turboair
True Italian story

**IT Avvertenze ed installazione**
**EN Warnings and installation**
**DE Warnungen und Installation**
**FR Avertissements et installation**
**NL Waarschuwingen en installatie**
**ES Advertencias e instalación**
**PT Avisos e instalação**
**EL Προειδοποιήσεις και εγκατάσταση**
**SV Varningar och installation**
**FI Varoitukset ja asennus**
**NO Advarsler og installasjon**
**DA Advarsler og installation**
**PL Ostrzeżenia i instalacja**
**CS Varování a instalace**
**SK Varovania a inštalácia**
**HU Figyelmeztetések és telepítés**
**BG Предупреждения и инсталиране**
**RO Avertismente și instalare**
**RU Предупреждения и установка**
**UK Попередження та встановлення**
**KK Ескертулер және орнату**
**ET Hoiatused ja paigaldamine**
**LT Įspėjimai ir montavimas**
**LV Brīdinājumi un uzstādīšana**
**SR Упозорења и инсталација**
**SL Opozorila in namestitev**
**HR Upozorenja i instalacija**
**TR Uyarılar ve kurulum**
**AR التحذيرات والتركيب**

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

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

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

● Non effettuare variazioni elettriche sull'apparecchio.

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

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

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

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

# 1. SICUREZZA E NORMATIVE

## ⚠ SICUREZZA GENERALE

**Attenzione!** Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni: ● Il prodotto deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento di installazione. ● L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte del prodotto se non specificamente richiesto nel manuale d'uso. ● La messa a terra del prodotto è obbligatoria per legge. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento del prodotto, incassato nel mobile, alla rete elettrica. ● Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore omnipolare a norme che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione. ● Non utilizzare prese multiple o prolunghe. ● Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore. ● Il prodotto e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. ● Fare attenzione che i bambini non giochino con il prodotto; mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. ● Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con il prodotto. ● Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti del prodotto. ● Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti del prodotto non si siano sufficientemente raffreddati, rischio di incendio. ● Non riporre materiale infiammabile sul prodotto o nelle sue vicinanze. ● I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio. ● Se la superficie è incrinata, spegnere il prodotto per evitare la possibilità di scossa elettrica. ● Il prodotto non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato. ● La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. ● Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente. ● Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere il prodotto e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. ● Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura. ● Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche. ● Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi. ● Prima di allacciare il prodotto alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore del prodotto) per accertarsi che tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

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

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

## ⚠ SICUREZZA PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO

● Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. ●L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza. ●Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo. ●Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro. ●Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo del prodotto corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato. ●Non utilizzare prolunghe. ● Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi. ● Nel caso in cui il prodotto non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm2 per potenza fino a 5500 Watt,; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm2). ● In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. ● Il prodotto è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore omnipolare a norme, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilemente accessibile dopo l'installazione.

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

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

## ⚠ 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 550mm 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 comprometterne l'adesione (es.: distaccanti, conservanti, grassi, oli, polveri, residui di vecchi adesivi etc.); il collante va distribuito uniformemente sull'intero perimetro della cornice; dopo l'incollaggio lasciare asciugare il collante per circa 24 ore.

● **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;

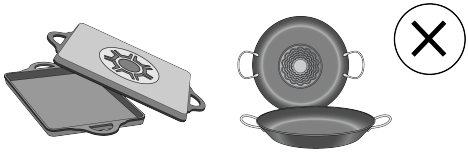
• recipienti metallici con fondo smaltato;

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

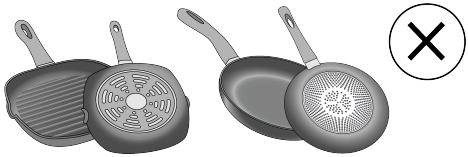
• non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.

• 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

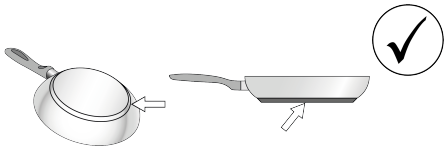


• Il Fondo non contenga alluminio: la stoviglia non si riscalda e potrebbe essere anche non riconosciuta dagli induttori.



• 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.

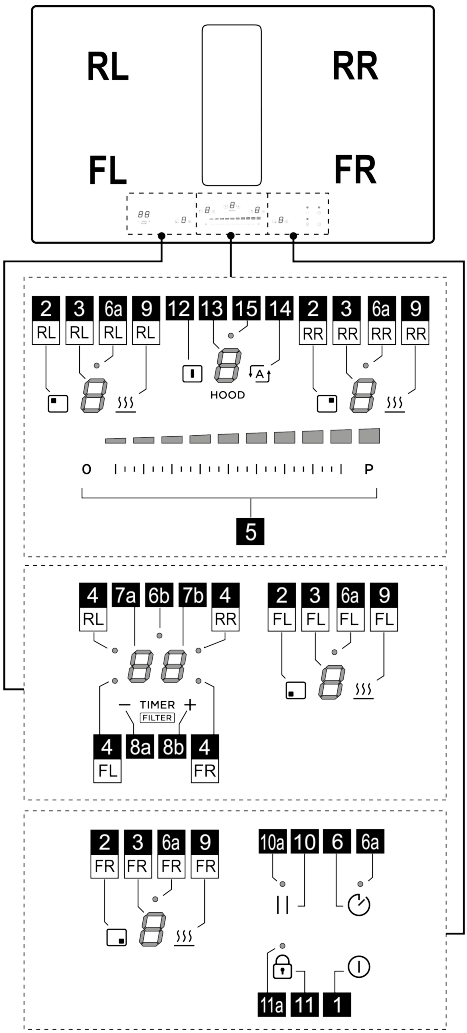
Per ottenere la massima efficacia di aspirazione: • Si consiglia un percorso massimo della tubazione di 7 metri Lineari. • Si consiglia sul totale di 7 metri lineari di utilizzare al massimo numero due curve da 90° • Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto, prediligendo sempre la sezione 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, tramite le apposite tubazioni (Filtri odori e tubazioni vanno acquistati separatamente). Per maggiori informazioni, consulta le pagine relative ad accessori e configurazioni (per versione filtrante) nella parte illustrata di questo manuale.

# 3. FUNZIONAMENTO

## PANNELLO DI CONTROLLO




| | Funzione |
|---|---|
| **1** | ON/OFF del piano cottura/ aspiratore per piano cottura |
| **2** | Tasto selezione zona di cottura |
| **3** | Display livello potenza zona di cottura |
| **4** | LED Zona di cottura attiva / LED saturazione filtri attivo |
| **5** | Aumento/Diminuzione livello potenza di cottura e velocità (potenza) di aspirazione |
| **6** | Attivazione Egg timer (Stand Alone) |
| **6a - 6b** | LED Egg Timer (Stand Alone) attivo |
| **7a-7b** | Dispaly timer di zona cottura / Display saturazione Filtro carbone – Filtro grassi |
| **8a–8b** | Aumento/Diminuzione Display Timer |
| **9** | Attivazione Temperature Manager (Warming Function) |
| **10** | Pausa |
| **10a** | LED pausa Attiva |
| **11** | Key Lock |
| **11a** | LED - Key Lock |
| **12** | Tasto selezione aspiratore |
| **13** | Dispaly Aspiratore |
| **14** | Attivazione Funzione automatica Aspiratore |
| **15** | LED menù ritardo aspiratore |

## DA SAPERE PRIMA DI INIZIARE

**ATTENZIONE: Dopo il primo collegamento del prodotto alla rete elettrica, il piano necessità di una procedura di SBLOCCO. Procedere come indicato:**

Collegare piano all'alimentazione; il display **(13)** mostrerà un 8 lampeggiante ed il **LED (11a)** acceso. Premere il **tasto** 🔒 **(11)** per qualche secondo, il **LED (11a)** si spegnerà**.** Ora sarà possibile accendere il Piano con il tasto **ON/OFF** ⏻ **(1).**

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 | - |
| Funzione Temperature Manager attiva | - - - |
| Funzione Pausa | II |
| Funzione Automatic Heat UP | A |

## CARATTERISTICHE DEL PIANO

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

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

## UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

● **Accensione**

Il piano di cottura si accende toccando per il tasto **ON/OFF** ⏻**(1)**. Tutti i **display (3)** ed il **display (13)** si accenderanno visualizzano il numero zero 0.

Per spegnere il piano premere per il tasto **ON/OFF** ⏻ **(1)**.

Il piano si spegne dopo qualche secondo se non vengono attivate funzioni.

● **Attivazione delle zone di cottura**

***Attivazione:***

Enrare nel Manù della zona cottura premendo uno dei **tasti** ▭▭▭▭ **(2)** corrispondente alla zona di cottura desiderata. Il **display (3)** di quella zona rimmà l'unico ad essere illuminato ad altà intensità.

Toccare e scorrere con un dito sulla **barra di selezione (5),** per regolare la potenza della zona cottura precedentemente selezionata.

**Nota:** Quando si seleziona una zona di cottura, Il **display del TIMER (7a+7b)** mostrà questo: • - - il **LED (4)** che si accende definisce quale zona è stata selezionata, in questo caso la zona FL.

***Disattivazione:***

Entrare nel menù della zona cottura desiderata e premere uno dei **tasti** ▭▭▭▭ **(2)**, Il **display (3)** di quella zona rimmà l'unico ad essere illuminato ad altà intensità; **Portare a Zero** la potenza, oppure premere di nuovo il **tasto (2)** mantendo la pressione **per qualche secondo.**

● **Power Level Zone cottura**

Il piano è dotato di **9 livelli** di potenza Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (5):**

verso destra per aumentare il livello di potenza;

verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

Il livello di potenza impostato verrà visualizzato nel **display (3)** della zona di cottura scelta.

● **Power Booster**

Il prodotto è dotato di **1 livello** di potenza supplementare (oltre il livello 9), che rimane attivo per 10 minuti, dopodichè la potenza ritorna al livello precedente.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (5)** ,oltre il livello 9 per attivare il Power Booster. Il livello Power Booster è indicato nel **Display (3)** con il simbolo P.

● **key lock**

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

***Attivazione:***

Per attivare la funzione di blocco tasti, il piano di cottura deve essere acceso.

• premere 🔒 **(11)** per **2 sec**. Ripetere l'operazione per disattivare.

**Nota :** se verrà premuta qualsiasi altra funzione durante il Key Lock attivo, il **LED (11a)**, lampeggerà ed il **display (7b)** visualizzarà una sequenza di simboli 8-8-8-8, ad indicare che la funzione è in uso e va eventualmente disattivata per poter agire sul piano.

● **Temperature manager (Worming Function)**

Temperature Manager (Worming Function) è una funzione di controllo che permette il mantenimento del calore ad una temperatura costante, ad un livello di potenza ottimizzato; ideale per tenere in caldo i cibi già pronti.

***Attivazione:***

Selezionare **tasto (2)** e poi **tasto** $\underline{\$\$\$}$ **(9)** della zona che si vuole utilizzare**;** Il **display (3)** di quella zona, mostrerà un asequenza di simboli che durerà per tutto il tempo che la funzione rimarrà attiva.

***Disattivare:***

Premere nuovamente per qualche secondo il **tasto** $\underline{\$\$\$}$ **(9)** per disattivare la funzione.

**Nota:** è possibile abilitare la funzione anche nelle zone con BRIDGE attivo.

● **Automatic Heat UP**

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

Questa funzione è disponibile per i livelli di potenza da 7 a 8.

***Attivazione:***

Selezionare **tasto (2)** della zona che si vuole utilizzare poi scorrere con il dito nella **barra di selezione (5) raggiunto il livello desiderato** mantenere pressione per qualche secondo, finche nel **display (3)** di quella zona, appare il simbolo A alternatamente alla potenza impostata.

Aumentando il livello di potenza della zona di cottura, la funzione Automatic Heat Up rimane attiva, con il nuovo settaggio di temperatura;

**Nota :** Questa funzione si può attivare su più zone contemporaneamente.

***Disattivare:***

Selezionare **tasto (2)** della zona alla quale vogliamo togliere l'Autoatic heat Up, e diminuire il livello di potenza della zona di cottura.

● **Pause**

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

***Attivazione:***

• premere il **tasto** ⏸ **(10)** il **LED (10a)** si accende e viene visualizzato il simbolo II lampeggiante nei **display (3)** delle zone attive, alternatamente al livello di temperatura impostato in quelle zone.

***Disattivare:***

• premere il **tasto** ⏸ **(10)**, per qualche secondo finche il simbolo non scompare.

Con la disattivazione il piano riprende a funzionare con le impostazioni impostate prima della pausa.

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

**Nota:** la Funzione Pausa non ha impatto sull'aspirazione.

● **Egg Timer**

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

***Attivazione:***

Uscire dai menù Aspirazione o Zone cottura, in maniera che tutti i **LED (3 e 13)** siano accesi.

Premere il **tasto** ◷ **(6) si** accenderà il **led (6a)** e contemporaneamente si attiverà anche

il **display (7a+7b)** con il **LED (6b)** --:--.

Ora sarà possibile aumentare o diminuire il tempo utilizzando i **tasti** + **(8a)** e — **(8b).** Il tempo viene espresso in minuti. Se il timer arriva ad un tempo inferiore a 1minuto il conteggio proseguire visualizzando i secondi.

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne.

***Disattivare :***

Per lo spegnimento anticipato del Timer, uscire dai menù Aspirazione o Zone cottura, in maniera che tutti i **LED (3 e 13)** siano accesi e portare a Zero il display Timer con il

**tasto — (8a)**.

● **Timer Zone di Cottura**

La funzione Timer Zone di Cottura è un countdown che è possibile impostare, anche contemporaneamente, su ogni zona cottura. Al termine del periodo impostato le zone cottura si spengono automaticamente e l'utente viene avvertito con apposito segnale acustico.

***Attivazione:***

**Nota :** questo timer si può avviare solo se la zona di cottura è attiva con potenza diversa da zero.

Dopo aver azionato la zona cottura desiderata **tasto (2),**

il **display (7a+7b)** si attiverà e sarà possibile programmare il timer. Per incrementare o diminuire il tempo utilizzare i

**tasti** + **(8a)** e — **(8b).** Il tempo viene espresso in minuti. Se il timer arriva ad un tempo inferiore a 1minuto il conteggio proseguire visualizzando i secondi.

**Se lo si desidera, ripetere l'operazione per più zone di cottura:**

Ogni zona di cottura può avere impostato un Timer diverso; nel **display (7a+7b)** comparirà il conto alla rovescia della zona di cottura selezionata in quel momento

**Nota:** Dopo aver attivato la zona Bridge è possibile avviare il timer anche su questa zona.

***Disattivare :***

Per lo spegnimento anticipato del Timer selezionare la

zona di cottura **tasto (2)** premere il **tasto — (8a)** finchè il timer non arriva a zero. il time si disattiverà.

● **Power Limitation**

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

Il menù di gestione Power Limitation, si trova all'interno del Manù gestione paramentri.

***Per entrare nel manù gestione parametri:***

**Togliere l'alimentazione al Piano, attendere qualche secondo e ricollegare il Piano all'alimentazione.**

SBLOCCARE il piano tenendo premuto per qualche secondo il tasto **(11)**; Successivamente, premere contemporaneamente, per qualche secondo, i tasti **(12) +** **(14)** fin quando si illuminerà la **barra di scorrimento (5)**. Scorrere con il dito lungo tutta la **barra (5)** da sinistra a destra. I due display **(3-FL)** e **(3-FR)** si accenderanno.

**Il Dispaly (3-FL) indica il paramentro in modifica.**

**Display (3-FR) indica il valore impostato.**

***Per passare al manù gestione Power Limitation:***

Di default, accedendo al menù parametri, il display **(3-FL)** mostra alternatamente i valori e ; Premere più volte il **tasto (9-FL)** finchè il display **(3-FL)** mostrerà i valori e in maniera alternata. ( e = menu gestione Power Limitation).

***Impostare valore della Power limitation:***

premere il **tasto (9-FR)** per selezionare il valore deisderato tra i tre disponibili, vedi tabella sotto:

| Zona 3-FL | Zona 3-FR | Valore di potenza (KW) |
|---|---|---|
| | | 7,4 |
| | | 4,5 |
| | | 3,1 |

***Salvataggio impostazioni:***

Per salvare le impostazioni selezionate, premere il tasto **(1)**

## UTILIZZO ASPIRATORE

● **Attivazione dell'aspiratore.**

***Attivazione:***

Sfiorare (premere) il **tasto** **(12)** il **display (13)** si accenderà ad altà intensità.

Toccare e scorrere con un dito sulla **barra di selezione (5),** per regolare la potenza di aspirazione dei fumi.

**Nota:** a differenza delle zone cotture, lo spegnimento dell'aspiratore non può essere programmato tramite timer. Quindi il **display (7a+7b)** non si attiverà.

***Disattivazione:***

Per spegnere l'aspiratore tenere premuto il **tasto** **(12)**, per qualche secondo oppure portere a Zero la potenza di aspirazione.

● **Power Level Aspiratore**

Il l'aspiratore è dotato di **4 livelli** di potenza di aspirazione più un Booster.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (4):**

verso destra per aumentare il livello di potenza;

verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

Il livello di potenza impostato verrà visualizzato nel **display (13)** dell'aspiratore.

● **Power Booster dell'aspiratore**

Il prodotto è dotato di **1 livello** di potenza supplementare **BOOSTER** (oltre il livello 4), che rimane attivo per **5 minuti**, dopodichè la potenza ritorna al livello precedente.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (5)** ,oltre il livello 4 per attivare il Power Booster. Il livello Power Booster è indicato nel **Display (13)** con il simbolo .

● **Funzionamento automatico**

Il prodotto si accenderà alla 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:***

Entrare nel Manu aspiratore premendo il tasto **(12)** poi premere il **tasto** **(14);** nel **display (13)** verrà visualizzata la lettera alternata al valore della velocità dell'aspiratore .

***Disattivare:***

Dal menù aspiratore, premere il **tasto** **(14)** oppure diminuire manualmente la velocità di aspirazione dalla **barra di selezione (5).**

**● Menù gestione Filtri:**

***Condizioni necessare per entrare nel menù:***

ZONE COTTURA e ASPIRATORE devono essere tutti a potenza 0; L'EGG TIMER deve essere Spento; Se queste condizioni non sono rispettate, effettuando la procedura di accesso, **il display (7a+7b)** indicherà no e non sarà possibile proseguire oltre.

***Per Accedere al menù e visualizzare lo stato dei filtri:***

Dopo aver rispettato i requisiti di ingresso indicati sopra, premere **tasto** ⏻ **(12)**, succesivamente premere contemporaneamente **—(8a)** e **+(8b)** per **4 secondi.**

A questo punto ci troveremo nel menù gestione Filtri.

Il **display (7a+7b)** visualizzerà di default, lo stato del FILTRO GRASSI, per passare alla visualizzazione dello stato del FILTRO ODORI premere **—(8a)** Ad ogni pressione di questo tasto, il display passa da uno filtro all'altro, in maniera consecutiva. Di seguito una tabella degli stati dei filtri.

| Stato Filtro | Display |
|---|---|
| Flitro grassi ATTIVO* | .G5. |
| Flitro odori ATTIVO* | .F3. |
| Flitro grassi DISATTIVO | G- |
| Flitro odori DISATTIVO | F- |

*Quando l'indicatore di saturazione filtri è ATTIVO il **display (7b)** mostrerà lo stato del filtro con un valore da 9(efficienza massima) a 0(filtro esausto).

***Per Attivare o disattivare l'indicatore saturazione filri:***

Dopo aver selezionato uno dei due filtri, premere **+(8b);** Ad ogni pressione, il dispaly passa da uno stato all'altro in maniera consecutiva.

**Nota:** Se si disattiva il filtro e poi lo si riattiva nella stessa sessione, il valore dello stato del filtro, rimane invariato rispetto a prima della disattivazione.

Se dopo aver disattivato il filtro si esce dal menù, quando il filtro verrà riattivato il valore di saturazione filtro ripartirà da 9.

***Per uscire dal Menù:***

Per uscire da Menù premere qualsiasi tasto TRANNE il tasto **—(8a)** e **+(8b)** oppure attendere 8 secondi senza toccare altri tasti.

**● Reset saturazione filtri**

Mentre una o entrambe le segnalazioni sono attive, è possibile effettuare il reset dell'allarme saturazione filtri. Nei primi 10 secondi in cui compare la segnalazione di saturazione filtri, premere contemporaneamente per qualche secondo **—(8a)** e **+(8b).**

Un segnale acustico indica l'avvenuto reset. Si raccomanda di effettuare questa procedura SOLO dopo aver sostituito i filtri.

**Nota:** Se entrambe le segnalazioni sono attive, effettuare questa operazione due volte per resettare entrambi gli allarmi. .

**● Ritardo spegnimento aspirazione**

Con questa funzione attivata l'aspiratore rimarra acceso per un tempo preimpostato, terminato questo tempo si spegnerà automaticamente. Ogni velocità ha un timer specifico come indicato nella tabela sotto.

| booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5min. | 10min. | 15min. | 20min. | 30min. |

***Per attivare:***

Con aspiratore in funzione, premere a lungo la **barra di selezione (5)** si accenderà il **LED (15),** ad indicare che la funzione è stata attivata.

***Per disattivare:***

è sufficiente cambiare velocità di aspirazione per disattivare questa funzione. si spegnerà il **LED (15),** ad indicare che la funzione è stata disattivata.

## 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.

**● E Pulizia della griglia metallica:**

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

## MANUTENZIONE ASPIRATORE

**● Pulizia dell'aspiratore :**

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

**NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!**

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

**● A Manutenzione Filtri antigrasso:**

**Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.**

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

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

**Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura. Il**

**prodotto è dotato di un set di filtri odori.**

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

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

# 5. ASSISTENZA

## TABELLA RICERCA GUASTI

| Codice informativo | Descrizione | Possibili cause | Soluzione |
|---|---|---|---|
| Fc | 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 |
| **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. ● Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the product unless specifically stated in the operating manual. ● By law, the product must be earthed. ● The power cable must be long enough to allow the product, built into the cabinet, to be connected to the mains. ● In order for the installation to comply with current safety regulations, an approved omnipolar switch is required that guarantees complete disconnection from the mains in overvoltage category III, in accordance with the installation rules. ● Do not use power strips or extension cords. ● Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user. ● The product and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements. ● Ensure that children do not play with the product; keep children at a safe distance and supervise them as the accessible parts may become very hot during use. ● For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the product. ● Do not touch the heating elements of the product during and after use. ● Avoid contact with kitchen towels or other flammable materials until all components of the product have sufficiently cooled, fire hazard. ● Do not place flammable materials on or near the product. ● Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of fatty or oily food. ● If the surface is cracked, switch the product off immediately to prevent the risk of an electric shock. ● The product is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. ● Unattended cooking on a hob with oil or fat can be dangerous and may cause a fire. ● The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored. ● NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the product and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. ● Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces. ● Do not use steam cleaners, risk of electric shock. ● Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the hob because they could become hot. ● Before connecting the product to the mains: check the rating plate (on the bottom of the product) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

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

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

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

## ⚠ ELECTRICAL CONNECTION SAFETY

● Disconnect the product from the mains. ● The installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety. ● The manufacturer disclaims all liability for persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed. ● The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop. ● Check that the voltage on the rating plate on the bottom of the product corresponds to that of the domestic environment where it will be installed. ● Do not use extension cords. ● The earth cable must be 2cm longer than the other cables. ● If the product is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm2 for power up to 5500 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm2. ● The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable. ● The product is intended to be permanently connected to the mains, therefore, make the connection to the mains using an approved omnipolar switch that guarantees complete disconnection from the mains in category III overvoltage conditions, and which is readily accessible after the installation.

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

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

## ⚠ 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 550mm 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;

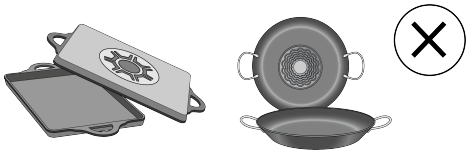
• metal cookware with an enamelled base;

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

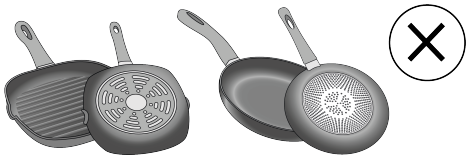
• never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.

• 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

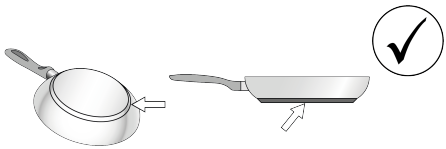


• The base does not contain aluminium: the cookware does not heat and may not be recognised by the inductors.



• 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.

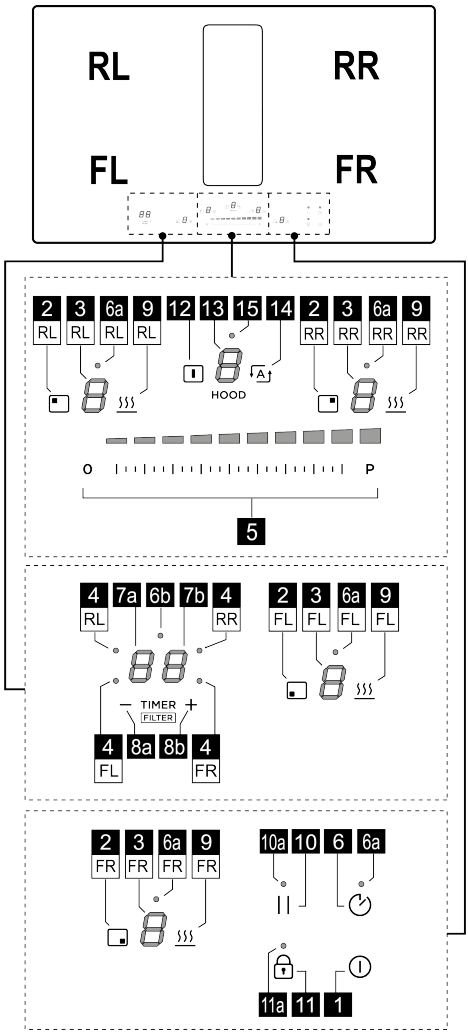
For maximum extraction efficiency: • We recommend a maximum pipe route length of 7 linear metres. • We recommend using no more than two 90° bends along the entire 7 linear metres • Avoid drastic changes in the ducting diameter, seeking to maintain a diameter of Ø 150 mm (or a rectangular section of 222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

● **Recirculating Version**:

The extracted air will be filtered through special grease and odour filters before being sent back into the room through the special piping (Odour filters and piping purchased separately). For more information, see the pages relating to accessories and configurations (for the recirculating version) in the illustrated part of this manual.

# 3. OPERATION

## CONTROL PANEL




| | Function |
|---|---|
| **1** | ON/OFF of the hob / hob extractor fan |
| **2** | Cooking zone selection key |
| **3** | Cooking zone power level display |
| **4** | Active cooking zone LED / Active filters saturation LED |
| **5** | Increase/decrease cooking power level and extraction speed (power) |
| **6** | Egg timer activation (Stand Alone) |

| | |
|---|---|
| **6a - 6b** | Active Egg Timer LED (Stand Alone) |
| **7a-7b** | Cooking zone timer display / Carbon filter saturation display - Grease filter |
| **8a–8b** | Timer Display Increase/Decrease |
| **9** | Temperature Manager activation (Warming Function) |
| **10** | Pause |
| **10a** | Active pause LED |
| **11** | Key Lock |
| **11a** | LED - Key Lock |
| **12** | Extractor selection key |
| **13** | Extractor Display |
| **14** | Extractor automatic function activation |
| **15** | Extractor delay menu LED |

## THINGS TO KNOW BEFORE STARTING

**WARNING: After initial connection of the product to the mains, the hob requires a RELEASE procedure. Proceed as indicated:**

Connect the hob to the power supply; the display **(13)** will show a flashing 8 and the **LED (11a)** on. Press the **key** 🔒 **(11)** for a few seconds, the **LED (11a)** will switch off. Now it will be possible to turn on the Hob with the **ON/OFF** ⏻ **key (1).**

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 |
| Temperature Manager Function active | warm |
| Pause function | II |
| Automatic Heat UP function | A |

## CHARACTERISTICS OF THE HOB

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

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

## USING THE HOB

● **Power-on**

The hob is switched on by touching the **ON/OFF key** ⏻ **(1)**. All the **displays (3)** and the **display (13)** will turn on and show the number zero 0.

To switch off the hob, press the **ON/OFF** key ⏻ **(1)**.

The hob switches off after a few seconds if no functions are activated.

● **Cooking zone activation**

***Activation:***

Enter the cooking zone menu by pressing one of the **keys** ▢▢▢▢ **(2)** corresponding to the desired cooking zone. The **display (3)** of that zone is the only one to be lit at high intensity.

Touch and slide a finger on the **selection bar (5)** to adjust the power of the previously selected cooking zone.

**Note:** When a cooking zone is selected, the **TIMER display (7a+7b)** will show this: •  the **LED (4)** that turns on defines which zone has been selected, in this case the FL zone.

***Deactivation:***

Enter the menu of the desired cooking zone and press one of the **keys**  **(2)**, The **display (3)** of that zone will remain the only one lit at high intensity; **bring the power to Zero**, or press the **key (2)** again, holding it down **for a few seconds.**

**● Cooking Power Level Zone**

The hob features **9 power levels**. Touch and slide your fingers along the **Selection bar (5):**

to the right to increase the power level;

to the left to decrease the power level.

The power level set will be shown on the **display (3)** of the chosen cooking zone.

**● Power Booster**

The product is equipped with **1 additional power level** (after level  ), which remains active for 10 minutes, after which the power returns to the previous level.

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (5)**, past the level  to activate the Power Booster. The Power Booster level is indicated on the **Display (3)** with the symbol  .

**● key lock**

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

***Activation:***

To activate the key lock function, the hob must be switched on.

• press  **(11)** for **2 sec**. Repeat the operation to deactivate.

**Note:** if any other function is pressed while Key Lock is active, the **LED (11a)** will flash and the **display (7b)** will show a sequence of symbols  , indicating that the function is in use and must eventually be deactivated in order to act on the hob.

**● Temperature manager (Worming Function)**

The Temperature Manager (Worming Function) is a control function that allows you to keep the heat at a constant temperature at an optimised power level; this feature is ideal for keeping ready meals warm.

***Activation:***

Select **key (2)** and then **key**  **(9)** of the zone to be used**; t**he **display (3)** of that zone will show a sequence of symbols  which will last for as long as the function remains active.

***Deactivate:***

Press **the key**  **(9)** again for a few seconds to deactivate the function.

**Note:** the function can also be enabled in zones with BRIDGE active.

**● 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:***

Select **key (2)** of the zone to be used then scroll with your finger **in the selection bar (5). Having reached the desired level**, keep it pressed for a few seconds until the symbol  appears on the **display (3)** of that zone, alternating with the set power.

By increasing the power level of the cooking zone, the Automatic Heat Up function remains active, with the new temperature setting;

**Note:** This function can be activated on several zones at the same time.

***Deactivate:***

Select **key (2)** of the zone from which the Automatic heat Up is to be removed and decrease the power level of the cooking zone.

**● Pause**

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

***Activation:***

• press the **key**  **(10)** the **LED (10a)** comes on and the flashing symbol  is displayed on the **display (3)** of the active zones, alternating with the temperature level set in those zones.

***Deactivate:***

• press the **key**  **(10)** for a few seconds until the symbol disappears.

With deactivation, the hob resumes working with the settings set before the pause.

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

**Note:** the Pause Function does not affect the extraction.

**● Egg Timer**

The Egg Timer function is a countdown independent of the

cooking zones (and the extraction zone).

***Activation:***

Exit the Suction or Cooking Zone menus so that all **LEDs (3 and 13)** are lit.

Press the **key** **(6),** the **LED (6a)** will light up and, at the same time,

the **display (7a+7b)** with the **LED (6b)** will also be activated.

It will now be possible to increase or decrease the time using the **keys** **(8a)** and **(8b).** The time is expressed in minutes. If the timer reaches a time of less than one minute, the countdown continues by displaying the seconds.

When the timer has finished the countdown, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off.

***Deactivate:***

To switch off the Timer early, exit the Suction or Cooking Zone menus so that all **LEDs (3 and 13)** are lit and set the

Timer display to Zero with the **key** **(8a)**.

● **Cooking Zone Timer**

The Cooking Zone Timer function is a countdown that can be set, even simultaneously, on each cooking zone. At the end of the period set, the cooking zones switch off automatically and the user is notified with a dedicated acoustic signal.

***Activation:***

**Note:** this timer can only be started if the cooking zone is active with power other than zero.

After activating the desired cooking zone **key (2),**

the **display (7a+7b)** will activate and it will be possible to program the timer. To increase or decrease the time use

the **keys** **(8a)** and **(8b).** The time is expressed in minutes. If the timer reaches a time of less than 1 minute, the count continues while displaying the seconds.

**If desired, repeat the operation for several cooking zones:**

Each cooking zone can have a different Timer set; the countdown of the cooking zone selected at that moment will appear on the **display (7a+7b)**.

**Note:** After activating the Bridge zone, the timer on this zone can also be started.

***Deactivate :***

To switch off the Timer in advance, select the cooking zone

**key (2)** and press **key** **(8a)** until the timer reaches zero. The time will deactivate.

● **Power Limitation**

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

The Power Limitation management menu is located inside the Parameter management menu.

***To enter the parameter management menu:***

**Disconnect the hob from the power supply, wait a few seconds and reconnect the hob to the power supply.**

UNLOCK the hob by holding down the key **(11)** for a few seconds; subsequently, press the keys **(12) +** **(14)** simultaneously for a few seconds until the **scroll bar (5)** lights up. Slide your finger along the entire **bar (5)** from left to right. The two displays **(3-FL)** and **(3-FR)** will light up.

**The Display (3-FL) indicates the parameter being modified.**

**Display (3-FR) indicates the set value.**

***To go to the Power Limitation management menu:***

By default, accessing the parameters menu, the display **(3-FL)** alternately shows the values and ; press the **key** **(9-FL)** several times until the display **(3-FL)** shows the values and alternately. ( and = Power Limitation management menu).

***Set Power limitation value:***

press the **key** **(9-FR)** to select the desired value from the three available, see table below:

| Zone 3-FL | Zone 3-FR | Power value (KW) |
|---|---|---|
| | | 7.4 |
| | | 4.5 |
| | | 3.1 |

***Saving settings:***

To save the selected settings, press the key **(1)**

## USING THE EXTRACTOR

● **Extractor activation.**

***Activation:***

Touch (press) the **key** **(12)**. The **display (13)** will turn on at high intensity.

Touch and scroll with a finger on the **selection bar (5)** to adjust the fume extraction power.

**Note:** unlike the cooking zones, switching off the extractor

fan cannot be programmed using a timer. Therefore the **display (7a+7b)** will not activate.

***Deactivation:***

To turn off the extractor fan, hold down the **key** ⏻ **(12)**for a few seconds or bring the extraction power to Zero.

**● Extractor Power Level**

The extractor fan is equipped with **4 extraction power levels** plus a Booster.

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (4):**

to the right to increase the power level;

to the left to decrease the power level.

The set power level will be shown on the **display (13)** of the extractor fan.

**● Extractor Power Booster**

The product is equipped with **1** additional **BOOSTER power level** (over level 4) which remains active for **5 minutes**, after which the power returns to the previous level.

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (5)**, past the level 4 to activate the Power Booster. The Power Booster level is indicated on the **Display (13)** with the symbol P.

**● Automatic mode**

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

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

***Activation:***

Enter the extractor Manu by pressing the key ⏻ **(12)** then press the **key** A **(14)**; the letter A will appear on the **display (13)** alternating with the fan speed value.

***Deactivate:***

From the extractor fan menu, press the **key** A **(14)** or manually decrease the extractor fan speed from the **selection bar (5).**

**● Filter management menu:**

***Conditions required to enter the menu:***

The COOKING ZONES and EXTRACTOR must all be powered 0; The EGG TIMER must be Off. If these conditions are not respected, by performing the access procedure, **the display (7a+7b)** will indicate no and it will not be possible to continue further.

***To access the menu and view the status of the filters:***

After complying with the input requirements indicated above, press **key** ⏻ **(12)**, then press —**(8a)** and + **(8b)** simultaneously for **4 seconds.**

At this point we will find ourselves in the Filter management menu.

By default, the **display (7a+7b)** will show the status of the GREASE FILTER. To switch to viewing the status of the ODOUR FILTER, press —**(8a)** Each time this key is pressed, the display switches from one filter to another, consecutively. Below is a table of filter statuses.

| Filter Status | Display |
|---|---|
| ACTIVE grease filter* | .05. |
| ACTIVE odour filter* | .F3. |
| DEACTIVATED grease filter | 0- |
| DEACTIVATED odour filter | F- |

*When the filter saturation indicator is ACTIVE the **display (7b)** will show the status of the filter with a value from 9 (maximum efficiency) to 0 (saturated filter).

***To turn the filter saturation indicator on or off:***

After selecting one of the two filters, press +**(8b);** with each press, the display switches from one state to another consecutively.

**Note:** Deactivating the filter and then reactivating it in the same session, the value of the filter state remains unchanged from before deactivation.

Exiting the menu after having deactivated the filter, when the filter is reactivated the filter saturation value will restart from 9.

***To exit the Menu:***

To exit the Menu, press any key EXCEPT key —**(8a)** and +**(8b)** or wait 8 seconds without touching any other keys.

**● Reset filter saturation**

While one or both signals are active, it is possible to reset the filter saturation alarm. In the first 10 seconds in which the filter saturation signal appears, press —**(8a)** and + **(8b)** simultaneously for a few seconds.

An acoustic signal indicates the successful reset. It is advisable to perform this procedure ONLY after having replaced the filters.

**Note:** If both alarms are active, perform this operation twice to reset both alarms. .

● **Extractor fan switch off delay**

With this function activated, the extractor fan will remain on for a pre-set time. Once this time has elapsed it will switch off automatically. Each speed has a specific timer as indicated in the table below.

| booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 min. | 10 min. | 15 min. | 20 min. | 30 min. |

***To activate:***

With the extractor fan running, press and hold the **selection bar (5)** and the **LED (15)** will light up, indicating that the function has been activated.

***To deactivate:***

simply change the extraction speed to deactivate this function. **LED (15)** will turn off, indicating that the function has been deactivated.

## 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.

● **E Cleaning the metal grille:**

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

## EXTRACTOR FAN MAINTENANCE

● **Cleaning the extractor fan :**

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

**DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!**

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

● **A Grease filter maintenance:**

**Traps grease particles generated by cooking.**

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

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

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

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

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

# 5. ASSISTANCE

## TROUBLESHOOTING TABLE

| Informative code | Description | Possible causes | Solution |
|---|---|---|---|
| F5 | 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 |
| **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. ● Die Installation oder Wartung muss von einem spezialisierten Techniker in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers und unter Beachtung der geltenden örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Keinen Bauteil des Produkts reparieren bzw. ersetzen, wenn nicht spezifisch im Bedienungshandbuch gefordert. ● Die Erdung des Produkts ist gesetzlich vorgeschrieben. ● Das Stromversorgungskabel muss lang genug sein, um den Anschluss des im Schrank versenkten Produkts an die Stromversorgung zu ermöglichen. ● Damit die Installation den gültigen Sicherheitsvorschriften entspricht, ist ein normgerechter allpoliger Schalter notwendig, der die vollständige Trennung vom Netz unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Installationsregeln gewährleistet. ● Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen verwenden. ● Nachdem die Installation abgeschlossen wurde, dürfen die elektrischen Komponenten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. ● Das Produkt und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Darauf achten, die Heizelemente nicht zu berühren. ● Darauf achten, dass Kinder mit dem Produkt nicht spielen. Kinder fernhalten und überwachen, da die zugänglichen Teile während der Benutzung sehr heiß werden können. ● Für die Menschen, die einen Herzschrittmacher und ein aktives Implantat tragen, ist es wichtig zu prüfen, dass ihr Herzschrittmacher mit dem Produkt kompatibel ist. ● Die Heizelemente des Produkts während und nach der Benutzung nicht berühren. ● Kontakt mit Tüchern oder anderen entzündbaren Materialien vermeiden, bis alle Komponenten des Produkts ausreichend abgekühlt sind; es besteht Brandgefahr. ● Kein entflammbares Material auf dem Produkt bzw. in seiner Nähe liegen lassen. ● Überhitzte Fette und Öle fangen leicht Feuer. Den Kochvorgang von Lebensmitteln überwachen, die reich an Öl und Fett sind. ● Wenn die Oberfläche Risse oder Brüche aufweist, das Produkt abschalten, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden. ● Das Produkt ist nicht dafür bestimmt, durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden. ● Der unüberwachte Kochvorgang auf einem Kochfeld mit Öl und Fett kann gefährlich sein und Brände verursachen. ● Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzdauerndes Kochen muss laufend überwacht werden. ● NIE versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen. Das Produkt stattdessen abschalten und die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Feuerlöschdecke ersticken. ● Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfläche stellen. ● Verwenden Sie keine Dampfreiniger, es besteht Stromschlaggefahr. ● Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Oberfläche des Kochfeldes, da diese sich überhitzen könnten. ● Bevor Sie das Produkt an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf dem unteren Teil des Produkts), um sicherzustellen, dass die Spannung und Leistung mit der des Netzes übereinstimmen und dass die Anschlussbuchse geeignet ist. Im Zweifelsfall einen qualifizierten Fachelektriker konsultieren.

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

geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren! Diese Warnung gilt für alle anderen Sorten von Kochfeldern. ● Die Benutzung einer hohen Leistung wie die Booster-Funktion eignet sich nicht zum Aufwärmen von einigen Flüssigkeiten, wie z.B. das Bratöl. Überhöhte Wärme könnte gefährlich sein. In diesen Fällen wird die Benutzung einer niedrigeren Leistung empfohlen. ● Die Behälter müssen direkt auf das Kochfeld gestellt werden und zentriert sein. Auf keinen Fall dürfen andere Gegenstände zwischen Herd und Kochfeld eingesetzt werden. ● Bei hohen Temperaturen senkt das Produkt die Leistungsstufe der Kochbereiche automatisch ab. ● Trennen Sie das Produkt vor jeder Reinigung oder Wartung von der Stromversorgung, indem Sie den Stecker ziehen oder den Hauptschalter der Wohnung betätigen. ● Bei allen Vorgängen der Installation und Wartung Arbeitshandschuhe verwenden. ● Das Produkt darf von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit 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. ● Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen. ● Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden. ● Der Raum muss über eine ausreichende Belüftung verfügen, wenn das Produkt gleichzeitig mit anderen Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen, verwendet wird. ● Das Produkt muss regelmäßig (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT) innen und außen gereinigt werden; beachten Sie in jedem Fall die Wartungsanweisungen. ● Wenn Sie das Produkt nicht reinigen und die Filter nicht austauschen / reinigen, kann dies zu Brandgefahr führen. ● 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. ● Das Frittieren muss unter Kontrolle durchgeführt werden, um zu verhindern, dass sich überhitztes Öl entzündet. ● Achtung! Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile des Geräts heiß werden. ● Achtung! Schließen Sie das Produkt erst dann an das Stromnetz an, wenn die Installation vollständig abgeschlossen ist. ● Hinsichtlich der technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe sind die Vorschriften der zuständigen örtlichen Behörden strikt. ● Die angesaugte Luft darf nicht in einen Kanal geleitet werden, der für die Abführung der Rauchgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, verwendet wird. ● Benutzen Sie das Produkt niemals ohne korrekt montiertes Gitter! ● Zur Installation nur die mit dem Produkt gelieferten Befestigungsschrauben verwenden oder, falls nicht geliefert, den entsprechenden Schraubentyp kaufen. Die korrekte Länge für die Schrauben, die in der Installationsanleitung angegeben sind, verwenden. ● Wenn gleichzeitig dieses Produkt und andere Geräte verwendet werden, die nicht mit Strom versorgt werden, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4 × 10-5 bar) nicht überschreiten. ● Es ist wichtig, dieses Handbuch aufzubewahren, damit Sie es jederzeit einsehen können. Bei einem Verkauf, einer Übergabe oder einem Umzug soll sichergestellt werden, dass das Handbuch mit dem Produkt bleibt.

## ⚠ SICHERHEIT BEIM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

● Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz. ● Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden, das die geltenden Vorschriften in Bezug auf Installation und Sicherheit kennt. ● Der Hersteller lehnt jede Verantwortung gegenüber Personen, Tieren oder Gegenständen im Falle der Nichteinhaltung der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien ab. ● Das Stromkabel muss ausreichend lang sein, um den Ausbau des Kochfelds aus der Arbeitsfläche zu ermöglichen. ● Sich vergewissern, dass die auf der Datenplakette am Boden des Produkts angegebene Spannung mit der Spannung des Hauses übereinstimmt, in dem das Gerät installiert wird. ● Keine Verlängerungen benutzen. ● Das Erdungskabel muss 2 cm länger als die anderen Kabel sein. ● Wenn das Produkt nicht mit einem Netzkabel ausgestattet ist, verwenden Sie ein Kabel mit einem Mindestleiterquerschnitt von 2,5 mm2 für eine Leistung bis 5500 Watt; für eine höhere Leistung muss es 4 mm2 betragen). ● Die Temperatur des Kabels darf an keiner Stelle die Umwelttemperatur um 50°C übersteigen. ● Das Gerät ist dafür bestimmt, ständig am Stromnetz angeschlossen zu sein. Aus diesem Grund muss der Anschluss an das Stromnetz über einen standardmäßigen allpoligen Sicherheitsschalter erfolgen, der die vollständige Trennung vom Netz unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III sichert und der nach der Installation einwandfrei zugänglich ist.

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

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

## ⚠ 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 550mm 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;

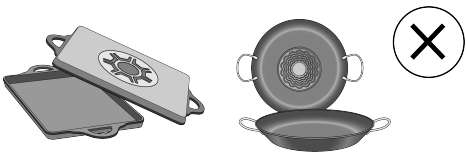
• die aus Metall bestehen und einen emaillierten Boden haben;

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

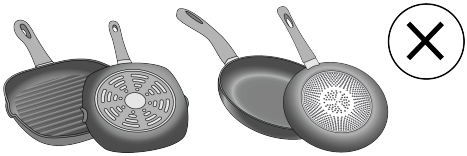
• Keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalttafel des Kochfelds legen.

• 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

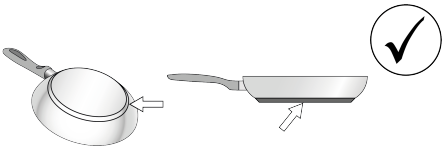


• Der Boden darf kein Aluminium enthalten: Das Kochgeschirr erwärmt sich nicht und wird möglicherweise auch von den Induktoren nicht erkannt.



• 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.

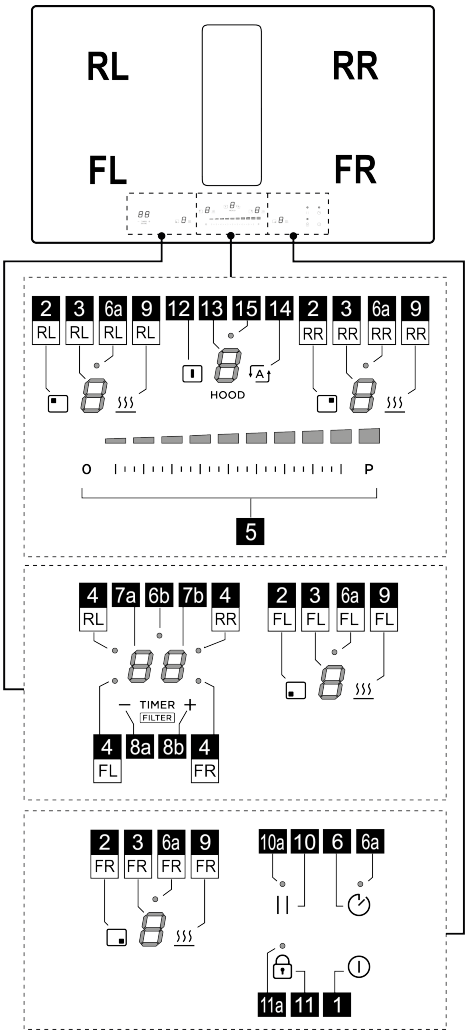
Um die maximale Absaugleistung zu erhalten: • Es wird ein Rohrverlauf mit einer maximalen lineare Länge von 7 Metern empfohlen. • Auf einer Gesamtlänge von 7 linearen Meter sollten maximal zwei 90° Kurven verwendet werden • Vermeiden Sie zu starke Wechsel bei den Leitungsquerschnitten, besser immer einen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

● **Version mit Filter**:

Die angesaugte Luft wird durch spezielle Fettfilter und Geruchsfilter gefiltert, bevor sie durch die entsprechenden Rohrleitungen zurück in den Raum geleitet wird (Geruchsfilter und Rohrleitungen müssen separat erworben werden). Weitere Informationen finden Sie auf den Seiten über Zubehör und Konfigurationen (für die Version mit Filter) im illustrierten Teil dieses Handbuchs.

# 3. FUNKTIONSWEISE

## BEDIENFELD




| | Funktion |
|---|---|
| **1** | ON/OFF Kochfeld/ Wrasenabzug des jeweiligen Kochfelds |
| **2** | Wahltaste Kochbereich |
| **3** | Display Leistungsstufe Kochbereich |
| **4** | LED Kochbereich aktiv / LED Filtersättigung aktiv |
| **5** | Erhöhung/Senkung der Leistungsstufe und der Geschwindigkeit (Leistung) der Absaugung |
| **6** | Aktivierung Egg Timer (Stand Alone) |
| **6a - 6b** | LED Egg Timer (Stand Alone) aktiv |
| **7a-7b** | Display Timer Kochbereich / Display Sättigung Kohlefilter – Fettfilter |
| **8a–8b** | Erhöhung/Verringerung Display Timer |
| **9** | Aktivierung des Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturmanager - Warmhaltefunktion) |
| **10** | Pause |
| **10a** | LED Pause aktiv |
| **11** | Key Lock (Tastensperre) |
| **11a** | LED - Key Lock |
| **12** | Wahltaste Gebläse |
| **13** | Dispaly Gebläse |
| **14** | Aktivierung automatische Funktion Gebläse |
| **15** | LED Menü Verzögerung Gebläse |

## WAS VOR DEM BEGINN ZU WISSEN IST

**ACHTUNG: Nach dem ersten Anschluss des Produkts an das Stromnetz erfordert das Kochfeld ein Verfahren zur ENTSPERRUNG. Wie angegeben vorgehen:**

Das Kochfeld an die Stromversorgung anschließen; das Display **(13)** zeigt ein blinkendes 8 und die **LED (11a)** leuchtet auf. Die **Taste** 🔒 **(11)** für einige Sekunden **drücken,** die **LED (11a)** geht aus**.** Jetzt ist es möglich, das Kochfeld mit der Taste **ON/OFF** ⏻ **(1) einzuschalten.**

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 Temperature Manager (Temperaturmanager) aktiv | u·o·u |
| Funktion Pause | II |
| Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen) | A |

## EIGENSCHAFTEN DES KOCHFELDS

● **Safe Activation** (sichere Aktivierung)

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

● **Pot Detector** (Kochtopferkennung)

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

● **Safety Shut Down** (Sicherheitsabschaltung)

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

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

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

## VERWENDUNG DES KOCHFELDS

● **Einschalten**

Das Kochfeld schaltet sich durch Berühren der Taste **ON/OFF** ⏻ **(1)** ein. Das **Display (3)** und das **Display (13)** schalten sich ein und visualisieren die Nummer Null 0.

Um das Kochfeld abzuschalten, die Taste **ON/OFF** ⏻ **(1)** drücken.

Das Kochfeld schaltet sich nach einigen Sekunden ab, wenn keine anderen Funktionen aktiviert werden.

● **Aktivierung des Kochbereichs**

***Aktivierung:***

Den Zugriff auf das Menü des Kochbereichs durch Drücken einer der **Tasten** ▭▭▭▭ **(2)** entsprechend dem gewünschten Kochbereich vornehmen. Das **Display (3)** jenes Bereichs bleibt der einzige, der mit starker Intensität aufleuchtet.

Mit einem Finger die **Auswahlleiste (5)** berühren und scrollen, um die Leistung des vorher gewählten Kochbereichs zu regulieren.

**Anmerkung:** Bei der Wahl eines Kochbereichs visualisiert das **Display des TIMERS (7a+7b)** dies: • -- -- die **LED (4)**, die aufleuchtet definiert, welche Zone gewählt wurde, in diesem Fall die Zone FL.

***Deaktivierung:***

Den Zugriff auf das Menü des gewünschten Kochbereichs vornehmen und eine der **Tasten** ▭▭▭▭ **(2)** drücken. Das **Display (3)** jenes Bereichs bleibt der einzige, der mit starker Intensität aufleuchtet; die Leistung **auf Null bringen** oder erneut die **Taste (2)** drücken, indem man diese **für einige Sekunden gedrückt hält.**

● **Power Level Kochbereiche**

Das Kochfeld besitzt **9 Leistungsstufen**. Mit den Fingern die **Auswahlleiste (5)** berühren und sie längs durchlaufen:

nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;

nach links, um die Leistungsstufe zu senken.

Die eingestellte Leistungsstufe wird auf dem **Display (3)** des gewählten Kochbereichs visualisiert.

● **Leistungs-Booster**

Das Produkt ist mit **1 zusätzlichen Leistungsstufe** ausgestattet (über der Stufe 9), die für 10 Minuten aktiv bleibt, danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.

Mit den Fingern die **Auswahlleiste (5)** berühren und längs durchlaufen, über der Stufe 9, um die Power Booster zu aktivieren. Die Stufe Power Booster ist auf dem **Display (3)** mit dem Symbol P angegeben.

● **Key lock**

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

***Aktivierung:***

Um die Funktion der Tastensperre zu aktivieren, muss das Kochfeld eingeschaltet sein.

• 🔒 **(11)** für **2 s** drücken. Den Vorgang zur Deaktivierung wiederholen.

**Anmerkung:** wenn jegliche andere Funktion während der

aktiven Key Lock gedrückt wird, blinkt die **LED (11a)** und das **Display (7b)** visualisiert eine Reihe von Symbolen 0·0·0·0, um anzugeben, dass die Funktion aktiv und gegebenenfalls deaktiviert werden muss, um das Kochfeld zu verwenden.

● **Temperature manager (Worming Function)**

Temperature Manager (Worming Function) ist eine Kontrollfunktion, die das Aufrechterhalten der Wärme und einer konstanten Temperatur bei einer optimierten Leistungsstufe ermöglicht; ideal um bereits fertig zubereitete Speisen warm zu halten.

***Aktivierung:***

Die **Taste (2)** wählen und dann die **Taste SSS (9)** des Bereichs, den man zu verwenden wünscht, drücken**; D**as **Display (3)** jenes Bereichs zeigt eine Reihe von Symbolen U·O·U, was für die gesamte Zeit der aktiven Funktion dauern wird.

***Deaktivieren:***

Erneut für einige Sekunden die **Taste SSS (9)** drücken, um die Funktion zu deaktivieren.

**Anmerkung:** es ist möglich, die Funktion auch in den Bereichen mit aktiver BRIDGE freizugeben.

● **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 1 bis 8 zur Verfügung.

***Aktivierung:***

Die **Taste (2)** des Bereichs, den man zu verwenden wünscht, wählen, dann mit dem Finger die **Auswahlleiste (5) durchlaufen; bei Erreichen der gewünschten Stufe** diese für einige Sekunden gedrückt halten, bis auf dem **Display (3)** jenes Bereichs das Symbol A abwechselnd mit der eingestellten Leistung erscheint.

Wenn man die Leistungsstufe des Kochbereichs erhöht, bleibt die Funktion Automatic Heat Up auf die neu eingestellte Temperatur eingeschaltet;

**Hinweis:** Diese Funktion kann auch auf mehreren Bereichen gleichzeitig aktiviert werden.

***Deaktivieren:***

Die **Taste (2)** des Bereichs, bei dem Autoatic heat Up deaktiviert werden soll, wählen und die Leistungsstufe des Kochbereichs verringern.

● **Pause**

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

***Aktivierung:***

• die **Taste II (10)** drücken, die **LED (10a)** leuchtet auf und es wird das Symbol II, blinkend auf den **Displays (3)** der aktiven Bereiche, abwechselnd mit den in jenen Bereichen eingestellte Temperaturstufe visualisiert.

***Deaktivieren:***

• die **Taste II (10)** für einige Sekunden drücken, bis das Symbol verschwindet.

Nach der Deaktivierung nimmt das Kochfeld den Betrieb mit den vor der Unterbrechung eingestellten Einstellungen wieder auf.

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

**Hinweis:** Die Funktion Pause wirkt sich nicht auf das Gebläse aus.

● **Egg Timer** (Eieruhr)

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

***Aktivierung:***

Die Menüs von Ansaugung oder Kochbereiche verlassen, sodass alle **LEDs (3 und 13)** eingeschaltet sind.

Die **Taste ◷ (6) drücken, es** leuchtet die **Led (6a)** auf und gleichzeitig aktiviert sich auch

das **Display (7a+7b)** mit der **LED (6b)** -:-.

Jetzt ist es möglich, die Zeit unter Verwendung der **Tasten + (8a)** und **— (8b)** zu erhöhen oder zu verringern. Die Zeit wird in Minuten ausgedrückt. Wenn der Timer eine Zeit unter 1 Minute erreicht, wird die Zählung in Sekunden weitergeführt.

Wenn der Countdown des Timers beendet ist, erklingt ein akustisches Signal und der Kochbereich schaltet sich aus.

***Deaktivieren:***

Für das vorzeitige Abschalten des Timers, die Menüs Ansaugung oder Kochbereiche verlassen, sodass alle **LEDs (3 und 13)** eingeschaltet sind, und das Display Timer mit der **Taste — (8a)** auf Null zurückstellen.

● **Timer Kochbereiche**

Die Funktion Timer Kochbereiche ist ein Countdown, der auch gleichzeitig für alle Kochbereiche eingestellt werden kann. Am Ende der eingestellten Zeitdauer schalten sich die Kochbereiche automatisch aus und der Bediener wird durch ein eigenes akustisches Signal darauf aufmerksam gemacht.

***Aktivierung:***

**Anmerkung:** dieser Timer kann nur aktiviert werden, wenn der Kochbereich mit einer von Null verschiedenen Leistung aktiv ist.

Nachdem der gewünschte Kochbereich mit der **Taste (2)** gewählt wurde,

aktiviert sich das **Display (7a+7b)** und es ist möglich, den Timer zu programmieren. Um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern, die **Tasten** + **(8a)** und — **(8b)** verwenden. Die Zeit wird in Minuten ausgedrückt. Wenn der Timer eine Zeit unter 1 Minute erreicht, wird die Zählung in Sekunden weitergeführt.

**Falls notwendig, kann dieser Vorgang für mehrere Kochbereiche wiederholt werden:**

In jedem Kochbereich kann ein verschiedener Timer eingestellt sein; auf dem **Display (7a+7b)** erscheint der Countdown des zu jenem Zeitpunkt gewählten Kochbereichs

**Anmerkung:** Nachdem die Zone Bridge aktiviert wurde, ist es möglich, den Timer auch in diesem Bereich zu starten.

***Deaktivieren:***

Zum vorzeitigen Abschalten des Timers den Kochbereich

**Taste (2)** wählen, die **Taste — (8a)** drücken, bis der Timer Null erreicht und sich deaktiviert.

• **Power Limitation** (Leistungsbegrenzung)

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

Das Verwaltungsmenü Power Limitation, das sich im Inneren des Verwaltungsmenüs der Parameter befindet.

***Zum Zugriff auf das Verwaltungsmenü der Parameter:***

**Die Stromversorgung vom Kochfeld abtrennen, einige Sekunden warten und das Kochfeld wieder an die Stromversorgung anschließen.** Das Kochfeld ENTSPERREN, indem man für einigge Sekunden die Taste **(11)** drückt; anschließend gleichzeitig für einige Sekunden die Tasten **(12)** + **(14)** drücken, bis die **Auswahlleiste (5)** aufleuchtet. Mit dem Finger die gesamte **Leiste (5)** von links nach rechts durchlaufen. Die beiden Displays **(3-FL)** und **(3-FR)** leuchten auf.

**Das Display (3-FL) gibt den zu ändernden Parameter an.**

**Das Display (3-FR) gibt den eingestellten Wert an.**

***Um auf das Verwaltungsmenü Power Limitation überzugehen:***

Standardmäßig zeigt mit dem Zugriff auf das Menü der Parameter das Display **(3-FL)** abwechselnd die Werte C und 0 an; mehrmals die **Taste (9-FL)** drücken, bis das Display **(3-FL)** die Werte C und 2 abwechselnd anzeigt. (C und 2 = Verwaltungsmenü Power Limitation).

***Einstellen des Werts der Power limitation:***

die **Taste (9-FR)** drücken, um den gewünschten Wert unter den verfügbaren zu wählen, siehe Tabelle unten:

| Zone 3-FL | Zone 3-FR | Leistungswert (KW) |
|---|---|---|
| C2 | 0 | 7,4 |
| C2 | 1 | 4,5 |
| C2 | 2 | 3,1 |

***Speicherung der Einstellungen:***

Um die gewählten Einstellungen zu speichern, die Taste **(1)** drücken

## BEDIENUNG DES GEBLÄSES/ WRASENABZUGS

● **Aktivierung des Gebläses.**

***Aktivierung:***

Die **Taste (12)** berühren (drücken), das **Display (13)** leuchtet mit starker Intensität auf.

Mit einem Finger die **Auswahlleiste (5),** berühren und scrollen, um die Leistung der Absaugung der Rauchgase zu regulieren.

**Anmerkung:** zum Unterschied zu den Kochbereichen kann das Abschalten des Gebläses nicht mit Timer programmiert werden. Daher aktiviert sich das **Display (7a+7b)** nicht.

***Deaktivierung:***

Um das Gebläse abzuschalten, die **Taste (12)** für einige Sekunden gedrückt halten oder die Saugleistung auf Null bringen.

● **Power Level Gebläse**

Das Gebläse besitzt **4 Leistungsstufen** der Absaugung plus einen Booster.

Den **Auswahlbalken (4)** antippen und mit den Fingern entlangstreichen:

nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;

nach links, um die Leistungsstufe zu senken.

Die eingestellte Leistungsstufe wird auf dem **Display (13)** des Gebläses visualisiert.

● **Power Booster des Gebläses**

Das Produkt besitzt **1 zusätzliche Leistungsstufe BOOSTER** (über Stufe 4), die für **5 Minuten** aktiv bleibt, danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.

Mit den Fingern die **Auswahlleiste (5)** berühren und längs

durchlaufen, über der Stufe 4, um die Power Booster zu aktivieren. Die Stufe Power Booster ist auf dem **Display (13)** mit dem Symbol P angegeben.

● **Automatikbetrieb**

Das Produkt schaltet sich mit der geeignetsten Geschwindigkeit ein, indem es die Saugkapazität an die maximale im Kochbereich verwendete Garstufe anpasst.

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

***Aktivierung:***

Den Zugriff auf das Menü des Gebläses vornehmen, indem man die Taste ▮ **(12)** drückt, die **Taste** A **(14)** **drücken;** auf dem **Display (13)** wird der Buchstabe A abwechselnd mit dem Wert der Geschwindigkeit des Gebläses visualisiert.

***Deaktivieren:***

Im Menü des Gebläses die **Taste** A **(14)** drüken oder manuell die Sauggeschwindigkeit über die **Auswahltaste (5)** verringern.

● **Verwaltungsmenü Filter:**

***Erforderliche Bedingungen für den Zugriff auf das Menü:***

KOCHBEREICH und GEBLÄSE müssen beide auf der Leistung 0 sein; Der EGG TIMER muss ABGESCHALTET sein; wenn die Bedingungen nicht bestehen, gibt bei der Ausführung des Zugangsverfahrens **das Display (7a+7b)** no an und es ist nicht möglich, fortzufahren.

***Zum Zugriff auf das Menü und der Visualisierung des Zustands der Filter:***

Nachdem die oben genannten Zugangsvoraussetzungen eingehalten wurden, die **Taste** ▮ **(12)** drücken; anschließend gleichzeitig —**(8a)** und +**(8b)** für **4 Sekunden** drücken.

An diesem Punkt befindet man sich im Verwaltungsmenü Filter.

Das **Display (7a+7b)** visualisiert standardmäßig den Zustand des FETTFILTERS; um auf die Anzeige des Zustands des GERUCHSFILTERS überzugehen, —**(8a)** drücken. Bei jedem Druck dieser Taste, geht das Display nacheinander von einem Filter auf den anderen über. Im Folgenden die Tabelle der Zustände der Filter.

| Zustand Filter | Display |
|---|---|
| Fettfilter AKTIV* | .05. |
| Geruchsfilter AKTIV* | .F3. |
| Fettfilter INAKTIV | 0- |
| Geruchsfilter INAKTIV | F- |

*Wenn die Anzeige der Filtersättigung AKTIV ist, zeigt das **Display (7b)** den Zustand des Filters mit einem Wert von 9 (maximale Effizienz) bis 0 (erschöpfter Filter) an.

***Um die Anzeige der Filtersättigung zu aktivieren oder zu deaktivieren:***

Nachdem einer der beiden Filter gewählt wurden, +**(8b)** **drücken;** bei jedem Druck geht das Display nacheinander von einem Zustand auf den anderen über.

**Anmerkung:** Wenn der Filter deaktiviert wird und dann in der gleichen Sitzung wieder aktiviert wird, bleibt der Wert des Filterzustands derselbe wie vor der Deaktivierung.

Wenn man nach der Deaktivierung des Filters das Menü verlässt, beginnt der Wert der Filtersättigung von 9.

***Zum Verlassen des Menüs:***

Um das Menü zu verlassen, irgendeine Taste AUSSER der Taste —**(8a)** und +**(8b)** drücken oder 8 Sekunden warten, ohne andere Tasten zu berühren.

● **Reset Filtersättigung**

Während eine oder beide Meldungen aktiv sind, ist es möglich, das Reset des Alarms der Filtersättigung auszuführen. Während der ersten 10 Sekunden, in denen die Meldung der Filtersättigung erscheint, gleichzeitig für einige Sekunden —**(8a)** und +**(8b)** drücken.

Ein akustisches Signal gibt das erfolgte Reset an. Es wird empfohlen, dieses Verfahren ERST auszuführen, nachdem die Filter ersetzt wurden.

**Anmerkung:** Wenn beide Meldungen aktiv sind, diesen Vorgang zwei Mal durchführen, um beide Alarme zurückzusetzen. .

● **Verzögerung der Abschaltung des Gebläses**

Wenn diese Funktion aktiviert ist, bleibt das Gebläse für eine voreingestellte Zeit eingeschaltet, nach Ablauf dieser Zeit schaltet es sich automatisch ab. Jede Geschwindigkeit besitzt einen spezifischen Timer, wie in der unteren Tabelle angegeben.

| Booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 min. | 10 min. | 15 min. | 20 min. | 30 min. |

***Zur Aktivierung:***

Bei laufendem Gebläse die **Auswahlleiste (5)** anhaltend drücken, es schaltet sich die **LED (15)** ein, um anzugeben, dass die Funktion aktiviert wurde.

***Zur Deaktivierung:***

Es ist ausreichend, die Sauggeschwindigkeit zu ändern, um diese Funktion zu deaktivieren. Die **LED (15)** geht aus, um anzugeben, dass die Funktion deaktiviert wurde.

## 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.

● **E Reinigung des Metallgitters:**

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

## WARTUNG GEBLÄSE/ WRASENABZUG

● **Reinigung des Gebläses/Wrasenabzugs:**

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

**KEINE WERKZEUGE ODER SONSTIGE HILFSMITTEL ZUR REINIGUNG VERWENDEN!**

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

● **A Wartung Fettfilter:**

**Hält die beim Kochen entstehenden Fettpartikel ein.**

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

● **B Wartung Aktivkohlefilter -Keramik(nur bei Filterversion):**

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

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

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

# 5. KUNDENSERVICE

## TABELLE FEHLERSUCHE

| Informationsnummer | Beschreibung | Mögliche Ursachen | Lösung |
|---|---|---|---|
| Fc | 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 |
| **Für alle anderen Fehlermeldungen** | Den Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen | | |

## KUNDENDIENST

Bevor man den Kundendienst kontaktiert

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# 1. SÉCURITÉ ET RÈGLEMENTATIONS

## ⚠ SÉCURITÉ GÉNÉRALE

**Attention !** Suivre attentivement les instructions ci-dessous : ● Le produit doit être débranché du secteur avant d'effectuer une quelconque intervention d'installation. ● L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne pas réparer ou remplacer les pièces du produit si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation. ● La mise à la terre du produit est obligatoire. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement du produit, intégré dans le meuble, au secteur électrique. ● Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un interrupteur omnipolaire conforme aux normes garantissant la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation. ● Ne pas utiliser de prises multiples ni de rallonges. ● Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles à l'utilisateur. ● Le produit et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. ● Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec le produit ; garder les enfants à distance et les surveiller : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. ● Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser la plaque à induction, que le stimulateur est compatible avec le produit. ● Ne pas toucher les éléments chauffants du produit durant et après l'utilisation. ● Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants du produit ne soient suffisamment refroidis, risque d'incendie. ● Ne pas placer des matériaux inflammables sur le produit ou à proximité. ● Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile. ● Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter toute possibilité d'électrocution. ● Le produit n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un programmateur externe ou d'un système de commande à distance séparé. ● La cuisson non surveillée sur une plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer des incendies. ● Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence. ● Ne JAMAIS tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au contraire, éteindre le produit et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. ● Risque d'incendie : ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson. ● Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur, risque d'électrocution. ● Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de la plaque de cuisson car ils pourraient surchauffer. ● Avant de brancher le produit au secteur électrique : contrôler la plaque des données (présente sur la partie inférieure du produit) pour vérifier que la tension et la puissance correspondent à celle du secteur et que la prise est adéquate. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

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

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

## ⚠ SÉCURITÉ POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

● Débrancher le produit du secteur électrique. ●L'installation doit être effectuée par un personnel professionnellement qualifié et connaissant les normes en vigueur en matière d'installation et de sécurité. ●Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages personnels, matériels et aux animaux en cas de non-respect des indications fournies dans ce chapitre. ●Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le retrait de la plaque de cuisson du plan de travail. ●S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé. ●Ne pas utiliser de rallonges. ● Le câble électrique de terre doit être 2cm plus long que les autres câbles. ● Dans le cas où le produit ne serait pas doté d'un cordon d'alimentation, en utiliser un ayant une section de conducteur d'au moins 2,5 mm2 pour une puissance allant jusqu'à 5500 watts ; pour des puissances supérieures, il doit être de 4 mm2). ● Le câble ne doit à aucun moment atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante. ● Le produit est destiné à être connecté de façon permanente au secteur électrique, c'est pourquoi il faut effectuer un raccordement fixe au secteur via un interrupteur omnipolaire conforme, qui assure la déconnexion complète du secteur électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation.

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

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

## ⚠ 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 550mm 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 ;

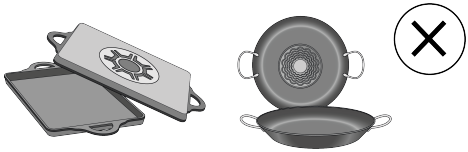
• des récipients en métal dont le fond est émaillé ;

• 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

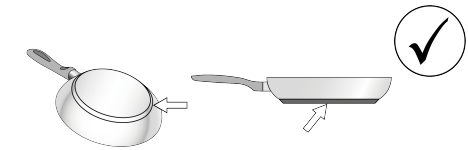


• Le fond ne contient pas d'aluminium : le récipient ne chauffe pas et ne pourrait ne pas être reconnu par les inducteurs.



• 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.

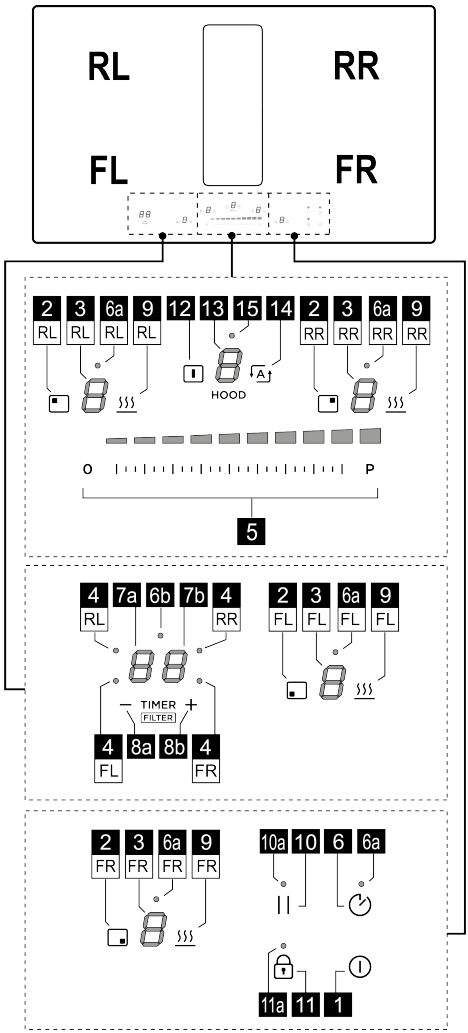
Pour obtenir une efficacité d'extraction maximale : • Le parcours maximal conseillé pour les conduits est de 7 mètres linéaires. • Sur le total de 7 mètres linéaires, il est conseillé d'utiliser au maximum deux coudes de 90° • Éviter tout changement drastique de section du conduit, en privilégiant toujours 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 à travers les tubes dédiés (les filtres anti-odeur et les tubes doivent être achetés séparément). Pour plus d'informations, consulter les pages relatives aux accessoires et configurations (pour version filtrante) dans la partie illustrée de ce manuel.

# 3. FONCTIONNEMENT

## PANNEAU DE COMMANDE




| | Fonction |
|---|---|
| **1** | ON/OFF de la plaque de cuisson/extracteur pour plaque de cuisson |
| **2** | Touche de sélection de la zone de cuisson |
| **3** | Écran du niveau de puissance de la zone de cuisson |
| **4** | Voyant Zone de cuisson active / Voyant saturation des filtres actif |
| **5** | Augmentation/Réduction niveau de puissance de cuisson et vitesse (puissance) d'extraction |
| **6** | Activation de l'Egg timer (Stand Alone) |
| **6a - 6b** | Voyant Egg timer (Stand Alone) actif |
| **7a-7b** | Écran minuteur de zone de cuisson / Écran saturation du Filtre à charbon – Filtre à graisse |
| **8a–8b** | Augmentation/Diminution pour l'Écran Minuteur |
| **9** | Activation Temperature manager (Température directrice) (Warning Function) |
| **10** | Pause |
| **10a** | Voyant pause Active |
| **11** | Key Lock - Verrouillage touches |
| **11a** | Voyant - Key Lock |
| **12** | Touche de sélection de l'extracteur |
| **13** | Écran Extracteur |
| **14** | Activation de la Fonction automatique Extracteur |
| **15** | Voyant du menu retard extracteur |

## À SAVOIR AVANT DE COMMENCER

**ATTENTION : Après le premier branchement du produit au secteur électrique, la plaque a besoin d'une procédure de DÉVERROUILLAGE. Procéder comme suit :**

Brancher la plaque à l'alimentation ; l'écran **(13)** montrera un 8 clignotant et le **voyant (11a)** allumé. Appuyer sur la **touche** 🔒 **(11)** pendant quelques secondes**,** le **voyant (11a)** s'éteindra**.** Il sera alors possible d'allumer la Plaque avec la touche **ON/OFF** ⏻ **(1).**

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

les écrans relatifs aux zones de cuisson indiquent :

| 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 Temperature Manager (Température directrice) activée | tmr |
| Fonction Pause | II |
| Fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique) | A |

## CARACTÉRISTIQUES DE LA PLAQUE

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

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

## UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

● **Allumage**

La plaque de cuisson s'allume en appuyant sur la touche **ON/OFF** ⏻ **(1)**. Tous les **écrans (3)** et l'**écran (13)** s'allumeront et afficheront le chiffre zéro 0.

Pour éteindre la plaque, appuyer sur la touche **ON/OFF** ⏻ **(1)**.

La plaque s'éteint après quelques secondes sans activation des fonctions.

● **Activation des zones de cuisson**

***Activation :***

Entrer dans le Menu de la zone de cuisson en appuyant sur l'une des **touches** ▭▭▭▭ **(2)** correspondant à la zone de cuisson souhaitée. L'**écran (3)** de cette zone restera le seul à être illuminé à haute intensité.

Appuyer et glisser avec le doigt sur la **barre de sélection (5),** pour régler la puissance de la zone de cuisson précédemment sélectionnée.

**Remarque :** Quand une zone de cuisson est sélectionnée, l'**écran du MINUTEUR (7a+7b)** montre : • -- le **Voyant (4)** qui s'allume indique que cette zone a été sélectionnée, ici la zone FL.

***Désactivation :***

Entrer dans le menu de la zone de cuisson souhaitée et appuyer sur l'une des **touches** ▭▭▭▭ **(2)**, L'**écran (3)** de cette zone restera le seul à être illuminé à haute intensité ; **Mettre à Zéro** la puissance, ou appuyer de nouveau sur la **touche (2)** en maintenant la pression **pendant quelques secondes.**

● **Power Level Zones de cuisson**

La plaque est dotée de **9 niveaux** de puissance. Effleurer et glisser avec le doigt le long de la **Barre de sélection (5) :**

vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;

vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

Le niveau de puissance défini sera affiché sur l'**écran (3)** de la zone de cuisson choisie.

● **Power Booster**

Le produit est doté d'**1 niveau** de puissance supplémentaire (au-delà du niveau 9), qui reste actif pendant 10 minutes, après quoi la puissance revient au niveau précédent.

Effleurer et glisser avec le doigt le long de la **Barre de sélection (5)**, au-delà du niveau 9 pour activer le Power Booster. Le niveau Power Booster est indiqué sur l'**Écran (3)** avec le symbole P.

● **key lock**

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

***Activation :***

Pour activer la fonction de verrouillage des touches, la plaque de cuisson doit être allumée.

• appuyer sur 🔒 **(11)** pendant **2 s**. Répéter l'opération

pour désactiver.

**Remarque :** en appuyant sur n'importe quelle autre touche quand le Key Lock est actif, le **Voyant (11a)**, clignotera et l'**écran (7b)** affichera une séquence de symboles , indiquant que la fonction est en cours d'utilisation et qu'elle doit être désactivée pour pouvoir agir sur la plaque.

● **Temperature manager (Warming Function)**

Temperature Manager (Warming Function) est une fonction de contrôle permettant le maintien de la chaleur à une température constante à un niveau de puissance optimisé, idéal pour garder les aliments déjà prêts au chaud.

***Activation :***

Sélectionner la **touche (2)** puis la **touche** **(9)** de la zone à utiliser **;** l'**écran (3)** de cette zone, montrera une séquence de symboles qui durera tant que la fonction restera active.

