Pakeitus riebalų ir (arba) kvapų filtrus, bus reikalinga atlikti filtrų prisotinimo indikatoriaus atstatymo procedūrą. Jis skirtas atstatyti skaitiklį ir taip pat išjungti pranešimus G ir (arba) F.

● **filtrų prisotinimo indikatoriaus atstatymas:**

atlikite toliau nurodytus veiksmus: **OWL** rankena **HOOD** ir lieka šioje padėtyje **3 sek.**

Ekrane **(5)** dingsta rodinys G arba F ir apačioje dešinėje bus parodytas 2 sek. mirksintis taškelis. **G→F.** arba **F→F.** po kurio pasigirs garso signalas, nurodantis, kad indikatorius buvo atstatytas.

Pastaba: jei yra abu pranešimai, šią procedūrą reikės atlikti du kartus, pirmiausia atstatant vieną, po to – kitą.

GALIOS LENTELĖ

Galia		Virimo tipas	Naudojimas (atsižvelgiant į patirtį ir virimo / kepimo įpročius)
Maks. galia	P	Įkaitinti greitai	trumpam padidinkite maisto temperatūrą, kad greitai užvirtų vanduo ir greitai pašiltų kepimo / virimo skysčiai
	8-9	Kepti - virti	paskrudinti, pradėti virti, kepti šaldytus produktus, greitai užvirinti
Aukšta galia	7-8	Skrudinti - apkepinti - virti - kepti ant grotelių	pakepinti, išlaikyti aktyvų virimą arba kepti ant grotelių (trumpai, 5–10 minučių)
	6-7	Skrudinti - virti - troškinti - apkepinti - kepti ant grotelių	paskrudinti, išlaikyti neintensyvų virimą, virti ir kepti ant grotelių (vidutinį laiką, 10–20 minučių), pakaitinti priedus
Vidutinė galia	4-5	Virti - troškinti - apkepinti - kepti ant grotelių	troškinti, išlaikyti švelnų virimą, virti (ilgą laiką), išmaišyti makaronus
	3-4	Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	ilgesnis virimas (ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis), kai verdama skystyje (pvz., su vandeniu, vynu, sultiniu, pienu), išmaišyti makaronus
	2-3	Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	ilgesnis virimas (kai kiekis mažesnis už litrą: ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis), kai verdama skystyje (pvz., su vandeniu, vynu, sultiniu, pienu)
Žema galia	1-2	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	ištirpinti sviestą, švelniai išlydyti šokoladą, atitirpinti nedidelio dydžio produktus
	1	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	nedidelių ką tik išvirtų / iškeptų maisto porcijų karščio išlaikymas arba išlaikyti patiekiamus patiekalus reikiamos temperatūros bei išmaišyti daugiaryžius
OFF	0	Paviršius dėjimui	Viryklė budėjimo režimu ar išjungta (gali būti išlikę karščio pabaigus gaminimą, kuris rodomas H-L-O simboliu)

4. PRIEŽIŪRA

Dėmesio! Prieš atlikdami bet kokius priežiūros ar valymo veiksmus, įsitikinkite, kad kaitinimo zonos yra išjungtos ir lemputės nerodo, jog jos vis dar karštos.

Norėdami atlikti gaminio priežiūros darbus, baigę montuoti, peržiūrėkite šiuo simboliu pažymėtas nuotraukas.

KAITLENTĖS PRIEŽIŪRA

● Indukcinės kaitlentės valymas

Kaitlentė turi būti valoma po kiekvieno naudojimo.

Svarbu:

• Nenaudokite šiurkščių kempinių ar pašluosčių. Jų naudojimas laikui bėgant gali sugadinti stiklą.

• Nenaudokite cheminių valiklių su dirgikliais, purškiklių orkaitėms ar dėmių valiklių.

• NENAUDOKITE GARŲ VALYTUVŲ!!!

Po kiekvieno naudojimo, palikite kaitlentę atvėsti ir tuomet nuvalykite bet kokius pridžiūvusius maisto likučius ir dėmes. Cukrus ir kiti cukringi produktai gali pažeisti kaitlentę, todėl turi būti nuvalomi nedelsiant. Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių. Naudokite drėgną šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių ar specialius kaitlentės valymui skirtus gaminius (laikykitės gamintojo nurodymų).

● D Skysčių surinkimo indo valymas:

Jei netyčia iš puodų ištekėjo didelis kiekis skysčių, galima naudoti apatinėje produkto dalyje esantį išleidimo vožtuvą, kad būtų galima pašalinti visus likučius, užtikrinant didžiausią higienos saugumą.

Išsamesniam ir gilesniam valymui galima visiškai nuimti apatinį indą.

● E Metalinių grotelių valymas:

Grotelės turi būti plaunamos rankomis karštu vandeniu ir neutraliu plovikliu bei kruopščiai išdžiovintos, kad neatsirastų oksidacijos reiškinių.

● F Rankenų valymas:

norint kruopščiau nuvalyti, galima rankenas išmontuoti. Jos magnetiškai pritvirtintos prie kaitlentės, todėl pakanka tik jas pakelti. Jos plaunamos rankomis naudojant karštą vandenį ir neutralius ploviklius, nenaudojant kempinių ar šluosčių.

ORO IŠTRAUKIMO ĮRENGINIO PRIEŽIŪRA

● Oro ištraukimo įrenginio valymas:

Valymui naudokite **IŠSKIRTINAI** tik neutraliuose skystuose plovikliuose pamirkytą šluostę.

VALYMUI NENAUDOKITE JOKIŲ ĮRANKIŲ AR PRIETAISŲ!

Nenaudokite produktų, kurių sudėtyje yra braižančių medžiagų. **NENAUDOKITE ALKOHOLIO!**

● A Riebalų filtrų priežiūra:

Sulaiko virimo metu atsiradusias riebalų daleles.

Jį reikia išvalyti kartą per mėnesį (arba, kai filtrų prisisotinimo informacinė sistema nurodo, kad tai reikia padaryti) neagresyviais plovikliais, plaunant rankomis arba indaplovėje žemoje temperatūroje ir trumpu ciklu. Plaunant indaplovėje riebalų filtras gali išblukti, bet jo filtravimo savybės visiškai nepasikeičia.

● B Kvapų filtro priežiūra (tik versijai su filtru):

Sulaiko virimo metu atsiradusius nemalonius kvapus.

Kvapų filtrai prisotinami po daugiau ar mažiau ilgesnio naudojimo, priklausomai nuo virtuvės tipo ir nuo to, kaip reguliariai valomi riebalų filtrai.

Kvapų filtras turi būti regeneruojamas taip, kaip nurodyta toliau:

Rankinis plovimas karštu vandeniu nenaudojant muilo ir ploviklių **Plovimas indaplovėje** 60–65 °C temperatūroje maždaug 6–7 min. nenaudojant muilo ir be kitų indų, kad nebūtų užteršta riebalais ir aliejais.

Po to filtrą reikia išdžiovinti neventiliuojamoje orkaitėje **maks. 75 °C** temperatūroje **50 min.**

DĖMESIO! Įdėkite filtrą į orkaitę toli nuo elektros varžų ar kitų karščio šaltinių.

5. APTARNAVIMAS

GEDIMŲ PAIEŠKOS LENTELĖ

Informacinis kodas	Aprašymas	Galimos priežastys	Sprendimas
E→2	Valdymo zona išsijungia dėl per aukštos temperatūros	Vidinė elektroninių dalių temperatūra yra per aukšta	Prieš toliau naudodamiesi kaitlente, palaukite, kol ji atauš
E→A→A→0→3 + garso signalas F	Aptinkamas nuolatinis (ilgalaikis) rankenų suaktyvinimas padėtyje: **OWL** arba **OWR**	Rankena užblokuota padėtyje **OWL** arba **OWR** ilgesnį nei **30 sek**. laiką.	Patikrinkite, ar yra likučių arba objektų, kliudančių rankenai grįžti ir pašalinkite juos grąžindami rankeną į nulinę padėtį.
Dėl visų kitų klaidos pranešimų	Paskambinkite Klientų aptarnavimo centrui ir perduokite klaidos kodą		

KLIENTŲ APTARNAVIMAS

Prieš susisiekdami su Klientų aptarnavimo centru

1. Patikrinkite, ar negalite problemos išspręsti patys remdamiesi pagrindiniais punktais, nurodytais skyriuje „Gedimų paieška“.
2. Išjunkite ir vėl įjunkite įrenginį, kad įsitikintumėte, jog gedimas buvo pašalintas.

Jeigu po šių patikrinimų gedimas ir toliau išlieka, susisiekite su artimiausiu Klientų aptarnavimo centru.

LV

Cieši sekojiet norādījumiem šajā rokasgrāmatā. Mēs neuzņemamies atbildību par jebkādām problēmām, bojājumiem vai ugunsgrēkiem, kas tiek izraisīti ierīcē, neievērojot šajā rokasgrāmatā norādītās instrukcijas. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājas apstākļos ēdiena gatavošanai un gatavošanas laikā radīto dūmu iesūkšanai. Nav atļauts neviens cita veida pielietojums (piem., telpu sildīšanai). Ražotājs neuzņemas atbildību par nepareizu izmantošanu vai vadības ierīču nepareizu iestatīšanu.

Ierīces estētika var atšķirties no tās, kas parādīta šīs brošūras zīmējumos, tomēr lietošanas, apkopes un uzstādīšanas instrukcijas paliek tās pašas.

● Rūpīgi izlasiet šo instrukciju: tā satur svarīgu informāciju par uzstādīšanu, izmantošanu un drošību.

● Neveiciet ierīces elektriskas izmaiņas.

● Pirms ierīces uzstādīšanas pārbaudiet, vai nav bojātas tās sastāvdaļas. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.

● Pirms uzstādīšanas turpināšanas pārbaudiet ierīces integritāti. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.

🛒: daļas, kas apzīmētas ar šo simbolu, var iegādāties atsevišķi pie specializētiem izplatītājiem.

*: ar šo simbolu apzīmētās daļas ir papildu piederumi, kas tiek piegādāti tikai dažiem modeļiem, un tos var iegādāties vietnēs: www.elica.com un www.shop.elica.com.

1. DROŠĪBA UN NORMATĪVA

⚠ VISPĀRĒJĀ DROŠĪBA

Uzmanību! Rūpīgi ievērojiet zemāk norādītās instrukcijas:

● Pirms jebkādu uzstādīšanas darbu veikšanas izstrādājums ir jāatvieno no elektrotīkla. ● Visām uzstādīšanas un apkopes darbībām izmantojiet darba cimdus. ● Uzstādīšana vai apkope jāveic specializētam tehniķim saskaņā ar ražotāja norādījumiem un saskaņā ar spēkā esošajiem vietējiem drošības noteikumiem. ● Uzstādīšanai izmantojiet tikai stiprinājuma skrūves, kuras piegādātas kopā ar izstrādājumu, vai, ja tās nav piegādātas, iegādājieties piemērota veida skrūves. ● Lietojiet pareizu skrūvju garumu, kas ir norādītas uzstādīšanas rokasgrāmatā. ● Nelabojiet vai nenomainiet izstrādājuma daļas, ja vien tas nav īpaši norādīts lietošanas rokasgrāmatā. ● Pārliecinieties, vai bērni nespēlējās ar izstrādājumu ● turiet bērnus prom no ierīces un uzraugiet viņus, jo pieejamās daļas lietošanas laikā var ļoti sakarst. ● Izstrādājumu var lietot bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai bez pieredzes un nepieciešamajām zināšanām, ja vien tas tiek darīts citu uzraudzībā vai pēc tam, kad tie ir saņēmuši norādījumus par drošu ierīces lietošanu un sapratuši ar izstrādājumu saistītos riskus. ● Izstrādājums un tā pieejamās daļas kļūt ļoti karstas lietošanas laikā. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. ● Lietošanas laikā un pēc lietošanas nepieskarieties izstrādājuma sildelementiem. ● Izvairieties no saskares ar drānām vai citu viegli uzliesmojošu materiālu, līdz visas izstrādājuma sastāvdaļas ir pietiekami atdzisušas, pastāv ugunsgrēka risks. ● Neuzglabājiet uzliesmojošu materiālu uz izstrādājuma vai tā tuvumā. ● Sakarsēti tauki un eļļas viegli aizdegas. ● Gatavošana bez uzraudzības uz plīts ar eļļu vai taukiem var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku. ● Cepšana jāveic kontrolētā veidā, lai nepieļautu pārkarsētas eļļas aizdegšanos. ● Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īsterminā gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga. ● NEKAD nedzēsiet liesmas ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet izstrādājumu un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu. ● Izvairieties no šķidruma izlīšanas; tāpēc, vārot vai sildot šķidrumu, samaziniet siltuma padevi. ● Neatstājiet sildelementus ieslēgtus ar tukšiem katliem un pannām vai bez katliem. ● Nekad nekarsējiet skārda bundžu vai burku, kas satur pārtikas produktus, iepriekš to neatverot: tā var uzsprāgt! Šis brīdinājums attiecas uz visu citu veidu plīts virsmām. ● Kad gatavošana ir pabeigta, izslēdziet attiecīgo gatavošanas zonu. ● Izstrādājums nav paredzēts darbināšanai ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu. Nelietot tvaika tīrītājus, jo pastāv elektriskās strāvas trieciena risks. ● Pirms jebkurām tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbībām, atslēdziet izstrādājumu no tīkla, izņemot kontaktdakšu vai izslēdzot dzīvesvietas galveno slēdzi. ● Tīrīšanu un apkopi bērni nedrīkst veikt bez uzraudzības. ● Izstrādājums ir bieži jātīra gan no iekšpuses, gan no ārpuses (VISMAZ VIENU REIZI MĒNESĪ), katrā ziņā ievērojot apkopes instrukcijās skaidri norādīto. ● Ir svarīgi saglabāt šo rokasgrāmatu tā, lai tā būtu pieejama uzziņai. Ja izstrādājums tiek pārdots, nodots vai pārvietots, pārliecinieties, vai rokasgrāmata joprojām ir kopā ar izstrādājumu.

● Elektrokardiostimulatoru un aktīvo implantu lietotāju gadījumā pirms indukcijas plīts lietošanas ir svarīgi pārbaudīt, vai stimulators ir saderīgs ar izstrādājumu. ● Ja virsma ir saplaisājusi, izslēdziet izstrādājumu, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena ● Ugunsgrēka risks: nenovietojiet uz gatavošanas virsmām priekšmetus. ● Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var pārkarst. ● Svarīgi: pēc lietošanas izslēdziet plīti, izmantojot tās vadības ierīci, un nepaļaujieties uz katla detektoru. ● Nekādā gadījumā nelietojiet alumīnija foliju ēdiena gatavošanai un nekad negatavojiet produktus, kas iesaiņoti alumīnija folijā. Alumīnijs var izkust un neatgriezeniski sabojāt izstrādājumu. ● Lielas jaudas izmantošana, piemēram, Booster (palielināšana) funkcija, nav piemērota dažu šķidrumu, piemēram, cepšanas eļļas sildīšanai. Pārmērīgs karstums var būt bīstams. Šādos gadījumos mēs iesakām izmantot zemāku jaudu. ● Katli jānovieto tieši uz plīts virsmas un tiem jābūt centrētiem. Starp katlu un plīti nekādā gadījumā neievietojiet citus priekšmetus. ● Situācijā ar augstu temperatūru izstrādājums automātiski samazina gatavošanas zonu jaudas līmeni. ● Uzmanību! Kad plīts darbojas, ierīces pieejamās daļas var sakarst.

● Izstrādājuma tīrīšanas noteikumu un filtru nomaiņas/ tīrīšanas neievērošana rada ugunsgrēka riska. ● Flambēšanas gatavošana ir stingri aizliegta. ● Atklātas liesmas izmantošana filtriem ir kaitīga un var izraisīt ugunsgrēku, tāpēc no tā jebkurā gadījumā ir jāizvairās. ● Telpā jābūt pietiekamai ventilācijai, ja izstrādājumu lieto vienlaikus ar citām ierīcēm, kas sadedzina gāzi vai citu degvielu. ● Attiecībā uz tehniskajiem un drošības pasākumiem, kas jāveic dūmu novadīšanai, stingri ievērojiet kompetento vietējo iestāžu. ● Iesūcamo gaisu nedrīkst novadīt kanālā, kuru izmanto dūmu, ko rada gāze vai citas degvielas sadedzināšanas ierīces,. ● Nekad nelietojiet izstrādājumu bez pareizi uzstādīta restes!

⚠ ELEKTRĪBAS PIESLĒGUMA DROŠĪBA

● Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla. ● Uzstādīšana jāveic kvalificētam personālam, kas iepazinies ar piemērojamajiem uzstādīšanas un drošības standartiem. ● ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par personām, dzīvniekiem vai lietām gadījumā, ja netiek ievērotas šīs sadaļas vadlīnijas. ● Izstrādājuma iezemēšana ir obligāta saskaņā ar likumu. ● Strāvas kabelim jābūt pietiekami garam, lai izstrādājumu, kas atrodas padziļinājumā, varētu pieslēgt elektrotīklam. ● Strāvas vadam jābūt pietiekami garam, lai varētu plīts virsmu varētu izņemt no darba virsmas. ● Neizmantojiet daudzvietīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus. ● Pārliecinieties, vai spriegums datu plāksnītē, kas piestiprināta izstrādājuma apakšējā daļā, atbilst spriegumam telpā, kurā tas tiks uzstādīta. ● Sazemējuma elektriskajam kabelim jābūt 2cm garākam par pārējiem kabeļiem. ● Nevienā no kabeļa punktiem temperatūra nedrīkst pārsniegt 50°C apkārtējās vides temperatūru. ● Izstrādājums ir paredzēts pastāvīgai pieslēgšanai elektrotīklam, tādēļ pieslēgums fiksētajam tīklam jāveic caur omnipolāru slēdzi saskaņā ar uzstādīšanas noteikumiem, kas nodrošina pilnīgu tīkla atslēgšanu III pārsprieguma kategorijas apstākļos, un kas ir viegli pieejams pēc uzstādīšanas. ● Kad uzstādīšana ir pabeigta, lietotājs vairs nedrīkst piekļūt elektriskajām sastāvdaļām. ● Uzmanību! Nepievienojiet izstrādājumu elektrotīklam, kamēr instalēšana nav pabeigta. ● Pirms izstrādājuma pievienošanas elektrotīklam: pārbaudiet datu plāksnīti (kas atrodas izstrādājuma apakšā), lai pārliecinātos, ka spriegums un jauda atbilst elektrotīkla spriegumam un savienojuma kontaktligzdai. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

● Gadījumā, ja izstrādājums nav aprīkots ar strāvas vadu, izmantojiet vadu ar minimālo vadošo dzīslu šķērsgriezumu 2,5 mm2 jaudai līdz 5500 vatiem; savukārt augstākai jaudai tam jābūt 4 mm2).

● **Uzmanību!** Starpsavienojuma kabelis jānomaina pilnvarotam tehniskās palīdzības dienestam vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju.

● **Uzmanību!** Pirms ķēdes atkārtotas pievienošanas strāvas padevei un tās pareizas darbības pārbaudes vienmēr pārbaudiet, vai strāvas kabelis ir pareizi samontēts.

JAUDAS IEROBEŽOŠANA: produkts tiek piegādāts ar jaudas ierobežošanas funkciju, kas ļauj iestatīt maksimālo absorbcijas (robežlielumu kw)

Iestatījumi ir jāveic tajā brīdī, kad izstrādājums tiek pieslēgts elektrotīklam vai kad elektrotīkls tiek pieslēgts no jauna (2 nākošajās minūtēs). Izmēriet elektriskās sistēmas aizsardzību atbilstoši izvēlētajam jaudas ierobežojuma līmenim. Power Limitation (Jaudas ierobežošanas) funkcijas iestatījumu veikšanas secību skatiet šīs rokasgrāmatas nodaļā "Darbība".

KIT WINDOWS: Izstrādājumu ir paredzēts lietot kopā ar KIT sensoru Window (ražotājs to nenodrošina komplektācijā). Uzstādot KIT sensoru Window **(tikai, ja tiks lietots IESŪKŠANAS režīms)**, gaisa iesūkšana pārstās darboties ik reizi, kad istabā logs, uz kura ir uzstādīts KIT, ir aizvērts. **KIT elektriskais pieslēgums ar ierīci ir jāveic kvalificētam un specializētam tehniskajam personālam. KIT ir atsevišķi jāsertificē saskaņā ar drošības standartiem, kas attiecas uz sastāvdaļu un tās izmantojumu kopā ar ierīci. Uzstādīšanu ir jāveic saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem, kas attiecas uz mājsaimniecības ierīcēm.**

Uzmanību: pieslēdzamā KIT elektroinstalācijai ir jābūt īpaši zema drošības sprieguma ķēdes (SELV) daļai. Šīs ierīces ražotājs neuzņemas atbildību par jebkuriem traucējumiem, bojājumiem, ugunsgrēkiem, kurus izraisa darbības traucējumu problēmas un/vai defekti, un/vai KIT nepareiza uzstādīšana.

⚠ DROŠĪBA UZSTĀDĪŠANAS LAIKĀ

● Elektrisko un mehānisko sistēmu uzstādīšana jāveic kvalificētam speciālistam.

● Pirms uzstādīšanas uzsākšanas**:** Pēc izstrādājuma izpakošanas pārbaudiet, vai tas nav bojāts transportēšanas laikā, un problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai klientu apkalpošanas dienestu, pirms turpināt uzstādīšanu; Pārbaudiet, vai iegādātais izstrādājums ir piemērots izmēram izvēlētajā uzstādīšanas vietā; Pārbaudiet, vai iepakojuma iekšpusē nav papildu materiālu (transportēšanas apsvērumu dēļ) (piemēram, aploksnes ar skrūvēm, garantijas, u.c.), nepieciešamības gadījumā tie ir jāizņem un jāuzglabā; Pārbaudiet arī, vai uzstādīšanas vietas tuvumā ir pieejama elektrības kontaktligzda

● Iebūvējamo mēbeļu izkārtojums:

• Izstrādājumu nevar uzstādīt uz dzesētājiem, trauku mazgājamām mašīnām, plītīm, krāsnīm, veļas mašīnām un žāvētājiem; Pirms plīts ievietošanas veiciet visus griešanas darbus pie korpusa un uzmanīgi noņemiet atlikumus vai zāģu skaidas.

Minimālajam attālumam starp plīts virsmu un sienu jābūt vismaz 50mm priekšpusē, vismaz 50mm sāniski un vismaz 500mm attiecībā pret augšējiem sienas elementiem.

NB: plānojot telpas, ir jāievēro virtuves ražotāja norādījumi.

• Iai optimizētu filtra uzstādīšanu, cokolā vēlams izveidot spraugu, kur var ievietot komerciālo režģi.

• **Svarīgi:** izmantojiet vienkomponentu blīvējuma līmi (S), kurai ir temperatūras izturība līdz 250°; pirms uzstādīšanas līmējamās virsmas ir rūpīgi jānotīra, noņemot vielas, kas var ietekmēt to saķeri (piemēram, atbrīvošanas līdzekļi, konservanti, smērvielas, eļļas, pulveri, vecu līmju atlikumi,

utt.); līme ir vienmērīgi jāuzklāj pa visu rāmja perimetru; pēc līmēšanas ļaujiet līmei nožūt apmēram 24 stundas.

● **Uzmanību!** Ja skrūves un stiprinājumi netiek uzstādīti saskaņā ar šiem norādījumiem, var tikt izraisīti elektriskās strāvas iedarbības apdraudējumi.

● **Piezīme:** Piezīme: pareizai izstrādājuma uzstādīšanai vēlams caurules aplīmēt ar līmlenti, kurai ir šādas īpašības: elastīga plēve no mīksta PVC, ar līmi uz akrilāta bāzes; kas atbilst DIN EN 60454 standartam; liesmas slāpētājs; lieliska izturība pret novecošanos; izturīga pret pēkšņām temperatūras izmaiņām; lietojama zemā temperatūrā.

UTILIZĀCIJA KALPOŠANAS LAIKA BEIGĀS



Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2012/19/EK - UK SI 2013 Nr.3113, Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi (EEIA).

Pārliecinieties, vai šis izstrādājums tiek pareizi likvidēts. Lietotājs palīdz novērst iespējamās negatīvās sekas videi un veselībai. Simbols uz izstrādājuma vai pievienotajā dokumentācijā norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst uzskatīt par sadzīves atkritumiem, bet tas jānogādā attiecīgajā savākšanas vietā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Atbrīvoties no izstrādājuma saskaņā ar vietējiem noteikumiem par atkritumu apglabāšanu. Lai iegūtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo iestādi, sadzīves atkritumu savākšanas pakalpojumu dienestu vai veikalu, kur izstrādājums tika iegādāts.

NOTEIKUMI

Iekārta ir izstrādāta, pārbaudīta un īstenota saskaņā ar šādiem standartiem:

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

LIETOŠANAS PADOMI

Padomi pareizai lietošanai, lai samazinātu ietekmi uz apkārtējo vidi: Sākot gatavot, ieslēdziet ierīci ar minimālo ātrumu, atstājot to ieslēgtu dažas minūtes pat pēc gatavošanas beigām. Palieliniet ātrumu tikai lielā dūmu un tvaiku daudzumā, lietojot palielināšanas funkciju tikai ārkārtas gadījumos. Lai uzturētu smaku samazināšanas sistēmu efektīvu, nomainiet, kad nepieciešams, ogles filtru/-us. Lai uzturētu tauku filtru efektīvu, nepieciešamības gadījumā iztīriet to. Lai optimizētu efektivitāti un samazinātu troksni, lietojiet maksimālo šajā rokasgrāmatā norādīto cauruļvadu sistēmas diametru.

2. IZMANTOŠANA

PLĪTS VIRSMAS IZMANTOŠANA

Indukcijas gatavošanas sistēma balstās uz magnētiskās indukcijas fizisko fenomenu. Galvenā iezīme šajā sistēmā ir enerģijas tieša pārvadīšana no ģeneratora uz katlu.

Priekšrocības. Salīdzinot ar elektriskajām plītīm, jūsu indukcijas plīts ir: **Drošāka:** zemāka temperatūra uz stikla virsmas. **Ātrāka:** īsāks pārtikas sakaršanas laiks. **Precīzāka:** plakne nekavējoties reaģē uz jūsu komandām. **Efektīvāka:** 90% patērētās enerģijas tiek pārvērsta siltumā. Turklāt, noņemot katlu no plīts virsmas, siltuma pārvade tiek nekavējoties pārtraukta, izvairoties no lieka siltuma zuduma.

ĒDIENA GATAVOŠANAS TRAUKU IZMANTOŠANA

● **Trauki gatavošanai**



Izmantojiet tikai katlus ar šādu simbolu.

Svarīgi:

lai novērstu plīts virsmas neatgriezenisku bojājumu, neizmantojiet:

• traukus, kuru pamatne nav pilnīgi plakana;

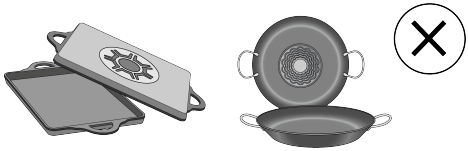
• metāla traukus ar emaljētu pamatni;

• traukus ar raupju virsmu, lai nesaskrāpētu plīts virsmu;

• nekad nenovietojiet karstos katlus un pannas uz plīts virsmas vadības paneļa.

• Ne visi katli, kas piemēroti indukcijai, darbojas efektīvi, jo pamatne daļēji sastāv no feromagnētiska materiāla!! Pērkot katlus vai pannas, pārbaudiet, vai:

• pamatne ir pilnībā izgatavots no feromagnētiska materiāla. Pretējā gadījumā tiek pazemināta gan siltuma pārvades efektivitāte, gan tā vienmērīgums, ja katla/virsmas temperatūra nav piemērota

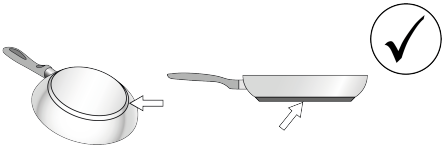


• Pamatne nesatur alumīniju: virtuves trauki nesasilst, un induktori tos var arī neatpazīt.



• Pamatnes nav plakanas vai arī ir ar raupju virsmu.

• Samazina kontaktvirsmu starp induktoru un traukiem, samazinot efektivitāti un pasliktinot gatavošanas pieredzi.



●Esošie trauki

Vai katla materiāls ir magnētisks, jūs varat pārbaudīt ar vienkārša magnēta palīdzību. Katli nav piemēroti lietošanai, ja nav magnētiski. Iepriekšējā punktā minētās norādes ir spēkā arī šajā gadījumā.

● Ieteicamie katlu diametri

SVARĪGI: katlu izmēri nav pareizi, gatavošanas zonas neieslēdzas Lai redzētu lietojamā katla minimālo diametru katrā atsevišķā zonā, skatiet šīs rokasgrāmatas attēlu daļu.

Uzmanību: Lai saglabātu gatavošanas veiktspēju un izstrādājuma kvalitāti, NAV ieteicams izmantot indukcijas adapterus.

● Enerģijas taupīšana

Izmantojiet pannas un katlus, kuru pamatnes diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru; Izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakanu pamatni; - Ja iespējams, gatavošanas laikā turiet katliem vāku; Gatavojiet dārzeņus, kartupeļus, utt., ar nelielu ūdens daudzumu, lai samazinātu gatavošanas laiku; Spiediena katla izmantošana vēl vairāk samazina enerģijas patēriņu un gatavošanas laiku; Novietojiet katlu uz plīts virsmas gatavošanas zonas centrā.

ASPIRATORA LIETOŠANA

Nosūcēja sistēma var tikt lietota iesūkšanas versijā ar izvadi uz āru vai filtrējošā versijā ar iekšējo recirkulāciju.

Skatiet vietnes: www.elica.com un www.shop.elica.com, lai pārbaudītu visu pieejamo komplektu klāstu un varētu uzstādīt dažādas versijas gan filtrējošo, gan nosūcošo.

● Iesūkšanas versija

Tvaiki tiek izvadīti uz ārpusi ar vairākām caurulēm (jāiegādājas atsevišķi). Pieslēdziet izstrādājuma caurules un izplūdes atveres pie sienas atveres ar diametru, kas ir vienāds ar gaisa izplūdes diametru (savienojuma atloks). Papildinformāciju par caurulēm un to izmēriem skat. uzstādīšanas rokasgrāmatas piederumu lapā sadaļu - Iesūkšanas versija. Mazāka diametra cauruļu un izplūdes atveru lietošana izraisīs iesūkšanas veiktspējas samazināšanos un krasu trokšņa līmeņa palielināšanos. Tādēļ mēs par to neuzņemamies atbildību.

Lai iegūtu maksimālu iesūkšanas efektivitāti: • Ieteicamais maksimālais caurules ceļš ir 7 lineāri metri. • Ieteicams izmantot ne vairāk kā divus 90° izliekumus uz 7 lineāriem metriem • Izvairieties no kanāla sekcijas krasām izmaiņām, vienmēr dodot priekšroku sekcijai, kas atbilst Ø 150 mm (vai taisnstūrveida 222 x 89 mm).

● Filtrējošā versija:

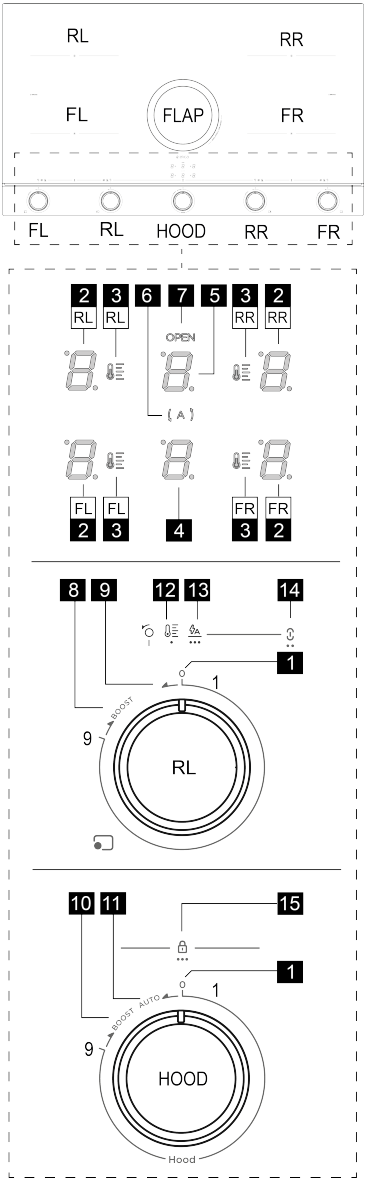
Iesūktais gaiss tiks filtrēts caur atbilstošiem tauku filtriem un smaku novēršanas filtriem, pirms tas tiks ievietots no jauna savā vietā. Šajā izstrādājumā ir iekļauti filtri un cauruļvadi uzstādīšanai, kas ļauj gaisam izplūst no korpusa. Papildinformāciju par piegādātajiem piederumiem skatiet šīs rokasgrāmatas attēlu daļā.

Svarīgi

Ir iespējams iegādāties Komplektu iesūkšanas darbībai. Šajā gadījumā ogles filtram nav jābūt instalētam. Pie tam, iesūkšanas Komplekta lietošana varētu pieprasīt savādāka gaisa nosūcēja instalāciju, nekā tas ir aprakstīts šajā rokasgrāmatā, tādēļ, pirms sākt gaisa nosūcēja instalāciju, ir jāiegādājas iesūkšanas komplekts un jāizlasa tam pievienotās instrukcijas.

3. DARBĪBA

VADĪBAS PANELIS



T.	Darbība
1	Pogas nulles pozīcija 0
2	Gatavošanas zonas displejs
3	Temperaturas pārvaldnieka displejs
4	Aspiratora displejs
5	Filtru pārvaldības displejs
6	Automātiskā nosūcēja indikators
7	Flap atvēršanas indikators
8	Pozīcija gatavošanas Booster (pastiprinātāja) aktivizēšanai
8	Pozīcija Temperature Manager (Temperatūras pārvaldnieks) aktivizēšanai
8	Pozīcija Bridge (tilta) aktivizēšanai
9	Pozīcija Automatic Heat up (automātiskā uzsildīšana)
10	Pozīcija sūkšanas Booster (pastiprinātāja) aktivizēšanai
11	Pozīcija automātiskā nosūcēja aktivizēšanai
12	Temperature manager (temperatūras pārvaldnieks) sietdruka
13	Automatic Heat up (automātiskā uzsildīšana) sietdruka
14	Bridge (tilts) sietdruka
15	Child Lock (Bērnu drošības sistēma) sietdruka

KAS JĀZINA PIRMS DARBA SĀKŠANAS

Visas šīs plīts virsmas funkcijas ir izstrādātas atbilstoši stingrākajiem drošības standartiem. Šī iemesla dēļ:

• Dažas funkcijas nav aktivizētas vai arī automātiski izslēdzas, ja gatavošanas vietās nav katlu, vai arī tad, ja tie neatrodas vietā.

• Citos gadījumos aktivizētās funkcijas automātiski izslēdzas pēc dažām sekundēm, ja atlasītajai funkcijai nepieciešams papildu iestatījums, kas netiek veikts (piem.: "Ieslēdziet plīts virsmu" bez "Atlasiet gatavošanas zonu" un "Darbības temperatūra", vai "Bloķēšanas funkcija" vai "Taimeris").

Pirms tuvoties gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

Uzmanību! Ilgstošas lietošanas gadījumā (piemēram) gatavošanas zonas izslēgšana var nebūt tūlītēja dzesēšanas posma 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)	
Ir ieslēgta Bridge (Savienojuma) zonas funkcija	
Temperature Manager funkcija ieslēgta	
Child Lock (Bērnu drošības sistēmas) funkcija ieslēgta	
Pauzes funkcija	
Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana)	

Piezīme: Ja vienā vai vairākos displejos parādās mirgojošs punkts . ar šo displeju saistītā komanda ir jāatiestata, pārvietojot pogu nulles pozīcijā.

VIRSMAS RAKSTURLIELUMI

● **Droša aktivizēšana**

Izstrādājums ieslēdzas tikai katlu klātbūtnē uz gatavošanas zonām: uzsildes process neieslēdzas vai netiek pārtraukts katlu prombūtnē vai pēc to noņemšanas.

● **Pot Detector (Trauku detektors)**

Izstrādājums automātiski nosaka katlu klātbūtni gatavošanas zonās.

● **Safety Shut Down (Drošības izslēgšanās)**

Drošības apsvērumu dēļ katrai zonai ir maksimālais darbības laiks, kas ir atkarīgs no iestatītā jaudas līmeņa.

● **Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)**

Izslēdzot vienu vai vairākas gatavošanas zonas, par atlikušā siltuma klātbūtni attiecīgajā zonas displejā norāda ar īpašu vizuālu signālu, izmantojot simbolu.

POGAS ROTĀCIJAS INDIKĀCIJA

Šajā tabulā ir aprakstīts, kā pagriezt pogas, kad ir redzami konkrēti simboli.

R	rotācija pulksteņrādītāja kustības virzienā
OWR	rotācija pulksteņrādītāja virzienā virs 9. līmeņa, nospiežot pogu līdz gājiena beigām.
L	rotācija pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam
OWL	rotācija pretēji pulksteņrādītāja virzienam virs nulles līmeņa (**1**), novietojot pogu līdz tās gājiena beigām.

PLĪTS VIRSMAS DARBĪBA

Plīts ir aprīkota ar četrām **FL** **RL** **RR** **FR** gatavošanas zonām, tās var aktivizēt atsevišķi vai izmantot kopā **FL+RL** vai **FR+RR**. Katrai zonai ir 9 jaudas līmeņi, kā arī papildu booster (pastiprinātājs).

● **Gatavošanas zonas aktivizēšana/deaktivizēšana**

Aktivizēšana:

Nulles pozīcijā **(1)** grieziet **R** pogu (**FL - RL - RR - FR**), katrs klikšķis pakāpeniski palielina gatavošanas jaudu. Displejā parādās pašreiz aktīvais jaudas līmenis no  līdz .

Atslēgšana:

Jebkurā pozīcijā, kas nav nulle **(1)**, grieziet **L** pogu (**FL-RL - RR - FR**), nulles pozīcijā **(1)**, displejā redzams no līdz .

● **Booster (pastiprinātājs)**

Aktivizēšana:

OWR pogu (**FL- RL -RR - FR**), displejā parādās simbols .

Šis režīms izmanto induktora maksimālo jaudu, kas ir iestatīta uz laiku, un tā ilgums ir **10 min.** Skaņas signāls norāda uz šī laika beigām, pēc tam jauda automātiski atgriežas līmenī .

Atslēgšana:

Booster (pastiprinātājs) var deaktivizēt jebkurā laikā, grieziet **L** pogu līmenī , vai g **OWR** kā tas tiek darīts aktivizēšanas gadījumā.

● **Bridge:**

Šī funkcija ļauj gatavošanas zonai **FL** darboties kopā ar gatavošanas zonu **RL** un gatavošanas zonai **FR** ar gatavošanas zonu **RR**, izveidojot vienu zonu ar vienādu jaudas līmeni. Šī funkcija nodrošina vienmērīgu gatavošanu ar ievērojama izmēra pannām un katliem.

'Bridge' aktivizēšana kreisajā pusē:

Nospiediet **OWL** pogas **(FL + RL)** vienlaikus un turiet tās šajā pozīcijā **2 sek.,** displejs **(2-FL)** rādīs  un displejs **(2-RL)** rādīs .

Ar **FL** pogu izvēlieties vajadzīgo jaudu, tad ar **RL** pogu jūs aktivizēsit komandu; garš skaņas signāls apstiprina, ka plāksnes ir ieslēgtas.

'Bridge' aktivizēšana labajā pusē:

Nospiediet **OWL** pogas **(FR + RR)** vienlaikus un turiet tās šajā pozīcijā **2 sek.**, displejs **(2-FR)** rādīs  un displejs **(2-RR)** rādīs .

Ar **FR** pogu izvēlieties vajadzīgo jaudu, tad ar **RR** pogu jūs aktivizēsit komandu; garš skaņas signāls apstiprina, ka plāksnes ir ieslēgtas.

'Bridge' deaktivizēšana:

Nospiediet L pogu (**FR** un **FL)** un/vai **(FR** un **RR)** nulles pozīcijā **(1)** atkarībā no deaktivizējamajiem tiltiem.

● **Temperature Manager** (Temperatūras pārvaldnieks)

Temperature Manager (temperatūras pārvaldnieks) ir funkcija, kas ļauj iestatīt vispiemērotāko iepriekš iestatīto temperatūru, lai iegūtu vēlamo rezultātu.

Aktivizēšana:

OWL poga (**FL - RL- RR** - **FR**) Šajā brīdī displejs **(2)** rāda mirgojošu **R** vienā no pirmajām trim pogas pozīcijām, lai izvēlētos vispiemērotāko līmeni no pieejamajiem, katrā pozīcijā displejs **(2)** kopā ar gaismas diodēm **(3)**, kā norādīts tālāk:

Nosakiet piemērotu jaudas līmeni, lai lēnām izkausētu smalkus produktus, neietekmējot to sensorās īpašības (šokolāde, sviests, utt.).

Nosakiet piemērotu jaudas līmeni, kas ļauj uzturēt traukus maigā temperatūrā, nesasniedzot vārīšanās temperatūru.

Nosakiet jaudas līmeni, kas piemērots ēdiena vārīšanai ilgāku laiku. Piemērots tomātu mērču, gaļas mērču, zupu, minestronu gatavošanai, kontrolēta gatavošanas līmeņa uzturēšanai (ideāli piemērots gatavošanai ūdens vannā). Novērš nepatīkamu pārtikas izšļakstīšanos vai iespējamus piedegumus apakšdaļā, kas raksturīgi šādai gatavošanai. Izmantojiet šo funkciju pēc ēdiena uzvārīšanas.

Atslēgšana:

grieziet L nulles pozīcijā **(1)**, vai **R** aiz pogas trešās pozīcijas.

● **Child Lock (Bērnu drošības sistēma)**

Šo funkciju var aktivizēt tikai tad, ja pogas (FL-RL-RR-FR) atrodas nulles pozīcijā (1).

Kad pogas ir nulles pozīcijā **(1)**, vienlaikus **OWL** pogas (**RR** un **RL)** un turiet tās šajā pozīcijā **3 sek.**, displejā **(4)** parādās šo simbolu secība, kas atkārtojas 4 reizes. Secības beigās tiek aktivizēta funkcija “child lock” (bērnu drošības sistēma).

Piezīme: Šis stāvoklis neļauj aktivizēt nevienu funkciju, izņemot nosūcēju, ko var aktivizēt normāli.

Piezīme: Veicot funkcijas "child lock" aktivizācijas procedūru, ja viena vai vairākas pogas atrodas citā pozīcijā, nevis nulles, simbolu secība displejā **(4)** tiek atkārtota tikai divas reizes, norādot, ka nevar aktivizēt funkciju “child lock”.

● **Automatic heat up (automātiska uzsildīšana)**

Funkcija Automatic Heat UP (automātiska uzsildīšana) ļauj ātrāk ieslēgt iestatīto jaudas režīmu; šī funkcija dod priekšrocību iegūt ātrāku ēdiena gatavošanu, bet bez riska piededzināt ēdienus, jo temperatūra nepārsniedz iestatīto līmeni. Šī funkcija ir pieejama jaudas līmeņiem no līdz .

Aktivizēšana:

OWL pogu (**FL - RL - RR - FR**) un turiet to šajā pozīcijā **3 sek.** akustisks signāls signalizē par šīs funkcijas aktivizēšanu. Displejā **(2)** parādās šis mirgojošais simbols . **10 sek.** laikā Grieziet pulksteņrādītāja kustības **R** virzienā pogu vēlamajā līmenī, piemēram, un uzgaidiet **5 sek.**, šajā brīdī simbols un sāk secīgi mirgot.

Atslēgšana:

Pagrieziet pogu citā pozīcijā.

• **Power Limitation (jaudas ierobežošana)**

Jaudas ierobežošanas funkcija ļauj iestatīt izstrādājuma darbību, ierobežojot tā maksimālo patēriņu (KW). Šeit ir pieejamie iestatījumi.

Vērtība	Jauda (KW)
	7,4 KW (noklusējuma iestatījums)
	4,5 KW

Gatavošana zonas ieslēgšanas nosacījums Jaudas ierobežojuma iestatīšanai:

Plīts virsma ir atvienota no elektrotīkla; **RR** poga nulles stāvoklī; **FR** poga 9. pozīcijā.

Jaudas ierobežojuma iestatījums:

Pievienojiet gatavošanas zonu strāvas padevei, veiciet šo procedūru **2 min.** laikā:

Ar izslēgtu gatavošanas zonu, pozīcijā **OWL** nospiediet pogu **RR** un turiet to šajā pozīcijā, pēc **1 sek.** atskan skaņas signāls. un parādās **RR-2** displejs . Turot **RR** pogu nospiestu tās gājiena beigās, ātri izpildiet šo darbību ar **FR** pogu:

Pozīcijā **OWR** nospiediet **1 sek.**, līdz atskan pīkstiens, pēc tam atlaidiet pogu, kas **trīs reizes** atgriezīsies 9. pozīcijā; (pozīcijā **OWR** tas tiks parādīts, savukārt katrā atlaišanas reizē 9. pozīcijā šis simbols pazudīs.) . Tikai šajā brīdī var atbrīvot arī **RR** pogu. **Šī procedūras pirmā daļa ir jāveic pirmo 5 sek. laikā procedūras sākumā.**

Lai apstiprinātu, ka esam iekļuvuši jaudas ierobežojuma izvēlnē, **RR-2** displejs tiks rādīts pārmaiņus, bet

RL-2 displejs degs **0.** vienmērīgi.

Tagad būs iespējams iestatīt vienu no divām Jaudas opcijām, kuras var atlasīt šādā veidā:

Pozīcijā **OWL** nospiediet pogu **RR** turiet šajā pozīcijā, kamēr **FR** poga ir novietota nulles pozīcijā; no šīs pozīcijas, lai izvēlētos jaudu, kas nav noklusējuma jauda, nospiediet pogu **FR** ar vienu klikšķi novietojiet to 1. pozīcijā, **FR-2** displejs parādīs **1**. Tikai šajā brīdī var atlaist arī **RR** pogu. kas atgriezīsies nulles pozīcijā. Pārvietojiet arī **FR** pogu nulles pozīcijā.

Lai apstiprinātu izvēlēto iestatījumu, pozīcijā **OWL** nospiediet **1 sek.** vienlaikus pogas **FR** un **RR**. 4 displejs **(2)** rāda līniju **- - - -** secību un iedegas uz dažām sekundēm, norādot, ka procedūra ir veiksmīgi pabeigta un saglabāta.

NOSŪCĒJA DARBĪBA

● **Nosūcēja FLAP:**

Sūkšanas zona ir aprīkota ar mehāniski rotējošu **FLAP**. **Lai ieslēgtu tvaika nosūcēja sistēmu, pirms tvaika nosūcēja ieslēgšanas ir jāatver FLAP.** Tvaika nosūcējs ir aprīkots ar sensoru, kas ar aktivizētu iesūkšanu, ja **FLAP** ir pilnībā aizvērts, automātiski apstādina motoru. Aspirācija sākas tikai tad, kad FLAP ir atkārtoti atvērts.

Mēģinājums aktivizēt sūkšanu ar aizvērtu **FLAP**. Displejs **(5)** un gaismas diode **"OPEN"** (atvērt) sāk mirgot, un motors paliek izslēgts.

● **Sūkšanas ātrums:**

Plīts ir aprīkota ar 9 sūkšanas ātruma līmeņiem no **1** līdz **9** plus Booster (pastiprinātājs) **P** līmenim.

● **Nosūcēja aktivizēšana/deaktivizēšana:**

Aktivizēšana:

Atveriet **FLAP** virsmas centrā; nulles pozīcijā **(1)** grieziet **R** pogu **HOOD**, katrs klikšķis pakāpeniski palielina sūkšanas jaudu.

Displejā **(2)** parādās pašreiz aktīvais jaudas līmenis.

Atslēgšana:

Jebkurā citā pozīcijā, izņemot nulli grieziet **L** pogu **HOOD** atpakaļ nulles pozīcijā **(1)**, parādās displejs **0**.

● **Booster (pastiprinātājs) nosūcējs:**

Aktivizēšana:

OWR pogu **HOOD**, displejā parādās mirgojošs simbols **P**.

Šis režīms izmanto nosūcēja maksimālās jaudas priekšrocības, un tā ilgums ir **5 min**. akustisks signāls norāda uz šī laika beigām, pēc tam jauda automātiski atgriežas līmenī **9**.

Atslēgšana:

Booster (pastiprinātājs) var deaktivizēt jebkurā laikā, pagriežot līmeņa pogu **8**.

● **Automātiskā darbība**

Tvaika nosūcējs automātiski izvēlas piemērotāko ātrumu, pielāgojot sūkšanas jaudu maksimālajam gatavošanas līmenim, ko izmanto gatavošanas zonās.

Kad gatavošanas zonas tiek izslēgtas, tvaiku nosūcējs pielāgo savu iesūkšanas ātrumu, pakāpeniski samazinot to, lai atbrīvotos no tvaikiem un smakām.

Aktivizēšana:

OWL pogu **HOOD** un turiet to šajā pozīcijā **1 sek.** iedegas gaismas diode **(A) (6)** un skaņas signāls brīdina par šīs funkcijas aktivizēšanu.

Atslēgšana:

Lai deaktivizētu šo funkciju, atkārtojiet tādu pašu darbību kā aktivizēšanas gadījumā.

Piezīme: ja ir filtra apkopes signāls, šo funkciju nevar aktivizēt.

● **Tauku un smaku filtra piesātinājuma indikatora aktivizēšana/deaktivizēšana**

Piezīme: Parasti šis indikators ir atspējots.

Lai piekļūtu filtru aktivizēšanas/deaktivizēšanas izvēlnei:

Kad displeji ir izslēgti, OWL pogu **HOOD** un turiet šajā pozīcijā **8 sek.**

Piezīme: Pirmā piedāvātā iestatīšanas opcija ir vienums *TAUKU FILTRS,* tāpēc displejā **(5)** būs redzams simbols **G**; lai pārslēgtos uz uz iestatījumu *SMAKU FILTRS*, nospiediet **OWL** un turiet pozīciju **2 sek.** displejā **(5)** būs redzams burts **F**. Lai atgrieztos pie iepriekšējā filtra iestatījuma, **OWL** saglabā pozīciju **2 sek..**

Lai aktivizētu/deaktivizētu tauku filtra piesātinājuma indikatoru G :

Pārejiet uz iestatījumu *TAUKU FILTRS* **G** pēc tam uz **OWL** pogu **HOOD.** Katrs pogas pagrieziens un atlaišana aktivizē vai deaktivizē indikatoru.

Kad indikators ir aktīvs, šajā gadījumā **G.** displejā **(5)** blakus burtam parādās punkts

Lai aktivizētu/deaktivizētu smaku filtra piesātinājuma

indikatoru F:

Pārejiet uz iestatījumu *SMAKU FILTRS* F un veiciet tās pašas darbības, kas norādītas *TAUKU FILTRA aktivizēšanai/deaktivizēšanai.*

Apstipriniet atlasītos iestatījumus:

Kad vēlamie iestatījumi ir definēti, **OWL** poga **HOOD,** turiet šajā pozīcijā **8 sek.**, skaņas signāls norāda, ka iestatījumi ir saglabāti.

● **Filtru piesātinājuma indikators**

Piezīme: šī funkcija pēc noklusējuma ir atspējota, tā tiek aktivizēta, kad ir aktivizēti tauku un/vai smakas filtru piesātinājuma indikatori (skatiet iepriekšminēto procedūru)

Kad pienāk laiks nomainīt tauku un/vai smakas filtru, displejā **(5)** parādās šādi simboli:

Smaku filtri: G Mirgo 10 sekundes.

Tauku filtri: F Mirgo 10 sekundes.

Abi filtri: G un F mirgo alternatīvi 10 sek.

Piezīme: šo signālu klātbūtnē plīts virsma un nosūcējs turpina darboties kā parasti, taču nav iespējams aktivizēt nosūcēja "automātisko funkciju".

Pēc tauku un/vai smaku filtru nomaiņas nepieciešams atiestatīt filtra piesātinājuma indikatoru. Tas tiek izmantots, lai atiestatītu skaitītāju, kā arī lai pazustu G un/vai F signāli.

● **filtru piesātinājuma indikatoru atiestatīšana:**

Rīkojieties šādi: G **OWL** pogu **HOOD** un turiet nospiestu **3 sek.**

Indikācija G vai F pazūd no displeja **(5)** un apakšējā labajā stūrī parādās punkts, kas mirgo 2 sek. G→ . vai F→ . skaņas signāls, kas norāda, ka indikators ir atiestatīts.

Piezīme: Abu ziņojumu gadījumā šī procedūra ir jāveic divas reizes, lai vispirms atiestatītu vienu un pēc tam otru.