***Désactiver :***

Appuyer de nouveau pendant quelques secondes sur la **touche** **(9)** pour désactiver la fonction.

**Remarque :** il est également possible d'activer la fonction dans les zones avec BRIDGE actif.

● **Automatic Heat UP**

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

***Activation :***

Sélectionner la **touche (2)** de la zone à utiliser puis glisser avec le doigt sur la **barre de sélection (5). Quand le niveau souhaité est atteint** maintenir la pression pendant quelques secondes, jusqu'à l'apparition sur l'**écran (3)** de cette zone du symbole en alternance avec la puissance définie.

En augmentant le niveau de puissance de la zone de cuisson , la fonction Automatic Heat Up reste active, avec le nouveau réglage de la température ;

**Remarque :** Cette fonction peut être activée sur plusieurs zones en même temps.

***Désactiver :***

Sélectionner la **touche (2)** de la zone dans laquelle l'Automatic heat Up doit être désactivé, et réduire le niveau de puissance de la zone de cuisson.

● **Pause**

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

***Activation :***

• appuyer sur la **touche** **(10) :** le **Voyant (10a)** s'allume et le symbole clignote sur les **écrans (3)** des zones actives, en alternance avec le niveau de température défini dans ces zones.

***Désactiver :***

• appuyer sur la **touche** **(10)** pendant quelques secondes jusqu'à ce que le symbole disparaisse.

Avec la désactivation, la plaque se remet à fonctionner avec les réglages définis avant la pause.

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

**Remarque :** la Fonction Pause n'influence pas l'extraction.

● **Egg Timer**

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

***Activation :***

Quitter les menus Extraction ou Zones cuisson afin que tous les **voyants (3 et 13)** soient allumés.

Appuyer sur la **touche** **(6) ;** le **voyant (6a)** s'allumera ; ceci entraînera l'activation simultanée de l'**écran (7a+7b)** avec le **voyant (6b)** .

Il sera maintenant possible d'augmenter ou de diminuer le temps en utilisant les **touches** **(8a)** et **(8b).** Le temps est exprimé en minutes. Si le minuteur arrive à un temps inférieur à 1 minute, le décompte continue en affichant les secondes.

Quand le minuteur a terminé le compte à rebours il émet unsignal sonore et la zone de cuisson s'éteint.

***Désactiver :***

Pour l'extinction anticipée du minuteur, quitter les menus Extraction ou Zones cuisson afin que tous les **voyants (3 et 13)** soient allumés, et mettre à Zéro l'écran Timer avec la **touche** **(8a)**.

● **Timer Zones de Cuisson**

La fonction Timer Zones de cuisson est un compte à rebours programmable, même simultanément, sur chaque zone de cuisson. À la fin du temps défini, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement et l'utilisateur est averti par un signal sonore.

***Activation :***

**Remarque :** ce minuteur peut démarrer uniquement si la zone de cuisson est active avec une puissance différente du zéro.

Après avoir actionné la zone de cuisson souhaitée **touche (2),**

l'**écran (7a+7b)** s'activera et il sera possible de programmer le minuteur. Pour augmenter ou diminuer le

temps, utiliser les **touches** + **(8a)** et — **(8b).** Le temps est exprimé en minutes. Si le minuteur arrive à un temps inférieur à 1 minute, le décompte continue en affichant les secondes.

**Il est possible de répéter l'opération pour plusieurs zones de cuisson :**

Chaque zone de cuisson peut avoir un minuteur défini différent ; le compte-à-rebours de la zone de cuisson sélectionnée à ce moment-là apparaîtra sur l'**écran (7a+7b)**

**Remarque :** Après avoir activé la zone Bridge, il est également possible de démarrer le minuteur dans cette zone.

***Désactiver :***

Pour l'extinction anticipée du Minuteur, sélectionner la zone de cuisson **touche (2)** , appuyer sur la **touche — (8a)** jusqu'à ce que le minuteur arrive à zéro. Le minuteur se désactivera.

● **Power Limitation**

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

Le menu de gestion Power Limitation, se trouve à l'intérieur du Menu gestion des paramètres.

***Pour entrer dans le menu gestion des paramètres :***

**Débrancher l'alimentation de la Plaque, attendre quelques secondes et reconnecter la Plaque à l'alimentation.** DÉVERROUILLER la plaque en maintenant la touche 🔒 **(11)** enfoncée ; ensuite, appuyer simultanément, pendant quelques secondes, sur les touches ▮ **(12) +** A **(14)** jusqu'à ce que la **barre de sélection (5)** s'illuminera. Glisser avec le doigt sur toute la **barre (5)** de gauche à droite. Le deux écrans **(3-FL)** et **(3-FR)** s'allumeront.

**L'Écran (3-FL) indique le paramètre en modification.**

**L'écran (3-FR) indique la valeur définie.**

***Pour passer au menu gestion Power Limitation :***

Par défaut, en accédant au menu paramètres, l'écran **(3-FL)** montre en alternance les valeurs 0 et 0 ; Appuyer plusieurs fois sur la **touche** ⌇⌇⌇ **(9-FL)** jusqu'à ce que l'écran **(3-FL)** montre les valeurs 0 et 2 en alternance. (0 et 2 = menu gestion Power Limitation).

***Définir la valeur de la Power limitation :***

appuyer sur la **touche** ⌇⌇⌇ **(9-FR)** pour sélectionner la valeur souhaitée parmi les trois disponibles ; voir tableau ci-dessous :

| Zone 3-FL | Zone 3-FR | Valeur de puissance (KW) |
|---|---|---|
| 02 | 0 | 7,4 |
| 02 | 1 | 4,5 |
| 02 | 2 | 3,1 |

***enregistrement des réglages :***

Pour enregistrer les réglages sélectionnés, appuyer sur la touche ⏻ **(1)**

## UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

● **Activation de l'extracteur.**

***Activation :***

Effleurer (appuyer sur) la **touche** ▮ **(12)** ; l'**écran (13)** s'allumera à haute intensité.

Appuyer et glisser avec le doigt sur la **barre de sélection (5),** pour régler la puissance d'extraction des fumées.

**Remarque :** à la différence des zones de cuisson, l'extinction de l'extracteur ne peut pas être programmée par minuteur. L'**écran (7a+7b)** ne s'activera donc pas.

***Désactivation :***

Pour éteindre l'extracteur, maintenir la **touche** ▮ **(12)** enfoncée pendant quelques secondes, ou mettre à Zéro la puissance d'extraction.

● **Power Level Extracteur**

L'extracteur est doté de **4 niveaux** de puissance d'extraction, plus un Booster.

Effleurer et glisser avec le doigt le long de la **Barre de sélection (4)** :

vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;

vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

Le niveau de puissance défini sera affiché sur l'**écran (13)** de l'extracteur.

● **Power Booster de l'extracteur**

Le produit est doté d'**1 niveau** de puissance supplémentaire **BOOSTER** (au-delà du niveau 4), qui reste actif pendant **5 minutes**, après quoi la puissance revient au niveau précédent.

Effleurer et glisser avec le doigt le long de la **Barre de sélection (5)**, au-delà du niveau 4 pour activer le Power Booster. Le niveau Power Booster est indiqué sur l'**Écran (13)** par le symbole P.

● **Fonctionnement automatique**

Le produit s'allumera à la vitesse la plus indiquée en adaptant la capacité d'extraction au niveau de cuisson maximal, utilisé par les zones de cuisson.

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

***Activation :***

Entrer dans le Menu extracteur en appuyant sur la touche **(12)** puis appuyer sur la **touche** **(14)** ; l' **écran (13)** affichera la lettre A en alternance avec la valeur de la vitesse de l'extracteur.

***Désactiver :***

Dans le menu extracteur, appuyer sur la **touche** **(14)** ou diminuer manuellement la vitesse d'extraction avec la **barre de sélection (5).**

● **Menu gestion des Filtres :**

***Conditions nécessaires pour entrer dans le menu :***

Les ZONES DE CUISSON et l'EXTRACTEUR doivent être à la puissance 0 ; L'EGG TIMER doit être éteint ; Si ces conditions ne sont pas respectées, en effectuant la procédure d'accès, **l'écran (7a+7b)** indiquera no et il sera impossible continuer.

***Pour Accéder au menu et afficher l'état des filtres :***

Après avoir respecté les conditions d'entrée indiquées ci-dessus, appuyer sur la **touche** **(12)**, puis appuyer simultanément sur **(8a)** et **(8b)** pendant **4 secondes.**

L'accès au menu gestion des Filtres sera alors effectué.

Par défaut, l'**écran (7a+7b)** affichera l'état du FILTRE À GRAISSE ; pour passer à l'état du FILTRE ANTI-ODEURS, appuyer sur **(8a)** À chaque pression de cette touche, l'écran passe d'un filtre à l'autre, consécutivement. Ci-dessous un tableau des états des filtres.

| État Filtre | Écran |
|---|---|
| Filtre à graisse ACTIF* | .G5. |
| Filtre anti-odeurs ACTIF* | .F3. |
| Filtre à graisse INACTIF* | G- |
| Filtre anti-odeurs INACTIF* | F- |

*Quand l'indicateur de saturation des filtres est ACTIF, l'**écran (7b)** montre l'état du filtre avec une valeur de 9 (efficacité maximale) à 0 (filtre usagé).

***Pour activer ou désactiver l'indicateur de saturation des filtres :***

Après avoir sélectionné l'un des deux filtres, appuyer sur **(8b)** ; À chaque pression, l'écran passe d'un état à l'autre consécutivement.

**Remarque :** En cas de désactivation et de réactivation du filtre dans la même session, la valeur de l'état du filtre reste inchangée par rapport à avant la désactivation.

En quittant le menu après avoir désactivé le filtre, la valeur de saturation du filtre recommencera à partir de 9 à la réactivation du filtre.

***Pour quitter le Menu :***

pour quitter le Menu, appuyer sur n'importe quelle touche SAUF sur la touche **(8a)** e **(8b)** ou attendre 8 secondes sans toucher d'autres touches.

● **Reset saturation filtres**

Pendant qu'au moins une des signalisations est actives, il est possible d'effectuer la réinitialisation de l'alarme de saturation des filtres. Durant les 10 premières secondes où la signalisation de saturation des filtres apparaît, appuyer simultanément pendant quelques secondes sur **(8a)** et **(8b).**

Un signal sonore indique la réinitialisation effective. Il est recommandé de suivre cette procédure UNIQUEMENT après avoir remplacé les filtres.

**Remarque :** Si les deux signalisations sont actives, réaliser cette opération deux fois pour réinitialiser les deux alarmes. .

● **Retard de l'extinction de l'extraction**

Avec cette fonction activée, l'extracteur restera allumé pendant un temps défini, à la fin duquel il s'éteindra automatiquement. Chaque vitesse a un minuteur spécifique, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

| booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 min. | 10 min. | 15 min. | 20 min. | 30 min. |

***Pour activer :***

Avec l'extracteur en marche, effectuer une pression longue sur la **barre de sélection (5) ;** le **Voyant (15)** s'allumera pour indiquer que la fonction a été activée.

***Pour désactiver :***

il suffit de changer la vitesse d'extraction pour désactiver cette fonction ; le **Voyant (15)** s'éteindra pour indiquer que la fonction a été désactivée.

## 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.

**● E Nettoyage de la grille métallique :**

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

## ENTRETIEN DE L'EXTRACTEUR

**● Nettoyage de l'extracteur :**

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

**NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !**

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

**● 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.

**● Entretien du Filtre à charbon actif – Céramique (Uniquement pour Version Filtrante) :**

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

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

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

# 5. ASSISTANCE

## TABLEAU DE DIAGNOSTIC

| Code d'information | Description | Causes possibles | Solution |
|---|---|---|---|
| Fc | 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 |
| **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. ● De installatie of het onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant en conform de plaatselijk geldende normen inzake de veiligheid. Geen enkel deel van het product mag gerepareerd of vervangen worden, tenzij dat uitdrukkelijk wordt aangegeven in de handleiding. ● De aarding van het product is wettelijk verplicht. ● De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de aansluiting van het in het meubel ingebouwde product op het elektriciteitsnet toe te staan. ● Opdat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsnormen, is een meerpolige schakelaar vereist die voldoet aan de veiligheidsnormen en die de volledige ontkoppeling van het net garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften. ● Gebruik geen stekkerdozen of verlengsnoeren. ● Na het voltooien van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer bereikbaar zijn voor de gebruiker. ● Het product en de toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken. ● Zorg ervoor dat kinderen niet met het product spelen; houd kinderen op afstand en onder toezicht omdat de toegankelijke onderdelen tijdens het gebruik zeer heet kunnen worden. ● Voor personen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, te controleren of uw stimulator compatibel is met het product. ● Tijdens en na gebruik mogen de verwarmingselementen het product niet worden aangeraakt. ● Vermijd contact met doeken of ander brandbaar materiaal totdat alle onderdelen het product voldoende zijn afgekoeld: brandgevaar. ● Plaats geen brandbare materialen op het product of in zijn nabijheid. ● Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Houd toezicht tijdens de bereiding van voedsel dat rijk is aan vet en olie. ● Als het oppervlak is aangetast of gebarsten, moet het product worden uitgeschakeld om het gevaar op elektrische schokken te voorkomen. ● Het product mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld. ● Een onbewaakt kookproces met olie of vet op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. ● Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden. ● Probeer NOOIT om vlammen met water te blussen. In plaats daarvan moet het product worden uitgeschakeld en moeten de vlammen gedoofd worden met, bijvoorbeeld, een deksel of een blusdeken. ● Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken. ● Gebruik geen stoomreinigers: risico op een elektrische schok. ● Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat ze oververhit zouden kunnen raken. ● Alvorens het product op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het typeplaatje (op de onderkant van het product) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en controleer of het stopcontact geschikt is. Neem in geval van twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien.

Belangrijk: ● Schakel de kookplaat na gebruik uit door middel van het bedieningspaneel en vertrouw daarbij niet op de pan-detector. ● Om het morsen van vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtetoevoer beperkt worden. ● Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of potten, of zonder pannen. ● Na de beëindiging van het kookproces moet de betreffende kookzone worden uitgeschakeld. ● Gebruik bij het koken nooit vellen aluminiumfolie en plaats met aluminium verpakte producten nooit rechtstreeks op het product. Aluminium zou kunnen smelten en uw product onherstelbaar beschadigen. ●

Warm nooit een blikje met voedingsmiddelen op zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt ook voor alle andere soorten kookplaten. ● Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan. ● De pannen moeten rechtstreeks op de kookplaat en in het midden van de kookzones worden geplaatst. Plaats in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de kookplaat. ● In geval van hoge temperaturen, vermindert het product automatisch het vermogensniveau van de kookzones. ● Voordat er werkzaamheden voor reiniging of onderhoud worden uitgevoerd, moet het product worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet door de stekker te verwijderen of de hoofdschakelaar van de woning uit te schakelen. ● Maak tijdens alle handelingen voor installatie en onderhoud altijd gebruik van werkhandschoenen. ● De product mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar oud en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of de nodige kennis, mits deze onder toezicht staan of nadat ze aanwijzingen hebben ontvangen over het veilige gebruik van het product en ze de bij het gebruik betrokken gevaren begrepen hebben. ● Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. ● De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan. ● Als het product gelijktijdig wordt gebruikt met andere apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden, moet de ruimte beschikken over een voldoende ventilatie. ● Het product moet zowel aan de binnen- als de buitenkant regelmatig worden gereinigd (TEN MINSTE EENMAAL PER MAAND), en neem daarbij in ieder geval de uitdrukkelijk aangegeven onderhoudsvoorschriften in acht. ● De niet-naleving van de normen voor reiniging van het product en voor de vervanging en reiniging van de filters vormt een gevaar voor brand. ● Flamberen is ten strengste verboden. ● Het gebruik van open vuur is schadelijk voor de filters, vormt een gevaar voor brand en moet derhalve altijd vermeden worden. ● Frituren moet altijd onder toezicht gebeuren om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat. ● Opgelet! Tijdens de werking van de kookplaat kunnen de toegankelijke delen van het apparaat heet worden. ● Opgelet! Sluit het product niet aan op het elektriciteitsnet tot de installatie geheel voltooid is. ● Voor wat betreft de toe te passen technische maatregelen en veiligheidsmaatregelen voor de afvoer van de dampen moet de regelgeving van de plaatselijke bevoegde instanties strikt in acht worden genomen. ● De afgezogen lucht mag niet in een kanaal worden geleid dat gebruikt wordt voor de afvoer van de dampen geproduceerd door apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden. ● Gebruik het product nooit zonder het correct gemonteerde rooster! ● Gebruik voor de installatie alleen de bij het product geleverde bevestigingsschroeven of koop, indien ze niet geleverd worden, het correcte type schroeven. Gebruik een correcte lengte voor de schroeven zoals beschreven in de handleiding voor installatie. ● Wanneer dit product gelijktijdig functioneert met andere apparaten die functioneren op een andere energie dan elektriciteit, mag de negatieve druk in de ruimte niet hoger zijn dan 4 Pa (4 x 10-5 bar). ● Het is belangrijk om deze handleiding te bewaren zodat ze op elk moment geraadpleegd kan worden. In geval van verkoop, overdracht of verhuizing moet de handleiding het product begeleiden.

## ⚠ VEILIGHEID VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING

● Koppel het product los van het elektriciteitsnet. ● De installatie moet worden uitgevoerd door professioneel gekwalificeerd personeel dat op de hoogte moet zijn van de van kracht zijnde veiligheids- en installatievoorschriften. ● De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor letsel aan personen of dieren en voor materiële schade die het gevolg zijn van de niet-naleving van de in dit hoofdstuk beschreven richtlijnen. ● De voedingskabel moet voldoende lang zijn om de kookplaat van het werkblad te kunnen verwijderen. ● Verzeker u ervan dat de spanning aangegeven op het typeplaatje op de onderzijde het product overeenkomt met die van de woning waar het product geïnstalleerd zal worden. ● Gebruik geen verlengsnoeren. ● De elektrische aardgeleider moet 2 cm langer zijn dan de andere geleiders. ● In het geval het product niet is uitgerust met een voedingskabel, gebruik dan een kabel met een minimale doorsnede van de geleiders van 2,5 mm2 voor vermogens tot 5500 watt; voor hogere vermogens moet de doorsnede 4 mm2 zijn). ● Op geen enkel punt van de kabel mag de temperatuur 50°C hoger zijn dan de omgevingstemperatuur. ● Het product is bestemd om permanent aangesloten te zijn op het elektriciteitsnet; daarom moet de verbinding met de vaste netvoeding worden uitgevoerd door middel van een goedgekeurde meerpolige schakelaar die de volledige ontkoppeling van de netvoeding garandeert onder de omstandigheden van de overspanningscategorie III en die na de installatie gemakkelijk bereikbaar moet zijn.

● **Opgelet!** De vervanging van de 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.

## ⚠ 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 550mm.

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;

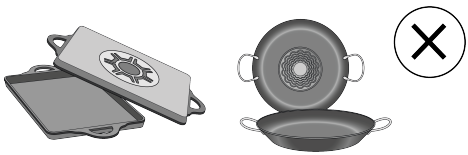
• metalen recipiënten met geëmailleerde bodem;

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

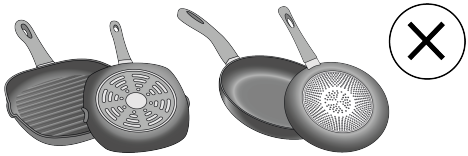
• plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.

• 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

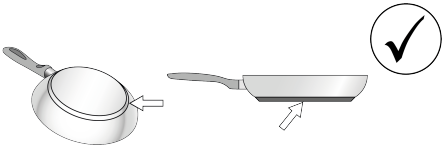


• dat de bodem geen aluminium bevat: de pan wordt niet opgewarmd en kan eventueel niet herkend worden door de inductoren.



• 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.

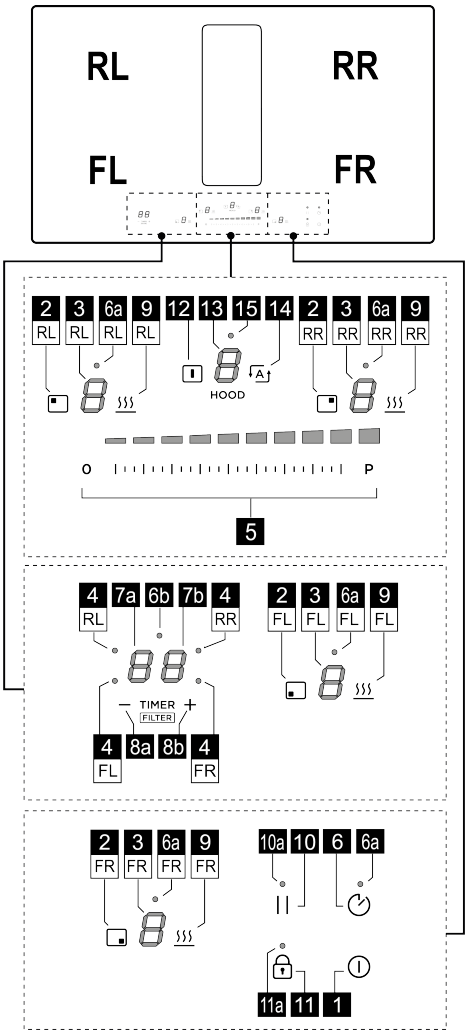
Voor een maximale afzuigkracht: • We raden een lineair traject van de leiding van maximaal 7 meter aan. • We raden om over de 7 lineaire meters maximaal twee bochten van 90° te gebruiken. • Vermijd drastische wijzigingen van de doorsnede van de leiding, probeer altijd een diameter van Ø 150 mm aan te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

● **Filterversie**:

De aangezogen lucht wordt gefiltreerd door speciale vet- en geurfilters alvorens via de daarvoor bestemde leidingen weer in de ruimte te worden geleid (Geurfilters en leidingen moeten apart worden aangeschaft). Verwijs voor meer informatie naar de pagina's met betrekking tot de accessoires en de configuraties (voor filterversie) in het geïllustreerde deel van deze handleiding.

# 3. WERKING

## BEDIENINGSPANEEL




| | Functie |
|---|---|
| **1** | ON/OFF van de kookplaat/de afzuiger voor de kookplaat |
| **2** | Keuzetoets kookzone |
| **3** | Display niveau vermogen kookzone |
| **4** | LED kookzone actief / LED verzadiging filters actief |
| **5** | Verhoging/Verlaging niveau bereidingsvermogen en afzuigsnelheid (afzuigvermogen) |
| **6** | Activering eierwekker (Stand Alone) |
| **6a - 6b** | LED eierwekker (Stand Alone) actief |
| **7a-7b** | Display timer kookzone / Display verzadiging koolstoffilter – vetfilter |
| **8a–8b** | Verhoging/verlaging display timer |
| **9** | Activering Temperature Manager (Warming Function) [Temperatuurbeheer - Verwarmingsfunctie] |
| **10** | Pauze |
| **10a** | LED pauze actief |
| **11** | Key Lock [Toetsenvergrendeling] |
| **11a** | LED- Key Lock |
| **12** | Keuzetoets afzuiger |
| **13** | Display afzuiger |
| **14** | Activering functie automatische afzuiger |
| **15** | LED menu vertraging afzuiger |

## BELANGRIJKE INFORMATIE VOORDAT U BEGINT

**OPGELET: Na de eerste aansluiting van het product op het elektriciteitsnet heeft de kookplaat een procedure voor ONTGRENDELING nodig. Ga verder zoals aangegeven:**

Sluit de plaat aan op het stroomnet; het display **(13)** geeft een knipperende 8 weer en de **LED (11a)** is ingeschakeld. Druk op de **toets** 🔒 **(11)** voor enkele seconden**,** il **LED (11a)** schakelt uit**.** Het is nu mogelijk om de plaat in te schakelen met de toets **ON/OFF** ⏻ **(1).**

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 Temperature Manager actief | o•o•u |
| Functie Pauze | II |
| Functie Automatic Heat UP | A |

## KENMERKEN VAN DE KOOKPLAAT

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

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

## GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

● **Inschakeling**

De kookplaat schakelt in door aanraking van de toets **ON/OFF** ⏻ **(1)**. De **display (3)** en de **display (13)** schakelen in en geven het nummer nul weer 0.

Om de plaat uit te schakelen, drukt u op de toets **ON/OFF** ⏻ **(1)**.

De kookplaat schakelt na enkele seconden uit als er geen functies geactiveerd zijn.

● **Activering van de kookzone**

***Activering:***

Ga naar het menu van de kookzone door te drukken op een van de **toetsen** **(2)** die overeenkomen met de gewenste kookzone. Enkel het **display (3)** van die zone blijft fel verlicht.

Druk op de **selectiebalk (5)** en veeg er met uw vinger over om het vermogen van de vooraf geselecteerde kookzone af te stellen.

**Opmerking:** Wanneer u een kookzone selecteert, geeft het **display van de TIMER (7a+7b)** het volgende weer:

• -:- de **LED (4)** dat inschakelt definieert welke zone is geselecteerd, in dit geval zone FL.

***Deactivering:***

Ga naar het menu van de gewenste kookzone en druk op een van de **toetsen** **(2)**, enkel het **display (3)** van die zone blijft fel verlicht; Breng het vermogen **tot nul** of druk opnieuw op de **toets (2)** waarbij u deze **enkele seconden** ingedrukt houdt.

● **Power Level kookzone**

De kookplaat is voorzien van **9 vermogensniveaus**. Raak de **selectiebalk (5)** aan en verschuif de vingers:

naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;

naar links om het vermogensniveau te verlagen.

Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven in het **display (3)** van de gekozen kookzone.

● **Power Booster**

Het product is voorzien van **1** extra vermogensniveau (hoger dan het niveau 9), dat 10 minuten actief blijft, waarna het vermogen terugkeert naar het eerder gebruikte niveau.

Raak de **Selectiebalk (5)** aan en verschuif de vinger over de balk (voorbij het niveau 9) om de Power Booster te activeren. Het niveau van de Power Booster wordt aangegeven in het **Display (3)** met het symbool P.

● **key lock**

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

***Activering:***

Om de toetsvergrendelingsfunctie te activeren, moet de kookplaat ingeschakeld zijn.

• druk op 🔒 **(11)** voor **2 sec**. Herhaal deze handeling om uit te schakelen.

**Opmerking:** indien enige andere functie wordt ingedrukt bij actieve Key Lock, zal de **LED (11a)** gaan knipperen en zal het **display (7b)** een symbolensequentie o•b•6•8 weergeven, welke aangeeft dat de functie in gebruik is en eventueel wordt gedeactiveerd om handelingen uit te voeren op de plaat.

● **Temperature manager (Worming Function)**

Temperature Manager (Worming Function) is een regelfunctie om de warmte op een constante temperatuur bij een geoptimaliseerd vermogen te houden; ideaal voor het warm houden van bereide gerechten.

***Activering:***

Selecteer de **toets (2)** en vervolgens de **toets** **(9)** van de zone die u wilt gebruiken**; H**et **display (3)** van die zone weergeeft een sequentie van symbolen dat de gehele tijd dat de functie actief blijft aanhoudt.

***Deactiveren:***

Druk opnieuw voor enkele seconden op de **toets** **(9)** om de functie te deactiveren.

**Opmerking:** het is mogelijk om de functie in te schakelen in de zones met BRIDGE actief.

● **Automatic Heat UP [Automatische opwarming]**

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

***Activering:***

Selecteer de **toets (2)** van de zone die u wilt gebruiken en schuif vervolgens met een vinger over de **selectiebalk (5); wanneer het gewenste niveau is bereikt,** houdt u deze voor enkele seconden vast totdat in het **display (3)** van die zone het symbool verschijnt, afgewisseld met het ingestelde vermogen.

Als het vermogensniveau van de kookzone wordt verhoogd, blijft de functie Automatic Heat Up actief met de nieuwe temperatuurinstelling;

**Opmerking :** Deze functie kan op meerdere zones tegelijk worden geactiveerd.

***Deactiveren:***

Selecteer de **toets (2)** van de zone waar u de Automatic heat Up wilt verwijderen en verlaag het vermogen van de kookzone.

● **Pauze**

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

***Activering:***

• druk op de **toets** **(10)** de **LED (10a)** schakelt in en het symbool wordt knipperend weergegeven in het **display (3)** van de actieve zones, afgewisseld met het ingestelde temperatuurniveau in die zones.

***Deactiveren:***

• druk op de **toets** **(10)** voor enkele seconden, totdat het symbool verschijnt.

Bij deactivering hervat de kookplaat het werk met de instellingen die voor de pauze zijn ingesteld.

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

**Opmerking:** de functie Pauze is niet van invloed op de functie afzuiging.

● **Egg Timer**

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

***Activering:***

Verlaat het menu Afzuiging of Kookzones, zodat alle **LED's (3 en 13)** ingeschakeld zijn.

Druk op de **toets** **(6)** de **led (6a)** schakelt in en tegelijkertijd schakelt ook het **display (7a+7b)** in met de **LED (6b)** .

Nu is het mogelijk om de tijd te verhogen of te verlagen met behulp van de **toetsen** **(8a)** en **(8b).** De tijd wordt uitgedrukt in minuten. Als de timer een tijd van minder dan 1 minuut bereikt, gaat de telling verder in seconden.

Wanneer de timer de countdown voltooit, wordt een geluidssignaal afgegeven en wordt de kookzone uitgeschakeld.

***Deactiveren:***

Om de timer voortijdig uit te schakelen, verlaat u het menu Afzuiging of Kookzones, zodat alle **LED's (3 en 13)** ingeschakeld zijn en brengt u het display Timer naar nul met de **toets** **(8a)**.

● **Timer Kookzones**

De functie Timer Kookzones is een countdown die voor elke kookzone kan worden ingesteld, ook voor meerdere kookzones tegelijk. Aan het einde van de ingestelde tijd worden de kookzones automatisch uitgeschakeld en wordt de gebruiker gewaarschuwd met een geluidssignaal.

***Activering:***

**Opmerking:** deze timer kan enkel worden gestart als de kookzone actief is met een vermogen anders dan nul.

Na activering van de gewenste kookzone **toets (2),** wordt het **display (7a+7b)** actief en is het mogelijk om de timer in te stellen. Om de tijd te verhogen of verlagen, gebruikt u de **toetsen** **(8a)** en **(8b).** De tijd wordt uitgedrukt in minuten. Als de timer een tijd van minder dan 1 minuut bereikt, gaat de telling verder in seconden.

**De handeling kan naar wens voor meerdere kookzones herhaald worden:**

Elke kookzone kan een verschillende ingestelde timer hebben; in het **display (7a+7b)** verschijnt het aftellen van de kookzone die op dat moment geselecteerd is

**Opmerking:** Na het activeren van de zone Bridge kan de timer ook op deze zone worden gestart.

***Deactiveren:***

Om de timer voortijdig uit te schakelen, selecteert u de kookzone **toets (2)** druk op de **toets — (8a)** totdat de timer op nul staat. De tijd wordt gedeactiveerd.

● **Power Limitation [Vermogensbegrenzing]**

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

Het beheermenu Power Limitation bevindt zich in het menu beheer parameters.

***Om het menu beheer parameters te openen:***

**Koppel de plaat los van het stroomnet, wacht enkele seconden en sluit de plaat opnieuw aan op het stroomnet.** ONTGRENDEL de kookplaat door de toets **(11)** enkele seconden ingedrukt te houden; druk vervolgens enkele seconden tegelijkertijd op de toetsen **(12)** + **(14)** totdat de **schuifbalk (5)** wordt verlicht. Schuif met een vinger over de hele **balk (5)** van links naar rechts. De twee displays **(3-FL)** en **(3-FR)** worden ingeschakeld.

**Het Display (3-FL) geeft de parameter aan die wordt gewijzigd.**

**Display (3-FR) geeft de ingestelde waarde aan.**

***Om naar het menu beheer Power Limitation te gaan:***

Door naar het menu parameters te gaan, weergeeft het display **(3-FL)** standaard afwisselend de waarden C en 0; Druk meermaals op de **toets (9-FL)** totdat het display **(3-FL)** de waarden C en 2 afwisselend weergeeft. (C en 2 = menu beheer Power Limitation).

***Instellen waarde Power Limitation:***

druk op de **toets (9-FR)** om de gewenste waarde te selecteren tussen de drie beschikbare, zie de tabel hieronder:

| Zone 3-FL | Zone 3-FR | Waarde vermogen (KW) |
|---|---|---|
| C2 | 0 | 7,4 |
| C2 | 1 | 4,5 |
| C2 | 2 | 3,1 |

***Instellingen opslaan:***

Om de geselecteerde instellingen op te slaan, drukt u op de toets **(1)**

## GEBRUIK VAN DE AFZUIGER

● **Activering van de afzuiger.**

***Activering:***

Druk op de **toets (12)** het **display (13)** schakelt fel in.

Druk op de **selectiebalk (5)** en veeg er met uw vinger over om het afzuigvermogen van rook af te stellen.

**Opmerking:** in tegenstelling tot de kookzones is het uitschakelen van de afzuiger niet programmeerbaar met een timer. Dus zal het **display (7a+7b)** niet actief worden.

***Deactivering:***

Om de afzuiger uit te schakelen, houdt u de **toets (12)** enkele seconden ingedrukt of brengt u het afzuigvermogen naar nul.

● **Power Level afzuiger**

De afzuiger beschikt over **4 niveaus** van afzuigvermogen en een Booster.

Raak de **Selectiebalk (4)** aan en verschuif de vingers:

naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;

naar links om het vermogensniveau te verlagen.

Het ingestelde vermogen wordt weergegeven in het **display (13)** van de afzuiger.

● **Power Booster van de afzuiger**

Het product beschikt over **1 niveau** van extra vermogen **BOOSTER** (naast niveau 4), dat actief blijft voor **5 minuten**, waarna het vermogen terugkeert naar het voorgaande niveau.

Raak de **Selectiebalk (5)** aan en verschuif de vinger over de balk (voorbij het niveau 4) om de Power Booster te activeren. Het niveau van de Power Booster wordt aangegeven in het **Display (13)** met het symbool P.

● **Automatische werking**

Het product wordt ingeschakeld bij de meest geschikte snelheid en past het afzuigvermogen aan op basis van het maximale bereidingsniveau dat voor de kookzones wordt gebruikt.

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

***Activering:***

Ga naar het menu afzuiger door te drukken op de toets

**(12)** en druk vervolgens op de **toets** **(14);** in het **display (13)** wordt de letter A weergegeven, afgewisseld met de waarde van de snelheid van de afzuiger.

***Deactiveren:***

Vanuit het menu afzuiger drukt u op de **toets** **(14)** of verlaag handmatig de snelheid van de afzuiger vanuit de **selectiebalk (5).**

**● Menu beheer filters:**

***Voorwaarden om toegang te krijgen tot het menu:***

KOOKZONES en AFZUIGER moeten beiden op vermogen 0 staan; De EIERWEKKER moet zijn uitgeschakeld; Indien niet aan deze voorwaarden wordt voldaan, zal **het display (7a+7b)** tijdens de toegangsprocedure no aangeven en zal het niet mogelijk zijn om verder te gaan.

***Om naar het menu te gaan en de status van de filters te bekijken:***

Nadat aan de voorwaarden voor de toegang is voldaan zoals hierboven aangegeven, drukt u op de **toets** **(12)**, druk vervolgens tegelijkertijd op **—(8a)** en **+(8b)** voor **4 seconden.**

Op dit punt bevindt u zich in het menu beheer filters.

Het **display (7a+7b)** weergeeft standaard de status van het VETFILTER, druk op **—(8a)** om over te schakelen naar de statusweergave van het GEURFILTER. Telkens wanneer deze toets wordt ingedrukt, schakelt het display achtereenvolgens van het ene filter naar het andere. Hieronder een tabel van de filterstatussen.

| Status filter | Display |
|---|---|
| Vetfilter ACTIEF* | .F5. |
| Geurfilter ACTIEF* | .F3. |
| Vetfilter NIET ACTIEF* | F- |
| Geurfilter NIET ACTIEF* | F- |

*Wanneer de indicator voor filterverzadiging ACTIEF is, zal het **display (7b)** de status van het filter weergeven met een waarde van 9 (maximale efficiëntie) tot 0 (filter uitgeput).

***Om de indicator filterverzadiging te activeren of te deactiveren:***

Nadat u een van de twee filters heeft geselecteerd, drukt u op **+(8b);** Bij iedere druk gaat het display achtereenvolgens van de ene status over naar de andere.

**Opmerking:** Als u het filter deactiveert en deze vervolgens in dezelfde sessie opnieuw activeert, blijft de waarde van de filterstatus ongewijzigd ten opzichte van vóór de deactivering.

Als u het menu verlaat nadat u het filter heeft gedeactiveerd, zal de verzadigingswaarde van het filter opnieuw beginnen bij 9 wanneer het filter opnieuw wordt geactiveerd.

***Om het menu te verlaten:***

Om het menu te verlaten, drukt u op een willekeurige toets BEHALVE de toets **—(8a)** of **+(8b)** of wacht 8 seconden zonder andere toetsen in te drukken.

**● Reset verzadiging filters**

Terwijl een of beide signalen actief zijn, is het mogelijk om het alarm voor filterverzadiging te resetten. In de eerste 10 seconden waarin het signaal voor filterverzadiging verschijnt, drukt u gelijktijdig voor enkele seconden **—(8a)** en **+(8b)** in.

Een akoestisch signaal geeft de succesvolle reset aan. Het is raadzaam deze procedure ENKEL uit te voeren nadat de filters zijn vervangen.

**Opmerking:** Indien beide alarmen actief zijn, voert u deze handeling twee keer uit om beide alarmen te resetten. .

**● Vertraging uitschakeling afzuiging**

Indien deze functie is geactiveerd, blijft de afzuiger gedurende een vooraf ingestelde tijd ingeschakeld. Zodra deze tijd is verstreken, schakelt het automatisch uit. Elke snelheid heeft een specifieke timer zoals aangegeven in de onderstaande tabel.

| booster | S 4 | S 3 | S 2 | S 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 min. | 10 min. | 15 min. | 20 min. | 30 min. |

***Om te activeren:***

Druk, met werkende afzuiger lang op de **selectiebalk (5)** de **LED (15)** schakelt in en geeft aan dat de functie is geactiveerd.

***Om te deactiveren:***

het is voldoende om de afzuigsnelheid te wijzigen om deze functie te deactiveren. De **LED (15)** schakelt uit en geeft aan dat de functie is gedeactiveerd.

## TABEL VERMOGENS

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

# 4. ONDERHOUD

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

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

## ONDERHOUD KOOKPLAAT

**● Reiniging van de inductiekookplaat**

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

**Belangrijk:**

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

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

**• GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!**

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

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

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

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

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

## ONDERHOUD AFZUIGER

● **Reiniging van de afzuiger**:

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

**GEEN GEREEDSCHAP OF INSTRUMENTEN GEBRUIKEN VOOR DE REINIGING!**

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

● **A Onderhoud vetfilters:**

**Verzamelt de door het koken vrijgegeven vetdeeltjes.**

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

● **B Onderhoud Actief koolstoffilter - Keramisch (Alleen voor filterversie):**

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

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

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

# 5. BIJSTAND

## TABEL VOOR OPSPOREN STORINGEN

| Identificatiecode | Beschrijving | Mogelijke oorzaken | Oplossing |
|---|---|---|---|
| Fc | 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 |
| **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.**

## ES

**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. ● La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. No repare ni sustituya ninguna parte del producto a menos que se indique específicamente en el manual de uso. ● La ley exige la puesta a tierra del producto. ● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del producto, empotrado en el mueble, a la red eléctrica. ● Para que la instalación cumpla con las normas de seguridad vigentes, es necesario un interruptor de corte omnipolar bajo norma que asegure la desconexión completa de la red eléctrica en condiciones de la categoría de sobrecarga III, de acuerdo con las reglas de instalación. ● No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadores eléctricos. ● Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario. ● El producto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento. ● Asegúrese de que los niños no jueguen con el producto; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. ● Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el producto. ● Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del producto. ● Evite el contacto con paños u otro material inflamable hasta que todos los componentes del producto no se hayan enfriado suficientemente, riesgo de incendio. ● No coloque materiales inflamables sobre el producto o en sus proximidades. ● Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables. Supervisar la cocción de los alimentos ricos en grasas y aceites. ● Si la superficie se encuentra agrietada, apague el producto para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. ● El producto no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto. ● La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios. ● El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente. ● NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el producto y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas. ● Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción. ● No utilice limpiadores de vapor, riesgo de descargas eléctricas. ● No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse. ● Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del producto) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

Importante: ● Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas. ● Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor. ● No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes. ● Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente. ● Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio , y nunca coloque directamente productos embalados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría irreparablemente su producto. ● Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar! Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción. ● El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adecuada para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el

aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja. ● Los recipientes deben ser colocados directamente sobre la placa de cocción y deben estar centrados. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción. ● En situaciones de altas temperaturas, el producto disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción. ● Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habitación. ● Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo. ● El producto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del producto de forma segura y la comprensión de los peligros relacionados con el mismo. ● Los niños deben ser controlados para que no jueguen con el producto. ● Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión. ● El local debe disponer de suficiente ventilación cuando el producto se utiliza al mismo tiempo que otros aparatos con combustión de gases u otros combustibles. ● El producto debe limpiarse con frecuencia tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), respete de todos modos cuanto expresamente indicado en las instrucciones de mantenimiento. ● La inobservancia de las normas de limpieza del producto y de la sustitución/limpieza de los filtros causa riesgos de incendios. ● Está terminantemente prohibida la cocción flambé. ● El empleo de llamas libres es perjudicial para los filtros y puede originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancia. ● Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda. ● ¡Cuidado! Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del producto pueden calentarse considerablemente. ● ¡Cuidado! No conecte el producto a la red eléctrica hasta que la instalación no esté totalmente completada. ● En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, 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! ● Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la Guía de instalación. ● Cuando este producto y otros aparatos alimentados con una energía que no sea electricidad están en funcionamiento contemporáneamente, la presión negativa en la habitación no debe superar 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que éste permanezca junto con el producto.

## ⚠ SEGURIDAD PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

● Desconectar el producto de la red eléctrica. ●La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad. ●El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo. ●El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la remoción de la placa de cocción de la superficie doméstica. ●Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del producto, corresponda a la del local en el que se va instalar. ●No utilice cables de extensión. ● El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo que los otros cables. ● Si el producto no está equipado con cable de alimentación, utilice uno con sección mínima de los conductores igual a 2,5 mm2 para voltajes de hasta 5500 vatios; mientras que para voltajes superiores deben ser de 4 mm2. ● En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente. ● El producto está diseñado para estar permanentemente conectado a la red eléctrica, por esta razón, es preciso efectuar la conexión a la red fija mediante un interruptor omnipolar homologado, que asegure la desconexión completa de la red eléctrica según las condiciones de la categoría de sobretensión III y que sea fácilmente accesible después de la instalación.

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

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

## ⚠ 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 550mm 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;

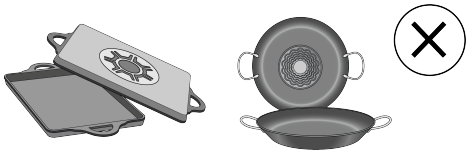
• recipientes de metal con una base esmaltada;

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

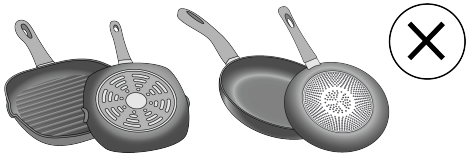
• nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.

• ¡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

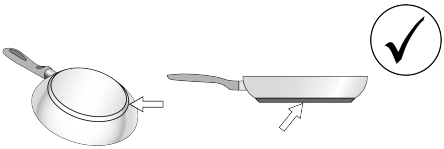


• El fondo no contenga aluminio: el plato no se calienta y puede que ni siquiera sea reconocido por los inductores.



• 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.

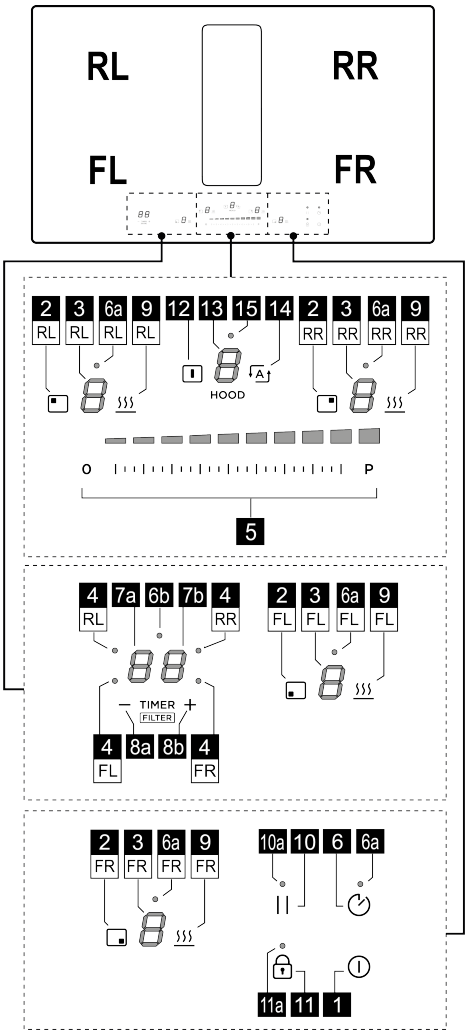
Para obtener las máxima eficacia de aspiración: • Se recomienda un recorrido de tubería máximo de 7 metros lineales. • Se recomienda utilizar un máximo de dos curvas de 90° del total de 7 metros lineales - Evitar cambios drásticos en la sección del conducto, prefiriendo siempre la sección equivalente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

● **Versión Filtrante**:

El aire aspirado será filtrado a través de los respectivos filtros de grasa y de olores antes de ser devuelto a la sala a través de las tuberías correspondientes (Los filtros de olores y las tuberías deben comprarse por separado). Para más información, consulte las páginas sobre accesorios y configuraciones (para versión filtrante) en la parte ilustrada de este manual.

# 3. FUNCIONAMIENTO

## PANEL DE CONTROL




| | Función |
|---|---|
| **1** | ON/OFF de la placa de cocción/ aspirador para placa de cocción |
| **2** | Botón de selección zona de cocción |
| **3** | Pantalla nivel de potencia zona de cocción |
| **4** | LED Zona de cocción activa / LED saturación filtros activo |
| **5** | Aumento/disminución del nivel de potencia de cocción y de la velocidad (potencia) de aspiración |
| **6** | Activación Egg timer (Stand Alone) |
| **6a - 6b** | LED Egg Timer (Stand Alone) activo |
| **7a-7b** | Pantalla timer de zona de cocción / Pantalla saturación Filtro carbón - Filtro grasas |
| **8a–8b** | Aumento/Disminución Pantalla Timer |
| **9** | Activación Temperature Manager (Gestión Temperatura) (Warming Function - Función de calentamiento) |
| **10** | Pausa |
| **10a** | LED pausa Activa |
| **11** | Key Lock (Cerradura con llave) |
| **11a** | LED - Key Lock |
| **12** | Botón selección aspirador |
| **13** | Pantalla Aspirador |
| **14** | Activación Función automática Aspirador |
| **15** | LED menú retraso aspirador |

## A SABER ANTES DE INICIAR

**ATENCIÓN: Luego de la primera conexión del producto a la red eléctrica, el plan de necesidad de un procedimiento de DESBLOQUEO. Proceda del siguiente modo:**

Conecte el plano de alimentación. La pantalla **(13)** mostrará un 8 intermitente y el **LED (11a)** encendido. Pulse el **botón** 🔒 **(11)** por algunos segundos**,** el **LED (11a)** se apagará**.** Luego será posible encender el Plano con el botón **ON/OFF** ⏻ **(1).**

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 relativas a las áreas 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 Temperature Manager (Gestión Temperatura) activada | tmr |
| Función Pausa | II |
| Función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático) | A |

## CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA

● **Safe Activation**(Activación de seguridad)

El producto se activa sólo con presencia de ollas en las zonas de cocción: el proceso de calentamiento no se activa o bien se interrumpe en caso de ausencia de ollas.

● **Pot Detector**(Detector de ollas)

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

● **Safety Shut Down**(Apagado de Seguridad)

Por motivos de seguridad, cada zona de cocción cuenta con un tiempo de funcionamiento máximo que depende del nivel de potencia programado.

● **Residual Heat Indicator**(Indicador de Calor Residual)

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

## EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

● **Encendido**

El plano de cocción se enciende pulsando el botón **ON/ OFF** ⏻ **(1)**. Todas las **pantallas (3)** y la **pantalla (13)** se encenderán y mostrarán el número cero 0.

Para apagar el plano pulse el botón **ON/OFF** ⏻ **(1)**.

El plano se apaga luego de algunos segundos si no se activan las funciones.

● **Activación de las zonas de cocción**

***Activación:***

Entre al Menú de la zona de cocción pulsando una de las **teclas** ▪▪▪▪ **(2)** correspondiente a la zona de cocción deseada. La **pantalla (3)** de esa zona será la única iluminada con alta intensidad.

Toque y recorra con un dedo sobre la **barra de selección (5),** para regular la potencia de la zona de cocción anteriormente seleccionada.

**Nota:** Cuando se selecciona una zona de cocción, la **pantalla del TIMER (7a+7b)** mostrará lo siguiente: -- el **LED (4)** que se enciende define qué zona fue seleccionada, en este caso la zona FL.

***Desactivación:***

Entre al menú de la zona de cocción deseada y pulse una de las **teclas** ▪▪▪▪ **(2)**, la **pantalla (3)** de esa zona será la única iluminada con alta intensidad; **Leve a Cero** la potencia o bien pulsar de nuevo la **tecla (2)** manteniendo la presión **por algunos segundos.**

● **Power Level Zona cocción**

El plano está equipado con **9 niveles** de potencia. Toque y desplace con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (5):**

hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;

hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

El nivel de potencia ajustado será visualizado en la **pantalla (3)** de la zona de cocción seleccionada.

● **Power Booster (Amplificador de Potencia)**

El producto cuenta con **1 nivel** de potencia adicional (superior al nivel 9), que permanece activo durante 10 minutos, sucesivamente la potencia regresa al nivel anterior.

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección (5)** sobre el nivel 9 para activar el Power Booster. El nivel del Power Booster está indicado en la **Pantalla (3)** con el símbolo P.

● **key lock**

El Key Lock permite bloquear las programaciones de la placa, para impedir manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya programadas.

***Activación:***

Para activar la función de bloqueo de teclas, el plano de cocción debe estar encendido.

• pulse 🔒 **(11)** por **2 seg**. Repita la operación para desactivar.

**Nota:** si se presiona cualquier otra función con el Key Lock activo, el **LED (11a)**, parpadeará y la **pantalla (7b)**

mostrará una secuencia de símbolos , para indicar que la función está en uso y eventualmente se desactiva para poder accionar sobre el plano.

● **Temperature manager (Worming Function)**

Temperature Manager (Worming Function) es una función de control que permite el mantenimiento del calor a una temperatura constante, a un nivel de potencia optimizado; ideal para mantener en calor los alimentos ya listos.

***Activación:***

Seleccione la **tecla (2)** y luego la **tecla** **(9)** de la zona que se quiere utilizar**; La pantalla (3)** de aquella zona, mostrará una secuencia de símbolos que durará por todo el tiempo que la función esté activa.

***Desactive:***

Pulse nuevamente por algunos segundos la **tecla** **(9)** para desactivar la función.

**Nota:** se puede habilitar la función incluso en las zonas con BRIDGE activo.

● **Automatic Heat UP** (Calentamiento Automático)

La función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático) permite llevar más rápidamente a régimen la potencia configurada; Con esta función se tiene la ventaja para tener una cocción más rápida pero, sin el riesgo de quemar las comidas, para que la temperatura no supere la del nivel configurado. Esta función está disponible para los niveles de potencia de a .

***Activación:***

Seleccione la **tecla (2)** de la zona que se quiere utilizar, luego recorra con el dedo en la **barra de selección (5), y una vez alcanzado el nivel deseado** mantenga presionado por algunos segundos hasta que en la **pantalla (3)** de aquella zona aparecerá el símbolo alternadamente a la potencia ajustada.

Aumentando el nivel de potencia de la zona de cocción, la función Automatic Heat Up permanece activa, con la nueva configuración de temperatura;

**Nota:** Esta función se puede activar en más zonas al mismo tiempo.

***Desactive:***

Seleccione la **tecla (2)** de la zona a la cual queremos quitar el Autoatic Heat Up, y disminuya el nivel de potencia de la zona de cocción.

● **Pausa**

La función Pausa permite suspender cualquier función activa en la placa, llevando a cero la potencia de cocción.

***Activación:***

• pulse la **tecla** **(10)** el **LED (10a)** se enciende y se visualiza el símbolo intermitente en las **pantallas (3)** de las zonas activas, alternadamente al nivel de temperatura ajustado en aquellas zonas.

***Desactive:***

• pulse la **tecla** **(10)**, por algunos segundos hasta que el símbolo no desaparezca.

Con la desactivación el plano vuelve a funcionar con las programaciones ajustadas antes de la pausa.

**Nota :** si después de 10 minutos, la Función Pausa no se desactiva, la placa se apaga automáticamente.

**Nota:** la Función Pausa no tiene impacto en la aspiración.

● **Egg Timer**(Temporizador de huevos)

La función Egg Timer es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción (y de la zona aspirante).

***Activación:***

Salga de los menús Aspiración o Zonas de cocción, de manera que todos los **LED (3 y 13)** estén encendidos.

Pulse la **tecla** **(6) se** encenderá el **led (6a)** y contemporáneamente se activará también

la **pantalla (7a+7b)** con el **LED (6b)** .

Ahora se podrá aumentar o disminuir el tiempo utilizando las **teclas** **(8a)** y **(8b).** El tiempo se expresa en minutos. Si el timer alcanza un tiempo inferior a 1 minuto, la cuenta atrás continúa mostrando los segundos.

Cuando el timer ha terminado la cuenta atrás es emitida una señal acústica y la zona de cocción se apaga.

***Desactivar:***

Para el apagado anticipado del Timer, salga de los menús Aspiración o Zonas de cocción, de forma que todos los **LED (3 y 13)** estén encendidos y lleve a cero la pantalla

Timer con la **tecla** **(8a)**.

● **Timer Zonas de Cocción**

La función Timer Zonas de Cocción es una cuenta atrás que es posible configurar, también contemporáneamente, en cada zona cocción. Al terminar el periodo configurado las zonas de cocción se apagan automáticamente y las utilidades se advierten con la señal acústica correspondiente.

***Activación:***

**Nota:** este timer se puede activar solo si la zona de cocción está activa con potencia distinta de cero.

Luego de haber accionado la zona de cocción deseada **tecla (2),**

la **pantalla (7a+7b)** se activará y será posible programar el timer. Para incrementar o disminuir el tiempo utilice las **teclas** **(8a)** y **(8b).** El tiempo se expresa en minutos. Si el timer llega a un tiempo inferior a 1 minuto el conteo siga visualizando los segundos.

**Si lo desea, repita la operación para más zonas de cocción:**

Cada zona de cocción puede estar ajustado a un Timer distinto; en la **pantalla (7a+7b)** aparecerá la cuenta al revés de la zona de cocción seleccionada en aquel momento

**Nota:** Luego de haber activado la zona Bridge se puede encender el timer incluso en esta zona.

***Desactive:***

Para el apagado anticipado del Timer seleccione la zona di cocción **tecla (2)** pulse la **tecla — (8a)** hasta que el timer no llegue a cero. El timer se desactivará.

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

La función power Limitation permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima y regulando la potencia de absorción de todas las zonas de cocción activas, haciendo que la absorción total de la placa, no supere el nivel máximo de absorción configurado.

El menú de gestión del Power Limitation se encuentra en el interior del Menú de gestión de parámetros.

***Para entrar al menú de gestión de parámetros:***

**Quite la alimentación al Plano, espere algunos segundos y reconecte el Plano a la alimentación.** DESBLOQUEE el plano manteniendo presionado por algunos segundos la tecla **(11)**; Luego, pulse contemporáneamente, por algunos segundos, las teclas **(12)** + **(14)** hasta que se ilumine la **barra de desplazamiento (5)**. Recorra con el dedo a través de toda la **barra (5)** de izquierda a derecha. Las dos pantallas **(3-FL)** y **(3-FR)** se encenderán.

**La pantalla (3-FL) indica el parámetro a modificar.**

**La pantalla (3-FR) indica el valor ajustado.**

***Para pasar al menú de gestión del Power Limitation:***

Por defecto, accediendo al menú de parámetros, la pantalla **(3-FL)** muestra alternadamente los valores y ; Pulse más vueltas la **tecla (9-FL)** hasta que la pantalla **(3-FL)** muestre los valores y de modo alternado. ( y = menú gestión Power Limitation).

***Ajuste el valor del Power limitation:***

pulse la **tecla (9-FR)** para seleccionar el valor deseado entre los tres disponibles, vea la tabla debajo:

| Zona 3-FL | Zona 3-FR | Valor de potencia (KW) |
|---|---|---|
| | | 7,4 |
| | | 4,5 |
| | | 3,1 |

***Guardado de ajustes:***

Para guardar los ajustes seleccionados, pulse la tecla **(1)**

## EMPLEO DEL ASPIRADOR

● **Activación del aspirador.**

***Activación:***

Toque (pulse) la **tecla (12)** la **pantalla (13)** se encenderá con alta intensidad.

Toque e recorra con un dedo sobre la **barra de selección (5),** para regular la potencia de aspiración del humo.

**Nota:** a diferencia de las zonas de cocción, el apagado del aspirador no puede ser programado por medio del timer. Por ende, la **pantalla (7a+7b)** no se activará.

***Desactivación:***

Para apagar el aspirador mantenga presionada la **tecla (12)**, por algunos segundos o bien lleve a Cero la potencia de aspiración.

● **Power Level Aspirador**

El aspirador está equipado de **4 niveles** de potencia de aspiración más un Booster.

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección (4):**

hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;

hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

El nivel de potencia ajustado será visualizado en la **pantalla (13)** del aspirador.

● **Power Booster del aspirador**

El producto está equipado de **1 nivel** de potencia suplementaria **BOOSTER** (más el nivel 4), que permanece activo por **5 minutos**, después de lo cual la potencia vuelve al nivel anterior.

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección (5)** sobre el nivel 4 para activar el Power Booste. El nivel del Power Booster está indicado en la **Pantalla (13)** con el símbolo .

● **Funcionamiento automático**

El producto se encenderá a la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración al nivel máximo de cocción usado 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:***

Entre al Menú del aspirador pulsando la tecla **(12)** luego pulse la **tecla** **(14);** en la **pantalla (13)** se visualizará la letra alternada al valor de la velocidad del aspirador .

***Desactive:***

Desde el menú del aspirador, pulse la **tecla** **(14)** o bien disminuya manualmente la velocidad de aspiración desde la **barra de selección (5).**

**● Menú gestión Filtros:**

***Condiciones necesarias para entrar al menú:***

LAS ZONAS DE COCCIÓN y EL ASPIRADOR deben estar todos en potencia ; EL GG TIMER debe estar apagado. Si no se respetan estas condiciones efectuando el proceso de encendido, **la pantalla (7a+7b)** indicará y no será posible seguir adelante.

***Para acceder al menú y visualizar el estado de los filtros:***

Luego de haber respetado los requisitos de ingreso arriba indicados, pulse **tecla** **(12)**, luego pulse contemporáneamente **(8a)** y **(8b)** por **4 segundos.**

En este punto nos encontraremos en el menú de gestión de Filtros.

La **pantalla (7a+7b)** visualizará por defecto el estado del FILTRO GRASAS, para pasar a la visualización del estado del FILTRO OLORES pulse **(8a)** Por cada presión de esta tecla, la pantalla pasa de un filtro a otro de manera consecutiva. A continuación, una tabla de los estados de los filtros.

| Estado del Filtro | Pantalla |
|---|---|
| Filtro grasas ACTIVO* | |
| Filtro olores ACTIVO* | |
| Filtro grasas INACTIVO | |
| Filtro olores INACTIVO | |

*Cuando el indicador de saturación de filtros está ACTIVO la **pantalla (7b)** mostrará el estado del filtro con un valor de (eficiencia máxima) a (filtro utilizado).

***Para Activar o desactivar el indicador de saturación de filtros:***

Luego de haber seleccionado uno de los dos filtros, pulse **(8b);** A cada presión, la pantalla pasa de un estado al otro de manera consecutiva.

**Nota:** Si se desactiva el filtro y luego se lo vuelve a activar en la misma sesión, el valor del estado del filtro permanece invariable respecto a antes de la desactivación.

Si luego de haber desactivado el filtro se sale del menú, cuando el filtro se reactive, el valor de saturación del filtro empezará de nuevo desde .

***Para salir del Menú:***

Para salir del Menú pulse cualquier tecla EXCEPTO la tecla **(8a)** e **(8b)** o bien espere 8 segundos sin tocar otras teclas.

**● Reinicio saturación filtros**

Mientras una o ambas señalizaciones estén activas, se puede efectuar el restablecimiento de la alarma de saturación de filtros. En los primeros 10 segundos en el que aparece la señalización de saturación de los filtros, pulse contemporáneamente por algunos segundos **(8a)** y **(8b).**

Una señal acústica indica la finalización del restablecimiento. Se recomienda efectuar este procedimiento SOLO luego de haber sustituido los filtros.

**Nota:** Si ambas señalizaciones están activas, lleve a cabo estas operaciones dos veces para restablecer ambas alarmas. .

**● Retraso apagado aspiración**

Con esta función activada el aspirador quedará encendido por un tiempo pre ajustado. Finalizado este tiempo, se apagará de forma automática. Cada velocidad tiene un timer específico como se indica en la siguiente tabla.

| booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 min. | 10 min. | 15 min. | 20 min. | 30 min. |

***Para activar:***

Con el aspirador encendido, pulse de modo prolongado la **barra de selección (5)** se encenderá el **LED (15),** para indicar que la función fue activada.

***Para desactivar:***

basta cambiar la velocidad de aspiración para desactivar esta función. Se apagará el **LED (15),** para indicar que la función fue desactivada.

## 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.

**● E Limpieza de la rejilla metálica:**

La rejilla debe lavarse a mano con agua tibia y detergente neutro y secarse bien para evitar la oxidación.

## MANTENIMIENTO ASPIRADOR

**● Limpieza del aspirador:**

Para la limpieza use **EXCLUSIVAMENTE** un paño humedecido con detergentes líquidos neutros.

**¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!**

No utilice productos que contienen abrasivos. **¡NO UTILICE ALCOHOL!**

**● 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.

**● Mantenimiento Filtro de carbón activado – Cerámicas (Solo para Versión Filtrante):**

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

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

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

# 5. ASISTENCIA

## TABLA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

| Código informativo | Descripción | Posibles causas | Solución |
|---|---|---|---|
| Fc | 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 |
| **Para todas las demás indicaciones de error** | Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error | | |

## SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia

1. Asegúrese de que no sea posible solucionar el problema por su cuenta teniendo en cuenta los puntos descritos en "Localización de averías".
2. Apague y vuelva a encender el producto para asegurarse de que el problema se ha solucionado.

**Si tras realizar las verificaciones arriba descritas, el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia técnica más cercano.**

## PT

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

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

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

● Não faça alterações elétricas no aparelho.

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

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

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

*: as peças marcadas com este símbolo são acessórios opcionais fornecidos apenas em alguns modelos e podem ser adquiridas nos sites www.elica.com e www.shop.elica.com.

# 1. SEGURANÇA E REGULAMENTOS

## ⚠ SEGURANÇA GERAL

**Atenção!** Respeite escrupulosamente as seguintes instruções: ● O produto deve ser desligado da rede elétrica antes de efetuar qualquer intervenção de instalação. ● A instalação ou manutenção deve ser executada por um técnico especializado, em conformidade com as instruções do fabricante e no respeito pelas normas locais em vigor, em matéria de segurança. Não repare ou substitua qualquer peça do produto se não for especificamente requerido no manual de utilização. ● A ligação do produto à terra é obrigatória por lei. ● O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir a ligação à rede elétrica do produto, encastrado no móvel. ● Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve ter um interruptor omnipolar padrão que assegure a desconexão completa da rede elétrica nas condições da categoria de sobretensão III, de acordo com as regras de instalação. ● Não utilize tomadas múltiplas ou extensões elétricas. ● Quando a instalação estiver concluída, os componentes elétricos já não deverão estar acessíveis ao utilizador. ● O produto e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. ● Tenha cuidado para que as crianças não brinquem com o produto; mantenha as crianças afastadas e vigie-as, pois as peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. ● Antes de utilizar a placa de indução, é importante que os portadores de estimuladores cardíacos e de implantes ativos, verifiquem se o estimulador é compatível com o produto. ● Durante e após a utilização, não toque nos elementos de aquecimento do produto. ● Evite o contacto com panos ou outro material inflamável enquanto todos os componentes do produto não estiverem suficientemente arrefecidos; risco de incêndio. ● Não coloque material inflamável por cima do produto ou nas suas proximidades. ● As gorduras e os óleos sobreaquecidos pegam fogo facilmente. Vigie a cozedura dos alimentos ricos em gordura e óleo. ● Se a superfície estiver rachada, desligue o produto para evitar a possibilidade de choque elétrico. ● O produto não se destina a ser colocado em funcionamento através dum temporizador externo ou dum sistema de comando à distância separado. ● A cozedura não vigiada sobre uma placa com óleo ou gordura pode ser perigosa e causar incêndios. ● O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo de cozedura de tempo breve deve ser vigiado continuamente. ● NUNCA tente apagar as chamas com água. Pelo contrário, desligue o produto e abafe as chamas, por exemplo, com uma tampa ou uma manta ignífuga. ● Perigo de incêndio: não apoie objetos sobre as superfícies de cozedura. ● Não utilize máquinas de limpeza a vapor, risco de choques elétricos. ● Não coloque objetos de metal, como facas, garfos, colheres e tampas, na superfície da placa, pois podem sobreaquecer. ● Antes de ligar o produto à rede elétrica: verifique a placa de dados (colocada na parte inferior do produto) para garantir que a tensão e a potência correspondam à da rede elétrica e a tomada de ligação seja adequada. Em caso de dúvida, consulte um eletricista qualificado.

Importante: ● Após o uso, desligue a placa através do seu dispositivo de comando e não confie no detetor de panelas. ● Evite derramamentos de líquidos, por isso, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o fornecimento de calor. ● Não deixe os elementos de aquecimento ligados com panelas e frigideiras vazias ou sem recipientes. ● Depois de terminar de cozinhar, desligue a respetiva zona de cozedura. ● Nunca use folhas de papel de alumínio para cozinhar, e nunca coloque diretamente produtos embalados em alumínio. O alumínio fundir-se-ia e danificaria irremediavelmente o seu produto. ● Nunca aqueça nenhum tipo de lata que contenha alimentos sem tê-la aberto antes: pode explodir! Este aviso aplica-se a todos os outros tipos de placas de cozinha. ● A utilização de uma potência elevada tal como a função Booster não é adequada para o aquecimento de alguns líquidos, como por exemplo, o óleo para fritar. O calor excessivo pode ser

perigoso. Nestes casos, recomenda-se a utilização de uma potência inferior. ● Os recipientes devem ser colocados diretamente na placa e estar centrados. Nunca insira outros objetos entre a panela e a placa. ● No caso de temperaturas elevadas, o produto diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozedura. ● Antes de qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue o produto da rede elétrica, retirando a ficha da tomada ou desligando o interruptor geral da habitação. ● Para todas as operações de instalação e manutenção, use luvas de trabalho. ● O produto pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou do necessário conhecimento, desde que sob vigilância ou após terem recebido instruções acerca do uso do produto em segurança e da compreensão dos perigos a ele inerentes. ● As crianças devem ser vigiadas para que não brinquem com o produto. ● A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância. ● O local deve dispor de ventilação suficiente quando o produto for utilizado em simultâneo com outros aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis. ● O produto deve ser limpo frequentemente, quer no seu interior quer no seu exterior (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), contudo respeite as indicações expressas nas instruções de manutenção. ● O incumprimento das normas de limpeza do produto e da substituição e limpeza dos filtros implica risco de incêndio. ● É estritamente proibida a cozedura flambê. ● O uso de chama aberta é prejudicial para os filtros e pode provocar incêndios, pelo que deve ser sempre evitado. ● A fritura deve ser feita sob controlo para evitar que o óleo sobreaquecido pegue fogo. ● Atenção! Quando a placa de cozinha estiver em funcionamento, as partes acessíveis do aparelho podem ficar quentes. ● Atenção! Não ligue o produto à rede elétrica sem que a instalação esteja completamente concluída. ● No que diz respeito às medidas técnicas e de segurança a serem adotadas para a extração de fumos, siga rigorosamente as disposições previstas nos regulamentos das autoridades locais competentes. ● O ar aspirado não deve ser encanado numa conduta usada para a extração dos fumos produzidos por aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis. ● Nunca utilize o produto sem a grelha estar montada corretamente! ● Utilize apenas os parafusos de fixação fornecidos em dotação com o produto para a instalação ou, se não fornecidos, compre o tipo adequado de parafusos. Utilize parafusos com o comprimento correto indicado no Guia de instalação. ● Quando este produto e outros aparelhos alimentados com uma energia que não seja a elétrica estiverem em funcionamento simultâneo, a pressão negativa no compartimento não deve superar 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● É importante conservar este manual para o poder consultar a qualquer momento. Em caso de venda, de cessão ou de mudança, certifique-se de que permanece junto ao aparelho.

## ⚠ SEGURANÇA PARA A LIGAÇÃO ELÉTRICA

● Desligue o produto da rede elétrica. ● A instalação deve ser realizada por pessoal profissional qualificado e com conhecimento das normas em vigor, em matéria de instalação e segurança. ●O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade relativamente a pessoas, animais ou objetos em caso de desrespeito pelas diretivas fornecidas neste capítulo. ●O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a remoção da placa de fogão do plano de trabalho. ●Certifique-se de que a tensão, indicada na placa do número de série localizada na parte inferior do produto, corresponda à da habitação onde será instalado. ●Não utilize extensões elétricas. ● O cabo elétrico de ligação à terra deve ser 2 cm mais comprido que os outros cabos. ● No caso em que o produto não esteja equipado com um cabo de alimentação, utilize um com uma secção dos condutores mínima de 2,5 mm2 para potência de até 5500 Watt; enquanto que para potências mais altas deve ser de 4 mm2). ● O cabo não deve atingir, em nenhum ponto, uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente. ● O produto é destinado a estar permanentemente ligado à rede elétrica, por isso, efetuar a ligação à rede fixa através de um interruptor unipolar de acordo com as normas, que assegure a desconexão completa da rede elétrica em condições de categoria de sobretensão III, e que seja facilmente acessível após a instalação.

● **Atenção!** A substituição do cabo de interconexão deve ser feita pelo serviço de assistência técnica autorizada ou por uma pessoa com qualificação semelhante.

● **Atenção!** Antes de ligar novamente o circuito à alimentação da rede e de verificar o seu correto funcionamento, verificar sempre se o cabo de rede está montado corretamente.

## ⚠ 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 550mm 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;

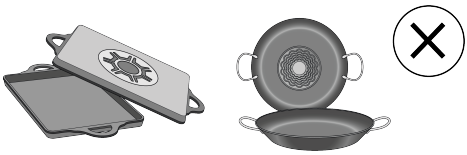
• recipientes de metal com fundo esmaltado;

• recipientes com base rugosa, para evitar de arranhar a superfície da placa;

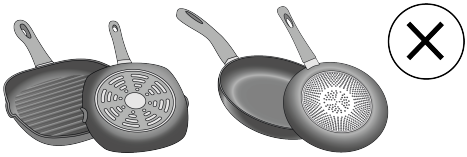
• nunca apoie panelas e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controlo da placa.

• 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

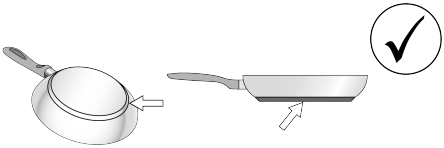


• O fundo não pode conter alumínio: a louça não se aquece e também pode não ser reconhecida pelos indutores.



• 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.

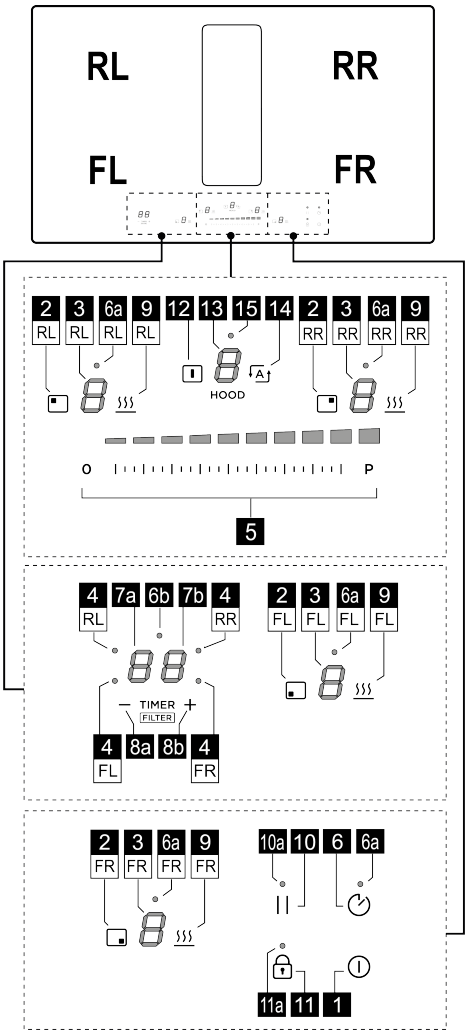
Para obter a máxima eficiência de aspiração: • Recomenda-se um percurso máximo de tubagem de 7 metros lineares. Recomenda-se que no total dos 7 metros lineares utilize no máximo duas curvas de 90° • Evite mudanças drásticas de secção da conduta, preferindo sempre a secção equivalente ao Ø 150 mm (ou 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, através das tubagens apropriadas (Filtros de odores e tubagens devem ser comprados separadamente). Para mais informações, consulte as páginas relativas aos acessórios e configurações (para a versão de filtragem) na parte ilustrada deste manual.

# 3. FUNCIONAMENTO

## PAINEL DE CONTROLO




| | Função |
|---|---|
| **1** | ON/OFF da placa de cozinha/exaustor para placa de cozinha |
| **2** | Tecla seleção zona cozedura |
| **3** | Ecrã nível potência zona cozedura |
| **4** | LED da zona de cozimento ativa / LED de saturação dos filtros ativos |
| **5** | Aumento / diminuição do nível de potência de cozedura e velocidade (potência) de aspiração |
| **6** | Ativação do temporizador de ovo (independente) |
| **6a - 6b** | LED de temporizador de ovo (independente) ativo |
| **7a-7b** | Visor do temporizador da zona de cozedura / Visor da saturação do filtro de carvão - Filtro de gordura |
| **8a–8b** | Aumento/diminuição ecrã do temporizador |
| **9** | Ativação Temperature Manager (Warming Function) (Gestor de Temperatura - Função de Aquecimento) |
| **10** | Pausa |
| **10a** | LED pausa ativa |
| **11** | Key Lock |
| **11a** | LED - Key Lock |
| **12** | Tecla seleção aspirador |
| **13** | Visor aspirador |
| **14** | Ativação função automática aspirador |
| **15** | LED menu atraso aspirador |

## A SABER ANTES DE INICIAR

**ATENÇÃO: Após a primeira ligação do produto à rede elétrica, a placa necessita de um procedimento de DESBLOQUEIO. Proceda como indicado:**

Ligue a placa à alimentação; o visor **(13)** mostrará um 8 intermitente e o **LED (11a)** aceso. Prima a **tecla** 🔒 **(11)** por alguns segundos**,** o **LED (11a)** desligará**.** Agora é possível acender a placa com a tecla **ON/OFF** ⏻ **(1).**

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 Temperature Manager (Gestor de Temperatura) ativa | warm |
| Função Pausa | II |
| Função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático) | A |

## CARATERÍSTICAS DA PLACA

• **Safe Activation (Ativação segura)**

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

• **Pot Detector (Detetor de Panela)**

O produto deteta automaticamente a existência de panelas sobre as zonas de cozedura.

● **Safety Shut Down (Desligar de segurança)**

Por motivos de segurança, cada zona de cozedura tem um tempo máximo de funcionamento que depende do nível de potência configurado.

• **Residual Heat Indicator (Indicador de calor residual)**

Quando uma ou mais zonas de cozedura são desligadas, a presença de calor residual é sinalizada com um sinal visual específico no visor da zona correspondente, por meio do símbolo H.

## UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

• **Ligação**

O plano de cozedura acende tocando a tecla **ON/OFF** ⏻ **(1)**. Todos os **visores (3)** e o **visor (13)** acenderão exibindo o número zero 0.

Para desligar a placa, prima a tecla **ON/OFF** ⏻ **(1)**.

A placa desliga após alguns segundos se as funções não são ativadas.

● **Ativação da zona de cozedura**

***Ativação:***

Entre no menu da zona de cozedura ao premir uma das **teclas** ▪▪▪▪ **(2)** correspondentes da zona de cozedura desejada. O **visor (3)** daquela zona permanecerá único ao ser iluminado em alta intensidade.

Toque e deslize com um dedo na **barra de seleção (5),** para ajustar a potência da zona de cozedura selecionada anteriormente.

**Nota:** Quando é selecionada uma zona de cozedura, o **visor do TEMPORIZADOR (7a+7b)** mostrará: • – – o **LED (4)** que acende define qual zona foi selecionada. Nesse caso, a zona FL.

***Desativação:***

Entre no menu da zona de cozedura desejada e prima uma das **teclas** ▪▪▪▪ **(2)**, o **visor (3)** daquela zona permanecerá único ao ser iluminado em alta intensidade; **Coloque em zero** a potência ou prima novamente a **tecla (2)** mantendo a pressão **por alguns segundos.**

● **Zona cozedura Power Level**

O plano é dotado de **9 níveis** de potência Toque e percorra com os dados ao longo da **Barra de seleção (5):**

para a direita para aumentar o nível de potência;

para a esquerda para diminuir o nível de potência.

O nível de potência definido será exibido no **visor (3)** da zona de cozedura escolhida.

● **Power Booster**

O produto dispõe de **um nível** de potência adicional (além do nível 9), que permanece ativo por 10 minutos, após os quais a potência regressa ao nível anterior.

Tocar e percorrer com o dedo a **Barra de seleção (5)** (além do nível 9) para ativar o Power Booster. O nível Power Booster é indicado no **Visor (3)** com o símbolo P.

● **key lock**

O Key Lock permite bloquear as definições da placa, para impedir adulterações acidentais, deixando ativas as funções já definidas.

***Ativação:***

Para ativar a função de bloqueio de teclas, a placa de cozedura deve estar ligada.

• prima 🔒 **(11)** por **2 s**. Repita a operação para desativar.

**Nota:** se alguma outra função for pressionada durante o Key Lock ativo, o **LED (11a)**, piscará e o **visor (7b)** mostrará uma sequência de símbolos o•6•6•8, indicando que a função está em uso e deve ser eventualmente desativada para atuar no plano.

● **Temperature manager (Worming Function)**

Temperature Manager (Worming Function) é uma função

de controlo que permite a manutenção do calor a uma temperatura constante a um nível de potência otimizado, ideal para manter quentes os alimentos já prontos.

***Ativação:***

Selecione a **tecla (2)** e a **tecla** $\underline{\text{SSS}}$ **(9)** da zona que deseja utilizar**; o visor (3)** dessa zona, mostrará uma sequência de símbolos  que durará enquanto a função estiver ativa.

***Desativar:***

Prima de novo por alguns segundos a **tecla** $\underline{\text{SSS}}$ **(9)** para desativar a função.

**Nota:** a função também pode ser habilitada em zonas com BRIDGE ativo.

● **Automatic Heat UP**

A função Automatic Heat UP permite colocar a potência definida mais rapidamente em regime; com esta função, temos a vantagem de ter uma cozedura mais rápida, mas sem o risco de queimar as comidas, porque a temperatura não ultrapassa a do nível definido. Esta função está disponível para os níveis de potência de  a  .

***Ativação:***

Selecione a **tecla (2)** da zona que deseja utilizar e deslize com o dedo na **barra de seleção (5) alcançando o nível desejado** , mantenha a pressão por alguns segundos até que no **visor (3)** da zona seja exibido o símbolo  alternadamente à potência definida.

Aumentam o nível de potência da zona de cozedura, a função Automatic Heat Up permanece ativa, com a nova configuração de temperatura;

**Nota:** Essa função pode ser ativada em várias zonas ao mesmo tempo.

***Desativar:***

Selecione a **tecla (2)** da zona da aqual desejamos remover o Autoatic heat Up, e diminuir o nível de potência da zona de cozedura.

● **Pausa**

A função Pausa permite suspender qualquer função ativa na placa, colocando a zero a potência de cozedura.

***Ativação:***

• prima a **tecla** ⏸ **(10)**, o **LED (10a)** acende e é exibido o símbolo  intermitente nos **visores (3)** das zonas ativas, alternadamente ao nível de temperatura definido nas zonas.

***Desativar:***

• prima a **tecla** ⏸ **(10)** por alguns segundos até que o símbolo desapareça.

Com a desativação, o plano recomeça a funcionar com as configurações definidas antes da pausa.

**Nota:** se após 10 minutos, a Função Pausa não for desativada, a placa desliga-se automaticamente.

**Nota:** a Função Pausa não tem impacto sobre a aspiração.

• **Egg Timer (Temporizador de Ovo)**

A função Egg Timer é uma contagem decrescente independente das zonas de cozedura (e da zona aspirante).

***Ativação:***

Saia do menu Aspiração ou Zonas de cozinha, de forma a que todos os **LED (3 e 13)** fiquem acesos.

Prima o **botão** ◷ **(6)** irá acender-se o **led (6a)** e, em simultâneo, ativa-se também

o **display (7a+7b)** com o **LED (6b)** .

Agora será possível aumentar ou diminuir o tempo usando os **botões** + **(8a)** e — **(8b).** O tempo é expresso em minutos. Se o temporizador atingir um tempo inferior a 1 minuto, a contagem avança apresentando os segundos.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente, é emitido um sinal acústico e a zona de cozedura desliga-se.

***Desativar:***

Para o desligamento antecipado do temporizador, saia do menu Aspiração ou Zonas de cozinha, de forma a que todos os **LED (3 e 13)** fiquem acesos e coloque em Zero o ecrã do temporizador com o **botão** — **(8a)**.

● **Timer Zone de Cozimento**

A função Timer Zonas de Cozedura é uma contagem decrescente que é possível configurar, incluindo em simultâneo, em cada zona de cozedura. No final do período configurado, as zonas de cozedura desligam-se automaticamente e o utilizador é avisado com o respetivo sinal acústico.

***Ativação:***

**Nota:** este temporizador só pode ser iniciado se a zona de cozedura estiver ativa com potência diferente de zero.

Depois de acionar a zona de cozedura desejada, a **tecla (2),**

o **visor (7a+7b)** será ativado e será possível programar o temporizador. Para aumentar ou diminuir o tempo, use as **teclas** + **(8a)** e — **(8b).** O tempo é expresso em minutos. Se o temporizador chegar a um tempo inferior a 1 minuto, a contagem continuará exibindo os segundos.

**Se pretender, repetir a operação para mais zonas de cozedura:**

Cada zona de cozedura pode ter definido um temporizador diferente; no **visor (7a+7b)** será exibida a contagem regressiva da zona de cozedura selecionada no momento

**Nota:** Depois de ativar a zona Bridge, será possível iniciar o temporizado também nessa zona.

***Desativar:***

Para o desligamento antecipado do temporizador, selecione a zona de cozedura, a **tecla (2)**, prima a **tecla**

**(8a)** até que o temporizador chegue em zero. O temporizador será desativado.

**● Limitação de Potência**

A função Power Limitation permite definir o funcionamento do produto, limitando a sua absorção máxima e ajustando a potência de absorção de todas as zonas de cozedura ativas, de forma que a absorção total da placa não exceda o nível máximo de absorção definido.

O menu de gestão Power Limitation está dentro do menu de gestão de parâmetros.

***Para entrar no menu de gestão de parâmetros:***

**Remova a alimentação no plano, aguarde alguns segundos e reconecte o plano à alimentação.** DESBLOQUEAR o plano mantendo premida por alguns segundos a tecla **(11)**; depois disso, prima ao mesmo tempo por alguns segundos as teclas **(12) + (14)** até que acenda-se a **barra de deslizamento (5)**. Deslize com o dedo ao longo de toda a **barra (5)** da esquerda para direita. Os dois visores **(3-FL)** e **(3-FR)** acenderão.

**O visor (3-FL) indica o parâmetro em modificação.**

**O visor (3-FR) indica o valor definido.**

***Para passar para o menu de gestão Power Limitation:***

Por padrão, ao acessar o menu de parâmetros, o visor **(3-FL)** mostra alternadamente os valores e ; prima outras vezes a **tecla (9-FL)** até que o visor **(3-FL)** exiba os valores e de maneira alternada. ( e = menu de gestão Power Limitation).

***Configurar o valor de Power limitation:***

prima a **tecla (9-FR)** para selecionar o valor desejado entre os três disponíveis, confira a tabela abaixo:

| Zona 3-FL | Zona 3-FR | Valor de potência (kW) |
|---|---|---|
| | | 7,4 |
| | | 4,5 |
| | | 3,1 |

***Guardar configurações:***

para guardar as configurações selecionadas, prima a tecla **(1)**

## UTILIZAÇÃO DO EXAUSTOR

**● Ativação do aspirador.**

***Ativação:***

Toque (prima) a **tecla (12)**, o **visor (13)** acenderá em alta intensidade.

Toque e deslize com um dedo na **barra de seleção (5)** para ajustar a potência de aspiração dos fumos.

**Nota:** a diferença das zonas de cozedura, o desligamento do aspirador não pode ser programado pelo temporizador. O **visor (7a+7b)** não será ativado.

***Desativação:***

Para desligar o aspirador, prima a **tecla (12)**, por alguns segundos ou coloque a potência de aspiração em zero.

**● Aspirador Power Level**

O aspirador inclui **4 níveis** de potência de aspiração além de um Booster.

Tocar e percorrer com o dedo a **Barra de seleção (4):**

para a direita para aumentar o nível de potência;

para a esquerda para diminuir o nível de potência.

O nível de potência definido será exibido no **visor (13)** do aspirador.

**● Power Booster do aspirador**

O produto inclui **1 nível** de potência suplementar **BOOSTER** (além do nível 4), que permanece ativo por **5 minutos**. Depois disso, a potência retorna ao nível anterior.

Tocar e percorrer com o dedo a **Barra de seleção (5)** além do nível 4 para ativar o Power Booster. O nível Power Booster é indicado no **Visor (13)** com o símbolo .

**● Funcionamento automático**

O produto irá acender-se à 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:***

Entre no menu aspirador ao premir a tecla **(12)** e prima a **tecla (14);** no **visor (13)** será exibida a letra alternada ao valor da velocidade do aspirador.

***Desativar:***

No menu do aspirador, prima a **tecla (14)** ou diminua manualmente a velocidade de aspiração da **barra de seleção (5).**

● **Menu gestão Filtros:**

***Condições necessárias para entrar no menu:***

ZONAS COZEDURAS e ASPIRADOR devem ser todos em potência 0; o TEMPORIZADOR OVO deve estar desligado; se essas condições não são respeitadas, ao efetuar o procedimento de acesso, **o visor (7a+7b)** indicará no e não será possível efetuar outros.

***Para aceder o menu e exibir o estado dos filtros:***

Depois de respeitar os requisitos de entrada indicados acima, prima a **tecla** ⏻ **(12)** e depois prima ao mesmo tempo **—(8a)** e **+(8b)** por **4 segundos.**

Neste ponto encontraremos o menu de gestão de filtros.

O **visor (7a+7b)** exibirá por padrão o estado do FILTRO GRAXAS, para passar para a visualização do estado do FILTRO ODORES, prima **—(8a)** A cada pressão dessa tecla, o visor passa de um filtro para outro de forma consecutiva. A seguir uma tabela dos estados dos filtros.

| Estado Filtro | Visor |
|---|---|
| Filtro graxas ATIVO* | .G5. |
| Filtro odores ATIVO* | .F3. |
| Filtro graxas INATIVO | G- |
| Filtro odores INATIVO | F- |

*Quando o indicador de saturação de filtros estiver ATIVO, o **visor (7b)** mostrará o estado do filtro com um valor de 9(eficiência máxima) a 0(filtro esgotado).

***Para ativar ou desativar o indicador de saturação de filtros:***

Depois de selecionar um dos dois filtros, prima **+(8b);** A cada pressão, o visor passa de um estado para o outro de forma consecutiva.

**Nota:** Se você desativar o filtro e reativá-lo na mesma sessão, o valor do estado do filtro permanecerá inalterado antes da desativação.

Se você sair do menu depois de desativar o filtro, quando o filtro for reativado, o valor de saturação do filtro será reiniciado de 9.

***Para sair do menu:***

Para sair do menu, prima qualquer tecla MENOS a tecla **—(8a)** e **+(8b)** ou aguarde 8 segundos sem tocar outras teclas.

● **Redefinir saturação dos filtros**

Enquanto um ou ambos os sinais estiverem ativos, será possível redefinir o alarme de saturação do filtro. Nos primeiros 10 segundos em que o sinal de saturação do filtro aparecer, priam ao mesmo tempo por alguns segundos **—(8a)** e **+(8b).**

Um sinal acústico indica que o reset ocorreu. Recomenda-se realizar este procedimento APENAS após a substituição dos filtros.

**Nota:** Se ambos os alarmes estiverem ativos, execute esta operação duas vezes para redefinir ambos os alarmes. .

● **Atraso desligamento aspiração**

Com esta função ativada, o aspirador permanecerá ligado por um tempo predefinido, decorrido este tempo desligará automaticamente. Cada velocidade possui um temporizador específico conforme indicado na tabela abaixo.

| booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 min. | 10 min. | 15 min. | 20 min. | 30 min. |

***Para ativar:***

Com o aspirador em funcionamento, prima ao longo a **barra de seleção (5)** para acender o **LED (15),** e indicar se a função foi ativada.

***Para desativar:***

basta alterar a velocidade de aspiração para desativar esta função. O **LED (15)** apagará, indicando que a função foi desativada.

## 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 | 1-2 | Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar | derreter a manteiga, fundir delicadamente o chocolate, descongelar pequenos produtos |
| | 1 | 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 | 0 | 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.

**● E Limpeza da grelha metálica:**

A grelha deve ser lavada à mão com água quente e detergente neutro e secada cuidadosamente para evitar fenómenos de oxidação.

## MANUTENÇÃO DO EXAUSTOR

**● Limpeza do exaustor:**

Para a limpeza utilize **EXCLUSIVAMENTE** um pano humedecido com detergentes líquidos neutros.

**NÃO UTILIZAR FERRAMENTAS OU INSTRUMENTOS PARA A LIMPEZA!**

Evitar o uso de produtos com abrasivos. **NÃO UTILIZAR ÁLCOOL!**

**● 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.

**● Manutenção do Filtro de carvões ativos - Cerâmicos (Apenas para a Versão Filtrante):**

**Retém os odores desagradáveis derivantes da cozedura. O produto está equipado com um conjunto de filtros de odores.**

A saturação dos filtros de odores verifica-se após uma utilização mais ou menos prolongada, dependendo do tipo de cozinha e da regularidade da limpeza do filtro de gorduras. Os filtros de odores podem ser regenerados termicamente a cada 2 / 3 meses num forno pré-aquecido a 200 °C por 45 minutos. A regeneração adequada garante uma eficácia de filtragem constante por 5 anos.

**Atenção!** Não apoie os filtros no fundo do formo, coloque-os sim num tabuleiro e coloque-o a uma altura intermédia.

# 5. ASSISTÊNCIA

## TABELA PESQUISA AVARIAS

| Código informativo | Descrição | Causas possíveis | Solução |
|---|---|---|---|
| Fc | 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 |
| **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. ● Η εγκατάσταση ή η συντήρηση πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τηρώντας τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς περί ασφάλειας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα του προϊόντο εάν δεν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. ● 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. ● Για να τηρούνται οι ισχύοντες κανονισμοί ασφαλείας, η εγκατάσταση θα πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη που να εξασφαλίζει την πλήρη αποσύνδεση από το δίκτυο σε περίπτωση υπέρτασης κατηγορίας III, σε συμμόρφωση με τους κανόνες εγκατάστασης. ● Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή μπαλαντέζες. ● Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, ο χρήστης δεν πρέπει να έχει πρόσβαση στα ηλεκτρικά μέρη. ● Το προϊόν και τα προσβάσιμα μέρη του θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσοχή, μην ακουμπάτε τις θερμές εστίες της συσκευής. ● Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με το προϊόν. Κρατήστε τα σε απόσταση ασφαλείας και υπό την εποπτεία σας διότι τα προσβάσιμα μέρη του μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. ● Τα άτομα με καρδιακό βηματοδότη ή εμφυτεύσιμο απινιδωτή είναι σημαντικό να εξακριβώνουν, πριν από τη χρήση της επαγωγικής εστίας, ότι ο βηματοδότης τους είναι συμβατός με το προϊόν. ● Τόσο κατά τη διάρκεια όσο και μετά τη χρήση μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία του προϊόντος. ● Αποφύγετε την επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά εάν δεν έχουν κρυώσει επαρκώς όλα τα εξαρτήματα της συσκευής, διότι υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς. ● Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά επάνω ή πλησίον του προϊόντος. ● Τα υπερθερμασμένα λίπη και λάδια παίρνουν εύκολα φωτιά. Να είστε πάντα σε επαγρύπνηση όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λίπη ή λάδια. ● Εάν η επιφάνεια ραγίσει, απενεργοποιήστε το προϊόν για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. ● Το προϊόν δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ενός χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού. ● Το μαγείρεμα επάνω σε εστία με λάδι ή λίπος δίχως επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. ● Το μαγείρεμα θα πρέπει να γίνεται υπό επίβλεψη. Θα πρέπει να είστε πάντα παρόντες όταν το μαγείρεμα είναι μικρής διάρκειας. ● Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μία φωτιά χρησιμοποιώντας νερό. Αντίθετα, απενεργοποιήστε το προϊόν και καλύψτε τη φλόγες, π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα. ● Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στις εστίες. ● Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές, διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. ● Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια πάνω στην επιφάνεια των εστιών διότι υπάρχει κίνδυνος να υπερθερμανθούν. ● Προτού συνδέσετε το προϊόν στο ηλεκτρικό ρεύμα: ελέγξτε την πινακίδα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά (στο κάτω μέρος του προϊόντος) για να σιγουρευτείτε ότι η τάση και η ισχύς αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά του ρεύματος και ότι το φις σύνδεσης είναι κατάλληλο. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε σε έναν ηλεκτρολόγο.

Σημαντικό: ● Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος μέσω του σχετικού συστήματος ελέγχου και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους. ● Για να μην ξεχειλίσει υγρό κατά το βράσιμο ή το ζέσταμα, μειώστε την παροχή θερμότητας. ● Μην αφήνετε αναμμένες τις εστίες με άδειες κατσαρόλες και τηγάνια ή χωρίς σκεύη. ● Μόλις ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, σβήστε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος. ● Για το μαγείρεμα μη χρησιμοποιείτε ποτέ

αλουμινόχαρτο, και μην τοποθετείτε ποτέ κατευθείαν προϊόντα που είναι τυλιγμένα με αλουμινόχαρτο. Το αλουμινόχαρτο μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει ανεπανόρθωτη ζημιά στο προϊόν σας. ● Μη ζεσταίνετε ποτέ κονσέρβες με τρόφιμα εάν προηγουμένως δεν τις έχετε ανοίξει, διότι μπορεί να εκραγούν! Αυτή η προειδοποίηση ισχύει για όλους τους τύπους εστιών μαγειρέματος. ● Η χρήση υψηλής ισχύος, όπως η λειτουργία Booster, δεν ενδείκνυται για το ζέσταμα ορισμένων υγρών όπως για παράδειγμα το λάδι τηγανίσματος. Η υπερβολική θερμότητα μπορεί να είναι επικίνδυνη. Στις περιπτώσεις αυτές, συστήνουμε τη χρήση μικρότερης ισχύος. ● Τα σκεύη πρέπει να τοποθετούνται κατευθείαν επάνω στην εστία και να είναι κεντραρισμένα. Απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων ανάμεσα στο σκεύος και την εστία. ● Σε περίπτωση υψηλών θερμοκρασιών το προϊόν μειώνει αυτόματα το επίπεδο ισχύος των εστιών. ● Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό ρεύμα βγάζοντας το φις από την πρίζα ή κατεβάζοντας τον γενικό διακόπτη του σπιτιού σας. ● Για όλες τις εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης θα πρέπει να χρησιμοποιείτε γάντια εργασίας. ● Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα που στερούνται εμπειρίας ή απαραίτητης γνώσης, με την προϋπόθεση ότι αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση του προϊόντος και την κατανόηση των σχετικών κινδύνων. ● Πρέπει να επιβεβαιώνετε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με το προϊόν. ● Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη. ● Ο χώρος πρέπει να αερίζεται επαρκώς, όταν το προϊόν χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με άλλες συσκευές καύσης αερίου ή άλλων καύσιμων υλών. ● Το προϊόν πρέπει να καθαρίζεται συχνά τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά (ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΜΙΑ ΦΟΡΑ ΤΟ ΜΗΝΑ), τηρώντας πάντα όσα αναφέρονται ρητά στις οδηγίες συντήρησης. ● Η μη τήρηση των κανόνων καθαρισμού του προϊόντος καθώς και της αντικατάστασης και καθαρισμού των φίλτρων ενέχει τον κίνδυνο πυρκαγιάς. ● Απαγορεύεται αυστηρά η τεχνική μαγειρέματος φλαμπέ. ● Η χρήση φωτιάς κατά το μαγείρεμα πρέπει να αποφεύγεται σε κάθε περίπτωση διότι μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα φίλτρα ή ακόμη και πυρκαγιά. ● Το τηγάνισμα θα πρέπει να εκτελείται υπό επίβλεψη διότι υπάρχει κίνδυνος να αρπάξει φωτιά το καυτό λάδι. ● Προσοχή! Όταν η εστία μαγειρέματος είναι σε λειτουργία, τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να αναπτύξουν υψηλή θερμοκρασία. ● Προσοχή! ● Μη συνδέετε το προϊόν στο ηλεκτρικό ρεύμα εάν δεν έχει ολοκληρωθεί πλήρως η εγκατάσταση. ● 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! ● Για τις εργασίες εγκατάστασης χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τις βίδες που παρέχονται μαζί με το προϊόν ή, εάν δεν παρέχονται, αγοράστε βίδες κατάλληλου τύπου. Χρησιμοποιείτε βίδες κατάλληλου μήκους σύμφωνα με τον Οδηγό εγκατάστασης. ● Όταν το προϊόν αυτό λειτουργεί ταυτόχρονα με άλλες συσκευές που τροφοδοτούνται με ενέργεια διαφορετική από την ηλεκτρική, η αρνητική πίεση στο δωμάτιο δεν πρέπει να ξεπερνά τα 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Είναι σημαντικό να φυλάσσετε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, το εν λόγω έγγραφο θα πρέπει να συνοδεύει τη συσκευή.

## ⚠ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

● Αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό ρεύμα. ● Η εγκατάσταση θα πρέπει να εκτελείται από επαγγελματικά εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους ισχύοντες κανονισμούς σχετικά με την εγκατάσταση και την ασφάλεια. ● Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών που περιέχονται στο παρόν κεφάλαιο. ● Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να είναι δυνατή η αφαίρεση της μονάδας εστιών από τον πάγκο. ● Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα των τεχνικών στοιχείων στο βάθος του προϊόντος είναι ίδια με εκείνη του ηλεκτρικού δικτύου του χώρου εγκατάστασης. ● Μη χρησιμοποιείτε μπαλαντέζες. ● Το ηλεκτρικό καλώδιο γείωσης πρέπει να είναι 2 εκ. μακρύτερο από τα υπόλοιπα καλώδια. ● Σε περίπτωση που το προϊόν δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε ένα με ελάχιστη διατομή 2,5 mm2 για ισχύ έως 5500 Watt, ενώ για μεγαλύτερη ισχύ η διατομή θα πρέπει να είναι 4 mm2. ● Το καλώδιο δεν πρέπει να φτάνει σε θερμοκρασία που ξεπερνά κατά 50°C τη θερμοκρασία περιβάλλοντος. ● Το προϊόν προορίζεται για μόνιμη σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο, επομένως η σύνδεση πρέπει να πραγματοποιείται σε σταθερό δίκτυο μέσω κατάλληλου πολυπολικού διακόπτη, που να εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση από το ρεύμα στις περιπτώσεις της κατηγορίας υπέρτασης III και που να είναι εύκολα προσβάσιμος μετά την εγκατάσταση.

● **Προσοχή!** Η αντικατάσταση του καλωδίου διασύνδεσης θα πρέπει να εκτελείται από την εξουσιοδοτημένη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση.

● **Προσοχή!** Προτού επανασυνδέσετε το κύκλωμα στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος και ελέγξτε τη σωστή λειτουργία της συσκευής, θα πρέπει να εξακριβώσετε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι σωστά συνδεδεμένο.

## ⚠ 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 550mm σε σχέση 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,

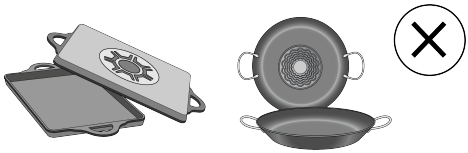
• μεταλλικά σκεύη με εμαγιέ βάση,

• σκεύη με τραχιά βάση για να μην γρατζουνίζεται η επιφάνεια των εστιών,

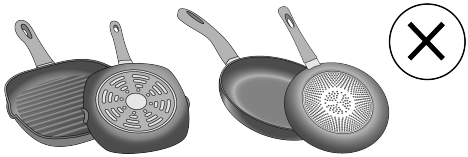
• μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κατσαρόλες και τηγάνια επάνω στον πίνακα ελέγχου της επιφάνειας εστιών.

• 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

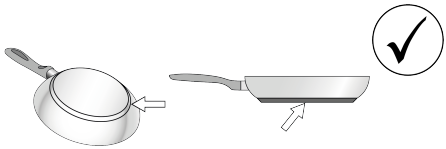


• η βάση δεν περιέχει αλουμίνιο: το σκεύος δεν θερμαίνεται και επίσης ενδέχεται να μην αναγνωρίζεται από τους επαγωγείς.



• 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.

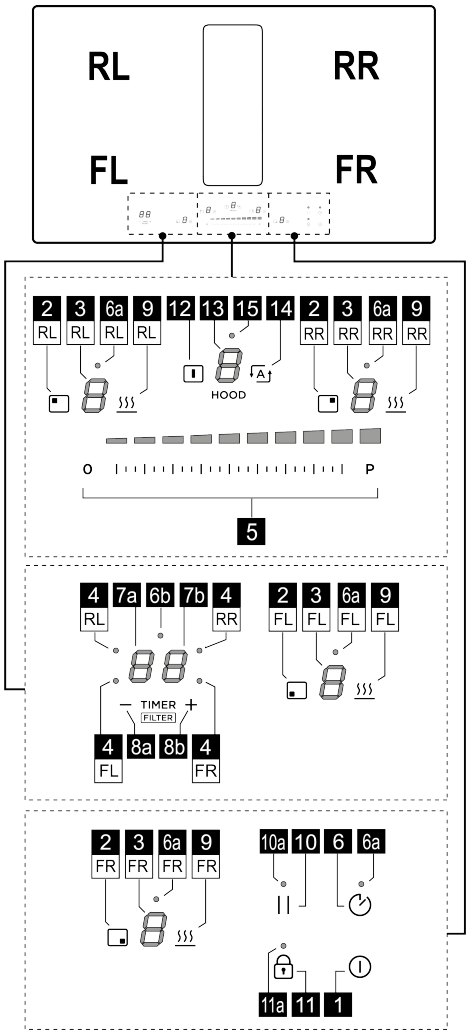
Για να επιτευχθεί η μέγιστη απόδοση της απορρόφησης: • Το μέγιστο συνιστώμενο μήκος των σωλήνων είναι 7 γραμμικά μέτρα. • Εντός των 7 γραμμικών μέτρων συνιστάται η χρήση δύο καμπυλών 90° το μέγιστο • Θα πρέπει να αποφεύγονται σημαντικές μεταβολές στη διατομή του αγωγού, επιλέγοντας πάντα διατομή που αντιστοιχεί σε Ø 150 mm (ή ορθογώνια 222 x 89 mm).

● **Έκδοση Φιλτραρίσματος**:

Ο απορροφούμενος αέρας φιλτράρεται μέσω ειδικών φίλτρων λίπους και φίλτρων οσμών προτού επαναπροωθηθεί στο δωμάτιο, μέσω των κατάλληλων σωληνώσεων (Τα φίλτρα οσμών και οι σωληνώσεις πρέπει να αγοράζονται ξεχωριστά). Για περισσότερες πληροφορίες, συμβουλευτείτε τις σελίδες που αφορούν τα αξεσουάρ και τις διαμορφώσεις (για την έκδοση φιλτραρίσματος), στο εικονογραφημένο μέρος του παρόντος εγχειριδίου.

# 3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ




| | Λειτουργία |
|---|---|
| 1 | ON/OFF της εστίας μαγειρέματος και του απορροφητήρα |
| 2 | Πλήκτρο επιλογής ζώνης μαγειρέματος |
| 3 | Ένδειξη επιπέδου ισχύος ζώνης μαγειρέματος |
| 4 | LED ενεργής ζώνης μαγειρέματος / LED ενεργού κορεσμού φίλτρων |
| 5 | Αύξηση/Μείωση ισχύος μαγειρέματος και ταχύτητας (ισχύος) απορρόφησης |

| | |
|---|---|
| **6** | Ενεργοποίηση Egg timer (Αυτόνομη λειτουργία) |
| **6a - 6b** | LED ενεργού Egg Timer (Αυτόνομη λειτουργία) |
| **7a-7b** | Ένδειξη χρονοδιακόπτη ζώνης μαγειρέματος / Ένδειξη κορεσμού Φίλτρου άνθρακα – Φίλτρου λίπους |
| **8a–8b** | Αύξηση/Μείωση Ένδειξης Χρονοδιακόπτη |
| **9** | Ενεργοποίηση Temperature Manager [Διαχείρισης Θερμοκρασίας] (Λειτουργία Θέρμανσης) |
| **10** | Παύση |
| **10a** | LED Ενεργής παύσης |
| **11** | Key Lock [Κλείδωμα] |
| **11a** | LED - Key Lock [Κλείδωμα] |
| **12** | Πλήκτρο επιλογής απορροφητήρα |
| **13** | Οθόνη Απορροφητήρα |
| **14** | Ενεργοποίηση Αυτόματης Λειτουργίας Απορροφητήρα |
| **15** | LED μενού καθυστέρησης απορροφητήρα |

## ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ ΠΡΟΤΟΥ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ

**ΠΡΟΣΟΧΗ: Μετά από την αρχική σύνδεση του προϊόντος στο ηλεκτρικό ρεύμα, απαιτείται η εκτέλεση του ΞΕΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ της μονάδας εστιών. Προχωρήστε ως εξής:**

Συνδέστε τη μονάδα εστιών στο ρεύμα. Η οθόνη **(13)** θα δείξει ένα 8 που αναβοσβήνει και το **LED (11a)** θα ανάψει. Πατήστε το **πλήκτρο** 🔒 **(11)** για μερικά δευτερόλεπτα**,** το **LED (11a)** θα σβήσει**.** Μπορείτε πλέον να ενεργοποιήσετε τη Μονάδα εστιών με το πλήκτρο **ON/OFF** ⏻ **(1).**

Όλες οι λειτουργίες της παρούσας επιφάνειας επαγωγικών εστιών έχουν ρυθμιστεί σύμφωνα με τους πιο αυστηρούς κανονισμούς ασφαλείας. Έτσι λοιπόν:

• **Ορισμένες λειτουργίες δεν ενεργοποιούνται, ή απενεργοποιούνται αυτόματα, εάν δεν υπάρχει κάποιο σκεύος τοποθετημένο επάνω σε αυτή ή εάν αυτό δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**

• Σε άλλες περιπτώσεις οι ενεργές λειτουργίες απενεργοποιούνται αυτομάτως μετά από μερικά δευτερόλεπτα όταν η λειτουργία που έχετε επιλέξει απαιτεί κάποια άλλη ρύθμιση την οποία δεν έχετε ολοκληρώσει (π.χ.: «Ενεργοποίηση επιφάνειας εστιών μαγειρέματος» χωρίς «Επιλογή εστίας μαγειρέματος» και «Θερμοκρασία λειτουργίας», ή «Λειτουργία Lock [Κλείδωμα]» ή «Timer [Χρονοδιακόπτης]»).

Περιμένετε έως ότου απενεργοποιηθεί το εν λόγω σύμβολο στην οθόνη πριν ακουμπήσετε τις εστίες.

**Προσοχή!** Σε περίπτωση, για παράδειγμα, που γίνεται παρατεταμένη χρήση της εστίας μαγειρέματος, η απενεργοποίησή της μπορεί να μην εκτελείται άμεσα, διότι βρίσκεται σε στάδιο ψύξης. Στην προκειμένη περίπτωση, στην οθόνη των εστιών εμφανίζεται το σύμβολο H που επισημαίνει ότι η εστία βρίσκεται στο συγκεκριμένο στάδιο. Περιμένετε έως ότου απενεργοποιηθεί το εν λόγω σύμβολο στην οθόνη πριν ακουμπήσετε τις εστίες.

## ΟΘΟΝΗ ΕΣΤΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

στις αντίστοιχες οθόνες των εστιών μαγειρέματος εμφανίζονται τα εξής:

| **Λειτουργία** | **Τιμή** |
|---|---|
| Εστία μαγειρέματος ενεργοποιημένη | 0 |
| Power Level [Στάθμη Ισχύος] | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας] | H |
| Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκευών] | u |
| Λειτουργία Temperature Manager [Διαχείρισης Θερμοκρασίας] ενεργοποιημένη | 0•0•0 |
| Λειτουργία Παύσης | II |
| Λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματης Θέρμανσης] | A |

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

● **Safe Activation [Ασφαλής Ενεργοποίηση]**

Το προϊόν ενεργοποιείται μόνον με την παρουσία σκευών επάνω στις εστίες μαγειρέματος. Η διαδικασία θέρμανσης δεν ξεκινάει εάν δεν τοποθετήσετε πρώτα κάποιο σκεύος επάνω στις εστίες ή διακόπτεται εάν αφαιρέσετε το σκεύος.

● **Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκεύους]**

Το προϊόν ανιχνεύει αυτομάτως την παρουσία σκευών στις εστίες μαγειρέματος.

● **Safety Shut Down [Απενεργοποίηση Ασφάλειας]**

Για λόγους ασφαλείας οι εστίες παραμένουν αναμμένες για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα το οποίο εξαρτάται από το επίπεδο ισχύος που έχετε επιλέξει.

● **Residual Heat Indicator [Δείκτης Υπολειπόμενης Θερμότητας]**

Με την απενεργοποίηση μιας ή περισσότερων εστιών η παρουσία υπολειπόμενης θερμότητας επισημαίνεται μέσω ειδικού οπτικού σήματος που εμφανίζεται στην οθόνη της αντίστοιχης εστίας, μέσω του συμβόλου H.

## ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

● **Ενεργοποίηση**

Η μονάδα εστιών ενεργοποιείται αγγίζοντας το πλήκτρο **ON/OFF** ⏻**(1)**. Όλες οι **οθόνες (3)** και η **οθόνη (13)** θα ανάψουν εμφανίζοντας τον αριθμό μηδέν 0.

Για να σβήσετε τη μονάδα πατήστε το πλήκτρο **ON/OFF** ⏻**(1)**.

Η μονάδα σβήνει μετά από μερικά δευτερόλεπτα εάν δεν υπάρχουν ενεργοποιημένες λειτουργίες.

● **Ενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος**

***Ενεργοποίηση:***

Μπείτε στο Μενού της ζώνης μαγειρέματος πατώντας ένα από τα **πλήκτρα** ▪▪▪▪ **(2)** που αντιστοιχούν στην επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος. Η **οθόνη (3)** της συγκεκριμένης ζώνης θα είναι η μόνη που φωτίζεται με υψηλή ένταση.

Αγγίξτε και κυλήστε το δάχτυλό σας στη **γραμμή επιλογής (5),** για να ρυθμίσετε την ισχύ της ζώνης μαγειρέματος που επιλέξατε προηγουμένως.

**Σημείωση:** Όταν επιλέγετε μια ζώνη μαγειρέματος, η **οθόνη του ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ (7a+7b)** δείχνει το εξής:

• το **LED (4)** που ανάβει προσδιορίζει ποια ζώνη έχει επιλεγεί, στη συγκεκριμένη περίπτωση είναι η ζώνη FL.

***Απενεργοποίηση:***

Μπείτε στο μενού της ζώνης μαγειρέματος που επιθυμείτε και πατήστε ένα από τα **πλήκτρα** ▪▪▪▪ **(2)**, Η **οθόνη (3)** της συγκεκριμένης ζώνης θα είναι η μόνη που φωτίζεται με υψηλή ένταση. **Μηδενίστε** την ισχύ ή ξαναπατήστε το **πλήκτρο (2)** κρατώντας το πατημένο **για μερικά δευτερόλεπτα.**

● **Power Level Ζωνών μαγειρέματος**

Η μονάδα διαθέτει **9 επίπεδα** ισχύος. Αγγίξτε και κυλήστε τα δάχτυλά σας κατά μήκος της **Γραμμής επιλογής (5):**

προς τα δεξιά για να αυξήσετε το επίπεδο ισχύος,

προς τα αριστερά για να μειώσετε το επίπεδο ισχύος.

Το ρυθμισμένο επίπεδο ισχύος θα εμφανιστεί στην **οθόνη (3)** της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος.

● **Power Booster [Έξτρα Ισχύς]**

Το προϊόν διαθέτει **1 πρόσθετο επίπεδο** ισχύος (πέραν του επιπέδου 9) το οποίο παραμένει ενεργό για 10 λεπτά. Στη συνέχεια, η ισχύς επιστρέφει στο προηγούμενο επίπεδο.

Αγγίξτε και κυλήστε τα δάχτυλά σας κατά μήκος της **Γραμμής επιλογής (5)**, πέραν του επιπέδου 9 για να ενεργοποιήσετε το Power Booster. Το επίπεδο Power Booster επισημαίνεται στην **Οθόνη (3)** με το σύμβολο P.

● **key lock**

Το Key Lock σας επιτρέπει να κλειδώσετε τις ρυθμίσεις της επιφάνειας από τυχαίες παρεμβολές τρίτων. Έτσι οι λειτουργίες που έχετε επιλέξει παραμένουν ασφαλείς.

***Ενεργοποίηση:***

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, η μονάδα εστιών πρέπει να είναι αναμμένη.

• πατήστε 🔒 **(11)** για **2 δευτ**. Επαναλάβετε την ενέργεια για απενεργοποίηση.

**Σημείωση:** εάν πατήσετε οποιαδήποτε άλλη λειτουργία ενώ το Key Lock είναι ενεργό, το **LED (11a)**, θα αρχίσει να αναβοσβήνει και η **οθόνη (7b)** θα εμφανίσει μια ακολουθία συμβόλων -·-·-·-, επισημαίνοντας ότι η λειτουργία είναι σε χρήση και ότι ενδεχομένως πρέπει να απενεργοποιηθεί προκειμένου να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε τη μονάδα εστιών.

● **Temperature Manager (Warming Function)**

Η λειτουργία Temperature Manager (Warming Function) είναι μια λειτουργία ελέγχου που επιτρέπει τη διατήρηση της θερμότητας σε σταθερή θερμοκρασία, με την ισχύ να βρίσκεται στο βέλτιστο επίπεδο. Ενδείκνυται όταν θέλετε να διατηρήσετε ζεστά τα ήδη έτοιμα φαγητά.

***Ενεργοποίηση:***

Επιλέξτε το **πλήκτρο (2)** και έπειτα το **πλήκτρο** ≋ **(9)** της ζώνης που θέλετε να χρησιμοποιήσετε**.** Η **οθόνη (3)** της συγκεκριμένης ζώνης, θα εμφανίσει μια ακολουθία συμβόλων -·-·- η οποία θα διαρκέσει για όσο χρόνο η λειτουργία παραμείνει ενεργή.

***Απενεργοποίηση:***

Ξαναπατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το **πλήκτρο** ≋ **(9)** για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

**Σημείωση:** μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία και στις ζώνες που έχουν ενεργή τη λειτουργία BRIDGE.

● **Automatic Heat UP [Αυτόματη Θέρμανση]**

Η λειτουργία Automatic Heat UP επιτρέπει τη γρηγορότερη εφαρμογή της ρυθμισμένης ισχύος. Με αυτή τη λειτουργία έχετε το πλεονέκτημα ότι τα φαγητά μαγειρεύονται πιο γρήγορα, δίχως όμως να υπάρχει κίνδυνος να καούν, διότι η θερμοκρασία δεν ξεπερνά εκείνη του ρυθμισμένου επιπέδου. Η λειτουργία αυτή διατίθεται για τα επίπεδα ισχύος από 1 έως 8.

***Ενεργοποίηση:***

Επιλέξτε το **πλήκτρο (2)** της ζώνης που θέλετε να χρησιμοποιήσετε και έπειτα κυλήστε το δάχτυλό σας στη **γραμμή επιλογής (5), μόλις φτάσετε στο επιθυμητό επίπεδο** κρατήστε το πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα έως ότου στην **οθόνη (3)** της συγκεκριμένης ζώνης,

εμφανιστεί το σύμβολο A εναλλάξ με τη ρυθμισμένη ισχύ.

Αυξάνοντας το επίπεδο ισχύος της ζώνης μαγειρέματος, η λειτουργία Automatic Heat Up παραμένει ενεργή, με τη νέα ρύθμιση θερμοκρασίας.

**Σημείωση:** Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί σε περισσότερες ζώνες ταυτόχρονα.

***Απενεργοποίηση:***

Επιλέξτε το **πλήκτρο (2)** της ζώνης στην οποία θέλετε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Automatic Heat Up, και μειώστε το επίπεδο ισχύος της ζώνης μαγειρέματος.

● **Παύση**

Η λειτουργία Παύσης επιτρέπει τη διακοπή οποιασδήποτε [ενεργής] λειτουργίας διότι μηδενίζει την ισχύ μαγειρέματος.

***Ενεργοποίηση:***

• πατήστε το **πλήκτρο** II **(10)** το **LED (10a)** ανάβει και εμφανίζεται το σύμβολο II που αναβοσβήνει στις **οθόνες (3)** των ενεργών ζωνών, εναλλάξ με το επίπεδο θερμοκρασίας που είναι ρυθμισμένο σε αυτές τις ζώνες.

***Απενεργοποίηση:***

• πατήστε το **πλήκτρο** II **(10)**, για μερικά δευτερόλεπτα έως ότου το σύμβολο εξαφανιστεί.

Με την απενεργοποίηση η μονάδα λειτουργεί και πάλι με τις ρυθμίσεις που υπήρχαν πριν από την παύση.

**Σημείωση:** εάν μετά από 10 λεπτά, η Λειτουργία Παύσης δεν απενεργοποιηθεί, η μονάδα σβήνει αυτόματα.

**Σημείωση:** η Λειτουργία Παύσης δεν επηρεάζει το σύστημα απορρόφησης.

● **Egg Timer**

Η λειτουργία Egg Timer είναι ένας χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης που λειτουργεί ανεξάρτητα από τις εστίες μαγειρέματος (και τη μονάδα του απορροφητήρα).

***Ενεργοποίηση:***

Βγείτε από τα μενού Απορρόφηση ή Εστίες μαγειρέματος, έτσι ώστε να ανάψουν όλα τα **LED (3 και 13)**.

Πατήστε το **πλήκτρο** ◷ **(6), θα** ανάψει το **led (6a)** και ταυτόχρονα θα ενεργοποιηθεί και

η **οθόνη (7a+7b)** με το **LED (6b)** -:-.

Θα μπορείτε πλέον να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο χρησιμοποιώντας τα **πλήκτρα** + **(8a)** και — **(8b).** Ο χρόνος εκφράζεται σε λεπτά. Εάν ο χρονοδιακόπτης φτάσει σε χρόνο κάτω του 1 λεπτού, η μέτρηση συνεχίζει εμφανίζοντας τα δευτερόλεπτα.

Όταν ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και η εστία μαγειρέματος σβήνει.

***Απενεργοποίηση:***

Για την πρόωρη απενεργοποίηση του Χρονοδιακόπτη, βγείτε από τα μενού Απορρόφηση ή Εστίες μαγειρέματος, έτσι ώστε να ανάψουν όλα τα **LED (3 και 13)** και βάλτε στο μηδέν την οθόνη του Χρονοδιακόπτη με το **πλήκτρο** — **(8a)**.

● **Χρονοδιακόπτης Εστιών Μαγειρέματος**

Η λειτουργία Χρονοδιακόπτη Εστιών Μαγειρέματος είναι μια αντίστροφη μέτρηση την οποία μπορείτε να ρυθμίσετε, ακόμη και ταυτόχρονα, σε κάθε εστία μαγειρέματος. Στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου οι εστίες μαγειρέματος σβήνουν αυτόματα και ο χρήστης ειδοποιείται με ένα ειδικό ηχητικό σήμα.

***Ενεργοποίηση:***

**Σημείωση:** ο χρονοδιακόπτης αυτός μπορεί να ξεκινήσει μόνο εάν η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργή με ισχύ διαφορετική από μηδέν.

Αφού γίνει ενεργοποίηση της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος **πλήκτρο (2),**

η **οθόνη (7a+7b)** θα ενεργοποιηθεί και θα είναι δυνατή η ρύθμιση του χρονοδιακόπτη. Για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο χρησιμοποιήστε τα **πλήκτρα** + **(8a)** και — **(8b).** Ο χρόνος εκφράζεται σε λεπτά. Εάν ο χρονοδιακόπτης φτάσει σε χρόνο κάτω του 1 λεπτού, η μέτρηση συνεχίζει εμφανίζοντας τα δευτερόλεπτα.

**Εάν το επιθυμείτε, επαναλάβετε την ενέργεια για περισσότερες εστίες μαγειρέματος.**

Κάθε ζώνη μαγειρέματος μπορεί να έχει ρυθμισμένο διαφορετικό Χρονοδιακόπτη. Στην **οθόνη (7a+7b)** θα εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση της ζώνης μαγειρέματος που είναι επιλεγμένη την τρέχουσα στιγμή

**Σημείωση:** Αφού γίνει η ενεργοποίηση της ζώνης Bridge μπορείτε να ξεκινήσετε τον χρονοδιακόπτη και σε αυτή τη ζώνη.

***Απενεργοποίηση:***

Για την πρόωρη απενεργοποίηση του Χρονοδιακόπτη επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος **πλήκτρο (2)** πατήστε το **πλήκτρο** — **(8a)** έως ότου ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο μηδέν. Ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιηθεί.

● **Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος]**

Η λειτουργία Power Limitation επιτρέπει τη ρύθμιση της λειτουργίας του προϊόντος περιορίζοντας τη μέγιστη απορρόφησή του και ρυθμίζοντας την ισχύ απορρόφησης όλων των ενεργών εστιών μαγειρέματος, έτσι ώστε η συνολική απορρόφηση της μονάδας να μην ξεπερνά το μέγιστο ρυθμισμένο επίπεδο απορρόφησης.

Το μενού διαχείρισης Power Limitation, βρίσκεται μέσα στο Μενού διαχείρισης των παραμέτρων.

***Για να μπείτε στο μενού διαχείρισης των παραμέτρων:***

**Αποσυνδέστε τη Μονάδα από το ρεύμα, περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και έπειτα επανασυνδέστε τη Μονάδα στο ρεύμα.** ΞΕΚΛΕΙΔΩΣΤΕ την εστία κρατώντας

πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο **(11)**; Στη συνέχεια, πατήστε ταυτόχρονα, για μερικά δευτερόλεπτα, τα πλήκτρα **(12)** + **(14)** έως ότου ανάψει η **γραμμή κύλισης (5)**. Κυλήστε το δάχτυλό σας κατά μήκος της **γραμμής (5)** από τα αριστερά προς τα δεξιά. Οι δύο οθόνες **(3-FL)** και **(3-FR)** θα ανάψουν.

**Η Οθόνη (3-FL) δείχνει την παράμετρο που βρίσκεται υπό επεξεργασία.**

**Η Οθόνη (3-FR) δείχνει τη ρυθμισμένη τιμή.**

***Για να μεταβείτε στο μενού διαχείρισης Power Limitation:***

Από προεπιλογή, μπαίνοντας στο μενού των παραμέτρων, η οθόνη **(3-FL)** δείχνει εναλλάξ τις τιμές C και 0. Πατήστε επανειλημμένα το **πλήκτρο (9-FL)** έως ότου η οθόνη **(3-FL)** δείξει τις τιμές C και 2 εναλλάξ. (C και 2 = μενού διαχείρισης Power Limitation).

***Ρύθμιση τιμής του Power limitation:***

πατήστε το **πλήκτρο (9-FR)** για να επιλέξετε την επιθυμητή τιμή μεταξύ των τριών διαθέσιμων, δείτε κάτω πίνακα:

| Ζώνη 3-FL | Ζώνη 3-FR | Τιμή ισχύος (KW) |
|---|---|---|
| C2 | 0 | 7,4 |
| C2 | 1 | 4,5 |
| C2 | 2 | 3,1 |

***Αποθήκευση ρυθμίσεων:***

Για να αποθηκεύσετε τις επιλεγμένες ρυθμίσεις, πατήστε το πλήκτρο **(1)**

## ΧΡΗΣΗ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

● **Ενεργοποίηση του απορροφητήρα.**

***Ενεργοποίηση:***

Αγγίξτε (πατήστε) το **πλήκτρο (12)** η **οθόνη (13)** θα ανάψει σε υψηλή ένταση.

Αγγίξτε και κυλήστε το δάχτυλό σας στη **γραμμή επιλογής (5),** για να ρυθμίσετε την ισχύ απορρόφησης των ατμών.

**Σημείωση:** σε αντίθεση με τις ζώνες μαγειρέματος, η απενεργοποίηση του απορροφητήρα δεν μπορεί να προγραμματιστεί μέσω χρονοδιακόπτη. Επομένως η **οθόνη (7a+7b)** δεν θα ενεργοποιηθεί.

***Απενεργοποίηση:***

Για να σβήσετε τον απορροφητήρα κρατήστε πατημένο το **πλήκτρο (12)**, για μερικά δευτερόλεπτα ή μηδενίστε την ισχύ απορρόφησης.

● **Power Level Απορροφητήρα**

Ο απορροφητήρας διαθέτει **4 επίπεδα** ισχύος απορρόφησης συν το επίπεδο Booster.

Αγγίξτε και κυλήστε τα δάχτυλά σας πάνω στη **Μπάρα επιλογής (4):**

προς τα δεξιά για να αυξήσετε το επίπεδο ισχύος,

προς τα αριστερά για να μειώσετε το επίπεδο ισχύος.

Το ρυθμισμένο επίπεδο ισχύος θα εμφανίζεται στην **οθόνη (13)** του απορροφητήρα.

● **Power Booster του απορροφητήρα**

Το προϊόν διαθέτει **1 πρόσθετο επίπεδο** ισχύος **BOOSTER** (πέραν του επιπέδου 4), το οποίο παραμένει ενεργό για **5 λεπτά** και έπειτα η ισχύς επιστρέφει στο προηγούμενο επίπεδο.

Αγγίξτε και κυλήστε τα δάχτυλά σας κατά μήκος της **Γραμμής επιλογής (5)**, πέραν του επιπέδου 4 για να ενεργοποιήσετε το Power Booster. Το επίπεδο Power Booster επισημαίνεται στην **Οθόνη (13)** με το σύμβολο P .

● **Αυτόματη λειτουργία**

Η συσκευή θα ενεργοποιηθεί στην καταλληλότερη ταχύτητα, προσαρμόζοντας την ικανότητα απορρόφησης στο μέγιστο επίπεδο μαγειρέματος που χρησιμοποιείται στις ζώνες 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:***

Μπείτε στο Μενού του απορροφητήρα πατώντας το πλήκτρο **(12)** έπειτα πατήστε το **πλήκτρο (14).** στην **οθόνη (13)** θα εμφανίζεται το γράμμα A εναλλάξ με την τιμή της ταχύτητας του απορροφητήρα.

***Απενεργοποίηση:***

Από το μενού του απορροφητήρα, πατήστε το **πλήκτρο (14)** ή μειώστε χειροκίνητα την ταχύτητα απορρόφησης από τη **γραμμή επιλογής (5).**

● **Μενού διαχείρισης Φίλτρων:**

***Απαραίτητες προϋποθέσεις για να μπείτε στο μενού:***

ΖΩΝΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ και ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑΣ πρέπει να είναι ρυθμισμένοι σε ισχύ 0. Το EGG TIMER πρέπει να είναι Απενεργοποιημένο. Εάν δεν πληρούνται αυτές οι προϋποθέσεις, εκτελώντας τη διαδικασία πρόσβασης, **η οθόνη (7a+7b)** θα δείχνει no και δεν θα είναι δυνατό να προχωρήσετε.

***Για να μπείτε στο μενού και να δείτε την κατάσταση των φίλτρων:***

Εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις πρόσβασης που αναφέρονται παραπάνω, πατήστε το **πλήκτρο** **(12)** και έπειτα πατήστε ταυτόχρονα **(8a)** και **(8b)** για **4 δευτερόλεπτα.**

Σε αυτό το σημείο βρισκόμαστε στο μενού διαχείρισης των Φίλτρων.

Η **οθόνη (7a+7b)** δείχνει, από προεπιλογή, την κατάσταση του ΦΙΛΤΡΟΥ ΛΙΠΟΥΣ, και για να μεταβείτε στην προβολή της κατάστασης του ΦΙΛΤΡΟΥ ΟΣΜΩΝ πατήστε **(8a)** Κάθε φορά που πατάτε αυτό το πλήκτρο, η οθόνη περνά διαδοχικά από το ένα φίλτρο στο άλλο. Ακολουθεί πίνακας με τις καταστάσεις των φίλτρων.

| **Κατάσταση Φίλτρου** | **Οθόνη** |
|---|---|
| Φίλτρο λίπους ΕΝΕΡΓΟ* | .C5. |
| Φίλτρο οσμών ΕΝΕΡΓΟ* | .F3. |
| Φίλτρο λίπους ΑΝΕΝΕΡΓΟ | C- |
| Φίλτρο οσμών ΑΝΕΝΕΡΓΟ | F- |

*Όταν ο δείκτης κορεσμού φίλτρων είναι ΕΝΕΡΓΟΣ η **οθόνη (7b)** δείχνει την κατάσταση του φίλτρου με μια τιμή από 9(μέγιστη απόδοση) έως 0(αναλωμένο φίλτρο).

***Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον δείκτη κορεσμού φίλτρων:***

Αφού επιλέξετε ένα από τα δύο φίλτρα, πατήστε **(8b).** Κάθε φορά που πατάτε το πλήκτρο, η οθόνη περνά διαδοχικά από τη μια κατάσταση στην άλλη.

**Σημείωση:** Εάν το φίλτρο απενεργοποιηθεί και έπειτα επανενεργοποιηθεί κατά την ίδια συνεδρία, η τιμή της κατάστασης του φίλτρου παραμένει αμετάβλητη σε σχέση με πριν από την απενεργοποίηση.

Εάν μετά την απενεργοποίηση του φίλτρου βγείτε από το μενού, όταν το φίλτρο επανενεργοποιηθεί, η τιμή κορεσμού του φίλτρου θα ξεκινά από 9.

***Για να βγείτε από το Μενού:***

Για να βγείτε από το Μενού πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο ΕΚΤΟΣ από το πλήκτρο **(8a)** και **(8b)** ή περιμένετε 8 δευτερόλεπτα δίχως να πατήσετε άλλα πλήκτρα.

● **<u>Επαναφορά κορεσμού φίλτρων</u>**

Όταν είναι ενεργή είτε η μία είτε και οι δύο ειδοποιήσεις, μπορείτε να εκτελέσετε επαναφορά της ειδοποίησης κορεσμού των φίλτρων. Εντός των πρώτων 10 δευτερολέπτων που εμφανίζεται η ειδοποίηση κορεσμού των φίλτρων, πατήστε ταυτόχρονα για μερικά δευτερόλεπτα **(8a)** και **(8b).**

Ένα ηχητικό σήμα επισημαίνει την εκτέλεση της επαναφοράς. Συνιστάται η εκτέλεση αυτής της διαδικασίας ΜΟΝΟ αφού πρώτα αντικαταστήσετε τα φίλτρα.

**Σημείωση:** Εάν και οι δύο ειδοποιήσεις είναι ενεργές, εκτελέστε αυτή την ενέργεια δύο φορές ώστε να γίνει επαναφορά και των δύο ειδοποιήσεων. .

● **<u>Καθυστέρηση απενεργοποίησης απορρόφησης</u>**

Όταν αυτή η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, ο απορροφητήρας παραμένει αναμμένος για έναν προκαθορισμένο χρόνο, και μόλις ολοκληρωθεί ο χρόνος, ο απορροφητήρας σβήνει αυτόματα. Η κάθε ταχύτητα έχει και συγκεκριμένο χρονοδιακόπτη όπως φαίνεται στον παρακάτω πίνακα.

| **booster** | **V 4** | **V 3** | **V 2** | **V 1** |
|---|---|---|---|---|
| 5 λεπ. | 10 λεπ. | 15 λεπ. | 20 λεπ. | 30 λεπ. |

***Για ενεργοποίηση:***

Με τον απορροφητήρα σε λειτουργία, πατήστε παρατεταμένα τη **γραμμή επιλογής (5)** θα ανάψει το **LED (15),** επισημαίνοντας την ενεργοποίηση της λειτουργίας.

***Για απενεργοποίηση:***

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία αρκεί να αλλάξετε ταχύτητα απορρόφησης. Το **LED (15),** θα σβήσει, επισημαίνοντας την απενεργοποίηση της λειτουργίας.

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ ΙΣΧΥΟΣ**

| Επίπεδο ισχύος | | Τρόπος μαγειρέματος | Χρήση (βάσει της εμπειρίας και του τρόπου μαγειρέματος) |
|---|---|---|---|
| Μεγ. ισχύς | P | Γρήγορο ζέσταμα | Αύξηση σε σύντομο χρονικό διάστημα της θερμοκρασίας του φαγητού για γρήγορο βράσιμο νερού ή γρήγορο ζέσταμα υγρών |
| | 8-9 | Τηγάνισμα - βράσιμο | Ρόδισμα, έναρξη του μαγειρέματος, τηγάνισμα κατεψυγμένων προϊόντων, γρήγορο βράσιμο |
| Υψηλή ισχύς | 7-8 | Ρόδισμα - σοτάρισμα - βράσιμο -ψήσιμο | σοτάρισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για σύντομο διάστημα 5-10 λεπτών) |
| | 6-7 | Ρόδισμα - μαγείρεμα – σιγοβράσιμο – σοτάρισμα - ψήσιμο | σοτάρισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), προθέρμανση σκευών |
| Μέτρια ισχύς | 4-5 | Μαγείρεμα - σιγοβράσιμο -σοτάρισμα - ψήσιμο | σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα (για μεγάλο διάστημα), ανακάτεμα ζυμαρικών |
| | 3-4 | Μαγείρεμα – αργό βράσιμο – δέσιμο - ανακάτεμα | μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών |
| | 2-3 | Μαγείρεμα – αργό βράσιμο – δέσιμο - ανακάτεμα | Μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (με όγκο μικρότερο του ενός λίτρου: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρό (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα) |
| Χαμηλή ισχύς | 1-2 | Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας ζεστών φαγητών - ανακάτεμα | Λιώσιμο βουτύρου, λιώσιμο σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρού μεγέθους |
| | 1 | Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας ζεστών φαγητών - ανακάτεμα | διατήρηση της θερμοκρασίας μικρών μερίδων φαγητού που μόλις μαγειρέψατε ή διατήρηση της θερμοκρασίας σκευών σερβιρίσματος και ανακάτεμα ριζότο |
| ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ | 0 | Επιφάνεια στήριξης | Η μονάδα εστιών βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής ή είναι απενεργοποιημένη (μπορεί να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του μαγειρέματος που υποδεικνύεται από την ένδειξη H-L-O) |

# 4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

**Προσοχή! Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και ότι η ένδειξη παρουσίας θερμότητας έχει σβήσει.**

Για τη συντήρηση του προϊόντος δείτε τις εικόνες που ακολουθούν μετά την εγκατάσταση και που επισημαίνονται με αυτό το σύμβολο.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

● **Καθαρισμός των επαγωγικών εστιών**

Η επιφάνεια μαγειρέματος πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

**Σημαντικό:**

• Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια καθαρισμού ή σύρματα. Η χρήση τους, με τον καιρό, μπορεί να καταστρέψει το τζάμι.

• Μη χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά που προκαλούν ερεθισμούς, όπως σπρέι φούρνου ή προϊόντα αφαίρεσης λεκέδων.

**• ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΤΜΟΚΑΘΑΡΙΣΤΕΣ!!!**

Αφήστε την εστία να κρυώσει [μετά από κάθε χρήση] κι εν συνεχεία καθαρίστε την, αφαιρώντας υπολείμματα τροφής ή άλλους λεκέδες. Η ζάχαρη και γενικότερα τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σακχάρων θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα διότι μπορεί να καταστρέφουν την εστία μαγειρέματος. Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορεί να χαράξουν τη γυάλινη επιφάνεια [της συσκευής]. Για τον καθαρισμό της επιφάνειας των εστιών χρησιμοποιήστε μαλακό πανί, απορροφητικό χαρτί κουζίνας ή ειδικά καθαριστικά (ακολουθήστε τις οδηγίες του Κατασκευαστή).

● **Καθαρισμός της λεκάνης συλλογής υγρών** :

Σε περίπτωση που χυθεί υγρό από τις κατσαρόλες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη βαλβίδα εκκένωσης, η

οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος του προϊόντος, προκειμένου να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα εξασφαλίζοντας μέγιστη ασφάλεια υγιεινής.

● **E Καθαρισμός της μεταλλικής γρίλιας:**

Η γρίλια πρέπει να πλένεται στο χέρι με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό και να στεγνώνει καλά ώστε να αποφεύγονται φαινόμενα οξείδωσης.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

**● Καθαρισμός του απορροφητήρα :**

Για τον καθαρισμό [του απορροφητήρα] χρησιμοποιείτε **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ** ένα βρεγμένο πανί με ουδέτερο υγρό σαπούνι.

**ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΡΓΑΛΕΙΑ Ή ΑΛΛΟΥ ΕΙΔΟΥΣ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ [ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ]!**

Αποφύγετε τη χρήση προϊόντων που περιέχουν λειαντικές [ουσίες] **ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑ!**

● **A Συντήρηση Φίλτρων λίπους:**

**Κατακρατά τα σωματίδια λίπους που προέρχονται από το μαγείρεμα.**

Το [φίλτρο] θα πρέπει να καθαρίζεται μία φορά τον μήνα (ή κάθε φορά που ο δείκτης κορεσμού των φίλτρων υποδεικνύει κάτι τέτοιο), με ήπια απορρυπαντικά, στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων, σε χαμηλές θερμοκρασίες και στον σύντομο κύκλο πλύσης. Το μεταλλικό φίλτρο [κατακράτησης λιπαρών ουσιών] στην περίπτωση που μπει στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να ξεβάψει. Παρ' όλα αυτά τα χαρακτηριστικά φιλτραρίσματός του παραμένουν αναλλοίωτα.

● **B Συντήρηση Φίλτρου ενεργού άνθρακα – Κεραμικά (Μόνο για Έκδοση Φιλτραρίσματος):**

**Κατακρατά τις δυσάρεστες οσμές που οφείλονται στο μαγείρεμα. Το προϊόν διαθέτει ένα σετ φίλτρων οσμών.**

Ο κορεσμός των φίλτρων οσμών επέρχεται μετά από γενικά παρατεταμένη χρήση ανάλογα με τον τύπο της κουζίνας και τη συχνότητα καθαρισμού του φίλτρου λιπαρών ουσιών. Τα φίλτρα οσμών μπορούν να αποκατασταθούν θερμικά κάθε 2/3 του μήνα σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 45 λεπτά. Η σωστή αποκατάσταση εξασφαλίζει συνεχές αποτελεσματικό φιλτράρισμα για 5 χρόνια.

**Προσοχή!** Μην τοποθετείτε τα φίλτρα στο κάτω μέρος του φούρνου, αλλά βάλτε τα μέσα σε ένα ταψί και τοποθετήστε το σε ενδιάμεσο ύψος.

# 5. ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗΣ ΒΛΑΒΩΝ

| Κωδικός αναφοράς | Περιγραφή | Πιθανές αιτίες | Λύση |
|---|---|---|---|
| Fc | Ο πίνακας χειρισμού απενεργοποιείται λόγω υπερβολικά υψηλής θερμοκρασίας | Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά μέρη | Πριν επαναχρησιμοποιήσετε την εστία [μαγειρέματος], περιμένετε να κρυώσει |
| **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.**

## SV

**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

**Varning!** Följ instruktionerna nedan noga: ● Produkten måste vara bortkopplad från elnätet innan några installationsåtgärder utförs. ● Installation och underhåll ska utföras av en behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparationer och byten av delar på apparaten som inte är särskilt angivna i handboken är inte tillåtna. ● Jordanslutning av produkten är obligatorisk enligt lag. ● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade produkten till elnätet när den är inbyggd i köksmöbeln. ● I syfte att utföra en korrekt anslutning i enlighet med gällande säkerhetsstandarder skall en godkänd enpolig strömbrytare installeras, enligt gällande installationsföreskrifter, som garanterar en total frånkoppling från elnätet enligt överspänningskategori III. ● Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar. ● Efter avslutad installation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren. ● Produkten och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmeelementen. ● Kontrollera att barn inte leker med apparaten. Barn ska vistas på säkert avstånd från apparaten och hållas under uppsikt eftersom vissa delar blir mycket heta i samband med användningen. ● Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med produkten innan induktionshällen används. ● Undvik att vidröra produktens värmeelement under och efter användningen. ● Undvik kontakt med trasor eller annat brandfarligt material tills apparatens alla komponenter har svalnat, risk för eldsvåda. ● Placera inte brandfarligt material på produkten eller i närheten av denna. ● Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld. Matlagning med livsmedel som innehåller mycket fett och olja ska ske under uppsikt. ● Om en spricka uppstått på ytan ska produkten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar. ● Produkten är inte avsedd att kontrolleras med en utvändig timer eller en extra fristående fjärrkontroll. ● Matlagning utan uppsikt med olja eller fett på spishällen kan medföra risker och orsaka bränder. ● Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt. ● Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Stäng istället av produkten och kväv eldslågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. ● Brandfara: spishällen ska inte användas som avställningsyta. ● Använd inte ångrengörare, risk för elektriska stötar. ● Placera aldrig metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli mycket heta. ● Innan apparaten ansluts till elnätet: kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på produkten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är lämplig. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

Viktigt: ● Efter användning ska spishällen stängas av med hjälp av kontrollpanelen, vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt. ● Undvik att vätskor kokar över, sänk därför värmen för att koka och värma vätskor. ● Lämna inte värmeelementen påslagna med tomma kastruller och stekpannor, eller utan kokkärl. ● Stäng av kokzonen när matlagningen har avslutats. ● Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagningen och ställ aldrig produkter som har förpackats med aluminium direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka permanenta skador på produkten. ● Värm aldrig konservburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera! Denna varning gäller alla typer av spishällar. ● En hög effekt som till exempel Booster-funktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel frityrolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att föredra vid denna typ av matlagning. ● 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. ● Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten frånkopplas nätförsörjningen genom att kontakten dras ur eller

huvudströmbrytaren kopplas från i bostaden. ● Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment. ● Produkten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om produkten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av produkten samt att användaren är medveten om de risker som den medför. ● Barn måste kontrolleras så att de inte leker med produkten. ● Rengöring och underhåll får utföras av barn endast om de är under uppsikt. • Lokalen måste ha tillräcklig ventilation, när den används samtidigt med andra apparater med förbränning av gas eller andra bränslen. ● Apparaten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), iaktta i alla händelser vad som uttryckligen anges i underhållsinstruktionerna. • Underlåtenhet att följa bestämmelser om rengöring av produkten och utbyte och rengöring av filtren medför brandrisk. ● Flambering är strängt förbjuden. ● Användningen av öppen låga är skadlig för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas. ● Fritering ska göras under kontrollerade former för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld. ● Varning! När spishällen är på, kan åtkomliga delar på apparaten bli varma. ● Varning! Anslut inte produkten till elnätet förrän installationen är helt klar. ● Vad gäller de tekniska åtgärder och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iakttas. ● Frånluft får inte avledas i ett rör som används för avledning av rökgaser som produceras av apparater med gasförbränning eller andra bränslen. ● Använd aldrig produkten utan korrekt monterat galler! ● Använd endast de fästskruvar som medföljer produkten för installationen, eller köp lämpliga skruvar om de inte medföljer apparaten. Använd skruvar av korrekt längd som identifieras i Installationshandboken. ● När denna apparat och andra apparater som matas med icke elektrisk energi, fungerar samtidigt, får det negativa trycket i lokalen inte överskrida 4 Pa (4 × 10–5 bar). ● Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följa med produkten.

## ⚠ SÄKERHET FÖR ELANSLUTNING

● Koppla ur produkten från elnätet. ●Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet . ●Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål om föreskrifterna i detta kapitel inte iakttas. ●Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan. ●Kontrollera att den spänning som anges på märkplåten, som är placerad på produktens undersida, överensstämmer med elnätets spänning i hemmet. ●Använd inte förlängningskablar. ● Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar. ● Om produkten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med ett tvärsnitt på minst 2,5 mm2 för en effekt på upp till 5500 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm2 behövs vid högre effekt. ● Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C. ● Produkten kommer att vara permanent ansluten till elnätet, därför ska anslutningen med elnätet utföras med en godkänd flerpolig strömbrytare som garanterar en total frånkoppling från nätet i händelse av överspänning enligt klass III. Strömbrytaren ska vara lättillgänglig efter avslutad installation.

● **Varning!** Utbyte av anslutningskabeln måste utföras av vår auktoriserade tekniska support eller av någon med liknande behörighet.

● **Varning!** Kontrollera innan fläktens krets ansluts med nätspänningen att den fungerar korrekt och att elkabeln är korrekt monterad.

## ⚠ 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 550mm 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 booster-funktionen i extrema fall. För att hålla luktreduktionssystemet effektivt ska kolfiltret/ kolfiltren bytas ut när så är nödvändigt. För att fettfiltret ska fungera effektivt ska det rengöras, om nödvändigt. För att optimera och reducera bullret till ett minimum, ska kanaliseringssystemets maximala diameter som indikeras i denna handbok användas.

# 2. ANVÄNDNING

## ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

Induktionshällens system grundar sig på det fysiska fenomenet med magnetisk induktion. Det här systemets grundläggande egenskap är att det överför energin från 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;

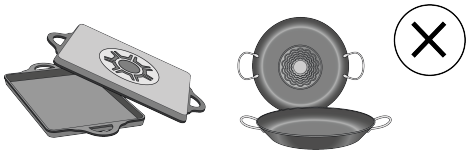
• metallkärl med emaljbotten;

• kärl med skrovlig botten, för att undvika att repa hällens yta;

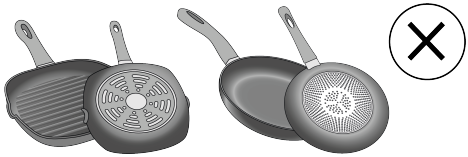
• ställ aldrig kastruller eller stekpannor som är varma på ytan på hällens kontrollpanel.

• 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.

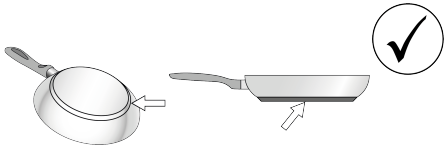


• Botten inte innehåller aluminium: kärlet värms inte och kanske inte igenkänns av induktorerna.



• 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.

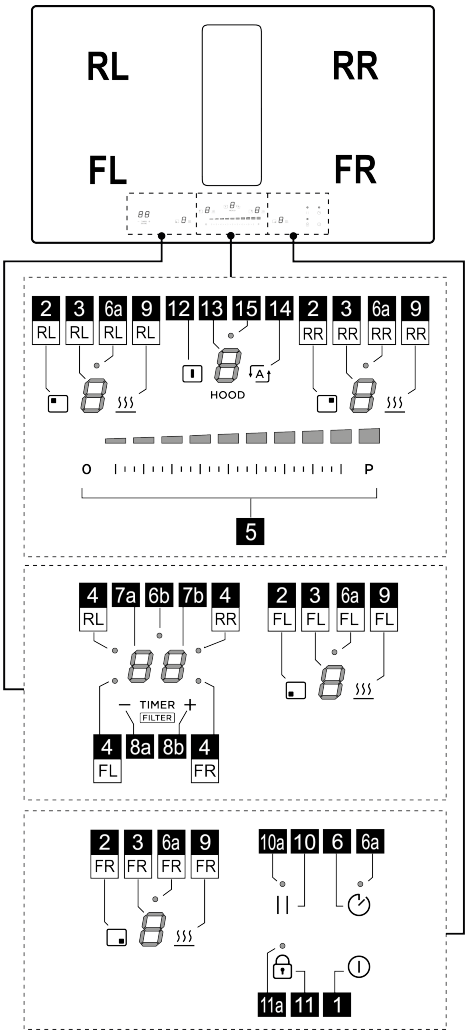
För att få största sugeffekt: • Vi rekommenderar en maximal sträcka med rörledningar på 7 linjära metrar. • Vi rekommenderar att man på totalt 7 meter använder max två kurvor på 90° • Undvik rörsektioner med drastiska förändringar, och prioritera alltid sektioner med Ø 150 mm (eller rektangulär på 222 x 89 mm).

● **Filtrerande version**:

Den insugna luften filtreras med särskilda fettfilter och luktfilter innan den förs in i rummet via särskilda rörledningar (Luktfilter och rörledningar inköps separat). För ytterligare information, läs sidorna angående tillbehör och konfigurationer (för filtrerande version) i denna manuals illustrerade del.

# 3. FUNKTION

## KONTROLLPANEL




| | Funktion |
|---|---|
| **1** | PÅ/AV för spishäll/frånluftsfläkt på spishäll |
| **2** | Knapp för val av kokzon |
| **3** | Display effektnivå kokzon |
| **4** | LED-lampa kokzon aktiverad / LED-lampa mättnad filter aktiverad |
| **5** | Ökning/minskning av effektnivå för kokning och hastighet (effekt) för frånluftssug |
| **6** | Aktivering Egg timer (Stand Alone) |

| | |
|---|---|
| **6a - 6b** | LED-lampa Egg Timer (Stand Alone) aktiverad |
| **7a-7b** | Display timer kokzon / Display mättnad Kolfilter – Fettfilter |
| **8a–8b** | Ökning/Minskning Display Timer |
| **9** | Aktivering Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturhantering (Uppvärmningsfunktion)) |
| **10** | Paus |
| **10a** | LED-lampa paus Aktiverad |
| **11** | Knapplås |
| **11a** | LED-lampa - Knapplås |
| **12** | Knapp val av frånluftssug |
| **13** | Display Frånluftssug |
| **14** | Aktivering automatisk funktion Frånluftssug |
| **15** | LED-lampa fördröjning frånluftssug |

## DETTA BÖR DU VETA INNAN DU BÖRJAR

**OBSERVERA: Efter den första anslutningen av produkten till elnätet, kräver spishällen en procedur för UPPLÅSNING. Gör så här:**

Anslut hällen till matningen; displayen **(13)** kommer att visa en 8 blinkande och **LED-lampan (11a)** tänd. Tryck in **knappen** 🔒 **(11)** i några sekunder**, LED-lampan (11a)** släcks**.** Nu är det möjligt att slå på Hällen med knappen **ON/OFF** ⏻ **(1).**

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 Temperature Manager (Temperaturhantering) är aktiv | tmr |
| Pausfunktion | II |
| Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning) | A |

## HÄLLENS FUNKTIONER

● **Safe Activation (Aktivering av säkerhetsavstängning)**

Produkten aktiveras endast om det finns kokkärl på kokzonerna: uppvärmningsprocessen aktiveras inte eller avbryts om det inte finns några kastruller eller om de tas bort från hällen.

● **Pot Detector (Kokkärlsdetektor)**

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

● **Safety Shut Down (Säkerhetsavstängning)**

Av säkerhetsskäl har varje kokzon en maximal funktionstid som beror på den inställda effektnivån.

● **Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)**

Om en eller flera av kokzonerna stängs av, signaleras kvarvarande restvärme med en lampa för motsvarande område på displayen, genom symbolen H.

## ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

● **Påslagning**

Spishällen slås på genom att röra vid knappen **PÅ/AV** ⏻ **(1)**. Alla **displayer (3)** och **displayen (13)** kommer att tändas och visa nummer noll 0.

För att slå av hällen, tryck in knappen **PÅ/AV** ⏻ **(1)**.

Hällen slås av efter några sekunder om funktionerna inte aktiveras.

● **Aktivering av kokzonerna**

***Aktivering:***

Gå in i kokzonen, genom att trycka in en av **knapparna** ◻◻◻◻ **(2)** som motsvarar den önskade

kokzonen. **Displayen (3)** för det området kommer att förbli belyst med stark intensitet.

Rör vid och glid med ett finger på **valfältet (5),** för att justera effekten av den tidigare valda kokzonen.

**Obs:** När du väljer en kokzon, visar **TIMERns display (7a+7b)** följande: • il **LED-lampa (4)** som tänds definierar vilken kokzon som valts, i denna händelse zonen FL.

***Inaktivering:***

Gå in i menyn för önskad kokzon och tryck in en av **knapparna** **(2)**, **displayen (3)** för den zonen kommer att förbli den enda belyst med stark intensitet; **För till Noll** effekten, eller tryck på nytt in **knappen (2)** och bibehåll trycket **i några sekunder.**

**● Power Level Kokzoner**

Hällen är utrustad med **9 effektnivåer** Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (5):**

åt höger för att öka effektnivån;

åt vänster för att minska effektnivån.

Den inställda effektnivån visas på **displayen (3)** för den valda kokzonen.

**● Power Booster (effektbooster)**

Produkten är utrustad med en ytterligare **1 effektnivå** (utöver nivån 9), vilken förblir aktiv i 10 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (5)** utöver nivå 9 och aktivera Power Booster (Effektbooster). Nivån Power Booster anges på **Displayen (3)** med symbolen P.

**● key lock**

Knapplåset tillåter att blockera kokhällens inställningar, för att undvika ofrivilliga manipuleringar och lämna de redan inställda funktionerna aktiverade.

***Aktivering:***

För aktivera funktionen för knapplås, måste spishällen vara påslagen.

• tryck in **(11)** i **2 sek**. Upprepa proceduren för att inaktivera.

**Obs:** om någon annan funktion trycks in under aktiverad Key Lock, kommer **LED-lampan(11a)**, att blinka och **displayen (7b)** kommer att visa en sekvens av symboler 0·5·5·8, för att ange att funktionen är i användning och eventuellt måste inaktiveras för att kunna verka på spishällen.

**● Temperature manager (Temperaturhanterare)**

Temperature Manager (Temperaturhanterare) är en kontrollfunktion som gör det möjligt att hålla värmen på en konstant temperatur och på en optimerad effektnivå; idealisk för att hålla färdiglagad mat varm.

***Aktivering:***

Välj **knappen (2)** och sedan **knappen** **(9)** för zonen som du vill använda**; displayen (3)** för den zonen, visar i sekvens, symbolerna 0·5·0 som varar under hela tiden som funktionen förblir aktiverad.

***Inaktivera:***

Tryck på nytt in i några sekunder **knappen** **(9)** för att inaktivera funktionen.

**Obs:** det är möjligt att aktivera funktionen även i zonerna med BRIDGE-funktionen aktiverad.

**● 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 1 till 8.

***Aktivering:***

Välj **knappen (2)** för området som du vill använda glid sedan med fingret i **valfältet (5) när du når önskad nivå** bibehåll trycket i några sekunder, tills **displayen (3)** för den zonen, visar symbolen A omväxlande med den inställd effekten.

Genom att öka effektnivån i kokzonen, förblir funktionen Automatic Heat Up (automatisk uppvärmning), aktiv med den nya temperaturinställningen;

**Obs:** Denna funktionen kan aktiveras på flera zoner samtidigt.

***Inaktivera:***

Välj **knappen (2)** för zonen där du vill inaktivera Automatic heat Up, och minska effektnivån i kokzonen.

**● Paus**

Pausfunktionen tillåter att avbryta vilken som helst aktiverad funktion på hällen och föra effektnivån till noll.

***Aktivering:***

• tryck in **knappen** **(10) LED-lampan (10a)** tänds och symbolen II visas blinkande på **displayen (3)** för de aktiverade zonerna, omväxlande med den inställda temperaturnivån i de zonerna.

***Inaktivera:***

• tryck in **knappen** **(10)**, i några sekunder tills symbolen försvinner.

Med inaktiveringen återupptar hällen funktionen med de inställnignar som utförts före pausen.

**Obs:** om Pausfunktionen inte inaktiveras inom 10 minuter så stängs hällen av automatiskt.

**Obs:** Pause (Pausfunktionen) påverkar inte luftsuget.

● **Egg Timer**

Äggtimerns funktion är en nedräkning som är oberoende av kokzonerna (och frånluftsområdet).