JAUDAS TABULA

Jaudas līmenis		Gatavošanas veids	Lietošana (pamatojoties uz pieredzi un ēdiena gatavošanas paradumiem)
Maksimālā jauda	P	Ātri uzsildīt	īsā laikā paaugstināt ēdiena temperatūru, līdz tas ūdens vārīšanās gadījumā ātri vārās, vai arī ātri sasildīt gatavošanas šķidrumus
	8-9	Cept - vārīt	apbrūninât, sākt gatavot, apcep saldētus produktus, ātri uzvārīt
Liela jauda	7-8	Apbrūninât – vārīt - grilēt	cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (īsu laiku - 5–10 minūtes)
	6-7	Apbrūninât – vārīt – sautēt – cept - grilēt	cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (vidēji ilgu laiku - 10–20 minūtes), uzkarsēt piederumus
Vidēja jauda	4-5	Vārīt - sautēt - cept - grilēt	sautēt, vārīt lēnām, vārīt (ilgstoši), gatavot makaronus
	3-4	Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	ilgstoša vārīšana (rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens), makaronu gatavošana
	2-3	Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	ilgstoša vārīšana (tilpumi mazāki par litru: rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens)
Zema jauda	1-2	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	izkausēt sviestu, viegli izkausēt šokolādi, atkausēt maza apjoma produktus
	1	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	turēt karstu svaigi pagatavota ēdiena mazas porcijas vai turēt traukus siltus un gatavot risoto
OFF (IZSLĒGTS)	0	Atbalsta virsma	Plīts virsma gaidīšanas vai izslēgtajā režīmā (ir iespējama atlikušā siltuma klātbūtne pēc vārīšanas, par ko liecina H-L-O)

4. APKOPE

Uzmanību! Pirms jebkuras tīrīšanas vai apkopes darbības pārliecinieties, vai gatavošanas zonas ir izslēgtas un siltuma signāllampiņa ir izslēgta.

Lai iegūtu informāciju par izstrādājuma apkopi, skatiet attēlus uzstādīšanas beigās, kas apzīmēti ar šo simbolu.

PLĪTS APKOPE

● Indukcijas plīts tīrīšana

Plīts virsma jātīra pēc katras lietošanas reizes.

Svarīgi:

• Neizmantojiet abrazīvus sūkļus, tīrīšanas spilventiņus. To lietošana ar laiku var sabojāt stiklu.

• Neizmantojiet ķīmiskos kairinātājus, piemēram, cepeškrāsns vai traipu noņemšanas aerosolus.

• NEKAD NELIETOT STRŪKLU TVAIKA TĪRĪTĀJUS!!!

Pēc katras lietošanas reizes ļaut atdzist plīts virsmai un to tīrīt, lai noņemtu piekaltušas pārtikas atliekas un traipus. Cukurs vai pārtika ar paaugstinātu cukura saturu bojā plīts virsmu, un tas jānoņem nekavējoties. Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu. Izmantojiet mīkstu lupatiņu, papīra dvieļus vai speciālu plīts virsmas tīrīšanas produktu (ievērojiet ražotāja norādījumus).

● D Šķidruma savākšanas tvertnes tīrīšana:

Nejaušas un bagātīgas šķidrumu izliešanas gadījumā no katliem ir iespējams iejaukties caur notekas vārstu, kas atrodas izstrādājuma apakšdaļā, lai noņemtu visus atlikumus, garantējot maksimālu higiēnisko drošību.

Lai veiktu pilnīgāku un rūpīgāku tīrīšanu, ir iespējams pilnībā izņemt apakšējo vanniņu.

● E Metāla režģa tīrīšana

Grils jāmazgā ar rokām karstā ūdenī un neitrālu mazgāšanas līdzekli un rūpīgi jānosusina, lai izvairītos no oksidēšanās parādībām.

● F Pogu tīrīšana:

Rūpīgākai tīrīšanai iespējams izjaukt pogas, tās ir magnētiski piestiprinātas augšējai daļai, tāpēc pietiek ar to pacelšanu. Tās jāmazgā ar rokām ar karstu ūdeni un neitrāliem mazgāšanas līdzekļiem, neizmantojot sūkļus vai drānas.

NOSŪCĒJA APKOPE

● Nosūcēja apkope:

Tīrīšanas veikšanai lietojiet **TIKAI** ar neitrālu šķidro mazgāšanas līdzekli samitrinātu drānu.

TĪRĪŠANAI NELIETOJIET RĪKUS VAI DARBARĪKUS!

Izvairieties no abrazīvu produktu lietošanas. **NELIETOJIET SPIRTU!**

● A Prettauku filtra apkope:

Notur gatavošanas laikā radītās tauku daļiņas.

Tas ir jātīra vienu reizi mēnesī (vai, kad filtru piesātinājuma norādīšanas sistēma norādīs šādu nepieciešamību), ar neagresīviem mazgāšanas līdzekļiem, ar roku vai trauku mazgājamā mašīnā zemā temperatūrā un īsā ciklā. Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā tauku filtrs var zaudēt krāsu, bet tā filtrēšanas raksturlielumi paliek nemainīgi.

● B Smaku filtra apkope (tikai filtrēšanas versijai):

Notur gatavošanas laikā radītās smakas.

Smakas filtru piesātinājums rodas pēc vairāk vai mazāk ilgstošas lietošanas atkarībā no virtuves veida un tauku filtra tīrīšanas regularitātes.

Smakas filtrs ir jāreģenerē, kā norādīts tālāk:

Manuāla mazgāšana ar karstu ūdeni, neizmantojot ziepes un mazgāšanas līdzekļus, vai **Mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā** 60/65°C temperatūrā apmēram 6/7 minūtes. neizmantojot ziepes un bez trauku klātbūtnes, lai izvairītos no piesārņojuma ar taukiem un eļļām.

Pēc tam filtrs jāžāvē neventilējamā cepeškrāsnī **Maks. 75°C temperatūrā 50 minūtes..**

UZMANĪBU! Novietojiet filtru cepeškrāsnī tālāk no elektriskās pretestības vai citiem siltuma avotiem.

5. PAKALPOJUMI

PROBLĒMU NOVĒRŠANAS TABULA

Informācijas kods	Apraksts	Iespējamie iemesli	Risinājumi
E02	Komandu zona nodziest pie pārāk augstas temperatūras	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta	Uzgaidiet, līdz plīts virsma atdziest, pirms to atkārtoti izmantot
E-A-A-03 + skaņas signāls P	Nepārtraukta (pastāvīga) pogu aktivizēšana tiek noteikta pozīcijā: **OWL** vai **OWR**	Poga tiek **OWL** vai **OWR** pozīcijā ilgāk par **30 sek**.	Pārbaudiet, vai nav nekādu atlikumu vai priekšmetu, kas kavē pogas atgriešanos, un pēc tam noņemiet tos, atgriežot pogu nulles pozīcijā.
Visiem citiem kļūdas ziņojumiem	Izsauciet tehnisko pakalpojumu dienestu un paziņojiet kļūdas kodu		

PAKALPOJUMU DIENESTS

Pirms sazināties ar pakalpojumu dienestu

1. Pārliecinieties, vai nevarat atrisināt problēmu pats, balstoties uz "Traucējumu meklēšana" aprakstītajiem punktiem.
2. Izslēdziet un ieslēdziet ierīci, lai pārliecinātos, vai problēma joprojām pastāv.

Ja pēc iepriekšminētajām pārbaudēm kļūda nepazūd, sazinieties ar tuvāko pakalpojumu dienestu.

SR

Strogo se pridržavajte ovde navedenih uputstava. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za probleme, oštećenja ili požare nastale usled nepridržavanja ovih uputstava. Proizvod je namenjen samo za kućnu upotrebu za pripremanje hrane. Nikakvo drugo korišćenje (npr. grejanje prostorije) nije dozvoljeno. Proizvođač ne prihvata odgovornost za neprimereno korišćenje ili za netačno podešavanje funkcija.

Proizvod može estetski izgledati drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom uputstvu. Međutim, uputstva za upotrebu, održavanje i ugradnju ostaju ista.

● Pažljivo pročitajte uputstva: ona sadrže važne podatke o montaži, korišćenju i bezbednosti.

● Nemojte da obavljate strujne varijacije na proizvodu.

● Pre instaliranja proizvoda, proverite da li su sve komponente neoštećene. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte da nastavite s montažom.

● Proverite celovitost proizvoda pre nego pristupite postavljanju. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte da nastavite s montažom.

🛒: delovi označeni ovim simbolom mogu se kupiti odvojeno kod specijalizovanih prodavaca.

*: delovi označeni ovim simbolom su dodatna oprema koja se isporučuje samo u nekim modelima i može se kupiti na sajtovima www.elica.com i www.shop.elica.com.

1. BEZBEDNOST I NORME

⚠ OPŠTA BEZBEDNOST

Pažnja! Pažljivo sledite sledeća uputstva:

● Proizvod se mora biti isključen iz napajanja pre bilo kojeg pokušaja ugradnje. ● Za sve operacije instalacije i održavanja koristite rukavice. ● Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedeni od strane kvalifikovanog tehničara, u skladu s uputstvima proizvođača i prema lokalnim propisima o bezbednosti. ● Koristite samo vijke za instalaciju koji su isporučeni sa proizvodom ili ako nisu priloženi, kupite ispravnu vrstu vijaka. ● Koristite vijke ispravne dužine, koji su navedeni u vodiču za instalaciju. ● Nemojte da popravljate ili menjate bilo koji deo proizvoda, osim ako nije izričito navedeno u uputstvima za korišćenje. ● Budite oprezni da se deca ne igraju s proizvodom ● Držite decu dalje od proizvoda i držite ih pod nadzorom, budući da se proizvod i njegovi dostupni delovi mogu postati vrlo vrući prilikom korišćenja. ● Proizvod mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim i mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su obučeni o bezbednom načinu upotrebe proizvoda i razumeju opasnosti do kojih može doći. ● Proizvoda i dostupni delovi prilikom upotrebe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodirnete grejne elemente. ● Za vreme i nakon upotrebe, ne dodirujte grejne elemente proizvoda. ● Izbegavajte kontakt s odećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se sve komponente proizvoda ne ohlade dovoljno jer to predstavlja rizik od požara. ● Ne stavljajte zapaljivi materijal na proizvod ili u njegovu blizinu. ● Pregrejana mast i ulje su lako zapaljivi. ● Kuvanje, bez nadgledanja na ploči za kuvanje, s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar. ● Prženje se mora vršiti s posebnom pažnjom kako bi se izbeglo paljenje pregrejanog ulja. ● Proces kuvanja se mora nadzirati. Kratki procesi kuvanja moraju da budu neprekidno nadzirani. ● NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umesto toga, isključite proizvod i ugasite vatru, na primer, pomoću poklopca ili protivpožarnog ćebeta. ● Izbegavajte prosipanje tečnosti i prilikom njihovog zagrevanja smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grejne elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili su bez posuda. ● Nikada ne zagrevajte limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogu eksplodirati! Ovo upozorenje vredi za sve druge vrste ploča za kuvanje. ● Kada završite sa kuvanjem, isključite odgovarajuću zonu za kuvanje. Proizvod ne se sme da se stavlja u pogon pomoću vanjskog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja. Ne koristite parne čistače, rizik od električnog udara. ● Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, isključite proizvod iz električne mreže uklanjanjem utikača ili isključivanjem na glavnom prekidaču stana. ● Deca ne smeju da vrše čišćenje i održavanje bez nadgledanja. ● Proizvod se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MESEČNO), te strogo pratite ono što je nazančeno u uputstvima za održavanje. ● Važno je da sačuvate ova uputstva za buduću upotrebu u svakom trenutku. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premeštanja proizvoda, pobrinite se da uputstva ostanu sa proizvodom.

● Korisnici pejsmejkera i aktivnih implantata moraju pre upotrebe indukcijske ploče za kuvanje proveriti da je njihov stimulator kompatibilan s proizvodom. ● Ako je površina napuknuta, ugasite proizvod da biste izbegli mogućnost strujnog udara ● Opasnost od požara: nemojte da stavljate predmete na površine za kuvanje. ● Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopce na površinu ploče za kuvanje jer bi se mogli pregrejati. ● Važno: Posle upotrebe, isključite ploču za kuvanje preko kontrolne ploče i ne naslanjajte se na detektor posuda za kuvanje. ● Nikada ne koristite aluminijsku foliju za kuvanje, i nikada ne stavljajte direktno proizvode upakovane u aluminijum. Aluminijum može da se rastopi i nepopravljivo ošteti vaš proizvod. ● Upotreba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrevanje nekih tečnosti, kao na primer, ulja za prženje. Preterana toplota može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korišćenje manje snage. ● Posude za kuvanje moraju biti postavljene direktno na ploču za kuvanje i moraju biti centrirane. Ni u kom slučaju nemojte da stavljate druge predmete između posude i ploče za kuvanje. ● Pri visokim temperaturama, proizvod će automatski smanjiti nivo snage u određenom delu ploče za kuvanje. ● Pažnja! Kada se koristi ploča za kuvanje, dostupni delovi proizvoda se mogu pregrejati.

● Nepridrùavanje pravila za čišćenje proizvoda i zamene i čišćenja filtera dovodi do rizika od požara. ● Flambiranje je strogo zabranjeno. ● Upotreba plamena je štetna po filtere i može dovesti do požara te je zbog toga svakako zabranjena. ● Prostorija mora da bude dovoljno provetrena kada se proizvod koristi u kombinaciji sa drugim proizvodima za izgaranje gasa ili drugih goriva. ● Što se tiče tehničkih i bezbednosnih mera koje treba poduzeti za ispuštanje isparenja, potrebno da se strogo pridržavate odredbi nadležnih lokalnih vlasti. ● Usisani vazduh se ne sme poslati u odvod koji se koristi za ispuštanje dima nastalog od proizvoda za izgaranje gasa ili drugih goriva. ● Nikada ne koristite proizvod bez ispravno montirane rešetke!

⚠ SIGURNOSNE PREPORUKE ZA ELEKTRIČNO POVEZIVANJE

● Isključite proizvod iz električne mreže. ● Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje upoznato sa važećim standardima instalacije i sigurnosti. ● Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštovanja smernica navedenih u ovom poglavlju. ● Uzemljenje proizvoda je obavezno po zakonu. ● Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje proizvoda ugrađenog u kuhinjski element na električnu mrežu. ● Kabl za napajanje mora da bude dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuvanje sa radne ploče. ● Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kablove. ● Proverite da li napon naveden na pločici na donjem otpremom proizvoda odgovara naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se proizvod instalirati. ● Električni kabl za uzemljenje mora da bude 2 cm duži od ostalih kablova. ● Kabl u niti jednoj tački ne sme da postigne temperaturu za 50 °C višu od sobne temperature. ● Proizvod je namenjen za trajno povezivanje na električnu mrežu, iz tog razloga obavite spajanje na fiksnu mrežu putem omniploarnog prekidača u skladu s pravilima postavljanja koja obezbeđuje potpuno odspajanje iz mreže u uslovima kategorije prenapona III, te koji je lako dostupan nakon postavljanja. ● Posle kraja ugradnje, električni delovi ne smeju biti dostupni korisniku. ● Pažnja! Ne priključujte proizvod na napajanje sve dok instalacija nije u potpunosti završena. ● Pre spajanja proizvod na električnu mrežu: proverite ploču sa podacima (na donjem delu proizvoda) kako biste se uverili da napon i snaga odgovaraju mrežnim i da je utičnica pogodna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalifikovanog električara.

● U slučaju da proizvod nije opremljen kablom za upotrebite kabal sa prečnikom žice od najmanje 2.5 mm2 za snagu do 5500 Watt,; a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm2).

● **Pažnja!** Zamena kabla za međusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlašćenog servisera ili od osobe sa sličnom kvalifikacijom.

● **Pažnja!** Pre ponovnog povezivanja na mrežu i provere ispravnog rada, uvek proverite da li je mrežni kabel ispravno montiran.

POWER LIMITATION: proizvod je opremljen funkcijom Power Limitation limitator snage koja vam omogućuje da postavite maksimalni prag apsorpcije (kw)

Postavka mora biti izvršena u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže (u roku od 2 minute). Dimenzionirajte zaštitu električnog sistema prema izabranom nivou Power Limitation (ograničenje snage). Za redosled postavljanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) pogledajte uputstvo u poglavlju Rad.

KOMPLET ZA PROZORE: Proizvod je osmišljen da se koristi u kombinaciji sa KOMPLETOM senzora za prozore (ne isporučuje se od strane proizvođača). Instalacijom KOMPLETA senzora za prozor **(samo u slučaju upotrebe u načinu rada USISAVANJE),** usisavanje vazduha prestaje svaki put kada je prozor u sobi, na kojem je KOMPLET instaliran, zatvoren. **Električno priključivanje KOMPLETA na proizvod mora obaviti kvalificirano i specijalizirano tehničko osoblje. KOMPLET mora biti posebno sertifikovan u skladu sa bezbednosnim standardima koji se odnose na komponentu i njezinu upotrebu sa proizvodom. Instalacija se mora izvršiti u skladu sa važećime propisima za kućne instalacije.**

PAŽNJA: kablovi KOMPLETA koji se priključuje na proizvod moraju biti deo sertificiranog kruga sa vrlo niskim sigurnosnim naponom (SELV). Proizvođač ovog proizvoda odbija bilo koju odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja, požare uzrokovane nedostacima i/ili neispravnim radom i/ili nepravilnim instaliranjem KOMPLETA.

⚠ SIGURNOSNE PREPORUKE ZA INSTALACIJU

● Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijalizovanog osoblja.

● **Pre početka montaže:** Posle raspakiravanja proizvoda proverite da isti nije oštećen prilikom prevoza, a u slučaju problema kontaktirajte dobavljača ili Servisnu službu, pre nego nastavite sa montažom.• Proverite da li kupljeni proizvod ima odgovarajuće dimenzije za odabranu zonu ugradnje; Proverite da u ambalaži (zbog prevoza) nema pratećeg materijala (na primer, kesice sa vijcima, garancije i sl.), koji se mora izvaditi i čuvati; Takođe proverite da li je u blizini zone ugradnje dostupna električna utičnica

● **Osobine nameštaja predviđenog za ugradnju:**

Proizvod se ne može ugraditi iznad frižidera, mašine za suđe, šporeta, rerne, mašine za pranje i sušenje; Sve radove povezane sa sečenjem nameštaja, potrebno je izvršiti pre ugradnje ploče za kuvanje i pažljivo ukloniti sve ostatke sečenja i strugotine.

Minimalno rastojanje između ploče za kuvanje i zida mora biti najmanje 50mm frontalno, najmanje 50mm i najmanje 500mm u odnosu na gornje zidne jedinice.

NAPOMENA: Prilikom planiranja prostora morate se pridržavati uputstava proizvođača kuhinje.

• za optimizaciju instalacije za filtriranje, preporučujemo da u podnožju napravite prorez gde se može postaviti komercijalna rešetka.

• **Važno:** koristite jednokomponentnu lepljivu masu za brtvljenje (S), koja je otporna na temperaturu, do 250°; pre instaliranja, površine koje se spajaju moraju se dobro očistiti i ukloniti svaku materiju koja može umanjiti prianjanje (npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starog lepka, itd.); lepak treba ujednačeno raspodeliti po rubu okvira; posle lepljenja ostaviti da se osuši oko 24 sata.

● **Pažnja!** Instalacija vijaka i zatvarača koja nije sukladna ovim uputama može da dovede do rizika vezanih uz električnu energiju.

● **Npomena:** za pravilnu ugradnju proizvoda preporučujemo umatanje cevi sa lepkom koje ima sljedeće karakteristike: meki, elastični, PVC film s lepkom na akrilnoj osnovi; poštuje propise DIN EN 60454; - usporivač plamena; odlična otpornost na starenje; otporan na promene temperature; upotrebljiv na niskim temperaturama.

ODLAGANJE NA KRAJU ŽIVOTNOG VEKA



Ovaj proizvod označen je u skladu s Evropskom direktivom 2012/19/EZ - UK SI 2013 No.3113, o otpadu električne i elektronske opreme (OEEO).

Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda. korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih negativnih posledica za okolinu i zdravlje. Simbol na proizvodu ili na dokumentima koji prate proizvod pokazuje da se ovaj proizvod ne može tretirati kao otpad u domaćinstvu, već treba da se dostavi odgovarajućem centru za sakupljanje i recikliranje električne i elektronske opreme. Odlaganje mora da se obavi u skladu s lokalnim propisima za odlaganje otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućoj lokalnoj kancelariji, službi za sakupljanje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj je kupljen proizvod.

STANDARDI

Proizvod je dizajniran, testiran i proizveden u skladu sa pravilima:

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

PREPORUKE ZA UPOTREBU

Saveti za pravilnu upotrebu kako bi se smanjio uticaj na okolinu: Kada počnete kuvanje, uključite proizvod na minimalnu brzinu, ostavljajući je uključenom neko vreme i nakon završetka kuvanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima. Za održavanje efikasnijim sistema za smanjivanje mirisa, zamenite, kad je to potrebno, ugljeni/e filter/-re. Za održavanje efikasnijim filtera za mast, po potrebi ga očistite. Da bi optimizovali efikasnost i smanjili buku, koristite maksimalni presek sistema kanala, opisan u ovom priručniku.

2. UPOTREBA

UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

Sistem indukcijskog kuvanja zasniva se na fizičkom fenomenu magnetne indukcije. Ključno obeležje ovog sistema je direktan prenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti: U uporedbi s električnim pločama za kuvanje, vaša indukcijska ploča je: **Sigurnija:** niža temperatura na staklenoj površini. **Brža:** kraće vreme zagrejavanja hrane. **Preciznija:** ploča odmah reaguje na vaše naredbe. **Efikasnija:** 90% apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuvanje uklonite sa ploče, prenos topline odmah se prekida, da bi se izbegao nepotreban gubitak topline.

UPOTREBA POSUDA ZA KUVANJE

● **Posude za kuvanje**

Koristite samo posude sa ovom oznakom.

Važno:

da bi izbegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

• posude sa neravnim dnom;

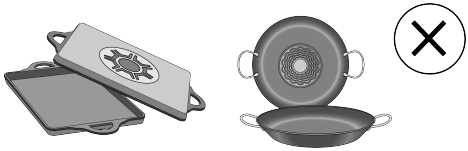
• metalne posude sa emajliranim dnom;

• posudesa hrapavom površinom, kako biste izbegli grebanje površine ploče;

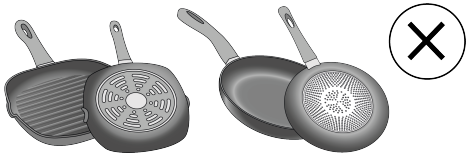
• nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

• Nisu sve posude pogodne efikasno funkcionisanje za indukcijsko kuvanje zbog dna koje je delimično sastavljeno od feromagnetnog materijala!! Prilikom kupovine lonaca ili lonaca proverite da:

• dno je potpuno od feromagnetnog materijala. U suprotnom, smanjuje se i efikasnost prenosa toplote i njena ujednačenost, pri čemu temperature površine posude/lonca nisu pogodne za



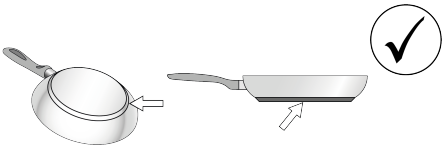
• Dno ne sadrži aluminijum: suđe se ne zagreva i induktori ne mogu prepoznati.



• Dno koje nije ravno ili je sa hrapavom površinom.

• Takva dna oduzimaju kontaktnu površinu između induktora i posuđa, smanjujući efikasnost i pogoršavajući

iskustvo kuvanja.



●Postojeće posude

Možete proveriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne, upotrebom jednostavnog magneta. Posude nisu pogodne za upotrebu ako se ne mogu magnetski detektovati. Uputstva iz prethodnog stava se takođe primjenjuju i u ovom slučaju.

● Preporučeni prečnici dna posuda

VAŽNO: ako posude nisu tačnih dimenzija, zone za kuvanje se neće uključiti. Kako biste proverili minimalni prečnik posude pogodne za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

Pažnja: Da biste sačuvali performanse kuvanja i kvalitet proizvoda, NE preporučuje se upotreba indukcionih adaptera.

● Ušteda energije

Koristite posude za kuvanje i tava sa dnom jednake veličine kao što je zona za kuvanje; - Koristite samo posude i tave sa ravnim dnom; Kada god je moguće držite poklopac na posudama za vreme kuvanja; Kuvajte povrće, krompir i sl. sa malo vode kako bi se smanjilo vreme kuvanja; Koristite ekspres lonac koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vreme kuvanja; Postavite posudu u sredinu zone za kuvanje nacrtane na ploči za kuvanje.

UPOTREBA ASPIRATORA

Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za izvlačenje i evakuaciju vazduha ili za filtriranje za unutrašnju recirkulaciju.

Posetite web strane www.elica.com i www.shop.elica.com kako biste proverili kompletan asortiman dostupnih kompleta, kako bi mogli izvesti različita instaliranja, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.

● Usisna verzija:

Pare se evakuišu prema spoljašnjem delu kroz niz cevi (kupuju se posebno). Priključite proizvod na cevi i odvodne rupe na zidu s prečnikom koji odgovara prečniku izlaznog vazduha (prirubnici). Za više informacija o cevima i njihovim dimenzijama, pogledajte stranicu priloženu u uputstvu za instalaciju - Usisna verzija. Upotreba cevi i rupa na zidu s manjim prečnikom će rezultirati smanjivanjem usisne efikasnosti i drastičnim povećavanjem nivoa buke. Zbog toga, ne prihvata se nikakva odgovornost.

Da bi postigli maksimalnu efikasnost usisavanja: • Preporučuje se maksimalni put cevi od 7 linearnih metara. Na ukupno 7 linearnih metara preporučuje se korišćenje maksimalno dve krivine od 90° Izbegavajte drastične promene dela kanala, uvek preferirajući deo jednak Ø 150 mm (ili pravougaoni 222 x 89 mm).

● Filtrirajuća verzija:

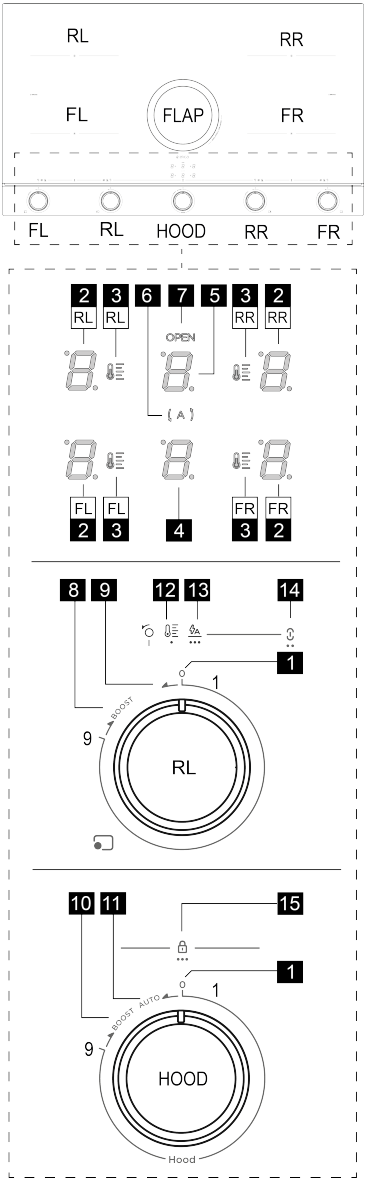
Usisani vazduh se filtrira kroz posebne filtere za mast i za miris pre nego što se vrati nazad u sobu. Ovaj proizvod uključuje filtere i cevi za postavljanje koje omogućava izlaz vazduha iz ormarića. Za više informacija o dostavljenom priboru pogledajte ilustrirani deo u ovom priručniku.

Važno

Može se nabaviti oprema za funkcionisanje u usisnoj verziji. U ovom slučaju se karbonski filter ne sme instalirati. Sem toga korišćenje opreme za usis ima potrebu za drugačijom instalacijom aspiratora u odnosu na ono što smo ilustrovali u ovom priručniku i zato pre nego što počnete sa instalacijom aspiratora, nabavite opremu za usis i konsultujte uputstva priložena sa opremom.

3. RAD

KONTROLNA PLOČA



T.	Funkcija
1	Položaj ručice 0
2	Prikaz zona pripreme hrane
3	Prikaz Upravljanje temperaturom
4	Prikaz aspiratora
5	Prikaz Upravljanje filterima
6	Indikator Automatsko usisavanje
7	Indikator temperature FLAP
8	Položaj za aktiviranje Buster pripreme hrane
8	Položaj za aktiviranje Upravljanje pripremom hrane
8	Položaj za aktiviranje Bridž
9	Položaj za aktiviranje Automatic Heat up
10	Položaj za aktiviranje Buster usisavanja
11	Položaj za aktiviranje Automatsko usisavanje
12	Sito štampa Upravljanje temperaturom
13	Sito štampa Automatic heat up
14	Sito štampa Bridž
15	Sito štampa Child lock

PRE POČETKA POTREBNO JE ZNATI

Sve funkcije ove ploče za kuvanje osmišljene su u skladu sa najstrožim merama sigurnosti. Zbog toga:

• Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada na ploči nisu prisutne posude ili kada su iste loše postavljene.

• U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrano podešavanje zahteva dodatno postavljanje koje nije izvršeno (npr.: "Uključite ploču za kuvanje" bez "Odaberite zonu za kuvanje" i "Temperatura rada", ili "Funkcije Lock (zaključaj)" ili "Timer (merač vremena)").

Sačekajte da se displej isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

Pažnja! U slučaju (na primer) dugotrajne upotrebe, gašenje zone za kuvanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na displeju zone za kuvanje pojaviće se simbol H koji označava tu fazu. Sačekajte da se displej isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

DISPLEJ ZONE ZA KUVANJE

na displejima zona za kuvanje prikazuje se:

Funkcija	Vrednost
Zona za kuvanje uključena	0
Power Level (nivo snage)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indikator preostale topline)	H
Pot Detector (Detektor posude)	u
Područje Aktivirana funkcija "Bridge" (most)	n
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	u
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	L

Funkcija Pauza	H
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko grejanje)	A

Napomena: Ako se na jednom ili više prikaza pojavi trepereći most H. odgovarajuća komanda na tom prikazu resetovaće se stavljajući ručicu u položaj nula.

KARAKTERISTIKE PLOČE ZA KUVANJE

● **Safe Activation (Sigurno aktiviranje)**

Proizvod se aktivira samo u prisustvu posude za kuvanje: proces zagrejavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili sklanjanja posude.

● **Pot Detector (Otkrivanje posuda)**

Proizvod automatski detektuje prisutnost posuda za kuvanje.

● **Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)**

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuvanje ima maksimalno vreme rada, koje zavisi o nivou postavljene snage.

● **Residual Heat Indicator (Pokazivač preostale topline)**

Pri isključivanju jedne ili više zone kuvanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na displeju odgovarajućee zone, preko simbola H.

INDIKACIJA ZA OKRETANJE RUČICA

Ova tabela opisuje kako da okrenete ručice u prisustvu određenih simbola.

R	Okretanje u smeru kazaljke na časovniku
OWR	Okretanje u smeru kazaljke na časovniku iza nivoa 9 stavljajući ručicu do graničnog prekidača.
L	Okretanje u smeru suprotnom od kazaljke na časovniku
OWL	Okretanje u smeru suprotnom od kazaljke na časovniku iza nivoa nula **(1)**, stavljajući ručicu do graničnog prekidača.

RAD PLOČE ZA KUVANJE

Ploča poseduje četiri zone pripreme **FL** **RL** **RR** **FR** one mogu da se aktiviraju odvojeno ili mogu da se koriste u kombinaciji **FL+RL** ili **FR+RR**. Svaka zona ima 9 nivoa snage i jedan dodani buster nivo.

● **Aktiviranje/ gašenje zone pripreme hrane**

Aktiviranje:

Iz položaja nula**(1)**, **R** ručica (**FL- RL- RR** - **FR**), svaki klik će postepeno da povećava snagu pripreme hrane. Na prikazu će se pokazati nivo snage koji je aktivan u ovom trenutku od 1 do 9.

Deaktivacija:

Iz bilo kojeg položaja koji nije nula **(1)**, **L** ručica (**FL- RL- RR** - **FR**), njenim stavljanjem u položaj nula **(1)**, prikaz će pokazati od 9 do 1.

● **Buster**

Aktiviranje:

OWR ručica (**FL- RL- RR** - **FR**), na prikazu se pojavljuje simbol P.

Ovaj način iskorištava maksimalnu snagu induktora i vremenski je namešten na **10min.** Zvučni signal označiće istek ovog vremena a zatim se snaga automatski vraća na nivo 9.

Deaktivacija:

Buster se može deaktivirati u svakom trenutku, **L** ručica na nivou 8, ili **OWR** kako je urađeno za aktiviranje.

● **Bidge (most):**

Ova funkcija omogućava da zona pripreme hrane radi kombinovano **FL** sa zonom pripreme **RL** i zonom pripreme **FR** sa zonom pripreme **RR** stvarajući jedinstvenu zonu s istim nivoom snage. To omogućuje ujednačenu pripremu hrane i s posudama velikih dimenzija.

Aktivacija Bridge (mosta) sa leve strane:

OWL ručice **(FL + RL)** istovremeno i držite u tom položaju **2 sek.** displej **(2-FL)** prikazuje 0 , a displej **(2-RL)** prikazuje n.

Pomoću ručice **FL** izaberite željenu snagu, a zatim pomoću ručice **RL** omogućićete komandu; Dug zvučni signal potvrđuje da su ploče uključene.

Aktivacija Bridge (mosta) sa desne strane:

OWL ručice **(FR + RR)** istovremeno ih držite u ovom položaju na **2 sek.** i prikaz **(2-FR)** će naznačiti 0 i prikaz **(2-RR)** će naznačiti n.

Pomoću ručice **FR** izaberite željenu snagu, a zatim pomoću ručice **RR** omogućićete komandu; Dug zvučni signal potvrđuje da su ploče uključene.

Isključivanje Bridge (mosta):

L ručica (**FR** i **FL)** i/ili **(FR** i **RR)** u položaju nula **(1)** u funkciji bridž koju želite da deaktivirate.

● **Temperature Manager (upravljanje temperaturom)**

Temperature Manager je funkcija koja omogućuje postavljanje zadane, pogodnije temperature za dobijanje željenog rezultata.

Aktiviranje:

OWL ručica (**FL - RL- RR** - **FR**) U ovom trenutku displej **(2)** će pokazati _ da **R** treperi u jednom od prva tri položaja dugmeta, da bi se izabrao najpogodniji nivo među dostupnim, na svakoj poziciji displej**(2)** će pokazivati simbol kao što je prikazano ispod, zajedno sa LED diodom **(3)**:

_ Identifikujte odgovarajući nivo snage za lagano topljenje delikatnih proizvoda bez ugrožavanja njihovih senzornih karakteristika (čokolada, puter itd.).

= Identifikujte odgovarajući nivo snage koji će vam omogućiti da vaše posuđe održavate na temperaturi na delikatan način, bez postizanja temperature ključanja.

≡ Identifikujte odgovarajući nivo snage pogodan za dugo krčanje jela. Prilagođeno za kuhanje umaka od paradajza, supa, čorbi, ragua dok se održava kontrolisani nivo pripreme hrane (idealno za pripremu na pari). Izbegavajte neprijatno prosipanje hrane ili moguće opekotine po dnu, tipične za ove preparate. Koristite ovu funkciju posle proključavanja hrane.

Deaktivacija:

L u položaju nula **(1)**, ili **R** iza trećeg položaja ručice.

● **Child Lock (funkcija zaključavanja zbog dece)**

Ova funkcija može da se aktivira samo ako su ručice (FL-RL-RR-FR) u položaju nula (1).

Dok su ručice u položaju nula **(1) OWL** ručice (**RR** i **RL)** istovremeno**,** i održavajte ih u ovom položaju **3 sek.** prikaz **(4)** će prikazati ovaj redosled simbola ponovljen 4 puta. Po završetku redosleda aktiviraće se „child lock".

Napomena: Ovo stanje neće dozvoliti aktiviranje nikakve funkcije uz izuzetak aspiratora koji se može normalno aktivirati.

Napomena: Obavljajući postupak aktiviranja „child lock" u prisustvu jedne ili više ručica u položaju koji nije nula, na prikazu **(4)** redosled simbola će se ponoviti samo 2 puta da bi naznačio da neće biti moguće aktivirati „child lock".

● **Funkcija Automatic Heat up (automatsko zagrevanje)**

Funkcija Automatic Heat UP omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrevanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuvanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane, jer temperatura ne prelazi postavljeni nivo. Ova funkcija je dostupna za nivoe snage od do .

Aktiviranje:

OWL ručica (**FL- RL- RR** - **FR**) i održavajte je u ovom položaju **3 sek.** zvučni signal signaliziraće aktiviranje ove funkcije. Prikaz **(2)** će označiti ovaj trepereći simbol . Do **10 sek. R** odabrana ručica na željenom nivou, na primer i sačekajte **5 sek.** u ovom trenutku počeće u nizu da treperi simbol i .

Deaktivacija:

Okrenite ručicu u drugi položaj.

● **Power Limitation (ograničenje snage):**

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada proizvoda ograničavajući maksimalnu apsorpciju (KW). U nastavku se nalaze dostupne postavke.

Vrednost	**Snaga (KW)**
0	7,4 KW (fabrička postavka)
1	4,5 KW

Uslov pokretanja ploče za postavljanje ograničenja snage:

Ploča za pripremu hrane odspojena je od napajanja: Ručica **RR** u nultom položaju; Ručica **FR** u položaju 9.

Postavljanje ograničenja snage:

Ponovo povežite ploču za pripremu hrane, nakon **2 min.** obavite sledeći postupak:

Kada je ploča ugašena **Okrenite u smeru suprotnom od kazaljke na časovniku izvan nivoa nula (1) okrećući ručicu do kraja** ručicu **RR** i držite u ovom položaju, emitovaće se zvučni signal nakon **1 sek.** a na prikazu **RR-2** će se prikazati . I dalje držeći ručicu **RR** na kraju, brzo obavite ovaj redosled s ručicom **FR:**

Okrenite u smeru kazaljke na časovniku izvan nivoa 9 okrećući ručicu do kraja na **1 sek**. dok se ne čuje zvučni signal a zatim otpustite ručicu koja će se vratiti u položaj 9 **na tri puta**; (u položaju **Okrenite u smeru kazaljke na časovniku izvan nivoa 9 okrećući ručicu do kraja** prikazaće se dok će pri svakom otpuštanju u položaj 9 ovaj simbol nestati.) . Tek u ovom trenutku možete da otpustite i ručicu **RR**. **Ovaj prvi deo postupka obavlja se u roku prvih 5 sek. od početka postupka.**

Da bismo potvrdili da smo ušli u meni Ograničenje snage, na prikazu **RR-2** će se prikazati i naizmenice dok će se na prikazu **RL-2** prikazati fiksno.

Sada će biti moguće postaviti jednu od dve opcije snage koje mogu da se odaberu u ovom načinu:

OWL ručicu **RR** održavajte u ovom položaju dok se ručica **FR** prebacuje u nulti položaj; iz ovog položaja za odabir druge snage od zadanog, ručica **FR** se za jedan klik prebacuje u položaj 1, prikaz **FR-2** će naznačiti 1. Tek će se u ovom trenutku moći otpustiti i ručica **RR**. koja će se vratiti u položaj Nula. Vratite i ručicu **FR** u položaj Nula.

Za potvrdu odabranih postavki, **Okrenite u smeru suprotnom od kazaljke na časovniku izvan nivoa nula (1) okrećući ručicu do kraja** na **1 sek.** ručice **FR** i **RR** istovremeno. 4 displeja **(2)** prikazuju niz linija - → - → - i svetle na nekoliko sekundi, da bi označili da je procedura uspešno završena i sačuvana.

RAD USISIVAČA

● **FLAP aspiratora:**

Područje usisavanja je opremljeno sa rotirajućim mehaničkim **FLAP-om** (poklopcem). **Pre uključivanja aspiratora za aktiviranje sistema za usisavanje potrebno je otvoriti FLAP (poklopac).** Aspirator je opremljen senzorom koji, kada je uključeno usisavanje, a u slučaju potpunog zatvaranja **FLAP-a**, automatski zaustavlja motor. Usisavanje se ponovo uključuje samo kada se ponovo otvori FLAP.

Pokušaj aktiviranja usisavanja dok je **FLAP** zatvoren prikaz **(5)** i LED **"OPEN"** počeće da trepere i motor će ostati ugašen.

● **Brzina usisavanja:**

Ploča poseduje 9 nivoa brzine usisavanja od 1 do 9 kao i jedan nivo Buster (Pojačivač) P.

● **Aktiviranje/ gašenje aspiratora:**

Aktiviranje:

Otvorite **FLAP** u sredini ploče; Iz položaja nula **(1)**, **R** ručica **HOOD,** svaki klik postupno će povećati snagu usisavanja.

Na prikazu**(2)** prikazat će se razina snage koja je aktivna u tom trenutku.

Deaktivacija:

Iz svakog drugog položaja koji nije nula, **L** ručica **HOOD** njenim prebacivanjem u položaj**(1)**, prikaz će prikazati 0.

● **Buster aspiratora:**

Aktiviranje:

OWR ručica **HOOD**, na prikazu se pojavljuje simbol P koji treperi.

Ovaj način iskorištava maksimalnu snagu aspiratora i namešten je na vreme od **5 min**. Zvučni signal naznačiće istek ovog vremena a zatim se snaga automatski vraća na nivo 9.

Deaktivacija:

Buster se može deaktivirati u svakom trenutku okrečući ručicu na nivo 8.

● **Automatski rad**

Napa će automatski odabrati brzinu koja najviše odgovara prilagođavajući kapacitet usisavanja na maksimalni nivo pripreme upotrebom u zonama za pripremu.

Kada se zone za pripremu hrane isključe, aspirator prilagođava svoju brzinu usisa i postepeno je smanjuje kako bi uklonio zaostale mirise i paru.

Aktiviranje:

OWL ručica **HOOD** i održavajte je u ovom položaju **1 sek.** led **(A)(6)** lampica se pali i zvučni signal obaveštava o aktiviranju ove funkcije.

Deaktivacija:

Za deaktiviranje ove funkcije ponovite iste radnje aktiviranja.

Zabeleška: Ako je prisutna signalizacija za održavanje filtera, ova se funkcija ne može aktivirati.

● **Aktiviranje/ deaktiviranje indikatora zasićenosti filtera za mast i mirise**

Napomena: Ovaj indikator je obično isključen.

Za pristup meniju aktiviranja/ deaktiviranja filtera:

Dok su svi prikazi ugašeni, OWL ručica **HOOD** ostaje u ovom položaju **8 sek.**

Napomena: Prva predložena opcija podešavanja je *FILTER MASTI*, zbog čega će se na displeju **(5)** prikazati simbol 0; Da biste prešli na postavku *FILTER MIRISA* , **OWL** i držite položaj **2 sek.** na displeju **(5)** će se prikazati slovo F. Za vraćanje na prethodnu postavku filtera , **OWL** i držite položaj **2 sek.**

Isključivanje indikatora zasićenosti filtera za mast 0 :

Idite na podešavanje *FILTER MASTI* 0 zatim **OWL** ručica **HOOD.** Svako okretanje i otpuštanje ručice će aktivirati ili deaktivirati indikator.

Kada je indikator aktivan na displeju **(5)** se pojavljuje tačka pored slova, u ovom slučaju 0.

Isključivanje indikatora zasićenosti filtera mirisa F :

Idite na podešavanje *FILTER MIRISA* F i izvršite iste operacije navedene za aktiviranje/deaktiviranje *FILTERA*

ZA MAST.

Potvrdite izabrana podešavanja:

Kada su željena podešavanja, **OWL** ručica **HOOD,** , zadržite ovu poziciju **8 sek.** a zvučni signal će označiti da su podešavanja sačuvana.

● **Indikator zasićenja filtera**

Zabeleška: ova funkcija se zadano onemogućava, aktiviraće se kada se aktiviraju indikatori zasićenja filtera za mast i/ili miris (vidi postupak iznad)

Kada dođe trenutak da se zameni filter za mast i/ili miris na prikazu **(5)** će se prikazati sledeći simboli:

Filteri za miris: Treperi 10 sek.

Filter za mast: Treperi 10 sek.

Oba filtera: i naizmenične lampice na 10 sek.

Zabeleška: u prisutnosti ovih signalizacija, ploča za pečenje i aspirator nastaviće da rade normalno ali neće biti moguće da aktivirate „automatsku funkciju" aspiratora.

Nakon što ste završili zamenu filtera za mast i/li miris, biće potrebno da obavite postupak resetovanja indikatora zasićenja filtera. Ovo će služiti da se uradi resetovanje brojača i nestanak signalizacija G i/ili F.

● **resetovanje indikatora zasićenja filtera:**

Postupite na sledeći način: **OWL** ručica **HOOD** i ostaje u ovom položaju **3 sek.**

Na prikazu **(5)** pojavljuje se indikacija F ili F i pojaviće se jedna tačkica dole desno koja treperi 2 sek. ili nakon zvučnog signala da bi se naznačilo da je indikator resetovan.

Napomena: U prisustvu obe signalizacije ovaj postupak se mora obaviti dva puta da bi se resetovala najpre jedna a zatim i druga signalizacija.

TABELA SNAGE

Nivo snage		Vrsta kuvanja	Upotreba (na osnovu iskustva i navika kuvanja)
Maksimalna snaga	P	Brzo podgrevanje	povisite temperaturu hrane u kratkom vremenu dok brzo ne proključa u slučaju vode ili brzo zagrevanih tečnosti za kuvanje
	8-9	Prženje – kuvanje	propržavanje, početak kuvanja, prženje smrznutih proizvoda, brzo prokuvavanje
Visoka snaga	7-8	Lagano podgrevanje– zaprška - kuvanje – gril	zaprška, održavanje jakog ključanja, kuvanje i grilovanje (kratkotrajno, 5-10 minuta)
	6-7	Lagano podgrevanje – dugo kuvanje – kuvanje gulaša – zaprška – gril	zaprška, održavanje blagog ključanja, kuvanje i grilovanje (srednjeg trajanja, 10-20 minuta)
Srednja snaga	4-5	Dugo kuvanje – kuvanje gulaša – lagano podgrevanje – gril	kuvanje gulaša, krčkanje, kuvanje (dugotrajno), mešanje testenine
	3-4	Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –mešanje testenine	produženo kuvanje (pirinač, sosevi, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tečnosti (npr. vode, vina, čorbi, mleka), mešanje testenine
	2-3	Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –mešanje testenine	produženo kuvanje (zapšremine manje od jedne litre: pirinač, sosevi, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tečnosti (npr. vode, vina, čorbi, mleka), mešanje testenine
Niska snaga	1-2	Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	toljenje putera, topljenje čokolade, odmrzavanje proizvoda malih dimenzija
	1	Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	održavanje malih porcija sveže kuvane hrane toplom ili održavanje jela toplim i mešanje rižota
OFF	0	Površina za odlaganje	Ploča za kuvanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuvanja, označeno s H-L-O)

4. ODRŽAVANJE

Pažnja! Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuvanje isključene i da je svetlosni indikator topline nestao.

Za održavanje proizvoda pogledajte slike na kraju instalacije označene ovim simbolom.

ODRŽAVANJE PLOČE ZA KUVANJE

● Čišćenje ploče za kuvanje

Ploča za kuvanje se mora očistiti posle svakog korišćenja.

Važno:

• Ne koristite abrazivne sunđere i četkice. Njihovo korišćenje vremenom može da ošteti staklo.

• Nemojte koristiti hemijske iritirajuće deterdžente kao na primer sprej za čišćenje rerne i sredstvo za uklanjanje mrlja.

• NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane. Šećer i proizvodi sa visokim udelom šećera oštećuju ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti. Sol, šećer i pesak mogu ogrebati staklenu površinu. Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputstava Proizvođača).

● D Čišćenje posude za sakupljanje tečnosti:

U slučaju slučajnog i obilnog izlivanja tečnosti iz šerpi, moguće je intervenisati kroz odvodni ventil, koji se nalazi u donjem delu proizvoda, kako bi se uklonili ostaci, osiguravajući maksimalnu higijensku sigurnost.

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu.

● E Čišćenje metalne rešetke:

Rešetka se mora ručno prati vrućom vodom i neutralnim deterdžentom i pažljivo osušiti kako bi se izbegle pojave oksidacije.

● F Čišćenje ručica:

Za tačnije čišćenje moguće je demontirati ručice, one se magnetski kaše na ploču tako da je dovoljno da ih podignete. Peru se ručno vrućom vodom i neutralnim deterdžentima bez upotrebe sunđera ili krpa.

ODRŽAVANJE ASPIRATORA

● Čišćenje aspiratora:

Za čišćenje koristite **ISKLJUČIVO** vlažnu krpu i tečne neutralne deterdžente.

ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!

Izbegavajte uporabu abrazivnih proizvoda. **NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!**

● A Održavanje Filteri za mast:

Zadržava čestice masti nastale kuvanjem.

Mora se čistiti jednom mesečno (ili kada to zahteva sistem indikatora zasićena filtera), sa blagim deterdžentima, ručno ili u mašini za suđe, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu. Prilikom pranja u mašini za suđe, metalni filter može izbledeti, ali njegova filterska svojstva se ne menjaju.

● B Održavanje filtera za miris (samo za verziju za filtriranje):

Upija neugodne mirise uzrokovane kuvanjem.

Zasićenje filtera mirisa nastaje posle više ili manje duže upotrebe, ovisno o vrsti kuhinje i pravilnosti čišćenja filtera za mast.

Filter za miris regenerira se kako je naznačeno u nastavku:

Ručno pranje vrućom vodom bez upotrebe sapuna i deterdženata ili **Pranje u sudomašini** na 60/65°C oko 6/7 min. bez upotrebe sapuna i bez prisustva sudova da bi se izbeglo zagađenje mastima i uljem.

Nadalje. filter se suši u neprovetrenoj pećnici na temperaturi **maks od 75°C** 50 min.

POZORNOST! Postavite filter u peć dalje od strujnih otpornika ili drugih mogućih izvora toplote.

5. KORISNIČKA SLUŽBA

TABELA ZA REŠAVANJE PROBLEMA

Informacioni kod	Opis	Mogući uzroci	Rešenje
E02	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih delova je previsoka	Sačekajte da se ploča ohladi pre ponovne upotrebe
E0A0A03 + zvučni signal F	Otkriva se stalno (permanentno) aktiviranje ručica u položaju: **OWL** ili **OWR**	Ručica je blokirana u položaju **OWL** ili **OWR** za vreme duže od **30 sek**.	Proverite da li postoje eventualni ostaci ili predmeti koji ometaju povratak ručice i uklonite ih stavljajući ručicu u položaj nula.
Za sve ostale poruke o greškama	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

KORISNIČKA SLUŽBA

Pre nego što kontaktirate Službu za korisnike

1.Proverite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u „Pretraživanje kvarova“.

2.Ugasite i ponovno upalite proizvod da proverite da li problem i dalje postoji.

Ako i nakon gore navedenih provera problem i dalje postoji, obratite se najbližoj Službi za korisnike.

Strogo upoštevajte navodila tega priročnika. Zavračamo vsakršno odgovornost za morebitne težave, škodo ali požar na aparatu, ki bi bile posledica neupoštevanja navodil tega priročnika. Aparat je namenjen izključno za domačo uporabo, za kuhanje hrane in sesanje dima, ki se sprošča ob sami pripravi. Drugačna uporaba ni dovoljena (npr. za ogrevanje prostora). Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost v primeru napačne uporabe ali napačnih nastavitev komand.

Aparat se po videzu lahko razlikuje od prikazanega na risbah v tej knjižici, vendar pa so navodila za njegovo uporabo, vzdrževanje in montažo enako veljavna.

● Pozorno preberite navodila, saj vsebujejo pomembne informacije o montaži, uporabi in varnosti.

● Na napravi ne izvajajte električnih sprememb.

● Pred namestitvijo aparata preverite, da ni poškodovanih komponent. V obratnem primeru, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.

● Preverite brezhibnost aparata, preden pričnete z nameščanjem. V obratnem primeru, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.

🛒: s tem simbolom označene dele lahko ločeno kupite pri specializiranih prodajalcih.

✱: s tem simbolom označeni deli so dodatna oprema, ki je na voljo samo pri nekaterih modelih in jo je mogoče kupiti na spletnih straneh www.elica.com in www.shop.elica.com.

1. VARNOST IN PREDPISI

⚠ SPLOŠNA VARNOSTI

Pozor! Strogo upoštevajte naslednja navodila:

● Pred kakršnimi koli inštalacijskimi deli je treba izdelek izklopiti iz električnega omrežja. ● Pri vseh postopkih montaže in vzdrževanja nosite delovne rokavice. ● Montažo ali vzdrževanje mora izvesti specializiran tehnik v skladu bodisi z navodili proizvajalca in bodisi z veljavnimi lokalnimi varnostnimi predpisi. ● Za namestitev uporabite samo pritrdilne vijake, ki so priloženi izdelku, ali, če niso priloženi, kupite ustrezne vrste vijakov. ● Uporabite vijake pravilne dolžine, kot je navedeno v vodniku za montažo. ● Ne popravljajte ali zamenjujte nobenih delov izdelka, če ni tako izrecno navedeno v priročniku za uporabo. ● Pazite, da se otroci ne igrajo z izdelkom; držite otroke na daljavo in jih nadzirajte, saj lahko dostopni deli med uporabo postanejo zelo vroči. ● Izdelek lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali potrebnega znanja, pod pogojem, da jih nekdo nadzoruje, ali po tem, ko prejmejo navodila bodisi glede varne uporabe izdelka bodisi razumevanja nevarnosti, ki jim pretijo. ● Sam izdelek in njegovi dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Ne dotikajte se grelnih elementov. ● Med in po uporabi se ne dotikajte grelnih elementov izdelka. ● Izognite se stiku s krpami ali drugimi vnetljivimi materiali, dokler niso vsi sestavni deli izdelka dovolj ohlajeni, tveganje požara. ● Na izdelek ali v njegovo bližino ne odlagajte vnetljivih snovi. ● Pregreta maščoba in olje se zlahka vnameta. ● Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z oljem ali maščobo je lahko nevarno in povzroči požare. ● Cvrtje je potrebno nadzirati, da se prepreči vnetje pregretega olja. ● Kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. ● Ognja NIKOLI ne gasite z vodo. Pogasite požar na izdelku in zadušite plamene, na primer s pokrovko ali s požarno odejo. ● Izogibajte se razlitju tekočine, zato pri vretju ali segrevanju tekočine, zmanjšajte dovod toplote. ● Grelne elemente ne puščajte vklopljene in s prazno posodo ali brez nje na kuhališču. ● Nikoli ne segrevajte pločevink ali konzerv s hrano, ne da bi jih pred tem odprli, saj jih lahko raznese! To opozorilo velja tudi za vse druge vrste kuhalnih plošč. ● Ko končate s kuhanjem, izklopite odgovarjajoče kuhališče. ● Izdelek ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje. Ne uporabljajte parnih čistilnikov, nevarnost električnega udara. ● Pred vsakim čiščenjem in vzdrževanjem izdelek izklopite iz električnega omrežja tako, da izvlečete vtič ali izklopite glavno električno stikalo stanovanja. - Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati izdelka, če niso pod nadzorom. ● Izdelek je treba pogosto čistiti, tako notranjost kot tudi zunanjost (VSAJ ENKRAT MESEČNO), v vsakem primeru pa upoštevajte, kar je izrecno navedeno v navodilih za vzdrževanje. ● Pomembno je, da ta priročnik shranite in ga lahko kadarkoli preberete. V primeru prodaje, prenosa drugemu lastniku ali selitve, zagotovite, da bo ta priročnik spremljal izdelek.

● Za uporabnike srčnih stimulatorjev in aktivnih vsadkov je pred uporabo indukcijske kuhalne plošče pomembno, da je njihov stimulator združljiv z izdelkom. ● Če je površina razpokana, izdelek izklopite, ker obstaja nevarnost električnega udara ● Nevarnost požara: na kuhalno površino ne odlagajte predmetov. ● Na površino kuhalne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ker bi se lahko pregreli. ● Pomembno: Po uporabi izključite kuhalno ploščo s pomočjo svoje krmilne naprave in ne zanašajte se na detektor posod. ● Nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije za kuhanje, in nikoli ne postavljajte izdelkov, pakiranih z aluminijem. Aluminij se lahko stali in nepopravljivo poškoduje vaš izdelek. ● Uporaba visoke stopnje moči, kakršna je funkcija Booster, ni primerna za segrevanje nekaterih tekočin, kot je na primer olje za cvrtje. Prevelika toplota je lahko nevarna. V teh primerih je priporočljivo uporabiti nižjo energetsko stopnjo. ● Posode morajo biti nameščene neposredno na kuhalno ploščo in morajo biti v središču. V nobenem primeru med lonec in kuhalno ploščo ne vstavljajte drugih predmetov. ● Če je temperatura previsoka, izdelek samodejno zniža stopnjo moči kuhališč. ● Pozor! Med delovanjem kuhališča se dostopni deli aparata lahko segrejejo.

● Neupoštevanje pravil za čiščenje izdelka ter zamenjavo/čiščenje filtrov pomeni tveganje požara. ● Kuhanje s

flambiranjem je strogo prepovedano. ● Uporaba prostega plamena je škodljiva za filtre in lahko povzroči požar, zato se je v vsakem primeru temu treba izogniti. ● Prostor mora biti dovolj prezračevan, ko se izdelek uporablja sočasno z drugimi aparati z zgorevanjem plina ali drugih goriv. ● Kar zadeva tehnične in varnostne ukrepe, ki jih je treba sprejeti za odvajanje hlapov, dosledno upoštevajte določbe predpisov pristojne lokalne uprave. ● Izsesanega zraka se ne sme odvajati v vod, ki se uporablja za odvajanje dimnih plinov naprav z zgorevanjem plina ali drugih goriv. ● Nikoli ne uporabljajte izdelka brez pravilno nameščenega žara!

⚠ VARNOST ELEKTRIČNE POVEZAVE

● Izdelek izklopite iz električnega omrežja. ● Za montažo mora poskrbeti strokovno usposobljeno osebje, ki pozna veljavne predpise s področja montaže in varnosti. ● Proizvajalec zavrača vsako odgovornost do ljudi, živali ali drugih stvari v primeru neskladnosti z direktivami iz tega poglavja. ● Ozemljitev izdelka je po zakonu obvezna. ● Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da lahko izdelek priključite na električno omrežje, vgrajeno v omarico. ●Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da je mogoče sneti kuhalno ploščo iz delovne mize. ● Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic. ●Prepričajte se, da napetost, ki je navedena na tablici s podatki o izdelku, ustreza napetosti domačega električnega omrežja, na katero bo priključen. ●Povezava z ozemljitvijo mora biti s kablom 2 cm daljša od ostalih kablov. ●Kabel ne sme na nobenem mestu dosegati temperaturo, ki je za 50°C višja od okoliške temperature. ● Izdelek je narejen tako, da je vseskozi priklopljen na električno omrežje. Zato je treba pri priključitvi na omrežje uporabiti enopolno stikalo, ki je v skladu s pravili za priključitev in omogoča izklop omrežja v pogojih, ki spadajo v kategorijo prenapetosti III, in je nameščeno na dostopno mesto. ● Ko je namestitev končana, električne komponente ne smejo biti dostopne uporabniku. ● Pozor! Izdelka ne priključujte v električno omrežje, dokler namestitev ni popolnoma dokončana. ● Preden izdelek priključite na električno omrežje: preverite podatkovno tablico (nameščeno na dnu izdelka) in se prepričajte, da napetost in moč ustrezata napetosti omrežja in da je priključna vtičnica primerna. V primeru dvomov se posvetujte s kvalificiranim električarjem.

●Če izdelek nima napajalnega kabla, uporabite takega s presekom vodnikov najmanj 2,5 mm2 za moč do 5500 W oziroma 4 mm2 za večje moči.

● **Pozor!** Kabel za povezovanje mora zamenjati pooblaščena služba za tehnično pomoč ali oseba s podobno kvalifikacijo.

● **Pozor!** Pred vnovično vzpostavitvijo električnega napajanja aparata in preverjanjem pravilnega delovanja slednjega vselej preverite, ali je omrežni kabel pravilno montiran.

OMEJITEV MOČI: izdelek je opremljen s funkcijo Omejitev moči, ki omogoča nastavitev največje stopnje absorpcije moči v kW

Nastavitev se mora opraviti ob priključitvi izdelka v električno omrežje ali ob ponovni povezavi v električno omrežje (v naslednjih 2 minutah). Določite velikost zaščite električnega sistema glede na izbrano raven omejitve moči. Za vrstni red nastavljanja funkcije Power Limitator glejte odsek Delovanje v tem priročniku.

WINDOWS KOMPLET: Izdelek je zasnovan tako, da se uporablja v kombinaciji s Window senzorskim kompletom (ki ga ne dobavlja proizvajalec). Z namestitvijo Window senzorskega kompleta **(samo v primeru uporabe v načinu VSESANJA)** bo dovod zraka prenehal delovati vsakič, ko se okno v sobi, na katerega je nameščen komplet, zapre. **- Električno povezavo kompleta na aparat mora izvesti usposobljeno in specializirano tehnično osebje. - Komplet mora biti posebej certificiran v skladu z varnostnimi standardi, ki se nanašajo na komponento in njeno uporabo z aparatom. Namestitev mora biti izvedena v skladu s predpisi za trenutne domače sisteme.**

POZOR: ožičenje kompleta, ki ga želite priključiti na izdelek, mora biti del certificiranega vezja z zelo nizko varnostno napetostjo (SELV). Proizvajalec tega aparata zavrača vsako odgovornost za morebitne težave, škodo, požara zaradi napak in/ali težav, ki so posledica nepravilnega delovanja in/ali napačne montaže kompleta.

⚠ VARNOST PRI MONTAŽI

● Vgradnjo in električni priklop mora opraviti specializirano osebje.

● **Preden začnete z namestitvijo:** Ko izdelek razpakirate, preverite, da ni bil med prevozom poškodovan. V primeru težav, se pred nadaljevanjem namestitve obrnite na prodajalca ali službo za pomoč uporabnikom; Preverite, ali je kupljeni izdelek primerne velikosti za izbran kraj namestitve; Preverite, ali v notranjosti embalaže ni spremljajočega materiala (na primer ovojnice z vijaki, garancije itd.) (zaradi transportnih razlogov), v primeru da je, ga po potrebi odstranite in shranite; Preverite tudi, ali je v bližini kraja namestitve na voljo električna vtičnica

● **Priprava vgradne omarice:**

• Izdelka ni mogoče namestiti nad hladilnike, pomivalne stroje, štedilnike, pečice, pralne in sušilne stroje; Preden vstavite kuhalno ploščo, opravite vsa dela rezanja na omarici in previdno odstranite ostružke ali ostanke žagovine.

Najmanjša razdalja med kuhalno ploščo in steno mora biti vsaj 50mm, čelno vsaj 50mm, bočno vsaj 500mm, glede na zgornje stenske enote.

Opomba: pri načrtovanju prostorov je treba upoštevati navedbe proizvajalca kuhinje.

• za optimizacijo namestitve filtra je priporočljivo narediti režo v podnožju, kamor je mogoče vstaviti komercialno mrežo.

• **Pomembno:** uporabite enokomponentno tesnilno lepilo (S) , ki ima odpornost na temperature do 250°; pred namestitvijo je treba površine, ki jih je treba lepiti, skrbno očistiti in odstraniti kakršno koli snov, ki bi lahko ogrozila oprijem lepila (npr. ločevalna sredstva, konzervansi, maščobe, olja, praški, ostanki starih lepil itd.). Lepilo je

treba enakomerno porazdeliti po celotnem obodu okvirja; po lepljenju pustite, da se lepilo suši približno 24 ur.

● **Pozor!** Če vijaki in pritrdilne naprave niso bile nameščene v skladu s temi navodili, to dejstvo lahko predstavlja tveganje električnega udara.

● **Opomba:** za pravilno namestitev izdelka je priporočljivo da se cevi zalepijo s trakom, ki ima naslednje lastnosti: elastična folija iz mehkega PVC-ja, z lepilom na osnovi akrilata; ki je v skladu s standardom DIN EN 60454; ki zavira gorenje; odlična odpornost na staranje; odporna na nenadne temperaturne spremembe; uporabna pri nizkih temperaturah.

ODSTRANJEVANJE OB KONCU UPORABE



Ta naprava je označena v skladu z evropsko direktivo 2012/19 / ES - UK SI 2013 št.3113, Odpadna električna in elektronska oprema (OEEO).

Poskrbite, da bo ta izdelek pravilno odstranjen. Uporabnik prispeva k preprečevanju morebitnih negativnih posledic za okolje in zdravje. Simbol na izdelku ali v spremljajoči dokumentaciji kaže, da tega izdelka ne smemo obravnavati kot gospodinjski odpadek, ampak ga je treba dostaviti v ustrezno zbiralno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Izdelek zavrzite v skladu s krajevnimi predpisi s področja odlaganja odpadkov. Za podrobnejše informacije o ravnanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka se obrnite na ustrezno krajevno službo, zbirni center komunalnih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

PREDPISI

Aparat je načrtovan, preizkušen in izdelan v skladu s standardi:

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

NASVETI ZA UPORABO

Nasveti za pravilno uporabo in manjši vpliv na okolje: Ko začnete kuhati, vklopite aparat z najmanjšo hitrostjo in ga pustite vklopljenega nekaj minut tudi po koncu kuhanja. Hitrost povečajte samo v primeru velike količine dima in pare, funkcijo Booster uporabite le v skrajnih primerih. Za ohranjanje učinkovitosti sistema odstranjevanja vonjav, zamenjajte filter/e z aktivnim ogljem, ko je to potrebno. Za ohranjanje učinkovitosti filtra maščob, ga po potrebi očistite. Za optimiziranje učinkovitosti in zmanjšanje hrupa naj bo največji premer odvodnega sistema tak, kot je navedeno v tem priročniku.

2. UPORABA

UPORABA KUHALIŠČA

Indukcijski kuhalni sistem temelji na fizikalnem pojavu magnetne indukcije. Bistvena značilnost tega sistema je neposreden prenos energije iz vira energije na lonec.

Prednosti: V primerjavi z električnimi kuhališči, je vaše indukcijsko: **Varnejše:** nižja temperatura na stekleni površini. **Hitrejše:** krajši časi segrevanja hrane. **Natančnejše:** kuhališče se hipoma odzove na vaše ukaze. **Učinkovitejše:** 90 % porabljene energije se spremeni v toploto. Poleg tega, ko posodo odstavite s kuhališča, se prenos toplote takoj prekine, s tem pa se prepreči odvečno izgubo toplote.

UPORABA POSODE ZA KUHANJE

● **Primerna posoda**



Uporabljajte le posodo z oznako za indukcijo.

Pomembno:

da se izognete trajnim poškodbam kuhalne plošče, ne uporabljajte:

• posod, ki nimajo popolnoma ravnega dna;

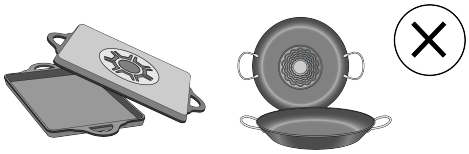
• kovinskih posod z emajliranim dnom;

• posod z grobim dnom, da se prepreči praskanje površine plošče;

• loncev in ponev nikoli ne odlagajte na krmilno ploščo kuhalnika.

• Nekateri lonci, ki so navidezno primerni za indukcijo, ne delujejo učinkovito zaradi dna, ki je delno sestavljeno iz feromagnetnega materiala!! Ko kupujete lonce ali ponve, prosimo da preverite:

• da je dno v celoti izdelano iz feromagnetnega materiala. V nasprotnem primeru se znižata tako učinkovitost prenosa toplote kot enakomernost, tako da temperature na površini ponve/lonca postanejo neprimerne za kuhanje

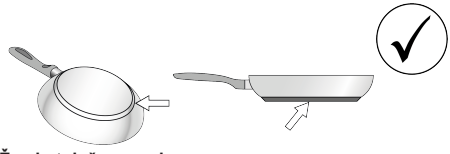


• da dno ne vsebuje aluminija: posoda se ne segreva ker induktorji morda je niti ne prepoznajo.



• da niso dna položna ali da so z grobo površino.

• Taka dna zmanjšujejo kontaktno površino med induktorjem in posodo, zmanjšajo svojo učinkovitost in poslabšajo kuharsko izkušnjo.



●Že obstoječa posoda

Ali je material, iz katerega je narejena posoda, magneten, lahko preverite z običajnim magnetom. Če se magnet posode ne prime, ni primerna. Navedbe iz prejšnjega odstavka veljajo tudi v tem primeru.

● Priporočeni premer dna posode

POMEMBNO: če ponve niso pravilne velikosti, se kuhalna polja ne bodo vklopila. Če želite videti najmanjši premer lonca, ki ga je treba uporabiti na vsakem posameznem polju, glejte ilustrirani del tega priročnika.

Pozor: Da bi ohranili učinkovitost kuhanja in kakovost izdelkov, uporaba indukcijskih adapterjev NI priporočljiva.

● Varčevanje z energijo

Uporabite ponve in lonce s premerom dna, ki je enak premeru kuhališča; Uporabljajte samo lonce in ponve z ravnim dnom; - Če je mogoče, naj med kuhanjem lonci ostanejo pokriti; Kuhajte zelenjavo, krompir itd. z majhno količino vode, da skrajšate čas kuhanja; Uporaba lonca na pritisk dodatno zmanjša porabo energije in čas kuhanja; Lonec postavite na sredino kuhalnega mesta, ki je narisano na kuhalno ploščo.

UPORABA ASPIRATORJA

Sesalni sistem lahko uporabljate v sesalni različici z zunanjo evakuacijo ali z notranjim filtriranjem in recikliranjem.

Na spletnih straneh www.elica.com in www.shop.elica.com si oglejte celotno ponudbo kompletov, da boste lahko izvedli različne namestitve, tako pri filtriranju kot tudi pri sesanju.

● Sesalna različica:

Hlapi se izločijo na zunanjo stran skozi celo vrsto cevi (kupite jih ločeno). Izdelek povežite s cevmi in odprtinami za odvajanje skozi steno enakega premera, kot je izstop zraka (priključna prirobnica). Za dodatne informacije o ceveh in njihovih dimenzijah glejte stran z dodatki v priročniku za namestitev - Različica za sesanje. Uporaba cevi in odtočnih lukenj na steni z manjšim premerom bo določila zmanjšanje zmogljivosti sesanja in drastično povečanje hrupa. S tem v zvezi zavračamo vsako odgovornost.

Da bi dosegli največjo učinkovitost sesanja: Priporoča se največ 7 m dolgo cev. • Priporočljivo je, da uporabite največ dva 90° ovinka na skupno 7 m • Izogibajte se drastičnim spremembam v prerezu cevi, vedno raje izbirajte v prerezu Ø 150 mm (ali pravokotno 222 x 89 mm) .

● Različica s filtriranjem:

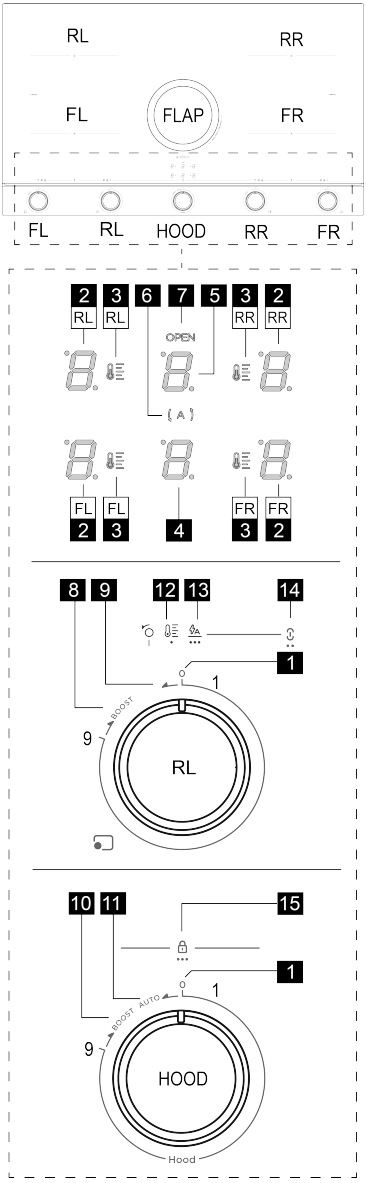
Vsesani zrak se filtrira v posebnih filtrih za maščobe in filtrih za vonjave ter se nato znova vrne v prostor. Ta izdelek vključuje filtre in cevi za namestitev, ki omogoča uhajanje zraka iz omare. Za več informacij o priloženi opremi si oglejte ilustrirani del tega priročnika.

Pomembno

Na voljo je tudi sesalna enota. V tem primeru ogljikovega filtra ne inštalirajte. Ob uporabi sesalne enote je morebiti potrebno namestiti različno napo od tiste, ki je prikazana v tem priročniku. Zato vam priporočamo, da kupite sesalno enoto pred namestitvijo nape in preverite navodila v prilogi.

3. OPIS DELOVANJA

KOMANDNA PLOŠČA



T.	Funkcija
1	Položaj nič = gumbov
2	Prikazovalniki kuhališč
3	Prikazovalnik upravitelja temperature
4	Prikazovalnik aspiratorja
5	Prikazovalnik upravljanja filtrov
6	Indikator samodejnega aspiratorja
7	Indikator odpiranja Flap
8	Položaj za aktiviranje booster delovanja kuhališča
8	Položaj za aktiviranje upravitelja temperature
8	Položaj za aktiviranje mosta
9	Položaj za aktiviranja samodejnega segrevanja
10	Položaj za aktiviranje booster sesanja
11	Položaj za aktiviranje samodejnega aspiratorja
12	Sitotisk upravitelja temperature
13	Sitotisk samodejnega segrevanja
14	Sitotisk mostu
15	Sitotisk Child Lock

KAJ JE DOBRO VEDETI PRED ZAČETKOM DELA

Vse funkcije tega kuhališča so zasnovane tako, da izpolnjujejo zahteve najstrožjih varnostnih standardov. Zato je treba vedeti naslednje:

• **Nekatere funkcije se ne samodejno aktivirajo ali izklopijo, če na kuhališčih ni posod ali če so slednje slabo postavljene.**

• V drugih primerih se aktivirane funkcije samodejno izklopijo po nekaj sekundah, ko izbrana funkcija potrebuje dodatno nastavitev, ki ni bila izvedena (na primer: “Vklopite kuhališče” brez “Izbire kuhališča” in “Delovne temperature”, ali “Funkcije Lock” oziroma “Časovnika”).

Preden se približate kuhalnemu polju počakajte, da zaslon ugasne.

Pozor! V primeru (na primer) dolgotrajne uporabe se kuhališče morebiti ne izključi takoj, saj poteka faza ohlajanja; na zaslonu kuhališč je prikazan simbol H, ki označuje to fazo. Preden se približate kuhalnemu polju počakajte, da zaslon ugasne.

ZASLON KUKALIŠČA

na zaslonih posameznih kuhališč je prikazano:

Funkcija	Vrednost
Kuhalno polje vključeno	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indikator preostale toplote)	H
Pot Detector (Detektor posode)	u
Funkcija Bridge cone aktivna	n
Funkcija Temperature Manager je aktivirana	u
Funkcija Child Lock je aktivirana	L

Funkcija premora	H
Funkcija Automatic Heat Up (avtomatskega segrevanja)	A

Opomba: Če se na enem ali več prikazovalnikih pojavi utripajoča pika . je treba ukaz, ki se nanaša na ta zaslon, ponastaviti s premikom gumba v ničelni položaj.

LASTNOSTI KUHALIŠČA

● **Safe Activation (Varno aktiviranje)**

Izdelek se aktivira samo v primeru, da je posoda prisotna na kuhalnem polju. Proces segrevanja se ne prične ali se prekine v primeru odsotnosti ali odstranitve posode.

● **Pot Detector (Detektor posode)**

Izdelek samodejno zazna prisotnost posode na kuhalnem polju.

● **Safety Shut Down (Varni izklop)**

Iz varnostnih razlogov je najdaljši čas delovanja vsakega posameznega kuhalnega polja odvisen od nastavljene stopnje moči.

● **Residual Heat Indicator (Indikator preostale toplote)**

Ko je eno ali več kuhalnih mest izključeno, se prisotnost preostale toplote pokaže s posebnim vizualnim signalom na prikazovalniku odgovarjajočega mesta s simbolom H.

PRIKAZ OBRAČANJA GUMBOV

V tej tabeli je opisano, kako obračati gumbe, ko so prisotni določeni simboli.

R	sourno obračanje
OWR	sourno obračanje nad stopnjo 9 s postavitvijo gumba na konec hoda.
L	protiurno obračanje
OWL	protiurno obračanje nad stopnjo nič **(1)**, s postavitvijo gumba na konec hoda.

DELOVANJE KUHALNE PLOŠČE

Plošča je opremljena s štirimi kuhališči **FL** **RL** **RR** **FR**, aktivirati jih je mogoče ločeno, lahko pa se jih uporablja tudi v kombinaciji **FL+RL** ali **FR+RR**. Vsako področje ima 9 stopenj moči ter dodatni booster.

● **Aktiviranje / Izklop kuhališča**

Aktiviranje:

Iz položaja nič**(1),** **R** vrtljivi gumb (**FL- RL- RR** - **FR**), vsak naslednja stopnja bo postopoma povečala moč kuhanja. Na prikazovalniku bo prikazana v danem trenutku aktivna stopnja moči od 1 do 9.

Izklop:

z katerega koli položaja, razen nič **(1)**, **L** gumb (**FL- RL- RR** - **FR**), z vrnitvijo v položaj nič **(1)**, bo na zaslonu prikazano od 9 do 1.

● **Booster**

Aktiviranje:

OWR gumb (**FL- RL- RR** - **FR**), na zaslonu se prikaže simbol P.

Ta način koristi največjo moč indukcije in je časovno omejen na trajanje **10 minut.** Zvočni signal bo pokazal iztek tega časa, nato pa se moč samodejno vrne na raven 9.

Izklop:

Booster se lahko kadarkoli izklop, **L** gumb na raven 8, ali **OWR** kot dejstvo za aktiviranje.

● **Most:**

Ta funkcija omogoča kombinirano delovanje kuhališča **FL** s kuhališčem **RL** ter kuhališča **FR** s kuhališčem **RR**, s tem ustvari enotno kuhalno področje z enako stopnjo moči. Ta funkcija omogoča enakomerno kuhanje s pekači ali posodami večjih dimenzij.

Omogočenje Mostu v levo:

OWL vrtljiva gumba **(FL + RL)** sočasno ter držite v tem položaju **2 sekundi** Prikazovalnik **(2-FL)** prikaže U in prikazovalnik **(2-RL)** prikaže n.

Z vrtljivim gumbom **FL** izberite želeno moč, nato pa z vrtljivim gumbom **RL** omogočite krmilnik; daljši zvočni signal potrdi, da so plošče vklopljene.

Omogočenje Mostu v desno:

OWL vrtljiva gumba **(FR + RR)** sočasno ter držite v tem položaju **2 sekundi** Prikazovalnik **(2-FR)** prikaže U in prikazovalnik **(2-RR)** prikaže n.

Z vrtljivim gumbom **FR** izberite želeno moč, nato pa z vrtljivim gumbom **RR** omogočite krmilnik; daljši zvočni signal potrdi, da so plošče vklopljene.

Onemogočenje mostu:

L gumb (**FR** in **FL)** in/ali **(FR** in **RR)** v položaju nič **(1)** , odvisno od mostu, ki ga želite izklopiti.

● **Temperature Manager (upravljalec temperature)**

Upravitelj temperature je funkcija, ki omogoča nastavitev temperature, ki je najprimernejša za doseganje želenega rezultata.

Aktiviranje:

OWL vrtljivi gumb (**FL - RL** - **RR** -**FR**) Na zaslonu **(2)** bo zdaj prikazano utripanje **R** v enem od prvih treh položajev vrtljivega gumba, da izberete najprimernejšo raven med razpoložljivimi; v vsakem položaju bo na zaslonu**(2)** prikazan simbol, kot je prikazano spodaj, skupaj s led diodo **(3)**:

Ugotovi ustrezno stopnjo moči za počasno taljenje občutljivih izdelkov, ne da bi pri tem ogrozili njihove senzorične lastnosti (čokolada, maslo itd.).

Ugotovi ustrezno raven moči, ki vam bo omogočila, da vaše jedi na občutljiv način ohranjajo temperaturo, ne da bi dosegle temperaturo vrelišča.

Ugotovi stopnjo moči, ki je primerna za dolgotrajno kuhanje jedi. Primerno za kuhanje paradižnikovih omak, ragujev, juh, minešter, vzdrževanje nadzorovane stopnje kuhanja (idealno za kuhanje v vodni kopeli). Izogibajte se neprijetnemu razlitju hrane ali morebitnim ožganinam na dnu posode, ki so značilne za te pripravke. To funkcijo uporabite, ko je jed začela vreti.

Izklop:

L v položaju nič **(1)**, ali **R** nad tretjim položajem gumba.

● **Child lock (otroška zaščita)**

To funkcijo lahko aktivirate le, če so gumbi (FL-RL-RR-FR) v ničelnem položaju (1).

Z gumbi v ničelnem položaju **(1) OWL** gumba (**RR** in **RL)** sočasno**,** in držite v tem položaju **3 sekunde.** Prikazovalnik **(4)** bo prikazal to zaporedje simbolov in ga 4 krat ponovil. Po končanem zaporedju se aktivira "child lock".

Opomba: V tem stanju ni mogoče aktivirati nobene funkcije razen aspiratorja, ki se ga lahko normalno aktivira.

Opomba: Če izvedete postopek aktiviranja "child lock" ob prisotnosti enega ali več gumbov v položaju, ki ni nič, se bo zaporedje simbolov ponovilo samo dvakrat na zaslonu **(4)**, kar pomeni, da aktiviranje "child lock" ne bo mogoče.

● **Automatic Heat UP**

Funkcija samodejnega segrevanja hitrejše segretje na nastavljeno moč; prednost te funkcije je hitrejše kuhanje, vendar brez tveganja, da se bo jed sprijela, kajti temperatura ne preseže nastavljene ravni. Ta funkcija je na voljo za ravni moči od do .

Aktiviranje:

OWL vrtljivi gumb (**FL- RL- RR** - **FR**) in držite v tem položaju **3 sekunde.** Zvočni signal bo javil aktiviranje te funkcije. Prikazovalnik **(2)** prikaže naslednji utripajoč simbol . Entro **10 sekundah R** izbrani vrtljivi gumb na želeno stopnjo, na primer in počakajte **5 sekund.** Sedaj pričneta izmenično utripati simbola in .

Izklop:

Vrtljivi gumb obrnite v drug položaj.

● **Power Limitation (Omejitev moči):**

Funkcija Power Limitation (Omejitev moči) omogoča nastavitev delovanja naprave z omejevanjem njene največje absorpcije (KW). V nadaljevanju razpoložljive nastavitve.

Vrednost	**Moč v (kW)**
	7,4 KW (privzeta nastavitev)
	4,5 KW

Začetni pogoji plošče za nastavitev omejitve moči:

Kuhalna plošča izklopljena iz električnega omrežja; Vrtljivi gumb **RR** v položaju nič; Vrtljivi gumb **FR** v položaju 9.

Nastavitev omejitve moči:

Kuhalno ploščo znova priklopite na napajanje, v naslednjih **2 minutah** opravite naslednji postopek:

Z izklopljeno ploščo, **OWL** vrtljivi gumb **RR** in ohranite v tem položaju, po **1s** se zasliši zvočni signal in na zaslonu **RR-2** se prikaže . Z držanjem vrtljivega gumba **RR** na koncu hoda, hitro opravite naslednje zaporedje z vrtljivim gumbom **FR:**

OWR za **1 s**, do zvočnega signala, nato spustite vrtljivi gumb, ki se bo vrnil v položaj 9, **to naredite trikrat**; (v položaju **OWR** bo prikazano , medtem ko ob vsaki sprostitvi v položaju 9 se ta simbol odpravi.) . Šele sedaj lahko spustite tudi vrtljivi gumb **RR**. **Ta prvi del postopka je treba opraviti v prvih 5 sekundah po začetku postopka.**

Potrditev, da ste vstopili v meni Power Limitation, se na zaslonu **RR-2** izmenično prikazujeta in , medtem ko je na zaslonu **RL-2** stalno prikazano .

Kjer je mogoče, nastavite eno od dveh možnosti moči, ki ju izberete na naslednji način:

OWL vrtljivi gumb **RR** držite v tem položaju, medtem pa vrtljivi gumb **FR** premaknite v ničelni položaj; iz tega položaja, da izberete moč, ki ni privzeta, vrtljivi gumb **FR** z enim klikom prestavite v položaj 1, zaslon **FR-2**

prikaže 1. Šele sedaj lahko spustite tudi vrtljivi gumb **RR**. ki se vrne v ničelni položaj. Premaknite tudi vrtljivi gumb **FR** v ničelni položaj.

Za potrditev izbrane nastavitve, **OWL** za **1 sekundo** in vrtljiva gumba **FR** ter **RR** sočasno. Na 4 zaslonih **(2)** se prikaže zaporedje črt - → - → - in se za nekaj sekund zasvetijo, kar pomeni, da je bil postopek uspešno izveden in shranjen.

DELOVANJE SESALNIKA

● **Flap aspiratorja:**

Sesalno območje je opremljeno z mehansko vrtljivim **FLAP** . **Pred vklopom nape, za aktiviranje sesalnega sistema, je potrebno odpreti FLAP.** Napa je opremljena s senzorjem, ki z aktiviranim sesanjem, če je **FLAP** popolnoma zaprt, samodejno ustavi motor. Sesanje se ponovno zažene samo, ko se ponovno odpre FLAP.

Če skušate aktivirati sesanje z zaprto **FLAP**, prikazovalnik **(5)** in led lučka **"OPEN"** pričneta utripati in motor ostaja izklopljen.

● **Hitrost sesanja:**

Površina je opremljena z 9 stopnjami sesanja, od 1 do 9 ter z eno stopnjo Booster P.

● **Aktiviranje / Izklop aspiratorja:**

Aktiviranje:

Odprite **FLAP** na sredini površine; iz položaja nič **(1)**, R vrtljivi gumb **HOOD,** z vsako stopnjo se moč sesanja postopoma povečuje.

Na prikazovalniku **(2)** se prikaže stopnja v danem trenutku aktivne moči.

Izklop:

Iz katerega koli položaja, ki ni nič, L vrtljivi gumb **HOOD** postavite v položaj nič **(1)**, prikazovalnik bo prikazal 0.

● **Booster aspiratorja:**

Aktiviranje:

OWR vrtljivi gumb **HOOD**, na prikazovalniku se pojavi utripajoč simbol P.

Ta način izkorišča največjo moč aspiratorja, ki je časovno nastavljen in traja **5 minut**. Zvočni signal bo obvestil o izteku tega časa, nato pa se moč samodejno vrne na raven 9.

Izklop:

Booster se lahko kadarkoli izklopi z obrnitvijo vrtljivega gumba na stopnjo 8.

● **Avtomatsko delovanje**

Napa samodejno izbere najprimernejšo hitrost, s prilagajanje zmogljivosti sesanja najvišji stopnji moči kuhanja na področjih kuhališč.

Ko kuhališča izklopite, napa prilagodi svojo hitrost sesanja s postopnim zmanjševanjem, da na ta način odvede preostalo paro in vonjave.

Aktiviranje:

OWL vrtljivi gumb **HOOD** in ga držite v tem položaju **1 sekundo.** Led lučka (A)**(6)** se vklopi in zvočni signal opozori na aktiviranje te funkcije.

Izklop:

Za izklop te funkcije ponovite enak postopek kot za aktiviranje.

Opomba: če je prisotno sporočilo o vzdrževanju filtrov, te funkcije ni mogoče aktivirati.

● **Aktiviranje / izklop indikatorja nasičenja filtrov maščobe in vonjav**

Opomba: Ta indikator je običajno izklopljen

Za dostop do menija za aktiviranje / izklop filtrov:

Z izklopljenimi vsemi prikazovalniki, OWL vrtljivim gumbom **HOOD** in ga držite v tem položaju **8 s.**

Opomba: Prva ponujena možnost nastavitve je nastavitev *MAŠČOBNEGA FILTRA*, zato se na zaslonu **(5)** prikaže simbol C; Če želite preklopiti na nastavljanje *FILTRA VONJAV*, **OWL** in držite položaj **2 s**, se na zaslonu **(5)** prikaže črka F. Za vrnitev na prejšnjo nastavitev filtra , **OWL** in držite položaj **2 sekundi.**

Za Vklop / izklop indikatorja zasičenosti maščobnega filtra C :

Postavite se na nastavitev *MAŠČOBNEGA FILTRA* C nato **OWL** vrtljivi gumb **HOOD.** Z vsakim vrtljajem in sprostitvijo vrtljivega gumba boste aktivirali ali dezaktivirali indikator.

Ko je indikator aktiven, se na zaslonu **(5)** poleg črke prikaže pika, v tem primeru C**.**

Za Vklop / izklop indikatorja zasičenosti filtra za vonjave F :

Postavite se na nastavitev *FILTRA ZA VONJAVE* F in izvedite enake postopke, kot so navedeni za aktiviranje / dezaktiviranje *MAŠČOBNEGA FILTRA.*

Potrdi izbrane nastavitve:

Ko opravite želene nastavitve, **OWL** vrtljivi gumb **HOOD** in ga držite v tem položaju **8 sekund.** Zvočni signal

bo sporočil, da so bile nastavitve shranjene.

● **Indikator zasičenosti filtrov**

Opomba: privzeto je ta funkcija onemogočena, aktivira se, ko se aktivirata indikatorja nasičenosti maščobnega filtra in/ali filtra vonjav (glejte zgornji postopek)

Ko nastopi čas za zamenjavo maščobnega filtra in/ali filtra vonjav, se na prikazovalniku **(5)** prikažejo naslednji simboli:

Filter vonjav: G Utripajoča 10 sekund.

Maščobni filter: F Utripajoča 10 sekund.

Oba filtra: G in F izmenično utripata 10 sekund.

Opomba: ob prisotnosti teh signalov bosta kuhalna plošča in aspirator še naprej normalno delovala, vendar ne bo mogoče aktivirati "samodejne funkcije" aspiratorja.

Po zamenjavi maščobnega filtra in/ali filtra vonjav bo treba opraviti postopek ponastavitve indikatorja nasičenosti filtrov. To bo uporabljeno za ponastavitev števca in tudi za odpravo signalov G in/ali F.

● **ponastavitev indikatorja nasičenosti filtrov:**

Naredite kot sledi: **OWL** vrtljivi gumb **HOOD** in držite v tem položaju **3 s.**

Na prikazovalniku **(5)** se odpravi navedba G ali F in spodaj desno se prikaže utripajoča pika za 2 skundi G→ . ali F→ . kateri sledi zvočni signal, ki označuje opravljeno ponastavitev indikatorja.

Opomba: Ob prisotnosti obeh poročil je treba ta postopek opraviti dvakrat, da najprej ponastavite eno in nato drugo sporočilo.

TABELA MOČI DELOVANJA

Stopnja moči delovanja		Vrsta kuhanja	Uporaba (na podlagi izkušenj in kuharskih navad)
Najvišja moč	P	Hitro segrevanje	hitro povišajte temperaturo živila, dokler ne voda zavre, če ni voda naj se hitro segreje tekočina ki se kuha
	8.9	Cvreti - vreti	pražiti, začeti s kuhanjem, ocvreti zamrznjeno hrano, hitro zavreti
Visoka moč	7.8	Praženje – vretje – pečenje na žaru	cvreti, vreti, kuhati in peči na žaru (za kratek čas 5-10 minut)
	6.7	Pražiti – kuhati – dušiti – pečenje na žaru	cvreti, ohraniti rahlo vrelo, kuhati in peči na žaru (srednje dolgo, 10–20 minut), predgrejemo dodatke
Srednje visoka moč	4.5	Kuhati – dušiti – pražiti – peči na žaru	dušiti, ohraniti rahlo vrelo, kuhati (dolgo časa), gnesti testenine
	3.4	Kuhati - dušiti - zgostiti - premešati	dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenka, ribe) ob prisotnosti spremljajočih tekočin (npr. voda, vino, juha, mleko), gnetenje testenin
	2.3	Kuhati - dušiti - zgostiti - premešati	dolgotrajno kuhanje (prostornine manj kot liter: riž, omake, pečenke, ribe) v prisotnosti spremljajočih tekočin (npr. vode, vina, juhe, mleka)
Nizka moč	1.2	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	stopiti maslo, stopiti čokolado nežno, odmrzniti majhne izdelke
	1	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	ohranjanje na toplem majhnih porcij sveže kuhane hrane ali serviranje jedi na toplih krožnikih ali mešanje rižote
OFF	0	Odlagalna površina	Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali ugasnjena (prisotna je lahko preostala toplota po zaključku kuhanja, na kar opozarja oznaka H-L-O)

4. VZDRŽEVANJE

Pozor! Pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da so kuhalna polja ugasnjena in da nobena od signalnih lučk preostale toplote ne sveti.

Za vzdrževanje izdelka si oglejte slike na koncu namestitve, označene s tem simbolom.

VZDRŽEVANJE KUHALNE PLOŠČE

● Čiščenje indukcijske kuhalne plošče

Kuhalno ploščo je treba očistiti po vsaki uporabi.

Pomembno:

• Ne uporabljajte grobih in žičnih gob. Z uporabo teh sredstev se s časom steklo poškoduje.

• Ne uporabljajte dražilnih kemičnih čistil, kot so razpršila za pečico ali odstranjevalci madežev.

• NE UPORABLJAJTE PARNIH ČISTILNIKOV!!!

Po vsaki uporabi počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, nato pa z nje očistite zapečeno hrano in madeže. Sladkor in živila z visoko vsebnostjo sladkorja poškodujejo kuhalno ploščo in jih je treba takoj odstraniti. Sol, sladkor in pesek lahko opraskajo stekleno površino. Za čiščenje kuhalne plošče uporabite mehko krpo, papirnate kuhinjske brisače ali posebne izdelke za čiščenje kuhalnih plošč (upoštevajte navodila proizvajalca).

● D Čiščenje zbiralnika tekočine :

V primeru nenamernega in obilnega razlitja tekočine iz loncev je možno uporabiti odtočni ventil, ki se nahaja v spodnjem delu naprave, da se odstranijo morebitni ostanki, kar zagotavlja največjo higiensko varnost.

Za popolnejše in temeljitejše čiščenje lahko povsem odstranite spodnjo posodo.

● E Čiščenje kovinske rešetke:

Rešetko je treba oprati ročno z vročo vodo in nevtralnim čistilom ter skrbno osušiti, da se prepreči pojav oksidacije.

● F Čiščenje vrtljivih gumbov:

Za temeljitejše čiščenje je mogoče razstaviti vrtljive gumbe, ti so magnetno pritrjeni na ploskev, tako da je dovolj, da jih dvignete. Ročno jih operite s toplo vodo in nevtralnim detergentom, brez uporabe gobic ali krp.

VZDRŽEVANJE ASPIRATORJA

● Čiščenje sesalnika:

Za čiščenje uporabljajte **SAMO** krpo, navlaženo z nevtralnim tekočim čistilom.

NE UPORABLJAJTE ORODJA ALI ČISTILNIH PRIPOMOČKOV!

Izogibajte se uporabi grobih izdelkov. **NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!**

● A Vzdrževanje filtra za maščobe:

Zadržuje delce maščob, ki se sproščajo med kuhanjem.

Očistiti ga je potrebno enkrat mesečno (ali ko sistem za prikaz zasičenosti filtrov javlja to potrebnost) z neagresivnimi čistili, ročno ali v pomivalnem stroju z nizko temperaturo in s kratkim ciklom. S pranjem v pomivalnem stroju kovinski maščobni filter lahko zbledi, toda lastnosti filtriranja se v ničemer ne spremenijo.

● B Vzdrževanje filtra vonjav (samo za različico s filtrom):

Zadržuje neprijetne vonjave kuhanja.

Nasičenost filtrov vonjav se pojavi po bolj ali manj daljši uporabi, odvisno od vrste kuhinje in pravilnosti čiščenja maščobnega filtra.

Filter vonjav se obnovi na naslednji način:

Ročno pranje s toplo vodo brez mila in detergentov ali **pomivanje v pomivalnem stroju** pri 60/65 °C od 6 do 7 min. Pri tem ne smete uporabiti mila, v pomivalnem stroju pa ne sme biti drugih posod, saj se lahko umažejo z maščobo in oljem.

Nato je treba filter posušiti v ventilatorski pečici na temperaturi največ **75 °C 50 min**.

POZOR! Filter v pečico položite tako, da ni v bližini električnih grelcev ali drugih vorov toplote.

5. PODPORA

TABELA ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV

Informacijska koda	Opis	Možni vzroki	Rešitev
	Upravljanje se izklopi zaradi previsoke temperature	Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, preden jo znova uporabite
 + zvočni signal 	Zaznano je neprekinjeno (trajno) aktiviranje gumbov v položaju: **OWL** ali **OWR**	Vrtljivi gumb je blokiran v položaju **OWL** ali **OWR** v času, ki je daljši od **30 s**.	Preverite, ali so morebiti prisotni ostanki ali predmeti, ki ovirajo vrnitev vrtljivega gumba, odstranite jih ter povrnite gumb v položaj nič.
Za vsa ostala sporočila o napakah	Pokličite servisno tehnično službo in jim sporočite kodo napake		

SLUŽBA ZA TEHNIČNO POMOČ

Preden se obrnete na servisno tehnično službo

1. Preverite, ali lahko težavo odpravite sami s pomočjo rešitev iz poglavja Iskanje napak.
2. Aparat izključite in znova vključite, in preverite, ali je težava odpravljena.

Če po vseh navedenih kontrolah težave ne odpravite, se obrnite na najbližjo servisno tehnično službo.

HR

Strogo se pridržavajte uputa navedenih u ovom priručniku. Ne preuzimamo odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja ili požare uzrokovane nepoštivanjem uputa navedenih u ovom priručniku. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu za kuhanje hrane i aspiracije para nastalih kuhanjem. Ostale uporabe (npr. grijanje prostorije) nisu dopuštene. Proizvođač ne preuzima odgovornost za neprimjereno korištenje ili za netočno postavljanje postavki.

Aparat može izgledati estetski drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom priručniku. Međutim, upute za uporabu, održavanje i ugradnju ostaju iste.

● Pažljivo pročitajte upute: sadrže važne podatke o ugradnji, uporabi i sigurnosti.

● Nemojte obavljati strujne varijacije na aparatu.

● Prije ugradnje aparata provjerite jesu li sve komponente neoštećene. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

● Provjerite cjelovitost aparata prije ugradnje. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

🛒: dijelovi označeni ovim simbolom mogu se kupiti odvojeno kod specijaliziranih prodavača.

*: dijelovi označeni ovim simbolom dodatni su pribor koji se isporučuje samo u nekim modelima i može se kupiti na web stranicama www.elica.com i www.shop.elica.com.

1. SIGURNOST I NORME

⚠ OPĆA SIGURNOST

Upozorenje! Pažljivo slijedite sljedeće upute:

● Proizvod mora biti isključen iz napajanja prije svakog pokušaja ugradnje. ● Za sve radnje povezane s ugradnjom i održavanjem upotrebljavajte rukavice. ● Ugradnju ili održavanje mora provesti kvalificirani tehničar, u skladu s uputama proizvođača i sukladno lokalnim propisima o sigurnosti. ● Za ugradnju upotrebljavajte samo pričvrsne vijke isporučene s proizvodom ili ako nisu priloženi kupite ispravnu vrstu vijaka. ● Upotrebljavajte vijke ispravne duljine koji su navedeni u Vodiču za ugradnju. ● Ne popravljajte i ne zamjenjujte niti jedan dio proizvoda, osim ako to nije izričito navedeno u uputama za uporabu. ● Pazite da se djeca ne igraju s proizvodom; držite djecu podalje od proizvoda i pod nadzorom budući da se dostupni dijelovi mogu jako zagrijati tijekom uporabe. ● Proizvodom se mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom odnosno nakon što su poučeni o sigurnom načinu uporabe proizvoda te razumiju opasnosti do kojih može doći. ● Proizvod i dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirnete grijaće elemente. ● Za vrijeme i nakon uporabe ne dodirujte grijaće elemente proizvoda. ● Izbjegavajte kontakt s odjećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se sve komponente proizvoda dovoljno ne ohlade jer to predstavlja rizik od požara. ● Ne stavljajte zapaljivi materijal na proizvod ili u njegovu blizinu. ● Pregrijane masti i ulja lako su zapaljivi. ● Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar. ● Prženje se mora posebno nadzirati kako bi se izbjeglo paljenje pregrijanog ulja. ● Proces kuhanja treba nadzirati. Kratki procesi kuhanja moraju se neprekidno nadzirati. ● NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umjesto toga, isključite proizvod i ugasite vatru, na primjer, pomoću poklopca ili protupožarne deke. ● Izbjegavajte prolijevanje tekućine; prilikom zagrijavanja tekućina smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grijaće elemente uključene bez posuda ili ako su na njima prazne posude i tave. ● Nikada ne zagrijavajte konzerve ili limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogle bi eksplodirati! Ovo upozorenje vrijedi za sve druge vrste ploča za kuhanje. ● Nakon što završite s kuhanjem, isključite odgovarajuću zonu kuhanja. ● Proizvod nije namijenjen za stavljanje u pogon s pomoću vanjskog brojila ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja. Ne koristite sredstva za čišćenje parom, opasnost od električnog udara. ● Prije svake radnje čišćenja ili održavanja isključite proizvod iz električne mreže uklanjanjem utikača ili odspajanjem na glavnoj sklopki kućanstva. ● Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora. ● Proizvod se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MJESEČNO); važno je strogo pratiti ono što je naznačeno u uputama za održavanje. ● Važno je sačuvati ovaj priručnik kako biste ga mogli pročitati u bilo kojem trenutku. U slučaju prodaje, premještaja ili ustupanja proizvoda drugima, pobrinite se da priručnik ostane uz proizvod.

● Korisnici pejsmejkera i aktivnih implantata moraju prije uporabe indukcijske ploče za kuhanje provjeriti da je njihov stimulator kompatibilan s proizvodom. ● Ako je površina napuknuta, ugasite, uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara ● Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuhanje. ● Nemojte na površinu ploče za kuhanje stavljati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci jer bi se mogli pregrijati. ● Važno: Nakon uporabe isključite ploču za kuhanje pomoću kontrolne ploče i ne oslanjajte se na detektor posuda za kuhanje. ● Nikada ne koristite aluminijsku foliju za kuhanje i nikada izravno ne stavljajte proizvode zapakirane aluminijem. Aluminij bi se mogao rastopiti i nepopravljivo oštetiti vaš proizvod. ● Uporaba velike snage kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrijavanje nekih tekućina kao što je, na primjer, ulje za prženje. Pretjerana toplina može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korištenje manje snage. ● Posude za kuhanje moraju se centrirati i biti postavljene izravno na ploču za kuhanje. Ni u kojem slučaju ne stavljajte druge predmete između posude i ploče za kuhanje. ● Pri visokim temperaturama proizvod će automatski smanjiti razinu snage u određenom dijelu ploče za kuhanje. ● Upozorenje! Kada je ploča za kuhanje u uporabi dostupni dijelovi aparata mogu postati vrući.

● Nepridržavanje pravila za čišćenje proizvoda i zamjenu i

čišćenje filtara dovodi do rizika od požara. ● Flambiranje je strogo zabranjeno. ● Uporaba plamena štetna je za filtre i može dovesti do požara te je zbog toga strogo zabranjena.● Prostorija mora biti dovoljno prozračena kada se proizvod upotrebljava istovremeno s drugim uređajima za izgaranje plina ili drugih goriva. ● Kad je riječ o tehničkim i sigurnosnim mjerama koje treba poduzeti za odvod ispušnih dimova, treba se strogo pridržavati odredaba nadležnih lokalnih vlasti. ● Usisani zrak ne smije se poslati u odvod za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje plina ili drugih goriva. ● Nikada nemojte koristiti proizvod bez ispravno postavljene rešetke!

⚠ SIGURNOSNE UPUTE ZA ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE

● Odspojite proizvod s električne mreže. ● Ugradnju mora izvršiti stručno osoblje upoznato s važećim standardima ugradnje i sigurnosti. ● Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštivanja smjernica navedenih u ovom poglavlju. ● Uzemljenje proizvoda obvezno je po zakonu. ● Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje proizvoda ugrađenog u element namještaja na električnu mrežu. ●Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuhanje s radne ploče. ● Ne upotrebljavajte višestruke utičnice ili produžne kabele. ●Provjerite odgovara li napon naveden na pločici na donjem dijelu proizvoda naponu prisutnom u prostoriji u koju će se proizvod ugraditi. ● Električni kabel za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kabela. ● Kabel u niti jednoj točki ne smije doseći temperaturu za 50 °C višu od sobne temperature. ● Proizvod je namijenjen za trajno spajanje na elektroenergetsku mrežu, iz tog razloga spoj na fiksnu mrežu izvršite preko višepolne sklopke u skladu s pravilima montaže, čime se osigurava potpuno isključenje mreže u uvjetima prenaponske kategorije III, te koji je lako dostupan nakon instalacije. ● Nakon završetka ugradnje, električni dijelovi više ne smiju biti dostupni korisniku. ● Upozorenje! Nemojte priključivati proizvod na napajanje sve dok ugradnja nije u potpunosti završena. ● Prije spajanja proizvoda na električnu mrežu: provjerite pločicu s podacima (na donjem dijelu proizvoda) kako biste se uvjerili da napon i snaga odgovaraju onima na mreži i da je utičnica prikladna. Ako ste u nedoumici, pozovite kvalificiranog električara.