***Aktivering:***

Lämna menyn Luftsugning eller Kokzoner, så att alla **LED-lampor (3 och 13)** är tända.

Tryck in **knappen** ⏲ **(6)** då tänds **led-lampan (6a)** och samtidigt aktiveras även

**displayen (7a+7b)** med **LED-lampan (6b)** -:-.

Nu kommer det att vara möjligt att öka eller minska tiden med användning av **knapparna** + **(8a)** och − **(8b).** tiden uttrycks i minuter. Om timern når en tid under 1minut, fortsätter räkningen och visar sekunderna.

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal och kokzonen stängs av.

***Inaktivera:***

För tidigarelagd avstängning av Timern, lämna menyn Luftsugning eller Kokzoner, så att alla **LED-lampor(3 och 13)** är tända och för till Noll Timerns display med **knappen** − **(8a)**.

● **Timer Zone di Cottura**

Funktionen Timer Cooking zones (Timer kokzoner) är en nedräkning som kan ställas in. Även samtidigt, på varje kokzon. Vid slutet av den inställda tiden stängs kokzonerna automatiskt av och användaren meddelas av den därför avsedda ljudsignalen.

***Aktivering:***

**Obs:** denna timer kan startas endast om kokzonen har aktiverats med en effekt annorlunda än noll.

Efter att ha aktiverat önskad kokzon **knapp(2),**

aktiveras **displayen (7a+7b)** och det kommer att var möjligt att programmera timern. För att öka eller minska tiden, använd **knapparna** + **(8a)** och − **(8b).** Tiden uttrycks i minuter. Om timern når en tid under 1 minut, fortsätter räkningen och visar sekunderna.

**Om du önskar, upprepa proceduren för flera kokzoner:**

Varje kokzon kan ha olika Timer inställd; på **displayen (7a+7b)** visas nedräkningen för den valda kokzonen vid det tillfället

**Obs:** Efter att ha aktiverat Bridge-zonen är det möjligt avv starta timern även på denna zon.

***Inaktivera:***

För tidigarelagd avstängning av Timern, välj kokzonen **knapp (2)** tryck in **knappen** − **(8a)** tills timern når noll. timern inaktiveras.

● **Power Limitation (Effektbegränsning)**

Funktionen Power Limitation (effektbegränsning) gör det möjligt att konfigurera produktens funktion och begränsa den maximala upptagningen samt reglera upptagningseffekt i alla aktiva kokzoner, så att spishällens totala upptagningseffekt inte överstiger maxnivån för den inställda upptagningen.

Menyn för hantering av Power Limitation, finns i Menyn för parameterhantering.

***För att gå in i menyn parameterhantering:***

**Avbryt matningen av Hällen, vänta några sekunder och anslut Hällen till matningen igen.** LÅS UPP hällen genom att i några sekunder hålla knappen 🔒 **(11)**intryckt; Tryck sedan samtidigt, i några sekunder, på knapparna ⏻ **(12) +** ↓A↑ **(14)** tills si **bläddringsfältet (5)**tänds. Glid med fingret längs hela **fältet (5)** från vänster till höger. De två displayerna **(3-FL)** och **(3-FR)** tänds.

**Displayen (3-FI) anger parametern som ändras.**

**Displayen (3-FR) anger det inställda värdet.**

***För att gå till menyn Power Limitation:***

Som standard, när du når parametermenyn visar **(3-FL)** omväxlande värdena 0 och 0; Tryck flera gånger in **knappen** ⚡**(9-FL)** tills displayen **(3-FL)** visar värdena 0 och 2 omväxlande. (0 och 2 = hanteringsmeny Power Limitation).

***Ställa in värdena för Power limitation:***

tryck in **knappen** ⚡**(9-FR)** för att välja önskat värde bland de tre tillgängliga, se tabellen nedan:

| Zon 3-FL | Zon 3-FR | Värde för effekt (KW) |
|---|---|---|
| 02 | 0 | 7,4 |
| 02 | 1 | 4,5 |
| 02 | 2 | 3,1 |

***Spara inställningarna:***

För att spara de valda inställningarna, tryck in knappen ⏻ **(1)**

## ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

● **Aktivering av frånluftsfläkten.**

***Aktivering:***

Rör vid (tryck in) **knappen** ⏻ **(12) displayen (13)** tänds med stark intensitet.

Rör vid och glid med fingret på **valfältet (5),** för att justera sugeffekten av röken.

**Obs:** i motsats till kokzonerna, kan avstängningen av

frånluftsfläkten inte programmeras med timer. Därför kommer inte **displayen (7a+7b)** att aktiveras.

***Inaktivering:***

För att stänga av frånluftsfläkten, håll **knappen** ⏻ **(12)**, intryckt i några sekunder eller för sugeffekten till Noll.

**● Power Level Frånluftsfläkt**

Frånluftsfläkten är utrustad med **4 effektnivåer** för luftsugning samt en Booster.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (4):**

åt höger för att öka effektnivån;

åt vänster för att minska effektnivån.

Effektnivån kommer att visas på **displayen (13)** för frånluftsfläkten.

**● Power Booster för frånluftsfläkten**

Produkten är utrustad med **1 nivå** extra effekt **BOOSTER** (utöver nivå 4), som förblir aktiverad i **5 minuter**, varefter effekten går tillbaka till föregående nivå.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (5)** utöver nivå 4 för att aktivera Power Booster (Effektbooster). Nivån Power Booster anges på **Displayen (13)** med symbolen P.

**● Automatisk funktion**

Produkten sätts igång på den lämpligaste hastigheten, och anpassar frånluftskapaciteten till maximal tillagningsnivå som används på kokzonerna.

När kokzonerna stängs av anpassar köksfläkten sin sughastighet och minskar den gradvis, för att eliminera kvarstående ånga och lukt.

***Aktivering:***

Gå in i menyn frånluftsfläkt genom att trycka in knappen ⏻ **(12)** tryck sedan in **knappen** A **(14);** på **displayen (13)** bokstaven A kommer att visas omväxlande med frånluftfläktens hastighet.

***Inaktivera:***

Från menyn frånluftsfläkt, tryck in **knappen** A **(14)** eller minska frånluftsfläktens hastighet manuellt från **valfältet (5).**

**● Meny Filterhantering:**

***Nödvändiga villkor för att komma in i menyn:***

KOKZONER och FRÅNLUFTSFLÄKT måste alla vara med effekt 0; EGG TIMERn måste vara Avstängd; Om dessa villkor inte iakttas, genom att utföra åtkomstproceduren, kommer **displayen (7a+7b)** att visa no och det kommer inte att vara möjligt att gå vidare.

***För att komma åt menyn och visa filtrens status:***

Efter att ha iakttagit kraven för åtkomst som anges ovan, tryck in **knappen** ⏻ **(12)**, tryck därefter samtidigt in — **(8a)** och + **(8b)** i **4 sekunder.**

Nu befinner du dig i filterhanteringsmenyn.

**Displayen (7a+7b)** visar som standard status för FETTFILTRET, för att gå vidare till visningen av status för LUKTFILTRET —**(8a)** Vid varje tryck på denna knappen, går displayen från ett filter till det andra, i följd. Nedan följer en tabell över filtren.

| Filterstatus | Display |
|---|---|
| Fettfilter AKTIVERAT* | .C5. |
| Luktfilter AKTIVERAT* | .F3. |
| Fettfilter INAKTIVERAT | C- |
| Luktfilter INAKTIVERAT | F- |

*När indikatorn för filtermättnad är AKTIVERAD visar **displayen (7b)** filtrets status med ett värde från 9 (maximal effektivitet) till 0 (uttjänt filter).

***För att Aktivera eller inaktivera indikatorn för filtermättnad:***

Efter att ha valt ett av de två filtren, tryck in + **(8b);** Vid varje tryck går displayen från ett status till nästa, i följd.

**Obs:** Om du inaktiverar ett filter och sedan återaktiverar det i samma session, förblir värdet för filtrets status oförändrat i förhållande till före inaktiveringen.

Om du går ut ur menyn efter att ha inaktiverat filtret,kommer värdet för filtrets mättnad att återstarta från 9.

***För att lämna menyn:***

För att lämna menyn, tryck på vilken knapp som helst UTOM knappen —**(8a)** och + **(8b)** eller vänta 8 sekunder utan att röra vid andra knappar.

**● Reset filtermättnad**

Med en eller båda meddelandena är aktiva, är det möjligt att utföra reset av filtermättnadslarmet. Under de första 10 sekunderna då meddelandet om mättnad av filtret kommer upp, tryck, i några sekunder, samtidigt in —**(8a)** och + **(8b).**

En akustisk signal anger utförd återställning. Vi rekommenderar att utföra denna proceduren ENDAST efter att ha bytt ut filtren.

**Obs:** Om båda meddelanden är aktiva, utför denna

proceduren två gånger för att återställa båda larmen. .

● **Fördröjning av avstängning av luftsugningen**

Med denna funktionen aktiverad förblir frånluftsfläkten påslagen för en förhandsinställd tid, när denna tid går ut stängs den av automatiskt. Varje hastighet har en specifik timer som anges i tabellen nedan.

| booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 min. | 10 min. | 15 min. | 20 min. | 30 min. |

***För att aktivera:***

Med frånluftsfläkten i funktion, tryck länge på **valfältet (5) LED-lampan (15),** tänds för att ange att funktionen är aktiverad.

***För att inaktivera:***

det är tillräckligt att ändra sughastigheten för att inaktivera denna funktionen, **LED-lampan (15),** släcks för att anger att funktionen har inaktiverats.

## 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.

**● E Rengöring av metallgallret:**

Gallret ska diskas för hand med varmt vatten och neutralt diskmedel och torkas ordentligt för att undvika oxideringsfenomen.

## ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

**● Rengöring av frånluftsfläkt:**

För rengöring använd **ENDAST** en duk som fuktats med milt flytande rengöringsmedel.

**ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!**

Undvik användning av produkter som innehåller slipande medel. **ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!**

**● A Underhåll av fettfiltret:**

**Håller kvar fettpartiklarna från matlagningen.**

Det ska rengöras en gång i månaden (eller när systemet som anger filtermättnad indikerar att det finns ett behov), med icke aggressiva rengöringsmedel, för hand eller i en diskmaskin på låg temperatur och kort diskcykel. Metallfettfiltret kan blekna vid diskning i diskmaskin men dess filtreringsegenskaper ändras inte alls.

**● B Underhåll av filter med aktivt kol – Keramiska (Endast för filtrerande version):**

**Håller kvar obehagliga lukter från matlagningen. Produkten är försedd med ett set av luktfilter.**

Mättnaden på luktfiltren uppstår efter en mer eller mindre lång användning beroende på typen av spis och hur ofta fettfiltren rengörs. Luktfiltren kan regenereras på termisk väg var 2/3 månader i förvärmd ugn vid 200 °C i 45 minuter. Korrekt regenerering försäkrar konstant filtreringseffektivitet i fem år.

**Varning!** Placera inte filtren på ugnens botten, utan lägg dem i en ugnsform och placera den på mellannivå.

# 5. ASSISTANS

## FELSÖKNINGSTABELL

| Informationskod | Beskrivning | Möjliga orsaker | Lösning |
|---|---|---|---|
|  | Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur | De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög | Vänta tills spishällen svalnat innan den används igen |
| **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. ● Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään tuotteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin. ● Tuote tulee maadoittaa lain mukaisesti. ● Virtajohdon tulee olla riittävän pitkä, jotta kalusteeseen upotettu laite voidaan kytkeä sähkövirtaan. ● Asennus on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen vain, jos järjestelmässä on määräysten mukainen moninapainen verkkokytkin, jolla varmistetaan, että laite on kytketään täysin irti sähköverkosta ylijännite III -tilanteessa, asennusmääräysten mukaisesti. ● Älä käytä monipistorasioita tai jatkojohtoja. ● Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla. ● Tuote ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumeneviin osiin. ● On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään tuotteella. Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä tuotteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua rajusti käytön aikana. ● Sydämentahdistimien ja aktiivisten implanttien käyttäjien on tarkistettava, että tahdistin on yhteensopiva tuotteen kanssa ennen tuotteen käyttöönottoa. ● Älä koske tuotteen 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. Valvo kypsymistä, jos ruoka sisältää paljon rasvaa tai öljyä. ● Jos pinta on haljennut, sammuta tuote estääksesi sähköiskujen vaaran. ● Tuote ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa. ● Rasvassa tai öljyssä kypsentäminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalovaaran. ● Älä jätä keittotasoa toimimaan ilman valvontaa. Nopeaa kypsennystä on valvottava koko ajan. ● ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke sen sijaan tuote irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla. ● Tulipalovaara: älä jätä esineitä keittotasojen päälle. ● Älä käytä höyrypuhdistuslaitteita, sähköiskuvaara. ● Älä laita metalliosia, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia keittotasolle, sillä ne saattavat ylikuumentua. ● Ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon, tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee tuotteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat tuotteeseen, ja varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

Tärkeää: ● Kytke keittotaso pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin. ● Vältä nesteiden ylikiehumista. Kun keität tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä. ● Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, äläkä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle. ● Kun kypsennys on valmis, sammuta siihen liittyvä keittoalue. ● Älä käytä kypsennyksessä koskaan alumiinifoliota äläkä aseta tasolle koskaan suoraan alumiiniin käärittyjä tuotteita. Alumiinin sulaminen vaurioittaa tuotteen korjauskelvottomaksi. ● Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja. ● Korkean tehon käyttö, kuten Booster-toiminto, ei sovellu joidenkin nesteiden, kuten friteerausöljyn, kuumentamiseen. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallista. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa. ● Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle, ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin. ● Korkeissa lämpötiloissa tuote vähentää keittoalueiden tehoa automaattisesti. ● Ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä. ● Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkäsineillä. ● Tuotteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on

rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa tuotteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan tuotteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat. ● Lapsia tulee valvoa, etteivät he leikkisi tuotteella. ● Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa. ● Tilassa tulee olla riittävä tuuletus, kun tuotteen käyttöhetkellä käytetään myös muita laitteita, jotka toimivat kaasulla tai muilla polttoaineilla. ● Tuote tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA), noudattamalla joka tapauksessa huolto-ohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja. ● 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. ● Friteerausta on valvottava jatkuvasti, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttyminen. ● Varoitus! Kun keittotaso on toiminnassa, laitteen kosketettavat osat voivat tulla kuumiksi. ● Varoitus! Älä liitä tuotetta sähköverkkoon ennen kuin asennus on suoritettu kokonaan. ● Mitä sovellettaviin 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! ● Käytä ainoastaan tuotteen mukana toimitettuja kiinnitysruuveja asennuksessa. Jos niitä ei ole toimitettu, hanki vastaavia ruuveja. Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa. ● Kun tätä tuotetta ja muuta kuin sähköenergiaa käyttäviä tuotteita käytetään samanaikaisesti, huoneessa syntyvä negatiivinen paine ei saa ylittää 4 Pa:ta (4 × 10-5 bar). ● On tärkeää säilyttää tätä ohjekirjaa tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai luovutetaan uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttaa, on varmistettava, että ohjekirja kulkee laitteen mukana.

## ⚠ TURVALLISUUS SÄHKÖLIITÄNTÄÄ VARTEN

● Kytke tuote irti sähköverkosta. ●Asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset. ●Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinkoon on syynä näiden määräysten noudattamisen laiminlyöminen. ●Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta. ●Varmista, että tuotteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä. ●Älä käytä jatkojohtoja. ● Maadoitussähköjohdon tulee olla 2 cm pidempi kuin muut johdot. ● Mikäli tuotteen mukana ei ole toimitettu kaapelia, käytä kaapelia, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm2 tehoille 5500 Watt. Tämän ylittäville tehoille sen tulee olla vähintään 4 mm2. ● Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa. ● Tuote on tarkoitettu kytkettäväksi pysyvästi sähköverkkoon. Tämän vuoksi suorita kytkentä kiinteään verkkoon sääntömääräisen yleiskatkaisimen kautta, joka takaa täydellisen irtikytkennän ylijänniteluokassa III ja varmista, että se on helppopääsyisessä paikassa asennuksen jälkeen.

● **Varoitus!** Liitäntäjohdon saa vaihtaa ainoastaan valtuutettu tekninen huoltopalvelu tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.

● **Varoitus!** Tarkista aina, että verkkojohto on asennettu oikealla tavalla ennen kuin yhdistät laitteen sähköverkkoon, ja tarkista että se toimii oikein.

## ⚠ 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 550mm 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;

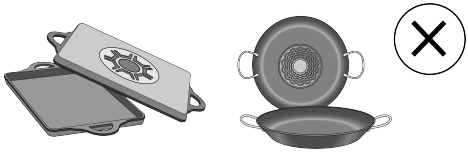
• metallisia keittoastioita, joiden pohja on emaloitu;

• keittoastioita, joiden pohja on naarmuuntunut, näin keittotason pinta ei naarmuunnu;

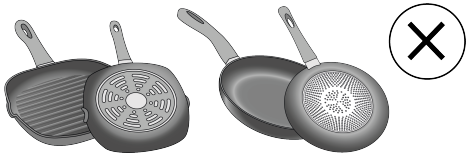
• älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.

• 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

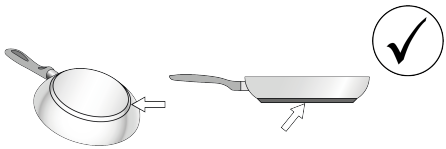


• Pohja ei sisällä alumiinia: astia ei lämpene eivätkä induktorit välttämättä tunnista sitä.



• 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.

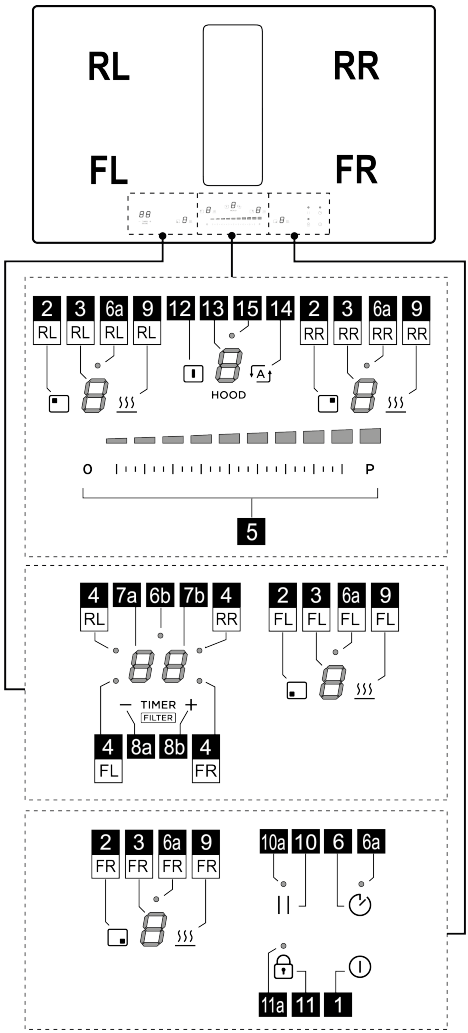
Parhaimman imutehon saavuttamiseksi: • Suosituksena on enintään 7 metriä pitkä suora putkisto. • Suosituksena on yhteensä 7 metriä pitkä suora putkisto, jossa on enintään kaksi 90°:een mutkaa • Vältä voimakkaita poikkileikkauksen muutoksia, suosi aina poikkileikkausta, joka on Ø 150 mm (tai suorakulmiota, joka on 222 x 89 mm).

● **Suodattava malli**:

Imuilma suodatetaan asianmukaisilla rasva- ja hajusuodattimilla ennen kuin se ohjataan takaisin huoneeseen asianmukaisilla putkilla (hajusuodattimet ja putket ostetaan erikseen). Lisätietoja varten tutustu lisävarusteisiin ja konfigurointeihin liittyviin sivuihin (suodattavassa mallissa) tämän oppaan kuvaosiossa.

# 3. TOIMINTA

## OHJAUSPANEELI




| | Toiminto |
|---|---|
| **1** | Keittotason/imurin ON/OFF -näppäin |
| **2** | Keittoalueen valintanäppäin |
| **3** | Keittoalueen tehotason näyttö |
| **4** | Keittoalueen LED-valo palaa / suodatinten kyllästymisen LED-valo palaa |
| **5** | Imunopeuden (tehon) ja keittotehon lisäys/ vähennys |
| **6** | Egg timerin aktivointi (Stand Alone) |

| | |
|---|---|
| **6a - 6b** | Egg timerin LED-valo (Stand Alone) palaa |
| **7a-7b** | Keittoalueen ajastimen näyttö / Hiilisuodattimen kyllästymisen näyttö – Rasvasuodatin |
| **8a–8b** | Ajastinnäytön lisääminen/vähentyminen |
| **9** | Temperature Manager (Warming Function) (Lämpötilanhallinta, lämmitystoiminto) -toiminnon käyttöönotto |
| **10** | Tauko |
| **10a** | LED-valon tauko päällä |
| **11** | Key Lock (näppäinten lukitus) |
| **11a** | LED-valo - Key Lock (näppäinten lukitus) |
| **12** | Imurin valintanäppäin |
| **13** | Imurin näyttö |
| **14** | Imurin automaattisen toiminnon aktivointi |
| **15** | Imurin viiveen valikon LED-valo |

## HYVÄ TIETÄÄ ENNEN KÄYTÖN ALOITTAMISTA

**VAROITUS: Kun tuote on liitetty sähköverkkoon ensimmäisen kerran, taso edellyttää LUKITUKSEN VAPAUTUKSEN menettelyä. Toimi seuraavasti:**

Kytke taso virransyöttöön; näytössä **(13)** näkyy vilkkuva 8 ja **LED (11a)** palaa. Pidä **näppäintä** 🔒 **(11)** painettuna muutaman sekunnin ajan, **LED (11a)** sammuu**.** Nyt voidaan laittaa taso päälle näppäimestä **ON/OFF** ⏻ **(1).**

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 |
| Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä | uoU |
| Taukotoiminto | II |
| Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto | A |

## KEITTOTASON OMINAISUUDET

● **Safe Activation (turvallinen aktivointi)**

Tuote kytkeytyy päälle vain jos keittotasolla on kattiloita: lämmitysmenetelmä ei käynnisty tai se keskeytyy jos kattiloita ei ole paikalla tai ne poistetaan.

● **Pot Detector (kattilan tunnistus)**

Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

● **Safety Shut Down (turvallinen sammutus)**

Turvallisuussyistä jokaisella keittoalueella on maksimaalinen toiminta-aika, joka riippuu asetetusta tehotasosta.

● **Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)**

Kun yksi tai useampi keittoalue sammutetaan, jäljelle jäävästä lämpötilasta ilmoitetaan vastaavan keittotasolla symbolin "H" avulla.

## KEITTOTASON KÄYTTÖ

● **Käynnistys**

Keittotaso laitetaan päälle koskettamalla näppäintä **ON/ OFF** ⏻**(1)**. Kaikki **näytöt (3)** ja **näyttö (13)** syttyvät näyttäen nollaa 0.

Tason sammuttamiseksi paina näppäintä **ON/OFF** ⏻ **(1)**.

Taso sammuu muutaman sekunnin kuluttua, jos toimintoja ei kytketä päälle.

● **Keittoalueiden kytkeminen päälle**

***Toiminnon kytkeminen päälle:***

Siirry keittoalueelle painamalla yhtä **näppäimistä** ▪ ▪▪ ▪▪▪ **(2)**, joka vastaa haluttua keittoaluetta. Kyseisen alueen **näyttö (3)** pysyy ainoana voimakkaasti

valaistuna.

Kosketa ja liu´uta sormella **valintapalkkia (5)** säätääksesi aiemmin valitun keittoalueen tehoa.

**Huomio:** Kun yksi keittoalue valitaan, **ajastimen näytössä (7a+7b)** näkyy: • syttyvä **LED-valo (4)**, määrittää, mikä alue on valittuna. Tässä tapauksessa alue on FL.

***Kytkeminen pois päältä:***

Siirry haluamasi keittoalueen valikkoon ja paina yhtä **näppäimistä** **(2)**, kyseisen alueen **näyttö (3)** on ainut, joka palaa voimakkaasti; **Tuo teho nollille** tai paina uudelleen **näppäintä (2)** pitäen sitä painettuna **muutaman sekunnin ajan.**

**● Keittoalueiden Power Level**

Tasossa on **9 tehotasoa**. Kosketa ja liu´uta sormilla **Valintapalkkia (5):**

oikealle tehotason lisäämiseksi;

vasemmalle tehotason vähentämiseksi.

Asetettu tehotaso näkyy valitun keittoalueen **näytössä (3)**.

**● Power Booster (tehon lisäys)**

Tuote on varustettu ylimääräisellä **1 tehotasolla** (tason 9 lisäksi), joka jää päälle 10 minuutiksi, minkä jälkeen teho palaa aiemmin käytössä olleelle tehotasolle.

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (5)** tason 9 ylitse kytkeäksesi Power Boosterin päälle (tehon lisäys).

Power Booster -taso näkyy **näytössä (3)** symbolilla P.

**● key lock**

Key Lock (näppäinten lukitus) -toiminnon avulla on mahdollista lukita keittotason asetukset. Näin asetuksia ei voi peukaloida vahingossa, ja aikaisemmin asetetut asetukset pysyvät voimassa.

***Toiminnon kytkeminen päälle:***

Näppäinlukituksen aktivoimiseksi keittotason tulee olla päällä.

• paina **(11) 2 sekunnin** ajan. Toista toimenpide kytkeäksesi pois päältä.

**Huomaa :** jos mitä tahansa toista toimintoa painetaan aktiivisen Key Lockin aikana **LED (11a)** vilkkuu ja **näytössä (7b)** näkyy symboleja -b-b-8-, jotka osoittavat, että toiminto on käytössä ja että se tulee kytkeä pois päältä tasoa koskevien toimenpiteiden tekemiseksi.

**Temperature Manager (Warming Function)** (lämpötilanhallinta, lämmitystoiminto)

Temperature Manager (lämmitystoiminto) on ohjaustoiminto, jonka avulla lämpötila voidaan säilyttää vakaana optimoidulla tehotasolla; toiminto on ihanteellinen valmiiden ruokien säilyttämiseksi lämpiminä.

***Toiminnon kytkeminen päälle:***

Valitse **näppäin (2)** ja sitten **näppäin** **(9)** siltä alueelta, jota halutaan käyttää**;** kyseisen alueen **näytössä (3)** näkyvät symbolit -no-, ja tämä kestää koko sen ajan kun toiminto pysyy päällä.

***Pois päältä kytkeminen***

Paina uudelleen ja pidä painettuna muutaman sekunnin ajan **näppäintä** **(9)** kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

**Huomaa:** toiminto voidaan kytkeä päälle myös alueilla, joilla BRIDGE on käytössä.

**● Automatic Heat UP** (automaattinen kuumennus)

Automatic Heat UP -toiminnon avulla asetettu teho saadaan nopeammin oikealle tasolle; tämän toiminnon avulla kypsennyksestä saadaan nopeampi, ruokia kuitenkaan polttamatta, sillä lämpötila ei ylitä asetettua tasoa. Tämä toiminto on saatavilla tehotasoille A - 8.

***Toiminnon kytkeminen päälle:***

Valitse sen alueen **näppäin (2)**, jota haluat käyttää, ja liu´uta sitten sormella **valintapalkkia (5); kun haluttu taso on saavutettu,** pidä painettuna muutaman sekunnin ajan, kunnes **näytössä (3)** näkyy vuorotellen symboli A ja asetettu teho.

Kun keittoalueen tehotasoa lisätään, Automatic Heat Up -toiminto pysyy kytkettynä päällä uudella lämpötila-asetuksella.

**Huomio:** Tämä toiminto voidaan kytkeä päälle usealle alueelle samanaikaisesti.

***Pois päältä kytkeminen***

Valitse sen alueen **näppäin (2)**, jolta haluat poistaa Automatic heat Upin, ja vähennä keittotason tehotasoa.

**● Tauko**

Taukotoiminnon avulla voidaan keskeyttää mikä tahansa päällä oleva toiminto keittotasolla, asettamalla kypsennysteho nollaan.

***Toiminnon kytkeminen päälle:***

• paina **näppäintä** **(10)**: **LED-valo (10a)** syttyy ja symboli II näkyy vilkkuvana aktiivisten alueiden **näytöissä (3)**, vuorotellen kyseisille alueille asetetun lämpötilatason kanssa.

***Pois päältä kytkeminen***

• pidä **näppäintä** **(10)** painettuna muutaman sekunnin ajan, kunnes symboli katoaa.

Poiskytkennän myötä taso jatkaa toimintaansa taukoa ennen asetettujen asetusten mukaan.

**Huomio :** jos 10 minuutin kuluttua Taukotoimintoa ei oteta pois päältä, taso sammuu automaattisesti.

**Huomio :** Taukotoiminto ei vaikuta imuun.

● **Egg Timer**

Egg Timer -toiminto on keittoalueista (ja imualueesta) riippumaton lähtölaskenta.

***Toiminnon kytkeminen päälle:***

Poistu imu- tai keittoaluevalikoista siten, että kaikki **LED-valot (3 ja 13)** palavat.

Paina **näppäintä** **(6): led-valo (6a)** ja syttyy ja samanaikaisesti aktivoituu myös

**näyttö (7a+7b)** ja **LED-valo (6b)** .

Nyt on mahdollista lisätä tai vähentää aikaa **näppäimistä** **(8a)** ja **(8b).** Aika ilmaistaan minuutteina. Jos ajastin saavuttaa alle 1 minuutin ajan, laskenta jatkuu näyttäen sekunnit.

Kun ajastin on päättänyt lähtölaskennan, äänimerkki kuuluu ja keittoalue sammuu.

***Toiminnon kytkeminen pois päältä:***

Jos haluat sammuttaa ajastimen aikaisin, poistu imu- tai keittoaluevalikoista siten, että kaikki **LED-valot (3 ja 13)** palavat, ja nollaa ajastimen näyttö **näppäimestä** **(8a)**.

● **Keittoalueiden ajastin**

Keittoalueiden ajastintoiminto on lähtölaskenta, joka voidaan asettaa hetkellisestikin jokaiselle keittoalueelle. Asetetun ajan päätyttyä keittoalueet sammuvat automaattisesti ja käyttäjälle ilmoitetaan asiasta äänimerkillä.

***Toiminnon kytkeminen päälle:***

**Huomio :** tämä ajastin voidaan käynnistää vain, jos keittoalue on päällä ja teho on muu kuin nolla.

Kun halutun keittoalueen **näppäintä (2)** on käytetty,

**näyttö (7a+7b)** kytkeytyy päälle ja ajastin voidaan ohjelmoida. Aikaa voidaan lisätä tai vähentää **näppäimistä** **(8a)** ja **(8b).** Aika näkyy minuutteina. Jos ajastin saavuttaa alle 1 minuutin arvon, laskenta jatkaa sekunneista.

**Jos haluat, voit toistaa toimenpiteen useamman keittoalueen kohdalla:**

Kullakin keittoalueella voi olla eri ajastin: **näyttöön (7a+7b)** ilmestyy kyseisellä hetkellä valittuna olevan keittoalueen lähtölaskenta

**Huomio:** Kun Bridge-alue on kytketty päälle, ajastin voidaan käynnistää myös tällä alueella.

***Pois päältä kytkeminen***

Ajastimen ennakoitua sammutusta varten valitse keittoalue, **näppäin(2),** paina **näppäintä** **(8a)**, kunnes ajastin nollaantuu. Ajastin kytkeytyy pois päältä.

● **Power Limitation** (tehon vähennys)

Power Limitation -toiminnon avulla voit rajoittaa tuotteen enimmäistehonottoa ja säätää kaikkien päällä olevien keittoalueiden tehonottoa siten, että tason kokonaismääräinen tehonotto ei ylitä asetettua tehonoton enimmäistasoa.

Power Limitationin hallinnointivalikko on parametrien hallinnointivalikossa.

***Parametrien hallinnointivalikkoon pääseminen***

**Sammuta tason virransyöttö, odota muutama sekunti ja kytke taso uudelleen virransyöttöön.** AVAA tason LUKITUS pitämällä muutaman sekunnin ajan painettuna näppäintä **(11)**. Pidä sitten muutaman sekunnin ajan painettuina samanaikaisesti näppäimiä **(12)** + **(14)** , kunnes **liukupalkki (5)** syttyy. Selaa sormella koko **palkkia (5)** vasemmalta oikealle. Kaksi näyttöä **(3-FL)** ja **(3-FR)** syttyvät.

**Näyttö (3-FL) osoittaa muutettavan parametrin.**

**Näyttö (3-FR) osoittaa asetetun arvon.**

***Power Limitationin hallinnointivalikkoon siirtyminen***

Oletusarvona parametrivalikkoon siirryttäessä näyttö **(3-FL)** näyttää vuorotellen arvot ja . Paina monta kertaa **näppäintä** **(9-FL)**, kunnes näytössä **(3-FL)** näkyvät arvot ja vuorotellen. ( ja = Power Limitationin hallinnoinnin valikko).

***Power Limitationin arvon asettaminen***

paina **näppäintä** **(9-FR)** valitaksesi haluamasi arvon kolmesta saatavilla olevasta arvosta, katso taulukkoa alla:

| Alue 3-FL | Alue 3-FR | Teho-arvo (KW) |
|---|---|---|
| | | 7,4 |
| | | 4,5 |
| | | 3,1 |

***Asetusten tallennus:***

Tallenna valitut asetukset painamalla näppäintä **(1)**

## IMULAITTEEN KÄYTTÖ

● **Imurin kytkeminen päälle.**

***Toiminnon kytkeminen päälle:***

Kosketa (paina) **näppäintä** **(12)**: **näyttö (13)** syttyy kirkkaana.

Kosketa ja liu´uta sormella **valintapalkkia (5)** säätääksesi savujen imutehoa.

**Huomaa:** keittoalueista poiketen imurin sammutusta ei voida ohjelmoida ajastimesta. Näin ollen **näyttö (7a+7b)** ei kytkeydy päälle.

***Kytkeminen pois päältä:***

Sammuta imuri pitämällä painettuna **näppäintä** ⏻ **(12)** muutaman sekunnin ajan tai nollaa imuteho.

**● Imurin Power Level**

Imurissa on **4 imutehotasoa** sekä Booster.

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (4):**

oikealle tehotason lisäämiseksi;

vasemmalle tehotason vähentämiseksi.

Asetettu tehotaso näkyy imurin **näytössä (13)**.

**● Imurin Power Booster**

Tuote on varustettu ylimääräisellä **1 BOOSTER-tasolla** (tason 4 lisäksi), joka jää päälle **5 minuutiksi**, minkä jälkeen teho palaa aiemmin käytössä olleelle tehotasolle.

Kosketa ja selaa sormilla **valintapalkkia (5)** tason 4 ylitse ja aktivoi Power Booster (tehon lisäys). Power Booster -taso näkyy **näytössä (13)** symbolilla P.

**● Automaattinen toiminta**

Tuote käynnistyy sopivimpaan nopeuteen ja mukauttaa imukykynsä maksimaaliseen keittotasoon, jota käytetään keittoalueilla.

Kun keittoalueet sammutetaan, liesituuletin sopeuttaa imunopeuttaan vähentäen sitä asteittain jäljelle jääneiden höyryjen ja tuoksujen poistamiseksi.

***Toiminnon kytkeminen päälle:***

Siirry imurin valikkoon painamalla näppäintä ⏻ **(12)** ja paina sitten **näppäintä** A **(14); näytössä (13)** näkyy kirjain A vuorotellen imurin nopeusarvon kanssa.

***Pois päältä kytkeminen***

Paina imurivalikon **näppäintä** A **(14)** tai vähennä imunopeutta manuaalisesti **valintapalkista (5).**

**● Suodatinten hallinnointivalikko:**

***Tarvittavat olosuhteet valikkoon menemiseksi:***

KEITTO- JA IMUALUEIDEN tulee kaikkien olla tehossa 0; EGG TIMERin tulee olla sammunut. Jos nämä olosuhteet eivät toteudu, sisään mentäessä, **näytössä (7a+7b)** näkyy no eikä voida edetä.

***Valikkoon siirtyminen ja suodatinten tilan tarkastelu***

Kun yllä mainittuja pääsyedellytyksiä on noudatettu, paina **näppäintä** ⏻ **(12)** ja paina sitten samanaikaisesti näppäimiä **—(8a)** ja **+(8b) 4 sekunnin ajan.**

Nyt päästään suodatinten hallinnointivalikkoon.

**Näytössä (7a+7b)** näkyy oletusasetuksena RASVASUODATTIMEN tila, minkä jälkeen näkyy HAJUSUODATTIMEN tila: paina **—(8a)** Tämän näppäimen jokaisella painalluksella näyttö siirtyy vuorotellen suodatimesta toiseen. Seuraavassa on luettelo suodatinten tiloista.

| Suodattimen tila | Näyttö |
|---|---|
| Rasvasuodatin PÄÄLLÄ* | .05. |
| Hajusuodatin PÄÄLLÄ* | .F3. |
| Rasvasuodatin POIS PÄÄLTÄ | 0- |
| Hajusuodatin POIS PÄÄLTÄ | F- |

*Kun suodatinten kyllästymisen osoitin on PÄÄLLÄ, **näytössä (7b)** näkyy suodattimen tila ja arvo välillä 9 (maksimiteho) ja 0 (suodatin loppunut).

***Suodatinten kyllästymisen osoittimen laittaminen päälle / ottaminen pois päältä:***

Kun toinen suodattimista on valittu, paina **+(8b).** Näyttö siirtyy jokaisella painalluksella tilasta toiseen vuorotellen.

**Huomio:** Jos suodatin kytkeytyy pois päältä ja kytkeytyy sitten päälle saman istunnon aikana, suodattimen tilan arvo pysyy samana kuin ennen pois päältä kytkeytymistä.

Jos suodattimen pois päältä kytkemisen jälkeen poistutaan valikosta, suodattimen uudelleen päälle kytkemisen jälkeen kyllästymisarvo alkaa arvosta 9.

***Valikosta poistuminen***

Valikosta poistumiseksi paina mitä tahansa näppäintä, PAITSI näppäintä **—(8a)** ja **+(8b)** tai odota 8 sekuntia ilman, että kosketat muita näppäimiä.

**● Suodatinten kyllästymisen nollaus**

Kun yksi merkinanto tai molemmat merkinannot ovat päällä, suodatinten kyllästymisen hälytys voidaan nollata. Ensimmäisten 10 sekunnin kuluessa suodatinten kyllästymisen merkinannon ilmestymisestä paina samanaikaisesti ja pidä painettuina muutaman sekunnin ajan **—(8a)** ja **+(8b).**

Äänimerkki osoittaa, että nollaus on tehty. Suosituksena on suorittaa tämä toimenpide VASTA, kun suodattimet on vaihdettu.

**Huomio:** Jos molemmat merkinannot ovat päällä, tee tämän toimenpide kaksi kertaa molempien hälytysten nollaamiseksi. .

**● Imu sammutusviive**

Kun tämä toiminto on päällä, imuri pysyy päällä esiasetetun ajan verran. Kun tämä aika on kulunut, se sammuu

automaattisesti. Jokaisella nopeudella on oma ajastimensa, kuten alla olevassa taulukossa näytetään.

| booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 min. | 10 min. | 15 min. | 20 min. | 30 min. |

***Päälle kytkeminen***

Kun imuri on käytössä, pidä pitkään painettuna **valintapalkkia (5)**, jolloin **LED-valo (15)** syttyy osoittaen näin, että toiminto on kytketty päälle.

***Pois päältä kytkeminen***

Tämän toiminnon imunopeuden muuttamiseksi riittää, että **LED-valo (15)** sammuu osoittaen, että toiminto on kytketty pois päältä.

## 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.

**● E Metalliritilän puhdistus:**

Ritilä tulee pestä käsin lämpimällä vedellä ja neutraalilla pesuaineella. Se tulee kuivata huolellisesti hapettumisen välttämiseksi.

## IMURIN HUOLTO

**● Imurin puhdistus :**

Puhdistusta varten käytä **YKSINOMAAN** neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa.

**ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!**

Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä. **ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!**

**● A Rasvasuodattimen huolto:**

**Pidättää paiston aikana syntyviä rasvahiukkaset.**

Se on puhdistettava kerran kuussa (tai kun suodattimien kyllästymisestä osoitetaan) mietoja pesuaineita käyttämällä, käsin tai astianpesukoneessa, alhaisessa lämpötilassa ja lyhyessä jaksossa. Kun pesu suoritetaan astianpesukoneessa, metallisen rasvasuodattimen väri voi haalistua, mutta se suodatusominaisuudet eivät muutu millään tavoin.

**● B Aktiivihiilisuodattimen huolto – keramiikka (vain suodattava malli):**

**Pidättää paiston aikana syntyvät epämiellyttävät hajut. Tuote on varustettu hajusuodatinsarjalla.**

Suodatinten kyllästyminen tapahtuu melko pitkän käytön päätteeksi keittiötyypin ja rasvasuodattimen puhdistusvälin perusteella. Hajusuodattimet voidaan regeneroida lämmön avulla 2–3 kuukauden välein asettamalla ne 200°C:iseen uuniin 45 minuutiksi. Oikeaoppinen regenerointi takaa jatkuvan suodatustehon 5 vuodeksi.

**Varoitus!** Älä aseta suodattimia uunin pohjalle, vaan aseta ne pellille ja pelti keskikorkeudelle.

# 5. PALVELU

## VIANMÄÄRITYSTAULUKKO

| Tietokoodi | Kuvaus | Mahdolliset syyt | Ratkaisu |
|---|---|---|---|
| Fc | Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi | Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea | Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen |
| **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.**

**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. ● Installasjonen eller vedlikeholdet må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner, og i overensstemmelse med lokale forskrifter angående sikkerhet. Ikke reparer eller bytt ut deler på produktet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen. ● Jording av apparatet er påbudt i henhold til gjeldende teknisk lovgivning. ● Strømledningen må være tilstrekkelig lang slik at det innebygde produktet kan kobles til strømnettet når det er blitt montert. ● For at installasjonen skal overholde gjeldende sikkerhetskrav, har man behov for en forskriftsmessig montert enpolet bryter, som garanterer en fullstendig frakobling fra strømnettet etter betingelsene i overspenningskategori III, i overensstemmelse med installasjonreglene. ● Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger. ● Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for brukeren å få tilgang til de elektriske komponentene. ● Produktet og de enkelte delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmeelementene. ● Pass på at barn ikke leker med produktet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden. Maskindeler kan bli svært varme under bruk. ● Hvis personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater skal bruke induksjonstoppen, må de først kontrollere at hjertestimulatoren er kompatibel med produktet. ● Ikke ta på produktets 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. Vær oppmerksom når det kokes matvarer som er rike på fett og olje. ● Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av produktet for å unngå risiko for elektrisk støt. ● Produktet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll. ● Manglende tilsyn når man lager mat med olje eller fett, kan være farlig og forårsake brann. ● Kokeprosessen bør overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes hele tiden. ● Prøv ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av produktet og kvel flammene med for eksempel et lokk eller et brannteppe. ● Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeflatene. ● Ikke bruk damprensere: risiko for elektriske støt. ● Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer eller lokk på platetoppens overflate, da disse kan overopphetes. ● 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.

Viktig: ● Slå av platetoppen etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren. ● Ikke søl med væske og reduser varmen under koking og oppvarming av væsker. ● Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner. ● Når man er ferdig med matlagingen må den aktuelle kokesonen slås av. ● Man må aldri bruke aluminiumsfolie i forbindelse med matlagingen, og man må aldri legge matvarer som er pakket i aluminium på platetoppen. Aluminiumen kan smelte og forårsake uopprettelige skader på produktet. ● Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater. ● Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel frityrolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt. ● Beholderne må settes rett på platetoppen og midt på kokesonen. Plasser aldri noe mellom gryten og platetoppen. ● Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplatens effektnivå automatisk. • Før man utfører rengjøring eller vedlikehold må man koble produktet fra strømnettet ved å dra ut støpslet eller eventuelt koble fra hovedbryteren. ● For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker. • Produktet kan anvendes av barn over 8 års alder og av personer med nedsatt fysisk, sanselig eller

mental funksjonsevne, samt personer uten erfaring eller med manglende kunnskap, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av produktet, og har forstått de farer og risikoer som er forbundet med bruken av dette. • Barn må kontrolleres slik at de ikke leker med produktet. • Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn. • Lokalet må være utstyrt med en tilstrekkelig ventilasjon når produktet brukes samtidig med andre apparater som forbrenner gass eller andre typer brennstoffer. • Produktet må rengjøres regelmessig både innvendig og utvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN) og alltid i samsvar med det som er blitt uttrykkelig oppgitt i vedlikeholdsinstruksjonene. • Manglende etterfølgelse av standardene for rengjøring av produktet og skifte/rengjøring av filter medfører risiko for antennelser. ● Flambering er strengt forbudt. ● Åpne flammer er skadelige for filtrene og kan medføre antennelser. Dette må derfor alltid unngås. ● Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes. • OBS! Når platetoppen er i funksjon kan alle de tilgjengelig delene i apparatet bli varme. • OBS! Ikke koble produktet til strømnettet før installasjonen er helt ferdig. • Hva angår tekniske og sikkerhetsmessige forholdsregler som må tas i forbindelse med avtrekk av røyk og matos, henvises det til lovgivning og regelverk fra lokale myndigheter. • Luft som trekkes ut må ikke føres i rør som brukes til å tømme røyk fra gassdrevne eller brennstoffbaserte apparater. • Man må aldri bruke produktet uten at risten er blitt montert korrekt! • Bruk kun de medfølgende skruene i forbindelse med installasjonen, eller gå til innkjøp av korrekte skruer. Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen. • Når dette produktet brukes samtidig med andre typer apparater som driftes med energi som ikke er elektrisk, må det negative trykket i rommet aldri overskride 4 Pa (4 × 10-5 bar). • Det er viktig å ta vare på denne håndboken slik at den er tilgjengelig ved senere behov. Sørg for at den følger med produktet hvis det selges, overføres eller flyttes.

## ⚠ SIKKERHET VED ELEKTRISK TILKOBLING

• Koble produktet fra strømforsyningen. • Installasjon må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til gjeldende regler for installasjon og sikkerhet. • Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller gjenstander som oppstår grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i dette kapittelet. • Strømledningen må være lang nok til at platetoppen kan fjernes fra benkeplaten. • Se til at spenningen, som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor produktet installeres. • Ikke bruk skjøteledninger. • Den elektriske jordledningen må være 2 cm lengre enn de andre ledningene. • Hvis produktet ikke er utstyrt med strømledning, må det brukes en med et tverrsnitt på 2,5 mm2 for effektverdier på opptil 5500 Watt, mens høyere effektverdier trenger et tverrsnitt på 4 mm2. • Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C. • Produktet er laget for å være konstant tilkoblet strømnettet. Foreta derfor koblingen til det faste nettet ved hjelp av en godkjent enpolet bryter, som garanterer fullstendig frakobling fra nettet ved en overspenning i kategori III, og som er lett tilgjengelig etter at installasjonen er fullført.

• **OBS!** Skifte av forbindelsesledningen må utføres av vår autoriserte teknisk kundeservice, eller eventuelt av en person med lignende kvalifikasjoner.

• **OBS!** Før kretsen kobles til nettstrømmen igjen, må man kontrollere at den fungerer riktig og at strømledningen er riktig montert.

## ⚠ 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 550mm 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.

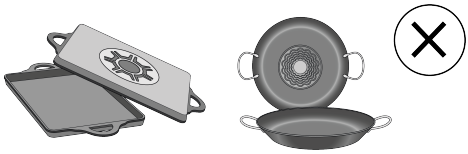
• Beholdere i metall med emaljert bunn.

• Beholdere med grov bunn som kan skrape opp platetoppens overflate.

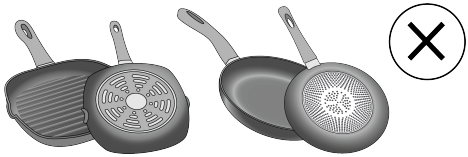
• Ikke sett varme kjeler på overflaten til platetoppens kontrollpanel.

• 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.

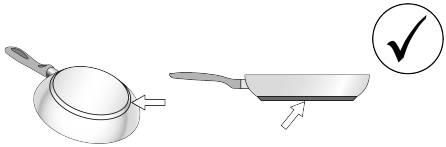


• Bunnen må ikke inneholde aluminium. Kokekaret varmes ikke opp og vil muligens ikke gjenkjennes av induksjonstoppen.



•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

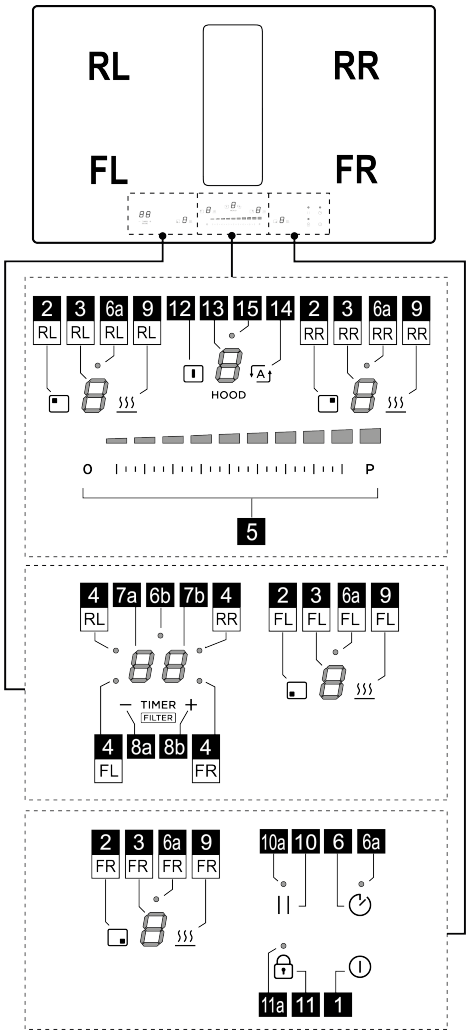
For å oppnå maksimal avtrekkskapasitet: • Det anbefales å ha en maksimal rørlengde på 7 meter. • Det anbefales å ha maksimalt to 90° bøyer på en rørlengde tilsvarende 7 meter • Unngå drastiske endringer i kanalens tverrsnitt og foretrekk alltid et tverrsnitt på Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

● **Filterversjon**:

Luften som trekkes ut filtreres via fettfiltrene og luktfiltrene før de føres tilbake i rommet via rørene (luktfiltre og rør må kjøpes separat). For ytterligere informasjon henvises det til sidene som tar for seg tilbehør og konfigurasjoner (for filterversjon) i den illustrerte delen av denne håndboken.

# 3. DRIFTSFUNKSJON

## KONTROLLPANEL




| | funksjon |
|---|---|
| **1** | ON/OFF på platetoppen / avtrekket |
| **2** | Valgtast for kokesone |
| **3** | Display for effektnivå i kokesone |
| **4** | LED-lampe for aktivert kokesone / LED-lampe for aktivert filtermetning |
| **5** | Øke/redusere effektnivå og hastighet (effekt) i avtrekket |
| **6** | Aktivering av Egg timer (Stand Alone) |

| | |
|---|---|
| **6a - 6b** | LED-lampe for aktivert Egg timer (Stand Alone) |
| **7a-7b** | Display for kokesone-timer / Display for metning av Kullfilter – Fettfilter |
| **8a–8b** | Øke/redusere Display Timer |
| **9** | Innkobling av Temperature Manager (Temperaturkontroll) (Warming Function) (oppvarmingsfunksjon) |
| **10** | Pause |
| **10a** | LED-lampe pause aktivert |
| **11** | Key Lock (Tastelås) |
| **11a** | LED-lampe - Key Lock |
| **12** | Valgtast for avtrekk |
| **13** | Display for avtrekk |
| **14** | Aktivering av automatisk avtrekksfunksjon |
| **15** | LED-lampe meny forsinket avtrekk |

## FØR MAN STARTER

**OBS: Etter første tilkobling av produktet til strømnettet, må SPERREN til platetoppen fjernes. Gå frem på følgende måte:**

Koble platetoppen til forsyningen. Displayet **(13)** viser 8 blinkende og **LED-lampen (11a)** tennes. Trykk på **tasten** **(11)** i noen sekunder**, LED-lampen (11a)** slukkes**.** Det vil nå være mulig å slå på platetoppen med tasten **ON/OFF** **(1).**

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 |
| Temperature Manager (Temperaturkontroll) aktiv | oon |
| Pausefunksjon | II |
| Funksjon Automatic Heat UP (Automatisk oppvarming) | A |

## PLATETOPPENS EGENSKAPER

● **Safe Activation (sikker igangsetting)**

Produktet aktiveres kun når det finnes kjeler/gryter plassert på sonene. Oppvarmingsfasen vil ikke starte opp (eller den avbrytes) hvis det ikke finnes gryter på platen.

● **Pot Detector (kjeledetektor)**

Produktet registrerer kjeler automatisk når de plasseres i en av sonene.

● **Safety Shut Down (sikker apparatstopp)**

Av sikkerhetsmessige årsaker har hver kokesone en maksimal driftstid som avhenger av innstilt effektnivå.

● **Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)**

Når man slår av en eller flere kokesoner vil eventuell restvarme oppgis med et visuelt signal i displayet til den aktuelle sonen, via symbolet H.

## HVORDAN BRUKE PLATETOPPEN

● **Slå på**

Man kan slå på platetoppen ved å trykke på tasten **ON/ OFF** **(1)**. Alle **displayene (3)** og **displayet (13)** vil slås på og vise tallet null 0.

For å slå av platetoppen trykker man tasten **ON/OFF** **(1)**.

Platetoppen slår seg av etter noen sekunder hvis funksjonene ikke aktiveres.

● **Aktivering av kokesoner**

***Aktivering:***

Gå inn i menyen til kokesonen ved å trykke på en av **tastene** **(2)** som tilsvarer den ønskede kokesonen. **Displayet (3)** til denne sonen er det eneste som lyser med sterk intensitet.

Berør og dra fingeren over **valglinjen (5),** for å regulere effekten i kokesonen som ble valgt tidligere.

**Merknad:** Når man velger en kokesone, vil **TIMER-displayet (7a+7b)** vise følgende: • **LED-lampen (4)** som tennes vil definere hvilken sone som er blitt valgt, i dette tilfellet FL-sonen.

***Deaktivering:***

Gå inn i ønsket kokesone og trykk på en av **tastene** **(2)**. **Displayet (3)** til denne sonen er det eneste som lyser med sterk intensitet. Sett effekten til **Null**, eller trykk på **tasten (2)** igjen og hold den inne **i noen sekunder.**

**● Power Level kokesoner**

Platetoppen er utstyrt med **9 effektnivåer**. Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (5):**

mot høyre for å øke effektnivået

mot venstre for å redusere effektnivået

Det innstilte effektnivået vil vises i **Displayet (3)** til den valgte kokesonen.

**● Power Booster (effektforsterker)**

Produktet er utstyrt med et ekstra **effektnivå** (over nivået 9), som forblir aktivt i 10 minutter før effektnivået går tilbake til forrige nivå.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (5)** (forbi nivået 9) og koble inn Power Booster. Power Booster nivået er oppgitt i **Display (3)** med symbolet P.

**● Key Lock**

Key Lock (Tastelåsen) brukes for å blokkere kommandoene på koketoppen etter at de ønskede innstillinger er blitt foretatt, slik at kommandoene ikke aktiveres ved et uhell.

***Aktivering:***

For å aktivere tastelåsfunksjonen må platetoppen være påslått.

• Trykk på **(11)** i **2 sek**. Gjenta operasjonen for å deaktivere.

**Merk:** Dersom en hvilken som helst annen funksjon trykkes på mens Key Lock er aktiv, vil **LED-lampen (11a)** blinke og **displayet (7b)** vise en symbolsekvens 0-b-b-8, som viser at funksjonen er i bruk og at den eventuelt må deaktiveres for å kunne bruke platetoppen.

**● Temperature Manager (Temperaturkontroll) (Warming Function) (oppvarmingsfunksjon)**

Temperaturkontrollen (Varmefunksjon) er en funksjon som brukes til å holde varmen ved en konstant verdi med optimalt effektnivå. Den er ideell for å holde allerede klargjorte retter varme.

***Aktivering:***

Velg **tasten (2)** og deretter **tasten** **(9)** til sonen som skal brukes**. Displayet (3)** til denne sonen viser en symbolsekvens u-o-u som vil vare hele tiden som funksjonen forblir aktivert.

***Deaktivering:***

Trykk en gang til på **tasten** **(9)** for å deaktivere funksjonen.

**Merk:** det er fortsatt mulig å aktivere funksjonen hvis BRIDGE-funksjonen er aktiv i sonene.

**● Automatic Heat UP**

Funksjonen Automatic Heat UP (automatisk oppvarming) gjør at man når den forhåndsprogrammerte effekten langt hurtigere. Med denne funksjonen vil man ha kortere koketider, men man unngår at matretten brenner seg fast, siden temperaturen ikke overskrider den programmerte effekten. Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivå fra 1 til 8.

***Aktivering:***

Velg **tasten (2)** til sonen man ønsker å bruke og dra fingeren over **valglinjen (5) til ønsket nivå nås** og hold den inntrykket i noen sekunder inntil **displayet (3)** til denne sonen viser symbolet A vekselvis med den innstilte effekten.

Ved å øke effektnivået i kokesonen: Funksjonen Automatic Heat Up forblir aktiv med den nye temperaturinnstillingen;

**Merk:** Denne funksjonen kan aktiveres for flere soner samtidig.

***Deaktivering:***

Velg **tasten (2)** for sonen hvor Automatic Heat Up skal fjernes og reduser effektnivået i kokesonen.

**● Pause**

Pausefunksjonen slår av samtlige aktive funksjoner og setter kokeeffekten til null.

***Aktivering:***

• Trykk på **tasten** **(10)**. **LED-lampen (10a)** vil tennes og symbolet II vil vises blinkende i **displayet (3)** til de aktive sonene sammen med det innstilte temperaturnivået for disse sonene.

***Deaktivering:***

• Trykk på **tasten** **(10)** i noen sekunder inntil symbolet forsvinner.

Etter deaktiveringen vil platetoppen begynne å fungere med innstillingene som ble foretatt før pausen.

**Merknad:** Hvis pausefunksjonen ikke deaktiveres i løpet av 10 minutter vil platetoppen slå seg automatisk av.

**Merknad:** Pausefunksjonen har ingen innvirkning på

avtrekket.

● **Egg-Timer**

Egg Timer er en nedtellingsfunksjon som er uavhengig av kokesone (og avtrekkssone).

***Aktivering:***

Forlat menyene Avtrekk eller Kokesone, slik at alle **LED-lampene (3 og 13)** tennes.

Trykk på **tasten** **(6) for å** tenne **led-lampen (6a)** og samtidig aktivere

**displayet (7a+7b)** med **LED-lampen (6b)** .

Det er nå mulig å øke eller redusere tiden ved å bruke

**tastene** **(8a)** og **(8b).** Tiden vises i minutter. Hvis timeren når en tid lavere enn 1 minutt vil tellingen begynne å vise tiden i sekunder.

Når timer'en er ferdig med nedtellingen høres et lydsignal og kokesonen slås av.

***Deaktivering:***

For å slå av timeren før tiden, forlat menyene Avtrekk eller Kokesone, slik at alle **LED-lampene (3 og 13)** tennes, og

sett Timer-displayet til Null med **tasten** **(8a)**.

● **Kokesone-Timer**

Funksjonen Kokesone-Timer er en nedtellingsfunksjon som det er mulig å stille inn, også samtidig, på hver kokesone. Etter endt innstilt tid vil kokesonene slukkes automatisk og brukeren varsles med et lydsignal.

***Aktivering:***

**Merk:** denne timeren kan kun startes hvis kokesonen er aktivert med en effektverdi som avviker fra null.

Etter å ha startet ønsket kokesone med **tasten (2),**

vil **displayet (7a+7b)** aktiveres og det vil være mulig å programmere timeren. For å øke eller redusere tiden må

man bruke **tastene** **(8a)** og **(8b).** Tiden uttrykkes i minutter. Hvis timeren når en tid som er lavere enn 1 minutt vil tellingen fortsette i sekunder.

**Om ønskelig kan man gjenta operasjonen for flere kokesoner:**

Hver kokesone kan ha forskjellige Timer-innstillinger. Displayet **(7a+7b)** viser nedtelling for den valgte kokesonen.

**Merknad:** Etter å ha aktivert Bridge-sonen er det mulig å starte timeren også i denne sonen.

***Deaktivering:***

For å slå av timeren med en gang, må man velge

kokesonen med **tasten (2)** og trykke på **tasten** **(8a)** inntil timeren går til null. Tiden vil deaktiveres.

● **Power Limitation (effektbegrenser)**

Funksjonen Power Limitation (effektbegrenser) gjør at man kan begrense produktets maksimale effektforbruk ved å regulere effektforbruket i hver av de aktive platesonene, slik at det totale forbruket til hele koketoppen ikke overskrider den innstilte maksimalverdien.

Styringsmenyen for Power Limitation finnes inne i parametermenyen.

***For å åpne parametermenyen:***

**Kutt strømmen til platetoppen, vent noen sekunder og koble tilbake strømmen igjen.** FJERN SPERREN til platetoppen ved å holde inne tasten **(11)** noen sekunder. Trykk deretter samtidig på tastene **(12) +** **(14)** inntil **valglinjen (5)** begynner å lyse. Dra fingeren langs hele **linjen (5)** fra venstre mot høyre. De to displayene **(3-FL)** og **(3-FR)** tennes.

**Displayet (3-FL) viser parameteren som endres.**

**Displayet (3-FR) viser den innstilte verdien.**

***For å gå til styringsmenyen for Power Limitation:***

Som standard, når man åpner parametermenyen, viser displayet **(3-FL)** vekselvis og . Trykk flere ganger på **tasten** **(9-FL)** inntil displayet **(3-FL)** viser verdiene og vekselvis. ( og = styringsmeny for Power Limitation).

***Still inn verdi for Power Limitation:***

Trykk på **tasten** **(9-FR)** for å velge ønsket verdi mellom de tre tilgjengelige, se tabell under:

| Sone 3-FL | Sone 3-FR | Effekt-verdi (KW) |
|---|---|---|
| | | 7,4 |
| | | 4,5 |
| | | 3,1 |

***Lagre innstillinger:***

For å lagre de valgte innstillingene, trykker man på tasten **(1)**

## BRUKE AVTREKKET

● **Aktivering av avtrekk.**

***Aktivering:***

Dra over (trykk på) **tasten** **(12)**. **Displayet (13)** tennes ved høy intensitet.

Berør og dra fingeren over **valglinjen (5),** for å regulere effekten i røykavtrekket.

**Merk:** til forskjell fra kokesonene, kan man ikke slå av

avtrekket via timer-programmering. **Displayet (7a+7b)** aktiveres ikke.

***Deaktivering:***

For å slå av avtrekket holder man inne **tasten** ⏻ **(12)** i noen sekunder, eller setter avtrekkseffekten til null.

**● Power Level i avtrekk**

Avtrekket er utstyrt med **4 effektnivåer** pluss en Booster.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (4):**

mot høyre for å øke effektnivået

mot venstre for å redusere effektnivået

Det innstilte effektnivået vil vises i **Displayet (13)** til avtrekket.

**● Power Booster i avtrekk**

Produktet er utstyrt med et ekstra **BOOSTER-effektnivå** (over nivå 4), som forblir aktivt i **5 minutter** før effektnivået går tilbake til forrige nivå.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (5)** forbi nivå 4 for å koble inn Power Booster. Power Booster nivået er oppgitt i **Display (13)** med symbolet P.

**● Automatisk maskinfunksjon**

Produktet slår seg på ved en passende hastighet, og vil kjøre ved en avtrekkskapasitet som tilsvarer det høyeste stekenivået som til enhver tid brukes i kokesonen.

Når kokesonene slås av, tilpasser avtrekket sin viftehastighet, ved å senke den gradvis, slik at gjenværende damp og lukter fjernes.

***Aktivering:***

Gå inn i avtrekksmenyen ved å trykke på tasten ⏻ **(12)** og trykk deretter på **tasten** A **(14).** I **displayet (13)** vises bokstaven A vekselvis med verdien til avtrekkshastigheten.

***Deaktivering:***

Fra avtrekksmenyen, trykker man på **tasten** A **(14)** eller senke avtrekkshastigheten manuelt fra **valglinjen (5).**

**● Filterstyringsmeny:**

***Nødvendig betingelser for å åpne menyen:***

KOKESONE og AVTREKK må være på effekt 0. EGG TIMER må være avslått. Hvis disse betingelsene ikke er tilfredsstilt og man foretar adgangsprosedyren, vil **displayet (7a+7b)** vise no og det vil ikke være mulig å gå videre.

***For å få tilgang til menyen og vise statusen til filtrene:***

Når adgangskravene gjengitt over er blitt tilfredsstilt, trykk på **tasten** ⏻ **(12)** og deretter samtidig på **—(8a)** og **+ (8b)** i **4 sekunder.**

Nå befinner vi oss i filterstyringsmenyen.

**Displayet (7a+7b)** viser standardverdi for FETTFILTER, for å gå til visning av status for LUKTFILTER trykker man på **—(8a)**. Hver gang man trykker på denne tasten vil displayet gå fra et filter til neste. Herunder gjengis en tabell med filterstatuser.

| Filterstatus | Display |
|---|---|
| Fettfilter AKTIVERT* | .G5. |
| Luktfilter AKTIVERT* | .F3. |
| Fettfilter DEAKTIVERT | G- |
| Luktfilter DEAKTIVERT | F- |

*Når filtermetningsindikatoren er AKTIVERT vil **displayet (7b)** vise filterstatusen med en verdi fra 9(maksimal effekt) til 0(mettet filter).

***For å aktivere/deaktivere filtermetningsindikatoren:***

Etter å ha valgt en av to filtrene, trykker man på **+(8b).** For hvert trykk vil displayet gå fra en status til neste.

**Merknad:** Hvis man deaktiverer filteret og aktiverer det igjen i samme økt, vil verdien til filterstatusen forbli uendret i forhold til før deaktiveringen.

Hvis man etter deaktivering forlater menyen, vil filtermetningsverdien starte igjen fra 9 når filteret aktiveres igjen.

***For å forlate menyen:***

For å forlate menyen, trykker man på en hvilken som helst tast BORTSETT FRA tasten **—(8a)** og **+(8b)**, eller vente 8 sekunder uten å berøre tastene.

**● Tilbakestilling av filtermetning**

Mens en eller begge varslene er aktivert, er det mulig å foreta tilbakestilling av filtermetningsalarmen. I løpet av de første 10 sekundene hvor filtermetningsvarselet vises, trykker man samtidig på **—(8a)** og **+(8b)** i noen sekunder.

Et akustisk signal vil varsle om at tilbakestillingen er utført. Det anbefales å utføre denne prosedyren UTELUKKENDE etter å ha skiftet ut filtrene.

**Merknad:** Hvis begge varslene er aktiverte, må man utføre denne operasjonen to ganger for å tilbakestille begge alarmene. .

● **Forsinket deaktivering av avtrekk**

Når denne funksjonen er aktivert vil avtrekket forbli påslått i en forhåndsinnstilt tid. Når denne tiden er utløpt vil funksjonen slå seg av automatisk. Hver hastighet har en spesifikk timer som vist i tabellen under.

| booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 min. | 10 min. | 15 min. | 20 min. | 30 min. |

***For å aktivere:***

Når avtrekket er i funksjon, trykker man lenge på **valglinjen (5)** for å slå på **LED-lampen (15),** som viser at funksjonen er blitt aktivert.

***For å deaktivere:***

Det er tilstrekkelig å endre avtrekkshastighet for å deaktivere denne funksjonen. **LED-lampen (15)** slukkes for å vise at funksjonen er blitt deaktivert.

## 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.

**● E Rengjøring av metallristen:**

Risten må rengjøres for hånd med varmt vann og skånsomt rengjøringsmiddel, og deretter tørkes grundig for å unngå oksidering.

## VEDLIKEHOLD AV AVTREKK

**● Rengjøring av avtrekk:**

I forbindelse med rengjøring må man **UTELUKKENDE** bruke en fuktig klut med skånsomt vaskemiddel.

**IKKE BRUK VERKTØY, INSTRUMENTER ELLER LIGNENDE UTSTYR I FORBINDELSE MED RENGJØRING!**

Ikke bruk slipende produkter. **IKKE BRUK SPRIT!**

**● A Vedlikehold av fettfilter:**

**Holder på fettpartiklene fra stekeprosessen.**

Må rengjøres en gang i måneden (eller når varselsystemet for tilstoppelse av filter aktiveres) med skånsomme vaskemidler, manuelt eller i oppvaskmaskin ved lav temperatur og kort vaskesyklus. Hvis det brukes oppvaskmaskin kan det hende at fettfilteret i metall mister fargen. Dette betyr dog ikke at filteret mister sine egenskaper.

**● B Vedlikehold av Aktivt karbonfilter – Keramikk (Kun for filterversjon):**

**Absorberer vond lukt fra matlaging. Produktet er utstyrt med en serie luktfilter.**

Filtrene mettes etter en lang- eller kortvarig bruk avhengig av type kjøkken og regelmessigheten i rengjøringen av filtrene. Luktfiltrene kan regenereres termisk hver 2/3 måned i 45 minutter i en forhåndsvarmet ovn ved 200°C. Korrekt regenerering sikrer at filtereffekten holdes konstant over en periode på 5 år.

**Vær oppmerksom!** Ikke sett filtrene nederst i ovnen, men bruk heller en stekeplate og sett denne midt i ovnen.

# 5. ASSISTANSE

## FEILSØKINGSTABELL

| Infokode | Beskrivelse | Mulige årsaker | Løsning |
|---|---|---|---|
| F6 | 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 |
| **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. ● Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes. Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, må der ikke repareres eller udskiftes dele på produktet. ● Loven gør det obligatorisk at tilslutte produktet til jordforbindelsen. - Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at produktet kan tilsluttes el-nettet, når det er installeret i køkkenelementet. ● For at udføre installationen i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter, skal der anvendes en flerpolet afbryder, der sikrer fuldstændig frakobling fra strømforsyningen, såfremt der opstår en tilstand af overspænding III og iht. til installationsanvisningerne. ● Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger. ● Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren. ● Produktet og dets tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne. ● Pas på, at børn ikke leger med produktet; hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug. ● For personer med implanteret hjertepacemaker eller andre aktive implantater er det vigtigt at sikre før induktionsvarmepladen tages i brug, at implantatet er kompatibelt med produktet. ● Undgå at røre ved produktets varmelegemer under og efter brug. ● Undgå kontakt med klude eller andet antændeligt materiale, indtil alle produktets komponenter er afkølet tilstrækkeligt, risiko for brand. ● Anbring ikke brændbart materiale på produktet eller i umiddelbar nærhed. ● Ophedet fedt eller olier er letantændelige. Overvåg altid nøje apparatet, hvis du steger med store olie- eller fedtmængder. ● Hvis produktets overflade er revnet, skal du straks slukke for at undgå fare for elektrisk stød. ● Produktet er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem. ● Stegning med olie eller fedtstoffer på en kogeplade uden opsyn kan være farlig og forårsage brand. ● Stegningen skal overvåges. Selv en hurtig stegning skal konstant overvåges. ● Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk for produktet, og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et låg, eller brandbekæmpelsestæppe. ● Fare for brand: Sæt ikke genstande på kogepladerne. ● Brug ikke damprensere, risiko for elektrisk stød. ● Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes. ● Før du slutter produktet til strømforsyningen: Kontrollér typeskiltet (placeret nederst på produktet) for at sikre, at den oplyste spænding og strøm svarer til strømforsyningen, og at stikkontakten er egnet. I tvivlstilfælde bør du rette henvendelse til en kvalificeret elektriker.

Vigtigt: ● Efter brug skal kogepladen slukkes med betjeningselementerne. Stol ikke på grydedetektoren alene. ● Undgå at væsker koger over. Reducér varmen, når du koger eller opvarmer væsker. ● Lad ikke kogepladerne være tændt med tomme gryder og pander eller uden. ● Sluk for kogezonen, når tilberedningen er afsluttet. ●- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket med aluminium direkte på kogepladen. Alluminumfolien kan smelte og forårsage uoprettelige skader på produktet. ● Du må aldrig varme dåser med mad op uden først at åbne dem: De kan eksplodere! Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader. ● Brug af høj effekt som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme kan være farlig. I dette tilfælde anbefales det at anvende en lavere effekt. ● Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen og centreres. Anbring aldrig andre genstande mellem gryden og kogepladen. ● Ved meget høje temperaturer sænker produktet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezoner. ● Før et hvilket som helst rengørings- eller vedligeholdelsesindgreb skal produktets strømforsyning afbrydes ved at trække stikket ud eller ved at frakoble

boligens hovedafbryder. ● Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker. ● Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige erfaring og viden må kun bruge produktet, hvis de er under opsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af produktet og har forstået farerne, som brugen af det indebærer. ● Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet. ● Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. ● Rummet skal være tilstrækkelig udluftet, når produktet er i funktion samtidig med andre apparater, der forbrænder gas eller andet brændstof. ● Produktet skal rengøres hyppigt både indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN). Følge altid de specifikke instruktioner for vedligeholdelse. ● Manglende overholdelse af instruktionerne for rengøring af produktet og udskiftning og rengøring af filtre medfører kan forårsage brandfare. ● Madlavning med flambé er strengt forbudt. ● Brug af åben ild er skadeligt for filtrene og kan forårsage brand og skal derfor altid undgås. ● Friturestegning må kun udføres under opsyn for at undgå, at den overophedede olie bryder i brand. ● Advarsel! Når kogepladen er i brug, kan apparatets tilgængelige dele blive meget varme. ● Advarsel! Tilslut ikke produktet til strømforsyningen, før installationen er gennemført. ● Overhold nøje lokale bestemmelser med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler, der skal træffes ved udledning af røgen. ● Den 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! ● 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. ● Når dette produkt og andre apparater, der er forsynet med en anden energi end elektricitet, fungerer samtidig, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende konsultation. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal manualen følge med produktet.

## ⚠ SIKKERHED VED ELEKTRISK TILSLUTNING

● Afbryd produktet fra fastnettet. ● Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende bestemmelser for installation og sikkerhed. ● Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit. ● Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen. ● Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på produktet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres. ● Anvend ikke forlængerledninger. ● Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere end de andre kabler. ● Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med produktet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm2 for effektydelse på op til 5500 Watt, mens det for højere effektydelser skal være på 4 mm2. ● Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50 °C over omgivelsestemperaturen. ● Produktet er beregnet til permanent tilslutning til el-nettet, og tilslutningen til el-nettet skal derfor gennemføres med en flerpolet afbryder iht. forskrifterne, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III. Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført.

● **Advarsel!** Strømforsyningskablet skal udskiftes af et autoriseret servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer.

● **Advarsel!** Inden strømforsyningen tilsluttes for at kontrollere, at apparatet fungerer korrekt, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt installeret.

## ⚠ 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 550mm 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

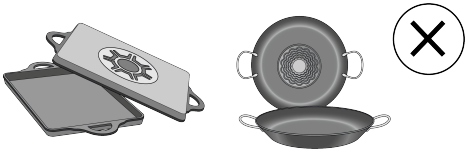
• Udstyr i metal med emaljeret bund

• 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



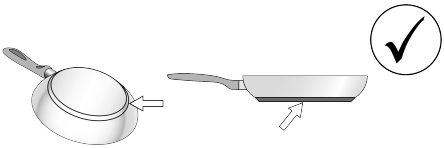
• at bunden ikke indeholder aluminium. Madlavningsudstyret bliver ikke varmt, og kan ikke genkendes af induktionspladerne.



• 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.

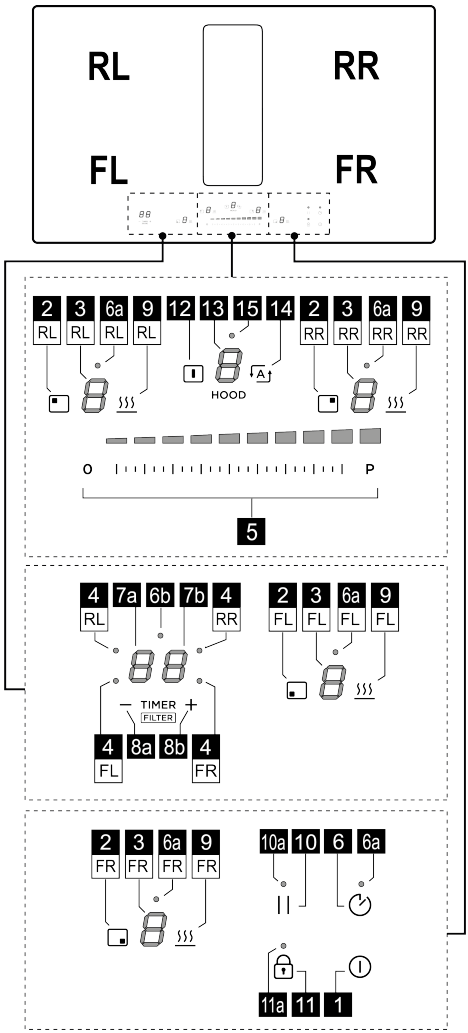
Sådan opnår du den bedste sugeeffektivitet: • Rørkanalen må højest være på 7 lineære meter. • Det anbefales at anvende højst to 90°-bøjninger ud af de i alt 7 løbende meter • Undgå drastiske ændringer i kanalens tværsnit, foretræk altid et tværsnit svarende til Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

**● Filtrerende udgave**:

Luften, der suges ind, vil blive filtreret gennem specielle fedtfiltre og lugtfiltre, inden den returneres til rummet, gennem passende rør (lugtfiltre og rør skal købes separat). For mere information, se siderne vedrørende tilbehør og konfigurationer (for filtreringsversion) i den illustrerede del af denne vejledning.

# 3. DRIFT

## BETJENINGSPANEL




| | Funktion |
|---|---|
| **1** | ON/OFF for kogeplade/sugeapparat til kogeplade |
| **2** | Tast til valg af kogezone |
| **3** | Visning af kogezonens effektniveau |
| **4** | Aktiv kogezone LED / LED filtermætning aktiv |
| **5** | Øg/sænk tilberedningseffektniveau og sugehastighed (effekt) |
| **6** | Aktivering af Egg timer (Stand Alone) |
| **6a - 6b** | LED Egg Timer (Stand Alone) aktiv |
| **7a-7b** | Timer display for kogezone / Display for Kulfiltermætning - Fedtfilter |
| **8a–8b** | Forøg/formindsk Timer Display |
| **9** | Aktivering af Temperature Manager (Temperaturkontrol) (varmefunktion) |
| **10** | Pause |
| **10a** | LED pause Aktiv |
| **11** | Key Lock (Tastblokering) |
| **11a** | LED - Key Lock |
| **12** | Tast til valg af emhætte |
| **13** | Dispaly Emhætte |
| **14** | Aktivering af automatisk Emhættefunktion |
| **15** | LED Menu emhætteforsinkelse |

## DET SKAL DU VIDE, FØR DU STARTER

**PAS PÅ: Efter den første tilslutning af produktet til elnettet, kræver kogepladen en RELEASE-procedure. Fortsæt som angivet:**

Tilslut åladen til strømforsyningen; displayet **(13)** vil vise en blinkende 8 og **LED (11a)** tændt. Tryk på **tasten** 🔒 **(11)** i nogle sekunder**, LED'en (11a)** slukker**.** Nu vil det være muligt at tænde for pladen med **ON/OFF**-tasten ⏻ **(1).**

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 |
| Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv | o•o-- |
| Pausefunktion | II |
| Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning) | A |

## 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 H.

## BRUG AF KOGEPLADE

● **Tænding**

Kogepladen tændes ved at trykke på **ON/OFF**-tasten ⏻ **(1).** Alle **displays (3)** og **displayet (13)** tændes og viser tallet nul 0.