● U slučaju da proizvod nije opremljen kabelom za napajanje, upotrijebite kabel s presjekom vodiča od najmanje 2,5 mm2 za snagu do 5500 vati, a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm2.

● **Pažnja!** Kabel napajanja mora zamijeniti ovlašteni servis za tehničku pomoć ili osoba slične kvalifikacije.

● **Pažnja!** Prije ponovnog povezivanja na mrežu i provjere ispravnog rada, uvijek provjerite je li kabel napajanja ispravno montiran.

OGRANIČENJE SNAGE: proizvod je opremljen funkcijom ograničenja snage koja vam omogućuje da postavite maksimalan prag apsorpcije (kw)

Postavka mora biti izvršena u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže (u roku od 2 minute). Dimenzionirajte zaštitu električnog sustava prema odabranoj razini ograničenja snage. Za slijed postavljanja funkcije ograničenja snage pogledajte upute u odjeljku Rad.

KOMPLET WINDOWS: Proizvod je predviđen za uporabu zajedno s KOMPLETOM senzora Window (proizvođač ne dostavlja). Ugradnjom kompleta senzora Window **(samo u slučaju uporabe u načinu USISA)**, ulaz zraka će prestati raditi svaki put kada se zatvori prozor u prostoriji na koju se komplet primjenjuje. **Električno spajanje KOMPLETA na uređaj mora obaviti kvalificirano i specijalizirano tehničko osoblje. KOMPLET se mora odvojeno certificirati sukladno sigurnosnim normama koje su relevantne za komponentu i njenu uporabu s aparatom. Ugradnja se mora obaviti prema važećim propisima za kućne uređaje.**

OPREZ: kablovi KOMPLETA koji se spajaju na proizvod moraju biti dio certificiranog kruga u najnižem sigurnosnom naponu (SELV). Proizvođač ovog uređaja ne preuzima odgovornost za bilo kakve probleme, štete, požare uzrokovane nedostacima i/ili problemima neispravnosti i/ili nepravilne instalacije KOMPLETA.

⚠ SIGURNOSNE UPUTE ZA UGRADNJU

● Električnu i mehaničku ugradnju mora izvršiti specijalizirano osoblje.

● **Prije početka instalacije:** Nakon raspakiravanja proizvoda provjerite da se nije oštetio tijekom transporta i u slučaju problema obratite se prodavaču ili korisničkoj službi prije nego nastavite s ugradnjom; provjerite je li kupljeni proizvod prikladne veličine za određeno područje ugradnje; provjerite da unutar pakiranja (zbog transporta) nema popratnog materijala (npr. omotnice s vijcima, jamstva itd.) koji treba ukloniti i po potrebi pohraniti; također provjerite je li električna utičnica dostupna u blizini mjesta ugradnje

● **Osobine dijela namještaja predviđenog za ugradnju:**

• Proizvod se ne može ugraditi iznad hladnjaka, perilica posuđa, peći, perilica i sušilica rublja; obavite radove rezanja namještaja prije umetanja ploče za kuhanje i pažljivo uklonite strugotine ili ostatke piljevine.

Minimalni razmak između ploče za kuhanje i zida mora biti najmanje 50mm sprijeda, barem 50mm sa strane i barem 500mm u odnosu na viseće kuhinjske jedinice.

NAPOMENA: prilikom planiranja prostora potrebno je poštivati upute proizvođača kuhinje.

• za optimizaciju ugradnje filtra preporučljivo je napraviti otvor u postolju u koji se može umetnuti roštilj.

• **Važno:** koristite jednokomponentno ljepilo za brtvljenje (S) koje je otporno na temperature do 250°; prije ugradnje, površine koje se trebaju lijepiti moraju se pažljivo očistiti od svih tvari koje bi mogle ugroziti prianjanje (npr. sredstva za otpuštanje, konzervansi, masti, ulja, praškovi, ostaci starih ljepila itd.); ljepilo treba ravnomjerno rasporediti po cijelom obodu okvira; nakon lijepljenja ostavite da se ljepilo suši oko 24 sata.

● **Pažnja!** Uporaba vijaka i zatvarača koji nisu u skladu s

ovim uputama može dovesti do rizika povezanih s električnom energijom.

● **Napomena:** za ispravnu ugradnju proizvoda poželjno je cijevi zalijepiti ljepilom koje ima sljedeće karakteristike: elastični premaz od mekog PVC-a s ljepilom na bazi akrilata koji je u skladu s normom DIN EN 60454; usporivač gorenja; izvrsna otpornost na starenje; otpornost na nagle promjene temperature; upotrebljivost na niskim temperaturama.

ODLAGANJE NA KRAJU ŽIVOTNOG VIJEKA



Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EU - UK SI 2013 br. 3113, o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO).

Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda. korisnik pridonosi sprečavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje. Simbol na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji pokazuje da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao kućni otpad, nego se mora dostaviti na odgovarajuće mjesto prikupljanja otpada za recikliranje električne i elektroničke opreme. Potrebno je smjestiti ovaj proizvod u otpad uz poštivanje lokalnih propisa o zbrinjavanju otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućem uredu lokalne uprave, uredu za usluge prikupljanja kućnog otpada ili trgovini u kojoj je kupljen proizvod.

PROPISI

Uređaj je dizajniran, testiran i proizveden u skladu s pravilima za:

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

SAVJETI ZA UPORABU

Savjeti za pravilnu uporabu kako bi se smanjio utjecaj na okoliš: Kada započnete s kuhanjem postavite uređaj na najmanju brzinu ostavljajući ga uključenim neko vrijeme i nakon završetka kuhanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima. Za održavanje sustava za smanjenje mirisa učinkovitijim, u slučaju potrebe zamijenite ugljeni filtar/ugljene filtre. Za održavanje učinkovitijim filtra za mast očistite ga po potrebi. Da bi optimizirali učinkovitost i smanjili buku, koristite maksimalni promjer sustava kanala opisan u ovom priručniku.

2. UPORABA

UPORABA PLOČE ZA KUHANJE

Sustav indukcijskog kuhanja temelji se na fizičkom fenomenu magnetske indukcije. Ključno obilježje ovog sustava je direktan prijenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti: U usporedbi s električnim pločama za kuhanje, vaša indukcijska ploča je: **Sigurnija:** niža temperatura na staklenoj površini. **Brža:** kraće vrijeme zagrijavanja hrane. **Preciznija:** ploča odmah reagira na vaše naredbe. **Učinkovitija:** 90 % apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuhanje uklonite s ploče, prijenos topline odmah se prekida izbjegavajući tako nepotreban gubitak topline.

UPORABA POSUDA ZA KUHANJE

● **Posude za kuhanje**

Upotrebljavajte samo posude s ovom oznakom.

Važno:

kako biste izbjegli trajna oštećenja na ploči nemojte koristiti:

• posude s neravnim dnom;

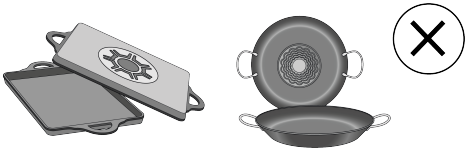
• metalne posude s emajliranim dnom;

• posude s hrapavom površinom, kako biste izbjegli grebanje površine ploče;

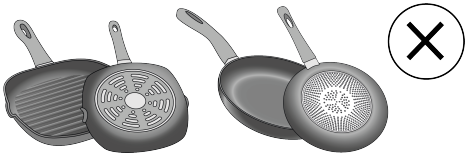
• nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

• Nisu sve posude prikladne za indukcijsko kuhanje učinkovite zbog dna koje je djelomično sastavljeno od feromagnetskog materijala!! Kada kupujete lonce ili tave provjerite:

• da je dno je u potpunosti sastavljeno od feromagnetskog materijala. U suprotnom smanjuje se i učinkovitost prijenosa topline i njezina ujednačenost, pri čemu temperature površine posude/lonca nisu pogodne za kuhanje

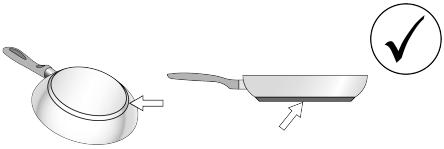


• da dno ne sadrži aluminij: posuđe se ne zagrijava i induktori ne mogu prepoznati takvo posuđe.



• da dno nije neravno ili s hrapavom površinom.

• da ne oduzimaju kontaktnu površinu između induktora i posuđa, smanjujući učinkovitost i pogoršavajući iskustvo kuhanja.



●Postojeće posude

Možete provjeriti je li materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne uporabom jednostavnog magneta. Posude nisu prikladne za uporabu ako se ne mogu magnetski detektirati. Naznake iz prethodnog stavka primjenjuju se i u ovom slučaju.

● Preporučeni promjeri dna posuda

VAŽNO: ako posude nisu točnih dimenzija, zone za kuhanje neće se uključiti. Kako biste provjerili minimalni promjer prikladne posude za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

Oprez: Kako bi se očuvala učinkovitost kuhanja i kvaliteta proizvoda, NE preporučuje se uporaba indukcijskih adaptera.

● Ušteda energije

Koristite tave i lonce čiji je promjer dna jednak promjeru zone za kuhanje; koristite samo lonce i tave s ravnim dnom; gdje je moguće, držite poklopac na posudama tijekom kuhanja; kuhajte povrće, krumpir itd. u maloj količini vode za smanjenje vremena kuhanja; upotreba ekspres lonca dodatno smanjuje potrošnju energije i vrijeme kuhanja; postavite lonac u središte polja za kuhanje na ploči za kuhanje.

UPORABA NAPE

Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za ekstrakciju i evakuaciju zraka ili za filtriranje za unutarnju recirkulaciju.

Posjetite web stranice www.elica.com i www.shop.elica.com kako biste provjerili kompletan asortiman dostupnih kompleta i kako biste bili u mogućnosti izvesti različite ugradnje, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.

● Usisna verzija:

Para se odvodi prema van kroz niz cijevi (kupuju se zasebno). Priključite proizvod na cijevi i odvodne rupe na zidu s promjerom koji odgovara promjeru izlaznog zraka (prirubnici). Za dodatne informacije o cijevima i njihovim dimenzijama, pogledajte stranicu dodataka u priručniku za ugradnju - Verzija za usisavanje. Uporaba cijevi i rupa na zidu s manjim promjerom će rezultirati smanjenjem usisne učinkovitosti i drastičnim povećanjem razine buke. Zbog toga proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost.

Za maksimalnu učinkovitost usisavanja: • Preporučuje se maksimalna dužina cijevi od 7 linearnih metara. • Preporuča se korištenje maksimalno dva zavoja od 90° na ukupno 7 linearnih metara • Izbjegavajte drastične promjene u presjeku kanala, uvijek dajte prednost presjeku Ø 150 mm (ili pravokutni 222 x 89 mm).

● Filtrirajuća verzija:

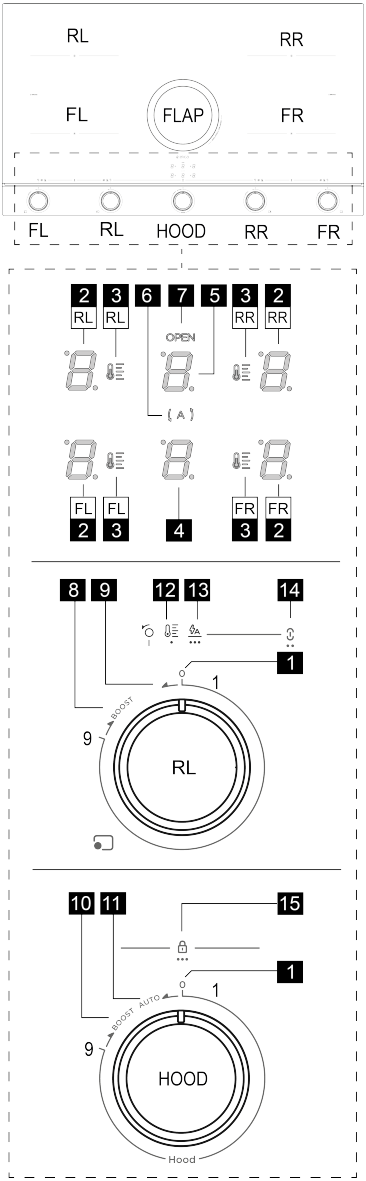
Usisani zrak filtrira se kroz posebne filtre za mast i za miris prije nego što se vrati natrag u prostoriju. Ovaj proizvod uključuje filtre i cijevi za instalaciju koja omogućuje izlazak zraka iz kuhinjskog elementa. Za više informacija, koje se odnose na isporučene pribor, provjerite ilustrirani dio ovog priručnika.

Važno

Moguće je kupiti Set za usisno funkcioniranje. U tom slučaju karbonski filtar se ne smije instalirati. Osim toga korištenje usisnog seta može zahtijevati da se instalira drugačija kuhinjska napa u odnosu na ono što se ilustrira u ovom priručniku i zato , prije nego što počnete sa instaliranjem kuhinjske nape, kupite usisni set i konzultirajte upute koje su prilogu seta.

3. RAD

UPRAVLJAČKA PLOČA



T.	Rad
1	Nulti položaj 0 gumba
2	Prikaz zona za kuhanje
3	Prikaz Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
4	Display (zaslon) nape
5	Prikaz upravljanja filtrima
6	Pokazatelj automatskog aspiratora
7	Pokazatelj otvaranja Flapa
8	Položaj za aktiviranje Booster (pojačivača) kuhanja
8	Položaj za aktiviranje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
8	Položaj za aktiviranje Bridge (most)
9	Položaj za aktiviranje Automatic Heat Up (automatskog zagrijavanja)
10	Položaj za aktiviranje Booster usisavanja
11	Položaj za aktiviranje Automatskog usisavanja
12	Sitotisak Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
13	Sitotisak Automatic Heat Up (automatskog zagrijavanja)
14	Sitotisak Bridge (mosta)
15	Sitotisak Child Lock (funkcija zaključavanja)

POTREBNO JE ZNATI PRIJE POČETKA

Sve funkcije ove ploče za kuhanje osmišljene su u skladu s najstrožim mjerama sigurnosti. Zbog toga:

• **Neke funkcije se ne aktiviraju ili se automatski deaktiviraju kada nema posuda na ploči ili kada su iste loše postavljene.**

• U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrana postavka zahtijeva dodatno postavljanje koje nije učinjeno (npr.: „Uključite ploču za kuhanje" bez „Odaberite zonu za kuhanje" i „Temperatura rada", ili „Funkcija Lock (zaključaj)" ili „Timer (mjerač vremena)".

Pričekajte da se simbol na prikazu isključi prije nego što se približite zoni za kuhanje.

Upozorenje! U slučaju (na primjer) dugotrajne uporabe, gašenje zone za kuhanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na prikazu zone za kuhanje pojavit će se simbol H koji označava tu fazu. Pričekajte da se simbol na prikazu isključi prije nego što se približite zoni za kuhanje.

PRIKAZ ZONE ZA KUHANJE

na zaslonima zona za kuhanje prikazuje se:

Rad	Vrijednost
Zona za kuhanje uključena	0
Power Level (razina snage)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Pokazatelj preostale topline)	H
Pot Detector (Otkrivanje posuda)	U

Aktivirana funkcija „Bridge Zone”	
Aktivirana funkcija „Temperature Manager” (upravljanje temperaturom)	
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	
Funkcija Pauza	
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)	

Napomena: Ako se na jednom ili više zaslona pojavi trepćući most . naredba koja se odnosi na taj zaslon mora se poništiti pomicanjem gumba u nulti položaj.

KARAKTERISTIKE PLOČE ZA KUHANJE

● **Safe Activation (Sigurno aktiviranje)**

Proizvod se aktivira samo u prisutnosti posude u kuhanje: proces zagrijavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili uklanjanja posude.

● **Pot Detector (Otkrivanje posuda)**

Uređaj automatski detektira prisutnost posuda za kuhanje.

● **Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)**

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuhanje ima maksimalno vrijeme rada koje ovisi o razini postavljene snage.

● **Residual Heat Indicator (Pokazatelj preostale topline)**

Pri isključivanju jedne ili više zona kuhanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na zaslonu odgovarajućeg područja simbolom .

POKAZATELJ ROTACIJE GUMBA

Ova tablica opisuje kako okretati gumbe kada su prisutni određeni simboli.

R	rotacija u smjeru kazaljke na satu
OWR	rotacija u smjeru kazaljke na satu preko razine 9 dovodeći gumb do kraja njegovog hoda.
L	rotacija u smjeru suprotnom od kazaljke na satu
OWL	okretanje u smjeru suprotnom od kazaljke na satu iznad nulte razine **(1)**, dovodeći gumb do kraja njegovog hoda.

RAD PLOČE ZA KUHANJE

Ploča za kuhanje opremljena je s četiri zone za kuhanje **FL** **RL**  **RR**  **FR** , koje se mogu aktivirati zasebno ili se mogu koristiti u kombinaciji **FL+RL** ili **FR+RR**. Svaka zona ima 9 razina snage plus dodatni pojačivač.

● **Aktiviranje / Deaktiviranje zone za kuhanje**

Aktiviranje:

Od nulte pozicije**(1),** gumb R (**FL- RL- RR** - **FR**), svaki klik postupno će povećati snagu kuhanja. Zaslon će prikazati trenutno aktivnu razinu snage od do .

Deaktiviranje:

Iz bilo kojeg položaja osim nule **(1)**, L (**FL- RL- RR** - **FR**), vraćajući ga u nulti položaj **(1)**, zaslon će prikazati od  do .

● **Booster**

Aktiviranje:

Gumb **OWR** (**FL- RL- RR** - **FR**), na zaslonu se pojavljuje simbol .

Ovaj način iskorištava maksimalnu snagu induktora koja je vremenski određena i ima trajanje od **10 minuta.** Zvučni signal će označiti istek ovog vremena, a zatim se snaga automatski vraća na razinu .

Deaktiviranje:

Pojačivač se može deaktivirati u bilo kojem trenutku, gumbom L na razinu  ili **OWR** kao što je učinjeno za aktivaciju.

● **Bridge (most):**

Ova funkcija omogućuje da polje za kuhanje **FL** radi u kombinaciji sa poljem za kuhanje **RL** i polje za kuhanje **FR** sa poljem za kuhanje **RR**, stvarajući jedno polje s istom razinom snage. Ova funkcija omogućuje ujednačeno kuhanje s posudama i tavama velikih dimenzija.

Aktivacija Bridge (mosta) lijevo:

OWL gumbe **(FL + RL)** istovremeno i držite ih u tom položaju **2 sekunde** i zaslon **(2-FL)** će pokazati  i zaslon **(2-RL)** će pokazati .

Gumbom **FL** odaberite željenu snagu, a zatim tipkom **RL** omogućite naredbu; Dugi zvučni signal potvrđuje da su ploče uključene.

Aktivacija Bridge (mosta) desno:

OWL gumbe **(FR i RR)** istovremeno i držite ih u tom položaju **2 sekunde** i zaslon **(2-FR)** će pokazati  i zaslon **(2-RR)** će pokazati .

Gumbom **FR** odaberite željenu snagu, a zatim tipkom **RR** omogućite naredbu; Dugi zvučni signal potvrđuje da su ploče uključene.

Isključivanje Bridge (mosta):

Gumb L (**FR** ed **FL**) i/ili **(FR** i **RR)** u položaju **(1)** ovisno

o mostovima koje želite deaktivirati.

● **Temperature Manager (upravljanje temperaturom)**

Temperature Manager je funkcija koja omogućuje postavljanje zadane temperature za dobivanje željenog rezultata.

Aktiviranje:

OWL gumb (**FL - RL- RR** - **FR**)Zaslon **(2)** će pokazivati trepereći , u ovom trenutku **R** u jednom od prva tri položaja gumba, kako biste odabrali najprikladniju razinu među dostupnim; na svakom položaju zaslon**(2)** će pokazivati simbol kao što je prikazano u nastavku, zajedno sa LED diodom **(3)**:

Odredite prikladnu razinu snage za polagano otapanje osjetljivih proizvoda bez ugrožavanja njihovih senzornih karakteristika (čokolada, maslac itd.).

Odredite prikladnu razinu snage koja će vam omogućiti da vaše jelo održavate na temperaturi na delikatan način, bez dostizanja temperature ključanja.

Odredite razinu snage prikladnu za dugotrajno kuhanje jela. Prikladno za kuhanje umaka od rajčice, mesnog umaka, juha, minestrona, održavajući kontroliranu razinu kuhanja (idealno za kuhanje u vodenoj kupki). Izbjegnite neugodno prolijevanje hrane ili moguće zagaranje na dnu koje je tipično za ove pripravke. Koristite ovu funkciju nakon što jelo prokljuca.

Deaktiviranje:

L u nultom položaju **(1)** ili **R** iza trećeg položaja gumba.

● **Child Lock (funkcija zaključavanja)**

Ova se funkcija može aktivirati samo ako su gumbi (FL-RL-RR-FR) u nultom položaju (1).

S gumbima u nultom položaju **(1) OWL** gumbi (**RR** i **RL)** istovremeno i držite ih u tom položaju **3 sekunde** zaslon **(4)** će prikazati ovaj niz simbola koji se ponavlja 4 puta. Na kraju niza aktivirat će se "Child Lock (funkcija zaključavanja)".

Napomena: Ovo stanje neće dopustiti aktivaciju nijedne funkcije osim nape koja se može normalno aktivirati.

Napomena: Provođenjem postupka aktivacije "zaključavanja za djecu" u prisutnosti jednog ili više gumba u položaju različitom od nule, na zaslonu **(4)** će se ponoviti samo 2 puta niz simbola , što znači da neće biti moguće aktivirati "Child Lock (funkcija zaključavanja)".

● **Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)**

Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje) omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrijevanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuhanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane jer temperatura ne prelazi postavljenu razinu. Ova funkcija je dostupna za razine snage od do .

Aktiviranje:

Gumb **OWL** (**FL- RL- RR** - **FR**) i držite ga u tom položaju **3 sekunde** zvučni signal signalizirat će aktivaciju ove funkcije. Zaslon **(2)** će pokazati ovaj trepćući simbol . U roku od **10 sekundi** Postavite gumb **R** na željenu razinu, na primjer i pričekajte **5 sekundi** u ovom trenutku simbol i počet će treperiti jedan za drugim.

Deaktiviranje:

Okrenite gumb u drugi položaj.

● **Power Limitation (ograničenje snage):**

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju (KW). Slijede dostupne postavke.

Vrijednost	**Snaga (KW)**
	7,4 KW (zadana postavka)
	4,5 KW

Početni uvjeti ploče za postavljanje funkcije Power limitation:

Ploča za kuhanje nije priključena na električnu mrežu; ručica **RR** je u nultoj poziciji; ručica **FR** je u poziciji 9.

Postavljanje funkcije Power Limitation:

Ponovno priključite ploču za kuhanje na napajanje, unutar sljedeće **2 minute** izvršite navedeni postupak:

Isključite ploču, **OWL** ručicu **RR** i zadržite u ovoj poziciji, začut će se zvučni signal nakon **1 sekunde** i na zaslonu **RR-2** prikazat će se . Nakon završetka i dalje držite ručicu **RR** i brzo izvedite sljedeće ručicom **FR:**

OWR **1 sekundu** do zvučnog signala, zatim otpustite ručicu koja će se vratiti u poziciju 9 **tri puta**; (u poziciji **OWR** prikazat će se , dok će svakim otpuštanjem u poziciju 9 ovaj simbol nestati.) . Samo se u ovom trenutku može otpustiti i ručica **RR**. **Ovaj prvi dio postupka mora se izvesti unutar prvih 5 sekundi od početka postupka.**

Kao potvrdu da smo ušli u izbornik funkcije Power Limitation, na zaslonu **RR-2** prikazat će se izmjenično i , dok će se na zaslonu **RL-2** fiksno prikazati .

Sada će biti moguće postaviti jednu od dvije opcije snage

koje se mogu odabrati na sljedeći način:

OWL ručica **RR** ostaje u ovoj poziciji dok ručica **FR** prelazi u nultu poziciju; iz ove pozicije za odabir snage drugačije od one zadane, ručicu **FR** naglo postavite u poziciju 1, zaslon **FR-2** prikazat će . Samo se u ovom trenutku može otpustiti i ručica **RR** koja će se vratiti u nultu poziciju. Vratite i ručicu **FR** u nultu poziciju.

Za potvrdu odabrane postavke, **OWL** **1 sekundu** ručice **FR** i **RR** istovremeno. 4 zaslona **(2)** prikazuju slijed redaka i svijetle nekoliko sekundi, kako bi označili da je postupak uspješno dovršen i spremljen.

RAD NAPE

● **Flap nape:**

Područje usisavanja opremljeno je s rotirajućim mehaničkim **FLAP-om** (preklop). **Za aktiviranje usisnog sustava potrebno je uključiti napu i otvoriti FLAP.** Napa je opremljena senzorom koji, kada je uključeno usisavanje, a u slučaju potpunog zatvaranja **FLAP-a,** automatski zaustavlja motor. Usisavanje se ponovo uključuje samo kada se ponovo otvori FLAP.

Pokušaj aktiviranja usisavanja sa zatvorenim **FLAP** Zaslon **(5)** i LED dioda **"OPEN"** počet će treperiti, a motor će ostati isključen.

● **Brzina usisavanja:**

Ploča je opremljena s 9 razina brzine usisavanja od do plus razina Booster .

● **Aktiviranje / Deaktiviranje nape:**

Aktiviranje:

Otvorite **FLAP** u sredini ploče; Od nulte pozicije **(1)**, gumb **R HOOD,** svaki klik postupno će povećati snagu usisavanja.

Zaslon **(2)** će prikazati trenutno aktivnu razinu snage.

Deaktiviranje:

Iz bilo kojeg drugog položaja osim nule, vratite gumb **L** **HOOD** u nulti položaj **(1)**, na zaslonu će se prikazati .

● **Booster nape:**

Aktiviranje:

Gumb **OWR** **HOOD**, na zaslonu se pojavljuje trepćući simbol .

Ovaj način iskorištava maksimalnu snagu aspiratora koja je vremenski određena i ima trajanje od **5 min**. zvučni signal će označiti istek tog vremena, tada se snaga automatski vraća na razinu .

Deaktiviranje:

Booster se može deaktivirati u bilo kojem trenutku okretanjem gumba za razinu .

● **Automatski rad**

Napa će automatski odabrati najprikladniju brzinu, prilagođavajući usisni kapacitet maksimalnoj razini kuhanja koja se koristi u zonama za kuhanje.

Kada se zone za kuhanje isključe, napa prilagođava svoju brzinu usisa i postupno je smanjuje, kako bi uklonila zaostale mirise i paru.

Aktiviranje:

Gumb **OWL** **HOOD** i držite ga u tom položaju **1 sekundu**. LED **(6)** svijetli i zvučni signal upozorava na aktivaciju ove funkcije.

Deaktiviranje:

Za deaktiviranje ove funkcije ponovite istu operaciju kao dok aktiviranja.

Napomena: Ako je prisutan signal održavanja filtara, ova se funkcija ne može aktivirati.

● **Aktiviranje/deaktiviranje pokazivača zasićenja filtara masti i mirisa**

Napomena: Ovaj pokazatelj je obično isključen.

Za pristup izborniku za aktivaciju/deaktivaciju filtara:

Dok su svi zasloni isključeni, OWL tipka **HOOD i** ostanite u tom položaju **8 sekundi**.

Napomena: Prva predložena opcija podešavanja je ona za *FILTAR ZA MAST*, zbog toga će zaslon **(5)** prikazati simbol ; Za prebacivanje na postavku *FILTAR MIRISA* , **OWL** i zadržite položaj **2 sekunde** na zaslonu **(5)** će se prikazati slovo . Za povratak na prethodnu postavku filtra, **OWL** zadržavajući položaj **2 sekunde.**

Isključivanje pokazatelja zasićenosti filtra za mast :

Prijeđite na postavku *FILTAR ZA MAST* a zatim na **OWL** gumb **HOOD.** Svakim okretanjem i otpuštanjem gumba aktivirat će se ili deaktivirati indikator.

Kada je indikator aktivan na zaslonu **(5)** pored slova, u ovom slučaju, pojavljuje se točka **.**

Isključivanje pokazatelja zasićenosti filtra za mirise :

Postavite se na postavku *FILTAR ZA MIRISE* i izvršite iste radnje navedene za aktiviranje/deaktiviranje *FILTRA ZA MAST*.

Potvrda odabranih postavki:

Nakon što su definirane željene postavke, **OWL** gumb **HOOD,** zadržite ovaj položaj **8 sekundi** a zvučni signal će označiti da su postavke spremljene.

● **Pokazatelj zasićenja filtera**

Napomena : ova je funkcija prema zadanim postavkama onemogućena, aktivirat će se kada se aktiviraju indikatori zasićenosti filtra za mast i/ili mirise (pogledajte gornji postupak)

Kada dođe vrijeme za zamjenu filtra za masnoću i/ili mirise, na zaslonu **(5)** će se pojaviti sljedeći simboli:

Filtar za mirise: Treperi 10 sekundi.

Filtar za mast: Treperi 10 sekundi.

Oba filtra: i naizmjence trepere 10 sekundi.

Napomena: u slučaju ovih signala, ploča za kuhanje i aspirator nastavit će normalno raditi, ali neće biti moguće aktivirati "automatsku funkciju" nape.

Nakon zamjene filtara za masnoću i/ili mirise, bit će potrebno resetirati pokazatelj zasićenosti filtara. Ovo će se koristiti za resetiranje brojača i također za nestanak G i/ili F signala.

● **resetiranje pokazatelja zasićenosti filtara:**

Postupite na slijedeći način: Gumb **OWL** **HOOD** i ostanite u tom položaju **3 sekundi**.

Indikacija G ili F nestaje sa zaslona **(5)** i pojavljuje se točka u donjem desnom kutu koja treperi 2 sekunde . ili . nakon čega slijedi zvučni signal, koji označava da je pokazatelj resetiran.

Napomena: U prisustvu oba pokazatelja, ovaj se postupak mora izvesti dva puta kako bi se prvo resetirao jedan, a zatim drugi pokazatelj.

TABLICA SNAGE

Razina snage		Vrsta kuhanja	Upotreba (na temelju iskustva i navika kuhanja)
Maksimalna snaga	P	Brzo zagrijavanje	povisite temperaturu hrane u kratkom vremenu do brzog ključanja u slučaju vode ili brzog zagrijava tekućina za kuhanje
	8-9	Prženje – kuhanje	smeđe pirjanje, početak kuhanja, prženje smrznutih proizvoda, brzo ključanje
Visoka snaga	7-8	Smeđe pirjanje – prženje - kuhanje – grill	prženje, održavanje ključanja, kuhanje i grill (kratkotrajno, 5-10 minuta)
	6-7	Smeđe pirjanje – kuhanje – dugo kuhanje – pirjanje – grill	prženje, održavanje blagog ključanja, kuhanje i grill (srednjeg trajanja, 10-20 minuta), zagrijavanje pribora
Srednja snaga	4-5	Kuhanje – dugo kuhanje – pirjanje – grill	kuhanje gulaša, održavanje minimalnog ključanja, kuhanje (dugotrajno), miješanje tjestenine
	3-4	Kuhanje – lagano ključanje – zgušnjavanje –lagano zakuhavanje	dugotrajno kuhanje (riža, umaci, pečenja, riba) u prisutnosti pratećih tekućina (npr. voda, vino, juha, mlijeko), miješanje tjestenine
	2-3	Kuhanje – lagano ključanje – zgušnjavanje –lagano zakuhavanje	produljeno kuhanje (količine manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tekućina (npr. voda, vino, juha, mlijeko)
Niska snaga	1-2	Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhavanje	otapanje maslaca, lagano otapanje čokolade, odmrzavanje malih proizvoda
	1	Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhavanje	održavanje toplote malih porcija svježe kuhane hrane ili održavanje temperature jela prije posluživanja i miješanje rižota
OFF	0	Površina za odlaganje	Ploča za kuhanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuhanja, označeno s H-L-O)

4. ODRŽAVANJE

Upozorenje! Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinuti se da su zone za kuhanje isključene i da je svjetlosni indikator topline nestao.

Za održavanje proizvoda pogledajte slike na kraju instalacije označene ovim simbolom.

ODRŽAVANJE PLOČE ZA KUHANJE

● Čišćenje indukcijske ploče

Ploča za kuhanje mora se očistiti nakon svake uporabe.

Važno:

• Ne koristite abrazivne spužve i četkice. Njihovom uporabom bi se s vremenom moglo oštetiti staklo.

• Nemojte koristiti kemijske, iritirajuće deterdžente kao na primjer sprej za čišćenje pećnice i odstranjivač mrlja.

• NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane. Šećer i proizvodi s visokim udjelom šećera oštećuju ploču za kuhanje i moraju se odmah otkloniti. Sol, šećer i pijesak mogu ogrebati staklenu površinu. Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputa Proizvođača).

● D Čišćenje spremnika za sakupljanje tekućine:

U slučaju slučajnog i obilnog izlijevanja tekućine iz lonaca, moguće je intervenirati kroz odvodni ventil smješten u donjem dijelu proizvoda, kako bi se uklonili ostaci osiguravajući maksimalnu higijensku sigurnost.

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu.

● E Čišćenje metalne rešetke:

Rešetka se mora ručno prati vrućom vodom i neutralnim deterdžentom te pažljivo osušiti kako bi se izbjegle pojave oksidacije.

● F Čišćenje gumba:

Za temeljitije čišćenje moguće je rastaviti gumbe koji su magnetski zakačeni za ploču te ih je dovoljno podići. Treba ih prati ručno, toplom vodom i neutralnim deterdžentima, bez upotrebe spužvi ili krpa.

ODRŽAVANJE NAPE

● Čišćenje nape:

Za čišćenje koristite **ISKLJUČIVO** vlažnu krpu i tekuće neutralne deterdžente.

ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!

Izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda. **NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!**

● A Održavanje filtra za mast:

Zadržava čestice masti nastale kuhanjem.

Mora se čistiti jednom mjesečno (ili kada to zahtijeva sustav pokazatelja zasićena filtera), s blagim deterdžentima, ručno ili u perilici za posuđe, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu. Prilikom pranja u perilici za posuđe, metalni filtar može izblijediti, ali njegova filtarska svojstva se ne mijenjaju.

● B Održavanje filtra mirisa (samo za verziju s filtriranjem):

Upija neugodne mirise uzrokovane kuhanjem.

Zasićenost filtara za miris nastaje nakon više ili manje dugotrajne uporabe, ovisno o vrsti kuhinje i pravilnosti čišćenja filtra za mast.

Filtar za mirise mora se regenerirati kako je navedeno u nastavku:

Ručno pranje vrućom vodom bez upotrebe sapuna i deterdženata ili **Pranje u perilici posuđa** na 60/65 °C otprilike 6/7 min. bez upotrebe sapuna i bez prisutnosti posuđa kako bi se izbjegla kontaminacija mastima i uljima.

Zatim se filter mora osušiti u pećnici bez ventilacije na **maksimalnoj temperaturi od 75°C 50 min**.

PAŽNJA! Stavite filtar u pećnicu dalje od električnih otpornika ili drugih izvora topline.

5. POMOĆ

TABLICA ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA

Informativna oznaka	Opis	Mogući uzroci	Rješenje
	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih dijelova je previsoka	Pričekati da se ploča ohladi prije ponovne uporabe
 + Zvučni signal 	Kontinuirano (trajno) aktiviranje gumba detektira se u položaju: **OWL** ili **OWR**	Gumb je blokiran u položaju **OWL** ili **OWR** više od **30 sekundi**.	Provjerite ima li ostataka ili predmeta koji ometaju vraćanje gumba, a zatim ih uklonite vraćanjem gumba u nulti položaj.
Za sve ostale poruke o pogreškama	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

SLUŽBA ZA KORISNIKE

Prije nego što kontaktirate Službu za korisnike

1.Provjerite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u "Pretraživanje kvarova".

2.Ugasite i ponovno upalite uređaj da provjerite da li problem i dalje postoji.

Ako i nakon gore navedenih provjera problem i dalje postoji, obratite se najbližoj Službi za korisnike.

Bu el kitabında belirtilen talimatlara sıkı sıkıya uygun hareket edin. Üretici, bu el kitabında yer alan talimatlara uygun hareket edilmemesinden kaynaklanan olası arızalara, meydana gelen hasar veya yangınlara ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez. Bu cihaz yalnızca yemek pişirmek ve bu pişirme işleminden çıkan dumanları çekmek amacıyla evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Başka şekilde (örneğin ortam ısıtması amacıyla) kullanılmasına izin verilmez. Üretici, uygun olmayan kullanıma veya komutların yanlış ayarlanmasına ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez.

Cihaz bu kitapçıkta yer alan çizimlerdeki görsellerden farklı estetik özellikler bulunabilir ancak kullanma, bakım ve kurulum talimatları aynıdır.

● Talimatları dikkatle okuyun: Bunlar kurulum, kullanım ve güvenlikle ilgili önemli bilgilerdir.

● Cihaz üzerinde elektrikle ilgili değişiklikler yapmayın.

● Cihazın kurulumuna geçmeden önce hiçbir bileşende hasar olmadığından emin olun. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçip kuruluma devam etmeyin.

● Kurulum işlemine devam etmeden önce cihazın sağlam olduğunu kontrol edin. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçip kuruluma devam etmeyin.

🛒: Bu işaretle işaretlenen parçalar özel satıcılardan ayrıca satın alınabilir.

*: Bu işaretle işaretlenen parçalar yalnızca bazı modellerde sunulan isteğe bağlı aksesuarlardır ve www.elica.com ile www.shop.elica.com sitelerinden satın alınabilir.

1. GÜVENLİK VE YÖNETMELİKLER

⚠ GENEL GÜVENLİK

Dikkat! Aşağıda yer alan talimatlara özenle riayet ediniz:

● Herhangi bir kurulum işlemine başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısının kesilmesi gerekir. ● Tüm kurulum ve bakım işlemlerinde iş eldiveni kullanın. ● Kurulum veya bakım işlemleri üreticinin talimatlarına uygun olarak ve güvenlik konusunda yürürlükte olan yerel düzenlemelere uyarak uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. ● Kurulum amacıyla yalnızca ürünle birlikte gelen tespit vidalarını kullanın veya ürünle birlikte vida gelmediyse, doğru tipte vidalar satın alın. ● Kurulum Kılavuzunda belirtilen doğru uzunluktaki vidaları kullanın. ● Kullanım kılavuzunda özellikle belirtilmediği takdirde ürünün hiçbir ocak yerinde tadilat yapılmaması veya parçalarının değiştirilmemesi gerekir. ● Çocukların ürünle oynamaları yasaktır; erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilecekleri için çocukların cihazdan uzak durmaları ve gözetim altında tutulmaları gerekir. ● Ürün 8 yaşından büyük çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasitesi düşük veya deneyimden ve gerekli bilgiden yoksun kişilerce yalnızca gözetim altındayken veya ürünün güvenli kullanımına ilişkin talimatlar verildikten ve bu durumla ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandıktan sonra kullanılabilir. ● Ürün ve erişilebilen aksamı kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmamaya dikkat edin. ● Kullanım esnasında ve sonrasında ürünün sıcak kısımlarına dokunmayın. ● Ürünün tüm bileşenleri yeterince soğuyana kadar bezler veya başka yanıcı malzemelerle temas ettirmekten kaçının, yangın riski mevcuttur. ● Ürünün üstüne veya yakınlarına yanıcı malzeme koymayın. ● Fazla ısınan yağlar kolayca yanabilir. ● Ocağın üzerinde yağlı yemekleri gözetimsiz olarak pişirmek tehlikelidir ve yangına neden olabilir. ● Aşırı ısınan yağın alev almasını önlemek için kızartmalar kontrol altında yapılmalıdır. ● Pişirme işlemi daima gözetim altında tutulmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemlerini daima gözetim altında bulundurun. ● Alevler HİÇBİR ZAMAN su ile söndürülmemelidir. Aksine, ürünü derhal kapatıp alevleri boğmak için bir kapak veya yangın söndürme örtüsü kullanarak söndürün. ● Sıvıların taşmasını önlemek için haşlama veya ısıtma yaparken ısı beslemesini düşürün. ● Ocağın ısıtma elemanlarının üzerinde boş tencere veya tava bırakmayın. ● Öncesinde açmadan yiyecek içeren metal kutu veya tenekeleri kesinlikle ısıtmayın: patlama meydana gelebilir! Bu uyarı tüm diğer ocak tipleri için geçerlidir. ● Pişirme işlemi sona erer ermez ilgili pişirme bölümünü kapatın. ● Ürün harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle çalışmaya uygun değildir. Buharlı temizleyici kullanmayın, elektrik çarpması riski mevcuttur. ● Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce ürünün fişini çekerek veya konutun ana şalterini kapatarak elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin. ● Temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından gözetimsiz olarak yapılmamalıdır. ● Ürünün içi ve dışı sık sık (EN AZINDAN AYDA BİR KEZ) temizlenmeli, bakım talimatlarında açıkça belirtilenlere uygun hareket edilmelidir. ● Bu kullanım kılavuzunu ileride ihtiyaç duyulabilecek her anda başvurulabilmesi için muhafaza etmek önemlidir. Ürünün satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması halinde bu kullanım kılavuzunun da ürün ile birlikte verildiğinden emin olun.

● İndüksiyonlu ocağı kullanmadan önce, kalp pili ve implant taşıyan kişilerin kullandıkları aygıtın ürün ile uyumlu olduğunu kontrol etmeleri gerekir. ● Yüzeyde çatlak olduğu takdirde elektrik çarpma tehlikesini önlemek için ürünü kapatın ● Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine eşya koymayın. ● Fazla ısınma tehlikesi oluşabileceğinden, ocağın üzerine bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal malzeme koymayın. ● Önemli: Kullanımdan sonra ocağı kumandasıyla kapatın, tencere algılayıcısına güvenmeyin. ● Pişirme sırasında kesinlikle alüminyum folyo kullanmayın ve alüminyum ambalajlı ürünleri doğrudan yerleştirmeyin. Alüminyum eriyip üründe geri dönüşü olanaksız zararlara yol açabilir. ● Takviye özelliği gibi yüksek güçlü bir fonksiyonu kullanmak kızartma yağı gibi bazı sıvıları ısıtmak için uygun değildir. Yüksek ısı tehlikeli olabilir. Bu durumlarda daha düşük bir ısıtma gücü kullanılması tavsiye edilir. ● Kaplar doğrudan ocağın üzerine ve ısıtma bölümlerinin ortasına yerleştirilmelidir.

Tencere ve ocak arasında kesinlikle başka nesne olmamalıdır. ● Yüksek sıcaklık söz konusu olduğunda ürün otomatik olarak pişirme bölümlerinin güç seviyesini düşürür. ● Dikkat! Cihaz çalışırken davlumbazın erişilebilen kısımları ısınabilir.

● Üründe temizlik ve parça değiştirme kurallarına uygun hareket edilmemesi ve filtrelerin temizlenmemesi yangın riskine neden olur. ● Flambe usulü yemek pişirmek kesinlikle yasaktır. ● Açık alev kullanmak filtreler açısından zararlıdır ve yangınlara neden olabilir, bu nedenle her durumda kaçınılmalıdır. ● Bu ürün, gaz veya başka yakıtları yakan diğer cihazlarla aynı anda kullanılacağı zaman söz konusu yerde yeterli havalandırma bulunmalıdır. ● Dumanları tahliye etmek için alınacak teknik tedbirler ve güvenlik tedbirleri açısından yerel yetkili mercilerin düzenlemelerinde şart koşulanlara titizlikle uyulması gerekir. ● Çekilen hava, gaz veya başka yakıtlarla çalışan cihazlardan çıkan dumanların tahliyesi amacıyla kullanılan bir kanala sevk edilmemelidir. ● Ürünü ızgarasını doğru şekilde monte etmeden kesinlikle kullanmayın!

⚠ ELEKTRİK BAĞLANTISIYLA İLGİLİ GÜVENLİK

● Ürünün elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin. ● Montaj işlemleri kurulum ve güvenlik alanlarında uzman teknisyen tarafından yapılmalıdır. ● Üretici bu bölümde yer alan talimatlara uyulmadığı takdirde kişiler, hayvanlar veya eşyalara gelebilecek hasardan sorumlu değildir. ● Yasalar gereği ürünün toprak bağlantısının yapılması zorunludur. ● Ankastre ürün ile ocak elektrik şebekesi arasındaki bağlantıyı kurmak için elektrik kablosunun yeterince uzun olması gerekir. ● Setüstü ocağını çalışma tezgâhından çıkartmak için elektrik kablosunun yeterli uzunlukta olması gerekir. ● Çoklu priz veya uzatma kablosu kullanmayın. ● Ürünün altında bulunan seri numara plakasının üzerinde belirtilen gerilim gücünün kurulacağı konuttaki güçle aynı olduğunu kontrol edin. ● Toprak elektrik kablosu diğer kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır. ● Kablonun hiçbir kısmı ortam derecesinden 50°C den fazla olmamalıdır. ● Ürün daimi olarak elektrik şebekesine bağlı kalmalıdır, bu nedenle sabit şebeke ile bağlantıyı, aşırı gerilim kategorisi III durumlarında elektrik bağlantısını kesen ve kurulumdan sonra rahatça erişilebilecek, kurulum kurallarına uygun omnipolar anahtar ile yapın. ● Kurulum tamamlandıktan sonra elektrikli bileşenler kullanıcının erişemeyeceği şekilde olmalıdır. ● Dikkat! Kurulum tamamen bitmeden ürünün elektrik şebekesiyle olan bağlantısını yapmayın. ● Ürünü elektrik şebekesine bağlamadan önce: Gerilim ve güç değerlerinin şebekenin değerlerine karşılık geldiğinden ve bağlantı prizinin uygun olduğundan emin olmak için bilgi plakasını kontrol edin (ürünün alt kısmında bulunur). Şüpheye düşerseniz, ehil bir elektrik teknisyeniyle bağlantı kurun.

● Ürün bağlantı kablosu bulunmayan durumlarda, 5500 Watt gücüne ulaşabilen en az 2,5 mm2 kesitli kablo kullanın. Daha yüksek güç değerleri için kablo kesiti 4 mm2 olmalıdır).

● **Dikkat!** Ara bağlantı kablosunu değiştirme işlemi yetkili teknik servis veya benzer nitelikleri taşıyan kişilerce yapılmalıdır.

● **Dikkat!** Elektrik şebekesiyle bağlantıyı kurmadan ve doğru şekilde çalışıp çalışmadığını kontrol etmeden önce güç kablosunun doğru şekilde döşendiğinden emin olun.

GÜÇ SINIRLAMASI: Bu ürün, çekilen azami KW (eşik değerinin ayarlanmasına olanak tanıyan bir Güç Sınırlama fonksiyonuyla donatılmıştır)

Ayarlama işlemi ürün elektrik şebekesine bağlanırken veya yeniden bağlantı yapılırken (izleyen 2 dakika içinde) gerçekleştirilir. Elektrik tesisatının boyutunu seçilen Power Limitation (Güç Sınırlaması) seviyesine göre belirleyin. Güç Sınırlama özelliğinin ayar işlemleri için bu kılavuzda Çalıştırma bölümüne başvurun.

PENCERE KİTİ: Bu ürün, Pencere sensörü KİTİ (üretici tarafından temin edilmez) ile birlikte kullanılmak üzere hazırlanmıştır. Pencere sensörü KİTİ kurulumu yapıldığında (**yalnızca ocağın ASPİRATÖR modunda kullanılması halinde**), KİT takılı olan ortamda bulunan pencere her kapatıldığında, aspiratör çalışmayı bırakır. **KİTİN cihazla olan elektrik bağlantısı ehil ve uzman teknik personel tarafından yapılmalıdır. KİT, bileşene ve cihazla birlikte kullanımına ait güvenlik kurallarına uygun şekilde ayrıca sertifikalandırılmalıdır. Kurulum işlemi yürürlükteki ev aletleri yönetmeliklerine uygun olarak yapılmalıdır.**

DİKKAT: Ürüne bağlanacak KİT kabloları güvenli çok alçak gerilim (SELV) olarak sertifikalandırılmış bir devrenin parçası olmalıdır. Bu cihazın üreticisi KİT ile ilgili hasarlar ve/veya kurulum sorunları ve/veya hatalı kurulumdan kaynaklı muhtemel sorunlar, hasarlar, yangınlarda hiçbir sorumluluğu kabul etmez.

⚠ KURULUMLA İLGİLİ GÜVENLİK

● Hem elektrik hem mekanik kurulum uzman personel tarafından yapılmalıdır.

● **Montaja başlamadan önce:** Ürün ambalajının içinde vida paketi, garanti belgesi gibi ekstra malzemenin bulunup bulunmadığını kontrol edin. Bulduğunuz malzemeleri çıkartıp muhafaza edin. Satın alınan ürün boyutlarının yerleştirilecek alanınkiyle uyumlu olup olmadığını kontrol edin. Ürün ambalajının içinde (nakliye nedeniyle konulmuş) vida paketi, garanti belgesi gibi ekstra malzemenin bulunup bulunmadığını kontrol edin. Bulduğunuz malzemeleri çıkartıp muhafaza edin. Montaj alanının yakınlarında elektrik prizi bulunduğundan emin olun

● Ankastre uygulaması için mobilyanın hazırlanması:

• Ürünün kurulumu soğutma cihazları, bulaşık makinesi, soba, fırın, çamaşır makinesi ve kurutma makinesi gibi cihazların üzerine yapılamaz. Ocağı yerleştirmeden önce mobilyanın tüm kesim işlemlerini yapıp, çıkan tüm talaş ve diğer kalıntıları iyice temizleyin.

Ocak ile duvar arasındaki mesafe ön tarafta en az 50mm, yan tarafta en az 50mm ve üst askılara olan mesafe ise en az 500mm olmalıdır.

Önemli Not = Boşlukların tasarımında mutfak üreticisinin verdiği talimatlar izlenmelidir.

• Filtreleme yapan modelin kurulumunu optimize etmek için ayakta ticari olarak alınabilecek bir ızgaranın yerleştirilebileceği şekilde bir yer açılması tavsiye edilir.

• **Önemli:** 250°C sıcaklığa kadar dayanıklı tek bileşenli sızdırmaz yapıştırıcı (S) kullanın; kurulumu yapmadan önce yapıştırılacak yüzey iyice temizlenmeli, yapışmasını tehlikeye atabilecek her türlü madde (örneğin, çözücüler, koruyucular, yağlar, tozlar, eski yapıştırıcı artıkları, vb.) giderilmelidir; yapıştırıcı çerçevenin çevresine eşit şekilde dağıtılmalıdır; yapıştırma işleminden sonra yapıştırıcıyı yaklaşık 24 saat kurumaya bırakın.

● **Dikkat!** Kurulum için verilen talimatlara uygun vida ve aygıt kullanılmaması elektrik nitelikli risklerin doğmasına yol açabilir.

● **Not:** Ürünün kurulumunu doğru şekilde yapmak için boruları aşağıdaki özelliklere sahip bir yapışkan bantla bantlayın: Akrilat bazlı yapıştırıcıya sahip, yumuşak PVC'den elastik film; DIN EN 60454 standardına uygun; alev geciktirme özellikli; yaşlanmaya karşı optimum dayanım; sıcaklık dalgalanmalarına karşı dayanıklı; düşük sıcaklıklarda kullanılabilir.

KULLANIM ÖMRÜ DOLDUĞUNDA BERTARAF



Bu cihaz 2012/19/EC sayılı Avrupa Direktifi - UK SI 2013 No.3113, Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipman (AEEE) uyarınca işaretlenmiştir.

Bu ürünün doğru şekilde bertaraf edildiğinden emin olun. Kullanıcı, çevre ve sağlık açısından potansiyel olumsuz sonuçların önlenmesine katkıda bulunur. Ürün ya da ürün ile beraber verilen belgeler üzerinde bulunan işareti, bu cihazın evsel bir atık olarak görülmemesi gerektiğine işaret eder. Cihaz, bu tip elektrikli ve elektronik cihazların bertaraf edildiği dönüşümlü toplama noktasına teslim edilmelidir. Atıkları yok etme işlemi, atık yok etme konusunda çevre ile ilgili mevcut yerel düzenlemeler doğrultusunda gerçekleştirilmelidir. Bu ürünün geri dönüşüm koşulları hakkında ayrıntılı bilgi için, hudutları içinde bulunduğunuz belediyenin ilgili dairesine, atık yok etme servisine veya ürünün satın alındığı mağazaya danışın.