For at slukke for kogepladen skal du trykke på **ON/OFF**-tasten ⏻ **(1).**

Kogepladen slukker efter et par sekunder, hvis ingen funktioner er aktiveret.

● **Aktivering af kogezonen**

***Aktivering:***

Gå ind i kogezonemenuen ved at trykke på en af **tasterne** ▫▫▫▫ **(2)**, der svarer til den ønskede kogezone. **Displayet (3)** for denne zone er det eneste, der er oplyst med høj intensitet.

Berør og stryg med en finger langs **vælgerlinjen (5)** for at justere effekten af den tidligere valgte kogezone.

**Bemærk:** Når en kogezone er valgt, vil **TIMER-displayet (7a+7b)** vise dette: • --:-- **LED'en (4)**, der tændes, definerer hvilken zone der er valgt, i dette tilfælde FL-zonen.

***Deaktivering:***

Gå ind i menuen for den ønskede kogezone, og tryk på en af **tasterne** ▫▫▫▫ **(2) Displayet (3)** for denne zone forbliver det eneste, der lyser med høj intensitet; **Sæt strømmen på nul**, eller tryk på **tasten (2)** igen, og hold den nede **i et par sekunder.**

● **Power Level Kogezone**

Kogepladen har **9 effektniveauer**. Tryk og stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (5):**

mod højre, for at forøge effektniveauet;

mod venstre, for at reducere effektniveauet.

Det indstillede effektniveau vises på **displayet (3)** for den valgte kogezone.

● **Power Booster (Effektbooster)**

Produktet er forsynet med **1 supplerende effektniveau** (udover niveau 9), der forbliver aktiv i 10 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (5)** til efter niveau 9, og aktivér Power Booster. Power Booster-niveauet vises på **displayet (3)** med symbolet P.

● **key lock**

Tastblokeringen giver mulighed for at blokere pladens indstillinger, for at forebygge utilsigtet manipulation og lade de allerede indstillede funktioner være aktive.

***Aktivering:***

For at aktivere tastelåsfunktionen skal kogepladen være tændt.

• tryk på 🔒 **(11)** i **2 sek**. Gentag handlingen for at deaktivere.

**Bemærk:** Hvis der trykkes på en anden funktion, mens tastelåsen er aktiv, vil **LED'en (11a)** blinke, og **displayet (7b)** vil vise en række symboler o•b•b•8, der angiver, at funktionen er i brug og til sidst skal deaktiveres for at kunne handle på pladen.

● **Temperature manager (Worming Function)**

Temperature Manager (Temperaturkontrol) er en kontrolfunktion, der gør det muligt at bibeholde varmen på en konstant temperatur, med et styrkeniveau, der er optimeret på et niveau; ideelt for at holde retterne, der

allerede er tilberedt, varme.

***Aktivering:***

Vælg **tast (2)** og derefter **tast** **(9)** for den zone, du vil bruge**; Displayet (3)** for denne zone vil vise en sekvens af symboler , som vil vare, så længe funktionen forbliver aktiv.

***Deaktiver:***

Tryk på **tasten** **(9)** igen i nogle få sekunder for at deaktivere funktionen.

**Bemærk:** funktionen kan også aktiveres i zoner med BRIDGE aktiv.

**● Automatic Heat UP**

Funktionen Automatic Heat UP 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 på, fordi temperaturen ikke overskrider det indstillede niveau. Denne funktion er tilgængelig for effektniveauer fra til .

***Aktivering:***

Vælg **tasten (2)** for den zone, du vil bruge, og stryg derefter med fingeren i **vælgerlinjen (5), når du har nået det ønskede niveau**, hold den nede i nogle sekunder, indtil symbolet vises på **displayet (3)** i den pågældende zone, skiftevis med den indstillede effekt .

Ved at øge kogezonens effektniveau: Funktionen Automatic Heat Up forbliver aktiv med den nye temperaturindstilling;

**Bemærk:** Denne funktion kan aktiveres på flere zoner på samme tid.

***Deaktiver:***

Vælg **tast (2)** for den zone, som vi ønsker at fjerne den automatiske opvarmning til, og sænk kogezonens effektniveau.

**● Pause**

Funktionen Pause stiller enhver aktiv funktion på kogepladen i bero, og nulstiller tilberedningseffekten.

***Aktivering:***

• tryk på **tasten** **(10)**, **LED**'en **(10a)** tændes, og det blinkende symbol vises på **displayene (3)** for de aktive zoner, skiftevis med temperaturniveauet indstillet i disse zoner.

***Deaktiver:***

• tryk på **tasten** **(10)** i nogle sekunder, indtil symbolet forsvinder.

Ved deaktivering genoptager kogepladen arbejdet med de indstillinger, der var indstillet før pausen.

**Bemærk:** hvis Pausefunktionen ikke deaktiveres efter 10 minutter, slukker kogepladen automatisk.

**Bemærk:** Pausefunktionen har ingen effekt på udsugningsfunktionen.

**● Egg Timer**

Egg Timeren er en uafhængig nedtælling i forhold til kogezonerne (og af udsugningszonen).

***Aktivering:***

Gå ud af menuerne Udsugning eller Kogezone, så alle **LED (3 og 13)** lyser.

Tryk på **tasten** **(6)** **led (6a)** tænder og samtidig aktiveres også

**display (7a+7b)** med **LED (6b)** .

Det vil nu være muligt at øge eller mindske tiden med **tasterne** **(8a)** og **(8b).** Tiden udtrykkes i minutter. Hvis timeren når en tid, der er under 1 minut, fortsætter nedtællingen med at vise sekunder.

Når nedtællingen er afsluttet, så udsendes et lydsignal og kogezonen slukker.

***Deaktivering :***

Hvis man vil slukke for timeren før tid, skal man gå ud af menuerne Udsugning eller Kogezone, så alle **LED (3 og 13)** lyser og sætte Timerens display til nul med **tasten** **(8a)**.

**● Timer Kogezone**

Funktionen Timer Kogezone er en nedtællingsfunktion, som kan indstilles, også samtidigt, for hver kogezone. Ved endt nedtælling slukker den valgte kogezone automatisk, og brugeren advares ved hjælp af et lydsignal.

***Aktivering:***

**Bemærk:** denne timer kan kun startes, hvis kogezonen er aktiv med anden effekt end nul.

Efter aktivering af den ønskede kogezone **tast (2),**

**displayet (7a+7b)** aktiveres, og det vil være muligt at programmere timeren. Brug **tasterne** **(8a)** og **(8b)** for at øge eller mindske tiden. Tid er udtrykt i minutter. Hvis timeren når en tid på mindre end 1 minut, fortsætter optællingen ved at vise sekunderne.

**Hvis ønsket, kan proceduren gentages for flere kogezoner:**

Hver kogezone kan have en forskellig timerindstilling; nedtællingen for den valgte kogezone på det tidspunkt vises på **displayet (7a+7b)**

**Bemærk:** Efter aktivering af bridge-zonen kan du også starte timeren på denne zone.

***Deaktiver:***

For at slå timeren fra på forhånd, vælg **kogezonetasten** **(2)**, tryk på **tasten** **(8a)**, indtil timeren når nul. tiden deaktiveres.

● **Power Limitation**

Power Limitation funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion, så den maksimale absorbering begrænses og så absorberingskraften på alle de aktiverede kogezoner reguleres således, at den samlede absorbering på kogepladen ikke overskrider det maksimalt indstillede absorberingsniveau.

Betjeningsmenuen Power Limitation er placeret inde i menuen Parameterbetjening.

***Sådan kommer du ind i parameterbetjeningsmenuen:***

**Afbryd pladen fra strømforsyningen, vent et par sekunder og tilslut pladen til strømforsyningen igen.**

LÅS kogepladen OP ved at holde tasten **(11)** nede i et par sekunder; Tryk derefter på tasterne **(12)** + **(14)** samtidigt i et par sekunder, indtil **rullebjælken (5)** lyser. Stryg fingeren langs med hele **bjælken (5)** fra venstre mod højre. De to displays **(3-FL)** og **(3-FR)** vil lyse.

**Displayet (3-FL) viser den parameter, der ændres.**

**Display (3-FR) viser den indstillede værdi.**

***Sådan går du til menuen Power Limitation Management:***

Som standard, når man får adgang til parametermenuen, viser displayet **(3-FL)** skiftevis værdierne C og 0; Tryk på **tasten (9-FL)** flere gange, indtil displayet **(3-FL)** viser værdierne C og 2 skiftevis. (C og 2 = Power Limitation betjeningsmenu).

***Indstil værdi på Power Limitation:***

tryk på **tasten (9-FR)** for at vælge den ønskede værdi blandt de tre tilgængelige, se tabellen nedenfor:

| Zone 3-FL | Zone 3-FR | Værdi af effekt (kW) |
|---|---|---|
| C2 | 0 | 7,4 |
| C2 | 1 | 4,5 |
| C2 | 2 | 3,1 |

***Gemmer indstillinger:***

For at gemme de valgte indstillinger, tryk på tasten **(1)**

## BRUG AF SUGEAPPARATET

● **Aktivering af emhætten.**

***Aktivering:***

Berør (tryk på) **tasten (12)**, **displayet (13)** tændes med høj intensitet.

Berør og stryg med en finger på **vælgerlinjen (5)** for at justere dampenes sugestyrke.

**Bemærk:** I modsætning til kogezonerne kan slukning af emhætten ikke programmeres med en timer. Derfor vil **displayet (7a+7b)** ikke aktiveres.

***Deaktivering:***

For at slukke for emhætten skal du holde **tasten (12)** nede i et par sekunder eller bringe sugekraften til nul.

● **Power Level Emhætte**

Emhætten er udstyret med **4 sugeeffektniveauer** plus en Booster.

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (4):**

mod højre, for at forøge effektniveauet;

mod venstre, for at reducere effektniveauet.

Det indstillede effektniveau vises på emhættes **display (13)**.

● **Emhættens Power Booster**

Produktet er udstyret med **1** ekstra **BOOSTER-effektniveau** (ud over niveau 4), som forbliver aktivt i **5 minutter**, hvorefter strømmen vender tilbage til det forrige niveau.

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (5)** til efter niveau 4, og aktivér Power Booster. Power Booster-niveauet vises på **displayet (13)** med symbolet P.

● **Automatisk drift**

Produktet tænder med den bedst egnede hastighed, og tilretter udsugningskapaciteten til den maksimale stegeniveau, i brug på kogezonerne.

Når kogezonerne slukkes, så tilpasser emhætten udsugningshastigheden og sænker den gradvist, så damp- og lugtrester suges ud.

***Aktivering:***

Gå ind i emhættens menu ved at trykke på tasten **(12)** og tryk derefter på **tasten (14)**; bogstavet A vises på **displayet (13)** skiftevis med emhættens hastighedsværdi.

***Deaktiver:***

Fra emhættens menu skal du trykke på **tasten (14)** eller manuelt reducere udsugningshastigheden fra **vælgerlinjen (5).**

● **Filterbetjeningsmenu:**

***Betingelser, der kræves for at komme ind i menuen:***

KOGEZONER og VENTILATOR skal alle være tændt 0; EEG-TIMEREN skal være slukket; Hvis disse betingelser ikke overholdes, vil **displayet (7a+7b)** ved at udføre adgangsproceduren vise no, og det vil ikke være muligt at fortsætte.

***Sådan får du adgang til menuen og se status for filtrene:***

Efter at have overholdt inputkravene angivet ovenfor, tryk på **tast** ⏻ **(12)**, og tryk derefter på **—(8a)** og **+(8b)** samtidigt i **4 sekunder.**

På dette tidspunkt befinder vi os i menuen Filterstyring.

Som standard vil **displayet (7a+7b)** vise status for FEDTFILTER, for at skifte til at se status for LUGTFILTER, tryk på **—(8a)** Hver gang der trykkes på denne knap, skifter displayet fra et filter til et andet, fortløbende. Nedenfor er en tabel over filtertilstande.

| Filterstatus | Display |
|---|---|
| Fedtfilter AKTIVT* | .05. |
| Lugtfilter AKTIVT* | .F3. |
| Fedtfilter DEAKTIVERET | 0- |
| Lugtfilter DEAKTIVERET | F- |

*Når filtermætningsindikatoren er AKTIV, viser **displayet (7b)** filterets status med en værdi fra 9(maksimal effektivitet) til 0(udtømt filter).

***Sådan tænder eller slukker du filtermætningsindikatoren:***

Efter at have valgt et af de to filtre, tryk på **+(8b)**; For hvert tryk skifter displayet fra én tilstand til en anden fortløbende.

**Bemærk:** Hvis du deaktiverer filteret og derefter genaktiverer det i samme session, forbliver filtertilstandsværdien uændret fra før deaktiveringen.

Hvis du forlader menuen efter at have deaktiveret filteret, vil filtermætningsværdien genstarte fra 9, når filteret genaktiveres.

***For at forlade menuen:***

For at forlade menuen skal du trykke på en vilkårlig tast UNDTAGET tast **—(8a)** og **+(8b)** eller vente 8 sekunder uden at berøre andre taster.

● **Nulstil filtermætning**

Mens et eller begge signaler er aktive, er det muligt at nulstille filtermætningsalarmen. I de første 10 sekunder, hvor filtermætningssignalet vises, skal du trykke på **—(8a)** og **+(8b)** samtidigt i nogle få sekunder.

Et akustisk signal indikerer en vellykket nulstilling. Det anbefales KUN at udføre denne procedure efter at have udskiftet filtrene.

**Bemærk:** Hvis begge alarmer er aktive, skal du udføre denne handling to gange for at nulstille begge alarmer. .

● **Forsinkelse af udsugningsstop**

Med denne funktion aktiveret forbliver emhætten tændt i en forudindstillet tid, når denne tid er gået, slukkes den automatisk. Hver hastighed har en specifik timer som angivet i tabellen nedenfor.

| booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 min. | 10 min. | 15 min. | 20 min. | 30 min. |

***For at aktivere:***

Mens emhætten kører, skal du trykke og holde på **vælgerbjælken (5)**, og **LED'en (15)** vil lyse, hvilket indikerer, at funktionen er blevet aktiveret.

***For at deaktivere:***

skift blot sugehastigheden for at deaktivere denne funktion. **LED'en (15)** slukker, hvilket indikerer, at funktionen er blevet deaktiveret.

## 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 – ind-koge | smelte smør, smelte chokolade langsomt, optøning af små produkter |
| | 1 | Smelte – optø – holde varmen – ind-koge | 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 rest-varme 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 slut-ningen 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.

**● E Rengøring af metalristen:**

Risten skal vaskes i hånden med varmt vand og neutralt vaskemiddel og tørres grundigt for at undgå rust.

## VEDLIGEHOLDELSE AF SUGEAPPARAT

**● Rengøring af sugeapparat:**

Brug **UDELUKKENDE** en fugtig klud med et flydende neutralt rengøringsmiddel til rengøring.

**UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!**

Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler. **UNDGÅ BRUG AF SPRIT!**

**● A Vedligeholdelse af fedtfiltre:**

**Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.**

Filteret skal rengøres en gang om måneden (eller når signaleringssystemet for filtermætning angiver behovet), ved brug af milde vaskemidler, manuelt eller i opvaskemaskine ved lav temperatur og med kort opvaskecyklus. Ved vask i opvaskemaskine, risikerer fedtfilteret at blive misfarvet, men dette vil ikke forringe dets filtrerende egenskaber.

**● B Vedligeholdelse Filter med aktivt kul - Keramiske (Udelukkende til filtrerende udgave):**

**Neutraliserer lugt fra madlavning. Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltre.**

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. Luftfiltrene kan regenereres termisk hver 2-3 måneder i en foropvarmet ovn ved 200 °C i 45 minutter. Korrekt regenerering sikker en konstant filtreringseffektivitet i 5 år.

**Advarsel!** Anbring ikke filtre på bunden af ovnen, men anbring dem i en gryde og anbring dem i en mellemhøjde.

# 5. ASSISTANCE

## FEJLFINDINGSTABEL

| Informationskode | Beskrivelse | Mulige årsager | Løsning |
|---|---|---|---|
| Fc | Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer | De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj | Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen |
| **Til alle de andre fejlsignaleringer** | Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden | | |

## SERVICEAFDELING

Før du kontakter serviceafdelingen

1. Kontrollér, om det er muligt at løse problemet på egen hånd, ifølge oplysningerne under “Fejlfinding”.
2. Sluk apparatet og tænd det igen for at se, om fejlen er rettet.

**Hvis problemet efter de ovenfor anført eftersyn vedvarer, skal du kontakte din nærmeste serviceafdeling.**

**Dokładnie stosować się do wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji.** Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za 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. ● Montażu lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie ze wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części produktu, jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi. ● Zgodnie z prawem, uziemienie produktu jest obowiązkowe. ● Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie produktu umieszczonego w meblu do sieci elektrycznej. ● Aby instalacja elektryczna była zgodna z obowiązującymi normami, należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy zgodny z obowiązującymi normami, który zagwarantuje całkowite odłączenie od sieci w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji. ● Nie stosować rozgałęźników i przedłużaczy. ● Po zakończeniu montażu, użytkownik nie może mieć dostępu do elementów elektrycznych. ● Cały sprzęt i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. ● Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się produktem; trzymać je z dala od urządzenia i pod nadzorem, ponieważ podczas użytkowania dostępne części mogą być gorące. ● Posiadacze rozruszników serca i aktywnych implantów, przed użyciem płyty indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z produktem. ● W trakcie i po użyciu nie można dotykać elementów grzejnych produktu. ● Nie kłaść na produkcie ściereczek lub innych materiałów łatwopalnych, dopóki wszystkie jego elementy nie ostygną, istnieje ryzyko pożaru. ● Nie umieszczać materiałów łatwopalnych na produkcie lub w jego pobliżu. ● Rozgrzany tłuszcz i olej może ulec zapaleniu. Nadzorować gotowanie produktów zawierających dużą ilość tłuszczu i oleju. ● Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć produkt, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym. ● Produkt nie jest przeznaczony do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania. ● Niekontrolowane przyrządzanie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. ● Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być ciągle nadzorowane. ● NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłączyć produkt i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym. ● Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych. ● Nie używać parowych urządzeń czyszczących, istnieje ryzyko porażenia prądem. ● Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać. ● Przed podłączeniem do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczoną na dolnej części produktu), aby upewnić się, że napięcie i moc są zgodne z wartościami sieci oraz, że gniazdko jest odpowiednie. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Ważne: ● Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłącznie na detektorze garnków. ● Unikać wycieku cieczy; w celu ugotowania lub podgrzania płynów zmniejszyć dopływ ciepła. ● Nie pozostawiać włączonych elementów grzejnych, gdy na płycie znajdują się puste garnki lub patelnie lub, gdy płyta jest pusta. ● Po zakończeniu gotowania, wyłączyć daną strefę grzewczą. ● Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie umieszczać produktów znajdujących się w aluminiowych opakowaniach. ● Aluminium ulega stopieniu i może nieodwracalnie uszkodzić produkt. ● Nigdy nie podgrzewać puszek i blaszanych pojemników z żywnością, należy je wcześniej otworzyć: mogłyby wybuchnąć! To

ostrzeżenie odnosi się do wszystkich rodzajów płyt kuchennych. ● Stosowanie dużej mocy, jak na przykład funkcji Booster nie nadaje się do podgrzewania niektórych płynów takich, jak olej do smażenia. Nadmierne ciepło może być niebezpieczne. W takich przypadkach zaleca się użycie niższej mocy. ● Naczynia powinny być umieszczone bezpośrednio na płycie kuchennej i muszą być wyśrodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy garnek a płytę kuchenną. ● W przypadku wysokiej temperatury, produkt automatycznie zmniejsza poziom mocy stref grzewczych. • Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub wyłączając główny wyłącznik. ● Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych. • Produkt może być obsługiwany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych, osoby nie posiadające doświadczenia, lub wystarczającej wiedzy pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania produktu i związanego z tym zagrożenia. ● Dzieci muszą być nadzorowane, aby nie bawiły się produktem. ● Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. ● W pomieszczeniu musi być zagwarantowana wystarczająca wentylacja, w przypadku stosowania produktu wraz z innymi urządzeniami gazowymi lub działającymi na inne paliwa. ● Należy często czyścić produkt, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz (CO NAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU) i zawsze stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji konserwacji. ● Nieprzestrzeganie zasad czyszczenia produktu i wymiany oraz czyszczenia filtrów wiąże się z ryzykiem pożaru. ● Surowo zabrania się flambirowania. ● Stosowanie wolnego ognia jest szkodliwe dla filtrów i może być przyczyną pożaru, dlatego też jest surowo zabronione. ● Smażenie musi następować pod stałą kontrolą, aby przegrzany olej nie zapalił się. ● Uwaga! Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury. ● Uwaga! Dopóki nie zostanie zakończona instalacja nie wolno podłączać produktu do sieci elektrycznej. ● W odniesieniu do zasad technicznych i przepisów bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin, należy stosować się ściśle do rozporządzeń właściwych organów lokalnych. ● Wyciągane powietrze nie może być kierowane do kanału stosowanego do odprowadzania spalin produkowanych przez urządzenia spalające gaz lub inne paliwa. ● Nigdy nie stosować produktu bez prawidłowo zamontowanej kratki! ● Używać wyłącznie śrub mocujących znajdujących się w wyposażeniu produktu lub, jeżeli ich brak, zakupić śruby odpowiedniego rodzaju. Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w Instrukcji montażu. ● Podczas równoczesnego działania produktu i innych urządzeń zasilanych energią inną niż elektryczna, negatywne ciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa (4 × 10-5 barów). ● Należy przechowywać niniejszą instrukcję, aby w każdej chwili móc z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, upewnić się, że instrukcja będzie towarzyszyć produktowi.

## ⚠ BEZPIECZEŃSTWO PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO

● Odłączyć produkt od sieci elektrycznej. ● Instalacji musi dokonywać wykwalifikowany personel znający obowiązujące przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa. ● Producent nie ponosi odpowiedzialności za osoby, zwierzęta lub rzeczy w przypadku niezastosowania się do wytycznych zawartych w niniejszym rozdziale. ● Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu roboczego. ● Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie produktu odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane. ● Nie używać przedłużaczy. ● Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów. ● W przypadku, gdy produkt nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 mm2 dla mocy do 5500 W; w przypadku wyższej wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm2. ● W żadnym punkcie przewód nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia. ● Produkt jest przeznaczony do stałego podłączenia do sieci elektrycznej, dlatego też, należy je podłączyć do stałej sieci za pomocą wyłącznika wielobiegunowego, zgodnego z przepisami, który zagwarantuje całkowite odcięcie zasilania w warunkach kategorii przepięciowej III oraz będzie łatwo dostępny po zamontowaniu.

● **Uwaga!** Wymiana kabla połączeniowego musi być wykonana przez autoryzowany serwis techniczny lub osobę oo podobnych kwalifikacjach.

● **Uwaga!** Przed ponownym podłączeniem obwodu do zasilania sieciowego i sprawdzeniem prawidłowego działania, należy zawsze sprawdzić, czy kabel sieciowy został prawidłowo zamontowany.

## ⚠ 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 550mm 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;

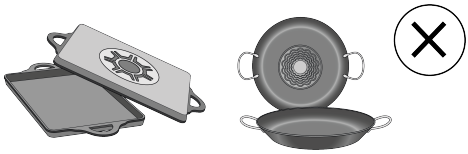
• naczyń o szorstkiej podstawie, aby nie porysować powierzchni płyty;

• nigdy nie kłaść gorących garnków i patelni na panelu sterowniczym płyty.

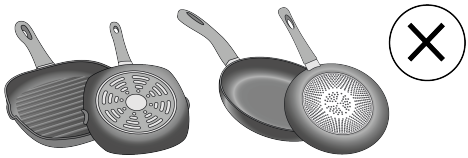
• Nie wszystkie garnki nadające się do indukcji są odpowiednio skuteczne ze względu na ich dna, które są częściowo wykonane z materiału ferromagnetycznego!! Podczas zakupu garnków lub patelni sprawdzić, czy:

• 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

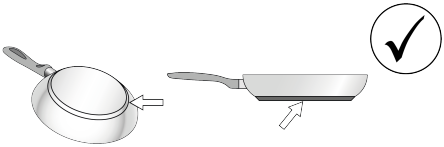


• Dno nie zawiera aluminium: naczynie nie nagrzewa się może nie być rozpoznane przez elementy indukcyjne.



• 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.

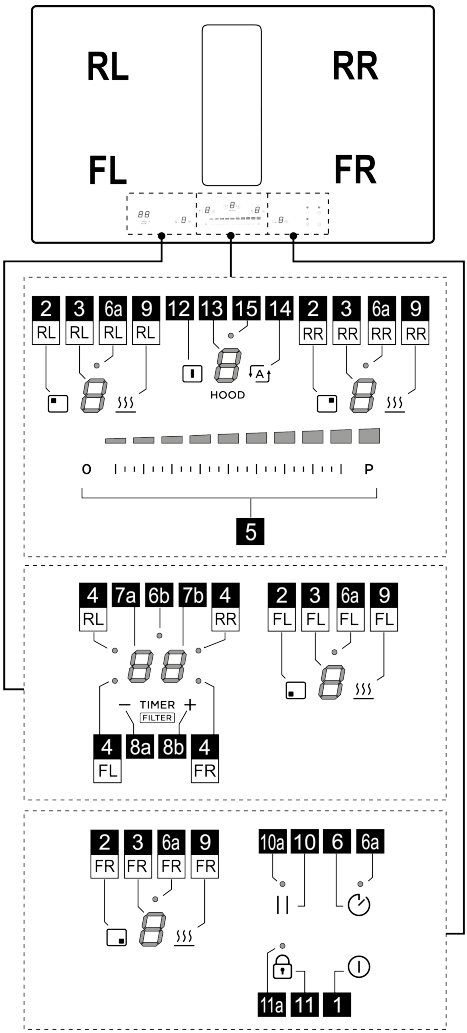
Dla maksymalnej wydajności zasysania: • Zaleca się maksymalnie 7-metrowy, prostoliniowy przewód rurowy. • Na łącznie 7 metrach prostoliniowego przewodu rurowego zaleca się stosowanie maksymalnie dwóch kolanek 90° • Należy unikać drastycznych zmian w przekroju przewodu, zawsze preferując przekrój Ø 150 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 za pośrednictwem odpowiednich przewodów rurowych (należy zakupić filtry przeciwtłuszczowe i przewody rurowe oddzielnie). Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów i konfiguracji (dla wersji filtrującej), w ilustrowanej części niniejszej instrukcji.

# 3. DZIAŁANIE

## PANEL STEROWNICZY




| | Funkcja |
|---|---|
| **1** | ON/OFF płyty kuchennej/okapu do płyty kuchennej |
| **2** | Przycisk wyboru strefy grzewczej |
| **3** | Wyświetlacz poziomu mocy strefy grzewczej |
| **4** | Dioda LED aktywnej strefy grzewczej / dioda LED aktywnego nasycenia filtrów |
| **5** | Zwiększanie/Zmniejszanie poziomu mocy gotowania i prędkości (moc) zasysania |
| **6** | Aktywacja Egg timer (Stand Alone) |
| **6a - 6b** | Dioda LED aktywnego Egg Timer (Stand Alone) |
| **7a-7b** | Wyświetlacz timera strefy grzewczej / Wyświetlacz nasycenia Filtra węglowego – Filtra przeciwtłuszczowego |
| **8a–8b** | Zwiększanie/Zmniejszanie wartości Wyświetlacza Timera |
| **9** | Aktywacja Temperature Manager (Manager Temperatury) (Warming Function - Funkcja Nagrzewania) |
| **10** | Pauza |
| **10a** | Dioda LED aktywnej pauzy |
| **11** | Key Lock (Blokada Przycisków) |
| **11a** | Dioda LED - Key Lock |
| **12** | Przycisk wyboru okapu |
| **13** | Wyświetlacz Okapu |
| **14** | Aktywacja Funkcji Automatycznej Okapu |
| **15** | Dioda LED menu opóźnienia okapu |

## CO TRZEBA WIEDZIEĆ PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

**UWAGA: Po pierwszym podłączeniu produktu do sieci elektrycznej, płyta wymaga przeprowadzenia procedury ODBLOKOWANIA. Należy wykonać następujące czynności:**

Podłączyć płytę do zasilania; na wyświetlaczu **(13)** pojawi się migający 8 i włączona dioda **LED (11a)** . Wcisnąć **przycisk** 🔒 **(11)** na kilka sekund**,** dioda **LED (11a)** zgaśnie**.** W tej chwili można włączyć Płytę za pomocą przycisku **ON/OFF** ⏻ **(1)**.

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) | - |
| Aktywna funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury) | oroo |
| Funkcja Pauzy | II |
| Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne) | A |

## CHARAKTERYSTYKA PŁYTY

● **Safe Activation (Bezpieczna Aktywacja)**

Produkt uaktywni się wyłącznie, gdy na strefie grzewczej znajdzie się garnek: proces nagrzewania nie uaktywni się lub zostanie przerwany w przypadku braku lub zdjęcia garnka.

● **Pot Detector (Detektor Garnka)**

Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.

● **Safety Shut Down (Wyłączanie Bezpieczeństwa)**

Ze względów bezpieczeństwa, każda strefa grzewcza posiada maksymalny czas działania, który zależy od ustawionego poziomu mocy.

● **Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)**

Po wyłączeniu jednej lub kilku stref grzewczych, obecność ciepła resztkowego jest wskazywana na wyświetlaczu danej strefy, za pomocą symbolu H.

## UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

● **Włączenie**

Płytę grzewczą włącza się, dotykając przycisku **ON/OFF** ⏻ **(1)**. Wszystkie **wyświetlacze (3)** i **wyświetlacz (13)** włączają się, pokazując zero 0.

Aby wyłączyć płytę grzewczą, wcisnąć przycisk **ON/OFF** ⏻ **(1)**.

Płyta wyłączy się po kilku sekundach, jeśli nie zostaną aktywowane żadne funkcje.

● **Aktywacja stref grzewczych**

***Aktywacja:***

Wejść do Menu strefy grzejnej, wciskając jeden z **przycisków** ▫▫▫▫ **(2)** odpowiadający danej strefie grzewczej. **Wyświetlacz (3)** tej strefy pozostanie jedynym podświetlonym z dużą intensywnością.

Dotknąć i przesunąć palcem po **pasku wyboru (5)**, aby wyregulować moc poprzednio wybranej strefy grzewczej.

**Uwaga:** Po wybraniu strefy grzewczej na **wyświetlaczu TIMERA (7a+7b)** pojawi się ten komunikat: • -:-- zapalona dioda **LED (4)** wskazuje, która strefa została wybrana, w tym przypadku strefa FL.

***Dezaktywacja:***

Wejść do menu żądanej strefy grzewczej i wcisnąć jeden z **przycisków** ▫▫▫▫ **(2)**. **Wyświetlacz (3)** tej strefy pozostanie jedynym, który będzie podświetlony z dużą intensywnością; **Ustawić moc na zero** lub ponownie wcisnąć **przycisk (2)**, przytrzymując go przez **kilka sekund**.

● **Power Level Stref grzewczych**

Płyta grzewcza posiada **9 poziomów** mocy. Dotknąć i przesunąć palcem po **Pasku wyboru (5)**:

w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;

w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

Ustawiony poziom mocy zostanie wyświetlony na **wyświetlaczu (3)** wybranej strefy grzewczej.

● **Power Booster (Wzmacniacz Mocy)**

Produkt jest wyposażony w dodatkowy **1 poziom** mocy (powyżej poziomu 9), który jest aktywny przez 10 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.

Dotknąć i przesunąć palem wzdłuż **Paska wyboru (5)**, powyżej poziomu 9, aby uaktywnić Power Booster (Wzmacniacz Mocy). Poziom Power Booster jest wskazywany na **Wyświetlaczu (3)** symbolem P.

● **key lock**

Key Lock (Blokada Przycisków) umożliwia zablokowanie ustawień płyty, uniemożliwiając przypadkowe zmiany i pozostawiając aktywne ustawione funkcje.

***Aktywacja:***

W celu uaktywnienia funkcji blokady przycisków, płyta musi być włączona.

• wcisnąć i przytrzymaj przez **2 s** przycisk 🔒 **(11)**. Powtórz czynność, aby wyłączyć urządzenie.

**Uwaga:** jeśli zostanie wciśnięta jakakolwiek inna funkcja, gdy jest aktywna blokada przycisków, dioda **LED (11a)** zacznie migać, a na **wyświetlaczu (7b)** pojawi się sekwencja symboli o-b-5-8, wskazując, że funkcja jest

używana i należy ją dezaktywować w celu użycia płyty.

● **Temperature manager (Manager Temperatury) (Warming Function - Funkcja Nagrzewania)**

Temperature Manager (Manager Temperatury) (Warming Function - Funkcja Nagrzewania) jest funkcją sterowniczą, która umożliwia utrzymanie stałej temperatury, na zoptymalizowanym poziomie mocy; idealna dla utrzymania w cieple gotowych potraw.

***Aktywacja:***

Wybrać **przycisk (2)**, a następnie **przycisk** **(9)** strefy, której chce się użyć;na **wyświetlaczu (3)** danej strefy pojawi się sekwencja symboli , która będzie trwała tak długo, jak funkcja pozostanie aktywna.

***Dezaktywacja:***

Ponownie wcisnąć na kilka sekund **przycisk** **(9)**, aby dezaktywować funkcję.

**Uwaga:** funkcja może być również uaktywniona w strefach z aktywnym BRIDGE.

● **Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne)**

Funkcja Automatic Heat UP umożliwia szybsze osiągnięcie ustawionej mocy; Gwarantuje ona szybsze ugotowanie, ale bez ryzyka przypalenia potrawy, ponieważ temperatura nie przekracza ustawionego poziomu. Ta funkcja jest dostępna dla poziomów mocy od do .

***Aktywacja:***

Wybrać **przycisk (2)** strefy, której chcesz użyć, a następnie przesunąć palcem po **pasku wyboru (5). Po osiągnięciu żądanego poziomu**, przytrzymaj przez kilka sekund, aż na **wyświetlaczu (3)** danej strefy pojawi się symbol na przemian z ustawioną mocą.

Zwiększenie poziomu mocy strefy grzewczej, funkcja Automatic Heat Up (Nagrzewania Automatycznego) pozostaje aktywna z nowym ustawieniem temperatury;

**Uwaga:** Funkcja ta może być aktywowana w kilku strefach jednocześnie.

***Dezaktywacja:***

Wybrać **przycisk (2)** strefy, w której chce się anulować Automatic heat Up i zmniejszyć poziom mocy strefy grzewczej.

● **Pauza**

Funkcja Pauzy umożliwia zawieszenie każdej aktywnej na płycie funkcji, ustawiając moc na zero.

***Aktywacja:***

• nacisnąć **przycisk** **(10)**, dioda **LED (10a)** zaświeci się, a symbol zacznie migać na **wyświetlaczach (3)** aktywnych stref, na przemian z ustawionym w nich poziomem temperatury.

***Dezaktywacja:***

• wcisnąć na kilka sekund **przycisk** **(10)**, dopóki symbol nie zniknie.

Po dezaktywacji, płyta wznowi działanie z ustawieniami sprzed pauzy.

**Uwaga:** jeżeli po 10 minutach, Funkcja Pauzy nie zostanie dezaktywowana, płyta wyłączy się automatycznie.

**Uwaga:** Funkcja Pauzy nie ma wpływu na zasysanie.

● **Egg Timer**

Funkcja Egg Timer to odliczanie niezależne od stref grzewczych (i strefy zasysania).

***Aktywacja:***

Wyjść z menu zasysania lub Stref grzewczych, aby zaświeciły się wszystkie diody **LED (3 i 13)** .

Wcisnąć **przycisk** **(6)**, włączy się dioda **led (6a)** i równocześnie uaktywni się

**wyświetlacz (7a+7b)** z diodą **LED (6b)** .

Teraz będzie można zwiększyć lub zmniejszyć czasu za pomocą **przycisków** **(8a)** i **(8b).** Czas jest wskazywany w minutach. Jeśli timer osiągnie czas krótszy niż 1 minuta, odliczanie będzie kontynuowane z wyświetlaniem sekund.

Kiedy czasomierz ukończy odliczanie wydany zostanie sygnał akustyczny i strefa grzewcza wyłączy się.

***Dezaktywacja:***

Aby wyłączyć Timer wcześniej, należy wyjść z menu Zasysania lub Stref grzewczych, aby wszystkie diody **LED (3 i 13)** zaświeciły się, a następnie wyzerować wyświetlacz

Timera **przyciskiem** **(8a)**.

● **Timer Stref grzewczych**

Funkcja Czasomierza Stref Grzewczych jest odliczaniem, które można ustawić, również jednocześnie, dla każdej strefy grzewczej. Po zakończeniu ustawionego okresu czasu, strefy grzewcze wyłączą się automatycznie i użytkownik zostanie poinformowany sygnałem dźwiękowym.

***Aktywacja:***

**Uwaga:** timer można uruchomić tylko wtedy, gdy strefa grzewcza jest aktywna z mocą różną od zera.

Po aktywacji żądanej strefy grzewczej **przyciskiem (2)**,

uaktywni się **wyświetlacz (7a+7b)** i będzie można zaprogramować timer. Do zwiększenia lub zmniejszenia czasu, użyć **przycisków** **(8a)** i **(8b)**. Czas jest wskazywany w minutach. Jeśli timer osiągnie czas krótszy niż 1 minuta, odliczanie będzie kontynuowane z wyświetlaniem sekund.

**W razie konieczności, powtórzyć czynność dla kilku stref grzewczych:**

Każda strefa grzewcza może mieć ustawiony inny timer; na

**wyświetlaczu (7a+7b)** pojawi się odliczanie aktualnie wybranej strefy grzewczej

**Uwaga:** Po uaktywnieniu strefy Bridge można również uaktywnić w niej timer.

***Dezaktywacja:***

Aby wyłączyć timer wcześniej, wybrać strefę grzewczą **przyciskiem (2)** i wcisnąć **przycisk — (8a)**, dopóki timer nie osiągnie zera. Timer zostanie dezaktywowany.

• **Power Limitation (Ograniczenie Mocy)**

Funkcja Power Limitation umożliwia ustawienie działania produktu ograniczając maksymalny pobór i regulując moc poboru wszystkich aktywnych stref grzewczych, aby całkowity pobór płyty nie przekraczał ustawionego maksymalnego poziomu poboru.

Menu zarządzania Power Limitation znajduje się w Menu zarządzania parametrami.

***Aby wejść do menu zarządzania parametrami:***

**Odciąć zasilanie od płyty, poczekać kilka sekund i ponownie podłączyć Płytę do zasilania.** Odblokować płytę, wciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk **(11)**; Następnie jednocześnie wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przyciski **(12) + (14)** , dopóki nie podświetli **pasek przewijania (5)**. Przesuń palcem wzdłuż całego **paska (5)** od lewej do prawej. Włączą się obydwa wyświetlacze **(3-FL)** i **(3-FR)** .

**Wyświetlacz (3-FL) wskazuje zmieniany parametr.**

**Wyświetlacz (3-FR) wskazuje ustawioną wartość.**

***Aby przejść do menu zarządzania Power Limitation:***

Domyślnie, po aktywacji menu parametrów, na wyświetlaczu **(3-FL)** wyświetlane są naprzemiennie wartości C i 0; Kilkakrotnie wcisnąć **przycisk (9-FL)**, dopóki na wyświetlaczu **(3-FL)** nie pojawią się naprzemiennie wartości C i 2 . (C i 2 = menu zarządzania Power Limitation).

***Ustawienie wartości Power limitation:***

wcisnąć **przycisk (9-FR)**, aby wybrać żądaną wartość spośród trzech dostępnych, patrz tabela poniżej:

| Strefa 3-FL | Strefa 3-FR | Wartość mocy (KW) |
|---|---|---|
| C2 | 0 | 7,4 |
| C2 | 1 | 4,5 |
| C2 | 2 | 3,1 |

***Zapisywanie ustawień:***

Aby zapisać wybrane ustawienia, wcisnąć przycisk **(1)**

## UŻYTKOWANIE OKAPU

● **Aktywacja okapu.**

***Aktywacja:***

Dotknąć (wcisnąć) **przycisk (12)**, **wyświetlaczu (13)** włączy się z dużą intensywnością.

Dotknąć i przesunąć palcem po **pasku wyboru (5)**, aby dostosować moc zasysania oparów.

**Uwaga:** w przeciwieństwie do stref grzewczych, nie można zaprogramować wyłączenia okapu za pomocą timera. W związku z tym **wyświetlacz (7a+7b)** nie uaktywni się.

***Dezaktywacja:***

Aby wyłączyć okap, wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund **przycisk (12)** lub ustawić moc zasysania na zero.

● **Power Level Okapu**

Okap posiada **4 poziomy** mocy zasysania oraz funkcję boost.

Dotknąć i przesuwać palcami **Paskiem wyboru (4):**

w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;

w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

Ustawiony poziom mocy zostanie wyświetlony na **wyświetlaczu (13)** okapu.

● **Power Booster okapu**

Produkt posiada **1 dodatkowy poziom** mocy **BOOSTER** (powyżej poziomu 4), który pozostaje aktywny przez **5 minut**, po czym moc powraca do poprzedniego poziomu.

Dotknąć i przesunąć palem wzdłuż **Paska wyboru (5)**, powyżej poziomu 4, aby uaktywnić Power Booster (Wzmacniacz Mocy). Poziom Power Booster jest wskazywany na **Wyświetlaczu (13)** symbolem P.

● **Funkcjonowanie automatyczne**

Produkt włącza się na najodpowiedniejszej prędkości dostosowując moc zasysania do maksymalnego poziomu gotowania, użytego na strefach grzewczych.

Kiedy strefy grzewcze są wyłączone, okap dostosowuje prędkość zasysania, zmniejszając ją stopniowo, tak by wyeliminować resztki par i odorów.

***Aktywacja:***

Wejść do menu okapu, wciskając przycisk **(12)**, następnie wcisnąć **przycisk (14);** na **wyświetlaczu (13)** pojawi się litera A na przemian z wartością prędkości okapu.

***Dezaktywacja:***

W menu okapu wcisnąć **przycisk** **(14)** lub ręcznie zmniejszyć prędkość zasysania na **pasku wyboru (5)**.

**● Menu zarządzania Filtrami:**

***Warunki niezbędne do wejścia do menu:***

Wszystkie STREFY GRZEWCZE i OKAP muszą być ustawione na mocy 0; EGG TIMER musi być Wyłączony; Jeśli te warunki nie zostaną spełnione, podczas wykonywania procedury dostępu na **wyświetlaczu (7a+7b)** pojawi się no i nie będzie można kontynuować.

***Aby uzyskać dostęp do menu i wyświetlić stan filtra:***

Po spełnieniu powyższych warunków wcisnąć **przycisk** **(12)**, następnie, jednocześnie wcisnąć **(8a)** i **(8b)** przez **4 sekundy.**

W tym momencie uzyskano dostęp do menu zarządzania Filtrami.

**Wyświetlacz (7a+7b)** domyślnie wskaże stan FILTRA PRZECIWTŁUSZCZOWEGO; aby przejść do wyświetlenia stanu FILTRA PRZECIWZAPACHOWEGO nacisnąć **(8a)**. Każde wciśnięcie tego przycisku powoduje przełączenie filtrów na wyświetlaczu. Poniżej wskazano tabelę stanów filtrów.

| Stan Filtra | Wyświetlacz |
|---|---|
| Filtr przeciwtłuszczowy AKTYWNY* | .C5. |
| Filtr przeciwzapachowy AKTYWNY* | .F3. |
| Filtr przeciwtłuszczowy NIEAKTYWNY | C- |
| Filtr przeciwzapachowy NIEAKTYWNY | F- |

*Gdy wskaźnik nasycenia filtrów jest aktywny, **wyświetlacz (7b)** pokazuje stan filtra z wartością od 9 (maksymalna wydajność) do 0 (filtr wyczerpany).

***Aby uaktywnić lub dezaktywować wskaźnik nasycenia filtrów:***

Po wybraniu jednego z dwóch filtrów wcisnąć przycisk **(8b);** po każdym wciśnięciu, wyświetlacz przełącza się kolejno z jednego stanu na drugi.

**Uwaga:** Jeśli filtr zostanie dezaktywowany, a następnie ponownie aktywowany w tej samej sesji, wartość stanu filtra pozostanie taka sama jak przed dezaktywacją.

Jeśli po dezaktywacji filtra, nastąpi wyjście z menu, po jego ponownej aktywacji wartość nasycenia rozpocznie się od 9.

***Aby wyjść z Menu:***

Aby wyjść z Menu, wcisnąć dowolny przycisk Z WYJĄTKIEM **(8a)** i **(8b)** lub poczekać 8 sekund bez dotykania innych przycisków.

**● Reset nasycenie filtrów**

Gdy jedno lub obydwa ostrzeżenia są aktywne, można wyresetować alarm nasycenia filtrów. Podczas pierwszych 10 sekund, gdy pojawi się sygnał nasycenia filtra, jednocześnie wcisnąć na kilka sekund przyciski **(8a)** i **(8b)**.

Sygnał dźwiękowy oznacza pomyślne zresetowanie. Zaleca się przeprowadzenie tej procedury TYLKO po wymianie filtrów.

**Uwaga:** Jeśli obydwa ostrzeżenia są aktywne, należy wykonać tę operację dwukrotnie, aby zresetować obydwa alarmy. .

**● Opóźnienie wyłączenia zasysania**

Po aktywacji tej funkcji okap pozostanie włączony przez ustawiony okres czasu, po czym wyłączy się automatycznie. Każda prędkość posiada określony timer, jak pokazano w poniższej tabeli.

| booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 min. | 10 min. | 15 min. | 20 min. | 30 min. |

***Aby aktywować:***

Po uruchomieniu okapu, wcisnąć na dłuższą chwilę **pasek wyboru (5)**; zaświeci się dioda **LED (15),** wskazując, że funkcja została aktywowana.

***Aby dezaktywować:***

aby dezaktywować funkcję, wystarczy zmienić prędkość zasysania. Dioda **LED (15)** zgaśnie, wskazując, że funkcja została wyłączona.

## 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.

**● E Czyszczenie metalowej kratki:**

Grill należy myć ręcznie w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem i dokładnie wysuszyć, aby uniknąć utleniania.

## KONSERWACJA OKAPU

● **Czyszczenie okapu:**

Do czyszczenia używać **WYŁĄCZNIE** szmatki nasączonej neutralnym płynnym detergentem.

**DO CZYSZCZENIA NIE UŻYWAĆ ŻADNYCH NARZĘDZI LUB PRZYRZĄDÓW!**

Unikać stosowania produktów zawierających substancje ścierne. **NIE UŻYWAĆ ALKOHOLU!**

● **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.

● **Konserwacja Filtra Węglowego – Ceramiczne (Tylko w Wersja Filtrującej):**

**Zatrzymuje nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania. Produkt jest wyposażony w zestaw filtrów przeciwzapachowych.**

Nasycenie filtrów przeciwzapachowych następuje po krótszym lub dłuższym użytkowaniu, w zależności od rodzaju kuchni i terminów czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego. Filtry przeciwzapachowe mogą być regenerowane termicznie co 2/3 miesięcy w nagrzanym wcześniej piekarniku, w temperaturze 200°C przez 45 minut. Prawidłowa regeneracja zapewnia stałą wydajność filtrowania przez 5 lat.

**Uwaga!** Nie kłaść filtrów na dnie piekarnika, włożyć je do blachy i umieścić na środkowym poziomie.

# 5. SERWIS OBSŁUGI

## TABELA WYSZUKIWANIA USTEREK

| Kod znamionowy | Opis | Możliwe przyczyny | Rozwiązanie |
|---|---|---|---|
| Fc | Strefa sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokiej temperatury | Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka | Przed ponownym użyciem płyty poczekać, aż wystygnie |
| **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. ● Instalace nebo údržba musí být provedeny odborným technikem v souladu s pokyny výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Nepokoušejte se opravovat či vyměňovat žádnou část výrobku, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. ● Uzemnění výrobku je povinné ze zákona. ● Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení výrobku, zabudovaného do skříňky, k elektrické síti. ● Aby instalace splňovala požadavky platných bezpečnostních předpisů, je nutné instalovat jistič, který zajistí celkové odpojení od sítě, pokud nastanou podmínky přepětí kategorie III, v souladu s pravidly pro instalaci. ● Nepoužívejte rozdvojky nebo prodlužovací kabely. ● Po dokončení instalace již nesmí být elektrické součásti přístupné uživateli. ● Výrobek a jeho přístupné části během používání dosahují vysokých teplot. Dávejte pozor na případný styk s topnými články. ● Ujistěte se, že si děti nebudou s výrobkem hrát; uchovávejte jej mimo dosah dětí a na děti dohlížejte, protože přístupné části se mohou během provozu zahřívat. ● U osob s kardiostimulátory a aktivními implantáty je nutné před použitím indukční varné desky prověřit, zda je konkrétní kardiostimulátor kompatibilní s výrobkem. ● Během používání výrobku a po něm se nedotýkejte jeho topných článků. ● Vyvarujte se kontaktu s utěrkami nebo jiným hořlavým materiálem, dokud se všechny součásti výrobku dostatečně neochladí, nebezpečí požáru. ● Nepokládejte hořlavý materiál na výrobek či do jeho blízkosti. ● Přehřáté oleje a tuky jsou snadno zápalné. Buďte opatrní při přípravě pokrmů obsahujících velké množství tuku a oleje. ● Pokud je povrch výrobku prasklý, vypněte ho, aby nemohlo dojít k zasažení elektrickým proudem. ● Výrobek není určen k tomu, aby byl uváděn do provozu pomocí externího časového spínače nebo samostatného dálkového řídicího systému. ● Vaření na varné desce s olejem nebo tukem bez dozoru může být nebezpečné a způsobit požár. ● Proces vaření musí být pod dozorem. Krátké vaření musí být nepřetržitě pod dozorem. ● NIKDY se nepokoušejte hasit plameny vodou. Výrobek musí být naopak vypnut a plameny musí být udušeny například poklicí nebo protipožární dekou. ● Nebezpečí požáru: nepokládejte žádné předměty na varné plochy. ● Nepoužívejte parní čističe, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. ● Na povrch varné desky neumisťujte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a víka, protože by se mohly přehřát. ● Před připojením výrobku k elektrické síti: zkontrolujte typový štítek (umístěný na spodní straně výrobku), abyste se ujistili, že napětí a výkon odpovídají vlastnostem sítě, a že je připojovací zásuvka adekvátní. V případě pochyb se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.

Důležité: ● Po použití varnou desku vypněte pomocí ovládacího zařízení a nespoléhejte se na detektor hrnců. ● 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. ● Po dokončení vaření vypněte příslušnou varnou zónu. ● Nikdy k vaření nepoužívejte alobal a nikdy přímo neumísťujte výrobky zabalené v hliníkové fólii. Alobal by se mohl roztavit a došlo by k vážnému poškození vašeho výrobku. ● Nikdy neohřívejte ještě zavřené potravinové konzervy či plechovky: mohly by vybouchnout! Tato upozornění jsou platná i pro všechny ostatní typy varných desek. ● Použití vysokého výkonu, jako při funkci Booster, není vhodné pro ohřev určitých typů tekutin, jako například oleje na smažení. Přílišná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech doporučujeme používat nižší výkon. ● 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. ● Před jakýmkoliv úkonem čištění nebo údržby odpojte výrobek od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím hlavního vypínače bytu/domu. ● Při všech instalacích a údržbě používejte pracovní rukavice. ● Výrobek mohou používat děti ve věku nejméně 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo bez zkušeností či potřebných znalostí, za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo poté, co obdržely pokyny týkající se

bezpečného používání výrobku a pochopily s tím související nebezpečí. ● Děti by měly být pod dohledem, aby si s výrobkem nehrály. ● Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru. ● Pokud je výrobek používán současně s jinými spotřebiči na plyn nebo jiná paliva, místnost musí být dostatečně větraná. ● Výrobek musí být často čištěn zevnitř i zvenku (ALESPOŇ JEDNOU MĚSÍČNĚ), v každém případě dodržujte to, co je výslovně uvedeno v pokynech pro údržbu. ● Nedodržení postupů čištění výrobku a výměny a čištění filtrů vede k nebezpečí požáru. ● Vaření plamenem (flambování) je přísně zakázáno. ● Použití volných plamenů je nebezpečné pro filtry a mohlo by způsobit požár, a proto je třeba se ho v každém případě vyvarovat. ● Smažení se musí provádět pod kontrolou, aby se zabránilo vzplanutí přehřátého oleje. ● Pozor! Když je varná deska v provozu, přístupné části spotřebiče mohou být horké. ● Pozor! Výrobek nepřipojujte k elektrické síti, dokud není instalace zcela dokončena. ● Pokud jde o technická a bezpečnostní opatření, která mají být přijata pro vypouštění výparů, přísně dodržujte ustanovení předpisů příslušných místních orgánů. ● Odsávaný vzduch nesmí být odváděn do potrubí, které je používáno pro vypouštění výparů ze zařízení fungujících na principu spalování plynu nebo jiných paliv. ● Nikdy nepoužívejte výrobek bez správně namontované mřížky! ● K montáži používejte pouze upevňovací šrouby dodané s výrobkem nebo, pokud nejsou součástí dodávky, zakupte vhodný typ šroubů. Použijte správnou délku pro šrouby, které jsou uvedeny v instalační příručce. ● Pokud tento výrobek a ostatní spotřebiče poháněné jinou energií než elektřinou pracují současně, nesmí podtlak v místnosti překročit 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Je důležité si tento návod uschovat, abyste do něj mohli kdykoli nahlédnout. V případě prodeje, předání nebo přemístění výrobku musí být návod vždy předán společně s ním.

## ⚠ BEZPEČNOST ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

● Odpojte výrobek od elektrické sítě. ●Instalace musí být provedena odborným a kvalifikovaným personálem, který je obeznámen s platnými předpisy pro instalaci a bezpečnost. ●Výrobce odmítá veškerou odpovědnost vůči osobám, zvířatům nebo věcem v případě nedodržení pokynů stanovených v této kapitole. ●Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý pro umožnění odstranění varné desky z pracovní plochy. ●Ujistěte se, zda napětí uvedené na výrobním štítku umístěném na spodní části výrobku odpovídá napětí místa, kde bude instalován. ●Nepoužívejte prodlužovací kabely. ● Elektrický kabel uzemnění musí být o 2 cm delší než ostatní kabely. ● V případě, že výrobek není vybaven napájecím kabelem, použijte pro výkon až 5500 Watt kabel s průřezem vodičů 2,5 mm2; zatímco pro vyšší výkon to musí být 4 mm2. ● Teplota kabelu nesmí v žádném bodě překročit teplotu prostředí o 50°C. ● Výrobek je určen pro trvalé připojení k elektrické síti, a proto proveďte připojení k elektrické síti prostřednictvím vícepólového spínače podle předpisů, který zajistí úplné odpojení od sítě, pokud nastane stav přepětí kategorie III, a který bude po instalaci snadno přístupný.

● **Pozor!** Výměna propojovacího kabelu musí být prováděna autorizovanou technickou asistenční službou nebo osobou s podobnou kvalifikací.

● **Pozor!** Před opětovným připojením okruhu k síťovému napájení a funkční prověrkou vždy zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně namontován.

## ⚠ 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 nejméně550mm 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;

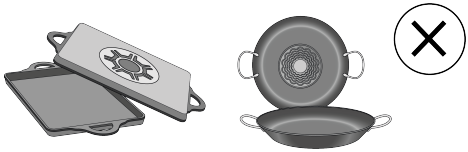
• kovové nádoby se smaltovaným dnem;

• nádoby s drsným spodkem, aby nedošlo k poškrábání povrchu desky;

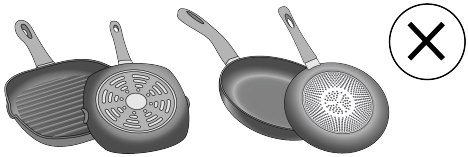
• nikdy nepokládejte teplé hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky.

• 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.

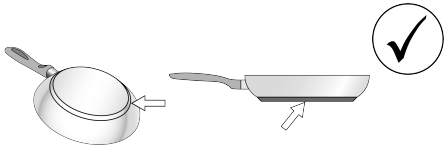


• dno neobsahuje hliník: nádobí se nezahřívá a induktory jej rovněž nemusí rozpoznat.



• 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.

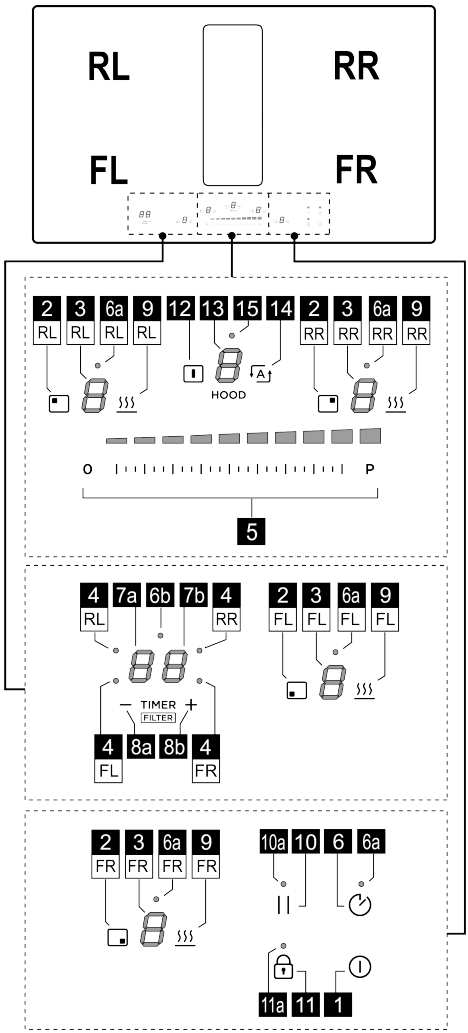
Pro dosažení maximální účinnosti sání: ● Doporučuje se maximální délka trubek 7 lineárních metrů. • Doporučuje se použít maximálně dva 90°ohyby na celkových 7 lineárních metrů - Vyhněte se drastickým změnám průřezu potrubí, vždy preferujte průřez odpovídající Ø 150 mm (nebo obdélníkový 222 x 89 mm).

**● Filtrační provedení**:

Odsávaný vzduch se filtruje přes speciální tukové filtry a protizápachové filtry a poté se příslušným potrubím vrací zpět do místnosti (protizápachové filtry a potrubí je třeba zakoupit zvlášť). Další informace naleznete na stránkách týkajících se příslušenství a konfigurací (pro filtrační provedení) v ilustrované části této příručky.

# 3. PROVOZ

## OVLÁDACÍ PANEL




| | Funkce |
|---|---|
| **1** | ON/OFF varné desky/odsavače par pro varnou desku |
| **2** | Tlačítko volby varné zóny |
| **3** | Displej stupně výkonu varné zóny |
| **4** | Aktivní LED varné zóny/aktivní LED nasycení filtrů |
| **5** | Zvýšení/snížení stupně výkonu vaření a rychlosti sání (výkonu) |
| **6** | Aktivace Egg timer (Stand Alone) |

| | |
|---|---|
| **6a - 6b** | Aktivní LED Egg Timer (Stand Alone) |
| **7a-7b** | Displej časovače varné zóny/displej nasycení uhlíkového filtru – tukového filtru |
| **8a–8b** | Zvýšení/snížení displeje časovače |
| **9** | Aktivace funkce správce teploty Temperature Manager (Warming Function) |
| **10** | Pauza |
| **10a** | LED aktivní pauzy |
| **11** | Key Lock (zámek tlačítek) |
| **11a** | LED - Key Lock (zámek tlačítek) |
| **12** | Tlačítko volby odsavače par |
| **13** | Displej odsavače par |
| **14** | Aktivace automatické funkce odsavače par |
| **15** | LED nabídky prodlevy odsavače par |

## UŽITEČNÉ INFORMACE PŘED POUŽITÍM

**POZOR: Po prvním připojení výrobku k elektrické síti vyžaduje deska postup ODEMČENÍ. Postupujte podle pokynů:**

Připojte desku k napájení; na displeji **(13)** se zobrazí blikající 8 a rozsvícená **LED (11a)**. Stiskněte **tlačítko** 🔒 **(11)** na několik sekund**, LED (11a)** zhasne**.** Nyní bude možné desku zapnout tlačítkem **ON/OFF** ⏻ **(1).**

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 Temperature Manager (správce teploty) aktivní | umu |
| Funkce Pauza | II |
| Funkce Automatic Heat UP (automatické zahřátí) | A |

## CHARAKTERISTIKY VARNÉ DESKY

● **Safe Activation** (aktivace bezpečnosti)

Výrobek se aktivuje pouze v případě, když jsou na varných zónách přítomny hrnce: proces ohřevu se nespustí nebo se přeruší v případě, když hrnce nebudou přítomny nebo budou odstraněny.

● **Pot Detector** (detektor hrnce)

Výrobek automaticky detekuje přítomnost hrnců na varných zónách.

● **Safety Shut Down** (bezpečnostní vypnutí)

Z bezpečnostních důvodů má každá varná zóna maximální dobu fungování, která závisí na nastaveném stupni výkonu.

● **Residual Heat Indicator** (ukazatel zbytkového tepla)

Při vypnutí jedné nebo více varných zón je přítomnost zbytkového tepla signalizována zvláštním vizuálním signálem na displeji odpovídající zóny pomocí symbolu H.

## POUŽITÍ VARNÉ DESKY

● **Zapnutí**

Varná deska se zapíná dotknutím se tlačítka **ON/OFF** ⏻ **(1)**. Všechny **displeje (3)** a **displej (13)** se rozsvítí a zobrazí číslo nula 0.

Pro vypnutí desky stiskněte tlačítko **ON/OFF** ⏻ **(1)**.

Pokud nejsou aktivovány žádné funkce, deska se po několika sekundách vypne.

● **Aktivace varných zón**

***Aktivace:***

Vstupte do nabídky varné zóny stisknutím jednoho z **tlačítek** ▫▫▫▫ **(2)** odpovídající požadované varné zóně. **Displej (3)** této zóny bude jediný rozsvícený

při vysoké intenzitě.

Dotykem a posunutím prstu na **volicí liště (5)** nastavíte výkon předtím zvolené varné zóny.

**Poznámka:** Když vyberete některou varnou zónu, na **displeji ČASOVAČE (7a+7b)** se zobrazí toto: • - - rozsvícená **LED (4)** určuje, která zóna byla vybrána, v tomto případě zóna FL.

***Deaktivace:***

Vstupte do nabídky požadované varné zóny a stiskněte jedno z **tlačítek** **(2)**, **displej (3)** této zóny zůstane jako jediný rozsvícený o vysoké intenzitě; **přiveďte** výkon **na nulu** nebo znovu stiskněte **tlačítko (2)** a podržte stisknuté **několik sekund.**

● **Power Level varné zóny**

Deska má **9 stupňů** výkonu Dotýkejte se a posouvejte prsty po **volicí liště (5):**

doprava pro zvýšení stupně výkonu;

doleva pro snížení stupně výkonu.

Nastavený stupeň výkonu se zobrazí na **displeji (3)** zvolené varné zóny.

● **Power Booster (Posilovač výkonu)**

Výrobek je vybaven **1** přídavným **stupněm** výkonu (vyšším než stupeň 9), který zůstane aktivní do dobu 10 minut a poté se výkon vrátí na předchozí stupeň.

Dotykem a posunutím prstu po **volicí liště (5)** za úroveň 9 aktivujete funkci Power Booster. Úroveň Power Booster (posilovač výkonu) je na **displeji (3)** označena symbolem P.

● **key lock**

Key Lock umožňuje uzamknout nastavení desky, čímž se zabrání náhodným úpravám a změnám, a ponechají se aktivní již nastavené funkce.

***Aktivace:***

Pro aktivaci funkce zámku tlačítek musí být varná deska zapnutá.

• stiskněte **(11)** na **2 sekundy**. Zopakujte postup pro deaktivaci.

**Poznámka:** je-li v době, kdy je aktivní zámek tlačítek Key Lock, stisknuta jakákoli jiná funkce, **LED (11a)** začne blikat a na **displeji (7b)** se zobrazí sekvence symbolů, která signalizuje, že funkce je v provozu a že je třeba ji v případě potřeby deaktivovat, aby bylo možné s deskou pracovat.

● **Temperature manager (Worming Function)**

Temperature Manager (Worming Function) (správce teploty) je ovládací funkce, která umožňuje udržovat konstantní teplotu na optimalizovaném stupni výkonu; ideální pro udržování již hotových pokrmů teplých.

***Aktivace:***

Vyberte **tlačítko (2)** a poté **tlačítko** **(9)** zóny, kterou chcete použít**;** na **displeji (3)** této zóny se zobrazí sekvence symbolů , která trvá tak dlouho, dokud je funkce aktivní.

***Deaktivace:***

Stiskněte znovu na několik sekund **tlačítko** **(9)** pro deaktivaci funkce.

**Poznámka:** funkci je možné aktivovat i u zón s aktivovaným přemostěním BRIDGE.

● **Automatic Heat UP** (automatické zahřívání)

Funkce Automatic Heat UP umožňuje rychlejší dosažení nastaveného výkonu; tato funkce má tu výhodu, že je vaření rychlejší, ale bez rizika spálení jídla, protože teplota nepřevyšuje teplotu nastaveného stupně. Tato funkce je dostupná pro úrovně výkonu od 1 do 8.

***Aktivace:***

Vyberte **tlačítko (2)** zóny, kterou chcete použít, a poté procházejte prstem po **volicí liště (5), jakmile dosáhnete požadované úrovně**, držte stlačené několik sekund, dokud se na **displeji (3)** dané zóny neobjeví symbol A střídavě s nastaveným výkonem.

Zvýšení stupně výkonu varné zóny, funkce automatického ohřevu Automatic Heat Up zůstane aktivní s novým nastavením teploty;

**Poznámka:** Tuto funkci lze aktivovat na více zónách současně.

***Deaktivace:***

Vyberte **tlačítko (2)** zóny, u které chcete vypnout automatický ohřev Automatic Heat Up, a snižte stupeň výkonu varné zóny.

● **Pauza**

Funkce Pauza umožňuje pozastavit každou aktivní funkci na desce uvedením výkonu vaření na nulu.

***Aktivace:***

• stiskněte **tlačítko** **(10), LED (10a)** se rozsvítí a zobrazí se blikající symbol na **displejích (3)** aktivních zón, střídavě s úrovní teploty nastavenou v těchto zónách.

***Deaktivace:***

• stiskněte **tlačítko** **(10)** na několik sekund, dokud symbol nezmizí.

Po deaktivaci deska pokračuje v provozu s nastaveními nastavenými před pauzou.

**Poznámka:** pokud po 10 minutách funkce Pauza nebude deaktivována, deska se automaticky vypne.

**Poznámka:** funkce Pauza nemá vliv na odsávání.

● **Egg Timer** (časovač vajíček)

Funkce Egg Timer je odpočítávání nezávislé na varných zónách (a na odsávací zóně).

***Aktivace:***

Vystupte z nabídky Odsávání nebo Varné zóny tak, aby všechny kontrolky **LED (3 a 13)** svítily.

Stiskněte **tlačítko** ◷ **(6)** rozsvítí se kontrolka **led (6a)** a současně se aktivuje také

**displej (7a+7b)** s kontrolkou **LED (6b)** --:--.

Nyní můžete čas zvýšit nebo snížit pomocí **tlačítek** + **(8a)** a − **(8b).** Čas je vyjádřený v minutách. Pokud časovač dosáhne času kratšího než 1 minuta, odpočítávání pokračuje zobrazením sekund.

Když časovač dokončí odpočítávání, zazní zvukový signál a varná zóna se vypne.

***Deaktivace:***

Pro předčasné vypnutí časovače vystupte z nabídky Odsávání nebo Varné zóny tak, aby všechny kontrolky **LED (3 a 13)** svítily a přiveďte na Nulu displej časovače **tlačítkem** − **(8a)**.

● **Časovač varných zón**

Funkce časovače varných zón je odpočítávání, které lze nastavit, i současně, na každé varné zóně. Na konci nastaveného období se varné zóny automaticky vypnou a uživatel je upozorněn speciálním zvukovým signálem.

***Aktivace:***

**Poznámka:** tento časovač lze spustit pouze v případě, že je varná zóna aktivní při nenulovém výkonu.

Po aktivaci požadované varné zóny stiskněte **tlačítko (2), displej (7a+7b)** se aktivuje a bude možné naprogramovat časovač. Pro navýšení nebo snížení času použijte **tlačítka** + **(8a)** a − **(8b).** Čas bude vyjádřen v minutách. Pokud časovač dosáhne času kratšího než 1 minuta, odpočítávání pokračuje zobrazením sekund.

**V případě potřeby zopakujte operaci pro více varných zón:**

Každá varná zóna může mít nastavený jiný časovač; na **displeji (7a+7b)** se zobrazí odpočítávání aktuálně zvolené varné zóny

**Poznámka:** Po aktivaci zóny přemostění Bridge lze na této zóně spustit také časovač.

***Deaktivace:***

Pro dřívější vypnutí časovače zvolte varnou zónu **tlačítko (2)** stiskněte **tlačítko** − **(8a)**, dokud časovač nenaběhne na nulu. časovače se vypne.

● **Power Limitation** (omezení výkonu)

Funkce Power Limitation (omezení výkonu) umožňuje nastavit provoz výrobku tím, že omezí maximální spotřebu a nastaví výkon spotřeby všech aktivních varných zón tak, aby celková spotřeba desky nepřekročila maximální nastavený stupeň spotřeby.

Nabídka správy Power Limitation (omezení výkonu) se nachází uvnitř nabídky správy parametrů.

***Pro vstup do nabídky správy parametrů:***

**Odpojte napájení desky, počkejte několik sekund a znovu připojte desku k napájení.** Odemkněte desku podržením stisknutého tlačítka 🔒**(11)** po dobu několika sekund; poté stiskněte současně, na několik sekund, tlačítka ▮ **(12) +** ↓A↑ **(14)**, dokud se nerozsvítí **posuvná lišta (5)**. Posouvejte prstem po celé **liště (5)** zleva doprava. Oba displeje **(3-FL)** a **(3-FR)** se zapnou.

**Displej (3-FL) uvádí měněný parametr.**

**Displej (3-FR) uvádí nastavenou hodnotu.**

***Pro přechod do nabídky správy Power Limitation:***

Ve výchozím nastavení se při vstupu do nabídky parametrů na displeji **(3-FL)** střídavě zobrazují hodnoty **C** a **0**; stiskněte několikrát **tlačítko** ≀≀≀**(9-FL)**, dokud se na displeji **(3-FL)** střídavě nezobrazí hodnoty **C** a **2**. (**C** a **2** = nabídka správy Power Limitation).

***Nastavení hodnoty Power limitation:***

stiskněte **tlačítko** ≀≀≀**(9-FR)** pro výběr požadované hodnoty ze tří dostupných, viz tabulka níže:

| Zóna 3-FL | Zóna 3-FR | Hodnota výkonu (KW) |
|---|---|---|
| 02 | 0 | 7,4 |
| 02 | 1 | 4,5 |
| 02 | 2 | 3,1 |

***Uložení nastavení:***

Pro uložení vybraných nastavení stiskněte tlačítko ⏻**(1)**

## POUŽITÍ ODSAVAČE PAR

● **Aktivace odsavače par.**

***Aktivace:***

Dotkněte se (stiskněte) **tlačítka** ▮ **(12)**, **displej (13)** se zapne při vysoké intenzitě.

Dotykem a posouváním prstu po **volicí liště (5)**nastavíte výkon odsávání kouře.

**Poznámka:** na rozdíl od varných zón nelze vypnutí odsavače par naprogramovat pomocí časovače. **Displej**

**(7a+7b)** se tedy neaktivuje.

***Deaktivace:***

Pro vypnutí odsavače par držte stisknuté **tlačítko** **(12)**, na několik sekund nebo nastavte sací výkon na nulu.

**● Power Level odsavače par**

Odsavač par je vybaven **4 stupni** výkonu sání plus jeden Booster.

Dotkněte se a posouvejte prsty po **volicí liště (4):**

doprava pro zvýšení stupně výkonu;

doleva pro snížení stupně výkonu.

Nastavená úroveň výkonu se zobrazí na **displeji (13)** odsavače par.

**● Power Booster odsavače par**

Výrobek je vybaven **1** přídavným **stupněm** výkonu **BOOSTER** (nad stupněm 4), která zůstává aktivní po dobu **5 minut**, poté se výkon vrátí na předchozí stupeň.

Dotykem a posunutím prstu po **volicí liště (5)** za úroveň 4 aktivujte funkci Power Booster. Úroveň Power Booster (posilovač výkonu) je na **displeji (13)** označena symbolem P.

**● Automatický provoz**

Výrobek se zapne při nejvhodnější rychlosti a přizpůsobí sací výkon maximálnímu stupni vaření v jednotlivých varných zónách.

Když jsou varné zóny vypnuty, odsávač par přizpůsobí sací rychlost a postupně ji snižuje tak, aby se odstranily zbytky výparů a pachů.

***Aktivace:***

Vstupte do nabídky odsavače par stisknutím tlačítka **(12)**, poté stiskněte **tlačítko** **(14);** na **displeji (13)** se zobrazí písmeno A střídavě s hodnotou rychlosti odsavače par.

***Deaktivace:***

Z nabídky odsávače stiskněte **tlačítko** **(14)** anebo snižte ručně rychlost sání z **volicí lišty (5).**

**● Nabídka správy filtrů:**

***Podmínky nezbytné pro vstup do nabídky:***

VARNÉ ZÓNY a ODSAVAČ PAR musí mít všechny výkon 0; EGG TIMER musí být vypnutý; pokud tyto podmínky nejsou splněny, zobrazí se na **displeji (7a+7b)** no a nebude možné pokračovat dále.

***Pro vstup do nabídky a zobrazení stavu filtrů:***

Po splnění výše uvedených vstupních požadavků stiskněte **tlačítko** **(12)**, poté stiskněte současně **—(8a)** a **+ (8b)** po dobu **4 sekund.**

Nyní se budeme nacházet v nabídce správy filtrů.

Na **displeji (7a+7b)** se ve výchozím zobrazení ukáže stav TUKOVÉHO FILTRU, pro přechod na zobrazení stavu PACHOVÉHO FILTRU stiskněte **—(8a)** Při každém stisknutí tohoto tlačítka se na displeji postupně přepíná z jednoho filtru na druhý. Níže je uvedena tabulka stavů filtrů.

| Stav filtru | Displej |
|---|---|
| Tukový filtr AKTIVNÍ* | .C5. |
| Pachový filtr AKTIVNÍ* | .F3. |
| Tukový filtr NEAKTIVNÍ | C- |
| Pachový filtr NEAKTIVNÍ | F- |

*Pokud je ukazatel nasycení filtru AKTIVNÍ, zobrazí se na **displeji (7b)** stav filtru s hodnotou od 9 (maximální účinnost) do 0 (opotřebovaný filtr).

***Pro aktivaci nebo deaktivaci ukazatele nasycení filtrů:***

Po výběru jednoho ze dvou filtrů stiskněte **+(8b);** při každém stisknutí se displej postupně přepíná z jednoho stavu do druhého.

**Poznámka:** Pokud je filtr deaktivován a poté znovu aktivován ve stejné relaci, zůstane hodnota stavu filtru stejná jako před deaktivací.

Pokud po deaktivaci filtru opustíte nabídku, při opětovné aktivaci filtru se hodnota nasycení filtru znovu spustí od 9 .

***Pro výstup z nabídky:***

Pro výstup z nabídky stiskněte jakékoliv tlačítko KROMĚ tlačítka **—(8a)** a **+(8b)** anebo počkejte 8 sekund, aniž byste se dotkli jiných tlačítek.

**● Reset nasycení filtrů**

Když je jedno nebo obě hlášení aktivní, je možné resetovat alarm nasycení filtrů. Během prvních 10 sekund, kdy se objeví hlášení nasycení filtru, stiskněte na několik sekund současně **—(8a)** a **+(8b).**

Úspěšný reset je signalizován zvukovým signálem. Tento postup se doporučuje provádět POUZE po výměně filtrů.

**Poznámka:** Pokud jsou aktivní obě hlášení, proveďte tuto operaci dvakrát, abyste oba alarmy resetovali. .

**● Odložené vypnutí odsávání**

Po aktivaci této funkce zůstane odsavače zapnutý po

nastavenou dobu, poté se automaticky vypne. Každá rychlost má specifický časovač, jak je uvedeno v tabulce níže.

| booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 min. | 10 min. | 15 min. | 20 min. | 30 min. |

***Pro aktivaci:***

Když je odsavač v provozu, dlouze stiskněte **volicí lištu (5)**, rozsvítí se kontrolka **LED (15)** na znamení, že funkce byla aktivována.

***Pro deaktivaci:***

pro deaktivaci této funkce jednoduše změňte rychlost sání. **LED (15)** zhasne na znamení, že funkce byla deaktivována.

## 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.

**● E Čištění kovové mřížky:**

Mřížku je třeba mýt ručně horkou vodou a neutrálním čisticím prostředkem a opatrně vysušit, aby nedošlo k oxidačním jevům.

## ÚDRŽBA ODSAVAČE PAR

**● Čištění odsavače par:**

Pro čištění používejte **VÝLUČNĚ** hadřík navlhčený neutrálními tekutými čisticími prostředky.

**NA ČIŠTĚNÍ NEPOUŽÍVEJTE NÁŘADÍ NEBO NÁSTROJE!**

Vyvarujte se používání přípravků, které obsahují abrazivní látky. **NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL!**

**● A Údržba tukových filtrů:**

**Zadržuje tukové částice pocházející z vaření.**

Je třeba ho mýt jednou za měsíc (nebo když systém indikující nasycení filtrů označí tuto nutnost) neagresivními čisticími prostředky, ručně nebo v myčce při nízkých teplotách a v krátkém cyklu. Při mytí v myčce se kovový tukový filtr může odbarvit, ale jeho filtrační charakteristiky se absolutně nemění.

**● B Údržba filtru s aktivním uhlím - Keramické (Pouze pro filtrační provedení):**

**Zadržuje nepříjemné pachy pocházející z vaření. Výrobek je vybaven sadou pachových filtrů.**

K nasycení pachových filtrů dochází po víceméně delším používání v závislosti na typu vaření a pravidelnosti čištění tukového filtru. Pachové filtry lze tepelně regenerovat každé 2-3 měsíce v předehřáté troubě při 200°C po dobu 45 minut. Správná regenerace zajišťuje stálou filtrační účinnost po dobu 5 let.

**Pozor!** Neumisťujte filtry na dno trouby, ale položte je na plech a umístěte je do střední výšky.

# 5. SERVIS

## TABULKA VYHLEDÁVÁNÍ ZÁVAD

| Informační kód | Popis | Možné příčiny | Řešení |
|---|---|---|---|
| F5 | Zóna ovladačů se vypíná kvůli příliš vysoké teplotě | Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká | Před opětným použitím počkejte, dokud deska nevychladne |
| **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. ● Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a v súlade s platnými miestnymi bezpečnostnými predpismi. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť výrobku, ak to nie je výslovne uvedené v návode na použitie. ● Uzemnenie výrobku je zo zákona povinné. ● Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby umožnil pripojenie výrobku, zabudovaného v nábytku, k elektrickej sieti. ● Aby inštalácia vyhovovala súčasným bezpečnostným normám, je potrebný dvojpólový vypínač podľa noriem, ktorý zabezpečí úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III, v súlade s pravidlami pre inštaláciu. ● Nepoužívajte rozdvojky ani predlžovacie káble. ● Po dokončení inštalácie nesmie mať používateľ prístup k elektrickým komponentom. ● Výrobok a jeho prístupné časti sa počas používania zohrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli rozohriatych častí. ● Dávajte pozor, aby sa deti nehrali s výrobkom; deti musia byť v dostatočnej vzdialenosti a pod dozorom, pretože prístupné časti sa počas prevádzky môžu veľmi zohriať. ● Pre osoby s kardiostimulátorom a s aktívnym implantátom je dôležité pred použitím indukčnej dosky skontrolovať, či je ich stimulátor kompatibilný s výrobkom. ● Počas a po použití sa nedotýkajte rozohriatych častí výrobku. ● Zabráňte kontaktu s handrami alebo iným horľavým materiálom, kým všetky komponenty výrobku nebudú dostatočne vychladnuté, riziko požiaru. ● Na výrobok alebo do jeho blízkosti neukladajte horľavý materiál. ● Prehriate tuky a oleje sa ľahko vznietia. Dohliadajte na varenie potravín bohatých na tuky a oleje. ● ak je povrch poškodený, výrobok vypnite, aby ste zabránili možnosti zásahu elektrickým prúdom. ● Výrobok sa nesmie uvádzať do prevádzky prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo systémom samostatného diaľkového ovládania. ● Varenie na varnej doske s olejom alebo tukom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. ● Proces varenia musí prebiehať pod dohľadom. Proces krátkodobého varenia je potrebné neustále sledovať. ● NIKDY sa nepokúšajte uhasiť plamene vodou. Namiesto toho výrobok vypnite a zakryte plameň napríklad vekom alebo hasiacou pokrývkou. ● Nebezpečenstvo požiaru: neukladajte predmety na varnú dosku. ● Nepoužívajte parné čističe, existuje riziko úrazu elektrickým prúdom. ● Neukladajte magnetické predmety ako nože, vidličky, lyžice na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli prehriať. ● Pred pripojením výrobku k elektrickej sieti: skontrolujte identifikačný štítok (umiestnený na spodnej časti výrobku), aby ste sa uistili, že napätie a výkon zodpovedajú hodnotám siete a že elektrická zásuvka je vhodná. V prípade pochybností kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

Dôležité: ● Po použití vypnite varnú dosku ovládacím zariadením a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti hrnca. ● Zabráňte rozliatiu tekutín, preto pri uvádzaní tekutín do varu alebo pri ich ohrievaní znížte prívod tepla. ● Nenechávajte ohrievacie prvky zapnuté, keď sú na nich uložené prázdne hrnce alebo panvice, alebo keď na nich nie sú uložené žiadne nádoby. ● Po dokončení varenia vypnite príslušnú varnú zónu. ● Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu a nikdy na dosku priamo neumiestňujte výrobky balené do hliníka. Hliník by sa roztavil a nenapraviteľne by poškodil váš výrobok. ● Nikdy neohrievajte neotvorenú konzervu alebo plechovú nádobu s potravinami: môže vybuchnúť! Toto upozornenie platí pre všetky ostatné druhy varných dosiek. ● Použitie vysokého výkonu, ako je funkcia Booster, nie je vhodné pre 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. ● Pred akýmkoľvek úkonom čistenia alebo údržby odpojte výrobok od elektrickej siete vytiahnutím zástrčky alebo odpojením hlavného vypínača v byte. ● Pri všetkých úkonoch montáže a údržby používajte pracovné rukavice. ● Výrobok smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s

obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez skúseností alebo potrebných znalostí len vtedy, keď sú pod dozorom alebo keď im boli dané pokyny týkajúce sa bezpečného používania výrobku a tieto osoby pochopili nebezpečenstvá spojené s výrobkom. ● Deti musia byť pod dozorom, aby sa s výrobkom nehrali. ● Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. ● V miestnosti musí byť zabezpečené dostatočné vetranie, keď sa výrobok používa súčasne s ďalšími spaľovacími zariadeniami na plyn alebo iné palivá. ● Výrobok sa musí často čistiť zvnútra, aj zvonku (ASPOŇ RAZ DO MESIACA), v každom prípade sa riaďte pokynmi uvedenými v návode na údržbu. ● Nedodržanie noriem na čistenie výrobku a výmeny a čistenia filtrov spôsobuje riziká požiarov. ● Varenie na spôsob flambovania je prísne zakázané. ● Použitie otvoreného ohňa je škodlivé pre filtre a môže vyvolať požiar, preto sa mu vždy vyhýbajte. ● Vyprážanie je nutné vykonávať pod dozorom, aby sa zabránilo zapáleniu prehriateho oleja. ● Pozor! Keď je varná doska v prevádzke, prístupné časti zariadenia sa môžu zohriať. ● Pozor! Výrobok nepripájajte k elektrickej sieti, kým inštalácia nebude úplne dokončená. ● Čo sa týka technických a bezpečnostných opatrení, ktoré je potrebné prijať na odvádzanie dymov, prísne dodržiavajte nariadenia kompetentných miestnych orgánov. ● Nasatý vzduch sa nesmie odvádzať do potrubia používaného na odvádzanie dymov vyprodukovaných spaľovacími zariadeniami na plyn alebo iné palivá. ● Výrobok nikdy nepoužívajte bez správne namontovanej mriežky! ● Na inštaláciu používajte iba upevňovacie skrutky vo výbave výrobku alebo ak nie sú vo výbave, kúpte si správny typ skrutiek. Používajte skrutky so správnou dĺžkou uvedenou v Návode na inštaláciu. ● Keď je tento výrobok a iné zariadenia napájané energiou, ktorá nie je elektrická, v prevádzke súčasne, záporný tlak v miestnosti nesmie presiahnuť 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Je dôležité uchovať tento návod, aby ste doň mohli kedykoľvek nahliadnuť. V prípade predaja, odstúpenia alebo sťahovania zaistite, aby zostala spoločne s výrobkom.

## ⚠ BEZPEČNOSŤ V PRÍPADE ELEKTRICKÉHO PRIPOJENIA

● Výrobok odpojte od elektrickej siete. ●Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný profesionál, ktorý pozná platné normy pre montáž a bezpečnosť. ●Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách alebo veciach následkom nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole. ●Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa umožnilo odstránenie varnej dosky z pracovnej plochy. ●Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku na spodnej strane výrobku zodpovedá hodnotám elektrickej siete bytu, kde bude namontovaný. ●Nepoužívajte predlžovačky. ● Uzemňovací elektrický kábel musí byť o 2 cm dlhší ako ostatné káble. ● V prípade, že výrobok nie je vybavený napájacím káblom, použite jeden s prierezom vodiča minimálne 2,5 mm2 pre výkon až do 5500 wattov,; zatiaľ čo u vyšších výkonov musí byť 4 mm2). ● Kábel v žiadnom bode nesmie dosiahnuť teplotu o 50 °C vyššiu ako je teplota prostredia. ● Výrobok je určený na trvalé pripojenie k elektrickej sieti, z tohto dôvodu vykonajte pripojenie k pevnej sieti cez dvojpólový spínač podľa normy, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III a bude ľahko prístupný po montáži.

● **Pozor!** Prepojovací kábel musí vymeniť autorizovaný technický servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou.

● **Pozor!** Pred opätovným pripojením k elektrickej sieti a kontrolou správneho fungovania spotrebiča vždy skontrolujte, či je sieťový kábel správne namontovaný.

## ⚠ 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 550mm 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;

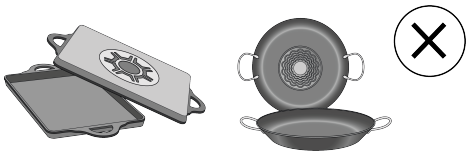
• kovové nádoby so smaltovaným dnom;

• nádoby s drsným podkladom, aby sa zabránilo poškrabaniu plochy varnej dosky;

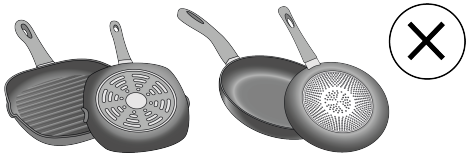
• nikdy neklaďte teplé hrnce a panvice na povrch ovládacieho panelu varnej dosky.

• 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

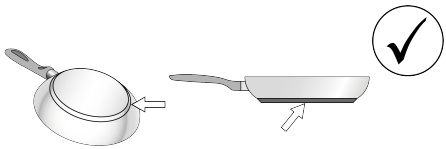


• Dno neobsahuje hliník: riad sa nezohrieva a možno ho nerozpoznávajú ani induktory.



• 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.

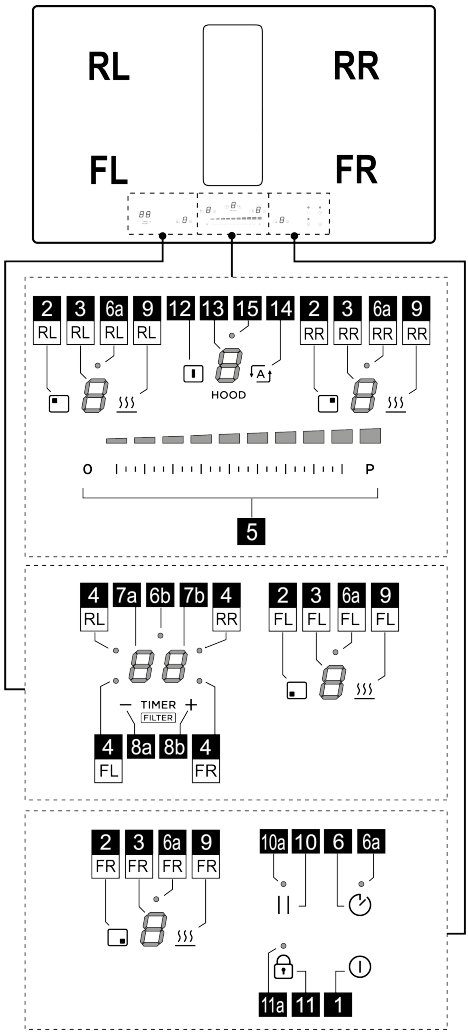
Aby ste dosiahli maximálnu účinnosť odsávania: • Odporúča sa maximálna dĺžka lineárneho potrubia 7 metrov. • Odporúča sa na celkovej dĺžke 7 lineárnych metrov použiť maximálne dve 90 ° kolená • Zabráňte drastickým zmenám priemeru potrubia, pričom vždy uprednostnite prierez rovnajúci sa Ø 150 mm (alebo obdĺžnikový 222 x 89 mm).

**● Filtračná verzia**:

Odsatý vzduch sa bude filtrovať prostredníctvom príslušných tukových a zápachových filtrov pred opätovným dopravením do miestnosti, pomocou príslušných potrubí (zápachové filtre a potrubia sa musia kúpiť osobitne). Viac informácií nájdete na stránkach týkajúcich sa príslušenstiev a konfigurácií (pre filtračnú verziu) v ilustrovanej časti tohto návodu.

# 3. PREVÁDZKA

## OVLÁDACÍ PANEL




| | Funkcia |
|---|---|
| 1 | ON/OFF (zapnutie/vypnutie) varnej dosky/odsávača pre varnú dosku |
| 2 | Tlačidlo pre voľbu varnej zóny |
| 3 | Displej úrovne výkonu varnej zóny |
| 4 | LED Aktívnej varnej zóny / LED aktívneho nasýtenia filtrov |
| 5 | Zvýšenie/Zníženie úrovne výkonu varenia a rýchlosti (výkonu) odsávania |

| | |
|---|---|
| **6** | Aktivácia funkcie Egg timer (Stand Alone) |
| **6a - 6b** | LED Egg Timer (Stand Alone) aktívna |
| **7a-7b** | Časovač displeja varnej zóny / Displej nasýtenia Uhlíkového filtra - Filtra mastnoty |
| **8a–8b** | Zvýšenie/Zníženie Displeja Časovača |
| **9** | Aktivácia funkcie Temperature Manager (Warming Function) (správa teploty - ohrievacia funkcia) |
| **10** | Pauza |
| **10a** | LED aktívnej pauzy |
| **11** | Key Lock (zablokovanie tlačidiel) |
| **11a** | LED - Zablokovanie tlačidiel |
| **12** | Tlačidlo pre voľbu odsávača |
| **13** | Displej Odsávača |
| **14** | Aktivácia automatickej funkcie odsávača |
| **15** | LED ponuky oneskorenia odsávača |

## TOTO MUSÍTE VEDIEŤ SKÔR AKO ZAČNETE

**POZOR: Po prvom pripojení výrobku k elektrickej sieti si varná doska vyžaduje postup spojený s ODBLOKOVANÍM. Postupujte takto:**

Pripojte dosku k napájaniu; displej **(13)** zobrazí jedno 8 blikanie a rozsvietenú **LED (11a)** . Stlačte **tlačidlo** 🔒 **(11)** na niekoľko sekúnd, **LED (11a)** sa vypne**.** Teraz bude možné dosku zapnúť tlačidlom **ON/OFF** ⏻ **(1).**

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 Temperature Manager (správa teploty) aktívna | uoU |
| Funkcia Pauza | II |
| Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev) | A |

## VLASTNOSTI DOSKY

● **Safe Activation (bezpečná aktivácia)**

Výrobok sa zapne iba v prítomnosti hrncov na varných zónach: proces ohrevu sa nespustí alebo sa preruší v prípade neprítomnosti alebo odstránenia hrncov.

● **Pot Detector (detektor hrncov)**

Výrobok automaticky zistí prítomnosť hrncov na varných zónach.

● **Safety Shut Down (Bezpečnostné vypnutie)**

Z bezpečnostných dôvodov má každá varná zóna maximálnu dobu prevádzky, ktorá závisí od nastavenej úrovne výkonu.

● **Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla)**

Pri vypnutí jednej alebo viacerých varných zón je prítomnosť zvyškového tepla signalizovaná príslušným znamením viditeľným na displeji zodpovedajúcej zóny pomocou symbolu H.

## POUŽITIE VARNEJ DOSKY

● **Zapnutie**

Varná doska sa rozsvieti dotykom tlačidla **ON/OFF** ⏻**(1)**. Všetky **displeje (3)** a **displej (13)** sa rozsvietia a zobrazia číslo nula 0.

Na vypnutie dosky stlačte tlačidlo **ON/OFF** ⏻ **(1)**.

Ak nedôjde k aktivácií funkcií, doska sa po uplynutí niekoľkých sekúnd vypne.

● **Aktivácia varných zón**

***Aktivácia:***

Vstúpte do ponuky varnej zóny stlačením jedného z

**tlačidiel** **(2)** želanej varnej zóny. **Displej (3)** danej zóny bude jediný, ktorý zostane osvetlený pri vysokej intenzite.

Dotknite sa a posúvajte prst po **lište výberu (5),** aby ste nastavili výkon predtým zvolenej varnej zóny.

**Poznámka:** Keď si zvolíte varnú zónu, **displej ČASOVAČA (7a+7b)** zobrazovať toto: • **LED (4)**, ktorá sa rozsvieti, stanovuje, ktorá zóna bola zvolená, v tomto prípade ide o zónu FL.

***Deaktivácia:***

Vstúpte do ponuky želanej varnej zóny a stlačte jedno z **tlačidiel** **(2)**, **displej (3)** danej zóny bude jediný, ktorý zostane osvetlený pri vysokej intenzite; Výkon **presuňte na nulu** , alebo znovu stlačte **tlačidlo (2)** a držte ho stlačené **na niekoľko sekúnd.**

**● Úroveň výkonu varnej zóny**

Doska je vybavená **9 úrovňami** výkonu. Jemne stlačte a prstami sa posúvajte po **Lište výberu (5):**

smerom doprava zvýšite výkon,

smerom doľava znížite výkon.

Nastavená úroveň výkonu bude zobrazená na **displeji (3)** zvolenej varnej zóny.

**● Power Booster (zvýšenie výkonu)**

Výrobok je vybavený **1 prídavnou úrovňou** výkonu (nad úrovňou 9), ktorá zostáva aktívna 10 minút, potom sa výkon vráti na predchádzajúcu úroveň.

Jemne stlačte a prstami sa posúvajte po **Lište výberu (5)**, nad úroveň 9 pre aktiváciu zvýšenia výkonu. Úroveň zvýšenia výkonu je uvedená na **displeji (3)** symbolom P.

**● zablokovanie tlačidiel**

Key Lock (zablokovanie tlačidiel) umožňuje zablokovať nastavenia dosky, aby sa zabránilo náhodným poškodeniam, pričom už nastavené funkcie zostanú aktívne.

***Aktivácia:***

Aby bolo možné aktivovať funkcie zablokovania tlačidiel, varná doska musí byť zapnutá.

• stlačte **(11)** na dobu **2 sek**. Zopakujte zákrok za účelom deaktivácie.

**Poznámka:** ak stlačíte akúkoľvek inú funkciu počas aktívneho zablokovania tlačidiel, **LED (11a)** bude blikať a **displej (7b)** zobrazí sekvenciu symbolov 0•5•8, ktorá uvádza, že funkcia sa práve používa a prípadne je potrebné ju deaktivovať za účelom pôsobenia na dosku.

**● Temperature manager (Správa teploty)**

Temperature Manager (správa teploty) je kontrolná funkcia, ktorá umožňuje udržiavanie tepla pri konštantnej teplote a pri optimalizovanej úrovni výkonu; ideálna na udržanie teploty už pripravených jedál.

***Aktivácia:***

Zvoľte si **tlačidlo (2)** a potom **tlačidlo** **(9)** zóny, ktorú chcete používať**; displej (3)** danej zóny bude uvádzať sekvenciu symbolov U•0•U, ktorá bude trvať počas celého trvania aktivácie funkcie.

***Deaktivácia:***

Znovu stlačte na niekoľko sekúnd **tlačidlo** **(9)** za účelom deaktivácie funkcie.

**Poznámka:** funkciu je možné aktivovať aj v zónach s aktívnou funkciou BRIDGE.

**● Automatic Heat UP (automatický ohrev)**

Funkcia Automatic Heat UP umožňuje rýchlejšie uvedenie do režimu nastaveného výkonu; s touto funkciou máme výhodu v tom, že získame rýchlejšie varenie, ale bez rizika prihorenia jedál, pretože teplota nepresiahne nastavenú úroveň teploty. Táto funkcia je k dispozícii pre úrovne výkonu od 7 do 8.

***Aktivácia:***

Zvoľte si **tlačidlo (2)** zóny, ktorú chcete používať, potom sa prstom posúvajte po **lište výberu (5) po dosiahnutí želanej úrovne** udržujte tlačidlo stlačené na niekoľko sekúnd, kým sa na **displeji (3)** danej zóny neobjaví symbol A striedajúci sa s nastaveným výkonom.

Zvýšením úrovne výkonu varnej zóny, funkcia Automatic Heat Up (Automatický ohrev) zostane aktívna, s novým nastavením teploty;

**Poznámka:** Túto funkciu je možné aktivovať na viacerých zónach súčasne.

***Deaktivácia:***

Zvoľte si **tlačidlo (2)** zóny, pri ktorej chcete vypnúť automatický ohrev, a znížte úroveň výkonu varnej zóny.

**● Pauza**

Funkcia Pauza umožňuje pozastaviť akúkoľvek funkciu aktívnu na doske tak, že sa varný výkon nastaví na nulu.

***Aktivácia:***

• stlačte **tlačidlo** **(10)** , **LED (10a)** sa rozsvieti a zobrazí sa symbol II blikajúci na **displejoch (3)** aktívnych zón, striedavo s úrovňou teploty nastavenou v daných zónach.

***Deaktivácia:***

• na niekoľko sekúnd stlačte **tlačidlo** **(10)**, kým symbol nezmizne.

Po deaktivácii sa prevádzka varnej dosky obnoví s nastaveniami zadanými pred pauzou.

**Poznámka:** ak sa po 10 minútach funkcia Pauza nedeaktivuje, doska sa automaticky vypne.

**Poznámka:** funkcia Pauza nemá vplyv na odsávanie.

● **Egg Timer**

Funkcia Egg Timer je odpočítavanie nezávislé od varných zón (a odsávacej zóny).

***Aktivácia:***

Opustite ponuku Odsávanie alebo Varné zóny tak, aby všetky **LED (3 a 13)** svietili.

Stlačte **tlačidlo** **(6),** rozsvieti sa **led (6a)** a súčasne sa aktivuje aj

**displej (7a+7b)** s **LED (6b)** .

Teraz bude možné predĺžiť alebo skrátiť čas použitím **tlačidiel** **(8a)** a **(8b).** Čas je vyjadrený v minútach. Ak časovač dosiahne čas kratší ako 1 minúta, odpočítavanie pokračuje zobrazovaním sekúnd.

Po skončení odpočítavania zaznie zvukový signál a varná zóna sa vypne.

***Deaktivácia:***

Za účelom predčasného vypnutia časovača opustite ponuku Odsávanie alebo Varné zóny tak, aby všetky **LED (3 a 13)** svietili a presuňte na nulu displej časovača pomocou **tlačidla** **(8a)**.

● **Časovač varných zón**

Funkcia Časovač varných zón je odpočítavanie, ktoré je možné nastaviť aj dočasne na každej varnej zóne. Po uplynutí nastaveného obdobia sa varné zóny automaticky vypnú a používateľ bude upozornený pomocou príslušného zvukového signálu.

***Aktivácia:***

**Poznámka:** tento časovač je možné spustiť len vtedy, ak je varná zóna aktívna s iným výkonom než je nula.

Po aktivácii varnej zóny **tlačidlom (2),**

**displej (7a+7b)** sa aktivuje a bude možné naprogramovať časovač. Pre predĺženie alebo skrátenie času použite **tlačidlá** **(8a)** a **(8b).** Čas je vyjadrený v minútach. Ak časovač dosiahne čas kratší ako 1 minúta, odpočítavanie pokračuje zobrazovaním sekúnd.

**Úkon podľa potreby zopakujte na viacerých varných zónach:**

Každá varná zóna môže mať nastavený iný časovač; na **displeji (7a+7b)** sa objaví odpočítavanie varnej zóny zvolenej v danom okamihu

**Poznámka:** Po aktivácii zóny Bridge je možné spustiť časovač aj na tejto zóne.

***Deaktivácia:***

Za účelom predčasného vypnutia časovača si zvoľte varnú zónu **tlačidlom (2)** stlačte **tlačidlo** **(8a)** , kým časovač nedosiahne nulu. Časovač sa deaktivuje.

● **Power Limitation (Obmedzenie výkonu)**

Funkcia Power Limitation (obmedzenie výkonu) znamená režim, v ktorom je obmedzená najvyššia spotreba energie a reguluje sa najvyšší výkon vo všetkých aktívnych varných zónach. V tomto režime celková spotreba energie varnej dosky neprekročí najvyššiu nastavenú hodnotu.

Ponuka riadenia funkcie Power Limitation sa nachádza v ponuke riadenia parametrov.

***Pre vstup do ponuky riadenia parametrov:***

**Odpojte napájanie dosky, počkajte niekoľko sekúnd a znovu pripojte dosku k napájaniu.** ODBLOKUJTE dosku tak, že budete niekoľko sekúnd držať stlačené tlačidlo **(11)**; Potom na niekoľko sekúnd stlačte naraz tlačidlá **(12) +** **(14)** , kým sa rozsvieti **posuvný riadok (5)**. Prstom sa posúvajte po **riadku (5)** zľava doprava. Dva displeje **(3-FL)** a **(3-FR)** sa rozsvietia.

**Displej (3-FL) uvádza upravovaný parameter.**

**Displej (3-FR) uvádza nastavenú hodnotu.**

***Za účelom prechodu na ponuku riadenia funkcie Power Limitation:***

Implicitne, vstupom do ponuky parametrov, displej **(3-FL)** bude uvádzať striedavo hodnoty a ; Viackrát stlčte **tlačidlo** **(9-FL)** , kým displej **(3-FL)** nebude striedavo uvádzať hodnoty a . ( a = ponuka riadenia Power Limitation).

***Nastavenie hodnoty Power Limitation:***

stlačte **tlačidlo** **(9-FR)** pre voľbu želanej hodnoty spomedzi troch dostupných, pozri tabuľku nižšie:

| Zóna 3-FL | Zóna 3-FR | Hodnota výkonu (kW) |
|---|---|---|
| | | 7,4 |
| | | 4,5 |
| | | 3,1 |

***Uloženie nastavení:***

Pre uloženie zvolených nastavení stlačte tlačidlo **(1)**

## POUŽITIE ODSÁVAČA

● **Aktivácia odsávača.**

***Aktivácia:***

Jemne sa dotknite (stlačte) **tlačidla** **(12)**, **displej (13)** sa rozsvieti s veľkou intenzitou.

Dotknite sa a prstom sa posúvajte po **lište výberu (5),** aby ste nastavili výkon odsávania výparov.

**Poznámka:** na rozdiel od varných zón, vypnutie odsávača nie je možné naprogramovať prostredníctvom časovača. Preto sa **displej (7a+7b)** neaktivuje.

***Deaktivácia:***

Na vypnutie odsávača držte niekoľko sekúnd stlačené **tlačidlo** ⏻ **(12)**, alebo presuňte výkon odsávania na nulu.

**● Úroveň výkonu odsávača**

Odsávač je vybavený **4 úrovňami** výkonu odsávania plus zvýšením výkonu.

Dotknite sa a prstami posúvajte po **Lište výberu (4):**

smerom doprava zvýšite výkon,

smerom doľava znížite výkon.

Nastavená úroveň výkonu sa zobrazí na **displeji (13)** odsávača.

**● Zvýšenie výkonu odsávača**

Výrobok je vybavený **1 úrovňou** prídavného výkonu **BOOSTER** (nad úrovňou 4), ktorá zostáva aktívna po dobu **5 minút**, potom sa výkon vráti na predchádzajúcu úroveň.

Jemne stlačte a prstami sa posúvajte po **Lište výberu (5)**, nad úroveň 4, pre aktiváciu zvýšenia výkonu. Úroveň zvýšenia výkonu je uvedená na **displeji (13)** symbolom P .

**● Automatická prevádzka**

Výrobok sa zapne pri najvhodnejšej rýchlosti, pričom sací výkon sa prispôsobí maximálnej úrovni varenia, použitej vo varných zónach.

Keď sa vypnú varné zóny, odsávač pár upraví svoju rýchlosť odsávania tak, že ju postupne zníži, pričom odstraňuje zostatkové výpary a pachy.

***Aktivácia:***

Vstúpte do ponuky odsávača stlačením tlačidla ⏻ **(12)** potom stlačte **tlačidlo** A **(14);** na **displeji (13)** sa zobrazí písmeno A , ktoré sa strieda s hodnotou rýchlosti odsávača.

***Deaktivácia:***

V ponuke odsávača stlačte **tlačidlo** A **(14)** alebo ručne znížte rýchlosť odsávania na **lište výberu (5).**

**● Ponuka riadenia filtrov:**

***Podmienky nevyhnutné pre vstup do ponuky:***

VARNÉ ZÓNY a ODSÁVAČ musia byť všetky nastavené na výkon 0; L'EGG TIMER musí byť vypnutý; Ak tieto podmienky nie sú dodržané, po vykonaní postupu spojenom so vstupom bude **displej (7a+7b)** uvádzať no a ďalej sa viac nebude dať pokračovať.

***Pre vstup do ponuky a zobrazenie stavu filtrov:***

Po dodržaní vyššie uvedených požiadaviek na vstup, stlačte **tlačidlo** ⏻ **(12)**, potom stlačte naraz **—(8a)** a **+(8b)** na **4 sekundy.**

Teraz sa budete nachádzať v ponuke riadenia filtrov.

**Displej (7a+7b)** bude implicitne zobrazovať stav FILTRA MASTNOTY. Ak chcete prejsť na zobrazovanie stavu FILTRA PACHOV, stlačte **—(8a)** . Pri každom stlačení tohto tlačidla displej bude postupne prechádzať z jedného filtra na druhý. Nižšie uvádzame tabuľku stavov filtrov.

| Stav filtra | Displej |
|---|---|
| Filter mastnoty AKTÍVNY* | .G5. |
| Filter pachov AKTÍVNY* | .F3. |
| Filter mastnoty NEAKTÍVNY | G- |
| Filter pachov NEAKTÍVNY | F- |

*Keď je ukazovateľ nasýtenia filtrov AKTÍVNY, **displej (7b)** uvedie stav filtra s hodnotou od 9(maximálny výkon) do 0(zanesený filter).

***Na aktiváciu alebo deaktiváciu ukazovateľa nasýtenia filtrov:***

Po zvolení jedného z dvoch filtrov stlačte **+(8b);** Pri každom stlačení bude displej postupne prechádzať z jedného stavu na druhý.

**Poznámka:** Ak filter deaktivujete a potom ho znovu aktivujete v rovnakej relácii, hodnota stavu filtra zostane nezmenená vzhľadom k stavu pred deaktiváciou.

Ak po deaktivácii filtra opustíte ponuku, keď bude filter znovu aktivovaný, hodnota nasýtenia filtra sa spustí od 9.

***Opustenie ponuky:***

Na opustenie ponuky stlačte akékoľvek tlačidlo OKREM tlačidla **—(8a)** a **+(8b)** alebo počkajte 8 sekúnd bez toho, že sa dotknete akéhokoľvek iného tlačidla.

**● Reset nasýtenia filtrov**

Ak sú jedno alebo obe oznámenia aktívne, môžete resetovať alarm nasýtenia filtrov. Počas prvých 10 sekúnd oznámenia nasýtenia filtrov stlačte na niekoľko sekúnd naraz tlačidlo **—(8a)** a **+(8b).**

Akustický signál uvedie uskutočnené resetovanie. Tento postup odporúčame vykonávať LEN po výmene filtrov.

**Poznámka:** Ak sú obe oznámenia aktívne, vykonajte tento zákrok dvakrát, aby ste resetovali oba alarmy. .

● **Oneskorene vypnutia odsávania**

Pri tejto aktivovanej funkcii zostane odsávač zapnutý počas vopred nastavenej časovej doby, po uplynutí tohto času sa automaticky vypne. Každá rýchlosť má špecifický časovač, ako je to uvedené v tabuľke nižšie.

| **Zvýšenie výkonu (booster)** | **V 4** | **V 3** | **V 2** | **V 1** |
|---|---|---|---|---|
| 5 min. | 10 min. | 15 min. | 20 min. | 30 min. |

***Na aktiváciu:***

Keď je odsávať v prevádzke, dlho stlačte **lištu výberu (5)** , rozsvieti sa **LED (15),** ktorá uvádza, že funkcia bola aktivovaná.

***Na deaktiváciu:***

stačí zmeniť rýchlosť odsávania, aby bolo možné túto funkciu deaktivovať. **LED (15)** sa vypne, čím bude uvádzať, že funkcia bola deaktivovaná.

## 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.

**● E Čistenie kovovej mriežky:**

Mriežku musíte umývať ručne horúcou vodou a neutrálnym čistiacim prostriedkom a starostlivo osušiť, aby ste zabránili oxidáciám.

## ÚDRŽBA ODSÁVAČA

**● Čistenie odsávača :**

Na čistenie používajte **VÝHRADNE IBA** handru navlhčenú neutrálnymi tekutými čistiacimi prostriedkami.

**NA ČISTENIE NEPOUŽÍVAJTE NÁRADIE ANI NÁSTROJE!**

Nepoužívajte produkty obsahujúce abrazívne látky. **NEPOUŽÍVAJTE ALKOHOL!**

**● A Údržba protitukových filtrov:**

**Spracováva tukové častice pochádzajúce z varenia.**

Musí sa vyčistiť raz za mesiac (alebo keď systém indikácie saturácie filtrov signalizuje túto nutnosť), neagresívnymi čistiacimi prostriedkami ručne alebo v umývačke riadu pri nízkych teplotách a krátkom cykle. Pri umývaní v umývačke riadu sa protitukový filter môže odfarbiť, ale jeho filtračné vlastnosti sa absolútne nezmenia.

**● B Údržba filtra s aktívnym uhlím – keramický (iba pre filtračnú verziu):**

**Spracováva nepríjemné zápachy pochádzajúce z varenia. Výrobok je vybavený sadou zápachových filtrov.**

Nasýtenie zápachových filtrov sa overí po viac-menej predĺženom používaní podľa typu varenia a pravidelnosti čistenia tukových filtrov. Zápachové filtre sa môžu tepelne regenerovať každé 2-3 mesiace v rúre predhriatej na 200 °C na 45 minút. Správna regenerácia zaistí konštantnú filtračnú účinnosť na 5 rokov.

**Pozor!** Filtre neukladajte na dno rúry, ale položte ich na plech a tento uložte do strednej výšky.

# 5. POMOC

## TABUĽKA VYHĽADÁVANIA PORÚCH

| Informatívny kód | Opis | Možné príčiny | Riešenie |
|---|---|---|---|
| F6 | Zóna príkazov sa vypne z dôvodu príliš vysokej teploty | Vnútorná teplota elektronických častí je príliš vysoká | Pred ďalším použitím počkajte, kým varná doska vychladne |
| **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. ● A telepítést, illetve a karbantartást szakember végezheti, a gyártó utasításai szerint, valamint a helyi biztonsági előírásoknak megfelelően. Ne javítsa vagy cserélje le a termék egyetlen részét sem, hacsak azt a felhasználói kézikönyv kifejezetten nem jelöli. ● A termék földelése a törvényi előírások szerint kötelező. ● Az elektromos tápkábelnek megfelelő hosszúságúnak kell lennie ahhoz, hogy a bútorba épített termék elektromos csatlakoztatása kivitelezhető legyen. ● Annak érdekében, hogy a beszerelés a hatályos biztonsági szabályoknak megfeleljen, egy multipoláris kapcsolóra van szükség, amely biztosítja az elektromos hálózatról való lecsatlakozást III. túlfeszültség kategória feltételek esetén, a beszerelési szabályoknak megfelelően. ● Ne használjon többszörös dugókat vagy hosszabbítót. ● Amint elvégezte a telepítést, biztosítsa, hogy a felhasználó ne férjen hozzá az elektromos alkatrészekhez. ● A termék és annak hozzáférhető részei működés közben felmelegedhetnek. Ügyeljen rá, hogy ne érintse az átforrósodott elemeket. ● Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a termékkel! Tartsa a gyermekeket távol és felügyelet alatt, tekintettel arra, hogy a készülék hozzáférhető részei használat közben nagyon felmelegedhetnek. ● A szívritmus-szabályozó készülékkel és aktív berendezésekkel élők számára az indukciós főzőlap használata előtt ellenőrizni kell, hogy az illető szívritmus-szabályozója összeférhető-e a termékkel. ● A használat során és azt követően ne érintse meg a termék felforrósodott elemeit. ● Kerülje a ruhaneműkkel vagy egyéb gyúlékony anyagokkal való érintkezést, amíg a termék összes alkatrésze nem hűlt le elegendően, tűzveszély áll fenn. ● Ne helyezzen gyúlékony anyagot a termékre, vagy annak közelébe. ● A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra gyulladnak. Ne hagyja felügyelet nélkül a zsírban és olajban gazdag ételek főzését. ● Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a terméket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében. ● A termék nem vezérelhető külső időmérő szerkezettel vagy speciális távvezérlővel. ● A felügyelet nélkül hagyott zsírban és olajban gazdag ételek főzése veszélyes lehet és tüzet okozhat. ● A főzési munkálatokat felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést folyamatosan felügyelni kell. ● SOHA ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Ellenkezőleg, kapcsolja ki a terméket és fojtsa el a lángokat, például egy fedővel vagy egy tűzálló pokróccal. ● Tűzveszély: ne tegyen tárgyakat a főzőlap felületére. ● Ne használjon gőztisztító gépeket, áramütés veszélye áll fenn. ● Ne tegyen fém tárgyakat, mint például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak. ● Mielőtt az elektromos hálózatra kötné a terméket, ellenőrizze (a készülék alján található) adattáblát, hogy meggyőződjön róla, hogy az azon feltűntetett feszültség és teljesítmény megfelel-e a hálózati és csatlakozóaljzat feszültségének. Amennyiben kétségei lennének, forduljon villanyszerelőhöz.

Fontos: ● Használat után a vezérlőszenzorral kapcsolja ki a főzőlapot és ne a lábas érzékelőre hagyatkozzon. ● Kerülje a folyadékok kiömlését. Főzésnél, illetve forralásnál csökkentse a hőfokot. ● Ne hagyja üresen, illetve ne tegyen üres serpenyőt vagy lábast a bekapcsolt melegítő részekre. ● Ha befejezte a főzést, kapcsolja le a vonatkozó főzési területet. ● A főzéshez soha ne használjon alumínium fóliát, és soha ne helyezzen közvetlenül a felületre alumínium fóliába csomagolt termékeket. Az alumínium megolvad és javíthatatlanul tönkreteszi a terméket. ● Soha ne melegítsen élelmiszert tartalmazó lezárt dobozt vagy konzervet anélkül, hogy felnyitná: felrobbanhat! Ez a figyelmeztetés a többi, más típusú főzőlapra is vonatkozik. ● Az olyan nagy teljesítményű funkciók, mint a Booster, nem használható bármilyen típusú folyadék melegítéséhez, mint amilyen például a sütőolaj. A túl magas hőmérséklet veszélyes lehet. Ilyen esetben használjon alacsonyabb teljesítményfokozatot. ● A főzőedényeket közvetlenül a főzőlapra kell helyezni, középre igazítva. Semmilyen esetben se tegyen semmilyen

tárgyat a főzőlap és a főzőedény közé. ● Magas hőmérséklet esetén a termék automatikusan csökkenti a főzőzóna teljesítményfokozatát. ● Mindenféle tisztító vagy karbantartó folyamat előtt húzza ki a terméket az elektromos hálózatról a csatlakozódugóval vagy az otthoni főkapcsoló lekapcsolásával. ● Minden beszerelési vagy karbantartási művelethez viseljen munkavédelmi kesztyűt. ● A terméket 8 évnél nem fiatalabb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy tapasztalatlan, vagy a szükséges ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt vannak vagy ha megkapták a termék biztonságos használatával és a benne rejlő veszélyek megértésével kapcsolatos utasításokat. ● Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a termékkel. ● A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik. ● A helyiségben megfelelő szellőztetés legyen, amikor a terméket más gáz vagy tüzelőberendezéssel egyidejűleg használja. ● A terméket gyakran tisztítsa mind belül, mind kívül (HAVONTA LEGALÁBB EGYSZER), mindenképp tartsa be a karbantartási utasításokban leírtakat. ● A termék tisztítási, valamint a szűrők tisztítási és a cseréjükre vonatkozó szabványainak be nem tartása tűzveszélyt okozhat. ● Szigorúan tilos a 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. ● Figyelem! Amikor a főzőlap működésben van, akkor a készülék elérhető részei felmelegedhetnek. ● Figyelem! Ne csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózathoz, amíg a telepítést el nem végezte. ● Ami a műszaki és biztonsági intézkedéseket illeti a füstelvezetéshez, kifejezetten tartsa magát a 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! ● Csak a termékkel a telepítéshez szállított rögzítőcsavarokat használja vagy ha nincsenek a csomagban, akkor vásároljon azonos típusúakat. Használjon megfelelő méretű csavarokat, amelyeket a Telepítési utasításban azonosítottak. ● Ha ez a termék és egyéb, nem villamos energiával működő készülék egyidejűleg üzemel, a helyiség negatív nyomása nem haladhatja meg a 4 Pa-t (4 × 10-5 bar). ● Fontos a kézikönyvet megőrizni, hogy bármikor áttanulmányozhassa. Eladás, átadás vagy áttelepítés esetén győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet a készülékkel együtt adja át.

## ⚠ AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS BIZTONSÁGA

● Csatlakoztassa le a terméket az elektromos hálózatról. ● A telepítést a beszerelésre és a biztonságra vonatkozó hatályos szabályokban jártas szakembernek kell végeznie. ● A gyártó nem vállal felelősséget a jelen bekezdésben hivatkozott irányelvek be nem tartása miatt bekövetkező személyi, dologi vagy állatokat ért károkért. ● A tápkábelnek megfelelő hosszúságúnak kell lennie azért, hogy a munkalapból a főzőlapot ki lehessen emelni. ● Győződjön meg arról, hogy a termék aljára elhelyezett adattáblán feltüntetett feszültségérték megfelel-e a hálózati feszültségnek. ● Ne használjon hosszabbítót. ● A földelő kábelnek a többi kábelnél 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie. ● Amennyiben a termék nem rendelkezik tápkábellel, úgy a maximum 5500 Watt teljesítményhez minimum 2,5 mm2 vezető keresztmetszetű kábelt, e teljesítmény felett pedig 4 mm2 keresztmetszetű kábelt kell használni. ● A kábel egyetlen ponton sem haladhatja meg 50°C fokkal a környezeti hőmérsékletet. ● A terméket az elektromos hálózatba való tartós kötésre tervezték, így a hálózatra kötést szabványos multipoláris kapcsolóval végezze, amely biztosítja az elektromos hálózatról való lecsatlakozást III. túlfeszültség kategória feltételek esetén, és amely a beszerelés után könnyen hozzáférhető.

● **Figyelem!** Az összekötő kábelt hivatalos műszaki szerviznek vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell kicserélnie.

● **Figyelem!** Mielőtt visszakötné a készüléket az elektromos hálózatra, ellenőrizze a készülék helyes működését, minden esetben ellenőrizze, hogy a hálózati kábel helyesen lett-e beszerelve.

## ⚠ 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 550mm 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;

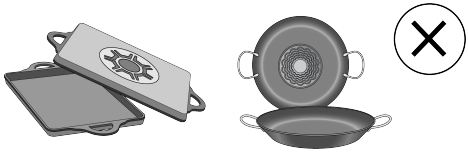
• zománcozott aljú fém főzőedényt;

• 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

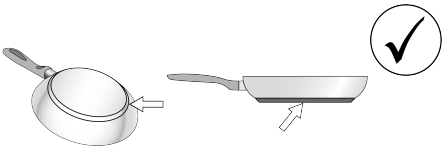


• Az edény alja ne tartalmazzon alumíniumot: az edény nem melegszik fel és elképzelhető, hogy nem ismerik fel az induktorok.



• 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.

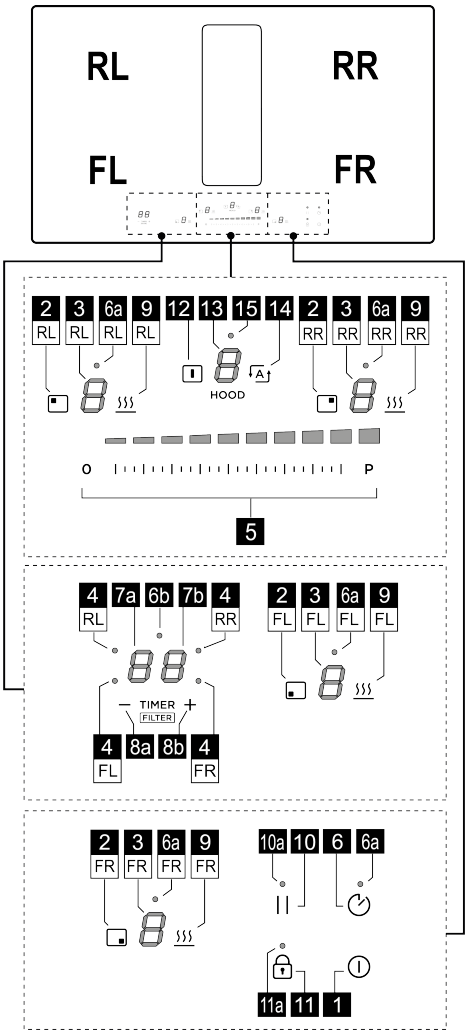
A maximális szívási hatékonyság eléréséhez: • Legfeljebb 7 folyóméter hosszú csővezeték javasolt. • Az összesen 7 folyóméternyi hosszból legfeljebb két 90°-os kanyart célszerű alkalmazni - Kerülni kell a csatorna keresztmetszetének drasztikus változását, mindig a 150 mm-es átmérőnek (vagy a 222 x 89 mm-es téglalap alakúnak) megfelelő keresztmetszetet kell előnyben részesíteni.

**● Szűrő változat**:

Az elszívott levegő szűrése speciális zsír- és szagszűrőkön keresztül történik, mielőtt a megfelelő csöveken keresztül visszavezetik a helyiségbe (a szagszűrőket és a csöveket külön kell megvásárolni). Bővebb információért olvassa el a tartozékokra és konfigurációkra vonatkozó oldalakat (a szűrő változathoz) ennek a kézikönyvnek az illusztrált részében.

# 3. MŰKÖDÉS

## VEZÉRLŐPANEL




| | Funkció |
|---|---|
| **1** | a főzőlap főző/elszívó lap BE/KI gombja |
| **2** | Főzőzóna kiválasztó gombja |
| **3** | Főzőzóna teljesítményszint kijelzője |
| **4** | Főzőzóna aktív LED/Szűrők telítettsége aktív LED |
| **5** | A főzési teljesítményszint és a szívási sebesség (teljesítmény) növekedése/csökkenése |
| **6** | Tojásidőzítő aktiválása (Stand Alone) |
| **6a - 6b** | Tojásidőzítő (Stand Alone) aktív LED |
| **7a-7b** | Főzőzóna időzítő kijelzője/Szénszűrő – Zsírszűrő telítettség kijelzője |
| **8a–8b** | Kijelzőidőzítő növelése/csökkentése |
| **9** | Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelő) Aktiválása (Warming Function - Melegítő Funkció) |
| **10** | Szünet |
| **10a** | Aktív szünet LED |
| **11** | Key Lock (Biztonsági zárolás) |
| **11a** | LED – Kulcsos zár |
| **12** | Elszívó választókulcsa |
| **13** | Porszívó kijelzője |
| **14** | Elszívó automatikus funkciójának aktiválása |
| **15** | Elszívás késleltetése menü LED |

## TUDNIVALÓK A KEZDÉS ELŐTT

**FIGYELEM: A termék elektromos hálózathoz való első csatlakoztatása után a főzőlapnak KIOLDÁSI eljárásra van szüksége. A következők szerint járjon el:**

Csatlakoztassa a főzőlapot a tápegységhez; a kijelzőn **(13)** egy villogó 8 jelenik meg, és a **LED (11a)** világítani kezd.

Nyomja le a **(11)** **gombot** néhány másodpercig**,** a **LED (11a)** kikapcsol**.** Most lehetőség nyílik a főzőlap bekapcsolására az **ON/OFF** **(1)** gombbal.

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 |
| Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelő) funkció aktív | ∩∩∩ |
| Szünet funkció | II |
| Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció | A |

## A FŐZŐLAP JELLEMZŐI

● **Safe Activation**

A termék csak akkor kapcsol be, ha a főzőzónában edény van: a felmelegítési folyamat nem indul el és nem szakad meg az edények hiányában vagy eltávolítása esetén.

● **Pot Detector (Edény felismerő)**

A termék automatikusan érzékeli az edényeket a főzőzónában.

● **Safety Shut Down (Biztonsági kikapcsolás)**

Biztonsági okokból minden egyes főzőzónának van maximális működési ideje, amely a beállított teljesítményszinttől függ.

● **Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő kijelző)**

Egy vagy több főzőzóna kikapcsolásakor a fennmaradó hő jelenlétét megfelelő látható jelzés jelzi a hozzátartozó zóna kijelzőn, a H szimbólummal.

## A FŐZŐLAP HASZNÁLATA

● **Bekapcsolás**

A főzőlap az **ON/OFF** ⏻ **(1)** gomb megérintésével kapcsolható be. Minden **kijelző (3)** és a **(13) kijelző** világítani kezd, és a nulla 0 számot jeleníti meg.

A főzőlap kikapcsolásához nyomja meg az **ON/OFF** ⏻ **(1)** gombot.

Ha egyetlen funkció sincs aktiválva, a főzőlap néhány másodperc után kikapcsol.

● **A főzőzónák aktiválása**

***Bekapcsolás:***

Lépjen be a főzőzóna menüjébe a kívánt főzőzónának megfelelő **(2)** ▪▪▪▪ **gombok** valamelyikének megnyomásával. Ennek a zónának a **kijelzője (3)** marad az egyetlen, amely nagy intenzitással lesz megvilágítva.

Érintse meg és csúsztassa az egyik ujját a **választósávra (5)** az előzőleg kiválasztott főzőzóna teljesítményének beállításához.

**Megjegyzés:** Amikor kiválaszt egy főzőzónát, a **TIMER (IDŐZÍTŐ) (7a +7b) kijelzőjén** a következő jelenik meg: a világító • -:-- **LED (4)** határozza meg, hogy melyik zóna van kiválasztva, jelen esetben az FL zóna.

***Kikapcsolása:***

Lépjen be a kívánt főzőzóna menüjébe, és nyomja meg a **(2)** ▪▪▪▪ **gombok** valamelyikét. Az adott zóna **kijelzője (3)** lesz az egyetlen, amely nagy intenzitással világít; **nullázza** a teljesítményt, vagy nyomja meg ismét a **(2) gombot**, miközben **néhány másodpercig** megtartja a nyomást.

● **Főzőzóna teljesítményszintje**

A főzőlapon **9 teljesítményszint** van. Érintse meg és csúsztassa végig az ujjait a **kiválasztási sávon (5)**:

jobbra a teljesítményszint növeléséhez;

balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

A beállított teljesítményszint megjelenik a kiválasztott főzőzóna **kijelzőjén (3).**

● **Power Booster (Teljesítményfokozó)**

A terméken van **1 kiegészítő** teljesítményszint (a 9 szinten túl), amely 10 percen keresztül aktív marad, majd a teljesítmény visszatér az előző szintre.

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (5)** mentén, a 9 szinten túl, és aktiválja a Power Booster-t (Teljesítményfokozót). A Power Booster szintjét a **kijelző (3)** jelzi a P szimbólummal.

● **key lock**

A Key Lock lehetővé teszi a főzőlap beállításainak blokkolását, a véletlenszerű beavatkozások megakadályozása érdekében, aktívan hagyva a már beállított funkciókat.

***Bekapcsolás:***

A gombzár funkció aktiválásához a főzőlapnak bekapcsolt állapotban kell lennie.

• nyomja meg a 🔒 **(11)** gombot **2 másodpercig**. Ismételje meg a kikapcsoláshoz.

**Megjegyzés:** ha bármilyen más funkciót megnyom az aktív Key Lock alatt, a **LED (11a)** villogni kezd, és a **kijelzőn (7b)** 8-8-8-8 szimbólumok sorozata jelenik meg, jelezve, hogy a funkció használatban van, és lehetséges, hogy ki kell kapcsolni, hogy a főzőlapon működjön.

● **Temperature manager (Worming Function)**

A Temperature Manager (Worming Function) egy olyan ellenőrző funkció, amely lehetővé teszi a hő állandó hőmérsékleten történő megtartását optimalizált teljesítményszinten; ideális már kész ételek melegen tartására.

***Bekapcsolás:***

Válassza ki a használni kívánt zóna **(2) gombját**, majd a **(9)** **gombot;** Az adott terület **kijelzője (3)** olyan szimbólumszekvenciát mutat, amely addig tart, amíg a funkció aktív marad.

***Kikapcsolás:***

Nyomja meg újra a **(9)** **gombot** néhány másodpercig a funkció kikapcsolásához.

**Megjegyzés:** a funkciót azokon a területeken is engedélyezheti, ahol a BRIDGE aktív.

● **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 1 és 8 közötti teljesítményszintek esetében áll rendelkezésre.

***Bekapcsolás:***

Válassza ki a használni kívánt zóna **gombját (2)**, majd görgessen az ujjával a **kiválasztási sávban (5) a kívánt szint eléréséig**, és tartsa fenn a nyomást néhány másodpercig, amíg az adott terület **kijelzőjén (3)** a A szimbólum felváltva jelenik meg a beállított teljesítményen.

A főzőzóna teljesítményszintjének növelésével az Automatic Heat Up (Automata Melegítő) funkció aktív marad az új hőmérséklet-beállítás mellett;

**Megjegyzés :** Ez a funkció egyszerre több zónában is aktiválható.

***Kikapcsolás:***

Válassza ki annak a zónának a **gombját (2)**, amelynél el szeretné távolítani az Automatic heat Up funkciót, és csökkentse a főzőzóna teljesítményszintjét.

● **Szünetek**

A Szünet funkció lehetővé teszi bármelyik, a főzőlapon aktív funkció felfüggesztését, nullára állítva a főzőteljesítményt.

***Bekapcsolás:***

• nyomja meg a **gombot** **(10)**, a **LED (10a)** felkapcsol, és a villogó szimbólum megjelenik az aktív zónák **kijelzőin (3)**, váltakozva az ezeken a területeken beállított hőmérsékleti szinttel.

***Kikapcsolás:***

• nyomja meg a **gombot** **(10)** néhány másodpercig, amíg a szimbólum el nem tűnik.

Kikapcsolás esetén a főzőlap folytatja a munkát a szünet előtt beállított beállításokkal.

**Megjegyzés:** ha 10 perc után a Szünet funkciót nem állítja le, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

**Megjegyzés:** a Szünet Funkció nincs hatással az elszívásra.

● **Egg Timer**

Az Egg Timer funkció egy a főzőlaptól (és az elszívó laptól) független visszaszámlálás.

***Bekapcsolás:***

Lépjen ki az Elszívás vagy Főzőzóna menükből úgy, hogy az összes **LED (3 és 13)** be legyen kapcsolva.

Nyomja meg a **(6) gombot**, hogy felkapcsoljon a **LED (6a)**, és ezzel egyidőben

a **kijelző (7a+7b)** is aktiválódik a **LED-del (6b)** .

Most lehetőség nyílik az idő növelésére vagy csökkentésére a **(8a)** és **(8b) gombok** segítségével. Az idő percekben lesz kifejezve. Ha az időzítő 1 percnél kisebb időhöz érkezik, akkor a számlálás a másodperceket megjelenítve folytatódik.

Amikor a timer (időzítő) befejezte a visszaszámlálást, hangjelzés hallatszik és a főzőzóna kikapcsol.

***Kapcsolja ki:***

Az Időzítő korábbi kikapcsolásához lépjen ki az Elszívás vagy a Főzőzónák menükből úgy, hogy a összes **LED (3 és 13)** fel legyen kapcsolva, és állítsa az Időzítő kijelzőt

Zéró értékre a **(8a) gombbal**.

● **Főzőzóna Timer (Időzítő)**

A Főzőzónák Timer (Időzítő) funkciója egy olyan visszaszámlálás, amelyet egyidejűleg minden főzőzónán be lehet állítani. A beállított időszak végén a főzőzónák automatikusan kikapcsolnak és a felhasználót e célt szolgáló hangjelzés figyelmezteti.

***Bekapcsolás:***

**Megjegyzés:** ez az időzítő csak akkor indítható el, ha a főzőzóna nullától eltérő teljesítménnyel aktív.

A kívánt főzőzóna **gomb (2)** működtetése után

a **kijelző (7a+7b)** aktiválódik, és be lehet programozni az időzítőt. Az idő növeléséhez vagy csökkentéséhez használja a **(8a)** és **(8b)** **gombokat.** Az idő percben van kifejezve. Ha az időzítő 1 percnél kevesebb időt ér el, folytassa a számlálást a másodpercek megjelenítésével.

**Igény esetén a műveletet több főzőzónához meg lehet ismételni:**

Minden főzőzóna más időzítőt állíthatott be; a **kijelző (7a**

**+7b**) az adott időpontban kiválasztott főzőzóna visszaszámlálását jeleníti meg

**Megjegyzés:** A Bridge zóna aktiválása után az időzítőt ezen a zónán is elindíthatja.

***Kikapcsolás:***

Az időzítő korábbi kikapcsolásához válassza ki a főzőzóna

**(2) gombot**, és nyomja meg a **(8a) — gombot**, amíg az időzítő el nem éri a nullát. Az idő kikapcsol.

● **Power Limitation (Teljesítményhatár)**

A Power Limitation funkció lehetővé teszi a termék használatának beálltását a maximális áramfelvétel korlátozásával, és az összes aktív főzőzóna áramfelvételének beállításával úgy, hogy a főzőlap teljes áramfelvétele ne menjen a beállított áramfelvételi érték fölé.

A Power Limitation (Teljesítménykorlátozás) kezelése menü a paraméterkezelés menün belül található.

***A paraméterkezelési menübe való belépéshez:***

**Húzza ki a főzőlap áramellátását, várjon néhány másodpercet, és csatlakoztassa újra a főzőlapot az áramellátáshoz.** OLDJA FEL a főzőlapot, miközben néhány másodpercig lenyomva tartja a **(11)** gombot; Ezután nyomja le egyszerre a **(12) + (13)** gombokat néhány másodpercig, amíg a **görgetősáv (5)** felkapcsol. Csúsztassa az ujját a teljes **sávon (5)** balról jobbra. A két kijelző **(3-FL)** és **(3-FR)** világítani kezd.

**A kijelző (3-FL) a módosítandó paramétert jelzi.**

**A kijelző (3-FR) a beállított értéket jelzi.**

***A Power Limitation kezelési menüjének megnyitása:***

Alapértelmezés szerint a paraméterek menü megnyitásakor a kijelző **(3-FL)** váltakozva mutatja az és értékeket; Nyomja meg többször a **(9-FL) gombot**, amíg a kijelző **(3-FL)** meg nem jeleníti az és értékeket váltakozva. ( és = Power Limitation kezelése menü).

***A Power limitation értékének beállítása:***

nyomja meg a**(9-FR) gombot** a kívánt érték kiválasztásához a három rendelkezésre álló érték közül, lásd az alábbi táblázatot:

| Zóna 3-FL | Zóna 3-FR | Teljesítményérték (KW) |
|---|---|---|
| | | 7,4 |
| | | 4,5 |
| | | 3,1 |

***Beállítások mentése:***

A kiválasztott beállítások mentéséhez nyomja meg a **(1)** gombot

## AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

● **Az elszívó aktiválása.**

***Bekapcsolás:***

Érintse meg (nyomja le) a **(12) gombot**, a **kijelző (13)** nagy intenzitással világít.

Érintse meg és csúsztassa az ujját a **választósávra (5)** a füstelszívási teljesítmény beállításához.

**Megjegyzés:** A főzőzónákkal ellentétben az elszívó nem programozható az időzítőn keresztül. Tehát a **(7a +7b) kijelző** nem aktiválódik.

***Kikapcsolása:***

Az elszívó kikapcsolásához nyomja le és tartsa lenyomva a **(12) gombot** néhány másodpercig, vagy állítsa az elszívóteljesítményt nullára.

● **Power Level elszívó**

Az elszívó **4 szívóteljesítménnyel** és egy Boosterrel van felszerelve.

Érintse meg és ujjait futtassa végig a **Kiválasztósáv (4) mentén:**

jobbra a teljesítményszint növeléséhez;

balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

A beállított teljesítményszint megjelenik az elszívó **kijelzőjén (13)**.

● **Az elszívó Power Boostere**

A termék **1** további **BOOSTER** teljesítmény szinttel van felszerelve (a 4. szinten túl), amely **5 percig** aktív marad, majd a teljesítmény visszatér az előző szintre.

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (5)** mentén, a 4. szinten túl, és aktiválja a Power Booster-t (Teljesítményfokozót). A Power Booster szintjét a **kijelző (13)** jelzi a szimbólummal.

● **Automatikus üzemmód**

A termék a legmegfelelőbb sebességgel kapcsol be, a szívókapacitást 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:***

A **(12)** gomb megnyomásával lépjen be elszívó

menüjébe, majd nyomja meg a **(14)** **gombot**; a **kijelzőn (13)** az elszívó sebességének értékével váltakozó A betű jelenik meg.

***Kikapcsolás:***

Az elszívás menüben nyomja meg a **(14)** **gombot**, vagy manuálisan csökkentse az elszívási sebességet a **(5) választósávból**.

**● Szűrők menü kezelése:**

***A menübe való belépéshez szükséges feltételek:***

A FŐZÉSI és ELSZÍVÁSI ZÓNÁKNAK 0 teljesítmény alatt kell lenniük; Az EGG TIMERNEK ki kell kapcsolnia; Ha ezeket a feltételeket nem tartják be, a hozzáférési eljárás végrehajtásával a **kijelző (7a +7b)** no jelez, és nem lehet tovább haladni.

***A menü eléréséhez és a szűrők állapotának megtekintéséhez:***

A fenti belépési követelmények teljesítése után nyomja le a **(12)** **gombot**, majd nyomja le egyszerre a **(8a)** és a **(8b)** gombokat **4 másodpercig**.

Ezen a ponton a Szűrők kezelése menübe érkezünk.

A **kijelző (7a +7b)** alapértelmezés szerint megjeleníti a ZSÍRSZŰRŐ állapotát, a SZAGSZŰRŐ állapotának megjelenítésére való átváltáshoz nyomja le a **(8a)** gombot. A gomb minden egyes lenyomásakor a kijelző egymás után átvált az egyik szűrőről a másikra. Az alábbiakban a szűrőállapotok táblázata látható.

| Szűrő állapota | Kijelző |
|---|---|
| Zsírszűrő AKTÍV* | .GS. |
| Szagszűrő AKTÍV* | .F3. |
| Zsírszűrő INAKTÍV | G- |
| Szagszűrő INAKTÍV | F- |

*Ha a szűrő telítettségjelzője AKTÍV, a **kijelző (7b)** a szűrő állapotát jeleníti meg 9 (maximális hatékonyság) és 0 (kimerült szűrő) közötti értékkel.

***A szűrő telítettségjelzőjének engedélyezése vagy letiltása:***

A két szűrő valamelyikének kiválasztása után nyomja le a **(8b)** gombot; Minden egyes lenyomáskor a kijelző az egyik állapotról a másikra vált.

**Megjegyzés:** Ha kikapcsolja a szűrőt, majd újraaktiválja ugyanabban a munkamenetben, a szűrő állapotértéke változatlan marad a kikapcsolás előtti értékhez képest.

Ha a szűrő kikapcsolása után kilép a menüből, a szűrő újraaktiválásakor a szűrő telítettségi értéke 9 értékről újraindul.

***A menüből való kilépéshez:***

A menüből való kilépéshez nyomja le bármelyik gombot, KIVÉVE a **(8a)** és **(8b)** gombot, vagy várjon 8 másodpercet anélkül, hogy bármilyen más gombot megérintene.

**● Szűrők telítettsége reset (Visszaállítása)**

Amíg az egyik vagy mindkét jel aktív, lehetőség van a szűrő telítettségi riasztásának visszaállítására. Az első 10 másodpercben, amikor a szűrő telítettségi jele megjelenik, nyomja le egyszerre néhány másodpercig a **(8a)** és **(8b)** gombokat.

Hangjelzés jelzi, hogy a visszaállítás megtörtént. Javasoljuk, hogy ezt az eljárást CSAK a szűrők cseréje után végezze el.

**Megjegyzés:** Ha mindkét jel aktív, végezze el kétszer ezt a műveletet mindkét riasztás visszaállításához. .

**● Elszívás kikapcsolásának késleltetése**

Ha ez a funkció be van kapcsolva, az elszívó egy előre beállított ideig bekapcsolva marad, majd automatikusan kikapcsol. Minden sebességnek van egy speciális időzítője, ahogy ez az alábbi táblázatban látható.

| booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 perc | 10 perc | 15 perc | 20 perc | 30 perc |

***Az aktiváláshoz:***

Miközben az elszívó működik, hosszan nyomja meg a **választósávot (5**), és a **LED (15)** felkapcsol, jelezve, hogy a funkció aktiválva van.

***A kikapcsoláshoz:***

elegendő a szívási sebesség módosítása a funkció kikapcsolásához. A **LED (15)** kikapcsol, jelezve, hogy a funkció ki van kapcsolva.

## TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

| Teljesítmény szint | | Főzés típusa | Használat (tapasztalat és főzési szokások alapján) |
|---|---|---|---|
| Maximális teljesítmény | P | Gyors melegítés | gyorsan megemeli az élelmiszer hőmérsékletét, amíg a víz gyorsan felforr, vagy a főzőfolyadékok gyorsan felmelegszenek |
| | 8-9 | Sütés - forralás | pirításhoz, főzés megkezdéséhez, fagyasztott termékek olajban sütéséhez, gyors forraláshoz |
| Nagy teljesítmény | 7-8 | Pirítás - sütés - forralás - grillezés | olajban megfuttatáshoz, forralás fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percig) |
| | 6-7 | Pirítás - főzés - párolás - sütés - grillezés | olajban megfuttatáshoz, forralás lassú fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percig), tartozékok előmelegítésére |
| Közepes teljesítmény | 4-5 | Főzés - párolás - sütés - grillezés | pároláshoz, forralás fenntartásához kis lángon, főzéshez (hosszú ideig), tészta keveréséhez |
| | 3-4 | Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés | hosszabb ideig tartó főzéshez (rizs, szószok, sültek, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej), tészta keveréséhez |
| | 2-3 | Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés | hosszabb ideig tartó főzéshez (egy liternél kevesebb rizs, szószok, sültek, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej) |
| Alacsony teljesítmény | 1-2 | Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés | vaj olvasztásához, csokoládé lassú felolvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához |
| | 1 | Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés | az éppen elkészült, kis mennyiségű étel melegen tartásához vagy adagok megfelelő hőfokon tartásához és rizottó keveréséhez |
| OFF | 0 | Lerakófelület | Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt állapotban (főzés végén a maradékhő esetén lehetséges, H-L-O betűkkel jelölve) |

# 4. KARBANTARTÁS

**Figyelem! Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a főzőzónák ki legyenek kapcsolva és a hőfok jelzőfény elaludt.**

A termék karbantartásához lásd a telepítés végén lévő, ezzel a szimbólummal jelölt képeket.

## A FŐZŐLAP KARBANTARTÁSA

● **Az indukciós főzőlap tisztítása**

A főzőlapot minden használat után tisztítani kell.

**Fontos:**

• Ne használjon dörzsszivacsot, fémsúrolót. Használatuk idővel felsértheti az üveget.

• Ne használjon olyan irritáló vegyszereket, mint a sütőtisztító spray vagy folttisztítók.

**• NE HASZNÁLJON GŐZTISZTÍTÓ GÉPEKET!**

Minden használat után hagyja kihűlni a főzőlapot, majd tisztítson le minden ételmaradék lerakódást és foltot. A cukor és a magas cukor tartalmú élelmiszerek károsítják a főzőfelületet, így ezeket azonnal le kell takarítani. A só, a cukor és a homokszemcsék felkarcolják az üvegfelületet. A főzőlap tisztításához puha rongyot, konyhai kéztörlőt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a Gyártó utasításait).

● **D A folyadékgyűjtő tartály tisztítása** :

Ha az edényekből véletlenül bőséges folyadék ömlik ki, a termék alsó részén található leeresztő szelepen keresztül be tud avatkozni, hogy eltávolítson minden maradékot, így biztosítva a maximális higiéniát.

● **E A fém rács tisztítása:**

A rácsot kézzel, meleg vízzel és semleges szappannal kell lemosni, majd alaposan szárazra kell törölni az oxidálódás elkerülése érdekében.

## AZ ELSZÍVÓ KARBANTARTÁSA

● **Az elszívó tisztítása**:

A tisztításhoz **KIZÁRÓLAG** semleges folyadékkal megnedvesített ruhát használjon.

**NE HASZNÁLJON SZERSZÁMOKAT VAGY ESZKÖZÖKET A TISZTÍTÁSHOZ!**

Kerülje a súrolóanyagokat tartalmazó termékeket. **NE HASZNÁLJON ALKOHOLT!**

● **A zsírszűrő karbantartása**:

**A főzésből megmaradt zsírrészecskéket őrzi meg.**

Havonta egyszer tisztítsa meg (vagy amikor a telítettséget jelző rendszer jelzi), nem agresszív tisztítószerekkel, kézzel, vagy mosogatógépben alacsony hőmérsékleten, rövid ciklusú programon. Mosogatógépben mosáshoz a fém zsírtalanító szűrő színét veszítheti, de a szűrő tulajdonságai egyáltalán nem változnak.

● **B Aktív szénszűrők - Kerámia szűrők (csak az elszívó változathoz) karbantartása:**

**Megtartja a főzésből eredő kellemetlen szagokat. A termék szagszűrőkkel van felszerelve.**

A szagszűrők telítettsége a főzés módjától és a zsírszűrő tisztításának gyakoriságától függően, hosszabb használat után következik be. A szagszűrők hőregenerálhatók 2/3 havonta, előmelegített sütőben 200 °C-on 45 percig. A megfelelő regeneráció biztosítja az állandó szűrési hatékonyságot 5 évig.

**Figyelem!** Ne helyezze a szűrőket a sütő aljára, hanem tegye egy tepsibe, és helyezze köztes magasságba.

# 5. SZERVIZ

## HIBAKERESŐ TÁBLÁZAT

| Tájékoztató kód | Leírás | Lehetséges okok | Megoldás |
|---|---|---|---|
| F5 | 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 |
| **Az összes többi hibajelzéshez** | Hívja a műszaki szervizszolgálatot és mondja be a hibakódot | | |

## MŰSZAKI SZERVISZOLGÁLAT

A műszaki szervizhez fordulás előtt

1. Győződjön meg róla, hogy a „Hibakeresés“ fejezetben ismertetett pontok alapján nem tudja-e egymaga megoldani a hibát.
2. Kapcsolja ki majd kapcsolja ismét vissza a készüléket és ellenőrizze, hogy nem szűnt-e meg a hiba.

**Ha a fenti ellenőrzés után a hibajelzés továbbra is fennmarad, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi műszaki szervizzel.**

## BG

**Придържайте се стриктно към инструкциите, дадени в настоящото ръководство.** Фирмата не носи никаква отговорност за евентуални неизправности, щети или пожари, предизвикани от уреда, възникнали в резултат на неспазване на инструкциите, дадени в настоящото ръководство. Уредът е предназначен единствено за домашна употреба за готвене на хранителни продукти и аспирация на дим и изпарения от самото готвене. Не се допускат други приложения (напр. отопляване на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за неправилна употреба или неправилни настройки на командите.

**Уредът може да се различава външно от показаното на фигурите, поместени в настоящото ръководство, но независимо от това, инструкциите за употреба, поддръжка и инсталиране са напълно еднакви.**

● Прочетете внимателно инструкциите: в тях се съдържа важна информация относно инсталирането, употребата и мерките за безопасност.

● Не извършвайте електрически промени в уреда.

● Преди да пристъпите към инсталирането на уреда, уверете се, че няма увредени части. Ако има повреди, свържете се с дистрибутора и не пристъпвайте към монтиране.

● Проверете целостта на уреда преди да пристъпите към инсталирането. Ако има повреди, свържете се с дистрибутора и не пристъпвайте към монтиране.

🛒: частите, маркирани с този символ, могат да бъдат закупени отделно от специализираните търговци на дребно.

*: частите, маркирани с този символ, са допълнителни аксесоари, предлагани само в някои модели и могат да бъдат закупени на уеб сайтовете www.elica.com и www.shop.elica.com.

# 1. БЕЗОПАСНОСТ И СТАНДАРТИ

## ⚠ ОБЩА БЕЗОПАСНОСТ

**Внимание!** Придържайте се стриктно към следните инструкции: ● Преди да пристъпите към каквато и да било операция, свързана с инсталирането, моля изключете продукта от ел. мрежата. ● Инсталирането и поддръжката трябва да се извършат от специализиран техник в съответствие с инструкциите на производителя и съобразно действащите местни нормативи за безопасност. Не поправяйте и не замествайте нито една част на продукта, ако това не е специално указано в ръководството за експлоатация. ● Заземяването на продукта е задължително по закон. ● Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързването към ел. мрежата на продукта, който е вграден в шкафа. ● За да може инсталирането да се извърши в съответствие с действащите норми за безопасност е необходим мултиполярен прекъсвач, който отговаря на нормативите, който да осигури цялостно изключване от мрежата при условия на свръхнапрежение категория III, в съответствие с правилата за инсталиране. ● Не използвайте разклонители и удължители. ● След като приключите с инсталирането, електрическите компоненти не трябва да бъдат повече достъпни за потребителите. ● Продуктът и достъпните части се нагряват значително по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагорещяващите елементи. ● Не позволявайте на децата да си играят с продукта; дръжте децата на разстояние и под наблюдение, тъй като достъпните части могат да се нагреят значително по време на употреба. ● Хората със сърдечни пейсмейкъри и активни медицински импланти, преди да използват индукционните котлони, трябва да проверят дали стимулаторът е съвместим с продукта. ● По време на и след употреба не докосвайте нагорещените части на продукта. ● Избягвайте допира с дрехи или други възпламеними материали докато всички компоненти на продукта не са се охладили достатъчно, риск от пожар. ● Не поставяйте възпламеними материали на продукта или близо до него. ● Мазнините и нагорещеното олио са лесно възпламеними. Винаги наблюдавайте готвенето на храни, богати на мазнини и олио. ● Ако повърхността е повредена, изгасете продукта за да избегнете евентуален токов удар. ● Продуктът не може да се активира чрез външен таймер или посредством система с отделно дистанционно управление. ● Готвенето върху готварския плот с олио и мазнини може да е опасно и да предизвика пожар. ● Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене. Бързото приготвяне на храни трябва се извършва под постоянно наблюдение. ● Не се опитвайте НИКОГА да погасявате пламъците с вода. Обратното, изгасете продукта и изгасете пламъците, например с капак или противопожарно одеяло. ● Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху готварските плотове. ● Не използвайте парочистачки, съществува риск от токов удар. ● Не поставяйте метални предмети като ножове, вилици, лъжици или капаци върху готварския плот, тъй като биха могли се нажежат. ● Преди да свържете продукт към ел. мрежата разгледайте идентификационната табелка (която се намира в долната част на продукта), за да се уверите, че напрежението и мощността отговарят на напрежението, което протича в ел. мрежата и че ел. контакт е подходящ. При наличие на евентуални съмнения, потърсете помощта на квалифициран електротехник.

Важно: ● След употреба изключете готварския плот чрез командното устройство и не вземайте предвид детектора съдове. ● Избягвайте изтичане на течности по плота, затова при варене или загряване на течности, намалете мощността. ● Не оставяйте плотовете включени с празни тенджери и тигани върху тях или без

съдове. ● След като приключите с готвенето, изключете съответната зона на готвене. ● При готвене не използвайте никога алуминиево фолио и не поставяйте никога директно върху плота продукти, опаковани с алуминиево фолио. Алуминият ще разтопи и ще увреди непоправимо вашия продукт. ● 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. ● Използването на много висока мощност, като например функцията Booster, не е подходяща за затопляне на някои течности като например олио за пържене. Прекалено силната топлина би могла да бъде опасна. В тези случаи Ви препоръчваме да използвате по-ниска мощност. ● Готварските съдове трябва да се поставят директно в центъра на готварския плот. В никакъв случай не поставяйте други предмети между готварските съдове и котлона. - При достигане на високи температури продуктът намалява автоматично нивото на мощност в зоните на готвене. ● Преди всяка операция за почистване или поддръжка, изключвайте уреда от електрическата мрежа, като изключите щепсела или главния прекъсвач на жилището. ● За всички операции на инсталиране и поддръжка използвайте работни ръкавици. ● Продуктът може да се използва от деца на възраст на не по-малко от 8 години и от лица с намалени физически способности или възприятия или без опит или необходими познания, при условие, че те са под наблюдение или след като същите са получили инструкции за безопасна употреба на продукта и са осъзнали опасностите, свързани с него. ● Децата трябва да бъдат контролирани, за да се гарантира, че те не играят с продукта. ● Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение. ● Помещението трябва да разполага с достатъчна вентилация, когато продуктът се използва едновременно с други уреди с горивна функция, на газ или друг вид горивен материал. ● Продуктът трябва да бъде почистван често, както вътре, така и отвън (ПОНЕ ЕДИН ПЪТ НА МЕСЕЦ), спазвайте стриктно указанията в инструкциите за поддръжка. ● Неспазването на стандартите за почистване на продукта и на 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. ● Пържението трябва да се извършва под контрол за да се избегне запалването на нагрятото олио. ● Внимание! Когато плотът за готвене работи, достъпните части на уреда могат да се нагреят. ● Внимание! Не свързвайте продукта към електрическата мрежа, докато инсталирането не е завършило напълно. ● Доколкото се отнася до техническите мерки и мерките за безопасност, които да се предприемат за извеждане на отработените газове, придържайте се стриктно към предвиденото в регламента на местните компетентни органи. ● Аспирираният въздух не трябва да бъде насочен в канал, използван за отвеждане на отработените газове, произведени от уреди с горене на газ или други горивни материали. ● Никога не използвайте продукта без правилно монтирана решетка! ● Използвайте единствено фиксиращите винтове, приложени в комплект с продукта за инсталирането или, ако не са приложени, закупете подходящия тип винтове. Използвайте правилната дължина болтове, които са посочени в Ръководство за монтаж. ● Когато този продукт и други уреди, захранени с една енергия, която не е електрическа, те функционират едновременно, негативното налягане в помещението, не трябва да надвишава 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Важно е да съхранявате настоящото ръководство, за да може да го консултирате във всеки един момент. При продажба, прехвърляне на собствеността или преместване, проверете дали ръководството се намира винаги при уреда.