YÖNETMELİKLER

Cihaz aşağıdaki standartlara uygun şekilde tasarlanmış, test ve imal edilmiştir:

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

KULLANIMLA İLGİLİ TAVSİYELER

Çevre üzerindeki etkileri azaltmak amacıyla doğru kullanıma ilişkin tavsiyeler: Pişirmeye başladığınızda cihazı en düşük seviyede açın, pişirme işlemi sona erdikten sonra birkaç dakika daha açık bırakın. Hızını yalnızca duman ve buhar miktarı çok fazla olursa arttırın, takviye özelliğini yalnızca olağanüstü durumlarda kullanın. Koku azaltma sisteminin verimini korumak için karbon filtreyi/filtreleri gerektiğinde değiştirin. Yağ filtresini verimli halde tutun, gerektiğinde temizleyin. Verimi optimize etmek ve gürültüleri azaltmak için bu kılavuzda belirtilen kanal yönlendirme sistemini azami çapta kullanın.

2. KULLANIM

OCAĞIN KULLANILMASI

İndüksiyonlu pişirme sistemi manyetik indüksiyon adlı fiziksel olguyu temel alır. Bu sistemin başlıca özelliği enerjinin doğrudan üreteçten tencereye aktarılmasıdır.

Avantajlar: Elektrikli ocaklar ile karşılaştırıldığında, indüksiyonlu ocaklar: **Daha güvenli:** cam yüzeyde ısı daha düşüktür. **Daha hızlı:** besinleri ısıtma süresi daha kısadır. **Daha kesin:** ocak verdiğiniz komutları derhal yerine getirir. **Daha verimli:** çekilen enerjinin %90'ı ısıya dönüştürülür. Ayrıca, tencereyi ocaktan kaldırdıktan sonra, ısı derhal kesilir ve boşuna enerji dağılımı olmaz.

PİŞİRME KAPLARININ KULLANIMI

● **Pişirme kapları**



Sadece bu işaretlerin olduğu tencereleri kullanın.

Önemli:

Ocak yüzeyinde kalıcı hasar olmaması için aşağıda yer alan tipte kapları kullanmayın:

• Tabanı tamamen yassı olmayan kaplar.

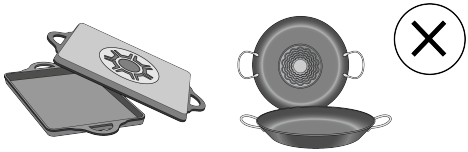
• Emaye tabanlı metal kaplar.

• Yüzeyin çizilmesini önlemek için tabanı pürüzlü kaplar.

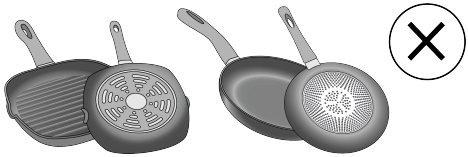
• Ocağın kontrol panelinin yüzeyine sıcak tencere veya tava koymayın.

• Tabanları kısmen ferromanyetik malzemeden yapıldığından, indüksiyona uygun olan tencerelerin tamamı verimli şekilde çalışmaz!! Tencere ve tavaları satın alırken aşağıdakileri kontrol edin:

• Tabanı tamamen ferromanyetik malzemeden olmalıdır. Aksi halde ısı aktarımının verimi düşer ve ısı eşit şekilde aktarılmaz, dolayısıyla tavanın/tencerenin yüzeyinin sıcaklığı pişirmeye uygun olmaz

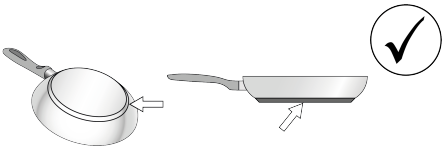


• Tabanı alüminyum içermez: Tencere veya tava ısınmaz ve indüktörler tarafından algılanmayabilir.



• Tabanı düz değil veya yüzeyi pürüzlü.

• İndüktör ile tencere veya tava arasındaki temas yüzeyi azalır, bu nedenle de verim düşer ve pişirme deneyimi kötü bir hal alır.



●Kullanılan kaplar

Bir mıknatıs kullanarak tencere malzemesinin manyetik olup olmadığını kontrol edebilirsiniz. Manyetik değilse, tencereler pişirme işlemi için uygun değildir. Bu durumda yukarıdaki paragrafta verilen talimatlar da geçerlidir.

● Tavsiye edilen tencere tabanı çapı

ÖNEMLİ: Tencereler doğru boyutta değilse, pişirme bölümleri çalışmaz. Her bölümde kullanılacak en küçük tencere çapını görmek için bu kılavuzun görsellerin olduğu kısmına başvurun.

Dikkat: Ürünün kalitesini ve pişirme performansını korumak için indüksiyon adaptörleri kullanılması tavsiye EDİLMEZ.

● Enerji tasarrufu

Taban çapı pişirme bölümüyle aynı olan kap ve tencereleri kullanın. Yalnızca düz tabanlı tencere ve tavaları kullanın. - Pişirme esnasında kapakları tencerelerin üzerinde tutun. Pişirme süresini azaltmak için sebze, patates vs. gibi besinleri az miktarda suyla pişirin. Enerji kullanımını ve pişirme süresini daha da azaltmak için düdüklü tencere kullanın. Tencereleri ocağın üzerindeki pişirme bölümlerinin ortasına yerleştirin.

ASPİRATÖRÜN KULLANILMASI

Aspiratör sistemi, havayı dışarı atan veya filtre ederek içeride dolaştıran model olarak kullanılabilir.

Gerek filtrelemeli, gerekse havayı dışarıya atan farklı kurulumlar yapabilmek amacıyla mevcut kitlere göz atmak için www.elica.com ve www.shop.elica.com sitelerini ziyaret edin.

● Havayı dışarı atan aspiratör modeli:

Buharlar bir dizi boru (ayrıca satın alınır) aracılığıyla dışarıya atılır. Ürünü, hava çıkışıyla (rakor flanşı) aynı çapta olan borulara ve duvar tahliye deliklerine bağlayın. Borular ve boyutları hakkında daha çok bilgi almak için, Havayı dışarı atan aspiratör modelinin kurulum kitapçığında aksesuarlarla ilgili sayfaya bakın. Çapı daha küçük olan boruların ve duvar tahliye deliklerinin kullanılması hava çekme performansında düşüşe ve gürültüde çok fazla artışa yol açacaktır. Bu nedenle bu konuda hiçbir sorumluluk kabul edilmez.

En üst düzeyde hava çekme verimi elde etmek için: • Doğrusal olarak boru güzergahının en çok 7 metre uzunluğuna olması tavsiye edilir. • Toplamda doğrusal olarak en çok 7 metrelik güzergah boyunca en fazla iki adet 90° dönüş olması tavsiye edilir • Kanal kesitinde çok büyük değişikliklerden kaçının, daima Ø 150 mm (veya 222 x 89 mm'lik dikdörtgen) kesitleri tercih edin.

● Filtreleme Yapan Model:

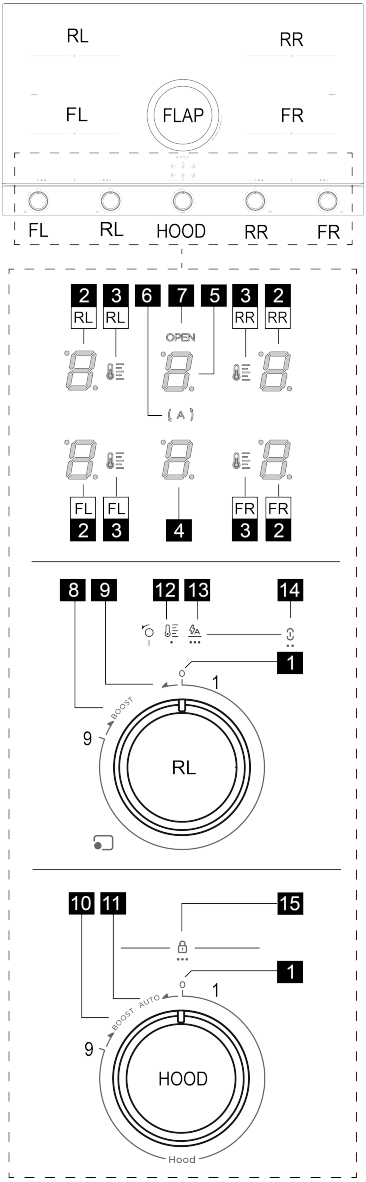
Çekilen hava yeniden odaya gönderilmeden önce özel yağ filtreleri ile koku filtrelerinden süzülür. Bu ürün, havanın mobilyadan dışarı çıkmasına olanak tanıyan bir kurulum için filtreler ve borular içerir. Ürünle birlikte gelen aksesuarlar hakkında daha fazla bilgi almak için, bu kılavuzun gösterilen kısmını kontrol edin.

Маңызды

Сорып шығаруды басқару жинағын сатып алуға болады. Бұндай жағдайда көмір сүзгісі орнатылмауы қажет. Оған қоса, сорып шығару жинағын пайдаланғанда сорғышты осы нұсқаулықта көрсетілгеннен басқаша орнату қажет болуы мүмкін, сондықтан, сорғышты орнатпас бұрын сорып шығару жинағын сатып алып, жинақпен бірге берілген ұсқауларды қараңыз.

3. ÇALIŞTIRMA

KONTROL PANELİ



T.	Fonksiyon
1	Düğmelerin 0 sıfır konumu
2	Pişirme bölgeleri göstergesi
3	Temperature manager (Sıcaklık yöneticisi) göstergesi
4	Aspiratör göstergesi
5	Filtre yönetimi göstergesi
6	Aspiratör Otomatik göstergesi
7	Flap açılma göstergesi
8	Booster (Takviye) Pişirme özelliği etkinleştirme konumu
8	Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi) etkinleştirme konumu
8	Bridge (Bağlantılı Çalışma) etkinleştirme konumu
9	Automatic Heat up (Otomatik Isıtma) etkinleştirme konumu
10	Booster (Takviye) Aspiratör etkinleştirme konumu
11	Aspiratör Otomatik etkinleştirme konumu
12	Temperature manager (Sıcaklık yöneticisi) serigrafisi
13	Automatic heat up (Otomatik ısıtma) serigrafisi
14	Bridge (Bağlantılı Çalışma) serigrafisi
15	Child Lock (Çocuk Kilidi) serigrafisi

BAŞLAMADAN ÖNCE BİLİNMESİ GEREKENLER

Bu ocağın tüm fonksiyonları en sıkı güvenlik standartlarına uygun olacak şekilde tasarlanmıştır. Bu nedenle:

• Ocağın üzerinde tencere bulunmadığında veya kaplar yanlış şekilde yerleştirildiğinde bazı fonksiyonlar çalışmayabilir veya otomatik olarak kapanmaz.

• Farklı durumlarda, seçilen fonksiyon verilmeyen başka bir ayarı gerektirdiğinde, etkin olan fonksiyonlar birkaç saniye sonra otomatik olarak durdurulur (örneğin: "Pişirme bölümünü seç", "Çalışma derecesi", "Lock (Kilit) Fonksiyonu" veya "Timer (Zaman Sayacı)" talimatı olmadan "Ocağı çalıştır").

Pişirme bölümüne yaklaşmadan önce ekranın sönmesini bekleyin.

Dikkat! Uzun süreli kullanımlarda (örneğin) pişirme bölümü soğuma aşamasında olduğundan hemen sönmeyebilir; bu sürecin gerçekleştiğine dair bölümlerinin ekranında H sembolü görüntülenir. Pişirme bölümüne yaklaşmadan önce ekranın sönmesini bekleyin.

PİŞİRME BÖLÜMÜ EKRANI

pişirme alanlarının ekranlarında aşağıdaki bilgiler belirtilir:

Fonksiyon	Değer
Pişirme bölümü açık	0
Power Level (Güç Seviyesi)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi)	H
Pot Detector (Tencere Detektörü)	U

Bridge Zone (Bölge Bağlantılı Çalışma) fonksiyonu bölümleri etkin	
Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi) fonksiyonu etkin	
Çocuk Kilidi fonksiyonu etkin	
Duraklatma Fonksiyonu	
Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) Fonksiyonu	

Not: Göstergelerden birinde veya birkaçında yanıp sönen bir nokta  varsa, göstergeyle ilgili kumanda düğme Sıfır konumuna götürülerek sıfırlanmalıdır.

OCAĞIN ÖZELLİKLERİ

● **Safe Activation (Kendi Kendine Çalışma)**

Ürün yalnızca pişirme bölümlerinin üzerinde tencere olduğunda etkinleşir: tencere yokken veya kaldırıldığında ısıtma işlemi başlamaz veya durdurulur.

● **Pot Detector (Tencere Detektörü)**

Bu ürün pişirme bölümlerinde tencere bulunup bulunmadığını otomatik olarak algılar.

● **Safety Shut Down (Emniyetli Kapatma)**

Güvenlikle ilgili nedenlerden ötürü pişirme bölümlerinin her birinin ayarlanan güç seviyesine bağlı olarak değişen bir azami çalışma süresi vardır.

● **Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi)**

Pişirme bölümlerinden biri veya birkaçı kapatıldığında, kalan ısı durumu ilgili bölümün göstergesinde özel bir sinyalle  simgesi kullanılarak bildirilir.

DÜĞME ÇEVİRME TALİMATI

Bu tabloda belirlenen simgeler varken düğmelerin nasıl çevrileceği açıklanmaktadır.

R 	saat yönünde çevirme
OWR 	düğmeyi hareket yolunun sonuna kadar götürerek 9 seviyesinin ötesine geçecek şekilde saat yönünde çevirme.
L 	saat yönünün tersine çevirme
OWL	düğmeyi hareket yolunun sonuna kadar götürerek sıfır konumunun **(1)** ötesine geçecek şekilde saat yönünün tersine çevirme.

OCAĞIN ÇALIŞTIRILMASI

Ocak **FL** **RL** **RR**  **FR** şeklinde dört pişirme bölgesiyle donatılmıştır ve bunlar ayrı ayrı veya **FL+RL** ya da **FR+RR** birleşimiyle kullanılabilir. Her bölgenin 9 güç seviyesi artı bir ilave Booster (Takviye) seviyesi bulunur.

● **Pişirme bölgesinin açılması / kapatılması**

Etkinleştirme:

Sıfır konumundan başlayarak**(1),** (**FL- RL- RR** - **FR**) düğmesini **R** şeklinde çevirin, her kademe pişirme gücünü giderek arttıracaktır. Göstergede o anda etkin olan güç seviyesi ila arasında görüntülenir.

Devre dışı bırakma:

Sıfır konumu **(1)** dışındaki konumların herhangi birinden başlayarak, (**FL- RL- RR** - **FR**) düğmesini **L** şeklinde çevirin ve sıfır konumuna **(1)** geri getirin; göstergede ila arasındaki geçiş görüntülenecektir.

● **Booster (Takviye)**

Etkinleştirme:

(**FL- RL- RR** - **FR**) düğmesini **OWR** şeklinde çevirin, göstergede simgesi yanıp söner halde görüntülenir.

Bu modda indüktörün en yüksek gücü kullanılır, mod zaman ayarlıdır ve **10 dak** süreyle sınırlıdır. Bir sesli sinyal bu sürenin dolduğunu bildirir, ardından güç kendiliğinden seviyesine döner.

Devre dışı bırakma:

Booster (Takviye) özelliğini dilediğiniz zaman etkinleştirmede yaptığınız gibi düğmeyi **L** şeklinde çevirerek  seviyesine veya **OWR** şeklinde çevirerek devre dışı bırakabilirsiniz.

● **Köprü (Bridge) Fonksiyonu:**

Bu fonksiyon, **FL** pişirme bölümünün **RL** pişirme bölümüyle ve **FR** pişirme bölümünün **RR** pişirme bölümüyle birlikte ikisi de aynı güçte tek bir bölge olarak çalıştırılmasına olanak tanır. Bu, büyük ebatlara sahip tepsiler ve tencerelerde homojen bir pişirme elde edilmesini sağlayacaktır.

Solda Köprü (Bridge) fonksiyonunu etkinleştirme:

(FL + RL) düğmelerini aynı anda **OWL** şeklinde çevirin ve bu konumda **2 sn** süresince tutun. **(2-FL)** göstergesinde ve **(2-RL)** göstergesinde görüntülenir.

FL düğmesiyle istenilen gücü seçtikten sonra, **RL** düğmesi kumandayı yeniden etkinleştirecektir. Uzun süreli bir sesli sinyal ocakların yandığını onaylar.

Sağda Köprü (Bridge) fonksiyonunu etkinleştirme:

(FR + RR) düğmelerini aynı anda **OWL** şeklinde çevirin ve bu konumda **2 sn** süresince tutun. **(2-FR)** göstergesinde ve **(2-RR)** göstergesinde görüntülenir.

FR düğmesiyle istenilen gücü seçtikten sonra, **RR** düğmesi

kumandayı yeniden etkinleştirecektir. Uzun süreli bir sesli sinyal ocakların yandığını onaylar.

Köprü (Bridge) fonksiyonu devre dışı bırakma:

Devre dışı bırakmak istediğiniz bağlantılı çalışma fonksiyonuna göre (**FR** ve **FL)** düğmesini **L** şeklinde ve/veya **(FR** ve **RR)** düğmesini sıfır konumuna **(1)** çevirin.

● **Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi)**

Sıcaklık Yöneticisi, istenilen tipte sonuç elde etmek amacıyla önceden ayarlanan sıcaklığın en uygun şekilde belirlenmesine olanak tanıyan bir fonksiyondur.

Etkinleştirme:

(**FL - RL- RR** - **FR**) düğmesini **OWL** şeklinde çevirin.

Göstergede **(2)** öğesi yanıp söner halde görüntülenir ve bu noktada mevcut olanlar arasından en uygun seviyeyi seçmek için düğmeyi **R** şeklinde çevirerek ilk üç konumundan birine getirin, göstergede**(2)** her konumda aşağıda gösterildiği gibi bir simge ile led lambası **(3)** birlikte görüntülenir:

Duyusal özelliklerini bozmadan narin ürünleri (çikolata, tereyağı, vb.) yavaşça eritmeye uygun bir güç seviyesidir.

Kaynama sıcaklığına ulaştırmadan yiyeceklerinizin sıcaklığını korumaya uygun bir güç seviyesidir.

Yiyecekleri uzun süre kaynatmaya uygun bir güç seviyesidir. Pişirme seviyesini kontrol altında tutarak domates salçası, ragù, çorba, sebze çorbası yapmak için uygundur (benmari usulü pişirme için idealdir). Bu tür uygulamalarda yaygın olan yiyeceğin istenmeyen şekilde taşmasını veya dibinin tutmasını önler. Bu fonksiyonu yiyeceği kaynama noktasına getirdikten sonra kullanın.

Devre dışı bırakma:

L şeklinde çevirerek sıfır konumuna **(1)** veya **R** şeklinde çevirerek düğmenin üçüncü konumunun ötesine götürün.

● **Child Lock (Çocuk Kilidi)**

Bu fonksiyon yalnızca (FL-RL-RR-FR) düğmeleri sıfır konumunda (1) olduğunda etkinleştirilebilir.

Düğmeler sıfır konumundayken **(1)** (**RR** ve **RL)** düğmelerini **OWL** şeklinde çevirerek aynı anda etkinleştirin ve bu konumda **3 sn** tutun. Göstergede **(4)** simgelerinin bu sırası 4 kez tekrarlanarak görüntülenir. Sıra sona erdiğinde "child lock (çocuk kilidi)" özelliği etkinleştirilir.

Not: Bu durumda hiçbir fonksiyonun etkinleştirilmesine izin verilmez, yalnızca aspiratör normal şekilde etkinleştirilebilir.

Not: "Child lock (Çocuk kilidi)" etkinleştirme prosedürünü düğmelerden biri veya birkaç sıfırdan başka bir konumdayken yaptığınızda göstergede **(4)** simge sıralaması yalnızca 2 kez tekrarlanarak, "child lock (çocuk kilidi)" özelliğinin etkinleştirilemeyeceğini bildirir.

● **Automatic heat up (Otomatik ısıtma)**

Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) fonksiyonu ayarlanan güç değerine en hızlı şekilde ulaşılmasını sağlar; bu fonksiyonla çok daha hızlı ancak yiyecekleri yakma riski olmadan pişirme yapabilirsiniz çünkü sıcaklık plakasının geçmez. Bu fonksiyon ila arasındaki güç seviyeleri için kullanılabilir.

Etkinleştirme:

(**FL- RL- RR** - **FR**) düğmesini **OWL** şeklinde çevirin ve bu konumda **3 sn** tutun. Bir sesli sinyal bu fonksiyonun etkinleştirildiğini bildirir. Göstergede **(2)** bu simgesi yanıp söner halde görüntülenir. **10 sn** içinde. Düğmeyi **R** şeklinde çevirerek istediğiniz seviyeye, örneğin konumuna getirin ve **5 sn** bekleyin. Bu durumda ve simgeleri sıralı yanıp sönmeye başlar.

Devre dışı bırakma:

Düğmeyi başka bir konuma çevirin.

● **Power Limitation (Güç Sınırlaması):**

Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonu, çekilen azami akımı (KW) sınırlandırarak ürünün çalışma şeklinin ayarlanmasına olanak tanır. Mevcut ayarlar aşağıdadır.

Değer	**Güç (KW)**
0	7,4 KW (varsayılan ayar)
1	4,5 KW

Power Limitaton (Güç Sınırlaması) ayarı için ocağın başlangıç koşulu:

Ocak elektrik şebekesinden ayrılmıştır; **RR** düğmesi sıfır konumundadır; **FR** düğmesi 9 konumundadır.

Power Limitation (Güç Sınırlaması) ayarı:

Bu ayarı yaptıktan sonraki **2 dak.** içinde Ocağın güç bağlantısını yeniden yapın:

Ocak kapalı durumdayken **RR** düğmesini **OWL** şeklinde çevirin ve bu konumda tutun; **1 sn.** sonra sesli sinyal duyulur ve **RR-2** göstergesinde görüntülenir. **RR** düğmesini hareket yolunun sonunda tutarken, **FR** düğmesiyle aşağıdaki işlemleri hızla yapın:

Sesli sinyal gelene kadar **1 sn** süresince **OWR** şeklinde çevirin, ardından düğmeyi bıraktığınızda 9 konumuna **üç kez** döner; (**OWR** konumunda görüntülenirken 9 konumunda her bıraktığınızda bu simge kaybolur.) . Yalnızca bu noktada **RR** düğmesini de bırakabilirsiniz. **Prosedürün bu ilk kısmı prosedürün başlangıcından**

itibaren ilk 5 sn. içinde yapılmalıdır.

Power Limitation (Güç Sınırlaması) menüsüne girildiğine dair onay olarak **RR-2** göstergesinde 0 ve 0 değişmeli olarak görüntülenirken, **RL-2** göstergesinde 0. sabit şekilde görüntülenir.

Artık aşağıdaki gibi seçebileceğiniz iki Güç seçeneğini ayarlayabilirsiniz:

RR düğmesini **OWL** şeklinde çevirip bu konumda tutarken, **FR** düğmesi Sıfır konumuna götürülmelidir; bu konumdayken varsayılan dışında bir güç seçmek için **FR** düğmesi bir kademe şeklinde çevrilerek 1 konuma getirilir, **FR-2** göstergesinde 1 görüntülenir. Yalnızca bu noktada **RR** düğmesini de bırakabilirsiniz; düğme Sıfır konumuna döner. **FR** düğmesini de Sıfır konumuna getirin.

Seçilen ayarı onaylamak için **FR** ve **RR** düğmelerini aynı anda **1 sn.** süresince **OWL** şeklinde çevirin. 4 göstergede **(2)** bir çizgi sırası _ → - → ¯ görüntülenir ve bunlar birkaç saniyeliğine yanarak, prosedürün uygulandığını ve kaydın gerçekleştiğini bildirir.

ASPİRATÖRÜN ÇALIŞTIRILMASI

● **Aspiratör flapı:**

Emici bölge mekanik olarak dönen bir **FLAP** ile donatılmıştır. **Aspiratör sistemini etkinleştirmek için davlumbazı açmadan önce FLAPIN açılması gerekir.** Bu davlumbaz, **FLAP** tamamen kapalıyken aspiratör sistemi etkinleştirildiğinde motorun otomatik olarak durdurulmasını sağlayan bir sensörle donatılmıştır. Aspiratör yalnızca FLAP açıldığında yeniden çalışmaya başlar.

Aspiratör **FLAP** kapalıyken etkinleştirilmeye çalışıldığında gösterge **(5)** ve **"OPEN"** led lambası yanıp sönmeye başlar ve motor kapalı halde kalır.

● **Aspiratör hızı:**

Ocak, 1 ila 9 arasında 9 hız seviyesi artı bir de Booster (Takviye) P seviyesiyle donatılmıştır.

● **Aspiratörün açılması / kapatılması:**

Etkinleştirme:

Ocağın ortasındaki **FLAPINI** açın; Sıfır konumundan **(1)**, **HOOD** düğmesini R şeklinde çevirin, her kademe aspiratör gücünü giderek arttırır.

Göstergede **(2)** o anda etkin olan güç seviyesi görüntülenir.

Devre dışı bırakma:

Sıfır dışındaki konumların herhangi bir birinden başlayarak, **HOOD** düğmesini L şeklinde çevirerek sıfır konumuna **(1)** getirin; göstergede 0 görüntülenir.

● **Aspiratör Booster (Takviye) Seviyesi:**

Etkinleştirme:

HOOD düğmesini **OWR** şeklinde çevirin, göstergede P simgesi yanıp söner halde görüntülenir.

Bu modda aspiratörün en yüksek gücü kullanılır, zaman ayarlıdır ve **5 dak** süreyle sınırlıdır. Bir sesli sinyal bu sürenin sona erdiğini bildirecek, ardından da güç seviyesi kendiliğinden 9 düzeyine dönecektir.

Devre dışı bırakma:

Booster (Takviye) özelliğini düğmeyi 8 seviyesine çevrilerek dilediğiniz zaman devre dışı bırakabilirsiniz.

● **Otomatik çalışma**

Davlumbaz, pişirme bölümlerinde kullanılan en yüksek pişirme seviyesine göre aspiratör hızını otomatik seçerek, en uygun hızda çalışır.

Pişirme bölümleri kapatıldığında, davlumbaz kalan buharları ve kokuları çekecek şekilde aspiratör hızını kademeli olarak azaltarak ayarlar.

Etkinleştirme:

HOOD düğmesini **OWL** şeklinde çevirin ve bu konumda **1 sn** tutun. (A) led lambası **(6)** yanar ve bir sesli sinyalle bu fonksiyonun etkinleştirildiği bildirilir.

Devre dışı bırakma:

Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için etkinleştirme işlemlerinin aynılarını tekrarlayın.

Not: Filtrelere bakım yapma bildirimi mevcutsa, bu fonksiyon etkinleştirilmez.

● **Yağ ve koku filtresi doygunluk göstergesinin etkinleştirilmesi / devre dışı bırakılması**

Not: Bu gösterge normalde etkin değildir.

Filtreleri etkinleştirme / devre dışı bırakma menüsüne ulaşmak için:

Göstergeler tamamen kapalıyken, **HOOD** düğmesini **OWL** şeklinde çevirin ve bu konumda **8 sn** tutun.

Not: İlk ayar seçeneği, *YAĞ FİLTRESİ* seçeneğidir, bundan dolayı göstergede **(5)** C simgesi görüntülenir; *KOKU FİLTRESİ* seçeneğine geçmek için, **OWL** şeklinde çevirin ve **2 sn**. bu konumda tutun. Göstergede **(5)** F harfi görüntülenir. Önceki filtre ayarına dönmek için , **OWL** şeklinde çevirin ve **2 sn** bu konumda tutun.

Yağ filtresi doygunluk göstergesini etkinleştirmek / devre dışı bırakmak için C :

YAĞ FİLTRESİ ayarına C, gelip, **HOOD** düğmesini **OWL**

şeklinde çevirin. Düğmeyi her çevirip bırakışınızda gösterge etkinleştirilecek veya devre dışı bırakılacaktır.

Gösterge etkin olduğunda göstergede **(5)** harfin yakınında bir nokta görüntülenir, bu durumda C. olur

Koku filtresi doygunluk göstergesini etkinleştirmek / devre dışı bırakmak için F:

KOKU FİLTRESİ F ayarına gelin ve *YAĞ FİLTRESİ* etkinleştirme / devre dışı bırakma için belirtilen işlemlerin aynılarını yapın.

Seçilen ayarın onayı:

İstenilen ayarları tanımladıktan sonra, **HOOD,** düğmesini **OWL** şeklinde çevirin ve **8 sn.** kadar bu konumda tutun. Bir sesli sinyalle ayarların kaydedildiği bildirilir.

● **Filtrelerin doygunluk göstergesi**

Not: Bu fonksiyon varsayılan olarak devre dışıdır; yağ ve/ veya koku filtresi doygunluk göstergeleri etkinleştirildiğinde etkin hale gelecektir (yukarıdaki prosedüre bakın)

Yağ ve/veya koku filtresi değiştirme zamanı geldiğinde, göstergede **(5)** aşağıdaki simgeler görüntülenir:

Koku filtreleri: C 10 sn süresince yanıp söner.

Yağ filtreleri: F 10 sn süresince yanıp söner.

Her iki filtre: C ve F 10 sn süresince değişmeli olarak yanıp söner.

Not: Bu bildirimler varken ocak ve aspiratör normal şekilde çalışmaya devam eder ancak aspiratörün "otomatik çalışma" özelliği etkinleştirilmeyecektir.

Yağ ve/veya koku filtrelerini değiştirdikten sonra, filtre doygunluk göstergesinde sıfırlama prosedürünün uygulanması gerekir. Bu uygulama, sayacın sıfırlanmasını ve G ve/veya F bildirimlerinin kaybolmasını sağlar.

● **Filtrelerin doygunluk göstergelerinin sıfırlanması:**

Aşağıdaki gibi ilerleyin: **HOOD** düğmesini **OWL** şeklinde çevirin ve bu konumda **3 sn** kalın.

Göstergede **(5)** G veya F gösterimini kaybolurken, sağ altta küçük bir nokta 2 sn süresince yanıp söner. C→ . veya F→ . ardından sesli sinyal duyulur ve bu durum göstergenin sıfırlandığını bildirir.

Not: Her iki bildirim de mevcut olduğunda bu prosedür önce birini, ardından diğer bildirimi sıfırlamak için iki kez yapılacaktır.

GÜÇ TABLOSU

Güç seviyesi		İşlem tipi	Kullanım (deneyime ve pişirme alışkanlıklarına göre)
Maks güç	P	Hızlı ısıtma	Su varken veya pişirme sıvılarını hızlıca ısıtırken yemeğin sıcaklığını kısa sürede hızlıca kaynama sıcaklığına getirme
	8-9	Kızartma – Kaynatma	Kavurma, pişirmeyi başlatma, donmuş ürünleri kızartma, hızlıca kaynatma
Yüksek güç	7-8	Kavurma – soteleme - kaynatma - ızgara	Soteleme, iyice kaynar halde tutma, pişirme ve ızgara yapma (kısa süreli, 5-10 dakika)
	6-7	Kızartma - pişirme – kaynatma – soteleme - ızgara	Soteleme, hafif kaynar halde tutma, pişirme ve ızgara yapma (orta süreli, 10-20 dakika), aksesuarlara ön ısıtma yapma
Orta güç	4-5	Pişirme – kızartma – soteleme - ızgara	Kısık ateşte pişirme, hafif kaynar halde tutma, pişirme (uzun süreli), makarna yumuşatma
	3-4	Pişirme – kaynatma – kıvamlaştırma - karıştırma	Yanında sıvılarla (örneğin, su, şarap, et suyu, süt) uzun süreli pişirme (pirinç, marmelat, rosto, balık), makarna yumuşatma
	2-3	Pişirme – kaynatma – kıvamlaştırma - karıştırma	Yanında sıvılarla (örneğin, su, şarap, et suyu, süt) uzun süreli pişirme (bir litrenin altındaki hacimler: pirinç, marmelat, rosto, balık)
Alçak güç	1-2	Eritme – buz çözme – sıcak tutma - karıştırma	Tereyağı eritme, hafifçe çikolata eritme, küçük ebatlı ürünlerin buzunu çözme
	1	Eritme – buz çözme – sıcak tutma - karıştırma	Yeni pişirilmiş az porsiyonlu yiyecekleri sıcak tutma veya tabak çanağı sıcak tutma ve rizotto yumuşatma

OFF (KAPALI)	0	Destek yüzeyi	Ocak bekleme veya söndürme (H-L-O ile belirtilen pişirme sonunda ısı kalma olasılığı)

4. BAKIM

Dikkat! Herhangi bir temizlik veya bakım işlemini yapmadan önce, pişirme bölümlerinin kapalı olduğunu ve ısı göstergesinin sönük olduğunu kontrol edin.

Ürünün bakımını yapmak için, kurulumun sonunda bu işaretin yer aldığı görsellere bakın.

OCAK BAKIMI

● İndüksiyonlu ocağın temizlenmesi

Ocak her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Önemli:

• Yıpratıcı sünger ve bulaşık teli kullanmayın. Zamanla cam yüzeyin yıpranmasına neden olabilir.

• Fırın spreyi veya leke çıkartıcı gibi aşındırıcı kimyasal deterjan kullanmayın.

• BUHARLI TEMİZLEYİCİ KULLANMAYIN!!!

Her kullanımdan sonra ocağın soğumasını bekleyip yemek artıklarından kalan leke ve kirli yerleri temizleyin. Şeker ve şekerli gıda kalıntıları ocak için zararlıdır ve derhal silinmelidir. Tuz, şeker ve toz cam yüzeyin çizilmesine neden olabilir. Ocağı temizlerken yumuşak bez, emici kağıt havlu veya özel temizleme ürünleri kullanın (Üreticinin verdiği talimatlara uygun hareket edin).

● D Sıvı toplama haznesinin temizlenmesi:

Tencerelerden kazara bol miktarda sıvı taşarsa, en üst düzeyde hijyen güvenliği sağlayacak şekilde her türlü artığı giderebilmek için ürünün alt kısmında bulunan tahliye vanasını kullanarak müdahale edebilirsiniz.

Tam ve derinlemesine temizlik yapmak için alt hazneyi tamamen çıkarın.

● E Metal ızgaranın temizlenmesi:

Oksitlenme olgularını önlemek için ızgara sıcak su ve nötr deterjan kullanılarak elde yıkanmalı, iyice kurutulmalıdır.

● F Düğmelerin temizliği:

Daha hassas bir temizlik yapmak için düğmeleri sökün; bunlar manyetik olarak düzleme takılmıştır, dolayısıyla kaldırmak yeterlidir. Sıcak su ve nötr deterjan kullanılarak, sünger veya bez kullanılmadan elde yıkanmalıdır.

ASPİRATÖRÜN BAKIMI

● Aspiratörün temizlenmesi:

Temizlik işlemi için **YALNIZCA** nötr sıvı deterjanlarla nemlendirilmiş bir bez kullanın.

TEMİZLİK İÇİN TAKIMLARI VEYA ALETLERİ KULLANMAYIN!

Aşındırıcıları içeren ürünleri kullanmaktan kaçının. **ALKOL KULLANMAYIN!**

● A Yağ filtresinin bakımı:

Pişirme işleminden çıkan yağ parçacıklarını tutar.

Ayda bir kez (veya filtre doygunluk göstergesi sistemi böyle bir ihtiyaç olduğunu bildirdiğinde) aşındırıcı olmayan deterjanlarla elde veya düşük sıcaklıkta ve kısa programda bulaşık makinesinde temizlenmelidir. Bulaşık makinesinde yıkama yaparken yağ giderici metal filtrede renk değişikliği görülebilir ancak filtreleme özelliklerinde kesinlikle değişiklik olmaz.

● B Koku Filtresinin Bakımı (Yalnızca Filtreleme yapan modelde):

Pişirme işleminden kaynaklı istenmeyen kokuları giderir.

Koku filtreleri, yağ filtresinin düzenli temizliğine ve mutfak tipine bağlı olarak daha uzun veya daha kısa süreli kullanımdan sonra doygun hale gelebilir.

Koku filtreleri aşağıda belirtildiği gibi yenilenmelidir:

Sabun veya deterjan kullanmadan sıcak suyla **elde yıkama** veya yaklaşık 6/7 dakika boyunca 60/65°C sıcaklıkta, katı ve sıvı yağlarla kontaminasyonu önlemek için bulaşık yokken, deterjan kullanmadan **bulaşık makinesinde yıkama**.

Daha sonra filtre **en çok 50/60°C** sıcaklıkta fan çalıştırılmadan fırında kurutulmalıdır.

Daha sonra filtre, fan açılmadan fırında maksimum **75°C** sıcaklıkta **50 dakika** kurutulmalıdır.

DİKKAT! Filtreyi fırının içine elektrik rezistanslarından ve diğer muhtemel ısı kaynaklarından uzağa yerleştirin.

5. SERVİS

ARIZA ARAMA TABLOSU

Bilgi kodu	Açıklama	Olası nedeni	Çözümü
	Komut bölümü yüksek ısıdan dolayı kapanıyor	Elektronik aksamın iç sıcaklığı çok yüksek	Yeniden kullanmadan önce setüstü ocağının soğumasını bekleyin
 + sesli sinyal 	Düğmelerin şu konumda kesintisiz (kalıcı) etkinleştirmesi algılandı: **OWL** veya **OWR**	Düğme, **30 sn**'den uzun süre **OWL** veya **OWR** konumunda bloke oldu.	Düğmenin geri dönmesini engelleyen artıklar veya cisimler bulunup bulunmadığını kontrol edin ve bunları gidererek düğmeyi sıfır konumuna geri getirin.
Tüm diğer hata bildirimlerinde	Teknik servisle iletişime geçin ve hata kodunu bildirin		

TEKNİK SERVİS

Teknik Servisle iletişime geçmeden önce

1. “Arıza Arama” bölümünde yer alan maddelere göre karşılaştığınız sorunu kendi kendinize giderip gideremeyeceğinize bakın.
2. Sorunun giderildiğinden emin olmak için ocağı kapatıp, yeniden açın.

Bu kontrolleri yapmanıza karşın sorun devam ederse, size en yakın Teknik Servisle iletişime geçin.

AR - التحذيرات والتركيب

يرجى إتباع التعليمات والإرشادات الواردة في هذا الدليل والالتزام التام بها. لا تتحمل الشركة المصنّعة أية مسؤولية أياً كانت عن أية مشاكل أو أضرار أو حرائق تلحق بالجهاز نتيجة لعدم مراعاة التعليمات الواردة في هذا الدليل. صُمِّمَ هذا الجهاز للاستخدامات المنزلية فقط في طهي المواد الغذائيّة وشفط الأدخنة والأبخرة الناتجة عن عملية الطهي هذه. غير مسموح بأية استخدامات أخرى (مثل، على سبيل المثال، تدفئة البيئة المُحيطة). لا تتحمّل الشركة المُصنِّعة أيّة مسؤولية كانت عن أيّة استخدامات غير مناسبة للجهاز ولا عن أيّة أضرار أو تلفيات قد تحدث نتيجة للإعداد الخاطئ لمفاتيح التشغيل.

يمكن لهذا الجهاز من الناحية الشكلية أن يختلف عمّا هو واردٌ في تصميمات هذا الدليل، وفي جميع الأحوال فإن تعليمات الاستخدام والصيانة والتركيب تظل نفسها صالحةً لكل أشكال هذا الجهاز.

- اقرأ الإرشادات بعناية وحرص: حيث توجد معلومات هامة حول عمليات التركيب والاستخدام والأمان والسلامة.
- لا تُنفذ أية تعديلات كهربائية على الجهاز.
- قبل القيام بتركيب الجهاز تحقق من أن جميع المكونات غير تالفة. خلاف ذلك يجب الاتّصال بوكيل التوزيع ويجب إيقاف عمليّة التركيب.
- تأكد من سلامة الجهاز قبل القيام بالتركيب. خلاف ذلك يجب الاتّصال بوكيل التوزيع ويجب إيقاف عمليّة التركيب.

🛒 الأجزاء والمكونات المميزة بهذا الرمز يمكن شراؤها بشكل منفصل من البائعين المختصين.

✱ : الأجزاء والمكونات المميزة بهذا الرمز هي ملحقات تشغيلية اختيارية فقط في بعض الموديلات، ويمكن شراؤها من على الموقعين الإلكترونيين www.elica.com و www.shop.elica.com.

1. السلامة واللوائح

⚠ السلامة والأمان العام

تنبيه! التزم وتقيّد تمامًا بالإرشادات التالية:

- يجب فصل المنتج عن شبكة التيار الكهربي قبل الشروع في إجراء أية أعمال تركيب. ● يجب ارتداء قفازات الحماية عند القيام بجميع عمليات التركيب والصيانة. ● يجب أن تتم عمليتا التركيب أو الصيانة على يد فني متخصص، بما يتوافق مع إرشادات الشركة المصنِّعة وفي إطار مراعاة واحترام القواعِد المحلية المعمول بها في مسألة الأمان والسلامة. ● استخدم فقط براغي التركيب التي تأتي بصحبة المنتج لإتمام عملية التركيب أو، في حالة أنها لا تأتي مع المنتج، اشتري براغي ذات نوعية مناسبة. ● استخدم الطول الصحيح للمسامير والتي تم تحديدها في دليل التركيب. ● لا تُصلِح أو تستبدل أيّ جزء من أجزاء المنتج ما لم يكن ذلك مطلوب تحديدًا في دليل الاستخدام. ● إنتبه حتى لا يلعب الأطفال بالمنتج ● أبقِ الأطفال بعيداً وراقبهم، حيث أن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من الجهاز يمكن أن تُصبح ساخنة للغاية أثناء الاستخدام. ● يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسّية أو العقلية، أو الذين لديهم نقص في الخبرة اللازمة أو المعرفة الضرورية لاستخدام هذه الجهاز شريطة أن يكونوا تحت ملاحظة وإشراف شخصٍ بالغ أو بعد تعريفهم بالإرشادات والتعليمات اللازمة للاستخدام الصحيح لهذا المنتج وبعد توعيتهم بالأخطار ذات الصلة. ● يصبح المنتج وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. انتبه جيدًا حتى لا تلمِس عناصر التسخين في الجهاز. ● أثناء وبعد استخدام المنتج لا تلمِس عناصر التسخين فيه. ● تجنب الملامسة مع الأقمشة أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال حتى تبرد جميع مكونات المنتج بشكل كافٍ، خطر الحريق. ● لا تضع المواد القابلة للاشتعال على المنتج ولا بالقُرب منه. ● الدهون والزيوت الساخنة تشتعل بالنار بسهولة. ● قد يكون الطهي غير المُرَاقب على الموقد بالزيت أو بالدهن خطيرًا ويُسبّب حرائق. ● يجب أن يتم القلي تحت مراقبة لمنع اشتعال الزيت الساخن. ● يجب مراقبة عملية الطهي. عمليات الطهي قصيرة الوقت يجب دائمًا مُراقبتها بشكل مُستمر. ● لا تحاول أبداً إطفاء اللهب بالماء. بل على عكس ذلك، يجب أولًا إطفاء المنتج ثم خنق ألسنة اللهب باستخدام، على سبيل المثال، غِطاء مناسب أو غِطاء إخماد ومُقاومة الحرائق. ● تجنب تسرب السوائل، وبالتالي لغْلي أو تسخين السوائل، قلل من إمداد الحرارة. ● لا تترك عناصر التسخين مشتعلة مع الأواني والمقالي الفارغة أو بدون أواني. ● لا تقم مُطلقًا بتسخين أيّة عُلب أو عبوّات مصنوعة من القصدير تحتوي على مواد غذائية دون أن تقوم أولًا بفتحها: يمكنها أن تنفجر! هذا التحذير يخصُّ أيضاً جميع أنواع مواقد الطهي المسطحة الأخرى. ● عند الانتهاء من الطهي، قم بإطفاء منطقة الطهي المستخدمة. ● هذا المنتج غير مخصص ليتم تشغيله عبر جهاز توقيت خارجي أو عبر نظام تحكم عن بُعد منفصل عنه. لا تستخدم ماكينات التنظيف بالبخار، توجد مخاطر الصعقات الكهربائية. ● قبل البدء في أيّة عمليات تنظيف أو صيانة، يجب فصل المُنتَج عن شبكة التيار الكهربائي وذلك بنزع القابس من مِقبس التيار أو بغلق قاطع التيار العمومي الخاص بالمنزل. ● يجب ألا يقوم الأطفال بتنفيذ النظافة والصيانة بدون مراقبة. ● يجب باستمرار تنظيف هذا المنتج سواء من الداخل أو من الخارج (على الأقل لمرَّة واحدة كل شهر)، مع ضرورة مراعاة واحترام ما هو مذكور من إرشادات الصيانة الواردة في هذا الدليل.. ● من المهم حفظ هذا الدليل من أجل التمكن من الاطلاع عليه في أية لحظة. في حالة إعادة بيع هذا الجهاز أو التنازل عنه أو الانتقال به من مكان لآخر، يجب التأكُّد من مُرافقة هذا الدليل دائماً له.

- بالنسبة للمرضى حاملي أجهزة تنظيم ضربات القلب والأجهزة الصحية النشطة، من المهم أن يتحقَّقوا، قبل استخدام موقد الطهي بالحث الكهرومغناطيسي، من أنّ أجهزة تنظيم ضربات القلب هذه لا تتأثَّر بهذا المنتج. ● إذا أصيب السطح بالتشقق، أطفئ المنتج لتجنب إمكانية الصعق الكهربائي. ● خطر الحريق: لا تضع أشياء على أسطح الطهي.
- لا تضع الأشياء المعدنيّة مثل السكاكين وشوَك المائدة والملاعِق والأغطية على سطح موقد الطهي حيث يمكنها أن تسخن بشكل مُفرط.
- هـــام: بعد الاستخدام، أطفئ الموقد عبر جهاز التحكم الخاص به ولا تعتمد على كاشف الأواني. ● لأغراض الطهي، لا تستخدم أبدًا رقائق الألمونيوم، ولا تضع أبداً المنتجات المغلفة بالألمنيوم مباشرةً. حيث يمكن للألومنيوم أن ينصهر بفعل الحرارة الأمر الذي قد يتسبَّب في أضرار وتلفيات لا علاج لها لمنتجك. ● من غير المناسب استخدام قوة تسخين عالية مثل استخدام وظيفة مُعزّز التسخين لتسخين بعض السوائل مثل زيت القلي على سبيل المثال. الحرارة المفرطة قد تكون مصدر خطورة. يُنصَح في مثل هذه الحالات باستخدام قوة تسخين أقل ارتفاعاً. ● يجب وضع الأواني مباشرةً على الموقد ويجب توسيطها. لا تضع بأيّ حال من الأحوال أيّة أشياء أو أجسام فاصلة بين أواني الطهي وشُعلات موقد الطهي المسطح. ● في حالة درجات الحرارة العالية يقوم المنتج أوتوماتيكيًا بتقليل مستوي قوة التسخين الخاصة بمناطِق الطهي. ● تنبيه! عندما يكون الموقد قيد التشغيل، يمكن أن تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من الجهاز ساخنة.
- عدم مراعاة واحترام قواعد تنظيف المنتج وعمليات استبدال وتنظيف المرشّحات يسبّب أخطار عديدة ويسبّب الحرائق

يُحظر قطعاً الطهي الفلامبيه.● استخدام اللهب الحُر ضارٌ للغاية بالمرشّحات ويمكن أن يسبّب الحرائق، لذلك يجب تجنُّب القيام بذلك في جميع الأحوال. ● يجب توفير تهوية جيدة وكافية في مكان التركيب خاصَّة عندما يتم استخدام المنتج في نفس وقت تشغيل أجهزة أخرى تعمل بالغاز أو بأيَّة محروقات أخرى. ● فيما يخص الإجراءات الفنية وتلك الخاصة بالأمن والسلامة والتي يجب اتّخاذها لشفط وطرد الأدخنة، يجب الرجوع دائمًا إلى ما تنص عليه لوائح وقوانين السلطات المحلية المعنية بهذا الشأن والالتزام بها. ● يجب عدم نقل الهواء الذي يتم شفطه في الأنابيب المستخدمة لطرد الأدخنة الناتجة عن أجهزة الاحتراق التي تعمل بالغاز أو بأية محروقات أخرى. ● لا تستخدم المنتج أبداً بدون الشبكة المركبة بشكلٍ صحيح! ●

⚠ السلامة لعمليات التوصيل الكهربائي

● افصل المنتَج عن شبكة التيَّار الكهربي. ● يجب تنفيذ التركيب بواسطة طاقم عمل مؤهل مهنياً وعلى دراية بالمعايير السارية بشأن التركيب والسلامة. ● لا تتحمل الشركة المصنِّعة أية مسؤولية تجاه الأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء في حالة عدم الالتزام بالتوجيهات الواردة في هذا الفصل. ● تأريض المنتج إلزامي بموجب القانون. ● يجب أن يكون كابل توصيل التيار الكهربي طويلاً بالقدر الكافي الذي يسمح بتوصيل المنتج، المُدمَج والغائر التركيب، بشبكة التيار الكهربي. ● كابل توصيل التيار الكهربي يجب أن يكون طوله مُناسبًا بحيث يسمح بإزالة موقد الطهي المسطح عن سطح العمل. ● لا تستخدم مآخذ تيار مُتعدِّدة ولا وصلات تطويل. ● تحقَّق من أنّ جُهد التيار المذكور في لوحة البيانات التعريفية والرقم التسلسلي الموجودة على قاع المنتج يتوافق والجهد الموجود في شبكة الكهرباء المنزلية. ● الكابل الكهربائي الخاص بالتأريض يجب أن يكون أطول بمقدار 2 سم بالنسبة للكابلات الأخرى. ● لا يجب أن تصل درجة الحرارة في أي نُقطة من الكابل لمستويات أعلى من 50 درجة مئويّة عن درجة حرارة الغرفة. ● المنتج مخصص للتوصيل بشكل دائم بالشبكة الكهربائية، ولهذا السبب قم بتنفيذ توصيل بالشبكة الثابتة عبر قاطع متعدد الأقطاب وفقًا لقواعد التركيب، والذي يضمن الفصل الكامل عن الشبكة في ظروف الجهد الزائد من الفئة الثالثة، ويجب أن يسهل الوصول إليه بعد التركيب. ● بمجرد اكتمال التركيب، يجب ألا يتمكن المستخدم من الوصول إلى المكونات الكهربائية. ● تنبيه! لا توصِّل المنتج بشبكة التيَّار الكهربي إلا بعد الانتهاء تماماً من تركيبه. ● قبل توصيل هذا المنتج بشبكة التيار الكهربي: يجب الاطِّلاع على لوحة البيانات الفنّية (الموجودة في الجزء السُفلي من المنتج) للتحقُّق من أنّ جُهد التيار وقوّته متوافقان مع جُهد وقوّة التيار الموجود في شبكة التيار الكهربي ومن أنّ مِقبس التيار مُلائم لعملية توصيل الجهاز. إذا كانت لديك أيّة شكوك حول ذلك، يجب الاتّصال بفنّي كهرباء مؤهل.

● إذا لم يكن المنتج مزودًا بكابل طاقة، فاستخدم كابل بمقطع موصلات لا يقل عن 2.5 مم2 لقدرة تصل إلى 5500 وات؛ بينما بالنسبة للقدرات الأعلى فإنه يجب أن يكون 4 مم2).

● **تنبيه!** عملية استبدال كابل التوصيل يجب أن تتم من قبل خدمة الدعم الفني المعتمدة أو من قبل فنّي مؤهل على نحوٍ مماثل.

● **تنبيه!** قبل إعادة توصيل دائرة التشغيل بشبكة التيار الكهربي وقبل التأكُّد من عملها بالشكل الصحيح، يجب دائماً التحقُّق أولًا من أنّ كابل التغذية بالتيار قد تم تركيبه بالشكل الصحيح.

POWER LIMITATION: هذا المُنتَج مُزوَّد بخاصّية مُحدِّد القوة الكهربائيّة (Power Limitation) التي تسمح بضبط حد أقصى للامتصاص (بوحدة الكيلو وات)

عملية الضبط يجب أن تتم لحظة توصيل المُنتَج بشبكة التيار الكهربي وعند إعادة توصيل شبكة التيار الكهربي نفسها (في غضون الدقيقتين التاليتين). قم بتحديد قياس حماية النظام الكهربائي بموجب مستوى تحديد الطاقة الذي تم اختياره. لخطوات ووتيرة عملية ضبط مُحدِّد القوة الكهربائيّة (Power Limitator) إرجع إلى هذا الدليل في قِسم التشغيل.

طقم Windows: تم تصميم المنتج ليُستخدم مع طقم مجس أو مستشعر Window (لا تورده الشركة المصنعة). عند تركيب طقم مجس أو مستشعر Window **(فقط في حالة الاستخدام بالإصدار المزود بالشفط)**، فإنَّ عمليَّة شفط الهواء ستتوقَّف عن العمل في كلّ مرَّة يتمُّ فيها غلق النافِذة الموجودة في الغرفة والتي يتمُّ تركيب طقم المجس أو المستشعر عليها. **يجب أن يتم التوصيل الكهربائي لطقم المجس أو المستشعر بالجهاز بواسطة طاقم عمل فني مؤهل ومتخصص. يجب أن يكون طقم المجس أو المستشعر معتمدًا بشكل منفصل وفقًا لمعايير السلامة المتعلقة بالمكون واستخدامه مع الجهاز. يجب تنفيذ التركيب وفقًا للوائح الخاصة بالشبكات المنزلية السارية.**

تنبيه: يجب أن تكون كابلات طقم المجس أو المستشعر المطلوب توصيله بالمنتج جزءاً من دائرة معتمدة ذات جهد منخفض جداً آمن (SELV). تُعفي الشركة المصنعة لهذا الجهاز نفسها من أية مسئولية عن أية مشاكل أو أضرار أو حرائق ناجمة عن عيوب و/أو مشاكل خاصة بسوء التشغيل و/أو التركيب الخاطئ لطقم المجس أو المستشعر.

⚠ أمن وسلامة التركيب

● يجب تنفيذ كل من التركيب الكهربائي والميكانيكي بواسطة طاقم عمل متخصص.

● **قبل البدء في عملية التركيب:** بعد إخراج المنتج من العبوة، تحقق من عدم تعرضه للتلف أثناء النقل وفي حالة حدوث مشكلات، اتصل بالموزع أو خدمة مساعدة العملاء قبل متابعة التركيب؛ تحقق من أن المنتج الذي تم شراؤه بحجم مناسب لمنطقة التركيب المختارة؛ تأكد من عدم وجود مواد مصاحبة داخل العبوة (على سبيل المثال، مغلفات مع مسامير، شهادة الضمان، إلخ) (لأسباب تتعلق بالنقل)، يجب إزالتها وتخزينها إذا لزم الأمر؛ تحقق أيضًا من توفر مأخذ كهربائي بالقرب من منطقة التركيب

● **التجهيز المُسبَق لقِطعة الأثاث المُختارة للتركيب الغاطس والمُدمَج:**

• لا يمكن تركيب المنتج فوق المبردات وغسالات الصحون والمواقد والأفران والغسالات والمجففات؛ قم بتنفيذ جميع أعمال التقطيع على الخزانة قبل إدخال الموقد وإزالة النشارة أو بقايا نشارة الخشب بعناية.

الحد الأدنى للمسافة الفاصلة بين موقد الطهي المسطَّح والجدار يجب ألا تقل عن 50mm من الأمام، وألا تقل 50mm من الجانب، وألا تقل عن 500mm الخزائن المعلقة فوقه.

ملاحظة هامة: يجب عند تصميم المساحات أن يتم الالتزام بإرشادات الشركة المصنِّعة للمطبخ.

• من أجل تحسين تركيب المرشح، ننصح بعمل فتحة في القاعدة حيث يمكن إدخال شبكة من الشبكات المتاحة بالأسواق.

• **هـــام:** استخدم غراء مانع للتسرب أحادي المكون (S)، والذي يتمنع بمقاومة لدرجات الحرارة، حتى 250°؛ قبل التركيب يجب تنظيف الأسطح المطلوب لصقها بعناية عن طريق إزالة أية مادة قد تؤثر سلباً على الالتصاق (مثل: عوامل الفك والمواد الحافظة والدهون والزيوت والأتربة وبقايا الغراء القديم، الخ)؛ يجب توزيع الغراء بالتساوي على محيط الإطار بالكامل؛ بعد اللصق، اترك الغراء ليجف لمدة 24 ساعة.

● **تنبيه!** عدم تركيب براغي وأجهزة التركيب بالشكل المحدَّد في الإرشادات الواردة في هذا الدليل يمكن أن يُعرّضك لأخطار كهربائية.

● **ملاحظة:** من أجل التركيب الصحيح للمنتج، يُنصح بربط الأنابيب بمادة لاصقة لها الخصائص التالية: غلاف مرن من مادة PVC الناعمة، مع مادة لاصقة أساسها الأكريلات؛ يتوافق مع معيار DIN EN 60454؛ مقاوم للهب؛ مقاومة ممتازة للتقادم. مقاومة للتغيرات المفاجئة في درجة الحرارة؛ صالح للاستعمال في درجات حرارة منخفضة.

التخلص من الجهاز في نهاية عُمره التشغيلي



تم تمييز هذا الجهاز وفقًا للتوجيه الأوروبي CE/19/2012 – UK SI 2013 رقم 3113، توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).

تحقق من التخلص من هذا الجهاز بالشكل الصحيح. يساهم المستخدم بهذه الطريقة في الوقاية من أية آثار سلبية محتملة على سلامة البيئة والصحة. يشير الرمز الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أن هذا المنتج لا يجب التعامل معه في نهاية عمره التشغيلي على أنه أحد النفايات المنزلية العادية ولكن يجب تسليمه إلى مركز مختص بتجميع الأجهزة الكهربائية والإلكترونية وإعادة تدويرها. تخلَّص من هذا الجهاز وفقًا للقوانين المحليّة بشأن التخلص من النفايات. لمزيد من المعلومات حول معالجة هذا المنتَج وإعادة استخدامه وإعادة تدويره، يُرجَى الاتِّصال بالمكتب المحلي المختص، أو بخدمة جمع النفايات المنزليَّة، أو بالمتجر الذي اشتريت منه هذا الجهاز.

القواعد

تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه واختباره تشغيليًا وفقًا للمواصفات

التالية:

• الأمن والسلامة: EN/IEC 60335-1؛ EN/IEC 60335-2-6، EN/IEC 62233؛ EN/IEC 60335-2-31، • الأداء: EN/IEC 61591؛ ISO 5167-1؛ ISO 5167-3؛ ISO 5168؛ EN/IEC 60704-1؛ EN/IEC 60704-2-13؛ IEC 60704-3؛ EN/IEC 3741؛ ISO 50564؛ EN 60350-2؛ IEC 62301.EN • التوافق الكهرومغناطيسي: EN 55014-1؛ CISPR 14-1؛ EN 55014-2؛ CISPR 14-2؛ EN/IEC 61000-3-3؛ EN/IEC 61000-3-12.

اقتراحات للاستخدام

اقتراحات لكيفية استخدام الجهاز بالشكل الصحيح بغرض تقليل الأثر البيئي له: عند بدء عمليَّة الطهي، أوقِد الجهاز على الحد الأدنى للسرعة، مع تركه يعمل أيضاً ليضع دقائق بعد الانتهاء من عمليَّة الطهي. لا تقم بزيادة السرعة إلا في حالة الكميات الكبيرة من الدخان والبخار، مع استخدام وظيفة الجهاز المعزز في الحالات القصوى فقط. من أجل الحفاظ على الفعالية الجيدة لجهاز تخفيض الروائح، استبدل، عندما يلزم، مرشح/مرشحات الكربون. من أجل الحفاظ على الفعالية الجيدة لمرشح الدهون، قم بتنظيفه في حالة الضرورة. من أجل تحسين الفعالية للحد الأمثل وتقليل الضوضاء للحد الأدنى، استخدم أقصى قطر لنظام الأنابيب المشار إليه في هذا الكتيب.

2. الاستخدام

استخدام موقد الطهي المسطح

يعتمد نِظام الطهي بالحث على ظاهرة الحث المغناطيسي الفيزيائيّة. السِمة المُميّزة الأساسية لهذا النِظام هي الانتقال المُباشر للطاقة من المولِّد إلى أنية الطهي.

المميّزات: إذا ما تم مقارنته بمواقد الطهي الكهربائية الأخرى، فإنّ موقدكم هذا الذي يعمل بنظام الحث الكهرومغناطيسي يتّضح أنّه: **أكثر أمانًا:** درجة حرارة أقل على السطح الزُجاجي. **أكثر سُرعةً:** أوقات تسخين الأطعمة أقل. **أكثر دقّةً:** الجهاز يستجيب على الفور لأوامركم التشغيليّة. **أكثر كفاءة:** يتم تحويل 90% من الطاقة المستهلكة إلى حرارة. يُضاف إلى ذلك أنّه، عِند رفع أنية الطهي عن هذا الموقد، تتوقّف عملية نقل الحرارة بشكل فوري وبذلك يتم تجنُّب تشتّت وتبدُّد الحرارة.

استخدام أوعية الطبخ

● أواني وأوعية الطهي

لا تستخدم إلا الأواني التي تحمل الرمز.

هام:

لتحاشي إلحاق الأضرار الدائمة بسطح موقد الطهي هذا، تجنَّب استخدام ما يلي:

• الأواني ذات القاع غير المستوي تمامًا؛

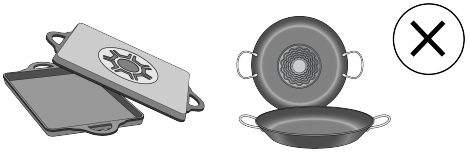
• الأواني المعدنية ذات القاع المطلي بالمينا؛

• الأواني ذات القاع الخشن، لتجنب خدش سطح موقد الطهي؛

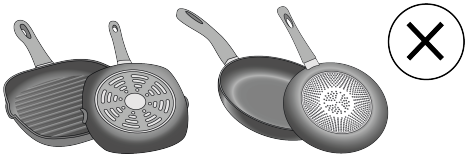
• لا تضع أبداً الأواني والمقالي الساخنة على سطح لوحة التحكّم الخاصة بموقد الطهي.

• لا تعمل كل الأواني المناسبة للحث بطريقة فعالة بسبب قيعانها المكونة جزئياً من مادة حديدية مغنطيسية!! في مرحلة شراء الأواني أو المقالي، تحقق مما يلي:

• أن يكون القاع مصنوع بالكامل من مادة حديدية مغناطيسية. وإلا، فستنخفض كلٌ من فعالية انتقال الحرارة وتجانسها، مع درجات حرارة سطح المقلاة/الإناء غير المناسبة للطهي

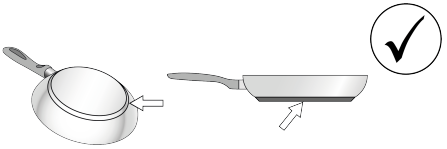


• ألا يحتوي القاع على الألمونيوم: لا تسخن أواني الطهي وقد لا يتم التعرف عليها من قبل ملفات الحث.



• القيعان غير المستوية أو ذات السطح الخشن.

• تقلل من سطح التلامس بين ملف الحث والإناء، مما يقلل من كفاءته ويؤدي إلى تجربة طهي سيئة.



● أوعية وأواني الطهي الموجودة

يمكنكم التحقق مما إذا كان الإناء مغناطيسياً أم لا بواسطة مغناطيس بسيط. تكون الأواني غير مناسبة إذا لم تنجذب إلى المغناطيس. تسري أيضاً في هذه الحالة الإرشادات المشار إليها في الفقرة السابقة.

● أقطار قيعان أواني الطهى المنصوح بها

هام: إذا لم تمتلك الأواني الأبعاد الصحيحة، فلن تشتعل مناطق الطهي. للاطلاع على الحد الأدنى لقطر الإناء اللازم استخدامه على كل منطقة على حدة، راجع الجزء المصور من هذا الدليل.

انتبه: للمحافظة على أفضل أداء ممكن لعمليات الطهي وجودة المنتجات الغذائية فإننا ننصح بعدم استخدام محولات الحث الكهرومغناطيسي.

● توفير الطاقة

استخدم القدور والمقالي بقطر سفلي يساوي قطر منطقة الطهي؛ استخدم فقط القدور والمقالي ذات القاعدة المسطحة؛ - حيثما أمكن، احتفظ بغطاء الأواني أثناء الطهي؛ اطبخ الخضار والبطاطس، وما إلى ذلك، بكمية قليلة من الماء لتقليل وقت الطهي؛ يؤدي استخدام قدر الضغط إلى تقليل استهلاك الطاقة ووقت الطهي بشكل أكبر؛ ضع القدر في منتصف منطقة الطهي المرسومة على الموقد.

استخدام الشفاط

يمكن استخدام نظام الشفط في إصدار الشفط المزود بالإخلاء الخارجي أو إصدار الترشيح المزود بإعادة تدوير داخلية.

اطلع على الموقعين www.elica.com و www.shop.elica.com للاطلاع على التشكيلة الكاملة من الأطقم المتاحة، من أجل التمكن من تنفيذ التركيبات المختلفة، سواءً بإصدار الترشيح أو بإصدار الشفط.

● الموديل المزود بشفاط:

يتم طرد الأبخرة نحو الخارج عن طريق سلسلة من الأنابيب (يجب شراؤها بشكل منفصل). قم بتوصيل المنتج بأنابيب وفتحات صرف

على الحائط ذات قُطر مساوٍ لمخرج الهواء (فلانشة توصيل). للحصول على مزيد من المعلومات حول الأنابيب وأبعادها، انظر صفحة الملحقات في كتيب التركيب - إصدار الشفط. استخدام أنابيب أو فتحات تفريغ حائطية بقُطر أقل يمكن أن يتسبب في تقليل مستوى الأداء التشغيلي لعملية الشفط ويؤدي إلى زيادة كبيرة وملحوظة في مستوى الضوضاء. لا تتحمَّل الشركة المصنعة أيَّة مسؤوليَّة كانت في هذا الشأن.

من أجل الحصول على كفاءة الشفط القصوى: • يُنصح بمسار أنابيب لا يتجاوز 7 أمتار طولية بحدٍ أقصى. • يوصى باستخدام اثنين من الانحناءات بحد أقصى 90 درجة على إجمالي 7 أمتار خطية. • تجنب التغييرات الجذرية في قسم مجرى الهواء، مفضلًا دائمًا المقطع المكافئ لـ 150 Ø مم (أو المستطيل 222 × 89 مم).

● **الموديل المزود بمرشح**:

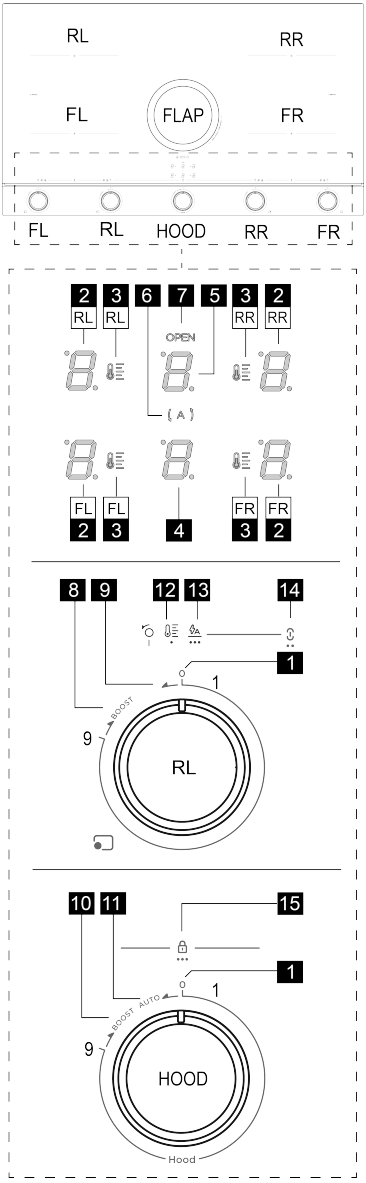
يتم ترشيح الهواء المشفوط عن طريق مُرشِّحات دهون وروائح قبل إعادة إطلاقها مرة أخرى في الغُرفة. يشمل هذا المنتج على مرشحات وأنابيب للتركيب الذي يسمح للهواء بالخروج من خزانة الأثاث. لمزيد من المعلومات التي تتعلق بالملحقات المرفقة، راجع الجزء المصور من هذا الدليل.

هام!

يمكن شراء مجموعة للتشغيل بنظام الشفط. في هذه الحالة لا يجب تركيب مرشّح الكربون. يضاف إلى ذلك أن استخدام مجموعة الشفط هذه يمكن أن يحتاج إلى عملية تركيب للشفّاط مختلفة عما هو موضح ومُبين في هذا الدليل لذلك، قبل البدء في تركيب الشفّاط، قم بشراء مجموعة الشفط ثم ارجع إلى الإرشادات والتعليمات المرفقة بهذه المجموعة واتّبعها.

3. التشغيل

لوحة التحكّم



T.	الوظيفة
1	الوضع الصفري 0 مقابض
2	شاشة مناطق الطهي
3	شاشة إدارة درجة الحرارة
4	شاشة عرض الشفّاط

5	شاشة إدارة المرشحات
6	مؤشر الشفاط الأوتوماتيكي
7	مؤشر فتح الـ Flap
8	وضع تفعيل معزز الطهي
8	وضع تفعيل إدارة درجة الحرارة
8	وضع تفعيل Bridge
9	وضع التنشيط التلقائي للتسخين
10	وضع لتفعيل معزز الشفط
11	وضع لتفعيل الشفاط الأوتوماتيكي
12	طباعة شاشة إدارة درجة الحرارة
13	طباعة شاشة التسخين الأوتوماتيكي
14	طباعة شاشة Bridge
15	طبع قفل أمان للأطفال Child Lock

معلومات يجب معرفتُها قبل بدء الاستخدام

جميع الوظائف التشغيلية في هذا المِوقَد مُصمَّمة بما يحترم ويُراعي ويوفِّر أقصى قواعد الأمان والسلامة وأكثرها صرامة. وتحقيقًا لهذا الغرض:

• بعض الوظائف التشغيلية لا يتم تفعيلها، أو يتم إيقاف تشغيلها أوتوماتيكيًا، عند عدم وجود أواني وأوعية طهي فوق شُعلات التسخين أو عندما تكون هذه الأواني موضوعة بشكل غير صحيح.

• في حالات أخرى تتوقف عن العمل أوتوماتيكيًا الوظائف التشغيلية السابق تفعيلها بعد بضع ثوان عندما تحتاج الخاصية التشغيلية المُختارة إلى ضبط إضافي ولكن لم يتم القيام بهذا الضبط الإضافي (على سبيل المثال: "قم بتشغيل موقد الطهي المسطح" بدون "اختَر منطقة الطهي" و"درجة حرارة التشغيل"، أو "وظيفة القفل" أو خاصية "عدَّاد الوقت Timer").

إنتَظِر حتى تنطفئ شاشة العرض قبل الاقتراب من منطقة الطهي ذات الصلة.

تنبيه! في حالة (على سبيل المثال) الاستخدام لفترات طويلة يمكن أن يكون الإطفاء الأوتوماتيكي لمنطقة الطهي ليس فوريًا لأنّها لا تزال في مرحلة التبريد؛ على شاشة العرض الخاصة بمناطق الطهي، يظهر الرمز H للإشارة إلى أن منطقة الطهي في مرحلة التبريد. إنتَظِر حتى تنطفئ شاشة العرض قبل الاقتراب من منطقة الطهي ذات الصلة.

شاشة عرض منطقة الطهي

في شاشات العرض الخاصة بمناطق الطهي، تظهر البيانات التالية:

الوظيفة	قيمة
منطقة الطهي المُوقَدة	0
مستوى القدرة (Power Level)	1...9-P
مُؤشِّر الحرارة المُتبقِّية Residual Heat Indicator	H
الكاشِف عن تواجد وعاء الطهي (Pot Detector)	U
خاصية التمرير (Bridge Zone) مُفعّلة	n
وظيفة التحكُّم في درجة الحرارة (Temperature Manager) فعّالة	u
خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) مُفعلَّة	L
وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa	II
وظيفة التسخين الأوتوماتيكي	A

ملاحظة: إذا ظهرت نقطة وامضة في شاشة عرض واحدة أو أكثر .

يجب إعادة ضبط الأمر المتعلق بهذه الشاشة عن طريق تحريك المقبض إلى وضع الصفر.

خصائص موقد الطهي

• تفعيل الأمان Safe Activation

ينشط التسخين في الجهاز فقط عند وجود أواني الطهي على مناطق الطهي: لا يتم تفعيل عملية التسخين أو قطعها في حالة غياب أو إزالة أواني الطهي.

• كاشِف الوعاء (Pot Detector)

يقوم الموقَد بالكشف أوتوماتيكيًا عن تواجُد أواني وأوعية الطهي على مناطق الطهي من عدمه.

• إطفاء الأمان Safety Shut Down

لدواعي الأمان والسلامة هناك حد أقصى لعمل كل منطقة من مناطِق الطهي وهذا الحد الأقصى يعتمد على مستوى قوّة التشغيل المضبوطة عليه هذه المنطقة.

• كاشِف الوعاء (Pot Detector)

عند انطفاء إحدى مناطق الطهي أو أكثر من منطقة، فإنّ الحرارة المتبقِّية فيها يتم الإشارة إليها وتحديدها عبر علامة تنبيه مرئيَّة تظهر على شاشة العرض الخاصة بهذه المنطقة المعنيّة، عن طريق الرمز H.

مؤشر دوران المقابض

يصف هذا الجدول كيفية تدوير المقابض عند وجود رموز معينة.

R	دوران اتجاه عقارب الساعة
OWR	دوران في اتجاه عقارب الساعة على المستوى 9 مما يجعل المقبض يصل إلى نهاية شوطه.
L	دوران عكس اتجاه عقارب الساعة
OWL	دوران بعكس اتجاه عقارب الساعة بعد مستوى الصفر **(1)**، مما يجعل المقبض يصل إلى نهاية شوطه.

تشغيل موقد الطهي

الموقد مجهز بأربع مناطق طهي FR RR RL FL

يمكن تنشيطها بشكل منفصل أو يمكن استخدامها في توليفة من **FL+RL** أو **FR+RR**. تحتوي كل منطقة على 9 مستويات طاقة بالإضافة إلى معزز إضافي.

• تنشيط / تعطيل منطقة الطهي

التفعيل:

من الموضع صفر**(1)**، R مقبض (**FR - RR- RL- FL**)، كل نقرة ستزيد تدريجياً من قوة الطهي. ستعرض الشاشة مستوى الطاقة النشط في تلك اللحظة من 1 إلى 9.

إيقاف التفعيل:

من أي موضع غير صفري **(1)**، L مقبض (**FR - RR- RL- FL**)،

وإعادته إلى موضع الصفر **(1)**، ستظهر الشاشة من 9 إلى 1.

● **Booster**

التفعيل:

OWR مقبض (**FR - RR- RL- FL**)، يظهر على الشاشة الرمز P

هذا الوضع يستغل الطاقة القصوى للمعزز ويكون موقوتا لمدة **10دقائق** ستشير الإشارة الصوتية إلى انتهاء هذا الوقت، ثم تعود الطاقة تلقائيًا إلى المستوى 9.

إيقاف التفعيل:

ممكن إلغاء تنشيط المعزز في أي وقت، **L** المقبض على المستوى 8، أو **OWR** كما فعلت للتفعيل.

● **وظيفة Bridge:**

تسمح هذه الوظيفة لمنطقة الطهي **FL** بالعمل جنبًا إلى جنب مع منطقة الطهي **RL** ومنطقة الطهي **FR** مع منطقة الطهي **RR** مما يؤدي إلى إنشاء منطقة واحدة بنفس مستوى الطاقة. يسمح هذا بالطهي المُتجانس للصواني والأواني ذات الأبعاد الكبيرة.

تفعيل وظيفة Bridge على اليسار:

OWL المقابض (**RL + FL**) في وقت واحد والإبقاء عليهم في هذا الموضع لمدة **2 ثانية** إن شاشة العرض (**FL-2**) ستعرض 0 والشاشة (**RL-2**) ستعرض 1.

باستخدام مقبض **FL** اختر القوة المطلوبة ثم بالمقبض **RL** سيتم تمكين الأمر؛ تؤكد إشارة صوتية طويلة أن اللوحات قد تم تشغيلها.

تفعيل وظيفة Bridge على اليمين:

OWL المقابض (**RR + FR**) في وقت واحد والإبقاء عليها في هذا الموضع لمدة **2 ثانية**. وستعرض الشاشة (**FR-2**) 0 وستعرض الشاشة (**RR-2**) 1.

باستخدام مقبض **FR** اختر القوة المطلوبة ثم بالمقبض **RR** سيتم تمكين الأمر؛ تؤكد إشارة صوتية طويلة أن اللوحات قد تم تشغيلها.

تعطيل وظيفة Bridge:

L المقبض (**FR** و **FL**) و/أو (**FR** و **RR**) في وضع الصفر **(1)** اعتمادًا على ال bridge التي تريد إلغاء تنشيطها.

● **التحكُّم في درجات الحرارة Temperature Manager**

إدارة درجة الحرارة هي وظيفة تتيح لك ضبط درجة حرارة ملائمة محددة مسبقًا للحصول على النتيجة التي تريدها.

التفعيل:

OWL مقبض (**FR - RR- RL - FL**) شاشة العرض **(2)** ستشير وامضة إلى هذه النقطة **R** في أحد المواضع الثلاثة الأولى للمقبض، لاختيار المستوى الأنسب من بين تلك المستويات المتاحة، في كل موضع، ستشير الشاشة**(2)** إلى رمز كما هو موضح أدناه، مع المؤشر **(3)**:

يحدد مستوى طاقة مناسبًا لإذابة المنتجات الحساسة ببطء دون المساس بخصائصها الملموسة (الشوكولاتة، الزبدة، إلخ).

يحدد مستوى طاقة مناسبًا للسماح لك بالحفاظ على أطباقك في درجة حرارة بطريقة دقيقة، دون الوصول إلى درجات الغليان.

يحدد مستوى طاقة مناسب لغلي الأطباق ببطء ولأوقات طويلة. مناسب لطهي صلصات الطماطم وصلصة اللحم والحساء والحساء الثقيل والحفاظ على مستوى طهي متحكم فيه (مثالي للطبخ في حمام ماري). تمنع انسكاب الطعام المزعج أو الحروق المحتملة في القاع، التي تحدث عادةً أثناء تحضير هذه الأطعمة. استخدم هذه الوظيفة بعد أن يصل الطعام إلى درجة الغليان.

إيقاف التفعيل:

L في الموضع الصفري **(1)**، أو **R** وراء الموضع الثالث للمقبض.

● **غلق أمان الأطفال Child lock**

ا يمكن تنشيط هذه الوظيفة إلا إذا كانت المقابض (FL-RL-RR-FR) في وضع الصفر (1).

مع المقابض في وضع الصفر **(1) OWL** المقابض (**RR** و **RL**) في وقت واحد، وابقى في هذا الوضع لمدة **3 ثوان** ستعرض الشاشة **(4)** تسلسل الرمو مكررة 4 مرات. في نهاية التسلسل، سيتم تنشيط "قفل الأطفال child lock".

ملاحظة: لن تسمح هذه الحالة بتنشيط أي وظيفة باستثناء الشفاط الذي يمكن تنشيطه بشكل طبيعي.

ملاحظة: من خلال تنفيذ إجراء تنشيط "قفل الأطفال "child lock" في وجود مقبض واحد أو أكثر في موضع آخر غير الصفر **(4)** فإن تسلسل الرموز سوف يتكرر مرتين فقط، مما يشير إلى أنه لن يكون من الممكن تفعيل "قفل الأطفال".

● **التسخين الأوتوماتيكي Automatic Heat UP**

تتيح وظيفة التسخين الأوتوماتيكي الوصول إلى القدرة التي أعددتها بشكل أسرع؛ من خلال هذه الوظيفة، نتمتع بميزة الطهي الأسرع، ولكن دون التعرض لخطر حرق الطعام، لأن درجة الحرارة لا تتجاوز المستوى المحدد. تتوافر هذه الوظيفة التشغيلية بمستويات قوى تسخين من 1 إلى 9.

التفعيل:

OWL مقبض (**FR - RR- RL- FL**) وابقى على هذا الوضع لمدة **3 ثوان** ستشير إشارة صوتية إلى تنشيط هذه الوظيفة. ستشير الشاشة **(2)** إلى أن هذا الرمز A وامضًا. غي غضون **10ثوان R** المقبض المختار على المستوى المطلوب، على سبيل المثال 7 وانتظر **5 ثوان** عند هذه النقطة سيبدأ في الوميض بالتسلسل الرمز A و 7.

إيقاف التفعيل:

أدر المقبض إلى وضع آخر.

● **الحد من قوّة التشغيل (Power Limitation):**

تسمح وظيفة محدد القدرة Power Limitation بضبط تشغيل المنتج مع الحد من الاستهلاك الأقصى (واط). نعرض فيما يلي الإعدادات

المتاحة.

قيمة	القدرة (كيلو وات)
0	7,4 KW (الضبط الافتراضي)
1	4.5KW

حالة بدء تشغيل الموقد من أجل ضبط محدد القدرة Power Limitation:
الموقد مفصول عن الشبكة الكهربائية؛ مقبض **RR** في الموضع صفر؛ مقبض **FR** في الموضع 9.
ضبط محدد القدرة Power Limitation :
أعد توصيل الموقد بالتغذية الكهربائية، خلال **الدقيقتين** التاليتين قم بتنفيذ هذا الإجراء:

والموقد مطفأ، **OWL** مع الحفاظ على المقبض **RR** و في هذا الموضع، ستصدر إشارة صوتية بعد **1 ثانية** وعلى الشاشة **RR-2** سيتم

عرض A مع الحفاظ على المقبض **RR** في نهاية مساره، قم بتنفيذ هذا التسلسل بسرعة بواسطة المقبض **FR:**

OWR لمدة **1 ثانية** حتى تسمع الإشارة الصوتية، ثم حرر المقبض الذي سيعود إلى الموضع 9 **ثلاث مرات**; (في الموضع **OWR** سيتم

عرض P بينما عند كل تحرير في الموضع 9 سيختفي هذا الرمز.) . فقط في هذه المرحلة سيكون من الممكن أيضًا تحرير المقبض **RR**. **يجب تنفيذ هذا الجزء الأول من الإجراء خلال أول 5 ثوانٍ من بداية الإجراء.**
لتأكيد دخولنا إلى قائمة محدد القدرة Power Limitation، في الشاشة

RR-2 سيتم عرض E و 0 بالتناوب، بينما في الشاشة **RL-2** سيتم

عرض 0. بشكلٍ ثابت.
الآن سيكون من الممكن ضبط أحد خياري القدرة القابلين للاختيار على النحو التالي:

OWL حافظ على المقبض **RR** في هذا الوضع بينما يجب إحضار المقبض **FR** إلى موضع الصفر؛ من هذا الموضع من أجل

اختيار قدرة مختلفة عن تلك الافتراضية، اضغط على المقبض **FR** بمقدار نقرة واحدة بإحضاره إلى الموضع 1، ستشير الشاشة **FR-2**

على 1. فقط في هذه المرحلة سيكون من الممكن أيضًا تحرير المقبض **RR**. الذي سيعود إلى الموضع صفر. انقل أيضًا المقبض **FR** إلى الموضع صفر.

من أجل تأكيد الضبط المختار، اضغط على **OWL** لمدة **1 ثانية** والمقبضين **FR** و **RR** في نفس الوقت. تعرض الشاشات الأربعة **(2)** سلسلة من الخطوط - - - - وتضيء لبضع ثوان، للإشارة إلى أن الإجراء قد اكتمل وحفظه بنجاح.

تشغيل الشفاط

● **Flap الشفاط:**
منطقة الشفط مزودة بـ **FLAP** دوار ميكانيكي. **من الضروري فتح الـ FLAP قبل تشغيل الشفاط من أجل تنشيط نظام الشفط.** الشفاط مزود بحساس والذي يُوقف المحرك أوتوماتيكياً، إذا تم غلق الـ **FLAP** تماماً، أثناء عمل الشفط. لا يتم استئناف الشفط إلا عندما يتم إعادة فتح البوابة.

محاولة تنشيط الشفط مع الرفرف القلاب **FLAP** مغلق، الشاشة **(5)** والليد **"OPEN"** سوف تبدأ بالوميض وسيظل المحرك مطفأ.

● **سرعة الشفط:**

الموقد مجهز بـ 9 مستويات لسرعة الشفط من 1 إلى 9 بالإضافة إلى مستوى التعزيز Booster P.

● **تفعيل / تعطيل الشفاط:**
التفعيل:
افتح الرفرف **FLAP** في منتصف الموقد؛ من الموضع صفر **(1)**، **R** مقبض **HOOD**، كل نقرة ستزيد تدريجياً من قوة الشفط.
ستعرض الشاشة**(2)** مستوى القدرة النشطة حاليًا.
إيقاف التفعيل:
من أي موضع آخر غير صفري، L مقبض **HOOD** يعيده إلى وضع الصفر**(1)**، ستعرض الشاشة 0.

● **شفاط معزز:**
التفعيل:
OWR مقبض **HOOD**، يظهر الرمز على الشاشة P وامضًا.
هذا الوضع يستغل القدرة القصوى للشفاط وهو موقوت لمدة **5 دقائق** ستشير الإشارة الصوتية إلى انتهاء هذا الوقت، ثم تعود القدرة تلقائيًا إلى المستوى 9.
إيقاف التفعيل:
يمكن إلغاء تنشيط المعزز في أي وقت عن طريق تدوير مقبض المستوى 8.

● **التشغيل الأوتوماتيكي**
سيختار الشفاط تلقائيًا السرعة الأنسب، مع تكييف قدرة الشفط مع مستوى الطهي الأقصى المستخدم في مناطق الطهي.
عندما يتم إطفاء مناطق الطهي، فإن الشفاط يُكيّف سرعة الشفط، عن طريق تقليلها تدريجياً، بحيث يقوم بإزالة الأبخرة والروائح المتبقية.
التفعيل:
OWL مقبض **HOOD** وابقى على هذا الوضع لمدة **1 ثانية** مؤشر ليد A **(6)** يضيء وتصدر إشارة صوتية تنبه لتفعيل هذه الوظيفة.
إيقاف التفعيل:
لإلغاء تنشيط هذه الوظيفة، كرر نفس عملية التنشيط.
ملاحظة:في حالة وجود إشارة صيانة للمرشح، لا يمكن تنشيط هذه الوظيفة.

● **تنشيط / تعطيل مؤشر تشبع مرشح الدهون والروائح**
ملاحظة: هذا المؤشر في الغالب يكون غير مُفعّل تشغيليًا.
للوصول إلى قائمة تنشيط / تعطيل المرشحات:
بانطفاء جميع الشاشات، OWL مقبض **HOOD** وابقى في هذا الوضع لمدة **8 ثوان**
ملاحظة: خيار الإعداد الأول المقترح هو مرشح الشحوم، لهذا السبب، ستعرض الشاشة **(5)** الرمز F؛ للذهاب إلى وضع منقي الرائحة،

OWL والإبقاء عليه في هذه الموضع لمدة **ثانية 2**. ستعرض الشاشة **(5)** الكتابة F للعودة إلى إعداد الترشيح السابق، **OWL** الإبقاء عليه في هذا الموضع لمدة **ثانية 2**.

لتنشيط / إلغاء تنشيط مؤشر تشبع مرشح الشحوم C :

اذهب إلى الإعداد الخاص بمرشح الشحوم C ثم **OWL** مقبض الشفاط **HOOD**. سيؤدي كل دوران وتحرير للمقبض إلى تنشيط أو إلغاء تنشيط المؤشر.

عندما يكون المؤشر نشطًا على الشاشة **(5)** تظهر نقطة بجانب الحرف، في هذه الحالة C.

لتنشيط / إلغاء تنشيط مؤشر تشبع مرشح الرائحة A:

اذهب إلى الإعداد مرشح الرائحة A، وقم بتنفيذ نفس العمليات المشار إليها لتنشيط / إلغاء التنشيط مرشح الشحوم.

قم بتأكيد الإعدادات المحددة:

حدد الإعدادات المطلوبة، **OWL** مقبض الشفاط **HOOD**، والإبقاء عليه في هذا الموضع لمدة **8 ثوانٍ**. ستشير إشارة صوتية إلى أن الإعدادات قد تم حفظها.

● **مُؤشّر امتلاء وتشبُّع المرشّحات**

ملاحظة : تم تعطيل هذه الوظيفة افتراضيًا، وسيتم تنشيطها عند تنشيط تشبع مرشح الدهون و / أو الروائح (انظر الإجراء أعلاه)

عندما يحين وقت استبدال مرشح الدهون و / أو الروائح، ستظهر على الشاشة **(5)** الرموز التالية

مرشحات الروائح: C وامض لمدة 10 ثوان.

مرشح الدهون: A وامض لمدة 10 ثوان.

المرشحان معًا: C و A بالتناوب لمدة 10 ثوان.

ملاحظة : في ظل وجود هذه الإشارات، سيستمر الموقد والشفاط في العمل بشكل طبيعي ولكن لن يكون من الممكن تنشيط "الوظيفة الأوتوماتيكية" للشفاط.

بعد استبدال مرشح الدهون و / أو الروائح، سيكون من الضروري إعادة ضبط مؤشر تشبع المرشحات. سيتم استخدام هذا لإعادة ضبط العداد وأيضًا لإخفاء إشارات G و / أو F.

● **إعادة تعيين مؤشر تشبع المرشحات:**

إعمل على النحو التالي: **OWL** مقبض **HOOD** وابقى في هذا الوضع لمدة **3 ثوان.**

على الشاشة **(5)** يختفي المؤشر وتظهر نقطة في الأسفل إلى اليمين لمدة ثانيتين **.** C→ أو **.** F→ تليها إشارة صوتية تشير إلى أنه تمت إعادة ضبط المؤشر.

ملاحظة: في حالة وجود كلتا الإشارتين، يجب تنفيذ هذا الإجراء مرتين لإعادة ضبط الإشارة الأولى ثم الأخرى.

جدول الطاقة الكهربائية

مستوى القوة		نوع الطهي	الاستخدام (بناءً على الخبرة وعادات الطهي)
القوة القصوى	P	التسخين السريع	ترفع درجة حرارة الطعام في وقتٍ قصير حتى يغلي بسرعة في حالة الماء أو حتى يسخن بسرعة في حالة سوائل الطهي
	9 - 8	القلي – الغلي	التحمير، بدء الطهي، قلي المنتجات المجمدة، الغلي بسرعة
القوة العالية	8 - 7	التحمير - القلي الخفيف - الغلي - الشواء	القلي الخفيف، الحفاظ على الغليان النشط، الطهي والشواء (لمدة قصيرة، 5-10 دقائق)
	7 - 6	التحمير – الطهي – الطبخ في حساء - القلي الخفيف - الشواء	القلي الخفيف، الحفاظ على الغليان الخفيف، الطهي والشواء (لمدة متوسطة، 10-20 دقيقة)، التسخين الأولي للملحقات
قوة متوسطة	5 - 4	الطهي – الطبخ في حساء - القلي الخفيف - الشواء	الطهي في حساء، الحفاظ على الغليان الرقيق، الطهي (لمدة طويلة)، تخثير المكرونة
	4 - 3	الطهي – الغلي البطيء – التكثيف – التخثير	عمليات الطهي الطويل (الأرز، المرق، المحمرات، السمك) في وجود سوائل مصاحبة (مثل الماء، النبيذ، الشربة، الحليب)، تخثير المكرونة
	3 - 2	الطهي – الغلي البطيء – التكثيف – التخثير	عمليات الطهي الطويلة (كميات أقل من لتر: الأرز، المرق، الشواء، السمك) في وجود سوائل مصاحبة (مثل الماء، النبيذ، الشربة، الحليب)
القوة المنخفضة	2 - 1	الإذابة – فك التجميد – الحفاظ على السخونة - التخثير	إذابة الزبد، الإذابة الرقيقة للشكولاتة، إذابة المنتجات صغيرة الحجم
	1	الإذابة – فك التجميد – الحفاظ على السخونة - التخثير	الحفاظ على سخونة أجزاء صغيرة من الطعام المطبوخ للتو أو الحفاظ على حرارة أطباق التقديم وتخثير الأرز بالخلطة
إيقاف OFF	0	سطح الإسناد	موقد الطهي في وضع الاستعداد أو مطفأ (إمكانية وجود حرارة متبقية من نهاية الطهي، يتم الإشارة إليها بواسطة H-L-O)

4. الصيانة

تنبيه! قبل البدء في أيّة عملية تنظيف أو صيانة، تحقَّق من أنّ مناطِق الطهي جميعها مُطفأة ومن المُؤشِّر الضوئي الخاص بدرجة الحرارة غير موجود.

لصيانة المنتج، انظر الصور في نهاية التركيب المميزة بهذا الرمز.

صيانة الموقد

• تنظيف موقد الحث

يجب تنظيف موقد الطهى المُسطَّح بعد كل استخدام.

هام:

• لا تستخدِم قِطع تنظيف إسفنجية كاشِطة أو خادشه. فاستخدامها مع مرور الوقت، يُمكن أن يضر بزُجاج المِوقد.

• لا تستخدم منظفات كيميائية مهيجة مثل بخاخات الفرن أو مزيلات البقع.

• لا تستخدِم آلات التنظيف التي تعمل بالبُخار!!!

بعد كُل استخدام، إتركُ المِوقد حتى يبرد ثم نظِّفه لإزالة القشور الترسيبية والبُقع الناتجة عن بقايا الأطعمة. السُكَّر أو المواد الغذائيّة عالية نسبة السُكَّر تضر بموقد الطهي المُسطَّح ويجب إزالتها على الفور. الملح والسُكَّر والرمال قد تخدش السطح الزُجاجي للموقد الطهي. إستخدِم قطعة قماش ناعمة، أو ورق التجفيف الماصّ أو المُنتجات المحددة لتنظيف مواقِد الطهي المُسطَّحة (إلتزم وتقيَّد بإرشادات الشركة المُصنِّعة).

• D تنظيف خزان تجميع السوائل:

في حالة الخروج العرضي والوفير للسوائل من الأواني، يمكن التدخل من خلال صمام الصرف، الموجود في الجزء السفلي من المنتج، من أجل إزالة أية بقايا، مما يضمن أقصى درجات السلامة الصحية.

لتنظيف الجهاز بشكل كامل وعميق يُمكِن إزالة الحوض السُفلي بالكامل.

• E تنظيف الشبكة المعدنية:

يجب غسل الشبكة يدويًا بالماء الساخن والمنظف المحايد وتجفيفها بعناية لتجنب ظاهرة الأكسدة.

• F تنظيف المقابض:

لتنظيف أكثر دقة، من الممكن تفكيك المقابض، وهذه المقابض مشبوكة مغناطيسيًا بالسطح، لذلك يكفي رفعها. يجب غسلها يدويًا بالماء الساخن والمنظفات المحايدة، دون استخدام الإسفنج أو قطع القماش.

صيانة الشفّاط

• تنظيف الشفّاط:

للقيام بعمليّة التنظيف استخدِم **فقط وحصريًا** قطعة قماش مبلّلة بمنظِّفات سائلة محايدة.

لا تستخدم أيّة أدوات أو معدّات للقيام بالتنظيف!

تجنب استخدام المنتجات المحتوية على مواد كاشطة. **لا تستخدِم الكحول!**

• A صيانة مرشح إزالة الدهون:

يحجز في داخله جسيمات الدهون الناتجة عن عملية الطهي.

يجب تنظيفه مرة واحدة كل شهر (أو عندما يُشير نظام التنبيه الخاص بامتلاء وتشبُّع المرشّحات إلى ضرورة القيام بتنظيفها)، باستخدام منظّفات غير عدوانيّة، سواء بشكل يدوي أو في غسّالة الأطباق بدرجات حرارة منخفضة وبدورة تنظيف قصيرة. عند الغسيل في غسّالة الأطباق فإن مرشح إزالة الدهون المعدني يمكن أن يفقد لونه ولكن خصائصه ومواصفاته المُتعلِّقة بعملية الترشيح لا تتغير مطلقًا.

• B صيانة مرشح الروائح (فقط من أجل الإصدار المزود بالترشيح):

يحجز الروائح الكريهة الناتجة عن عملية الطهي.

يحدث تشبع مرشحات الرائحة بعد استخدام طويل تقريباً حسب نوع المطبخ وانتظام تنظيف مرشح الدهون.

يجب تجديد مرشح الروائح على النحو المبين فيما يلي:

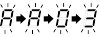
الغسيل اليدوي بالماء الساخن بدون استخدام صابون ومنظفات أو **الغسيل في غسالة الأطباق** على درجة حرارة 60/65° مئوية لمدة 6/7 دقائق تقريبًا بدون استخدام الصابون وبدون وجود أدوات المائدة لتجنب التلوث بالدهون والزيوت.

يجب بعد ذلك تجفيف المرشح في فرن بدون مروحة عند درجة حرارة قصوى 50/60 درجة مئوية لمدة 50 دقيقة.

تنبيه! ضع المرشح في الفرن بعيدًا عن المقاومات الكهربائية أو أية مصادر حرارة أخرى.

الدعم

جدول البحث عن الأعطال

الكود التعريفي	الوصف	الأسباب المحتملة	الحل
	منطقة مفاتيح التشغيل تنطفئ للارتفاع المُفرِط في درجة الحرارة	درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإليكترونية مُفرِطة الارتفاع	انتظِر حتى يبرُد موقد الطهي قبل إعادة استخدامه
 + إشارة صوتية 	يتم الكشف عن التنشيط المستمر (الدائم) للمقابض في وضع: **OWL** أو **OWR**	المقبض متوقف في وضع **OWL** أو **OWR** لمدة تتجاوز **30 ثانية**.	تحقق مما إذا كانت هناك أية بقايا أو أشياء تعيق عودة المقبض ثم قم بإزالتها بإعادة المقبض إلى وضع الصفر.
لجميع باقي إشارات الأخطاء التشغيلية	اتّصِل بخدمة الدعم الفني وبلِّغها بكود الخطأ		

خدمة الدعم الفني

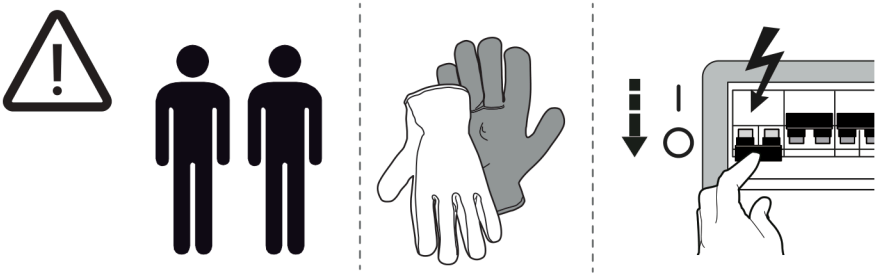
قبل الاتّصال بخدمة الدعم الفني

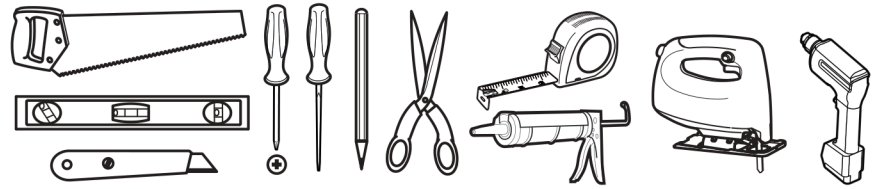
1- تحقَّق من عدم إمكانية حل المُشكلة الموجودة بمفردك بعدما قمت بتنفيذ النِقاط والخطوات المذكورة في فصل «البحث عن الأعطال».

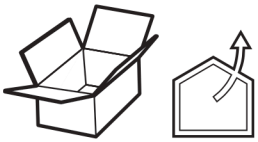
2- أطفئ الجهاز ثم أعِد تشغيله للتحقُّق من أنّ العُطل الموجود غير ذي علاقة بذلك.

لو بعد القيام بكل ما سبق ذِكره لم تُحلّ المُشكلة التشغيلية، عِندها إتّصِل بخدمة الدعم الفني الأقرب منك.