## ⚠ БЕЗОПАСНОСТ ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

● Изключете продукта от електрическата мрежа. ● Инсталирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, който да е запознат с действащите регламенти за инсталиране и безопасност. ● Производителят не носи никаква отговорност за евентуални щети върху хора, животни или предмети, възникнали в резултат на неспазване на директивите, предоставени в настоящия раздел. ● Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи отстраняването на готварския от работния плот. ● Уверете се, че напрежението, посочено върху идентификационната табелка, разположена върху дъното на продукта, отговаря на захранващото напрежение в жилището, където ще бъде инсталиран. ● Не използвайте удължители. ● Заземителният ел. кабел трябва да е с 2 cm по-дълъг от останалите кабели. ● Ако продуктът не разполага със захранващ кабел, използвайте кабел, чието минимално сечение на проводниците е 2,5 mm2 при мощност 5500 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 mm2). ● В нито една точка на кабела температурата не трябва да надвишава с повече от 50°C тази на околната среда. ● Продуктът е предназначен за използване чрез постоянно свързване към ел. мрежата, поради което трябва да предвидите омниполярен прекъсвач, който отговаря на действащите нормативи и който да осигури пълното изключване от мрежата при наличие на свръхнапрежение категория III, до който да има бърз и лесен достъп след инсталирането му.

● **Внимание!** Подмяната на свързващия кабел трябва да се извърши от сервиза за техническа помощ или от лице със сходна квалификация.

● **Внимание!** Преди да свържете отново кръга към мрежовото захранване и да проверите дали функционира правилно, винаги проверявайте дали мрежовият кабел е монтиран правилно.

## ⚠ 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 550mm 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;

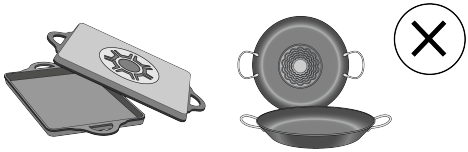
• метални съдове с лакирано дъно;

• съдове с грапава основа, за да избегнете драскотини по повърхността на плота;

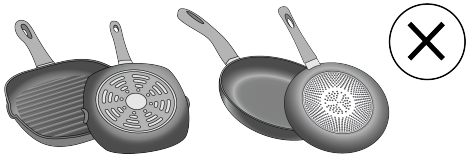
• никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са още топли върху повърхността на контролния панел на плота.

• 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

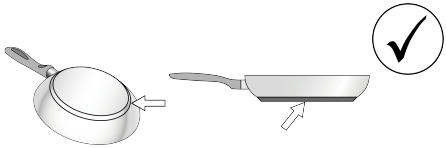


• Дъното да не съдържа алуминий: съдът не се нагрява и също така може да не бъде разпознат от индукторите.



• 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.

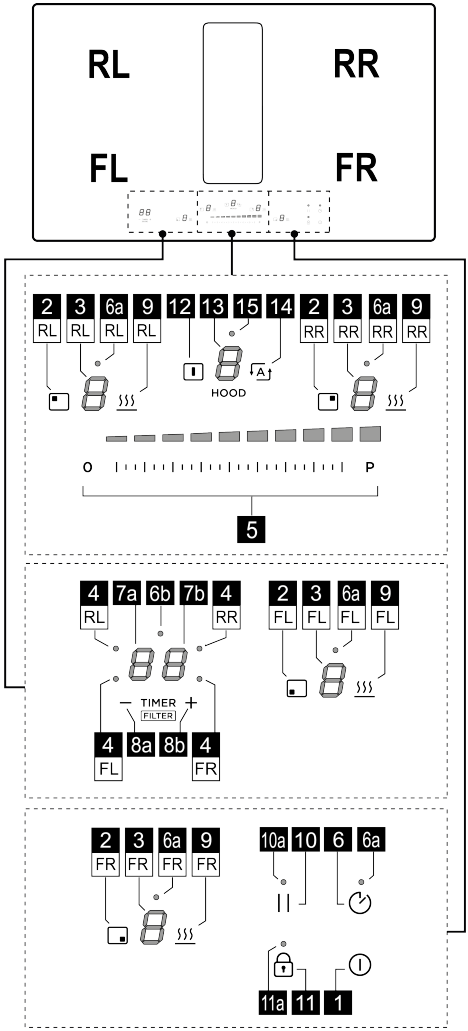
За да се постигне максимална ефикасност на аспирация: • Препоръчва се една максимална траектория на тръбите от 7 Линейни метра. • Препоръчва се на общо 7 линейни метра да се използват максимум две криви от 90° • Избягвайте драстични промени в сечението на тръбата, като винаги предпочитате сечение, равняващо се на Ø 150 mm (или правоъгълно 222 x 89 mm).

● **Филтрираща Версия**

Преди да бъде отведен до помещението по съответните тръби, всмуканият въздух ще се филтрира през съответните филтри за мазнини и филтри за миризми (филтрите за миризми и тръбите се закупуват отделно). За повече информация вижте страниците за аксесоари и конфигурации (за филтриращата версия) в частта с илюстрации на това ръководство.

# 3. ФУНКЦИОНИРАНЕ

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ




| | Функция |
|---|---|
| 1 | ON/OFF на плота за готвене/ аспиратора за плота за готвене |
| 2 | Бутон за избор на зона за готвене |
| 3 | Дисплей на нивото на мощност на зоната за готвене |
| 4 | Светодиод на активната зона за готвене/ Активен светодиод за насищане на филтрите |

| | |
|---|---|
| **5** | Увеличаване/Намаляване на мощността на готвене и скоростта (мощност) на аспирация |
| **6** | Активиране на таймер за яйца (самостоятелно) |
| **6a - 6b** | Активен светодиод за таймер за яйца (самостоятелно) |
| **7a-7b** | Дисплей на таймера на зоната за готвене/ Дисплей за насищане на филтъра с активен въглен - филтър за мазнини |
| **8a–8b** | Увеличаване/Намаляване на дисплея за таймера |
| **9** | Активиране (Температурен мениджър) (Warming Function) (Функция Нагряване) |
| **10** | Пауза |
| **10a** | Светодиод за активна пауза |
| **11** | Key Lock |
| **11a** | Светодиод - Key Lock |
| **12** | Бутон за избор на аспиратор |
| **13** | Дисплей на аспиратор |
| **14** | Активиране автоматична функция на аспиратор |
| **15** | Светодиод на меню за забавяне на аспиратора |

## КАКВО Е НЕОБХОДИМО ДА ЗНАЕТЕ ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ

**ВНИМАНИЕ: След първото свързване на продукта към електрическата мрежа, трябва да се извърши процедура по РАЗБЛОКИРАНЕ на плота. Извършете както е указано:**

Свържете плота към захранването; дисплеят **(13)** покаже мигащ 8 и **светодиод (11a)** свети. Натиснете **бутон** 🔒 **(11)** за няколко секунди**, светодиод (11a)** ще изгасне**.** Сега е възможно да включите плота с бутон **ON/OFF** ⏻ **(1).**

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 Temperature Manager (Температурен Мениджър) активна | uonJ |
| Функция Пауза | II |
| Функция Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване) | A |

## ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПЛОТА

**Safe Activation (Безопасно Активиране)**

Продуктът се активира само при наличие на тенджери върху зоните за готвене: процесът на нагряване не се стартира или прекъсва в случай на липса или отстраняване на тенджерите.

**Pot Detector (Детектор за съд)**

Продуктът отчита автоматично наличието на тенджери върху зоните за готвене.

● **Safety Shut Down (Безопасно Изключване):**

Поради причини, свързани с безопасността, всяка зона за готвене има едно максимално време на функциониране, което зависи от зададеното ниво на мощност.

● **Residual Heat Indicator (Индикатор на Остатъчна Топлина)**

При изключването на една или повече зони за готвене, наличието на остатъчна топлина се сигнализира със специален визуален сигнал на дисплея на съответната зона, посредством символа H.

## УПОТРЕБА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

● **Включване**

Плотът с котлони се включва, като натиснете бутон **ON/OFF** ⏻**(1)**. Всички **дисплей (3)** и **дисплей (13)** ще се включат като покажат цифра нула 0.

За да изключите плота, натиснете бутон **ON/OFF** ⏻ **(1)**.

Плотът се изключва след няколко секунди, ако не бъдат активирани функции.

● **Активиране на зоните за готвене**

***Активиране:***

Влезте в менюто на зоната за готвене, като натиснете един от **бутоните** **(2)**, съответстващ на желаната зона за готвене. **Дисплеят (3)** в тази зона ще бъде единственият, който свети силно.

Докоснете и плъзнете с пръст по **лентата за избор (5),** за да регулирате мощността на зоната за готвене, избрана преди това.

**Забележка:** Когато се избира зона за готвене, **дисплеят на ТАЙМЕРА (7a+7b)** показва това: • **Светодиод (4)**, който светва, определя коя зона е била избрана, в този случай зона FL.

***Деактивиране:***

Влезте в менюто на зоната за готвене, като натиснете един от **бутоните** **(2)**, **Дисплеят (3)** в тази зона ще бъде единственият, който свети силно; **настройте на нула** мощността или натиснете отново **бутон (2)**, като го задържите натиснат **за няколко секунди.**

● **Power Level (Ниво на мощност зони за готвене)**

Плотът за готвене е оборудван с **9 нива** на мощност. Докоснете и плъзнете пръста по дължината на **Лентата за избор (5):**

на дясно за да се увеличи нивото на мощност;

на ляво за да се намали нивото на мощност.

Настроеното ниво на мощност ще се покаже на **дисплей (3)** на избраната зона за готвене.

● **Power Booster (усилвател на мощност)**

Продуктът е снабден с **1 ниво** на допълнителна мощност (над нивото 9), което остава активно за 10 минути, след което мощността се връща на предходното ниво.

Докоснете и прехвърлете с пръсти **Лента за избор (5)** над нивото 9, за да активирате Power Booster (усилвател на мощност). Ниво Power Booster е показано на **дисплея (3)** със символа P.

● **key lock**

Key Lock (Заключване на Бутони) позволява да се блокират настройките на плота, за да се предотврати случайна намеса, оставяйки активни вече зададените функции.

***Активиране:***

За да активирате функцията за блокиране на бутони, плотът за готвене трябва да е включен.

• натиснете 🔒 **(11)** за **2 сек**. Повторете операцията за деактивиране.

**Забележка:** ако по време на активен Key Lock, бъде натисната някоя от другите функции, **светодиод (11a)** ще примигва и **дисплей (7b)** показва последователност от символи o-b-6-8, за да укаже, че функцията се използва и евентуално ще се деактивира, за да се действа по плота.

● **Temperature manager (Worming Function)**

Temperature Manager (Температурен мениджър) (Worming Function) е една функция за контрол, която позволява поддържането на топлината на една постоянна температура на едно оптимизирано ниво на мощност; идеално за да се поддържат топли вече приготвените храни.

***Активиране:***

Изберете **бутон (2)** и след това **бутон** ≀≀≀ **(9)** на зоната, която желаете да използвате**; Дисплеят (3)** в тази зона ще показва последователност от символи o-o-o, която ще остане през цялото време, през което функцията е активна.

***Деактивирайте:***

Натиснете отново за няколко секунди **бутон** ≀≀≀ **(9)**, за да деактивирате функцията.

**Забележка:** можете да включите функцията и в зоните с включен BRIDGE.

● **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 1 до 8.

***Активиране:***

Изберете **бутон (2)** на зоната, която желаете да използвате, след това плъзнете с пръст по **лентата за избор (5) след достигане на желаното ниво** продължете да натискате за няколко секунди, докато **дисплеят (3)** в тази зона се появява символът A редуващ се със зададената мощност.

Увеличавайки нивото на мощност на зоната за готвене, функцията Automatic Heat Up (Автоматично Нагряване) остава активна, с новата настройка на температура;

**Забележка:** Тази функция може да бъде активирана за няколко зони едновременно.

***Деактивирайте:***

Изберете **бутон (2)** на зоната, в която желаете да спрете Automatic Heat Up (Автоматично нагряване) и намалете нивото на мощност на зоната за готвене.

● **Pause (Паузи)**

Функцията Pausa (Пауза) позволява де се прекъсне всяка активна функция на плота, преместваики на стойност нула мощността на готвене.

***Активиране:***

• натиснете **бутон** ⏸ **(10) светодиодът (10a)** светва и се появява символът ⁄⁄ примигващ на **дисплеи (3)** на активните зони, като се редува с нивото на температурата, настроено в тези зони.

***Деактивирайте:***

• натиснете **бутон** ⏸ **(10)** за няколко секунди, докато символът изчезне.

При изключване готварският плот възобновява работата си с настройките, зададени преди паузата.

**Забележка:** ако след 10 минути, Функцията Pausa (Пауза) не се деактивира, плотът се изключва автоматично.

**Забележка:** Функцията Пауза не оказва влияние на аспирацията.

● **Egg Timer** (Таймер за яйца)

Функцията Egg Timer (Таймер за яйца) е едно независимо устройство за обратно отброяване от зоните за готвене (и от зоната за аспирация).

***Активиране:***

Излезте от менютата Аспирация или Зони за готвене, така че всички **светодиоди (3 и 13)** да светят.

Натиснете **бутон** ◷ **(6) ще** светне **светодиод (6a)** и едновременно с това ще се активира и **дисплеят (7a+7b)** със **светодиод (6b)** 0:00.

Сега ще е възможно да увеличите или намалите времето, като използвате **бутони** + **(8a)** и − **(8b).** Времето е посочено в минути. Ако таймерът достигне време, по-малко от 1 минута, броенето продължава, като се посочват секунди.

Когато таймерът е завършил обратното преброяване, се издава един акустичен сигнал и зоната за готвене се изключва.

***Деактивиране:***

За по-ранно изключване на таймера излезте от менюта Аспирация или Зони за готвене, така че всички **светодиоди (3 и 13)** да светят и настройте дисплея на таймера на нула с **бутон** − **(8a)**.

● **Таймер Зони за Готвене**

Функцията Таймер Зони на Готвене е едно обратно отброяване, което е възможно да се настрои, както и едновременно, за всяка зона за готвене. След изтичане на зададения период, зоните за готвене се изключват автоматично и потребителят се известява със специален акустичен сигнал.

***Активиране:***

**Забележка:** този таймер може да бъде стартиран само ако зоната за готвене е активна при мощност, различна от нула.

След като активирате желаната зона за готвене, **бутон (2),**

**дисплей (7a+7b)** ще се активира и ще можете да програмирате таймера. За да увеличите или намалите времето, използвайте **бутони** + **(8a)** и − **(8b).** Времето се изразява в минути. Ако таймерът достигне време, по-малко от 1 минута, обратното броене продължава с показване на секунди.

**Ако желаете, повторете операцията за повече зони за готвене:**

За всяка зона за готвене може да се зададе различен таймер; на **дисплея (7a+7b)** се показва обратното броене на избраната в момента зона за готвене

**Забележка:** След активиране на зона Bridge, таймерът може да бъде стартиран и за тази зона.

***Деактивирайте:***

За по-ранно изключване на таймера изберете зоната за готвене с **бутон (2)** натиснете **бутон** − **(8a)**, докато таймерът достигне нула. Времето ще се изключи.

● **Power Limitation (Ограничение на мощността)**

Функцията Power Limitation позволява да се зададе функционирането на продукта, като се ограничи неговата максимална абсорбация и като се регулира мощността на абсорбация на всички активни зони за готвене, като се направи така, че общата абсорбация на плота, не надвишава максималното зададено ниво на абсорбация.

Менюто за управление на Power Limitation се намира в менюто за управление на параметрите.

***За да влезете в менюто за управление на параметрите:***

**Изключете захранването на плота, изчакайте няколко секунди и отново свържете плота към захранването.** РАЗБЛОКИРАЙТЕ плота, като задържите натиснат за няколко секунди бутон 🔒 **(11)**; След това натиснете едновременно за няколко секунди бутони ▮ **(12) +** A **(14)** , докато ще светне **лентата**

**за плъзгане (5)**. Плъзнете с пръст по **лентата (5)** отляво надясно. Двата дисплея **(3-FL)** и **(3-FR)** ще светнат.

**Дисплей (3-FL) показва параметърът, който ще бъде променен.**

**Дисплей (3-FR) указва настроената стойност.**

***За да преминете към меню за управление Power Limitation:***

По подразбиране, като влезете в менюто с параметри, дисплей **(3-FL)** ще показва с редуване стойности  и  ; Натиснете неколкократно **бутон**  **(9-FL)** докато дисплеят **(3-FL)** покаже стойностите  и  с редуване. ( и  = меню за управление Power Limitation).

***Насторйте стойността на Power limitation:***

натиснете **бутон** **(9-FR)** , за да изберете желаната стойност сред три възможни, вж. таблицата по-долу:

| Зона 3-FL | Зона 3-FR | Стойност на мощност (KW) |
|---|---|---|
|  |  | 7,4 |
|  |  | 4,5 |
|  |  | 3,1 |

***Запазване на настройките:***

За да запазите избраните настройки, натиснете бутон **(1)**

## УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА

● **Активиране на аспиратора.**

***Активиране:***

Докоснете (натиснете) **бутон**  **(12) дисплеят (13)** ще светне ярко.

Докоснете и плъзнете пръст по **лентата за избор (5),** за да регулирате силата на аспирация на парите.

**Забележка:** за разлика от зоните за готвене, изключването на аспиратора не може да се програмира чрез таймер. Следователно **дисплей (7a+7b)** няма да се включи.

***Деактивиране:***

За да изключите аспиратора, натиснете и задръжте **бутона**  **(12)** за няколко секунди или настройте мощността на засмукване на нула.

● **Power Level (Ниво на мощност) на аспиратора**

Аспираторът има **4 нива** на сила на засмукване плюс Booster.

Докоснете и прехвърлете с пръсти **Лента за избор (4):**

на дясно за да се увеличи нивото на мощност;

на ляво за да се намали нивото на мощност.

Настроеното ниво на мощност ще се покаже на **дисплея (13)** на аспиратора.

● **Power Booster (усилвател на мощност) на аспиратора**

Продуктът е снабден с **1 ниво** допълнителна мощност **BOOSTER** (плюс ниво 4), което остава активно за **5 минути**, след което мощността се връща на предходното ниво.

Докоснете и плъзнете с пръсти по **Лентата за избор (5)** над ниво 4, за да активирате Power Booster (усилвател на мощност). Ниво Power Booster е показано на **дисплея (13)** със символа .

● **Функциониране в автоматичен режим**

Продуктът ще се включи на 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:***

Влезте в меню аспиратор, като натиснете бутон  **(12)**, след това натиснете **бутон**  **(14);** на **дисплеят (13)** ще се покаже буква  , като се редува със стойността на скоростта на аспиратора.

***Деактивирайте:***

От менюто на аспиратора, натиснете **бутон**  **(14)** или ръчно намалете скоростта на аспирация от **лентата за избор (5).**

● **Меню управление на филтри:**

***Необходими условия за влизане в менюто:***

Всички ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ и АСПИРАТОРЪТ трябва да са включени ; ТАЙМЕРЪТ ЗА ЯЙЦА трябва да е изключен; Ако тези условия не са изпълнени, при извършване на процедурата за достъп **дисплеят (7a+7b)** ще показва  и няма да е възможно да продължите по-нататък.

***За достъп до менюто и преглед на състоянието на филтрите:***

След като спазите изискванията за вход, посочени по-

горе, натиснете **бутон** ⏻ **(12)**, след което натиснете едновременно **—(8a)** и **+(8b)** за **4 секунди.**

При това положение ще влезем в менюто за управление на филтрите.

По подразбиране **дисплей (7a+7b)** ще показва състоянието на ФИЛТЪРА ЗА МАЗНИНИ, за да премине към визуализация на ФИЛТЪРА ЗА МИРИЗМИ, натиснете **—(8a)** При всяко натискане на този бутон, дисплеят последователно ще преминава от един филтър на друг. По-долу е посочена таблица на състоянието на филтрите.

| Състояние на филтъра | Дисплей |
|---|---|
| Филтър за мазнини ВКЛЮЧЕН* | .C5. |
| Филтър за миризми ВКЛЮЧЕН* | .F3. |
| Филтър за мазнини ИЗКЛЮЧЕН | C- |
| Филтър за миризми ИЗКЛЮЧЕН | F- |

*Когато индикаторът за насищане на филтрите е ВКЛЮЧЕН, **дисплей (7b)** ще показва състоянието на филтрите със стойност от 9(максимална ефективност) до 0(изтощен филтър).

***За да включите или изключите индикатора за насищане на филтрите:***

След като сте избрали един от двата филтъра, натиснете **+(8b);** При всяко натискане дисплеят последователно преминава от едно състояние в друго.

**Забележка:** Ако деактивирате филтъра и след това го активирате отново в рамките на същата сесия, стойността на състоянието на филтъра остава непроменена отпреди деактивирането.

Ако излезете от менюто след деактивиране на филтъра, при повторното активиране на филтъра стойността на насищане на филтъра ще започне от 9.

***За да излезете от менюто:***

За да излезете от менюто, натиснете който и да е бутон

С ИЗКЛЮЧЕНИЕ на бутон **—(8a)** и **+(8b)** или изчакайте 8 секунди без да докосвате други бутони.

● **Ресет запушване на филтри**

Докато една или двете сигнализации са активни, можете да нулирате алармата за насищане на филтрите. В първите 10 секунди, в които се появява сигнализацията за насищане с филтри, натиснете едновременно за няколко секунди **—(8a)** и **+(8b).**

Звуков сигнал указва извършеното нулиране. Препоръчва се да извършвате тази процедура САМО след като сте сменили филтрите.

**Забележка:** Ако и двете сигнализации са активни, извършете тази операция два пъти, за да нулирате и двете аларми. .

● **Забавяне при изключване на аспирацията**

С активирана тази функция аспираторът ще остане включен за предварително зададено време, след изтичане на това време, ще се изключи автоматично. Всяка скорост има конкретен таймер, както е указано в таблицата по-долу.

| booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 мин. | 10 мин. | 15 мин. | 20 мин. | 30 мин. |

***За да активирате:***

С работещ аспиратор, натиснете продължително **лентата за избор (5)** , ще светне **светодиод (15),** за да укаже, че функцията е била активирана.

***За да деактивирате:***

Достатъчно е да промените скоростта на аспирация, за да деактивирате тази функция. Ще се изключи **светодиодът (15),** за да укаже, че функцията е била деактивирана.

## 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.

**● E Почистване на металната решетка:**

Решетката трябва да бъде измивана на ръка с топла вода и неутрален препарат и подсушена внимателно за да се избегнат явления на оксидация.

## ПОДДРЪЖКА НА АСПИРАТОР

**● Почистване на аспиратора:**

За почистването използвайте **ЕДИНСТВЕНО** една навлажнена с неутрални течни препарати кърпа.

**НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕТО!**

Избягвайте употребата на абразивни продукти. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СПИРТ!**

**● A Поддържане на Филтър за мазнини:**

**Задържа частиците мазнина, произхождащи от готвенето.**

Трябва да бъде почистен един път на месец (или когато системата за сигнализиране на запушване на филтрите сигнализира тази необходимост), с не

агресивни почистващи препарати, ръчно или в миялна машина на ниски температури и на кратък цикъл. При измиването в миялна машина металният филтър против мазнини може да се обезцвети, но неговите филтриращи свойства в никакъв случай няма да се променят.

• **Поддръжка Филтър с активен въглен – Керамични (Само за Филтрираща Версия):**

**Задържа неприятните миризми, произхождащи от готвенето. Продуктът е снабден с комплект филтри за миризми.**

Запушването на филтрите за миризми настъпва след една значително продължителна употреба, според типа кухня и честотата на почистване на филтъра за мазнини. Филтрите за миризми, могат да бъдат регенерирани термично на всеки 2/3 месеца в предварително нагрята фурна на 200°C за 45 минути. Правилното регенериране гарантира една ефективност на непрекъснато филтриране за 5 години.

**Внимание!** Не поставяйте филтрите на дъното на фурната , а ги поставяйте в тава, като я поставите на междинна височина.

# 5. ОБСЛУЖВАНЕ

## ТЪРСЕНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

| Информационен код | Описание | Възможни причини | Решение |
|---|---|---|---|
| F6 | 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 |
| **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 strictețe 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!** Respectaţi cu strictețe instrucțiunile de mai jos: ● Produsul trebuie deconectat de la rețeaua electrică, înainte de efectuarea oricărei intervenţii de instalare. ● 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. 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. ● Împământarea produsului este obligatorie prin lege. ● Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite conectarea produsului, încorporat în mobilier, la rețeaua electrică. ● Pentru ca instalarea să se efectueze în conformitate cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar regulamentar, care să asigure deconectarea completă de la rețea, în situații de supratensiune de categoria III, conform normelor de instalare. ● Nu folosiți prize multiple sau prelungitoare. ● După instalare, componentele electrice nu mai trebuie să fie accesibile utilizatorului. ● Produsul și elementele accesibile ale acestuia se încălzesc în timpul utilizării. Aveţi grijă să nu atingeţi elementele de încălzire. ● Fiți atenți la copii, aceștia nu trebuie să se joace cu produsul; țineți copiii la distanță şi sub supraveghere, deoarece elementele accesibile pot deveni foarte fierbinți in timpul utilizării. ● Pentru persoanele purtătoare de stimulatoare cardiace şi implanturi active, este important să verifice, înainte de utilizarea plitei cu inducție, dacă propriul stimulator este compatibil cu produsul. ● În timpul şi după utilizarea produsului, nu atingeţi elementele de încălzire ale acestuia. ● Evitaţi contactul dintre produs şi lavete sau alte materiale inflamabile, până când toate componentele produsului nu s-au răcit suficient - risc de incendiu. ● Nu aşezaţi materiale inflamabile peste produs sau în apropierea acestuia. ● Grăsimile şi uleiurile supraîncălzite se aprind uşor. Supravegheaţi gătirea alimentelor bogate în grăsimi şi ulei. ● Dacă suprafaţa este fisurată, opriți produsul, pentru a evita pericolul de electrocutare. ● Produsul nu este destinat punerii în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță. ● Gătitul nesupravegheat pe o plită de gătit, cu ulei sau grăsime, poate fi periculos şi poate duce la declanşarea unor incendii. ● Procesul de gătire trebuie să fie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat în permanență. ● Nu încercaţi NICIODATĂ să stingeţi flăcările cu apă. Dimpotrivă, opriţi produsul şi înăbuşiți flăcările, folosind de exemplu un capac sau o pătură ignifugă. ● Pericol de incendiu: nu aşezaţi obiecte pe suprafețele de gătit. ● Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi; risc de electrocutare. ● Nu aşezaţi obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri şi capace pe suprafaţa plitei de gătit, deoarece se pot supraîncălzi. ● 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 neclarități, adresați-vă unui electrician calificat.

Important: ● După utilizare, închideți plita de gătit de la dispozitivul său de comandă şi nu vă bazaţi pe detectorul de vase de gătit. ● Evitaţi scurgerile de lichide şi 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. ● După ce ați terminat de gătit, închideți respectiva zonă de gătit. ● Pentru a găti, nu folosiți niciodată coli de aluminiu și nu aşezați niciodată direct pe plită produse ambalate în aluminiu. Aluminiul se poate topi și poate avaria iremediabil produsul dumneavoastră. ● Nu încălziți niciodată o conservă sau un borcan din aluminiu ce conține alimente, fără să-l fi deschis mai întâi: ar putea exploda! Acest avertisment se aplică tuturor celorlalte tipuri de plite de gătit. ● Utilizarea unei puteri ridicate cum este 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 situații, 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. • Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, deconectați produsul de la rețeaua electrică, scoțând ștecherul din priză sau decuplând întrerupătorul general din locuință. ● Pentru toate operațiunile de instalare și întreținere, echipați-vă cu mănuși de protecție. ● Produsul poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani 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. ● Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu produsul. ● Operaţiunile de curăţare şi întreţinere nu trebuie efectuate de copii nesupravegheaţi. ● Încăperea trebuie să fie suficient de bine ventilată, atunci când produsul este utilizat concomitent cu alte aparate cu ardere pe gaz sau alți combustibili. ● Produsul trebuie curățat frecvent, atât pe interior, cât și pe exterior (CEL PUȚIN O DATĂ PE LUNĂ); în orice caz, respectați cu strictețe instrucțiunile din manualul de întreținere. ● Nerespectarea normelor privind curățarea produsului și înlocuirea/ curățarea filtrelor duce la apariția riscului de incendiu. ● Este strict interzis gătitul flambè. ● Utilizarea flăcărilor aprinse este periculoasă pentru filtre și poate provoca incendii, prin urmare trebuie neapărat evitată. ● Prăjirea trebuie efectuată sub supraveghere, pentru a evita aprinderea uleiului supraîncălzit. ● Atenție! Atunci când plita de gătit este în funcțiune, părțile accesibile ale aparatul se pot încălzi. ● Atenție! Nu conectaţi produsul la reţeaua electrică decât după ce operaţiunile de instalare au fost complet finalizate. ● 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! ● 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. ● Atunci când acest produs şi alte aparate alimentate cu un alt tip de energie, în afară de cea electrică, sunt în funcţiune în acelaşi timp, presiunea negativă din încăpere nu trebuie să depăşească 4 Pa (4 × 10-5 bari). ● Este important să păstraţi acest manual, pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cesiune sau mutare, asiguraţi-vă că manualul însoţeşte produsul.

## ⚠ NORME DE SIGURANȚĂ PENTRU LEGĂTURA ELECTRICĂ

● Deconectați produsul de la rețeaua electrică. ● Operațiunile de instalare trebuie efectuate de către profesioniști calificați, ce cunosc legislația în vigoare, în materie de instalare și siguranță. ● Producătorul nu își va asuma nicio răspundere față de persoane, animale sau bunuri în cazul nerespectării instrucţiunilor prevăzute în acest capitol. ● Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung, pentru a permite scoaterea plitei de gătit din blatul de bucătărie. ● Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuţa cu date tehnice amplasată în partea de jos a produsului corespunde cu cea a locuinței în care va fi instalat. ● Nu utilizați prelungitoare. ● Cablul electric de împământare trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât celelalte cabluri. ● În cazul în care produsul nu este prevăzut cu cablu de alimentare, folosiți unul cu o secțiune a conductoarelor de cel puțin 2,5 mm2, pentru o putere de până la 5500 wați; pentru puteri mai mari, secțiunea trebuie să fie de 4 mm2. ● Cablul nu trebuie să ajungă în niciun punct la o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant. ● Produsul este conceput pentru a fi conectat permanent la reţeaua de energie electrică; din acest motiv, efectuaţi racordarea la reţeaua fixă prin intermediul unui întrerupător omnipolar standard, care să asigure deconectarea completă de la reţea în situaţiile încadrate în categoria de supratensiune III şi care să fie uşor accesibil după instalare.

● **Atenție!** Operațiunile de înlocuire a cablului de interconectare trebuie efectuate de către un departament de asistență tehnică autorizat, sau de o persoană cu o calificare similară.

● **Atenție!** Înainte de a reconecta circuitul la sursa de alimentare şi de a-i verifica funcţionarea corectă, verificaţi întotdeauna montajul corect al cablului de reţea.

## ⚠ NORME DE SIGURANȚĂ PRIVIND INSTALAREA

● Operațiunile 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 punguțe cu șuruburi, garanții etc.); dacă este cazul, scoateți-le și păstrați-le; de asemenea, verificați ca în apropierea zonei de instalare să fie disponibilă o priză electrică

● **Pregătirea mobilierului pentru încorporare:**

• Produsul nu poate fi instalat deasupra unor dispozitive de răcire, mașini de spălat vase, sobe, cuptoare, mașini de spălat sau de uscat rufe; efectuați toate lucrările de tăiere a mobilierului înainte de a introduce plita de gătit 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 550mm 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 și elementele de fixare nu se instalează în conformitate cu aceste instrucțiuni, apar riscuri de natură electrică.

● **Notă:** pentru o corectă instalare a aparatului, se recomandă sigilarea conductelor cu un adeziv care să aibă următoarele caracteristici: folie elastică din PVC moale, cu adeziv pe bază de acrilat, care să respecte prevederile standardului DIN EN 60454; ignifug; cu excelentă rezistență la îmbătrânire; rezistent la oscilațiile bruște de temperatură; utilizabil la temperaturi scăzute.

## ELIMINARE LA FINALUL PERIOADEI DE VIAȚĂ UTILĂ



Acest aparat este marcat conform prevederilor Directivei Europene 2012/19/CE - UK SI 2013 Nr. 3113, privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății. Simbolul aplicat pe aparat sau pe documentația de însoțire a acestuia indică faptul că produsul nu trebuie considerat ca fiind un deșeu menajer normal, ci trebuie predat unui punct de colectare autorizat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Eliminați aparatul, respectând legislația în vigoare la nivel local, în materie de eliminare a deșeurilor. Pentru mai multe informaţii privind tratarea, recuperarea şi reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactaţi autorităţile locale, serviciul de colectare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde a fost achiziţionat produsul.

## LEGISLAȚIE

Echipament protejat, testat şi realizat în conformitate cu standardele privind:

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

## RECOMANDĂRI PRIVIND UTILIZAREA

Sugestii pentru o utilizare corectă pentru a reduce impactul asupra mediului înconjurător: Când începeţi să gătiţi, porniţi aparatul la viteză minimă, lăsându-l pornit timp de câteva minute chiar şi după ce aţi terminat de gătit. Creşteţi viteza numai în cazul unor cantităţi mari de fum şi aburi, folosind funcţia booster numai în situaţii extreme. Pentru a menține funcțional sistemul de neutralizare a mirosurilor, înlocuiţi, atunci când este necesar, filtrul/filtrele cu cărbune. Pentru a menține funcțional filtrul de grăsimi, curăţaţi-l atunci când este necesar. Pentru optimizarea eficienţei şi minimizarea zgomotelor, utilizaţi diametrul maxim al sistemului de canalizare indicat în acest manual.

# 2. UTILIZARE

## UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

Sistemul de gătit cu inducţie se bazează pe fenomenul fizic al inducţiei magnetice. Caracteristica esenţială a acestui sistem este transferul direct de energie de la generator la vasul de gătit.

**Avantaje:** În comparaţie cu plitele de gătit electrice, plita dumneavoastră cu inducţie este: **Mai sigură:** temperatură mai mică pe suprafaţa sticlei. **Mai rapidă:** timpi de încălzire a alimentelor mai mici. **Mai precisă:** plita reacţionează imediat la comenzile dumneavoastră. **Mai eficientă:** 90% din energia absorbită este transformată în căldură. În plus, când vasul este luat de pe plită, transmiterea căldurii este întreruptă imediat, evitându-se pierderile de căldură inutile.

## UTILIZARE VASE PENTRU GĂTIT

● **Vase pentru gătit**



**Utilizați numai oale pe care este aplicat acest simbol.**

**Important:**

pentru a evita deteriorarea iremediabilă a suprafeței plitei, nu utilizați:

• vase a căror bază nu este perfect plată;

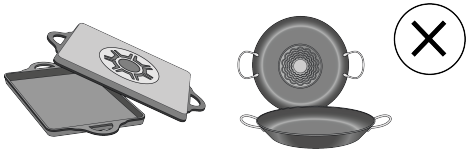
• vase metalice cu bază emailată;

• vase cu bază rugoasă, pentru a evita zgârierea suprafeței plitei de gătit;

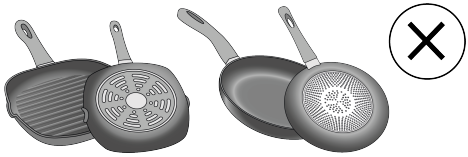
• nu așezați niciodată oalele și tigăile fierbinți pe suprafața panoului de comandă al plitei.

• 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

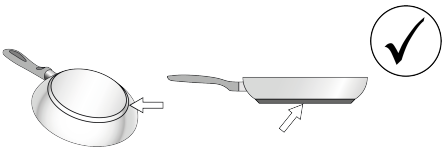


• Baza să nu conțină aluminiu: vasul nu se va încălzi și este posibil să nu fie nici recunoscut de către dispozitivele de inducție.



• 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.

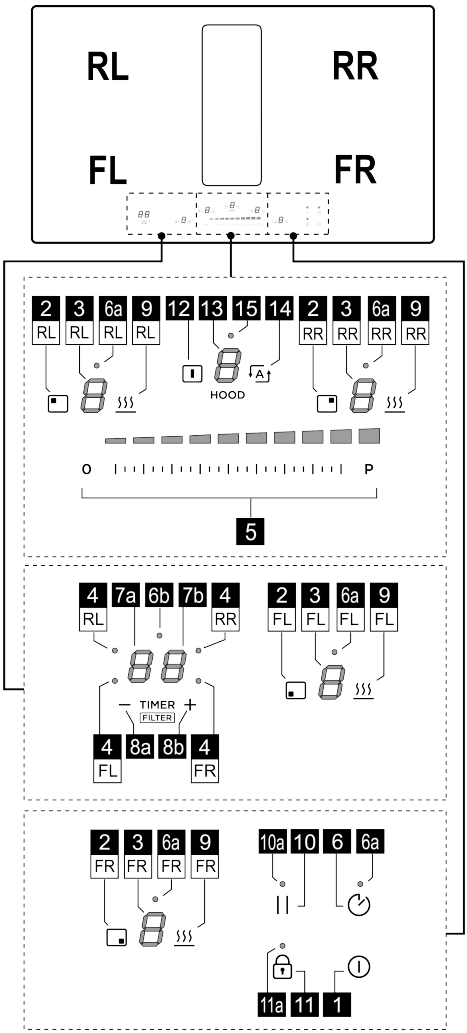
Pentru a obține eficiența maximă de aspirație: • Se recomandă un traseu maxim al conductei, de 7 metri liniari. • Se recomandă ca pe totalul de 7 metri liniari să se utilizeze cel mult două coturi de 90° • Evitați modificările drastice ale secțiunii conductei, preferând întotdeauna secțiunea echivalentă cu Ø 150 mm (sau cea dreptunghiulară de 222 x 89 mm).

**● Versiune cu filtrare**:

Aerul aspirat va fi filtrat prin filtre speciale de grăsime și filtre anti-mirosuri înainte de a fi readus în cameră prin tuburile corespunzătoare (Filtrele anti-miros și tuburile trebuie achiziționate separat). Pentru mai multe informații, consultați paginile referitoare la accesorii și configurații (pentru versiunea cu filtrare) din partea ilustrată a acestui manual.

# 3. FUNCȚIONARE

## PANOU DE COMANDĂ




| | Funcție |
|---|---|
| **1** | ON/OFF a plitei de gătit/dispozitivului de aspirare pentru plita de gătit |
| **2** | Tastă de selecție a zonei de gătit |
| **3** | Afișaj nivel de putere zonă de gătit |
| **4** | LED Zonă de gătit activă / LED saturație filtre activ |
| **5** | Creștere/Reducere a nivelului de putere de gătire și a vitezei (puterii) de aspirație |
| **6** | Activare cronometru pentru ouă (Stand Alone) |
| **6a - 6b** | LED cronometru pentru ouă (Stand Alone) activ |
| **7a - 7b** | Afișaj cronometru zonă de gătit / Afișaj saturație filtru de carbon - Filtru de reținere a grăsimilor |
| **8a – 8b** | Mărire/Reducere cronometru cu afișaj |
| **9** | Activare Temperature Manager (Gestionare temperatură) (Warming Function)(Funcția de control) |
| **10** | Pauză |
| **10a** | Pauză activă LED |
| **11** | Key Lock (Dispozitiv de blocare) |
| **11a** | LED - Key Lock |
| **12** | Tastă de selecție dispozitiv de aspirare |
| **13** | Afișaj dispozitiv de aspirare |
| **14** | Activare funcție automată dispozitiv de aspirare |
| **15** | LED meniu de întârziere a dispozitivului de aspirare |

## CE TREBUIE SĂ ȘTIȚI, ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

**ATENȚIE: După prima conectare a produsului la rețeaua electrică, plita necesită o procedură de DEBLOCARE. Procedați conform indicațiilor:**

Conectați plita la sursa de alimentare; afişajul **(13)** va indica un 8 intermitent şi **LED-ul (11a)** va fi aprins. Apăsați **tasta** 🔒 **(11)** timp de câteva secunde**; LED-ul (11a)** se va opri**.** Acum veți putea porni Plita cu tasta **ON/OFF** ⏻ **(1).**

Toate funcţiile acestei plite de gătit sunt proiectate pentru a respecta cele mai stricte norme de siguranţă. Din acest motiv:

**• Anumite funcţii nu se activează sau se dezactivează automat în absenţa vaselor de gătit pe arzătoare sau când acestea sunt poziţionate incorect.**

• În alte cazuri, funcţiile activate se dezactivează automat după câteva secunde atunci când funcţia selectată necesită o setare ulterioară care nu este efectuată (de ex.: „Aprindere plită de gătit fără „Selectare zonă de gătit" şi „Temperatură de funcţionare", sau „Funcţie Blocare" sau „Temporizator").

Aşteptaţi până când afişajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

**Atenție!** În caz (de exemplu) de utilizare prelungită, oprirea zonei de gătit poate să nu fie imediată deoarece se află în faza de răcire; pe afişajul zonelor de gătit apare simbolul H care indică faptul că vă aflați în această fază. Aşteptaţi până când afişajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

## AFIŞAJ ZONĂ DE GĂTIT

pe afişajele aferente zonelor de gătit, se indică:

| Funcţie | 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 |
| Funcţie Temperature Manager (Gestionare temperatură) activată | u•o•u |
| Funcţie Pauză | II |
| Funcţie Automatic Heat UP (Încălzire Automată) | A |

## 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 siguranţă)

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, prezenţa căldurii reziduale va fi semnalată printr-un semnal vizual special de pe afişajul zonei respective, prin simbolul H.

## UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

● **Aprindere**

Plita este pornită prin atingerea tastei **ON/OFF** ⏻ **(1)**. Toate **afişajele (3)** şi **afişajul (13)** se vor aprinde, indicând numărul zero 0.

Pentru a opri plita, apăsaţi tasta **ON/OFF** ⏻ **(1)**.

Plita se va opri după câteva secunde dacă nu este activată nicio funcţie.

● **Activarea zonei de gătit**

***Activare:***

Intraţi în meniul zonei de gătit prin apăsarea **tastelor** ▪ ▪▪ ▪▪▪ **(2)** care corespund zonei de gătit dorite. **Afişajul (3)** al zonei respective este singurul care este iluminat la intensitate ridicată.

Atingeţi şi glisaţi cu un deget pe **bara de selecţie (5),** pentru a regla puterea zonei de gătit selectate anterior.

**Observaţie:** Când se selectează o zonă de gătit, **afişajul TIMER (CRONOMETRULUI) (7a+7b)** va indica: • - -. **LED-ul (4)** care se aprinde indică ce zonă a fost selectată, în cazul de faţă zona FL.

***Dezactivare:***

Intraţi în meniul zonei de gătit dorite şi apăsaţi una dintre **tastele** ▪ ▪▪ ▪▪▪ **(2)**. **Afişajul (3)** al zonei în cauză va fi singurul care va fi iluminat la intensitate ridicată; **Aduceţi al zero** puterea, sau apăsaţi din nou **tasta (2),** menţinând apăsat **timp de câteva secunde.**

● **Power Level Zona de gătit**

Plita este prevăzută cu **9 niveluri** de putere. Atingeţi uşor şi glisaţi cu degetele de-a lungul **Barei de selecţie (5):**

spre dreapta pentru a creşte nivelul de putere;

spre stânga pentru a reduce nivelul de putere.

Nivelul de putere setat va fi indicat pe **afişajul (3)** al zonei de gătit selectate.

● **Power Booster (Amplificare putere)**

Produsul este echipat cu **1 nivel** de putere suplimentar (peste nivelul 9), care rămâne activ timp de 10 minute, iar apoi puterea revine la nivelul utilizat anterior.

Apăsaţi şi glisaţi de-a lungul **Barei de selecţie (5)** peste nivelul 9 pentru a activa Power Booster (Amplificare putere). Nivelul Power Booster este indicat pe **Afişajul (3)** cu simbolul P.

● **key lock**

Key Lock (Blocare taste) permite blocarea setărilor plitei, pentru a împiedica manevrele accidentale, lăsând active funcţiile deja setate.

***Activare:***

Pentru a activa funcţia de blocare a tastelor, plita trebuie să fie pornită.

• apăsaţi 🔒 **(11)** timp de **2 sec**. Repetaţi operaţiunea pentru dezactivare.

**Observaţie:** dacă orice altă funcţie este apăsată în timp ce Blocarea tastelor este activă, **LED-ul (11a)** va clipi, iar **afişajul (7b)** va indica o secvenţă de simboluri o•b•6•8, arătând că funcţia este în uz şi trebuie să fie eventual dezactivată pentru a putea acţiona asupra plitei.

● **Temperature manager (Worming Function)**

Temperature Manager (Worming Function) reprezintă o

funcție de control, care permite menținerea căldurii la o temperatură constantă și un nivel de putere optimizat; ideală pentru a menține calde alimentele deja preparate.

***Activare:***

Selectați **tasta (2)** și apoi **tasta** $\underline{\text{SSS}}$ **(9)** zonei pe care doriți să o utilizați**; afișajul (3)** zonei respective va indica o secvență de simboluri $\sqcup\circ\sqcup$ care va dura atât timp cât funcția va rămâne activă.

***Dezactivare:***

Apăsați din nou **tasta** $\underline{\text{SSS}}$ **(9)** timp de câteva secunde pentru a dezactiva funcția.

**Observație:** funcția poate fi activată și în zonele cu BRIDGE activ.

● **Automatic Heat UP** (Încălzire automată)

Funcția Automatic Heat UP (Încălzire automată) permite aducerea cât mai rapidă a puterii setate la regim; cu această funcție există avantajul de a obține o gătire mai rapidă, dar fără riscul de a arde mâncărurile, deoarece temperatura nu o depășește pe cea a nivelului setat. Această funcție este disponibilă pentru nivelurile de putere de la $1$ la $8$.

***Activare:***

Selectați **tasta (2)** a zonei pe care doriți să o utilizați, apoi derulați cu degetul în **bara de selecție (5); odată ce ați atins nivelul dorit**, țineți apăsat câteva secunde, până când pe **afișajul (3)** din acea zonă va apărea simbolul $A$, alternând cu puterea setată.

Prin creșterea nivelului de putere al zonei de gătit, funcția Automatic Heat Up (Încălzire automată) rămâne activată, cu noua setare de temperatură;

**Notă:** Această funcție se poate activa pe mai multe zone în același timp.

***Dezactivare:***

Selectați **tasta (2)** a zonei la care dorim să scoatem încălzirea automată și scădeți nivelul de putere al zonei de gătit.

● **Pause (Pauză)**

Funcția Pauză permite suspendarea oricărei funcții active pe plită, aducând la zero puterea de gătire.

***Activare:***

• apăsați **tasta** ⏸ **(10)**; **LED**-ul **(10a)** se va aprinde și va putea fi vizulaizat simbolul $II$ intermitent pe **afișajele (3)** ale zonei active, alternativ cu nivelul de temperatură setat în acele zone.

***Dezactivare:***

• apăsați **tasta** ⏸ **(10)** timp de câteva secunde până când simbolul dispare.

Odată cu dezactivarea, plita își reia funcționarea cu setările setate înainte de pauză.

**Notă:** dacă după 10 minute funcția Pauză nu se dezactivează, plita se va opri automat.

**Notă:** funcția Pauză nu are efect asupra sistemului de aspirare.

● **Egg Timer** (temporizator clepsidră)

Funcția Egg Timer este o numărătoare independentă a zonei de gătit (și a zonei de aspirare).

***Activare:***

Ieșiți din meniurile Aspirație sau Zone de gătit, astfel încât toate **LED-urile (3 și 13)** să fie aprinse.

Prin apăsarea **tastei** ◷ **(6)** se va aprinde **led-ul (6a)** și, în același timp, se va activa și

**afișajul (7a+7b)** cu **LED-ul (6b)** $-:-$.

Acum veți putea mări sau micșora timpul, utilizând **tastele** ＋ **(8a)** și ― **(8b).** Timpul este exprimat în minute. În cazul în care cronometrul atinge un timp mai mic de 1 minut, contorizarea va continua prin afișarea secundelor.

Când temporizatorul a încheiat numărătoarea inversă, este emis un semnal acustic și zona de gătit se oprește.

***Dezactivare:***

Pentru oprirea temporizatorului în avans, ieșiți din meniurile Aspirație sau Zone de gătit astfel încât toate **LED-urile (3 și 13)** să fie aprinse și aduceți afișajul temporizatorului la zero folosind **tasta** ― **(8a)**.

● **Temporizator zone de gătit**

Funcția Temporizator zone de gătit este o numărătoare inversă care poate fi setată, chiar și concomitent, pentru fiecare zonă de gătit. La sfârșitul intervalului de timp setat, zonele de gătit se sting automat, iar utilizatorul este atenționat printr-un mesaj sonor adecvat.

***Activare:***

**Observație:** acest cronometru poate fi pornit numai dacă zona de gătit este activă cu o putere diferită de zero.

După activarea **tastei (2)** pentru zona de gătit dorită,

**afișajul (7a+7b)** se va activa și veți putea programa temporizatorul. Pentru a mări sau micșora timpul, utilizați **tastele** ＋ **(8a)** și ― **(8b).** Timpul este exprimat în minute. În cazul în care cronometrul atinge un timp mai mic de 1 minut, contorizarea va continua prin afișarea secundelor.

**Dacă doriți, repetați operațiunea pentru mai multe zone de gătit:**

Fiecare zonă de gătit poate avea un temporizator setat diferit; pe **afișajul (7a+7b)** va apărea numărătoarea inversă a zonei de gătit selectate în acel moment

**Observație:** După activarea zonei Bridge, puteți porni temporizatorul și pe această zonă.

***Dezactivare:***

Pentru a opri mai devreme temporizatorul, selectați zona

de gătit **tasta (2)** apăsați **tasta — (8a)** până când temporizatorul ajunge la zero. Ora se va dezactiva.

● **Power Limitation** (Limitare putere)

Funcția Power Limitation (Limitare putere) vă permite să setați funcționarea produsului, limitând absorbția maximă și reglând puterea de absorbție a tuturor zonelor de gătit active, astfel încât absorbția totală a plitei să nu depășească nivelul maxim de absorbție setat.

Meniul de gestionare a Power Limitation (Limitării puterii) este situat în interiorul meniului de gestionare a parametrilor.

***Pentru a intra în meniul de gestionare a parametrilor:***

**Deconectați plita de la sursa de alimentare, așteptați câteva secunde și apoi reconectați-o la loc.**

DEBLOCAȚI plita ținând apăsat tasta **(11)** timp de câteva secunde; ulterior, apăsați simultan timp de câteva secunde tastele **(12) + (14)** până când **bara de derulare (5)** se va aprinde. Glisați cu degetul de-a lungul întregii **bare (5)** de la stânga la dreapta. Cele două afișaje **(3-FL)** și **(3-FR)** se vor aprinde.

**Afișajul (3-FL) indică parametrul modificat.**

**Afișajul (3-FR) indică valoarea setată.**

***Pentru a accesa meniul Power Limitation:***

În mod implicit, accesând meniul de parametri, afișajul **(3-FL)** indică alternativ valorile și ; apăsați **tasta (9-FL)** de mai multe ori până când afișajul **(3-FL)** va indica alternativ valorile și . ( și = meniu gestionare Power Limitation).

***Setați valoarea Power limitation:***

apăsați **tasta (9-FR)** pentru a selecta valoarea dorită dintre cele trei disponibile. A se vedea tabelul de mai jos:

| Zona 3-FL | Zona 3-FR | Valoare de putere (kW) |
|---|---|---|
| | | 7,4 |
| | | 4,5 |
| | | 3,1 |

***Salvare setări:***

Pentru a salva setările selectate, apăsați tasta **(1)**

## UTILIZAREA HOTEI DE ASPIRARE

● **Activarea dispozitivului de aspirare.**

***Activare:***

Atingeți (apăsați) **tasta (12)**; **afișajul (13)** se va aprinde la intensitate ridicată.

Atingeți și derulați cu degetul pe **bara de selecție (5)**, pentru a regla puterea de aspirație a fumului.

**Observație:** spre deosebire de zonele de gătit, oprirea dispozitivului de aspirare nu poate fi programată folosind un temporizator. Prin urmare, **afișajul (7a+7b)** nu se va activa.

***Dezactivare:***

Pentru a opri dispozitivul de aspirare, țineți apăsată **tasta (12)** timp de câteva secunde sau aduceți puterea de aspirație la zero.

● **Power Level Dispozitiv de aspirare**

Dispozitiv de aspirare este dotat cu **4 niveluri** de putere de aspirare, plus un Booster.

Apăsați și derulați de-a lungul **Barei de selecție (4):**

spre dreapta pentru a crește nivelul de putere;

spre stânga pentru a reduce nivelul de putere.

Nivelul de putere setat va fi indicat pe **afișajul (13)** al dispozitivului de aspirare.

● **Power Booster al dispozitivului de aspirare**

Produsul este echipat cu **1 nivel** suplimentar de putere **BOOSTER** (peste nivelul 4), care rămâne activ timp de **5 minute**, după care puterea revine la nivelul anterior.

Apăsați și glisați de-a lungul **Barei de selecție (5)** peste nivelul 4 pentru a activa Power Booster (Amplificare putere). Nivelul Power Booster este indicat pe **Afișajul (13)** cu simbolul .

● **Funcționare automată**

Produsul se va aprinde la viteza cea mai adecvată, adaptând capacitatea de aspirare 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:***

Intrați în meniul dispozitivului de aspirare prin apăsarea tastei **(12),** apoi apăsați **tasta (14);** pe **afișaj (13)** va apărea litera , alternată cu valoarea vitezei dispozitivului de aspirare.

***Dezactivare:***

Din meniul aspiratorului, apăsați **tasta (14)** sau reduceți manual viteza de aspirație din **bara de selecție (5).**

**● Meniu de gestionare a filtrelor:**

***Condiții necesare pentru intrarea în meniu:***

ZONELE DE GĂTIT și DISPOZITIVUL DE ASPIRARE trebuie să fie toate alimentate 0; EGG TIMER trebuie să fie oprit; dacă aceste condiții nu sunt respectate, prin efectuarea procedurii de acces, **afișajul (7a+7b)** va indica no și nu va mai fi posibilă continuarea.

***Pentru accesarea meniului și vizualizarea stării filtrelor:***

După ce ați respectat cerințele de introducere indicate mai sus, apăsați **tasta** ⏻ **(12)**, apoi apăsați simultan **—(8a)** și **+(8b)** timp de **4 secunde.**

În acest moment ne vom găsi în meniul de gestionare a filtrelor.

**Afișajul (7a+7b)** va indica în mod implicit starea FILTRULUI DE REȚINERE A GRĂSIMILOR; pentru a comuta la vizualizarea stării FILTRULUI DE MIROSURI, apăsați **—(8a).** De fiecare dată când acest buton este apăsat, afișajul comută de la un filtru la altul, consecutiv. Mai jos se află un tabel cu stările filtrelor.

| Starea filtrului | Afișaj optic |
|---|---|
| Filtru de reținere a grăsimilor ACTIV* | .C5. |
| Filtru anti-mirosuri ACTIV* | .F3. |
| Filtru de reținere a grăsimilor DEZACTIVAT | C- |
| Filtru anti-mirosuri DEZACTIVAT | F- |

*Când indicatorul de saturație a filtrelor este ACTIV, **afișajul (7b)** va indica starea filtrului cu o valoare de la 9 (eficiență maximă) la 0 (filtru epuizat).

***Pentru a activa sau dezactiva indicatorul de saturație a filtrelor:***

După selectarea unuia dintre cele două filtre, apăsați **+(8b)**; la fiecare apăsare, afișajul trece de la o stare la alta consecutiv.

**Observație:** Dacă dezactivați filtrul și apoi îl reactivați în aceeași sesiune, valoarea stării filtrului va rămâne neschimbată față de valoarea de dinainte de dezactivare.

Dacă ieșiți din meniu după ce ați dezactivat filtrul, atunci când filtrul este reactivat, valoarea saturației filtrului va reporni de la 9.

***Pentru a ieși din meniu:***

Pentru a ieși din meniu, apăsați orice tastă CU EXCEPȚIA tastelor **—(8a)** și **+(8b)** sau așteptați 8 secunde fără a atinge alte taste.

**● Resetare indicator de saturație a filtrelor**

În timp ce unul sau ambele semnale sunt active, puteți reseta alarma de saturație a filtrelor. În primele 10 secunde în care apare semnalul de saturație a filtrelor, apăsați simultan **—(8a)** și **+(8b)** timp de câteva secunde.

Un semnal acustic indică resetarea cu succes. Se recomandă efectuarea acestei proceduri NUMAI după înlocuirea filtrelor.

**Observație:** Dacă ambele alarme sunt active, efectuați această operațiune de două ori pentru a reseta ambele alarme. .

**● Întârziere la oprirea aspirației**

Cu această funcție activată, dispozitivul de aspirare va rămâne pornit pentru un timp prestabilit; odată ce acest timp a trecut, se va opri automat. Fiecare viteză are un temporizator specific, astfel cum este indicat în tabelul de mai jos.

| booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 min. | 10 min. | 15 min. | 20 min. | 30 min. |

***Pentru activare:***

Cu dispozitivul de aspirare în funcțiune, apăsați lung **bara de selecție (5); LED-ul (15)** se va aprinde, indicând că funcția a fost activată.

***Pentru dezactivare:***

schimbați pur și simplu viteza de aspirație pentru a dezactiva această funcție. **LED-ul (15)** se va stinge, indicând că funcția a fost dezactivată.

## 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 CURĂŢAT CU JET DE ABUR!!!**

După fiecare utilizare, lăsaţi plita să se răcească şi curăţaţi-o pentru a îndepărta petele şi depunerile cauzate de resturi de alimente. Zahărul sau alimentele cu un conţinut ridicat de zahăr pot deteriora plita şi trebuie eliminate imediat. Sarea, zahărul şi nisipul pot zgâria suprafaţa de sticlă. Utilizaţi o lavetă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse specifice pentru curăţarea plitei (respectaţi indicaţiile producătorului).

**● D Curățarea cuvei de colectare a lichidelor** :

În cazul unor scurgeri accidentale și abundente de lichide din vasele de gătit, puteți interveni prin supapa de evacuare, aflată în partea inferioară a produsului, în așa fel încât să eliminați orice reziduuri, garantând maxima siguranță și igienă.

**● E Curățarea grătarului metalic:**

Grătarul trebuie spălat la mână, cu apă caldă și detergent neutru și apoi trebuie uscat foarte bine, pentru a evita fenomenele de oxidare.

## ÎNTREȚINERE HOTĂ DE ASPIRARE

**● Curățarea hotei de aspirare:**

Pentru curățare, folosiți **EXCLUSIV** o lavetă înmuiată într-un detergent lichid neutru.

**NU UTILIZAŢI USTENSILE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂȚARE!**

Evitaţi utilizarea produselor abrazive. **NU UTILIZAŢI ALCOOL!**

**● A Întreținere filtre de reținere a grăsimilor:**

**Blochează particulele de grăsime care rezultă în timpul gătitului.**

Acesta trebuie curăţat o dată pe lună (sau atunci când indicatorul de saturație a filtrelor indică această necesitate), cu detergenţi neagresivi, manual sau în maşina de spălat vase la temperatură redusă şi cu un ciclu scurt. Dacă se spală în maşina de spălat vase, filtrul împotriva grăsimilor se poate decolora, dar caracteristicile sale de filtrare nu se modifică deloc.

**● B Întreținere filtru cu cărbune activ - Filtre ceramice (numai pentru versiunea cu filtrare):**

**Reține mirosurile neplăcute care se formează în timpul gătitului. Aparatul este prevăzut cu un set de filtre de reținere a mirosurilor.**

Filtrele de reținere a mirosurilor neplăcute ajung la saturație după o folosire mai mult sau mai puțin îndelungată, în funcție de tipul de bucătărie și de regularitatea de curățare a filtrului de grăsimi. Filtrele de reținere a mirosurilor pot fi regenerate termic, o dată la 2/3 luni, în cuptorul preîncălzit la o temperatură de 200°C timp de 45 de minute. O corectă regenerare asigură o eficiență de filtrare constantă, timp de 5 ani.

**Atenție!** Nu așezați filtrele în partea de jos a cuptorului, ci puneți-le într-o tavă și poziționați tava la o înălțime intermediară.

# 5. ASISTENȚĂ

## TABEL DETECTAREA DEFECȚIUNILOR

| Cod informativ | Descriere | Cauze posibile | Soluție |
|---|---|---|---|
| F5 | 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 |
| **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. ● Установка или техобслуживание должны выполняться квалифицированным техником в соответствии с инструкциями производителя и с соблюдением действующих местных норм. Не пытайтесь ремонтировать или не заменять какие-либо компоненты изделия, если это прямо не требуется руководством по эксплуатации. ● Заземление изделия является обязательным по закону. - Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить подключение изделия, встроенного в мебель, к электрической сети. ● Для того чтобы установка соответствовала действующим нормам безопасности, необходим соответствующий стандартам всеполярный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети в случае перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа. ● Не использовать тройники или удлинители. ● По окончании установки у пользователя не должно быть доступа к электрическим компонентам. ● Изделие и его доступные части нагреваются в процессе использования. Не прикасаться к нагретым частям. ● Не позволяйте детям играть с изделием. Следует держать детей на расстоянии и под присмотром, так как доступные части устройства могут сильно нагреваться во время использования. ● Для носителей кардиостимуляторов и активных имплантатов перед использованием индукционной варочной панели важно проверить, совместим ли их стимулятор с использованием изделия. ● В процессе и после использования не касаться нагревательных элементов изделия. ● Избегайте соприкосновения изделия с тканями или другими легко 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. Необходимо следить за приготовлением продуктов с большим содержанием жиров и масла. ● Если панель имеет трещины, выключите изделие во избежание поражения электрическим током. ● Изделие не предназначено для включения через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления. ● Готовка без присмотра на варочной панели с использованием растительного масла или жира опасна и может привести к пожару. ● За приготовлением пищи нужно следить. Процесс быстрой готовки должен проходить под постоянным надзором. ● НИКОГДА не пытайтесь гасить огонь водой. Следует выключить изделие и погасить огонь при помощи, например, крышки или противопожарного одеяла. ● Опасность пожара: не кладите предметы на варочную поверхность. ● Не применяйте системы очистки паром, риск удара электрическим током. ● Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как они могут сильно нагреться. ● Перед подключением изделия к электросети: проверьте табличку с данными (расположенную в нижней части прибора), чтобы убедиться, что напряжение и мощность соответствуют напряжению сети и что разъем для подключения подходящий. При возникновении сомнений следует обратиться к квалифицированному электрику.

Важно: ● После использования выключить варочную панель при помощи соответствующего устройства управления, не полагаясь на детектор посуды. ●

Избегать проливания жидкостей, при кипячении или нагревании жидкостей следует уменьшать интенсивность нагрева. ● Не оставлять нагревательные элементы включенными с пустыми кастрюлями и сковородами или без посуды. ● По окончании приготовления пищи выключить соответствующую зону. ● Никогда не использовать алюминиевую фольгу для готовки, и никогда не класть продукты, обернутые в алюминиевую фольгу, прямо на панель. Алюминий расплавится и нанесет непоправимый ущерб вашему изделию. ● Никогда не нагревать консервные банки с продуктами питания, предварительно не открыв их: банка может взорваться! Это предупреждение относится также ко всем другим типам варочных панелей. ● Использование режимов повышенной мощности, такого как функция Booster, не подходит для нагрева некоторых жидкостей, например, масла для жарки. Чрезмерный нагрев может быть опасным. В этих случаях рекомендуется использовать меньшую мощность. ● Емкости следует ставить непосредственно на варочную поверхность точно по центру. Ни в коем случае не вставлять никаких предметов между кухонной посудой и варочной поверхностью. ● В случае достижения высоких температур изделие автоматически уменьшает уровень мощности варочных зон. ● Перед выполнением любых операций по очистке или техобслуживанию отключите изделие от электросети, вытянув вилку, или отключите общий автомат своего жилья. ● При выполнении операций по установке и техобслуживанию используйте рабочие перчатки. ● Изделием могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лица с недостаточным опытом, при условии, что они находятся под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию изделия и при условии понимания потенциальных рисков, связанных с ним. ● Необходимо следить, чтобы дети не играли с этим изделием. ● Не разрешайте детям выполнять очистку и техобслуживание устройства без присмотра. ● Помещение должно быть оборудовано достаточно эффективной системой вентиляции, если изделие используется одновременно с другими устройствами, работающими на газу или другом топливе. ● Изделие следует периодически очищать как внутри, так и снаружи (МИНИМУМ ОДИН РАЗ В МЕСЯЦ). В любом случае, следуйте указаниям, приведенным в руководстве по техобслуживанию. ● Несоблюдение правил очистки изделия, периодичности замены и очистки фильтров влечет за собой опасность возгорания. ● Строго запрещена готовка с применением процедуры фламбе. ● В любом случае следует избегать использования открытого огня, так как это наносит вред фильтрам и может стать причиной возгорания. ● Процесс жарки должен осуществляться под надзором, так как перегретое масло может воспламениться. ● Внимание! При работе варочной панели доступные части могут стать горячими. ● Внимание! Не подключайте изделие к электрической сети до полного завершения установки. ● Что касается мер безопасности и технических мер, предусмотренных для выпуска дымов и выделений - строго придерживайтесь предписаний местных компетентных учреждений. ● Отсасываемый воздух не должен направляться в канал, используемый для отвода дыма из устройств, сжигающих газ или другое топливо. ● Запрещено использовать изделие без правильно установленной решетки! ● При установке использовать только крепежные винты, поставляемые вместе с изделием, или, в случае их отсутствия, надлежащий тип винтов. Использовать винты надлежащей длины, как указано в руководстве по установке. ● Когда данное изделие и устройства, питаемые не от электросети, работают одновременно, вакуум в помещении не должно превышать 4 Па (4 × 10-5 бар). ● Важно правильно хранить данное руководство, чтобы можно было обратиться к нему в любой момент. В случае продажи, отчуждения или перемещения прибора следует убедиться, чтобы руководство находилось вместе с ним.

## ⚠ ТБ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

● Отсоедините изделие от электрической сети. ● Установка должна выполняться квалифицированным персоналом, знающим действующие нормы по установке и технике безопасности. ● Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, нанесенный в результате несоблюдения указаний, содержащихся в данном разделе. ● Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить снятие варочной поверхности с рабочей поверхности. ● Убедитесь, что указанное напряжение на табличке данных установленной на дне изделия соответствует той, что находится в помещении, где он будет установлен. ● Не используйте удлинители. ● Электрический кабель заземления должен быть на 2 см длиннее других кабелей. ● Если изделие не снабжено кабелем питания, используйте кабель с диаметром проводов минимум 2,5 мм2 при мощности до 5500 Вт, а при большей мощности сечение должно составлять 4 мм2. ● Ни в одной из точек температура кабеля не должна превышать более чем на 50 °C температуру в помещении. - Изделие предназначено для постоянного подключения к электрической сети, поэтому следует установить обычный многополярный выключатель, который обеспечит полное отключение от сети в случае возникновения условий, входящих в категорию перенапряжения III, и который будет легко доступен после установки.

● **Внимание!** Замена соединительный кабеля должна производиться авторизованной службой технической помощи или лицом с аналогичной квалификацией.

● **Внимание!** Перед повторным подключением цепи к сети питания для проверки ее правильного функционирования следует всегда проверять, чтобы

сетевой кабель был смонтирован правильно.

## ⚠ 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 550mm.

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;

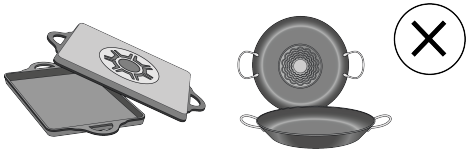
• металлическую с эмалированным днищем;

• с шероховатым днищем - во избежание царапин на варочной панели;

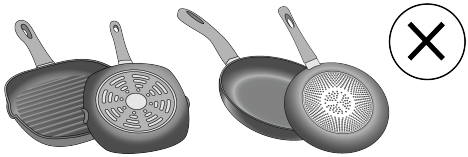
• никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхностью.

• 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

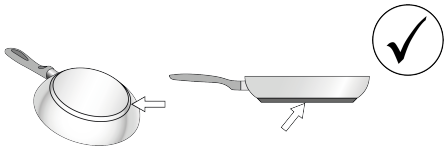


• Днище не содержало алюминия: посуда не будет разогреваться индукторами, или они ее вообще не обнаружат.



• 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.

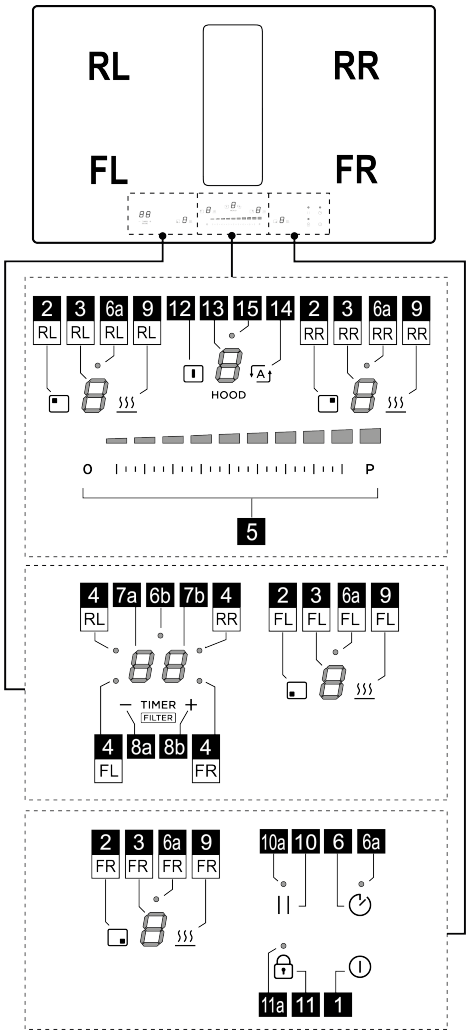
Для обеспечения максимальной эффективности вытяжки: • Рекомендуемая макс. длина труб составляет 7 погонных метров. • На общей длине 7 погонных метров используйте максимум два колена 90° • Не допускайте существенного изменения сечения канала, поддерживая Ø 150 мм (или квадратное сечение размером 222 x 89 мм).

● **Фильтрующая версия**:

Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жиро- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение через соответствующие каналы (запахоулавливающие фильтры и каналы приобретаются отдельно). Для получения дополнительной информации обращайтесь к страницам иллюстрированной части данного руководства, посвященным принадлежностям и конфигурациям (для фильтрующей версии).

# 3. РАБОТА УСТРОЙСТВА

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ




| | Функция |
|---|---|
| 1 | ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности/вытяжки варочной поверхности |
| 2 | Кнопка выбора варочной зоны |
| 3 | Дисплей отображения уровня мощности варочной зоны |
| 4 | Светодиод активной варочной зоны / светодиод насыщения фильтров с активированным углем |

| | |
|---|---|
| **5** | Повышение/Понижение уровня мощности варки и скорости (мощности) вытяжки |
| **6** | Активация Egg timer (Stand Alone) (таймер для варки яиц (отдельный)) |
| **6a-6b** | Светодиод Egg timer (Stand Alone) (таймер для варки яиц (отдельный)) Активен |
| **7a-7b** | Дисплей таймера варочной зоны / дисплей насыщения угольного фильтра - жироулавливающего фильтра |
| **8a-8b** | Увеличение/уменьшение значения таймера |
| **9** | Включение функции Temperature Manager (управление температурой) (Warming Function (функция подогрева)) |
| **10** | Пауза |
| **10a** | Светодиод активной паузы |
| **11** | Key Lock (блокировка кнопок) |
| **11a** | Светодиод - Key Lock (блокировка кнопок) |
| **12** | Кнопка выбора вытяжки |
| **13** | Дисплей вытяжки |
| **14** | Включение автоматической функции вытяжки |
| **15** | Светодиод меню задержки вытяжки |

## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

**ВНИМАНИЕ: После первого подключения изделия к сети варочной поверхности требуется процедура РАЗБЛОКИРОВКИ. Выполните следующие действия:**

Подключите поверхность к источнику питания; на дисплее **(13)** будет мигать 8, а **светодиод (11a)** будет гореть. Нажмите **кнопку** 🔒 **(11)** на несколько секунд, **светодиод (11a)** погаснет **.** Теперь можно будет включить поверхность кнопкой **ВКЛ/ВЫКЛ** ⏻ **(1).**

Все функции этой варочной поверхности спроектированы с соблюдением строгих норм безопасности. Поэтому:

• **Некоторые функции не активируются или отключаются автоматически при отсутствии кастрюль на поверхности или при их неправильном размещении.**

• В некоторых случаях активированные функции автоматически отключаются через несколько секунд, если для выбранной функции необходима дополнительная настройка (напр.: “Включить варочную поверхность” без функций “Выбор варочной зоны” и “Рабочая температура”, либо “Функция Lock (блокировка)” или “Таймер”).

Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей не погаснет.

**Внимание!** В случае (например) длительного использования выключение варочной зоны может не быть мгновенным, потому что она находится в фазе охлаждения. На дисплее варочной зоны появится символ H, обозначающий эту фазу. Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей не погаснет.

## ДИСПЛЕИ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображаются следующие данные:

| **Функция** | **Значение** |
|---|---|
| Варочная зона включена | 0 |
| Power Level (Уровень мощности) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (Индикатор остаточного тепла) | H |
| Pot Detector (датчик наличия посуды) | U |
| Функция Temperature Manager (управление температурой) включена | U•o•U |
| Функция Пауза | II |
| Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев) | A |

## ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

● **Safe Activation (безопасное включение)**

Изделие включается только при наличии кастрюль в варочных зонах: процесс нагрева не запускается или прекращается при отсутствии или снятии кастрюль.

● **Pot Detector (датчик наличия кухонной посуды)**

Устройство автоматически определяет наличие кастрюль в варочных зонах.

● **Safety Shut Down (Предохранительное отключение)**

В целях безопасности каждая варочная зона имеет максимальное время работы, которое зависит от установленного уровня мощности.

● **Residual Heat Indicator (индикатор остаточного тепла)**

После выключения одной или нескольких варочных зон на наличие остаточного тепла указывает специальный сигнал на дисплее соответствующей зоны в виде символа H.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

● **Включение**

Варочная поверхность включается при касании кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** ⏻ **(1)**. Все **дисплеи (3)** и **дисплей (13)** включатся и отобразят цифру ноль 0.

Чтобы выключить варочную поверхность, нажмите кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ** ⏻ **(1)**.

Варочная поверхность выключается через несколько секунд, если никакие функции не активированы.

● **Включение варочных зон**

***Включение:***

Войдите в меню варочной зоны, нажав одну из **кнопок** **(2)**, которая соответствует требуемой варочной зоне. **Дисплей (3)** этой зоны является единственным, который подсвечивается с высокой интенсивностью.

Коснитесь и проведите пальцем по **панели выбора (5),** чтобы отрегулировать мощность ранее выбранной варочной зоны.

**Примечание:** При выборе варочной зоны **на дисплее ТАЙМЕРА (7a+7b)** отображается следующее: • загоревшийся **светодиод (4)** указывает, какая зона была выбрана; в данном случае это зона FL.

***Выключение:***

Войдите в меню требуемой варочной зоны и нажмите одну из **кнопок** **(2)**. **Дисплей (3)** этой зоны является единственным, который подсвечивается с высокой интенсивностью. **Установите мощность на нуль** или снова нажмите **кнопку (2)**, удерживая ее нажатой **в течение нескольких секунд.**

● **Уровень мощности варочной зоны**

Варочная панель имеет **9 уровней** мощности. Коснитесь и проведите пальцами по **панели выбора (5):**

вправо для увеличения уровня мощности;

влево для уменьшения уровня мощности.

Установленный уровень мощности отобразится на **дисплее (3)** выбранной варочной зоны.

● **Power Booster (усилитель мощности)**

Изделие имеет 1 дополнительный **уровень** мощности (выше уровня 9), который активируется на 10 минут, после чего мощность снижается до предыдущего уровня.

Коснитесь и проведите пальцами вдоль **панели выбора (5)**, выше уровня 9, для включения функции Power Booster (усилитель мощности). Уровень Power Booster отображается на **дисплее (3)** с помощью пиктограммы P.

● **Key Lock (блокировка кнопок)**

Функция Key Lock позволяет блокировать настройки поверхности, чтобы избежать их случайного изменения. При этом уже установленные функции остаются активными.

***Включение:***

Чтобы активировать функцию блокировки кнопок, варочная поверхность должна быть включена.

• нажмите 🔒 **(11)** в течение **2 с**. Повторите операцию для отключения.

**Примечание:** если в активном режиме Key Lock будет нажата любая другая функция, **светодиод (11a)** будет мигать, а на **дисплее (7b)** будут последовательно отображаться символы o-b-S-B, что означает действие функции и необходимость ее отключения для работы с варочной поверхностью.

● **Temperature Manager (Warming Function) (управление температурой, функция подогрева)**

Функция Temperature Manager (Worming Function) управляет температурой, обеспечивая поддержание тепла при постоянной температуре на оптимизированном уровне мощности. Функция идеально подходит для поддержания в подогретом состоянии уже приготовленных блюд.

***Включение:***

Выберите **кнопку (2)**, а затем **кнопку** **(9)** зоны, которая будет использоваться**. Дисплей (3)** этой зоны покажет последовательность символов o-o-o, которая будет отображаться до тех пор, пока функция остается активной.

***Отключение:***

Нажмите еще раз на несколько секунд **кнопку** **(9)** для отключения функции.

**Примечание:** функция также может быть включена в зонах с активной функцией BRIDGE.

● **Automatic Heat UP (автоматический нагрев)**

Функция Automatic Heat UP позволяет быстрее достичь заданную мощность. Используя данную функцию, можно обеспечить более быстрое приготовление, однако без риска пригорания пищи, поскольку температура не будет превышать установленное значение. Данная функция доступна для уровней мощности от 1 до 8.

***Включение:***

Выберите **кнопку (2)** зоны, которую вы хотите использовать, затем проведите пальцем по **панели**

**выбора (5). Как только вы достигнете нужного уровня**, удерживайте ее нажатой в течение нескольких секунд, пока на **дисплее (3)** этой зоны не появится символ A, попеременно с установленной мощностью.

При увеличении уровня мощности варочной зоны функция автоматического нагрева остается активной с новой настройкой температуры;

**Примечание:** эта функция может быть включена в нескольких зонах одновременно.

***Отключение:***

Выберите **кнопку (2)** зоны, для которой необходимо отменить Автоматический нагрев, и уменьшите уровень мощности варочной зоны.

● **Pausa (пауза)**

Функция Пауза позволяет приостановить любую активную функцию на поверхности с уменьшением мощности до ноля.

***Включение:***

• нажмите **кнопку** ⏸ **(10)**, после чего загорится **светодиод (10a)** и отобразится мигающий символ ⏸ на **дисплеях (3)** активных зон, попеременно с установленным в этих зонах уровнем температуры.

***Отключение:***

• нажмите **кнопку** ⏸ **(10)** на несколько секунд, пока символ не исчезнет.

При отключении варочная поверхность возобновляет работу с настройками, установленными до паузы.

**Примечание:** если по прошествии 10 минут функцию паузы не отключить, варочная поверхность автоматически выключится.

**Примечание:** функция паузы не влияет на вытяжку.

● **Egg Timer (таймер для варки яиц)**

Функция Egg Timer производит обратный отсчет времени независимо от варочных зон (а также зоны вытяжки).