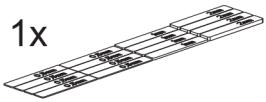




5x



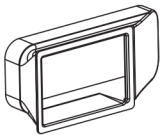
1x



1x



1x

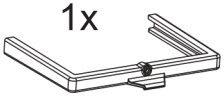


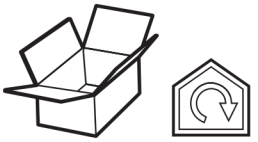
1x



2,9x9,5mm

1x

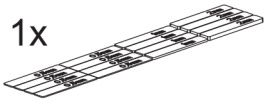




5x



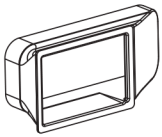
1x



1x



1x

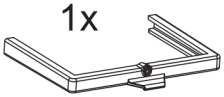


1x



2,9x9,5mm

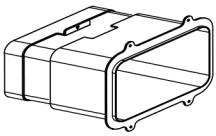
1x



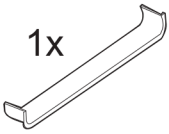
1x



1x



1x



2x



2x



M4x20mm

2x

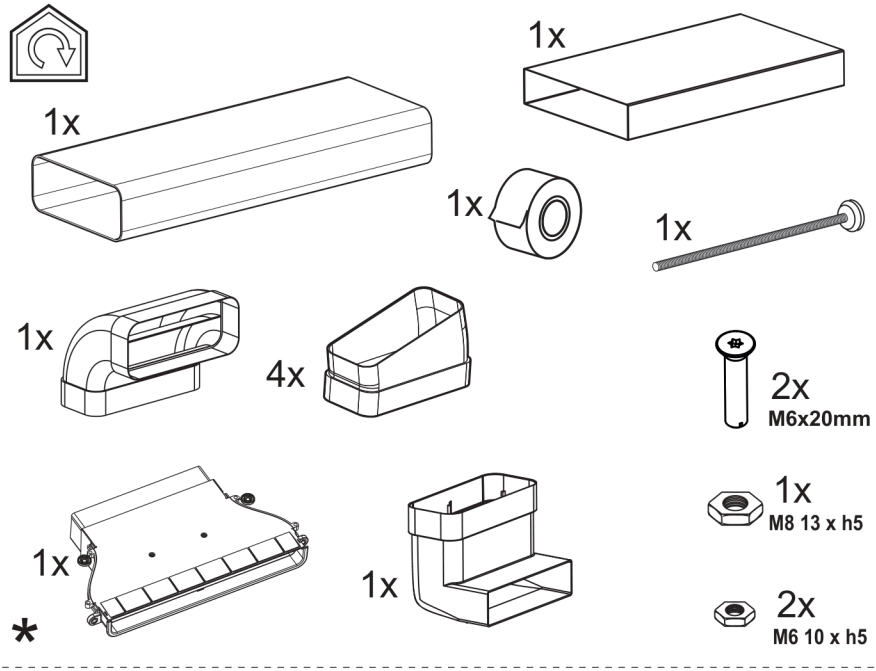


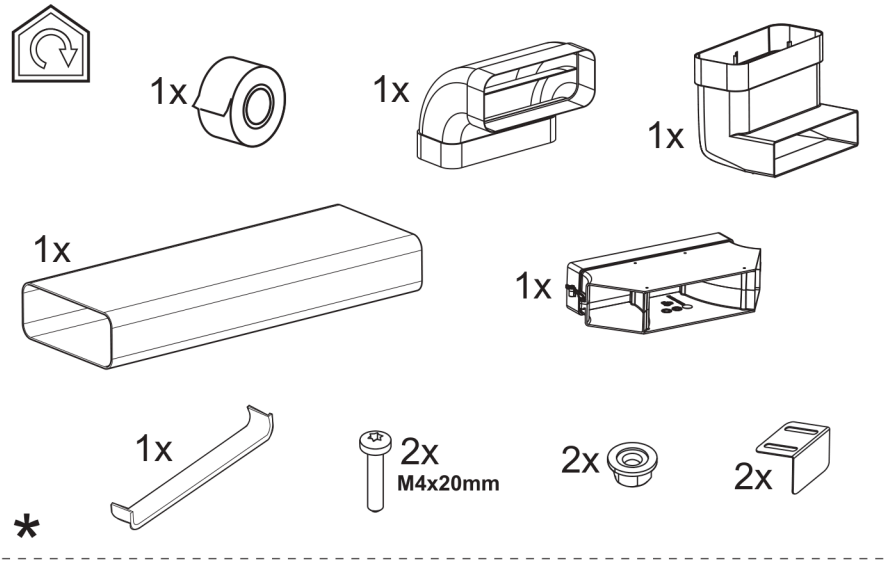
2x

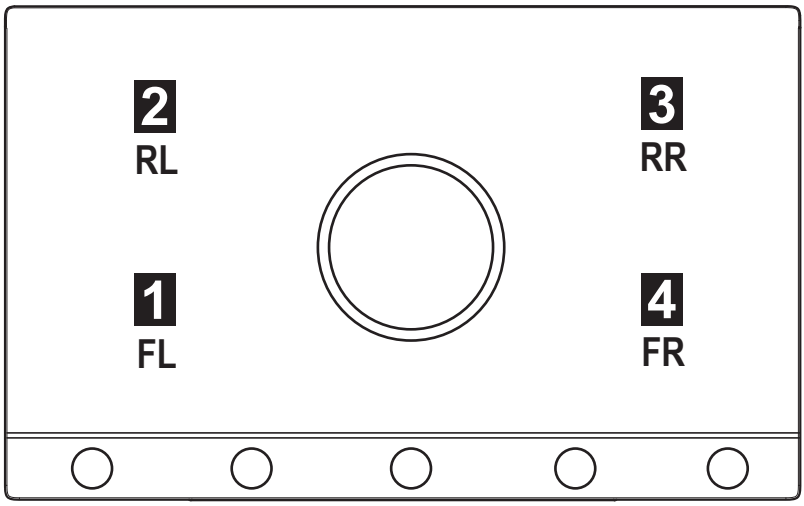


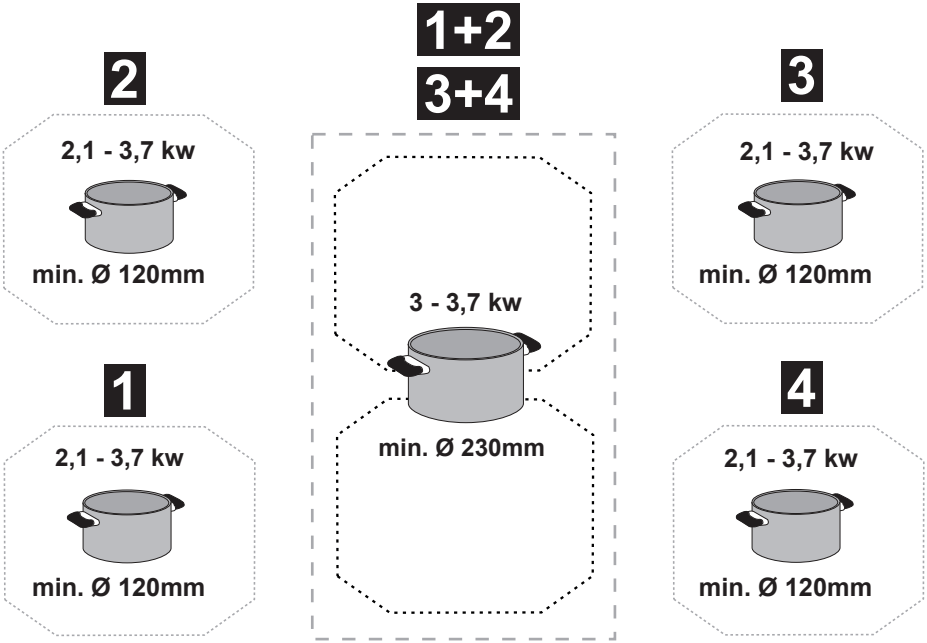
ø3,5x13mm

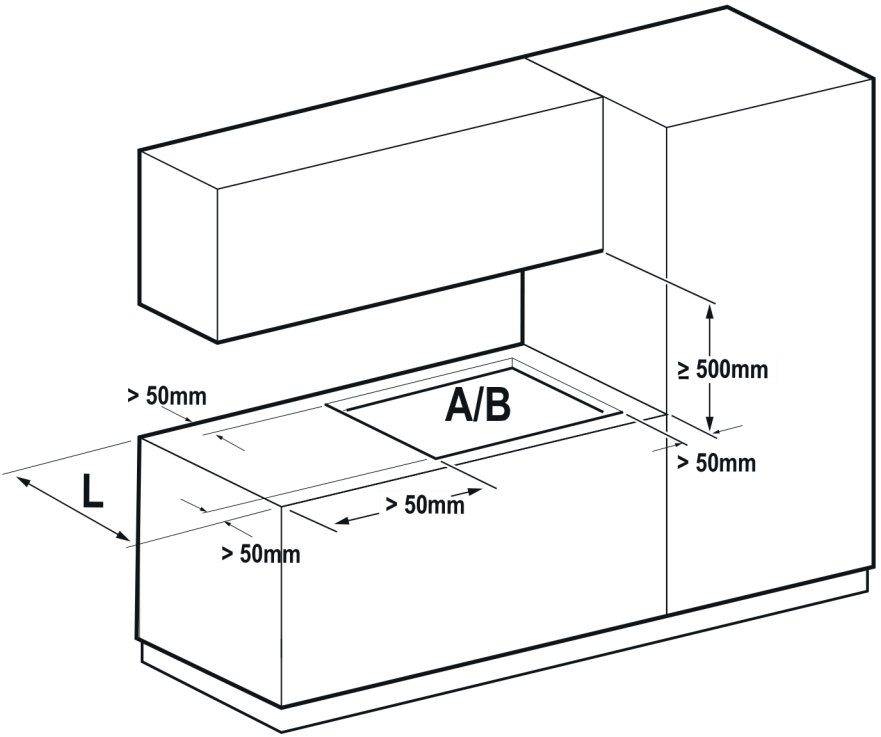
* www.elica.com
www.shop.elica.com

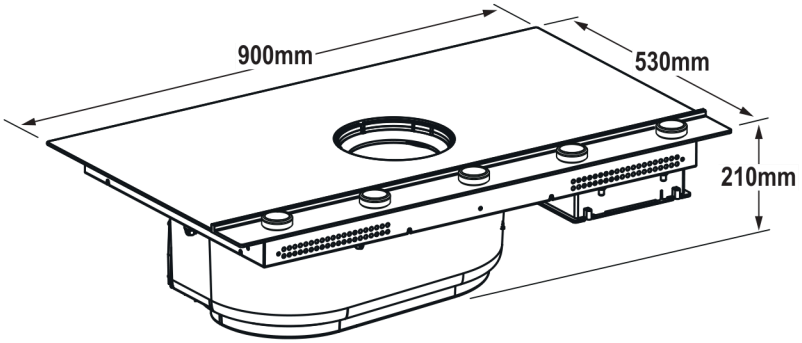





2
RL
3
RR
1
FL
4
FR

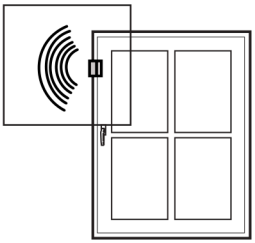

1+2
3+4
2
2,1 - 3,7 kw
min. Ø 120mm
3
2,1 - 3,7 kw
min. Ø 120mm
3 - 3,7 kw
min. Ø 230mm
1
2,1 - 3,7 kw
min. Ø 120mm
4
2,1 - 3,7 kw
min. Ø 120mm

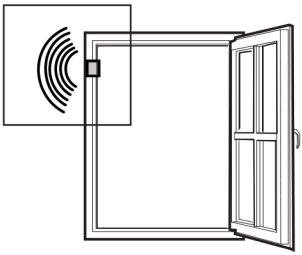

≥ 500mm
> 50mm
A/B
> 50mm
L
> 50mm
> 50mm


900mm
530mm
210mm

V-Hz

KIT WINDOW

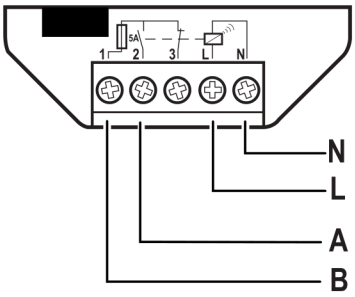


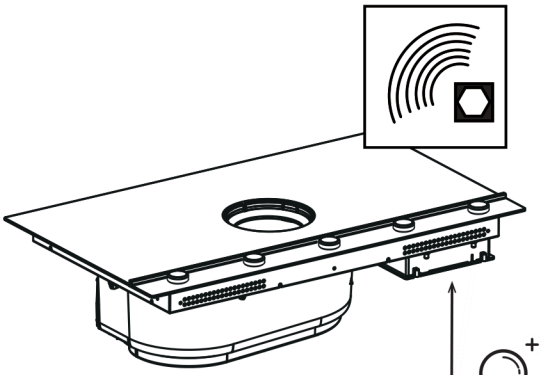


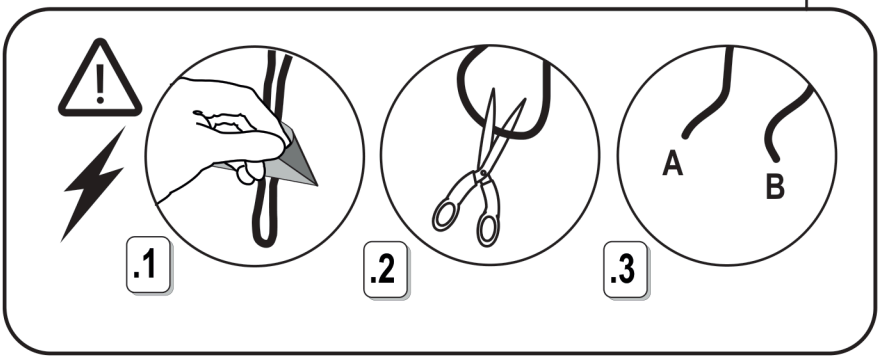
OFF

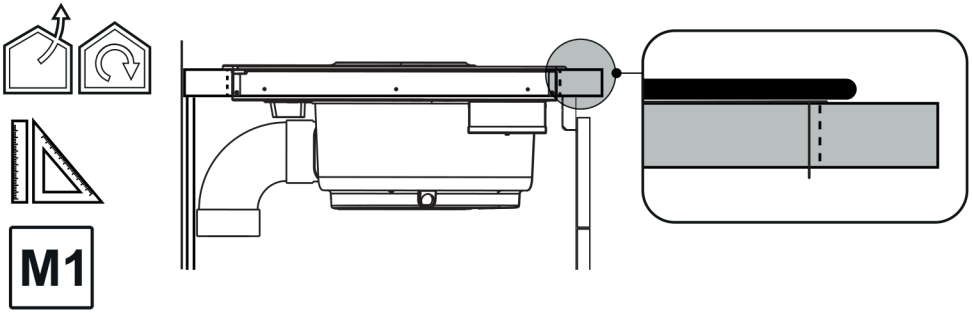
ON

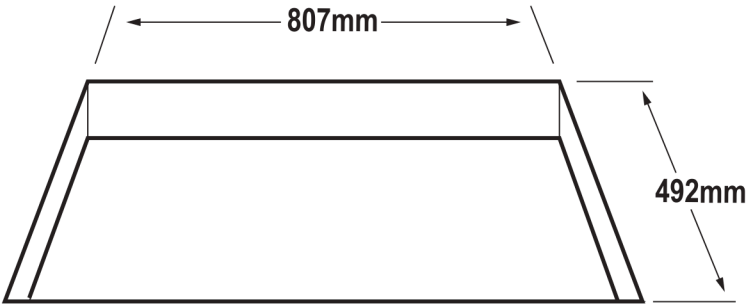
KIT WINDOW



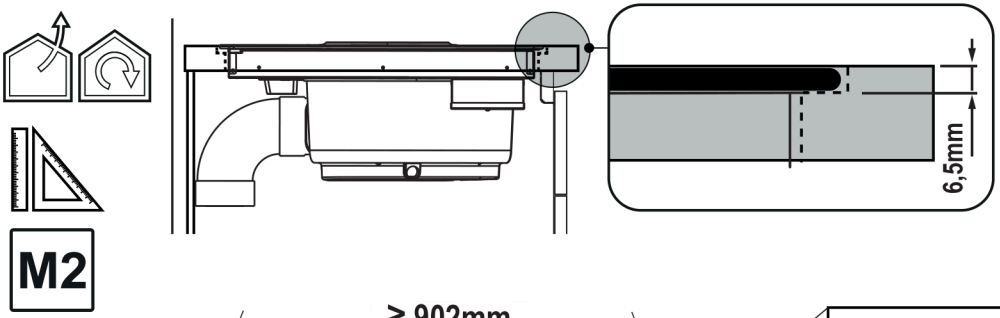


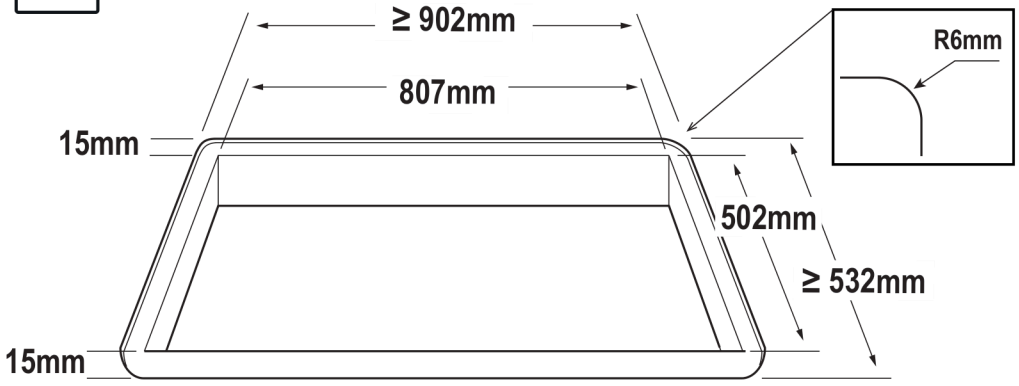



M1

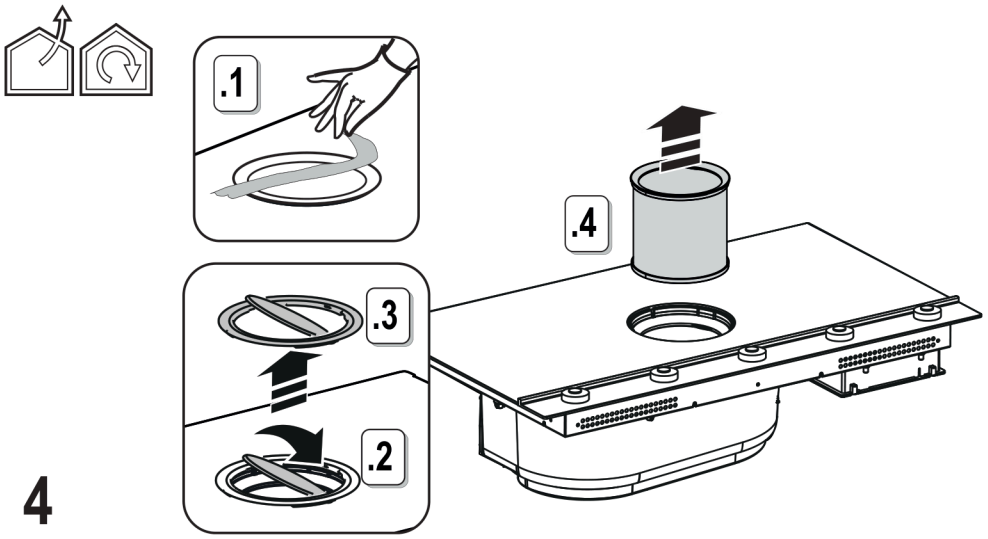

807mm
492mm

3

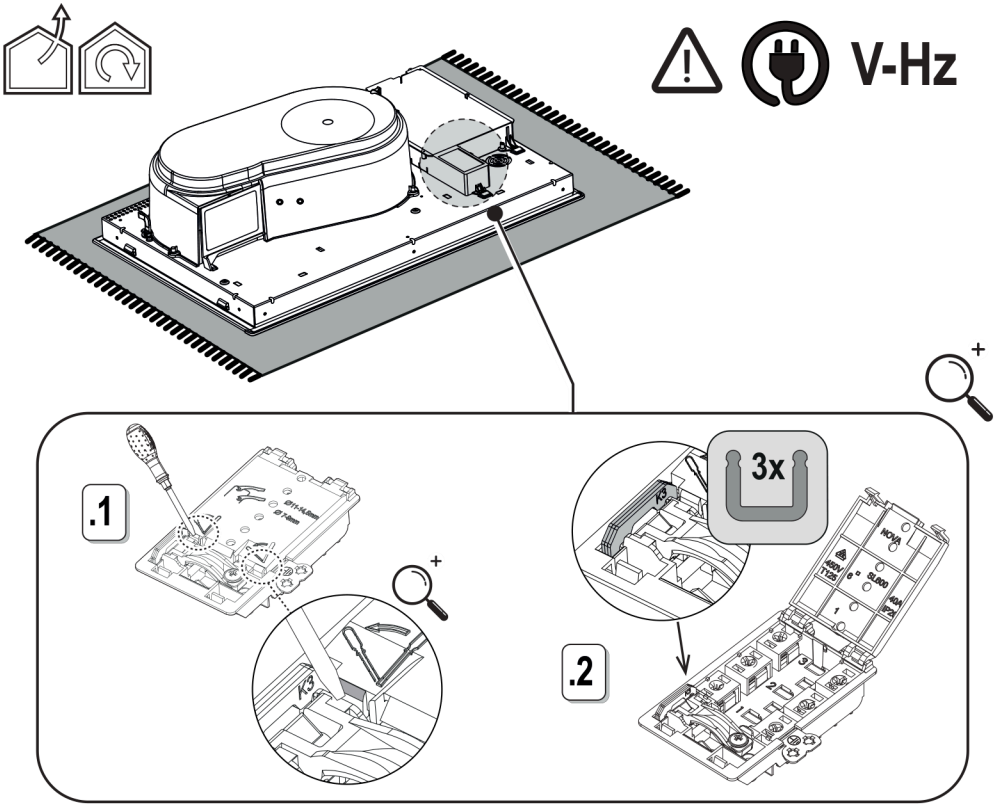

6,5mm
M2


≥ 902mm
807mm
R6mm
15mm
502mm
≥ 532mm
15mm

3



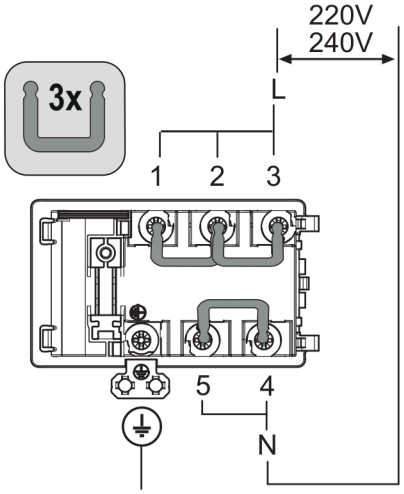
4



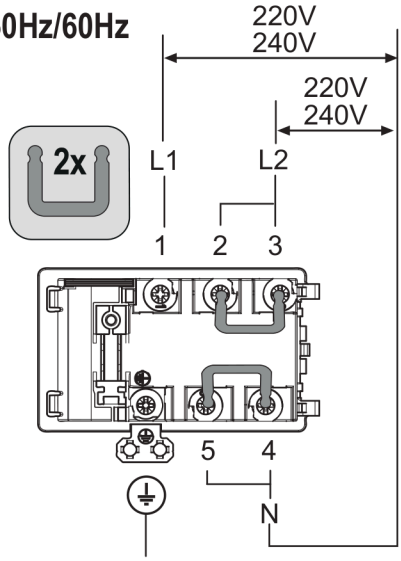
5

V-Hz

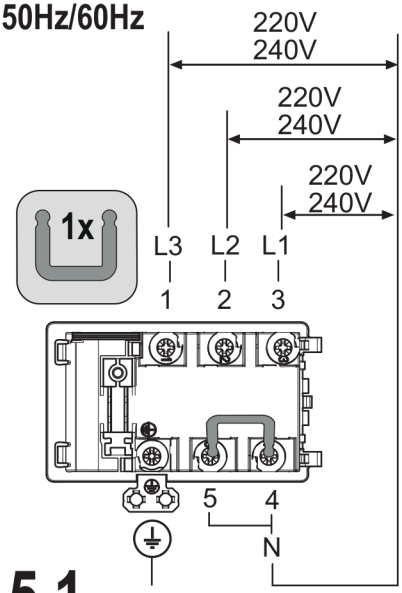
220V-240V ~
50Hz/60Hz



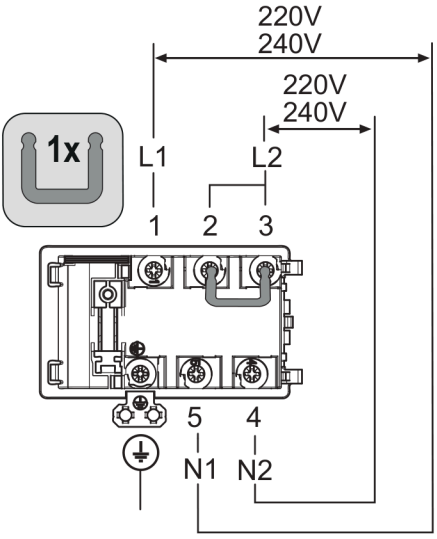
380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz



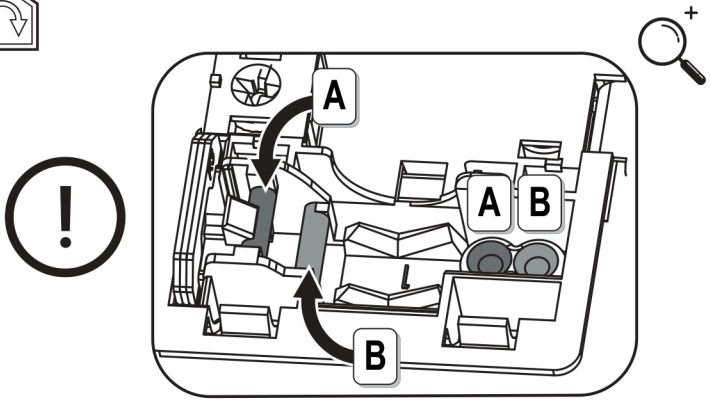
380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz

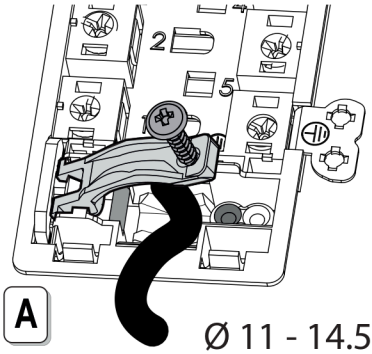


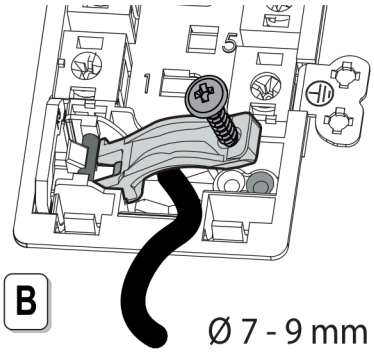
220V-240V ~ 2N 2L
50Hz/60Hz

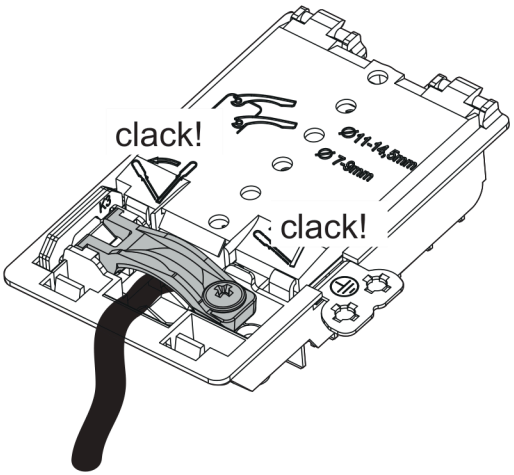












5.2

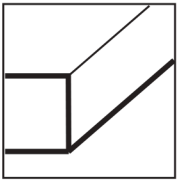
M1 → 6

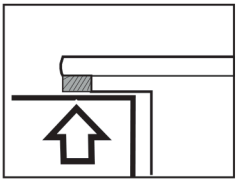
M2 → 7

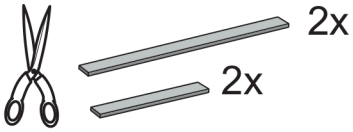
M1

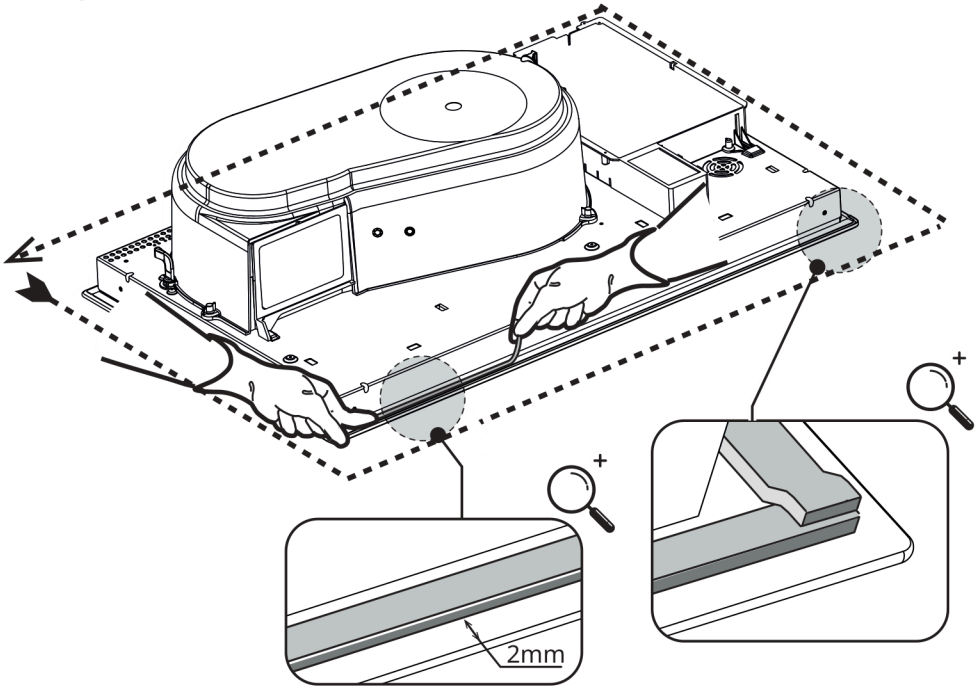




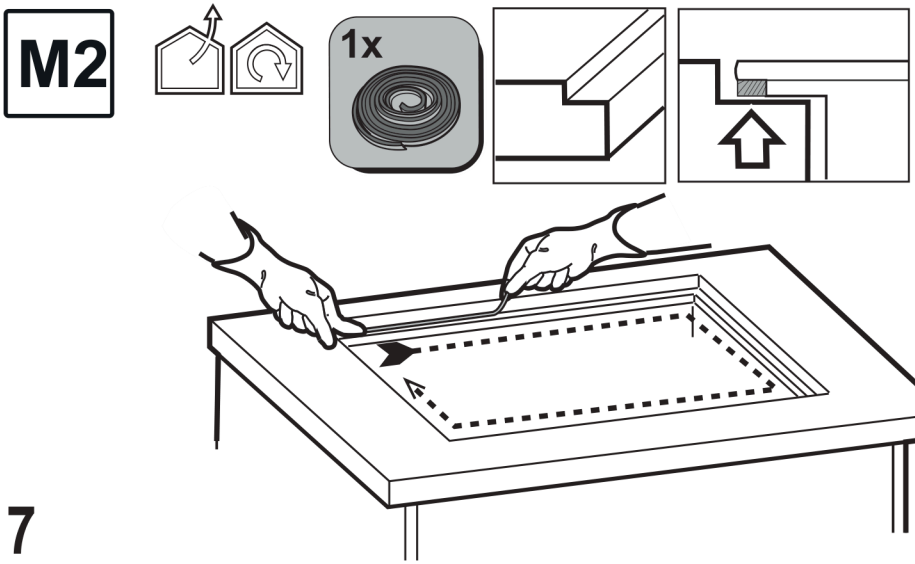




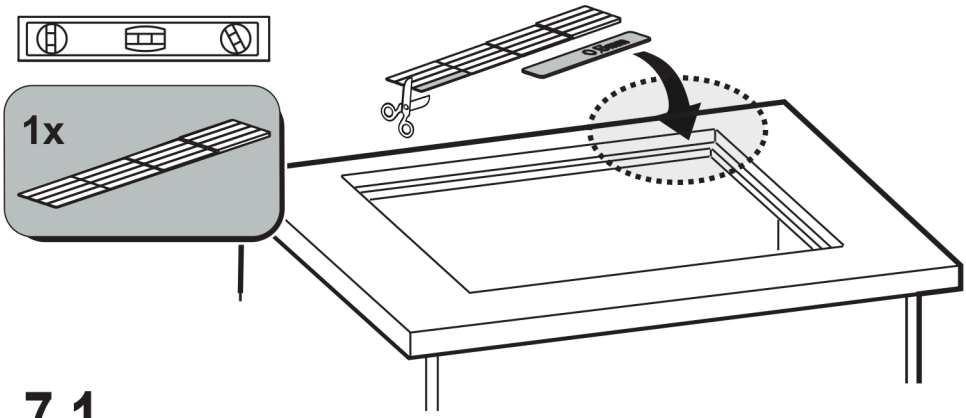




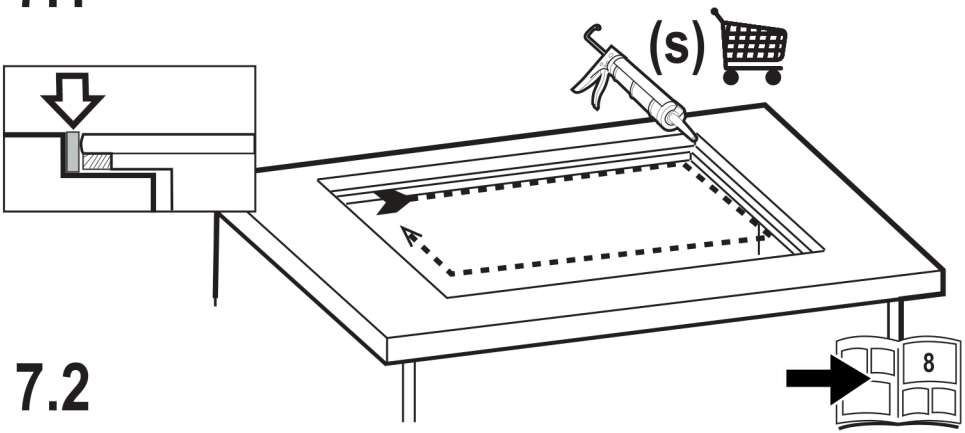
8



7

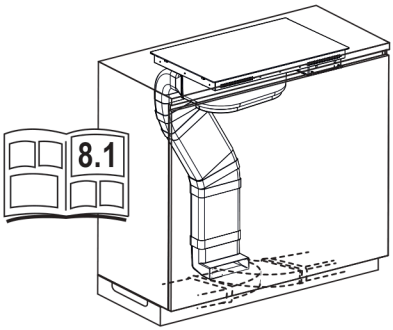


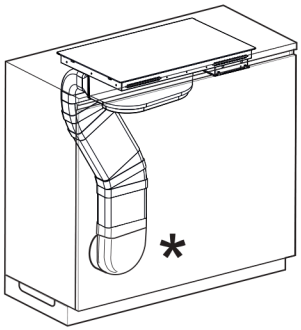
7.1



7.2





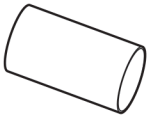


* www.elica.com
www.shop.elica.com

KIT0121007
227x94 - Ø146mm



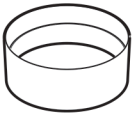
KIT0121000
Ø150x1000mm



KIT0120996
Ø150x500mm



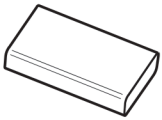
KIT0121003
Ø158x59mm



KIT0121006
90°



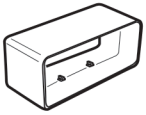
KIT0120991
222x89x1000mm



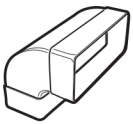
KIT0173527
222x89x500mm



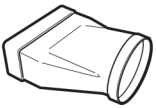
KIT0121001
227x94x80mm



KIT0121005
90° 227x94mm



KIT0121008
227x94 - Ø153mm



KIT0121010
190x190 - Ø147mm



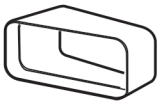
KIT0121009
INT 216X82mm
EXT 290X160mm



KIT0161453



KIT0121002
15° - 227x94mm



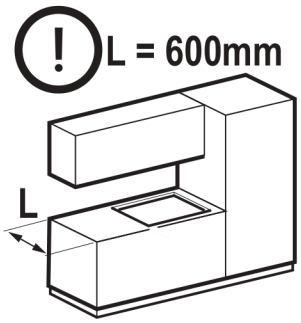
KIT0121004
90° 227x288x94mm

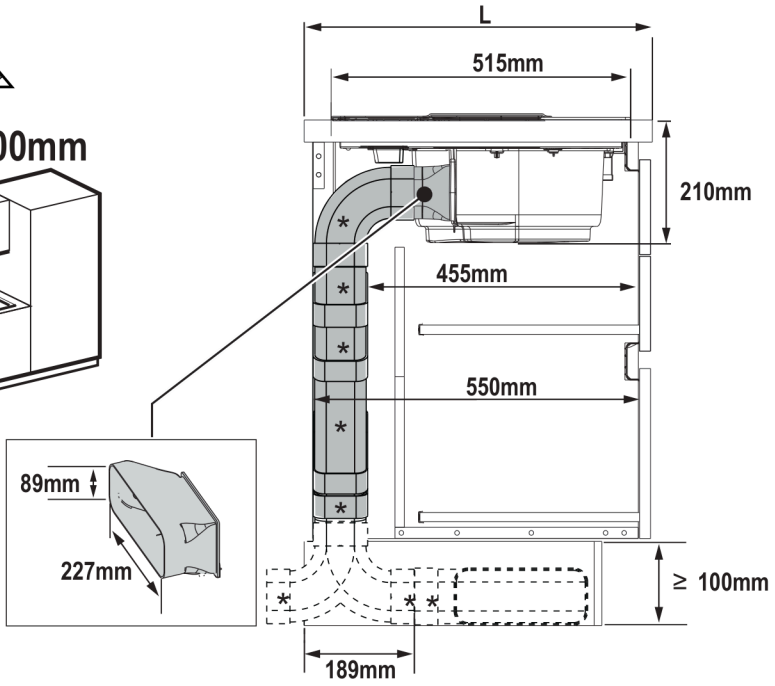


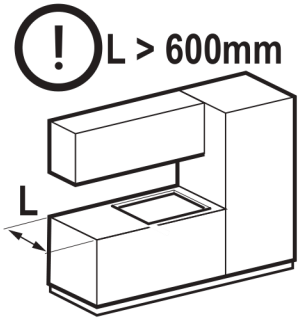
KIT0126810
227x94mm



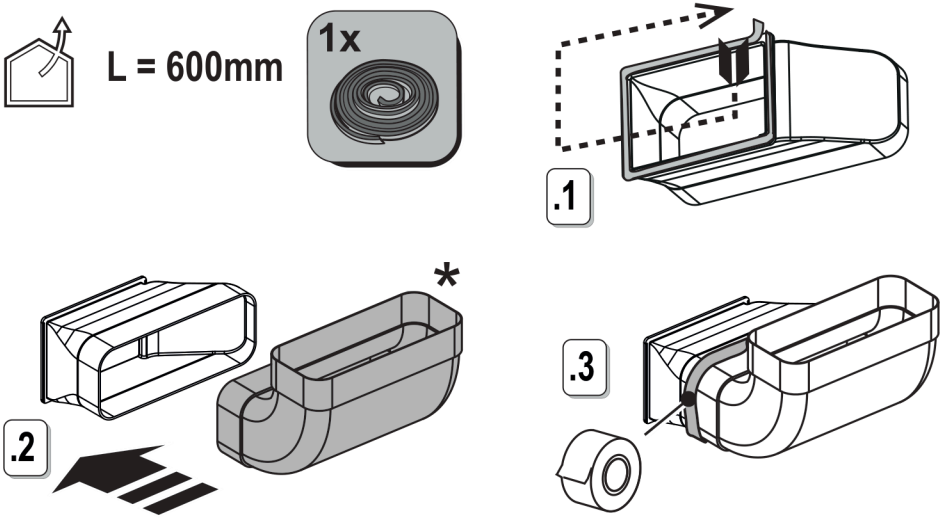




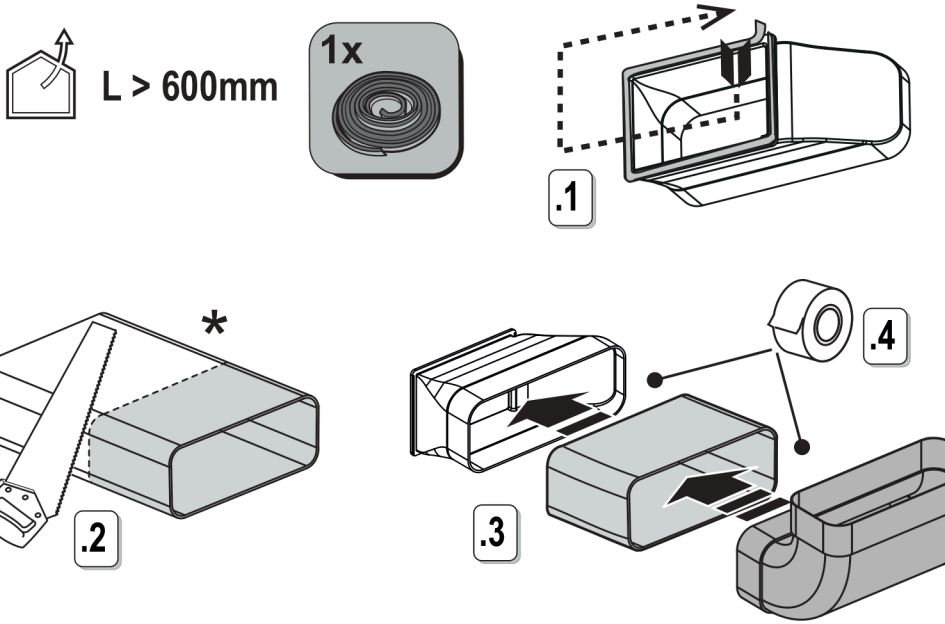




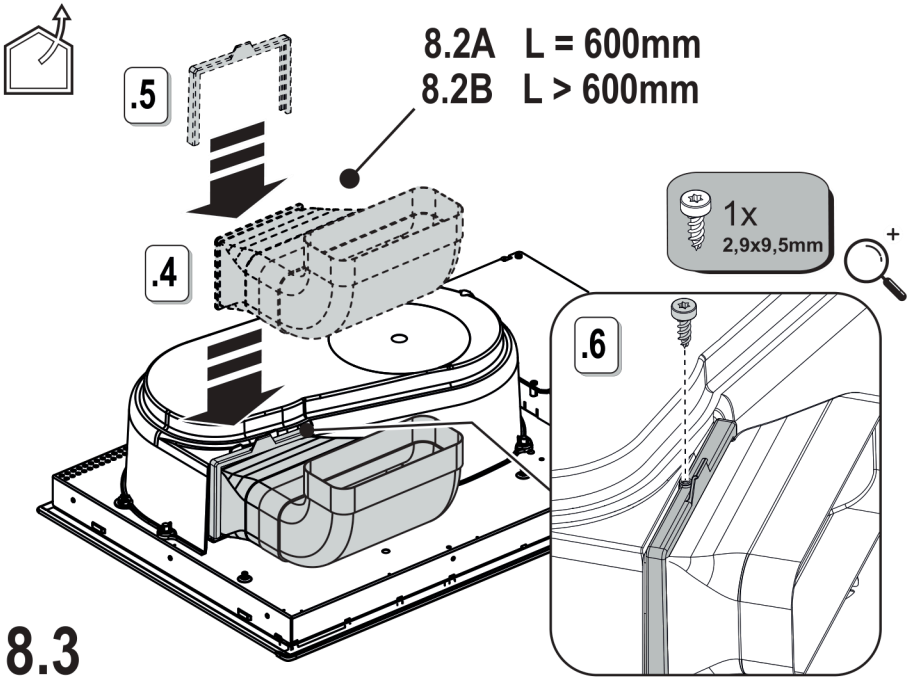
* www.elica.com
www.shop.elica.com



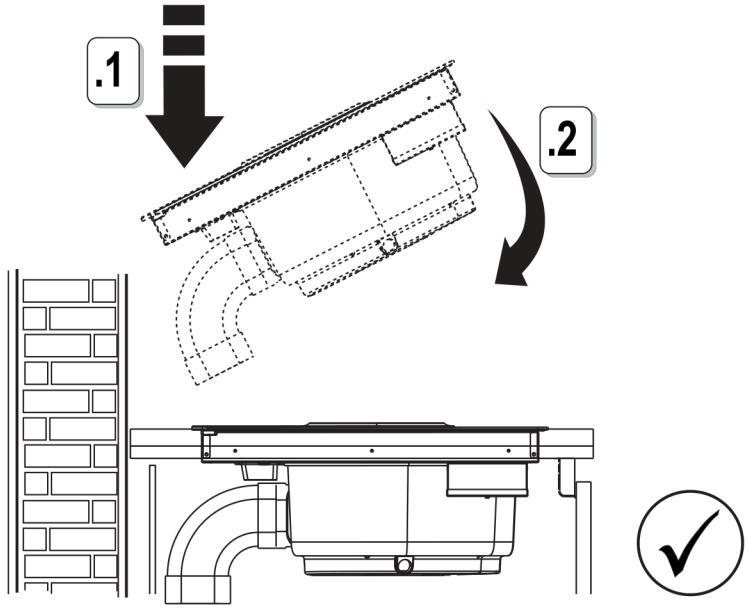
8.2A



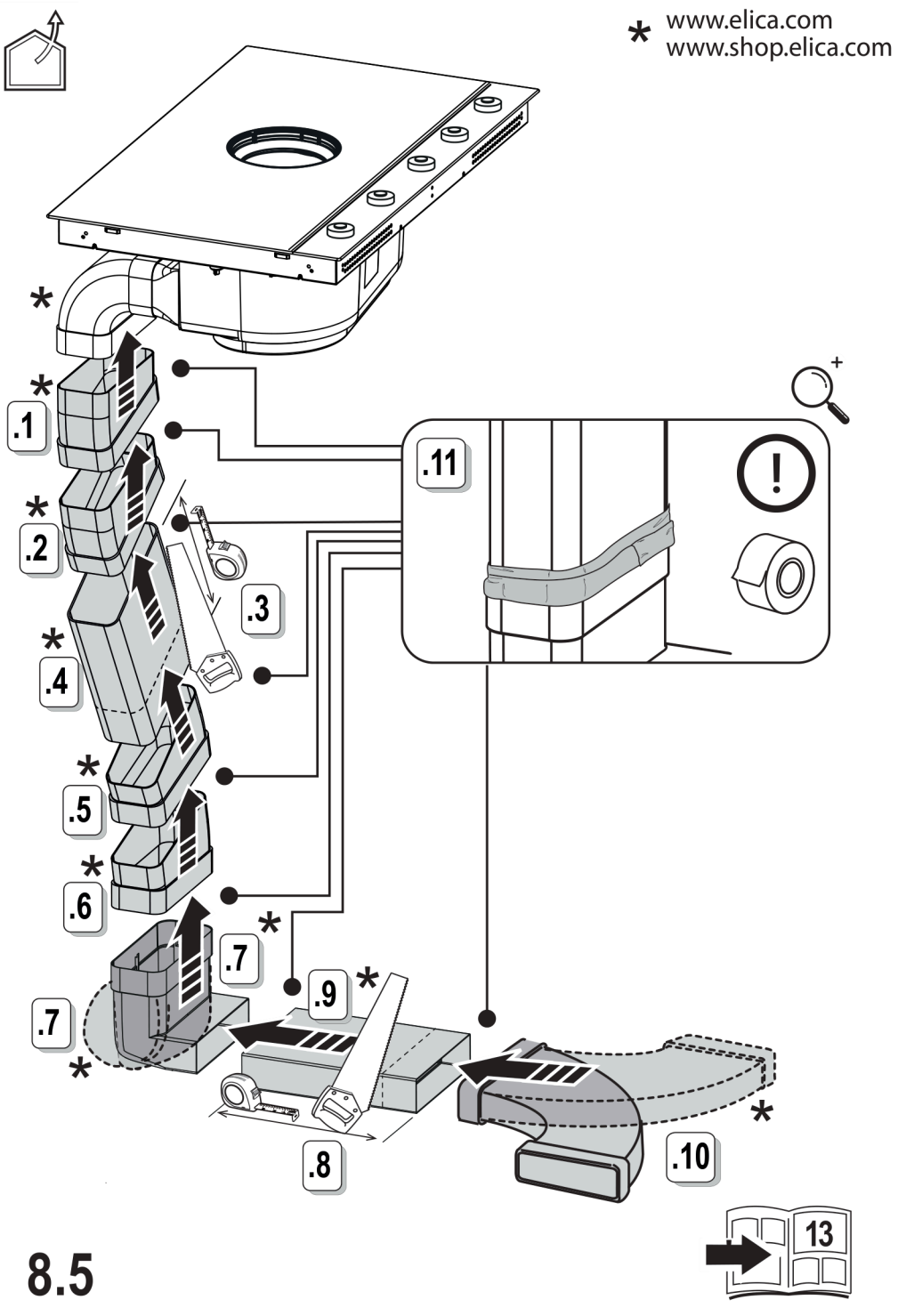
8.2B



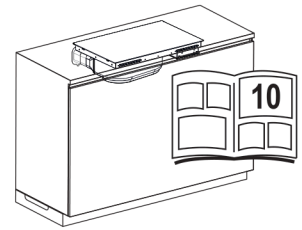
8.3

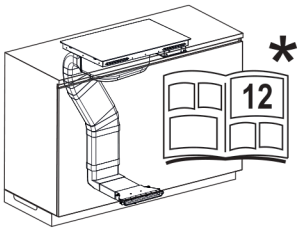


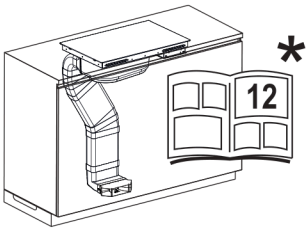
8.4

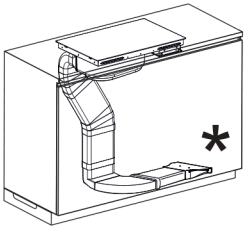


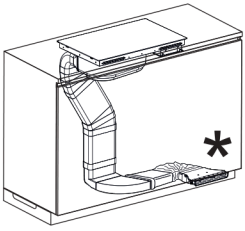
8.5

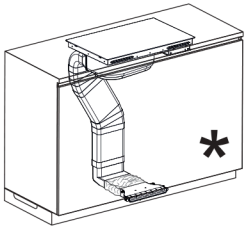






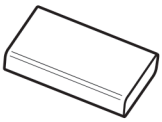






* www.elica.com
www.shop.elica.com

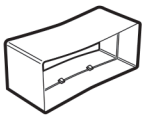
KIT0121013
218X55X1000mm



KIT0121012
218X55X500mm



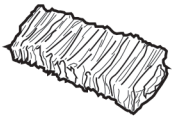
KIT0121015
218X55X70mm



KIT0121016
90° 218X55mm



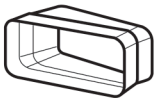
KIT0121017
218x55mm



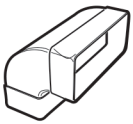
KIT0126810
227x94mm



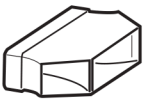
KIT0121002
15° - 227x94mm



KIT0121005
90° 227x94mm



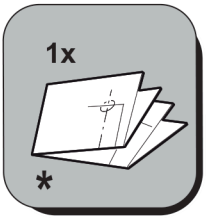
KIT0168750

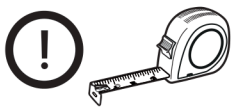


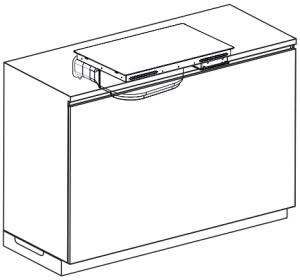
KIT0161453

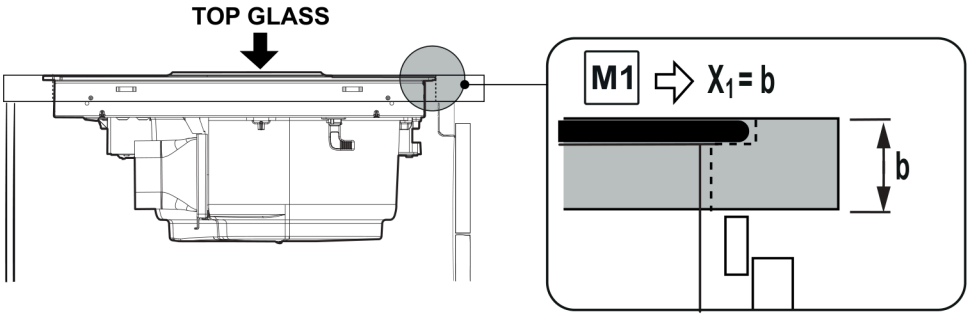


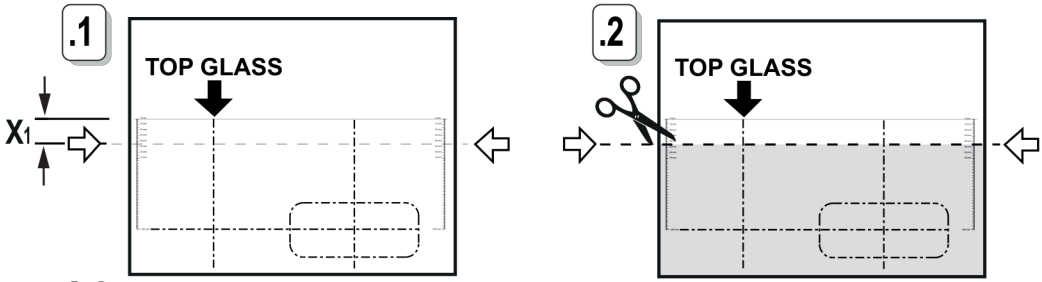



1x
*

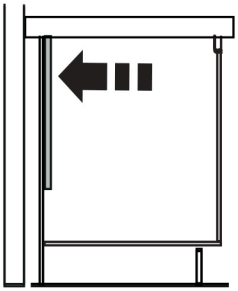


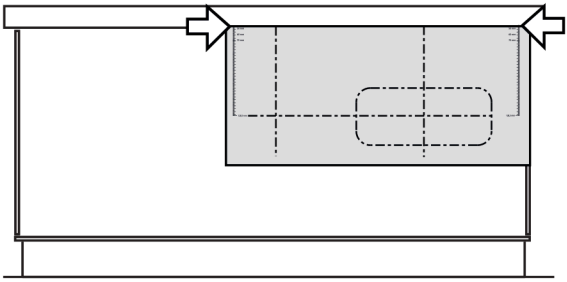



TOP GLASS
M1
X1 = b
b
TOP GLASS
M2
X1 =5mm+b
5mm
b

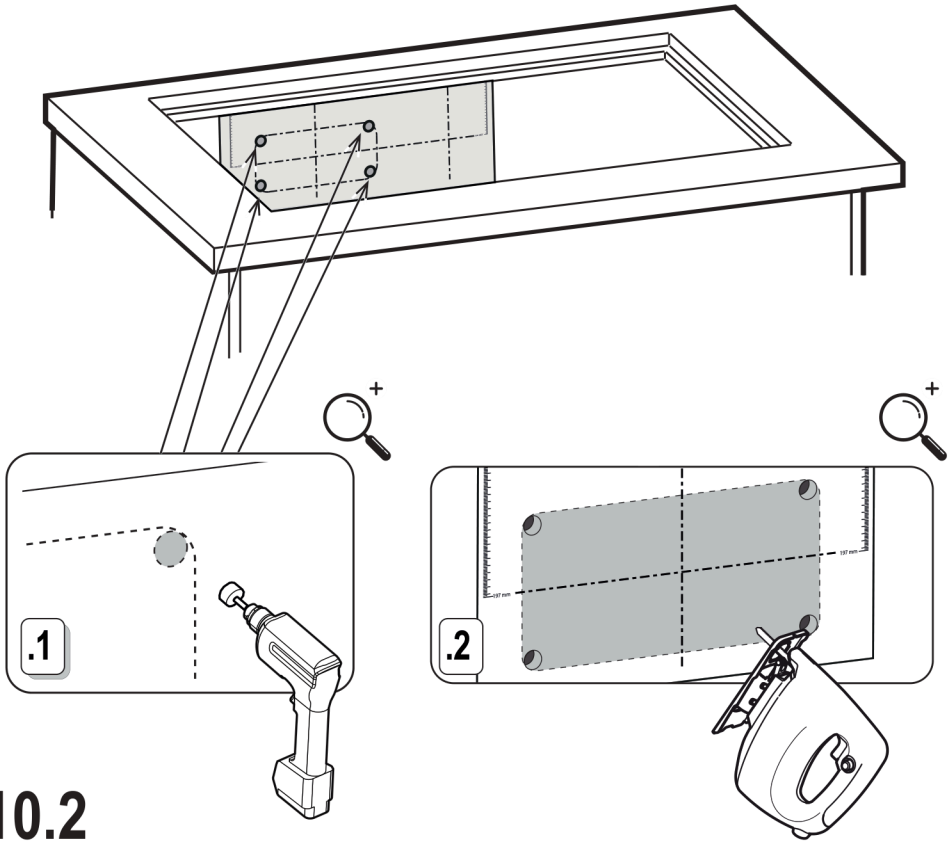

.1
TOP GLASS
X1
.2
TOP GLASS

.3

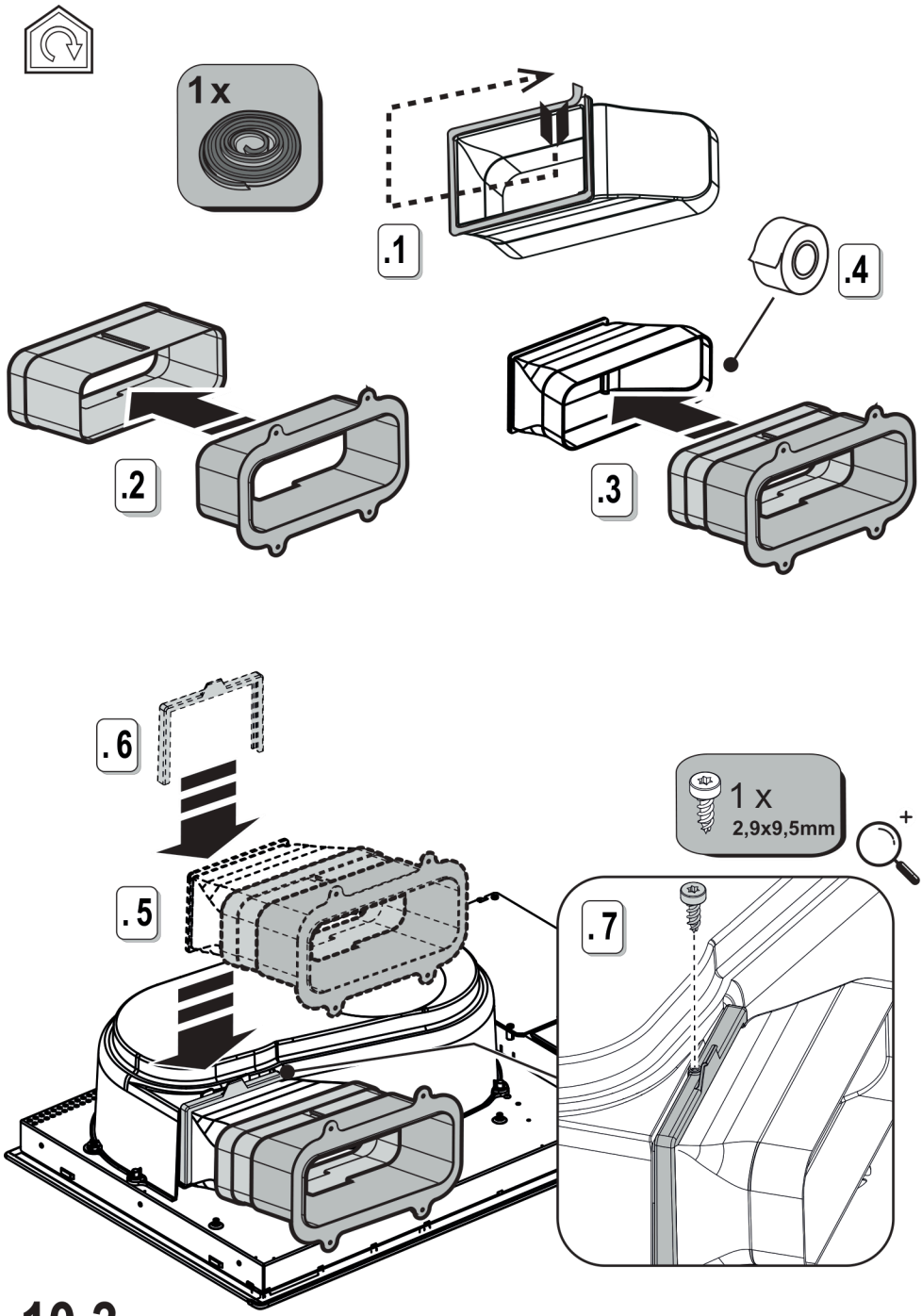




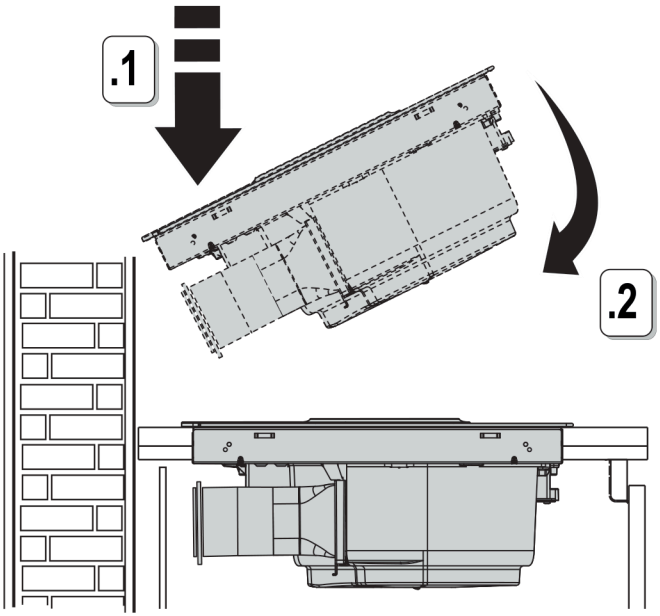
10.1

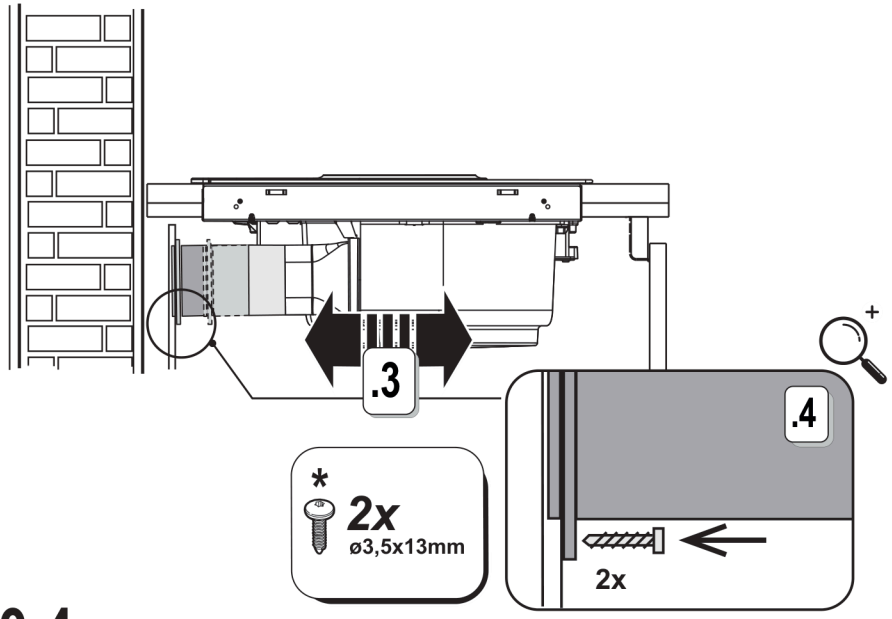


10.2

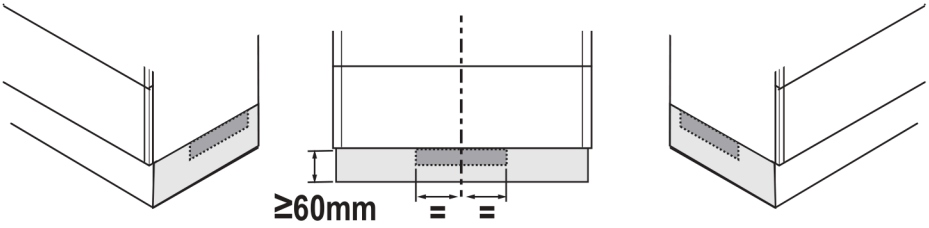


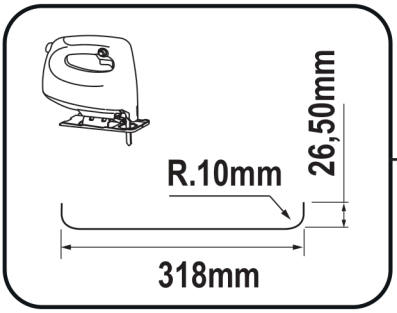
10.3

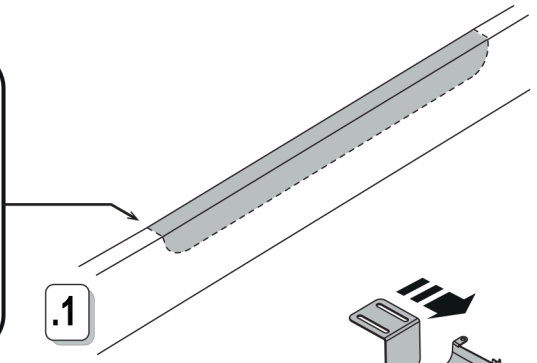


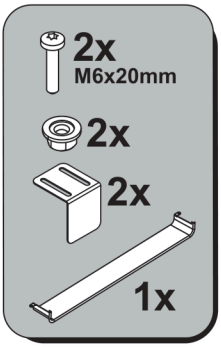


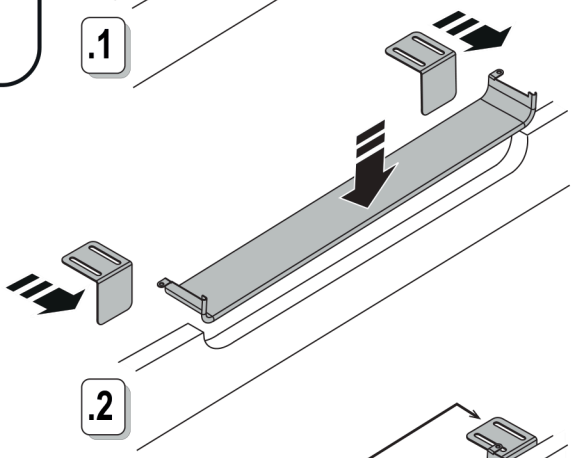
10.4

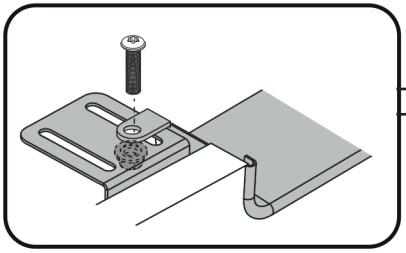


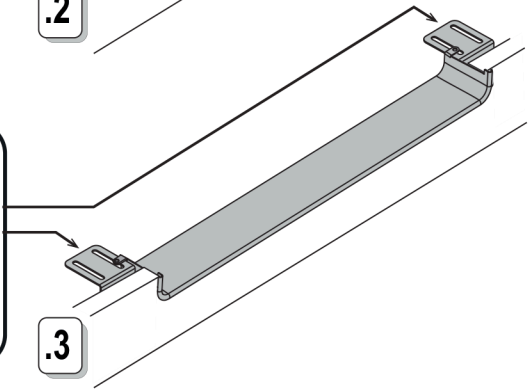




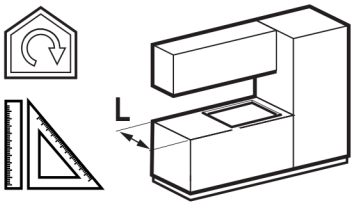






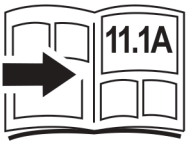


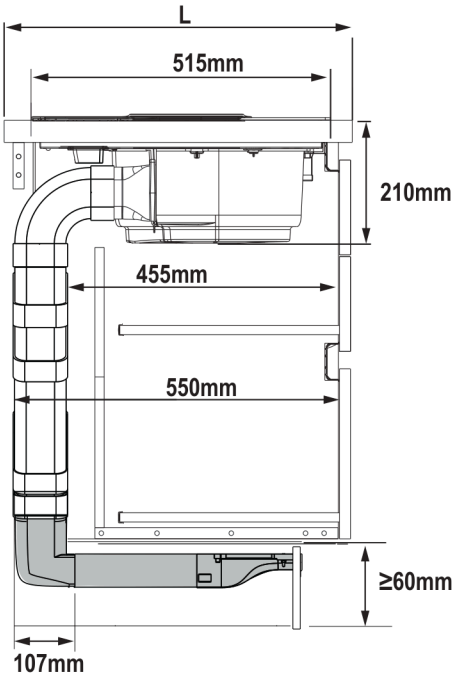
10.5

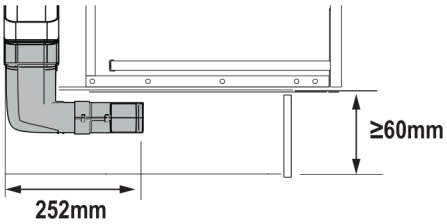


* www.elica.com
www.shop.elica.com

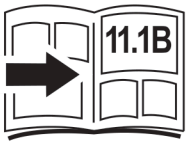
L = 600mm

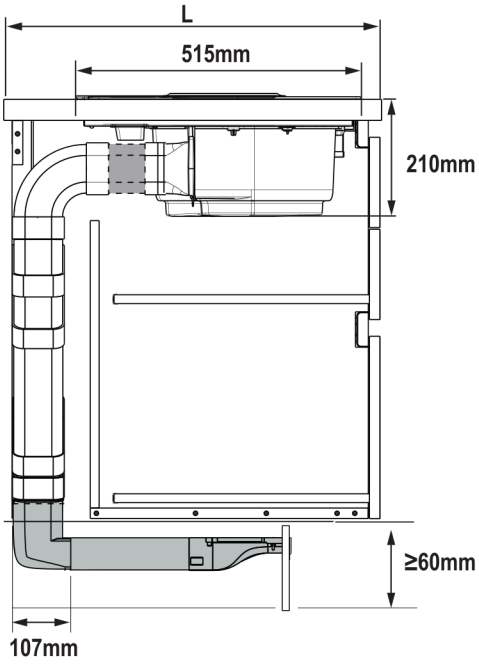


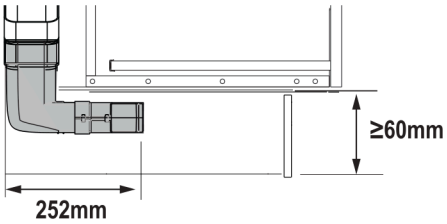


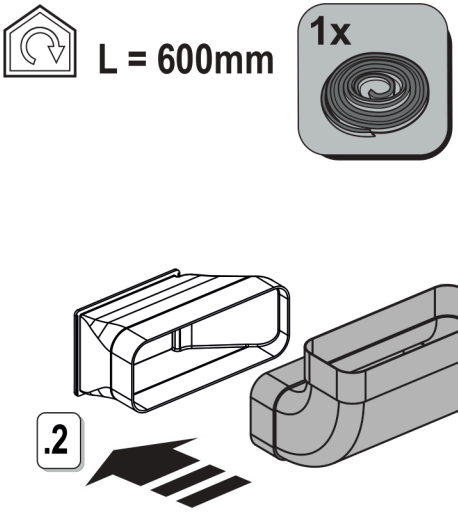


L > 600mm

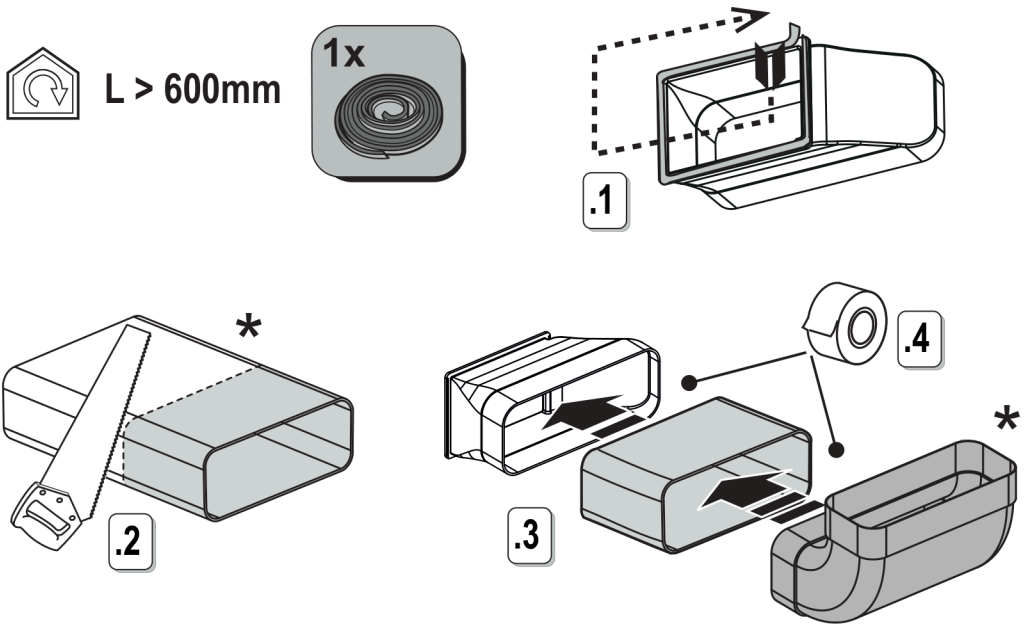




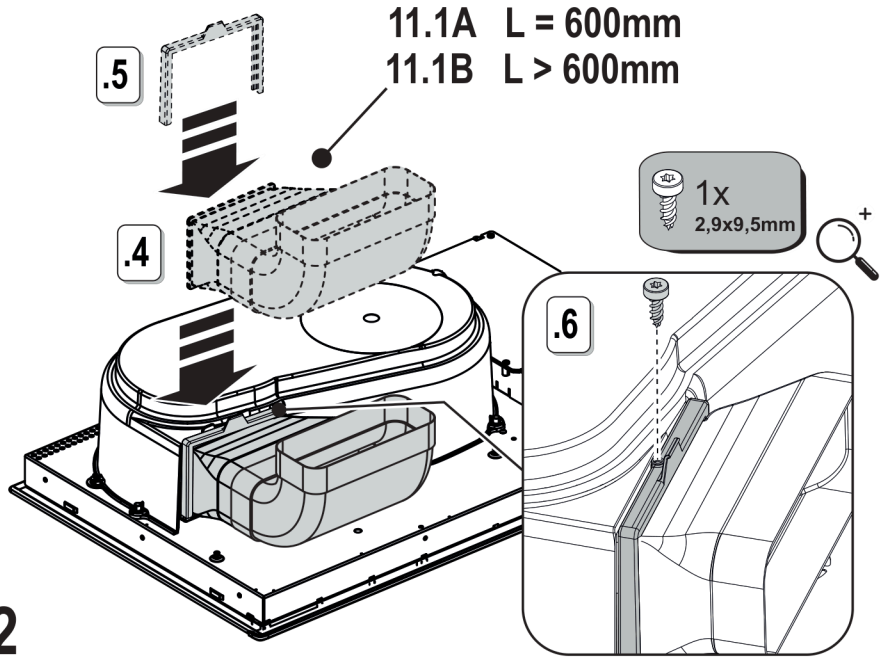




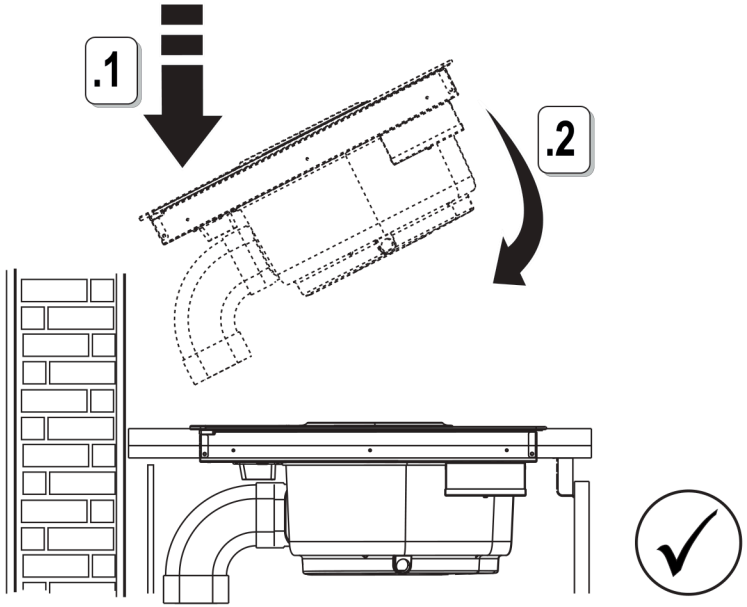
11.1A



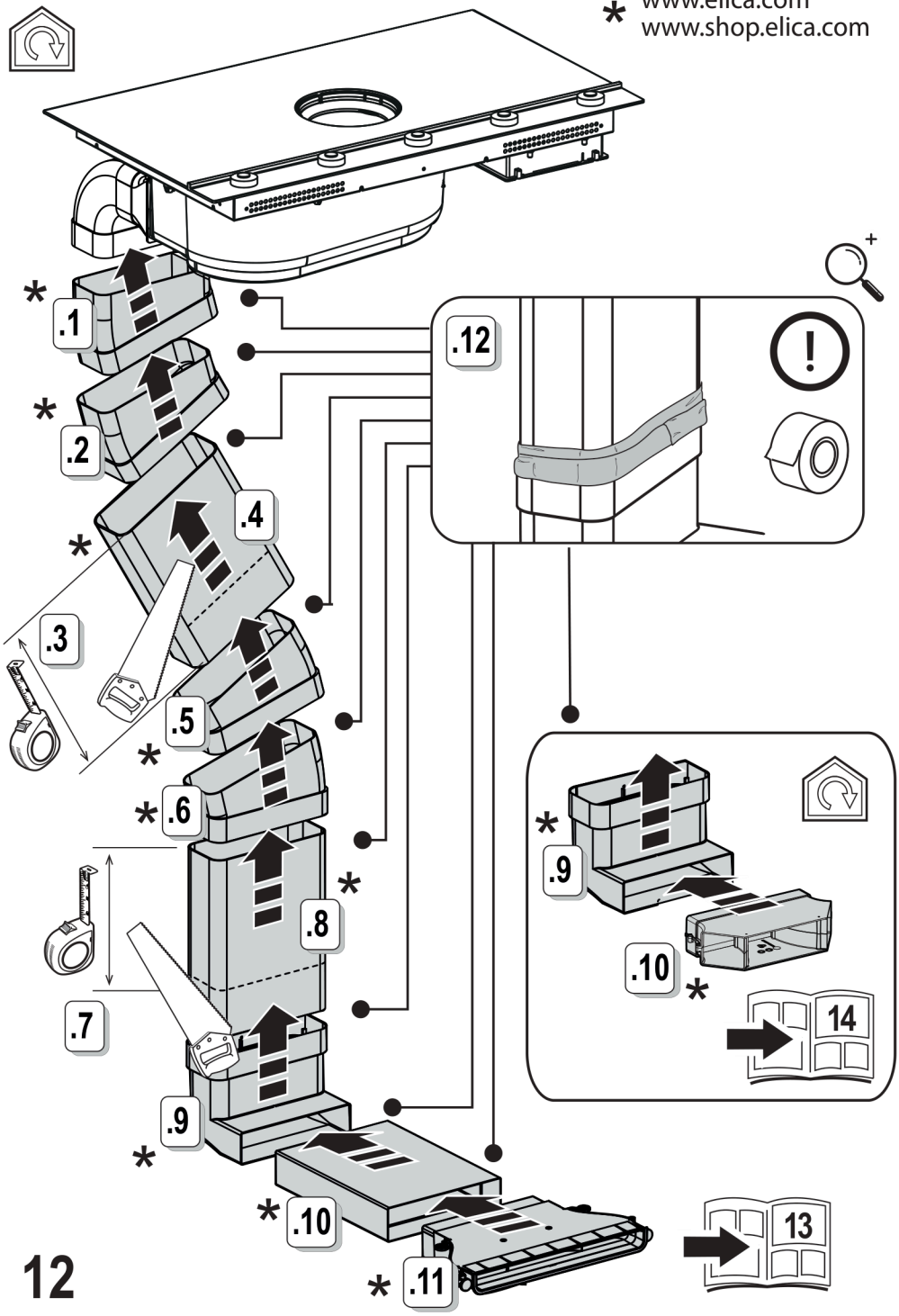
11.1B

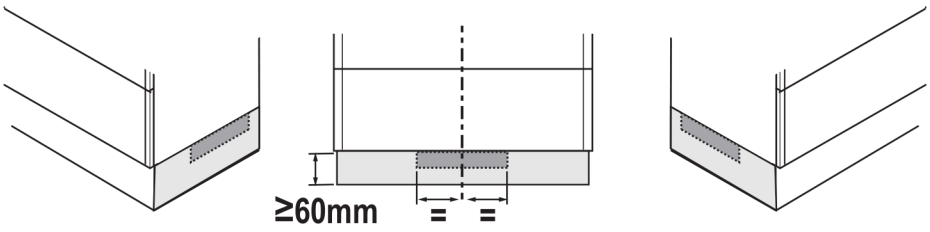


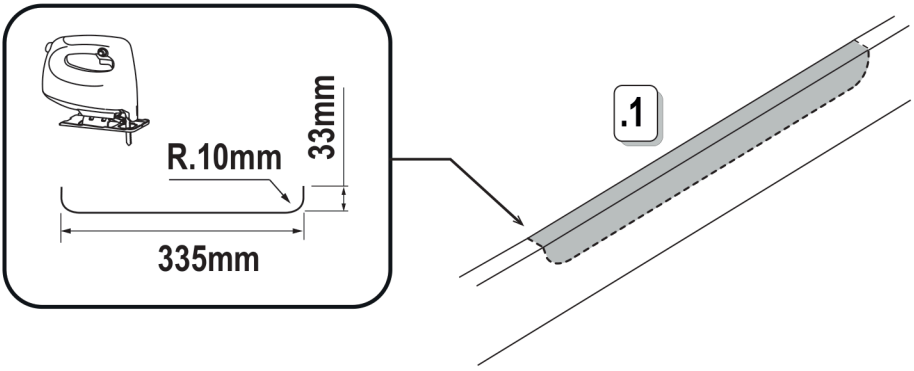
11.2

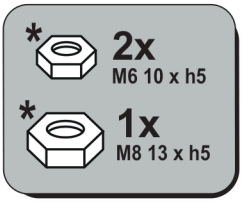


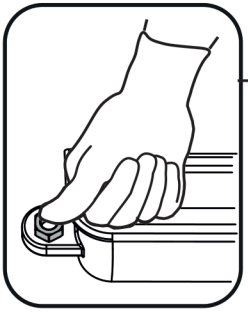
11.3

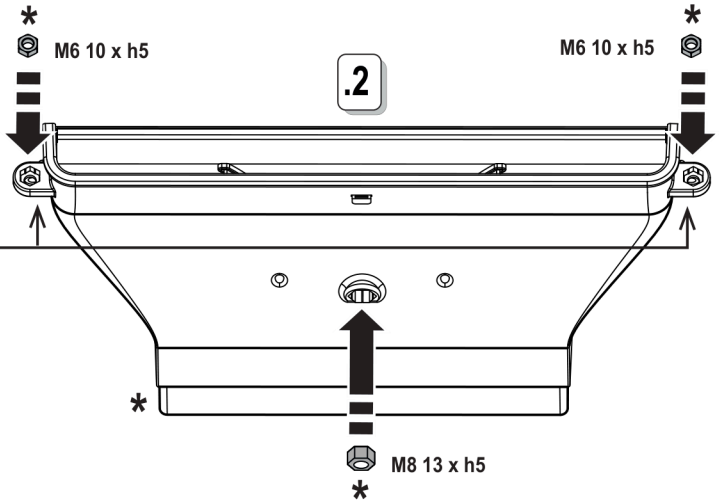

* www.elica.com
www.shop.elica.com
.1
.2
.3
.4
.5
.6
.7
.8
.9
.10
.11
.12
14
13

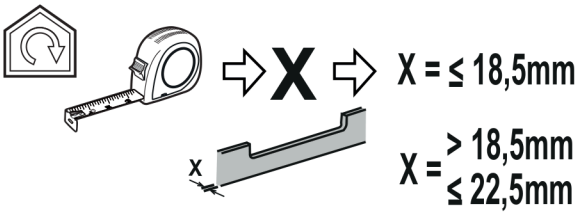

≥60mm


R.10mm
33mm
335mm
.1


2x
M6 10 x h5
1x
M8 13 x h5

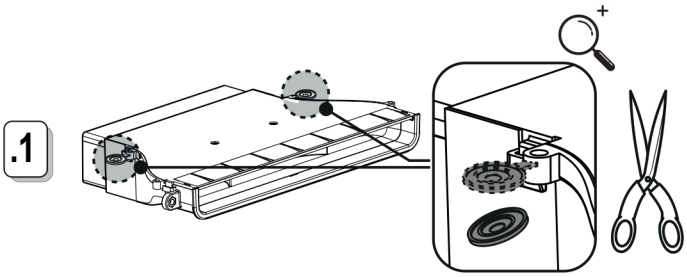


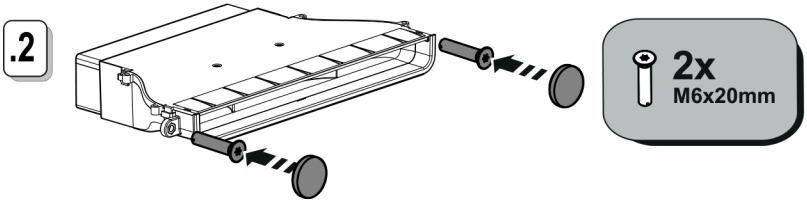

M6 10 x h5
M6 10 x h5
.2
M8 13 x h5

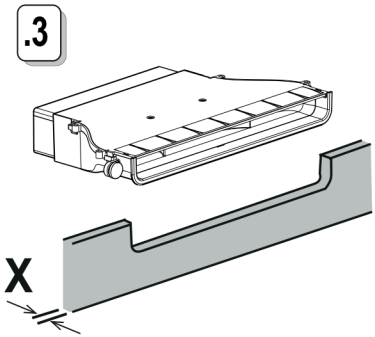


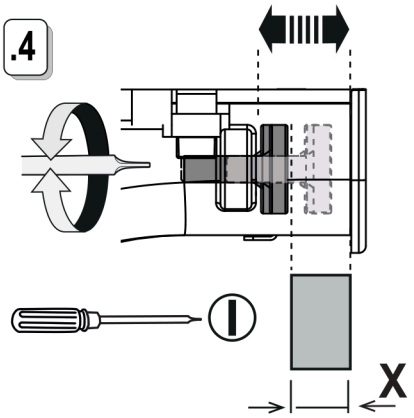
* www.elica.com
www.shop.elica.com

X = ≤ 18,5mm









13.1

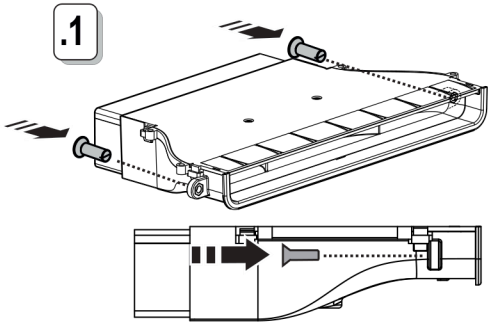
* www.elica.com
www.shop.elica.com

1x 1x

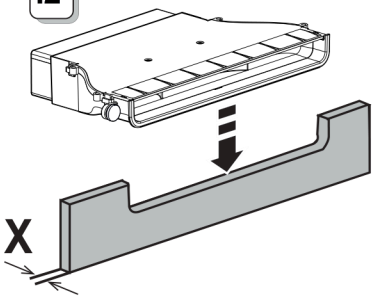


X ≥18,5mm ≤ 22,5mm

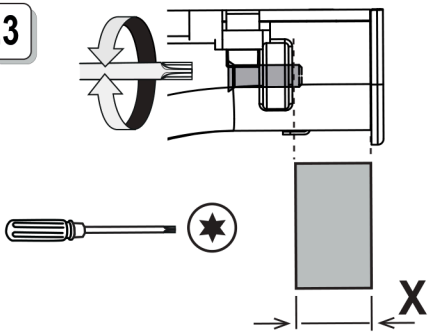
.1



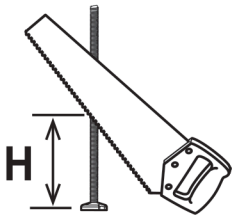
.2



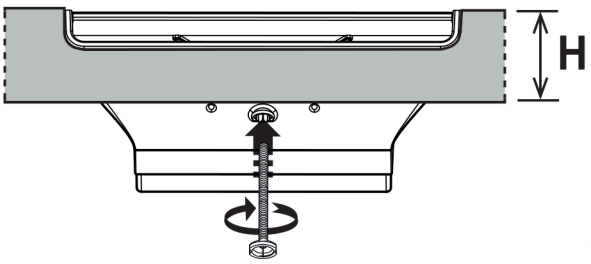
.3



.4

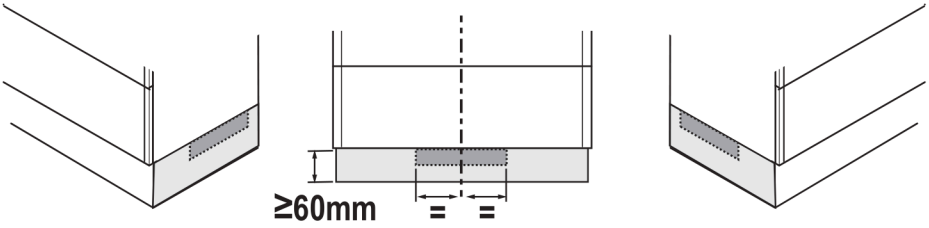


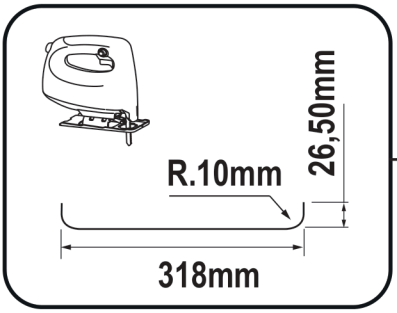
.5

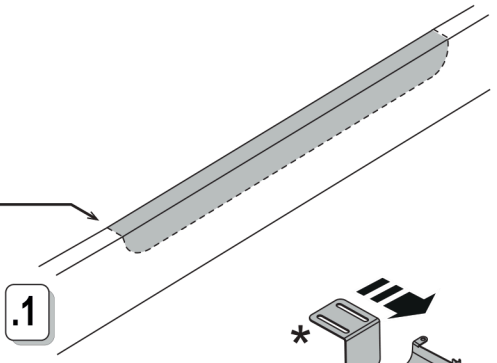


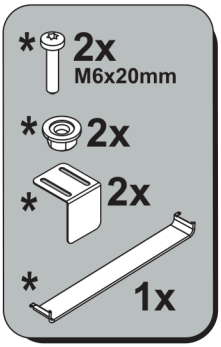
13.2

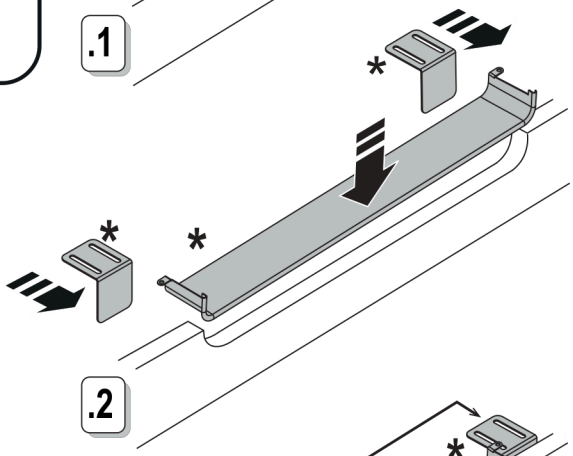
15

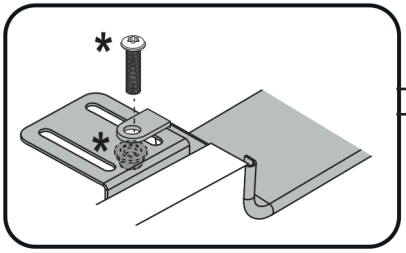

≥60mm
=
=

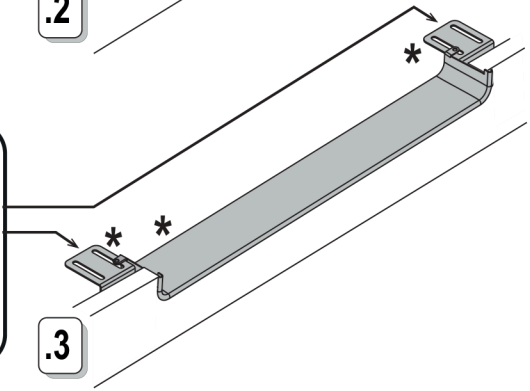

26,50mm
R.10mm
318mm

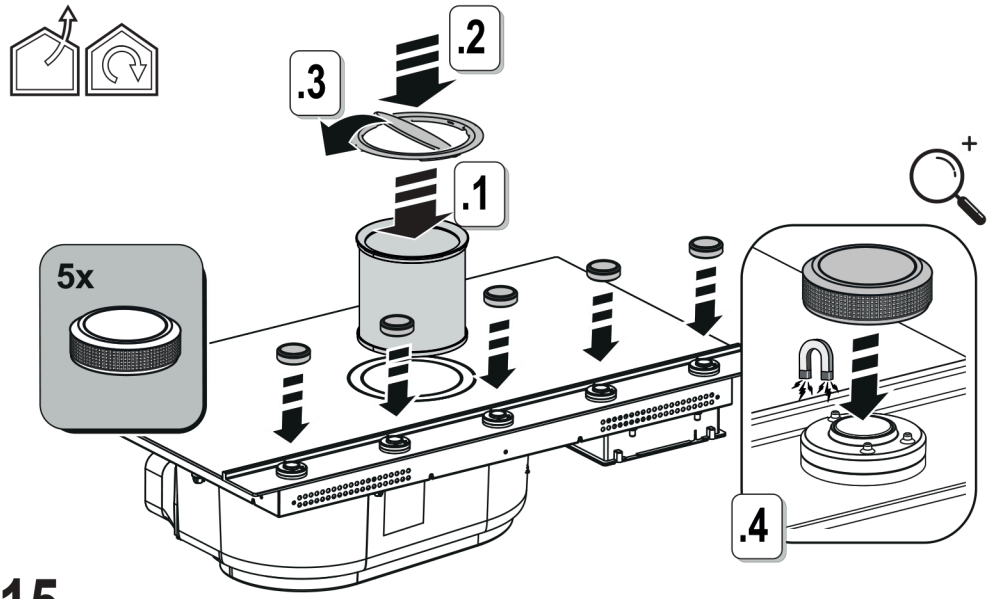

.1


* 2x
M6x20mm
* 2x
* 2x
* 1x

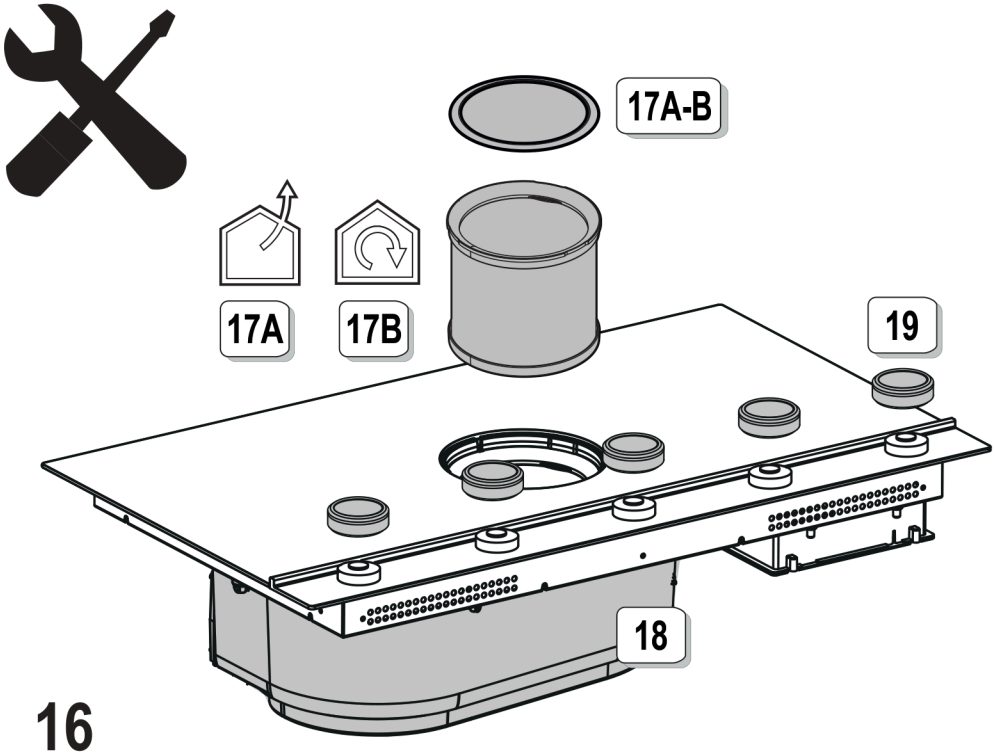

*
*
*
.2


*
*

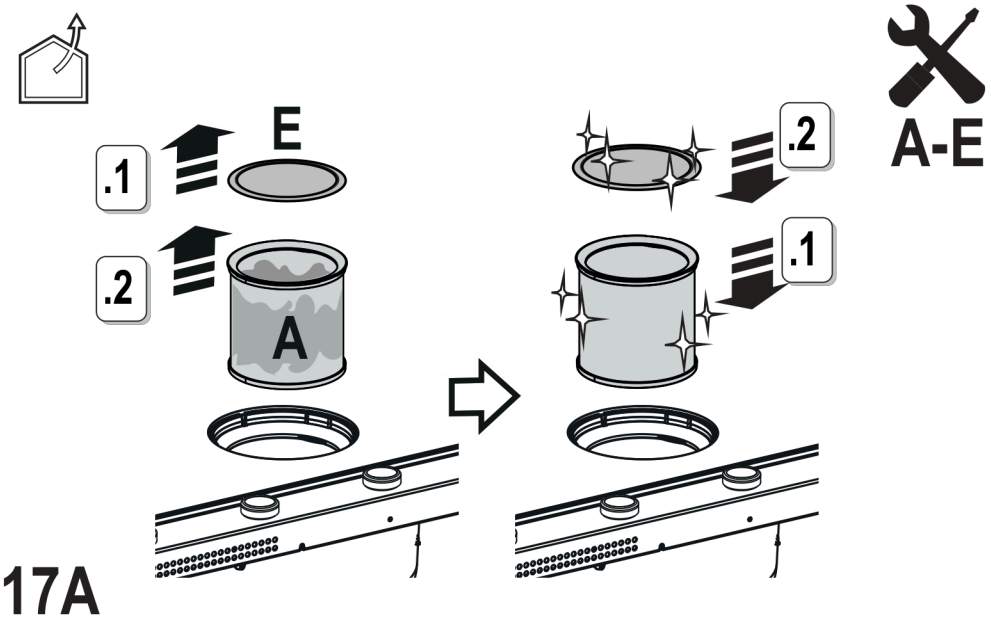

*
*
*
.3

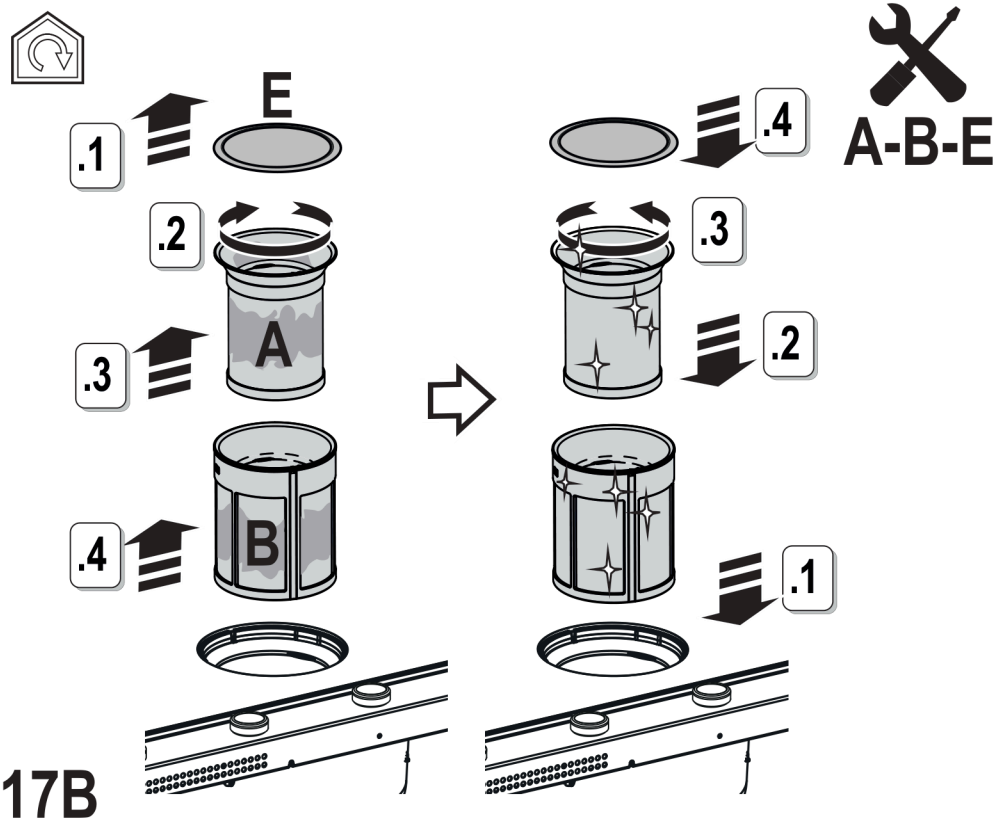


15

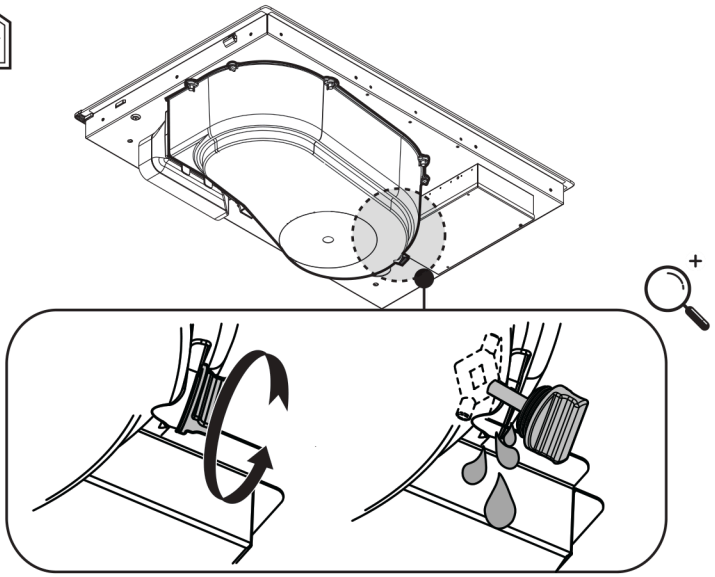


16

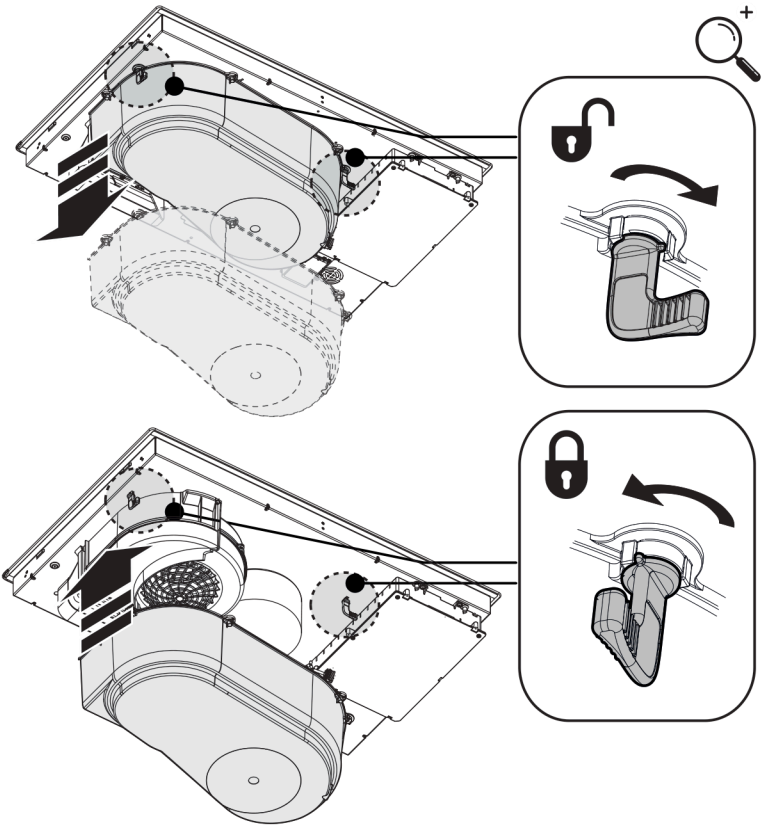

A-E
E
.1
.2
A
.2
.1
17A


A-B-E
E
.1
.2
A
.3
B
.4
.4
.3
.2
.1
17B

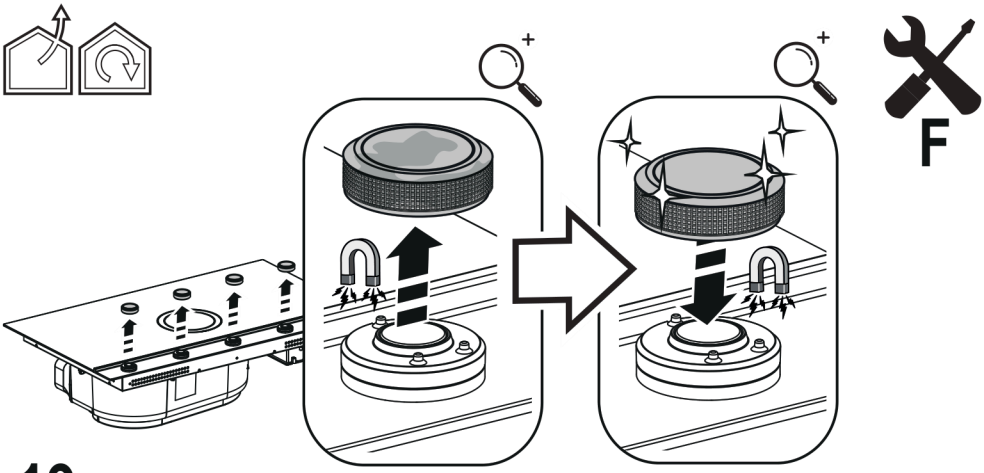
D



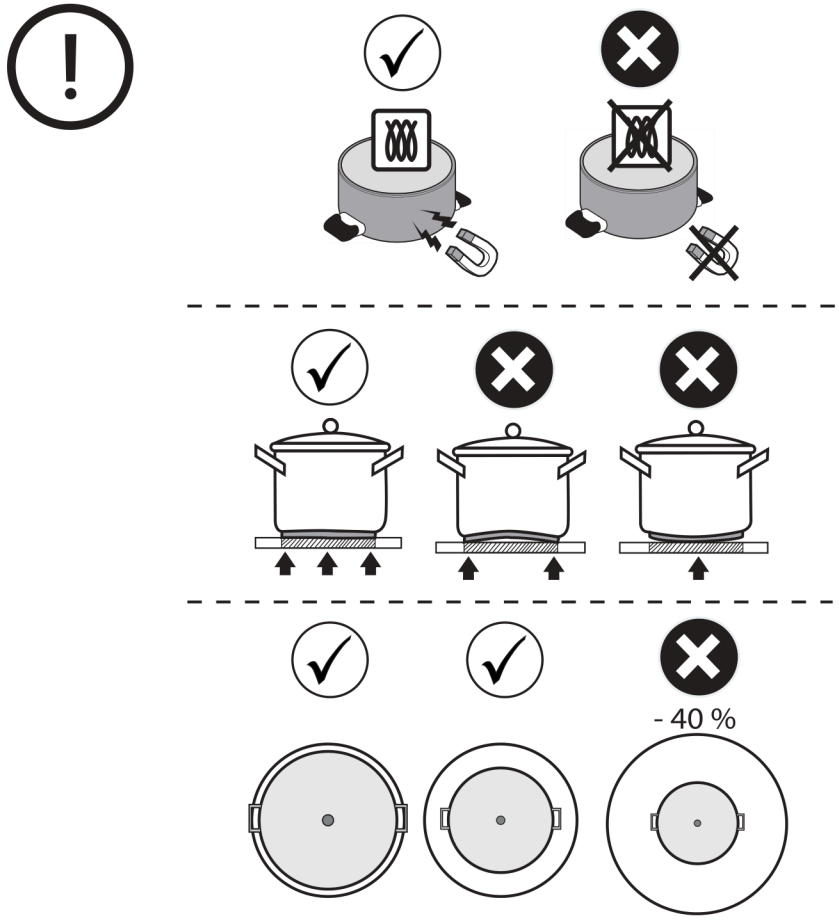
18



18.1



19



elica®

LIB0185458D Ed. 04/24