***Включение:***

Выйдите из меню «Всасывание» или «Варочные зоны», чтобы все **светодиоды (3 и 13)** были включены.

Нажмите **кнопку** ⏲ **(6).** Загорится **светодиод (6a)** и одновременно включится также

**дисплей (7a+7b)** со **светодиодом (6b)** 0:00.

После этого можно увеличить или уменьшить время с помощью **кнопок** + **(8a)** и − **(8b).** Время выражено в минутах. Если будет достигнуто время менее 1 минуты, отсчет продолжится в секундах.

Когда таймер завершил обратный отсчет, подается звуковой сигнал и варочная зона отключается.

***Отключение:***

Для отключения таймера до окончания отсчета выйдите из меню «Всасывание» или «Варочные зоны», чтобы все **светодиоды (3 и 13)** были включены, и установите на ноль дисплей «Таймер» с помощью

**кнопки** − **(8a)**.

● **Таймер варочных зон**

Функция таймера варочных зон является обратным отсчетом, который можно задать в каждой варочной зоне, в том числе и одновременно. В конце заданного периода варочные зоны автоматически выключатся, а пользователя предупредит специальный звуковой сигнал.

***Включение:***

**Примечание:** этот таймер можно запустить только в том случае, если варочная зона активна с мощностью, отличной от нуля.

После активации требуемой варочной зоны **кнопкой (2)** **дисплей (7a+7b)** включится, и можно будет запрограммировать таймер. Для увеличения или уменьшения времени используйте **кнопки** + **(8a)** и − **(8b).** Время выражено в минутах. Если будет достигнуто время менее 1 минуты, отсчет продолжится в секундах.

**При необходимости повторите действие для нескольких варочных зон:**

Каждая варочная зона может иметь свой собственный таймер; на **дисплее (7a+7b)** появится обратный отсчет для выбранной в этот момент варочной зоны.

**Примечание:** После активации зоны «Bridge» таймер можно запустить также и в этой зоне.

***Отключение:***

Чтобы выключить Таймер заранее, выберите варочную

зону **кнопкой (2)**, нажимайте **кнопку**− **(8a)** до тех пор, пока таймер не достигнет нуля и отключится.

● **Power Limitation (Ограниченная мощность)**

Функция ограничения мощности (Power Limitation) позволяет настраивать работу изделия на ограничение максимума потребления мощности, регулируя потребляемую мощность всех варочных зон так, чтобы общее потребление варочной поверхности не превышало заданного уровня.

Меню управления ограничением мощности находится в меню управления параметрами.

***Чтобы войти в меню управления параметрами:***

**Отключите варочную поверхность от сети, подождите несколько секунд и снова включите.**

РАЗБЛОКИРУЙТЕ варочную поверхность, удерживая

нажатой в течение нескольких секунд кнопку 🔒 **(11)**. Затем одновременно нажмите на несколько секунд

кнопки **(12)** + **(14)** пока не загорится **панель прокрутки (5)**. Проведите пальцем по всей **панели (5)** слева направо. Включатся два дисплея **(3-FL)** и **(3-FR)**.

**Дисплей (3-FL) покажет изменяемый параметр.**

**На дисплей (3-FR) отобразится установленное значение.**

***Чтобы перейти в меню управления ограничением мощности:***

По умолчанию при входе в меню параметров на дисплее **(3-FL)** попеременно отображаются значения и . Нажмите несколько раз **кнопку** **(9-FL)**, пока на дисплее **(3-FL)** не отобразятся попеременно значения и . ( и = меню управления ограничением мощности).

***Установите значение ограничения мощности:***

нажмите **кнопку** **(9-FR)** для выбора нужного значения из трех доступных, см. таблицу ниже:

| Зона 3-FL | Зона 3-FR | Значение мощности (кВт) |
|---|---|---|
| | | 7,4 |
| | | 4,5 |
| | | 3,1 |

***Сохранение настроек:***

Для сохранения выбранных настроек нажмите кнопку **(1)**

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

● **Включение вытяжки.**

***Включение:***

Коснитесь (нажмите) **кнопки** **(12)**, **дисплей (13)** подсветится с высокой интенсивностью.

Коснитесь и проведите пальцем по **панели выбора (5),** чтобы отрегулировать мощность всасывания паров.

**Примечание:** в отличие от варочных зон выключение вытяжки нельзя запрограммировать с помощью таймера. Поэтому **дисплей (7a+7b)** не активируется.

***Выключение:***

Чтобы выключить вытяжку, удерживайте нажатой **кнопку** **(12)** в течение нескольких секунд или уменьшите мощность всасывания до нуля.

● **Power Level (уровень мощности) вытяжки**

Вытяжка имеет **4 уровня** мощности всасывания плюс уровень Booster.

Прикоснуться и провести пальцами вдоль **Панели выбора (4):**

вправо для увеличения уровня мощности;

влево для уменьшения уровня мощности.

Установленный уровень мощности отобразится на **дисплее (13)** вытяжки.

● **Уровень Power Booster вытяжки**

Изделие имеет 1 дополнительный **уровень** мощности **BOOSTER** (выше уровня 4), который активируется на **5 минут**, после чего мощность снижается до предыдущего уровня.

Коснитесь и проведите пальцами вдоль **панели выбора (5)**, выше уровня 4, для включения функции Power Booster (усилитель мощности). Уровень Power Booster отображается на **дисплее (13)** с помощью пиктограммы .

● **Работа в автоматическом режиме**

Устройство включится с наиболее подходящей скоростью, приспособив скорость 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:***

Войдите в меню вытяжки, нажав кнопку **(12)**, затем нажмите **кнопку** **(14);** на **дисплее (13)** появится буква , которая будет чередоваться со значением скорости вытяжки.

***Отключение:***

В меню вытяжки нажмите **кнопку** **(14)** или вручную уменьшите скорость всасывания с помощью **панели выбора (5).**

● **Меню управления фильтрами:**

***Условия для входа в меню:***

ВАРОЧНЫЕ ЗОНЫ и ВЫТЯЖКА должны быть включены . EGG TIMER должен быть выключен. Если эти условия не соблюдаются, при выполнении процедуры доступа **на дисплее (7a+7b)** будет отображаться и выполнение дальнейших операций будет невозможно.

***Чтобы получить доступ к меню и просмотреть состояние фильтров:***

После выполнения требований ко входу, указанных выше, нажмите **кнопку** **(12)**, затем одновременно

нажимайте — **(8a)** и + **(8b)** в течение **4 секунд.**

После этого откроется меню управления фильтрами.

По умолчанию **на дисплее (7a+7b)** отображается состояние ЖИРОУЛАВЛИВАЮЩЕГО ФИЛЬТРА, чтобы переключиться на просмотр состояния ЗАПАХОУЛАВЛИВАЮЩЕГО ФИЛЬТРА, нажмите — **(8a)**. При каждом нажатии этой кнопки дисплей последовательно переключается с одного фильтра на другой. Ниже приведена таблица состояний фильтров.

| Состояние фильтра | Дисплей |
|---|---|
| Жироулавливающий фильтр АКТИВЕН* | .C5. |
| Запахоулавливающий фильтр АКТИВЕН* | .F3. |
| Жироулавливающий фильтр ОТКЛЮЧЕН | C- |
| Запахоулавливающий фильтр ОТКЛЮЧЕН | F- |

*Когда индикатор засорения фильтра АКТИВЕН, на **дисплее (7b)** отображается состояние фильтра со значением от 9 (максимальная эффективность) а 0 (отработанный фильтр).

***Чтобы включить или выключить индикатор засорения фильтров:***

После выбора одного из двух фильтров нажмите + **(8b).** При каждом нажатии дисплей последовательно переключается из одного состояния в другое.

**Примечание:** Если вы отключаете фильтр, а затем повторно активируете его в том же сеансе, значение состояния фильтра останется неизменным по сравнению с тем, что было до отключения.

Если вы выйдете из меню после отключения фильтра, при повторной активации фильтра значение засорения фильтра будет перезапущено с 9.

***Чтобы выйти из меню:***

Для выхода из меню нажмите любую кнопку, КРОМЕ кнопки —**(8a)** и +**(8b)**, или подождите 8 секунд, не нажимая другие кнопки.

● **Отключение индикатора загрязнения фильтров**

Если один или оба сигнала активны, можно сбросить аварийный сигнал засорения фильтра. В первые 10 секунд появления сигнала засорения фильтров нажмите одновременно на несколько секунд —**(8a)** и +**(8b).**

Звуковой сигнал указывает на то, что сброс выполнен. Данную процедуру рекомендуется выполнять ТОЛЬКО после замены фильтров.

**Примечание:** Если оба аварийных сигнала активны, выполните эту операцию дважды, чтобы сбросить оба сигнала. .

● **Задержка отключения вытяжки**

Если эта функция активирована, вытяжка будет оставаться включенной в течение заданного времени, по истечении которого она автоматически выключится. Каждая скорость имеет определенный таймер, как указано в таблице ниже.

| booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 мин. | 10 мин. | 15 мин. | 20 мин. | 30 мин. |

***Для включения:***

При работающей вытяжке длительно нажмите **панель выбора (5)**, при этом загорится **светодиод (15),** указывая на то, что функция активирована.

***Для отключения:***

просто измените скорость всасывания, чтобы отключить эту функцию. **Светодиод (15) погаснет,** указывая на то, что функция отключена.

## 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** |  | Варка – тушение – поджарка - гриль | тушение, поддержание слабого кипения, варка (длительная), томление макаронных изделий (пасты) |
| |  | Варка – варка на медленном огне – сгущение - томление | длительные варки (рис, соусы и подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко), томление макаронных изделий |
| |  | Варка – варка на медленном огне – сгущение - томление | длительные готовки (объемы меньше одного литра: рис, соусы, подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко) |
| **Низкая мощность** |  | Растапливание – размораживание – поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок | растапливание масла, деликатное топление шоколада, разморозка малоразмерных пищевых продуктов |
| |  | Растапливание – размораживание – поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок | поддержание тепла в небольших порциях только что приготовленной пищи, поддержание температуры сервировочных блюд, томление и доведение до кондиции ризотто |
| **ВЫКЛ** |  | Опорная поверхность | Варочная поверхность в режиме готовности (stand-by) или выключена (возможно наличие остаточного тепла после окончания готовки, с индикацией H-L-O) |

# 4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Внимание! Перед началом любой операции по чистке или обслуживанию убедитесь, что варочные зоны выключены и что индикатор тепла погас.**

Для ухода за изделием см. изображения после установки, отмеченные этим символом.

## УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

**● Очистка индукционной поверхности**

Варочную панель следует чистить после каждого применения.

**Важно:**

• Не используйте жесткие губки, скребки. Их использование, со временем, может повредить стекло.

• Не применяйте раздражающие химические 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.

**● E Очистка металлической решетки:**

Решетку следует мыть вручную горячей водой с нейтральным моющим средством и аккуратно высушивать во избежание окисления.

## УХОД ЗА ВЫТЯЖКОЙ

**● Очистка вытяжки:**

Для очистки используйте **ТОЛЬКО** мягкую ткань, смоченную нейтральным моющим средством.

**НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ИНСТРУМЕНТОВ ИЛИ КАКИХ-ЛИБО ПРИСПОСОБЛЕНИЙ ДЛЯ ОЧИСТКИ!**

Избегайте использования абразивных средств. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СПИРТ!**

**● A Уход за жироулавливающим фильтром:**

**Служит для улавливания частиц жира, образующихся при приготовлении пищи.**

Очистку следует выполнять один раз в месяц (или когда срабатывает система засорения фильтров) с помощью неагрессивных моющих средств, вручную или в посудомоечной машине при низкой температуре в кратковременном цикле. При мойке в посудомоечной машине металлический жироулавливающий фильтр может обесцветиться, однако его фильтрующие характеристики совершенно не изменятся.

• **Уход Фильтр с активированным углем - Керамика (только для фильтрующей версии):**

**Служит для устранения неприятных запахов, образующихся при приготовлении пищи. Данное изделие оборудовано набором дезодорирующих фильтров.**

Насыщение дезодорирующих фильтров происходит после длительного использования в зависимости от типа кухни и регулярности очистки жироулавливающего фильтра. Дезодорирующие фильтры можно регенерировать термическим способом каждые 2/3 месяца в предварительно нагретой печи при 200°C в течение 45 минут. Правильная регенерация гарантирует постоянную эффективность фильтрования в течение 5 лет.

**Внимание!** Не кладите фильтры на дно духовки, а положите их на противень, который необходимо вставить в среднем положении.

# 5. ТЕХПОДДЕРЖКА

## ТАБЛИЦА ПОИСКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| Информационный код | Описание | Возможные причины | Способ устранения |
|---|---|---|---|
| Fc | Зона управления отключается из-за слишком высокой температуры | Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая | Дождитесь охлаждения поверхности перед повторным использованием |
| **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. ● Установка або обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим техніком, у відповідності до інструкцій виробника та з дотриманням діючих норм безпеки. Не ремонтуйте та не замінюйте частини виробу, якщо це не обумовлено в посібнику з використання. ● Заземлення виробу є обов'язковим згідно законодавства. ● Кабель живлення повинен бути достатньо довгим, щоб можна було підключити вбудований у меблі виріб до електромережі. - Щоб установка відповідала діючим нормам безпеки, потрібно встановити належний всеполюсний вимикач, який забезпечить повне відключення від мережі у випадку перенапруги категорії III, у відповідності з правилами установки. ● Не використовувати трійники та подовжувачі. ● Після закінчення установки, користувач не повинен мати доступ до електричних компонентів приладу. ● Виріб та його доступні частини стають гарячими в процесі використання. - Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. ● Стежте, щоб діти не гралися з виробом; тримайте його подалі від дітей, тому що доступні частини можуть нагріватися під час використання. ● Носії кардіостимуляторів і активних імплантатів перед використанням індукційної робочої поверхні мають упевнитися в тому, що вона не перешкоджатиме нормальній роботі таких пристроїв. ● В процесі і після використання не торкайтесь нагрівальних елементів виробу. ● Уникайте контакту з тканинами та іншими легко займистими матеріалами до достатнього охолодження усіх частин виробу, існує ризик займання. ● Не ставте легкозаймисті матеріали на виріб або поряд з ним. ● Перегрітий жир та олія легко спалахують. Контролювати приготування їжі, багатої жиром і олією. ● Якщо на поверхні є тріщини, вимкніть виріб, щоб уникнути ураження електричним струмом. ● Виріб не призначений для роботи через зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування. ● Приготування їжі з жиром або олією на плиті без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі. ● За процесом приготування їжі потрібно стежити. Процес короткострокового приготування потрібно постійно контролювати. ● НИКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь за допомогою води. Вимкніть виріб і загасіть вогонь, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою. ● Небезпека виникнення пожежі: не ставте предмети на варильні поверхні. ● Не використовувати парові очищувачі, ризик ураження електричним струмом. ● Не ставте металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки на поверхню, оскільки вони можуть нагріватися. ● Перед підключенням виробу до електричної мережі: перевірте табличку з паспортними даними (на нижній частині пристрою), щоб упевнитися, що напруга і потужність відповідають значенням мережі та електричної розетки. У випадку сумнівів звернутися до кваліфікованого електрика.

Важливо: ● Після використання вимкніть робочу поверхню через панель управління, не покладаючись на детектор кухонного посуду. ● Уникайте розливу рідини; ля цього під час кип'ятіння або розігріву рідин зменшуйте подачу тепла. ● Не залишайте нагрівальні елементи включеними з порожніми каструлями і сковородами або без посуду. ● По завершенню приготування, вимкніть відповідну конфорку. ● Під час приготування в жодному разі не використовуйте алюмінієву фольгу, та в жодному разі не ставте продукти, упаковані в фольгу. Алюміній розплавиться и непоправно пошкодить ваш виріб. ● Ніколи не розігрівати консерви або бляшані банки з харчовими продуктами, попередньо не відкривши їх: вони можуть вибухнути! Це попередження стосується також всіх

інших типів варильних поверхонь. ● Використання високої потужності, наприклад функція Booster, не підходить для розігрівання деяких рідин, а саме олії для смаження. Надмірне тепло може бути небезпечним. В таких випадках рекомендується використовувати меншу потужність. ● Ємності потрібно ставити безпосередньо на варильну поверхню по центру. В жодному разі не ставити інші предмети між каструлею та робочою поверхнею. ● У випадку високих температур виріб автоматично зменшує рівень потужності конфорки. ● Перед виконанням будь-яких операцій з очищення або техобслуговування вимкніть прилад від електромережі, витягнувши вилку, або відключіть загальний автомат свого житла. ● При виконанні всіх операцій по установці і техобслуговуванню використовуйте робочі рукавички. ● Виробом можуть користуватися діти віком не менше, ніж 8 років, а також особи з обмеженими фізичними можливостями, сенсорними або розумовими, або такі, що не мають досвіду або знань, але лише під наглядом, або після того, як вони отримали відповідні інструкції щодо безпечного використання виробу та зрозуміли усю небезпеку, пов'язану з його використанням. ● Необхідно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з виробом. ● Очищення та обслуговування приладу не може виконуватися дітьми без нагляду. ● Приміщення має бути обладнане досить ефективною системою вентиляції, якщо прилад використовується одночасно з іншими пристроями, що працюють на газу або іншому паливі. ● Виріб необхідно регулярно очищати як зсередини, так і ззовні (ПРИНАЙМНІ РАЗ НА МІСЯЦЬ); в будь якому разі дотримуйтесь того, що прямо вказано в інструкціях з обслуговування. ● Недотримання правил очищення приладу, а також правил заміни і очищення фільтрів тягне за собою небезпеку займання. ● Суворо заборонено готувати, використовуючи фламбування. ● Використання відкритого полум'я шкодить фільтрам і може призвести до пожежі, тому цього слід уникати в будь-якому випадку. ● Смажити їжу потрібно з обережністю, щоб нагріте масло не спалахнуло. ● Увага! Коли робоча поверхня увімкнена, доступні частини приладу можуть нагріватися. ● Увага! Не підключайте прилад до електричної мережі до повного завершення операцій установки. ● Відносно заходів безпеки і технічних заходів, що стосуються димів і випарів, - строго дотримуйтеся розпоряджень місцевих державних органів. ● Усмоктуване повітря не можна виводити в канал, який використовується для відведення димових газів, що генеруються пристроями для спалювання газу або інших видів палива. ● Ніколи не використовуйте виріб, якщо решітка не встановлена правильно! ● Під час установки використовуйте тільки ті гвинти, що постачаються в комплекті з пристроєм, або, якщо вони не входять в комплект, придбайте правильний тип гвинтів. Використовуйте гвинти належної довжини, як зазначено в Керівництві по установці. ● Коли даний виріб і інші пристрої, що живляться від джерел не електричної енергії, працюють одночасно, вакуум в приміщенні не повинен перевищувати 4 Па (4 × 10-5 бар). ● Важливо зберігати цей посібник, щоб ви могли в будь-який час звернутися до нього. У випадку продажу, передачі або переміщення переконатися, що посібник залишиться разом з пристроєм.

## ⚠ ТБ ПРИ ПІДКЛЮЧЕННІ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

● Від'єднайте виріб від джерела живлення. ● Установка повинна виконуватись кваліфікованим персоналом, ознайомленим з чинними нормами з питань установки і безпеки. ● Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за шкоду, завдану людям, тваринам або речам, що виникла в результаті недотримання вказівок, наведених в даному розділі. ● Кабель живлення повинен бути достатньо довгим щоб забезпечити зняття варильної поверхні з робочої поверхні. ● Переконайтеся, що напруга, що вказана на табличці, розташованій на зворотній стороні виробу, відповідає напрузі в будинку, де він буде встановлений. ● Не використовуйте подовжувачі. ● Електричний кабель заземлення повинен бути на 2 см довшим від інших кабелів. ● У разі, коли пристрій не поставляється з кабелем живлення, використовуйте інший кабель з мінімальним перерізом провідника 2,5 мм2 для потужності до 5500 Вт; а для більших потужностей переріз повен становити 4 мм2. ● В жодному з місць кабель не повинен досягати температури на 50 °C вище за температуру навколишнього середовища. ● Виріб призначений для постійного підключення до електромережі, тому потрібно зробити стаціонарне підключення через стандартний багатополюсний перемикач, який забезпечує повне відключення від електричної мережі в умовах перенапруги категорії III і легкий доступ після установки.

● **Увага!** Заміна з'єднувального кабелю повинна проводитися авторизованим сервісним центром або особою з подібною спеціалізацією.

● **Увага!** Перед тим, як під'єднувати контур до мережі і перевіряти правильність роботи, завжди перевіряйте, щоб мережевий кабель був правильно змонтований.

## ⚠ 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 550mm 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;

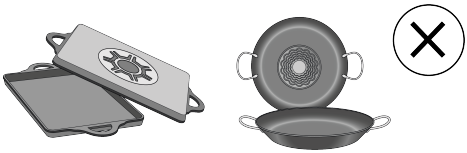
• металевий з емальованим днищем;

• з шорстким днищем, щоб уникнути подряпин на варильній поверхні;

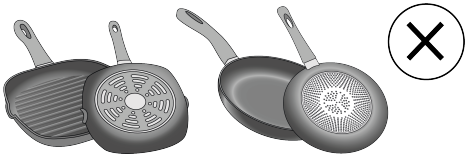
• ніколи не ставте гарячі каструлі і сковорідки на панель управління варильною поверхнею.

• 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;

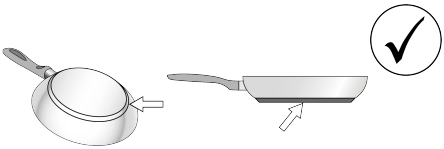


• днище не містило алюмінію: посуд не розігріватиметься індукторами, або вони її взагалі не виявлять;



• 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.

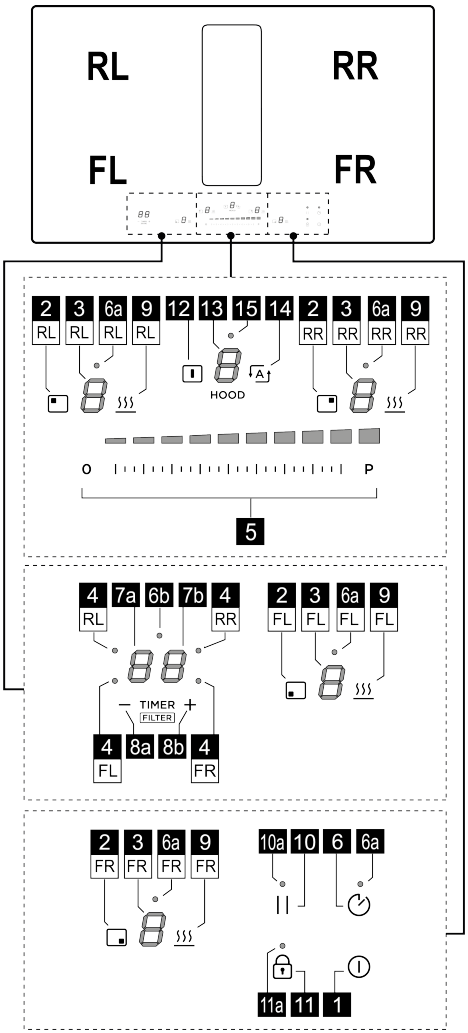
Для забезпечення максимальної ефективності витягу: • Рекомендована макс. довжина труб становить 7 погонних метрів. • Рекомендується використовувати максимум два коліна 90° на загальній відстані 7 погонних метрів • Уникайте різких змін у перерізі каналу, завжди віддаючи перевагу перерізу, еквівалентному Ø 150 мм (або прямокутному з розмірами 222 x 89 мм).

**● Варіант з фільтрацією**:

Всмоктуване повітря буде фільтруватися через спеціальні антижирові фільтри та фільтри затримування запахів перед тим, як потрапити назад у приміщення через відповідні трубопроводи (фільтр, що затримують запахи та повітропроводи необхідно купувати окремо). Для отримання додаткової інформації див. сторінки, присвячені аксесуарам та конфігураціям (для версії з фільтром) в частині з ілюстраціями в цьому посібнику.

# 3. РОБОТА ПРИСТРОЮ

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ




| | Функція |
|---|---|
| **1** | ON/OFF варильної поверхні / витяжки для робочої поверхні |
| **2** | Кнопка вибору конфорки |
| **3** | Індикація рівня потужності конфорки |
| **4** | Світлодіод активної конфорки / Світлодіод забруднення фільтра |
| **5** | Підвищення / Пониження рівня потужності варива і швидкості (потужності) витяжки |
| **6** | Увімкнення таймера приготування яєць Egg timer (Stand Alone) |
| **6a - 6b** | Світлодіод активного таймеру Egg timer (Stand Alone) |
| **7a-7b** | Індикація таймера конфорки / Індикація забруднення Вугільного фільтра - Жирового фільтра |
| **8a–8b** | Індикація збільшення/зменшення таймера |
| **9** | Активація Temperature Manager (менеджера температури) (Warming Function(Функція підігріву) |
| **10** | Пауза |
| **10a** | Світлодіод Пауза активна |
| **11** | Key Lock (Блокування клавіш) |
| **11a** | Світлодіод - Key Lock (Блокування клавіш) |
| **12** | Клавіша вибору витяжки |
| **13** | Дисплей витяжки |
| **14** | Активація Функції автоматичної витяжки |
| **15** | Світлодіод меню затримки витяжки |

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

**УВАГА: Після першого підключення пристрою до електромережі варильна поверхня потребує процедури РОЗБЛОКУВАННЯ. Дійте наступним чином:**

Підключіть варильну поверхню до електромережі; дисплей **(13)** відображатиме 8, що блимає, а **світлодіод (11a)** світитиметься. Натисніть **кнопку** 🔒 **(11)** на кілька секунд, **світлодіод (11a)** згасне. Тепер варильну поверхню можна ввімкнути за допомогою кнопки **ON/OFF** ⏻ **(1).**

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 Temperature Manager активована | o•o |
| Функція паузи | II |
| Функція Automatic Heat Up (Автоматичного підігріву) | A |

## ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОВЕРХНІ

● **Safe Activation** (Безпечна активація)

Пристрій вмикається тільки за наявності каструлі на конфорках: процес нагрівання не запускається або переривається в разі відсутності або видалення посуду.

● **Pot Detector** (Детектор посуду)

Пристрій автоматично визначає наявність каструлі на конфорках.

● **Safety Shut Down** (Безпечне вимкнення)

3 міркувань безпеки, кожна конфорка має максимальний час роботи, який залежить від встановленого рівня потужності.

● **Residual Heat Indicator** (Індикатор остаточного тепла)

Після вимкнення однієї або декількох варильних зон на наявність залишкового тепла вказує спеціальний сигнал на дисплеї відповідної зони у вигляді символу H.

## ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

● **Увімкнення**

Варильна поверхня вмикається натисканням кнопки **ON/OFF** ⏻**(1)**. Всі **індикатори (3)** і **дисплей (13)** засвітяться, показуючи цифру нуль 0.

Щоб вимкнути варильну поверхню, натисніть кнопку **ON/OFF** ⏻ **(1)**.

Варильна поверхня вимкнеться через кілька секунд, якщо не буде активована жодна функція.

● **Активація конфорок**

***Активація:***

Увійдіть в меню конфорки, натиснувши одну з **кнопок** **(2)**, що відповідають потрібній конфорці. **Дисплей (3)** цієї конфорки залишиться єдиним, який буде підсвічуватися інтенсивніше за інші.

Доторкніться і проведіть пальцем по **панелі вибору (5),** щоб відрегулювати потужність попередньо вибраної конфорки.

**Примітка:** Коли конфорку вибрано, на **дисплеї ТАЙМЕР (7a+7b)** з'явиться наступне: • -:- загоряння **світлодіода (4)** вказує на те, яку конфорку було обрано, в даному випадку - конфорку FL.

***Вимкнення:***

Увійдіть в меню потрібної конфорки і натисніть одну з **кнопок** **(2)**, і **дисплей (3)** цієї конфорки залишиться єдиним, який буде світитися з високою інтенсивністю; встановіть потужність **на нуль** або натисніть **кнопку (2)** ще раз, утримуючи її натиснутою **протягом декількох секунд.**

● **Power Level (Рівень потужності) конфорок**

Варильна поверхня має **9 рівнів** потужності. Торкніться і проведіть пальцями по **Панелі вибору (5):**

у напрямку праворуч, щоб збільшити рівень потужності;

у напрямку ліворуч, щоб зменшити рівень потужності.

Встановлений рівень потужності відобразиться на **дисплеї (3)** обраної конфорки.

● **Power Booster (Підсилювач потужності)**

Виріб оснащений додатковим **1 рівнем** потужності (вище рівня 9), який залишається активним протягом 10 хвилин, після чого потужність повертається до попереднього рівня.

Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Панелі вибору (5)**, вище рівня 9, щоб активувати Power Booster (підсилювач потужності). Рівень Power Booster відображається на **дисплеї (3)** у вигляді символу P.

● **key lock (блокування клавіш)**

Блокування Key Lock дозволяє заблокувати налаштування поверхні, щоб запобігти випадковому порушенню налаштувань, залишаючи активними все налаштовані функції.

***Активація:***

Щоб активувати функцію блокування клавіш, варильна поверхня повинна бути увімкнена.

• натисніть 🔒 **(11)** протягом **2 сек**. Для вимкнення повторіть операцію.

**Примітка:** Якщо натиснути будь-яку іншу функцію, коли активована функція блокування клавіш Key Lock,

**світлодіод (11a)** почне блимати, а на **дисплеї (7b)** з'явиться послідовність символів , що вказує на те, що функція використовується і її слід вимкнути, якщо вам необхідно виконувати дії на варильній панелі.

● **Temperature manager (Warming Function)**

Temperature Manager (Warming Function) – це функція управління, яка дозволяє підтримувати тепло на постійній температурі на оптимальному рівні потужності; ідеально підходить для зберігання готової їжі в теплому стані.

***Активація:***

Виберіть **кнопку (2)**, а потім **кнопку (9)** зони, яку ви хочете використовувати**; На дисплеї (3)** цієї зони буде відображатись послідовність символів , яка триватиме доти, доки функція залишається активною.

***Вимкнення:***

Щоб вимкнути функцію, знову натисніть **кнопку (9)** на кілька секунд.

**Примітка:** цю функцію також можна активувати для конфорок, задіяних в активній функції BRIDGE.

● **Automatic Heat UP** (автоматичний підігрів)

Функція Automatic Heat UP (автоматичний підігрів) дозволяє швидше довести потужність до бажаного рівня. За допомогою цієї функції ви матимете перевагу більш швидкого приготування страв, але не ризикуючи отримати підгорілу страву, тому що температура не перевищує встановлений рівень. Ця функція доступна для рівнів потужності від до .

***Активація:***

Виберіть **кнопку (2)** конфорки, яку ви бажаєте використати, потім проведіть пальцем по **панелі вибору (5), досягнувши потрібного рівня,** утримуйте її натиснутою кілька секунд, доки на **дисплеї (3)** не з'явиться символ цієї зони, почергово зі значенням встановленої потужності.

При збільшенні рівня потужності конфорки, функція Automatic Heat Up (Автоматичний підігрів) залишається активною з новим налаштуванням температури;

**Примітка:** Цю функцію можна активувати на кількох зонах одночасно.

***Вимкнення:***

Виберіть **кнопку (2)** зони, для якої слід вимкнути автоматичне нагрівання, і зменшіть рівень потужності конфорки.

● **Пауза**

Функція Пауза дозволяє призупинити будь-яку функцію, увімкнену на панелі, зводячи до нуля потужність варіння.

***Активація:***

• натисніть **кнопку (10)** , загориться **світлодіод (10a)** а на **дисплеях (3)** активних конфорок з'явиться символ , що блиматиме почергово зі значенням рівня температури, встановленого для цих конфорок.

***Вимкнення:***

• натисніть **кнопку (10)** протягом кількох секунд, поки символ не зникне.

Після вимкнення варильна поверхня відновлює роботу з тими налаштуваннями, які були встановлені до паузи.

**Примітка:** якщо за 10 хвилин функція паузи не буде вимкнена, поверхня вимикається автоматично.

**Примітка:** функція паузи не впливає на витяжку.

● **Egg Timer** (таймер для яєць)

Функція Egg Timer - це зворотній відлік незалежно від конфорок (та витяжки).

***Активація:***

Вийдіть із меню «Всмоктування» або «Конфорки», щоб усі **світлодіоди (3 і 13)** світилися.

Натисніть **кнопку (6)** світитиметься **світлодіод (6a)** та одночасно активується також **дисплей (7a+7b)** зі **світлодіодом (6b)** .

Тепер можна буде збільшити або зменшити час за допомогою **кнопок (8a)** та **(8b).** Час відображається в хвилинах. Якщо на таймері залишилось менше 1 хвилини, відлік продовжується, відображаючи секунди.

Коли таймер завершить зворотній відлік, видається звуковий сигнал і конфорка вимикається.

***Вимкнення:***

Щоб вимкнути таймер достроково, вийдіть із меню «Всмоктування» або «Конфорки», щоб усі **світлодіоди (3 і 13)** увімкнулися, і встановіть дисплей Таймера на нуль за допомогою **кнопки (8a)**.

● **Таймер конфорок**

Функція таймера конфорок – це зворотній відлік часу, який можна налаштувати для кожної конфорки, навіть одночасно. По завершенню встановленого періоду часу конфорки вимикаються автоматично і користувач попереджається звуковим сигналом.

***Активація:***

**Примітка:** цей таймер можна запустити, лише якщо конфорка активна з потужністю, відмінною від нуля.

Після активації потрібної конфорки **кнопка (2),** та **дисплей (7a+7b)** активується і можна буде запрограмувати таймер. Щоб збільшити або зменшити час, використовуйте **кнопки (8a)** та **(8b).** Час відображається в хвилинах. Якщо таймер досягає часу

менше 1 хвилини, відлік продовжується, відображаючи секунди.

**При бажанні, повторіть операцію для декількох конфорок:**

Для кожної конфорки можна налаштувати окремий таймер; на **дисплеї (7a+7b)** з'явиться зворотний відлік конфорки, вибраної в цей момент

**Примітка:** Після активації зони Bridge також можна запустити таймер на цій зоні.

***Вимкнення:***

Щоб достроково вимкнути Таймер, виберіть конфорку **кнопкою(2)** , натискайте **кнопку — (8a)**, поки таймер не досягне нуля. Таймер вимкнеться.

● **Power Limitation** (обмеження потужності)

Функція Power Limitation (обмеження потужності) дозволяє налаштувати роботу приладу, обмежуючи максимальне споживання та регулюючи потужність споживання всіх увімкнених конфорок таким чином, щоб загальне споживання варильної поверхні не перевищувало максимальний налаштований рівень споживання енергії.

Меню Power Limitation (Обмеження потужності) розташоване всередині меню керування параметрами.

***Щоб увійти в меню керування параметрами:***

**Від'єднайте поверхню від джерела живлення, зачекайте кілька секунд і знову підключіть варильну поверхню до джерела живлення.**

РОЗБЛОКУЙТЕ варильну панель, утримуючи кнопку **(11)** протягом кількох секунд; Після цього одночасно натисніть клавіші **(12)** + **(14)** і утримуйте їх протягом кількох секунд, доки не засвітиться **смуга прокрутки (5)**. Проведіть пальцем вздовж всієї **смуги (5)** зліва направо. Засвітяться два дисплеї **(3-FL)** і **(3-FR)** .

**На дисплеї (3-FL) відображається параметр, який змінюється.**

**На дисплеї (3-FR) відображається встановлене значення.**

***Щоб перейти до меню керування Power Limitation:***

За замовчуванням при вході в меню параметрів на дисплеї **(3-FL)** по черзі відображаються значення і ; Натисніть **клавішу (9-FL)** кілька разів, поки на дисплеї **(3-FL)** не відобразяться значення і по черзі. ( та = меню за Power Limitation).

***Встановлення значення обмеження потужності:***

Натисніть **клавішу (9-FR),** щоб вибрати потрібне значення з трьох доступних, див. таблицю нижче:

| Зона 3-FL | Зона 3-FR | Значення потужності (кВт) |
|---|---|---|
| | | 7,4 |
| | | 4,5 |
| | | 3,1 |

***Збереження налаштувань:***

Щоб зберегти вибрані налаштування, натисніть клавішу **(1)**

## ВИКОРИСТАННЯ ВИТЯЖКИ

● **Активація витяжки.**

***Активація:***

Торкніться (натисніть) **кнопки (12)**, **дисплей (13)** увімкнеться з високою інтенсивністю.

Торкніться та проведіть пальцем по **панелі вибору (5),** щоб відрегулювати потужність всмоктування диму.

**Примітка:** на відміну від конфорок, вимкнення витяжки не можна запрограмувати за допомогою таймера. Отже, **дисплей (7a+7b)** не активується.

***Вимкнення:***

Щоб вимкнути витяжку, утримуйте **кнопку (12)** протягом кількох секунд або обнуліть потужність всмоктування.

● **Power Level (Рівень потужності) витяжки**

Витяжка оснащена **4 рівнями** потужності всмоктування плюс рівень Booster.

Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Панелі вибору (4):**

у напрямку праворуч, щоб збільшити рівень потужності;

у напрямку ліворуч, щоб зменшити рівень потужності.

Встановлений рівень потужності буде відображатись на **дисплеї (13)** витяжки.

● **Power Booster (Підсилювач потужності) витяжки**

Пристрій оснащений додатковим **1 рівнем** потужності **BOOSTER** (вище рівня 4), який залишається активним протягом **5 хвилин**, після чого потужність повертається до попереднього рівня.

Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Панелі вибору (5)**, вище рівня 4, щоб активувати Power Booster (підсилювач потужності). Рівень Power Booster відображається на **дисплеї (13)** у вигляді символу .

● **Автоматичний режим роботи**

Пристрій увімкнеться на оптимальній швидкості,

регулюючи потужність всмоктування на максимальному рівні приготування, що використовується на конфорках.

Коли конфорки вимикаються, витяжка підлаштовує свою швидкість всмоктування, поступово зменшуючи її, таким чином усуваючи залишкові пари та запахи.

***Активація:***

Увійдіть в меню витяжки, натиснувши клавішу **(12)**, потім натисніть **клавішу (14);** на **дисплеї (13)** з'являтиметься літера $A$ почергово зі значенням швидкості витяжки.

***Вимкнення:***

У меню витяжки натисніть **клавішу (14)** або вручну зменште швидкість витяжки на **панелі вибору (5).**

**● Меню керування фільтрами:**

***Необхідні умови для входу в меню:***

КОНФОРКИ та ВИТЯЖКА повинні бути включені $0$; EGG TIMER має бути вимкнено; Якщо ці умови не дотримуються, під час виконання процедури доступу на **дисплеї (7a+7b)** з'явиться $no$, і далі буде неможливо продовжити.

***Щоб отримати доступ до меню та переглянути стан фільтрів:***

Після виконання вимог щодо входу, зазначених вище, натисніть **клавішу (12)**, потім натисніть одночасно **(8a)** та **(8b)** протягом **4 секунд.**

На цьому етапі ми опинимося в меню керування фільтрами.

За замовчуванням на **дисплеї (7a+7b)** буде відображатись стан ЖИРОВОГО ФІЛЬТРУ, щоб перейти до перегляду стану ФІЛЬТРА ПОГЛИНАННЯ ЗАПАХУ, натисніть **(8a).** Кожного разу, коли ви натискаєте цю кнопку, дисплей послідовно перемикається з одного фільтра на інший. Нижче наведено таблицю станів фільтрів.

| Стан фільтра | Дисплей |
|---|---|
| Жировий фільтр АКТИВОВАНИЙ* | $.G5.$ |
| Фільтр утримання запахів АКТИВОВАНИЙ* | $.F3.$ |
| Жировий фільтр ВИМКНЕНО | $.G-.$ |
| Фільтр утримання запахів ВИМКНЕНО | $.F-.$ |

*Коли індикатор забруднення фільтра АКТИВНИЙ, на **дисплеї (7b)** буде відображатись стан фільтра зі значенням від $9$ (максимальна ефективність) до $0$ (відпрацьований фільтр).

***Як увімкнути або вимкнути індикатор насиченості фільтрів:***

Після вибору одного з двох фільтрів натисніть **(8b)**; При кожному натисканні дисплей послідовно перемикається з одного стану до іншого.

**Примітка:** Якщо ви вимкнете фільтр, а потім повторно активуєте його в тому самому сеансі, значення стану фільтра не зміниться.

Якщо ви вийшли з меню після вимкнення фільтра, коли фільтр буде повторно активовано, значення насиченості фільтра почнеться з $9$.

***Як вийти з меню:***

Щоб вийти з меню, натисніть будь-яку клавішу, КРІМ клавіш **(8a)** і **(8b)** або зачекайте 8 секунд, не торкаючись інших клавіш.

**● Скидання індикатора забруднення фільтрів**

Коли один або обидва сигнали активні, можна скинути сигналізацію насиченості фільтра. У перші 10 секунд, коли з'являється сигнал про насиченість фільтра, натисніть **(8a)** і **(8b)** одночасно на кілька секунд.

Про успішне скидання повідомляє звуковий сигнал. Рекомендується проводити цю процедуру ТІЛЬКИ після заміни фільтрів.

**Примітка:** Якщо обидві сигналізації активні, виконайте цю операцію двічі, щоб скинути обидва сигнали. .

**● Затримка вимкнення витяжки**

Якщо цю функцію активовано, витяжка залишатиметься увімкненою протягом заданого часу, після закінчення цього часу вона автоматично вимкнеться. Кожна швидкість має окремий таймер, як зазначено в таблиці нижче.

| booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5хв. | 10 хв. | 15 хв. | 20 хв. | 30хв. |

***Для активації:***

Коли витяжка працює, натисніть і утримуйте **панель вибору (5),** і **світлодіод (15)** засвітиться, вказуючи, що функцію активовано.

***Для вимкнення:***

просто змініть швидкість всмоктування, щоб вимкнути цю функцію. **Світлодіод (15)** згасне, вказуючи на те, що функцію вимкнено.

## ТАБЛИЦІ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ

| Рівень потужності | | Типологія варіння | Застосування (виходячи з досвіду та навичок готування) |
|---|---|---|---|
| Макс. потужність | P | Швидке розігрівання | під'ім температури їжі протягом короткого періоду часу до швидкого закипання в разі води або швидкого розігрівання різних кулінарних рідин |
| | 8-9 | Жарити – кип'ятити | підрум'янення, початок готування, жаріння продуктів швидкого заморожування, швидке кип'ячення |
| Висока потужність | 7-8 | Підрум'янення - обсмажування - кип'ятіння - гриль | підсмажування, підтримка інтенсивного кипіння, вариво і жаріння як на грилі (ненадовго, 5-10 хвилин) |
| | 6-7 | Підрум'янення - вариво - тушкування - обсмажування - гриль | підсмажування, підтримка несильного кипіння, жаріння як на грилі (середній тривалості, 10-20 хвилин), попереднє підігрівання приладдя |
| Середня потужність | 4-5 | Варити – тушкувати – піджарювати - гриль | тушкування, підтримка слабкого кипіння, вариво (тривале), дуже повільне тушкування пасти |
| | 3-4 | Варити – кип'ятити на повільному вогні – згущувати - дуже повільне тушкування | тривалі варива (рис, соуси і підливки, печеня, риба) в кулінарних рідинах (напр., вода, вино, бульйон, молоко), томління макаронних виробів |
| | 2-3 | Варити – кип'ятити на повільному вогні – згущувати - дуже повільне тушкування | тривалі готування (об'єми менше одного літра: рис, соуси, підливки, печеня, риба) в кулінарних рідинах (напр., вода, вино, бульйон, молоко) |
| Низька потужність | 1-2 | Розтоплення – розморожування – підтримка теплим - томління з додаванням масла/вершків | розтоплення масла, делікатне топлення шоколаду, розмороження малорозмірних харчових продуктів |
| | 1 | Розтоплення – розморожування – підтримка теплим - томління з додаванням масла/вершків | підтримка тепла в невеликих порціях тільки що приготованої їжі, підтримка температури посуду до сервіровки, томління і доведення до кондиції різотто |
| ВИМК | 0 | Опорна поверхня | Варильна поверхня в режимі готовності (stand-by) або вимкнена (можлива наявність залишкового тепла після закінчення готування, про що сигналізує індикація H-L-O) |

# 4. ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

**Увага! Перед початком будь-якої операції з чищення або техобслуговування, переконайтеся, що конфорки вимкнені і що лампочка-індикатор тепла не світиться.**

Для догляду за виробом див. зображення в кінці установки, позначені цим символом.

## ДОГЛЯД ЗА ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ

● **Очищення індукційної поверхні**

Варильну панель слід чистити після кожного використання.

**Важливо:**

• Не використовуйте абразивні засоби, металеві губки. Їх використання з часом може пошкодити скло.

• Не застосовуйте подразні хімічні мийні засоби, такі як спреї для печей або засоби для виведення плям.

**• НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПАРОВІ ОЧИСНИКИ!!!**

Після кожного використання, залиште поверхню охолоджуватися та прочистіть її, щоб видалити накип та плями, що з'явилися від залишків їжі. Цукор та продукти з високим вмістом цукру пошкоджують варильну поверхню, їх потрібно негайно видаляти. Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню. Використовуйте м'яку тканину, паперові рушники для кухні або спеціальні засоби для очищення поверхні (дотримуватися вказівок Виробника).

● **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.

● **E Очищення металевої решітки:**

Грати слід мити уручну гарячою водою з нейтральним миючим засобом і акуратно висушувати щоб уникнути окислення.

## ДОГЛЯД ЗА ВИТЯЖКОЮ

● **Очищення витяжки:**

Під час очищення використовуйте **ВИКЛЮЧНО** вологу тканину з нейтральним миючим засобом.

**НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ІНСТРУМЕНТИ ТА ПРИЛАДИ ПІД ЧАС ОЧИЩЕННЯ!**

Уникайте використання абразивних засобів. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ СПИРТ!**

● **A Догляд Жирові фільтри:**

**Затримує часточки жиру від приготування їжі.**

Його потрібно очищувати один раз на місяць (або коли система індикації насичення фільтрів вказує на цю необхідність), за допомогою неагресивних миючих засобів, вручну або в посудомийній машинці за низької температури в режимі короткого циклу. При митті в посудомийній машині, жировий фільтр може знебарвитися, але його фільтрувальні властивості залишаються незмінними.

● **B Догляд Фільтр з активованим вугіллям (лише для версії з фільтрацією):**

**Він поглинає неприємні запахи, викликані приготуванням їжі. Даний виріб обладнаний набором фільтрів для поглинання запахів.**

Насичення фільтрів для поглинання запахів відбувається після тривалого використання залежно від типу кухні і регулярності очищення жироуловлювального фільтру. Фільтри для поглинання запахів можна регенерувати термічним способом кожні 2-3 місяця в заздалегідь нагрітій печі при 200 °C протягом 45 хвилин. Правильна регенерація гарантує постійну ефективність фільтрування протягом 5 років.

**Увага!** Не кладіть фільтри на дно духовки, а розміщуйте на деко на середній висоті.

# 5. ПІДТРИМКА

## ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

| Інформаційний код | Опис | Можливі причини | Спосіб усунення |
|---|---|---|---|
| Fc | Зона управління вимикається через занадто високу температуру | Внутрішня температура електронних деталей є занадто високою | Зачекайте, поки робоча поверхня охолоне, перш ніж використовувати її знову |
| **Для всіх інших повідомлень про помилки** | Подзвонити в технічну службу і повідомити код помилки | | |

## СЛУЖБА ТЕХНІЧНОЇ ДОПОМОГИ

Перед тим, як звернутися в Службу технічної допомоги:

1. Переконайтеся, що ви не можете самостійно усунути проблему, спираючись на вказівки, описані в " Пошуку несправностей ".

2. Вимкніть та увімкніть пристрій, щоб переконатися що проблема була усунута.

**Якщо після вище згаданих перевірок проблему не вдалося усунути, зверніться до найближчої Служби технічної допомоги.**

**Осы нұсқаулықта берілген нұсқауларды қатаң қадағалаңыз.** Өндіруші осы нұсқаулықтағы нұсқауларды орындамау салдарынан туындаған ақаулар, зақымдар немесе өрт үшін ешбір жауапкершілікті мойнына алмайды. Бұл құрылғы тек үй жағдайында тамақ пісіру үшін пайдалануға арналған және тамақ пісіру кезінде түтінді сорып алады. Басқа мақсаттарда пайдалануға болмайды (мысалы, бөлмені жылыту үшін). Өндіруші осы өнімді дұрыс пайдаланбау немесе дұрыс баптамаудан туындайтын жауапкершілікті мойнына алмайды.

**Бұл өнім оқулықтағы суреттерде берілгеннен өзгеше эстетикалық функцияларға ие болуы мүмкін, алайда, жұмыс істеуі, техникалық қызмет көрсету және орнату бірдей болады.**

● Нұсқауларды мұқият оқыңыз: онда орнатуға, іске қосуға және қауіпсіздікке қатысты маңызды ақпарат беріледі.

● Құрылғыға электрлік өзгерістер жасамаңыз.

● Құрылғыны орнатпас бұрын, оның ешбір бөлігінің зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

● Орнатпас бұрын құрылғының зақымданбағанына көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

🛒: осы таңбамен белгіленген бөлшектерді мамандандырылған дилерлерден бөлек сатып алуға болады.

*: бұл таңбамен белгіленген бөлшектер тек кейбір модельдермен бірге жеткізілетін қосымша керек-жарақтар болып табылады және оларды www.elica.com және www.shop.elica.com сайттарынан сатып алуға болады.

# 1. ТЕХНИКАЛЫҚ ҚАУІПСІЗДІК ЕРЕЖЕЛЕРІ

## ⚠ ЖАЛПЫ ҚАУІПСІЗДІК ЕРЕЖЕЛЕРІ

**Ескеріңіз!** Келесі нұсқауларды қатаң сақтаңыз: ● Кез келген орнату жұмысын орнатпас бұрын құрылғы розеткадан ажыратылуы керек. ● Орнатуды немесе жөндеуді өндірушінің нұсқауларына және жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті маман орындауы керек. Пайдалану нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, бөл өнімнің ешбір бөлігін жөндеуге не ауыстыруға болмайды. ● Заң бойынша бұл өнім жерге тұйықталуы тиіс. ● Корпус ішіне кірістірілген бұл өнімді розеткаға қосу мүмкін болуы үшін қуат кабелі жеткілікті ұзын болуы тиіс. ● Орнату жұмыстары қолданыстағы қауіпсіздік ережелеріне сәйкес келуі үшін, монтаж ережелеріне сәйкес, кернеу III санаттан асып кеткен кезде электр қуатының толық ажыратылуына кепілдік беретін, қолдануға рұқсат етілген көп полярлы автоматты ажыратқыш орнатылуы қажет. ● Бірнеше розеткалы ұзартқышты немесе басқа да ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз. ● Орнату аяқталғаннан кейін, электрлік бөлшектер одан әрі пайдаланушыға қолжетімді болмауы керек. ● Қолдану кезінде осы өнім мен оның қолжетімді бөлшектері ыстық болуы мүмкін. Қыздырушы элементтерді ұстамаңыз. ● Балалардың осы өніммен ойнамауын қадағалаңыз; қолданыс кезінде қолжетімді бөлшектер ыстық болуы мүмкін болғандықтан, балаларды қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз және оларды қадағалаңыз. ● Кардиостимуляторлары мен қосулы имплланттары бар адамдар индукциялық плитаны пайдаланбас бұрын кардиостимуляторларының осы өніммен үйлесімді екенін тексеруі керек. ● Пайдалану кезінде және одан кейін осы өнімнің қыздыру элементтеріне қол тигізбеңіз. ● Майлықтар немесе басқа жанғыш материалдармен жанасуына жол бермеңіз, өнімнің барлық компоненттері жеткілікті салқындағанша өрт қаупі болады. ● Жанғыш материалдарды өнімге немесе оның жанына қоймаңыз. ● Қатты қызған тоң майлар мен сұйық майлар тез жанғыш болады. Майлы тағамдарды дайындау кезінде сақ болыңыз. ● Егер плита бетінде жарықтар пайда болса, ток соғу қаупін болдырмас үшін өнімді дереу өшіріңіз. ● Бұл өнім сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен жұмыс істеуге арналмаған. ● Плита тамақ пісіргенде ондағы майды немесе тоңмайды қараусыз қалдыру қауіпті болуы және өртке әкелуі мүмкін. ● Тамақ пісіру процесін қадағалап тұру қажет. Қысқа пісіру процесі үнемі бақылануы қажет. ● Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіру әрекетін жасауға болмайды. Оның орнына құрылғыны өшіріп, өртті қақпақ не өртке төзімді жапқыш мата сияқты нәрсемен бүркеңіз. ● Өрт қаупі: заттарды пісіру беттеріне қоймаңыз. ● Бу тазартқыштарды пайдаланбаңыз, ток соғу қаупі бар. ● Пышақтар, шанышқылар, қасықтар немесе қақпақтар сияқты металл заттарды плитаға салмаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін. ● Құрылғыны желіге қоспас бұрын: кернеу мен қуаттың розеткадан келетін қуатқа сәйкес келетініне және розетканың өлшемінің де сәйкес екеніне көз жеткізу үшін деректер тақтайшаны (құрылғының төменгі жағында) оқыңыз. Күмәніңіз болса, білікті электр маманымен кеңесіңіз.

Маңызды: ● Пайдаланғаннан кейін, плитаны басқару құрылғысымен өшіріңіз, таба детекторына сенбеңіз. ● Сұйықтықтың тасып кетуіне жол бермеңіз, сондықтан сұйықтық қайнағанда немесе қыздырғанда отты өшіріңіз. ● Қыздыру элементтері қосулы кезде бос кәстрөлдерді және табаларды немесе кез келген ыдыс-аяқты қалдырып кетпеңіз. ● Пісіру аяқталғаннан кейін тиісті пісіру аймағын өшіріңіз. ● Тамақ пісіру үшін ешқашан алюминий фольганы пайдаланбаңыз және алюминийге оралған тағамдарды плитаға тікелей ешқашан қоймаңыз. Алюминий еріп, өніміңізге түзелмейтін зиян келтіруі мүмкін. ● Тағамдар салынған қауашақтарды ашылмаған күйінде қыздыруға болмайды, олар жарылуы мүмкін! Бұл ескерту барлық плита түрлеріне қатысты. ● Тездету (Booster)

функциясы сияқты жоғары ток деңгейін тамақты қуыруға арналған май сияқты сұйықтықтарды қыздыру үшін пайдалануға болмайды. Шамадан тыс қызу қауіпті болуы мүмкін. Мұндай жағдайларда төмен қуат деңгейін пайдалануыңызды ұсынамыз. ● Ыдыс-аяқ тікелей пісіру бетіне орнатылуы және ортаға тураланууы керек. Ешқандай жағдайда кәстрөл мен плитаның арасына басқа заттарды қоймаңыз. ● Егер температура жоғарыласа, өнімнің пісіру бөліктерінің қуат деңгейі автоматты түрде төмендейді. ● Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету бойынша кез келген жұмысты жүргізер алдында ашаны розеткадан тартып немесе желілік ажыратқышты сөндіріп, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз. ● Барлық орнату және күтім көрсету жұмыстарын орындаған кезде әрқашан жұмыс қолғабын киіңіз. ● Бұл өнімді 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдар немесе құрылғыны пайдалану тәжірибесі немесе қажетті білімі жоқ адамдар олардың қауіпсіздігіне жауап беретін басқа адамның бақылауынсыз немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану және оның қауіптілігін түсіну туралы нұсқаулар алмайынша қолданбауы керек. ● Балалардың өніммен ойнамауын қадағалап отырыңыз. ● Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын балалар тиісті бақылаусыз орындамаулары керек. ● Егер өнім газбен немесе басқа отынмен жұмыс істейтін өзге құрылғылармен бір уақытта қолданылса, бөлме жеткілікті түрде желдетілуі керек. ● Өнімнің ішін де, сыртын да жиі тазалап отыру керек (КЕМІНДЕ БІР АЙДА БІР РЕТ); әрқашан пайдалану нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз. ● Өнімді тазарту және сүзгілерді тазалау/ауыстыру ережелерін сақтамау өрт қаупін тудыруы мүмкін. ● "Отпен шарпу" режимінде пісіруге қатаң тыйым салынады. ● Ашық отты пайдалану сүзгілерді зақымдауы және өрт қаупін тудыруы мүмкін, сондықтан ондай жағдайға ешқашан жол берілмеуі керек. ● Май қатты қызып кетіп, өртенуіне жол бермеу үшін қуыру кезінде аса сақ болған жөн. ● Есіңізде болсын! Бұл құрылғының қолжетімді бөліктері плита қосулы кезде ыстық болуы мүмкін. ● Есіңізде болсын! Орнату аяқталмаса, құрылғыны электр желісіне қоспаңыз. ● Жергілікті билік органдары бекіткен, түтін шығаруға байланысты қауіпсіздік техникасы және қауіпсіздік шаралары бойынша ережелер қатаң сақталуы керек. ● Шығатын жанған ауаны газдың немесе басқа отынның жануы нәтижесінде пайда болған түтінді шығару үшін қолданылатын мұржалармен жалғауға болмайды. ● Тор дұрыс орнатылмаған кезде құрылғыны ешқашан пайдаланбаңыз! ● Құрылғыны орнату үшін тек онымен бірге берілген бұрандаларды ғана қолданыңыз, ал бірге берілмесе, сәйкес келетін бұрандаларды сатып алыңыз. Орнату нұсқаулығында көрсетілгендей ұзындықтағы бұрандаларды қолданыңыз. ● Бұл бұйымды электрлік емес энергиядан жұмыс істейтін басқа құрылғылармен бірге пайдаланған кезде үй-жайдағы теріс қысым 4 Па (4 x 10-5 бар) деңгейінен аспауы тиіс. ● Бұл нұсқаулықты алдағы уақытта анықтамалық ретінде қарау үшін сақтап қою керек. Сатылатын, тасымалданатын не көшірілетін жағдайда оны өніммен бірге ұстау керек.

## ⚠ ЭЛЕКТР БАЙЛАНЫСЫНЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ

● Өнімді розеткадан ажыратыңыз. ● Орнату жұмыстарын қолданыстағы орнату және қауіпсіздік ережелерін білетін, кәсіби дайындалған қызметкерлер ғана жүзеге асыруы керек. ● Осы тарауда келтірілген нұсқауларды сақтамаған жағдайда адамдар, жануарлар немесе мүлік үшін өндіруші барлық жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады. ● Қуат кабелінің ұзындығы плитаны жұмыс бетінен алып тастау үшін жеткілікті болуы керек. ● Өнімнің төменгі жағындағы тақтайшада көрсетілген кернеудің ол орнатылатын тұрмыстық ортадағы кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. ● Ұзартқыш сымдарды пайдаланбаңыз. ● Жерге қосу кабелі басқа кабельдерге қарағанда 2 см ұзын болуы керек. ● 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. ● Кабель бойындағы температура 50°C-тан аспауы керек. ● Бұл өнім желіге тұрақты қосылуға арналған, сондықтан оны желіге бекітілген көп полюсті қосқышпен қосыңыз, ол III санаттағы кернеу жағдайларында желінің толық ажыратылуына кепілдік беретіндей болуы және оны орнатқаннан кейін оңай қол жетімді болуы керек.

● **Есіңізде болсын!** Өзара жалғау кабелін ауыстыруды клиенттерді қолдау қызметінің уәкілетті өкілі немесе осыған ұқсас біліктілігі бар маман жүргізуі тиіс.

● **Есіңізде болсын!** Электр желісіне қайта қоспас бұрын, оның дұрыс жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз, әрқашан қуат кабелінің дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.

## ⚠ 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 550mm 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;

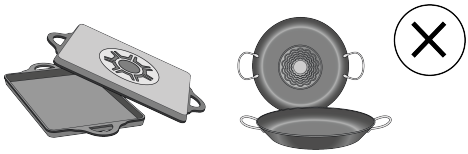
• түбі эмальданған металл ыдыстар;

• пісіру панелінің бетіне сызат түспеу үшін түбі кедір-бұдыр ыдыстар;

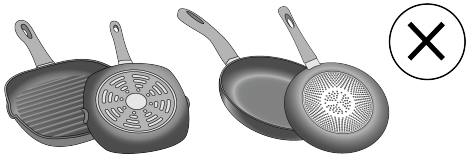
• ыстық кәстрөлдерді және табаларды плитаның басқару панелінің бетіне қоюға болмайды.

• 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

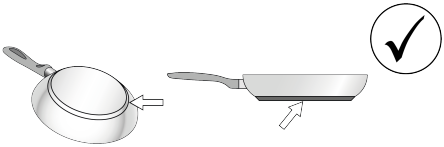


• Түбінде алюминий болмауы керек, әйтпесе ыдыс қызбайды және оны индукторлар танымауы мүмкін.



• 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.

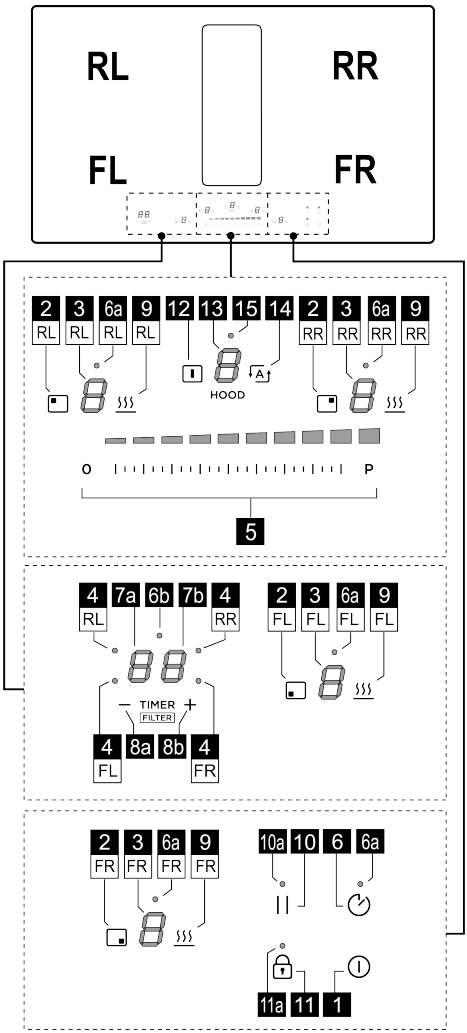
Түтін сорғыш тиімділігі максималды болуы үшін: • Құбыр құбырының ұзындығы 7 метрден аспауы тиіс. • Барлық 7 метр бойы құбыр 90°-тан артық емес екі бұрылыстан ғана болғаны жөн • Ø 150 мм диаметрді (немесе 222 x 89 мм тікбұрышты қиманы) сақтауға ұмтыла отырып, мұржаның диаметрінің күрт өзгеруіне бол бермеңіз.

**● Рециркуляциялық нұсқа**:

Шығарылған ауа арнайы түтік арқылы бөлмеге қайта жіберілмес бұрын арнайы май ұстағыш және иіс сүзгілері арқылы сүзіледі (иіс сүзгілері мен түтік бөлек сатып алынады). Қосымша ақпарат алу үшін рециркуляциялық нұсқа кітабының керек-жарақтарға қатысты парақтарын қараңыз (осы нұсқаулықтың суреттері бар бөлігінде).

# 3. ПАЙДАЛАНУ

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ




| | Қызметі |
|---|---|
| **1** | Пісіру панелін/түтін сорғыш желдеткішін ҚОСУ/ӨШІРУ |
| **2** | Тамақ пісіру аймағын таңдау пернесі |
| **3** | Пісіру аймағының қуат деңгейінің дисплейі |
| **4** | Пісіру аймағының қосулы екенін көрсететін индикатор / Сүзгілердің толуын көрсететін индикатор |
| **5** | Пісіру қуатының деңгейін және түтінді сорып шығару жылдамдығын (қуатын) көбейту/азайту |
| **6** | Жұмыртқа пісіру таймерін іске қосу (дербес) |
| **6a - 6b** | Жұмыртқа пісіру таймерінің қосылғанын көрсететін индикатор (дербес) |
| **7a - 7b** | Пісіру аймағы таймерінің дисплейі / Көмір сүзгінің толуын көрсететін индикатор - Май сүзгісі |
| **8a - 8b** | Таймер дисплейін үлкейту/кішірейту |
| **9** | Температура реттегішін іске қосу (ескерту функциясы) |
| **10** | Кідірту |
| **10a** | Қосулы, бірақ кідірісте екенін көрсететін индикатор |
| **11** | Перне құлпы |
| **11a** | Индикатор - Пернелер құлпы |
| **12** | Түтін сорғышты таңдау пернесі |
| **13** | Түтін сорғыш дисплейі |
| **14** | Түтін сорғыштың автоматты режимін іске қосу |
| **15** | Түтін сорғышты кідірту мәзірінің индикаторы |

## ЖҰМЫСТЫ БАСТАМАС БҰРЫН БІЛУІҢІЗ КЕРЕК НӘРСЕЛЕР

**ЕСКЕРТУ: Бұйымды қуат көзіне алғаш рет жалғаған соң плитаға БОСАТУ процедурасын орындау қажет. Мына нұсқауды орындаңыз:**

Плитаны қуат көзіне қосыңыз; дисплейде **(13)** 8 жыпылықтайды және **индикатор (11a)** жанады. 🔒 **(11)** пернесін бірнеше секунд басыңыз, сонда **индикатор (11a)** өшеді. Енді плитаны **ҚОСУ/ӨШІРУ** ⏻ **пернесімен (1)** өшіру мүмкін болады.

Осы плитаның барлық функциялары ең қатаң қауіпсіздік ережелеріне сай болатындай етіп жасалған. Осыған байланысты:

**• Кәстрөлдер жанарғының үстіне қойылмағанда немесе дұрыс емес қойылғанда, кейбір функциялар іске қосылмайды немесе автоматты түрде өшіріледі.**

• Басқа жағдайларда белгілі бір функция таңдалмаған параметрді қажет етсе, іске қосулы функциялар автоматты түрде өшіріледі (мысалы: "Selecting the cooking zone" (Пісіру аймағын таңдау) және "Operating temperature" (Жұмыс температурасы), "Lock Function" (Құлыптау функциясы) немесе "Timer" (Таймер) функциясынсыз "плитаны іске қосыңыз" (Пісіру аймағын таңдау) және "Operating temperature" (Жұмыс температурасы), "Lock Function" (Құлыптау функциясы) немесе "Timer" (Таймер) функциясынсыз "плитаны іске

қосыңыз").

Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің өшірілуін күтіңіз.

**Ескеріңіз!** Ұзақ мерзімге пайдаланатын жағдайда (мысалы), пісіру аймағы салқындату кезеңінде болып, осының салдарынан бірден ажыратылмауы мүмкін; пісіру аймағының дисплейінде осы кезеңнің жүріп жатқанын көрсететін $H$ белгісі пайда болады. Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің өшірілуін күтіңіз.

## ПІСІРУ АЙМАҒЫНЫҢ ДИСПЛЕЙІ

Пісіру аймағының дисплейлерінде мыналар көрсетіледі:

| **Қызметі** | **Мән** |
|---|---|
| Тамақ пісіру аймағы қосулы | $0$ |
| Қуат деңгейі | $1...9-P$ |
| Қалдық жылу индикаторы | $H$ |
| Кәстрөл анықтағыш | $U$ |
| Температура реттегіші функциясы қосулы | $u \cdot o \cdot u$ |
| Кідірту функциясы | $II$ |
| Автоматты қыздыру функциясы | $A$ |

## ПЛИТАНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

● **Қауіпсіз іске қосу**

Өнім тек кәстрөл тамақ пісіру аймағында болған жағдайда ғана іске қосылады: ешқандай кәстрөл болмаса немесе олар алынса, қыздыру процесі іске қосылмайды не тоқтатылады.

● **Ыдыс детекторы**

Өнім тамақ пісіру аймағында кәстрөлдің барын автоматты түрде анықтайды.

● **Қауіпсіздік үшін өшіру**

Қауіпсіздік мақсаттарында әрбір тамақ пісіру аймағында максималды жұмыс істеу уақыты белгіленеді, ол орнатылған қуат деңгейіне байланысты болады.

● **Қалдық қызу индикаторы**

Бір немесе бірнеше пісіру аймақтарын өшіру кезінде қалдық қызу тиісті аймақтың дисплейінде $H$ белгісімен көрсетіледі.

## ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУ

● **Іске қосу**

Плитаны қосу үшін **ҚОСУ/ӨШІРУ пернесін** ⏻ **(1)** түртіңіз. Барлық **дисплейлер (3)** мен **(13) дисплейі** іске қосылып, нөл санын $0$ көрсетеді.

Плитаны өшіру үшін **ҚОСУ/ӨШІРУ** пернесін ⏻ **(1)** басыңыз.

Бірнеше секунд бойы ешбір функция іске қосылмаса, плита өшеді.

● **Пісіру аймағын іске қосу**

***Іске қосу:***

Қалаған пісіру аймағына тиесілі **пернелердің** ▭ ▭▭ **(2)** бірін басу арқылы пісіру аймағының мәзірін ашыңыз. Сол аймақтың ғана **дисплейі (3)** жоғарғы қарқындылықпен жанады.

Бұрын таңдалған пісіру аймағының қуатын реттеу үшін **таңдау жолағын (5)** саусақпен түртіп, сырғытыңыз.

**Ескертпе:** Пісіру аймағы таңдалған кезде **ТАЙМЕР дисплейі (7a+7b)** мынаны көрсетеді: • $--:--$ жанған **индикатор (4)** қай аймақтың таңдалғанын айқындайды. Бұл жағдайдағы аймақ – алдыңғы сол жақтағы аймақ.

***Өшіру:***

Қалаған пісіру аймағының мәзіріне кіріп, ▭▭ ▭▭ **пернелерін (2)** басыңыз, сол кезде осы аймақтың **дисплейі (3)** ғана жоғары қарқындылықпен жанады; **қуатты Нөлге орнатыңыз** немесе **пернені (2)** тағы басып, **бірнеше секунд** ұстап тұрыңыз.

● **Пісіру аймағының қуат деңгейі**

Плитада **9 қуат деңгейі** бар. Саусақтарыңызды **(5) таңдау жолағы** бойымен түртіңіз және сырғытыңыз:

қуат деңгейін көбейту үшін оңға қарай;

қуат деңгейін азайту үшін солға қарай.

Орнатылған қуат деңгейі таңдалған пісіру аймағының **дисплейінде (3)** көрсетіледі.

● **Қуат күшейткіш**

Бұл бұйым 10 минут бойы қосулы болатын (одан кейін температура алдыңғы орнатылған мәнге қайтарылады) **1 қосымша қуат деңгейімен** ($9$ деңгейінен кейін) жабдықталған.

Саусақтарыңызды **таңдау жолағы (5)** бойымен ($9$ -деңгейден кейін) жылжытып, қуат күшейткішті іске қосыңыз. Қуат күшейткішінің деңгейі **дисплейде(3)** $P$ белгісімен көрсетіледі.

● **пернелер құлпы**

Перне құлпы орнатылған функцияларды іске қосулы қалпында қалдырған кезде плитаның параметрлеріне байқаусызда тиіп кету арқылы кедергі келтірудің алдын алуға мүмкіндік береді.

***Іске қосу:***

Пернелер құлпы функциясын іске қосу үшін плитаны іске қосу керек.

• **(11)** түймесін **2 сек** басып тұрыңыз. Өшіру үшін осы әрекетті қайталаңыз.

**Ескертпе:** егер пернелер құлпы қосулы болған кезде басқа кез келген функция пернесі басылса, **индикатор (11a)** жыпылықтайды және **дисплей (7b)** осы функцияның қолданылып жатқанын және плитада жұмыс істей алу үшін оның бірте-бірте өшірілуі керектігін көрсету үшін бірнеше таңбаларды қатарынан көрсетеді.

● **Температура реттегіш (ескерту функциясы)**

Температура реттегіш (жылыту функциясы) – қызуды оңтайлы қуат деңгейіндегі тұрақты температурада сақтауға мүмкіндік беретін басқару функциясы; бұл функция дайын тамақтарды жылы күйінде сақтауға өте қолайлы.

***Іске қосу:***

**(2) пернесін**, сосын пайдаланылатын аймақтың **пернесін (9)** таңдаңыз; **осы** аймақтың **дисплейінде (3)** функция белсенді болған кезде көрініп тұратын таңбалар реті көрінеді.

***Өшіру:***

Бұл функцияны өшіру үшін **пернесін (9)** тағы бірнеше секунд басып тұрыңыз.

**Ескертпе:** бұл функцияны сонымен қатар КӨПІР режимі қосулы кезде де аймақтарда іске қосуға болады.

● **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:***

Пайдаланылатын аймақтың **пернесін (2)** таңдап, саусағыңызды **таңдау жолағында (5)** сырғытыңыз. **Қалаған деңгейге қол жеткізген соң**, оны сол аймақтың **дисплейінде (3)** орнатылған қуат мәнімен кезектесіп таңбасы пайда болғанша оны бірнеше секунд басып тұрыңыз.

Пісіру аймағының қуат деңгейі жоғарылаған кезде, "Автоматты қыздыру" функциясы жаңа температура мәнімен белсенді болып қалады;

**Ескертпе:** Бұл функцияны бірнеше аймақта бір уақытта іске қосуға болады.

***Өшіру:***

"Автоматты қыздыру" функциясы өшірілетін аймақтың **пернесін (2)** таңдап, пісіру аймағының қуат деңгейін азайтыңыз.

● **Кідірту**

Кідірту функциясы пісіру бетіндегі белсенді функцияларды кідіртуге, пісіру қуатын нөлге түсіруге мүмкіндік береді.

***Іске қосу:***

• **пернесін (10)** басыңыз, сонда **индикатор (10a)** жанып, белсенді аймақтардың **дисплейінде (3)** осы аймақтардағы температура деңгейінің мәнімен кезектесіп таңбасы көрінеді.

***Өшіру:***

• таңба көрінбей кеткенше **пернені (10)** бірнеше секунд басып тұрыңыз.

Ажыратылған соң плита кідіруге дейін орнатылған параметрлермен жұмысын жалғастыра береді.

**Ескертпе:** егер 10 минуттан кейін "Кідірту" функциясы ажыратылмаса, плитка автоматты түрде өшеді.

**Ескертпе:** Pause Function (Кідіру функциясы) сорып шығару жұмысына әсер етпейді.

● **Жұмыртқа таймері**

Жұмыртқа пісіру таймері функциясы пісіру аймақтарынан (және тарту аймағынан) тәуелсіз кері санақ болып табылады.

***Іске қосу:***

Барлық **индикаторлар (3 және 13)** жануы үшін "Copy" немесе "Пісіру аймағы" мәзірлерінен шығыңыз.

**Пернені (6)** басыңыз, сонда **индикатор (6a)** жанып, бір уақытта

**дисплей (7a+7b)** мен **индикатор (6b)** да іске қосылады.

Осыдан кейін **(8a)** және **(8b) пернелерін** пайдаланып уақытты азайтуға немесе көбейтуге болады. Уақыт минутпен көрсетіледі. Егер таймер бір минуттан аспайтын уақытқа орнатылса, онда кері санақ секундпен көрсетіледі.

Таймер керу санауды аяқтаған кезде, дыбысты сигнал шығады және пісіру аймағы өшеді.

***Ажырату:***

Таймерді ертерек өшіру үшін "Copy" немесе "Пісіру аймағы" мәзірлерінен шығыңыз, сонда **индикаторлар**

**(3 және 13)** жанып, таймер дисплейі — **пернесімен (8a)** нөлге орнатылады.

● **Пісіру аймағының таймері**

"Пісіру аймағының таймері" функциясы тіпті әрбір пісіру аймағына бір уақытта орнатуға болатын кері санау мүмкіндігі. Кезең соңында пісіру аймақтары автоматты түрде өшеді және пайдаланушыға арнайы дыбыстық сигнал беріледі.

***Іске қосу:***

**Ескертпе:** бұл таймерді пісіру алаңы нөлден басқа қуат деңгейінде жұмыс істеген жағдайда ғана іске қосуға болады.

Қалаған пісіру аймағының **пернесін (2)**

іске қосқан соң **дисплей (7a+7b)** іске қосылып, таймерді бағдарламалау мүмкіндігі туындайды.

Уақытты азайту не көбейту үшін + **(8a)** және — **(8b) пернелерін** пайдаланыңыз. Уақыт минутпен көрсетіледі. Таймер 1 минуттан аз уақытқа орнатылса, санау секундпен жалғасады.

**Егер қаласаңыз, осы әрекетті бірнеше пісіру аймағына қайталаңыз:**

Таймерді әр пісіру аймағына бөлек орнатуға болады; ағымдағы таңдалған пісіру аймағының кері санағы **дисплейде (7a+7b)** көрсетіледі

**Ескертпе:** Көпір аймағын іске қосқан соң осы аймақтағы таймер де іске қосылады.

***Өшіру:***

Таймерді алдын ала өшіру үшін пісіру аймағының **пернесін (2)** таңдап, — **(8a) пернесін** таймер нөлге жеткенше басып тұрыңыз. Уақыт өшіріледі.

● **Қуатты шектеу**

"Қуатты шектеу" функциясы құрылғының қуатты максималды тұтынуын шектеу, барлық белсенді пісіру аймақтарында тұтынылатын қуатты реттеу, пісіру панелінің жалпы тұтынылатын қуаты белгіленген максималды тұтыну деңгейінен аспайтындығына кепілдік ретінде пайдалануға мүмкіндік береді.

Қуатты шектеуді бастау мәзірі "Параметрді басқару" мәзірінің ішінде орналасқан.

***Параметрді басқару мәзіріне кіру үшін:***

**Плитаны электр желісінен ажыратып, бірнеше секунд күтіңіз де, электр желісіне қайта қосыңыз.**

🔒 **(11)** пернесін бірнеше секунд басып тұру арқылы плита ҚҰЛПЫН АШЫҢЫЗ; осыдан кейін ⏻ **(12) +** A **(14)** пернелерін бір уақытта бірнеше секунд басып тұрыңыз (**жылжыту жолағы (5)** жанғанша). Саусағыңызды **жолақ (5)** бойымен солдан оңға қарай сырғытыңыз. **(3-FL)** және **(3-FR)** дисплейлерінің екеуі де жанады.

**Дисплейде (3-FL) өзгертіліп жатқан параметр көрсетіледі.**

**Дисплейде (3-FR) орнатылған мән көрсетіледі.**

***Қуатты шектеуді басқару мәзіріне өту үшін:***

Әдепкіде параметрлер мәзіріне кіріп жатқан кезде дисплейде **(3-FL)** P және 0 мәндері кезекпен көрсетіледі; SSS **пернесін (9-FL)** дисплейде **(3-FL)** P және 2 мәндері кезекпен көрінгенше бірнеше рет басыңыз. (P және 2 = Қуатты шектеуді басқару мәзірі).

***Қуатты шектеу мәнін орнатыңыз:***

Үш қолжетімді мәннен қалағанын таңдау үшін SSS **пернесін (9-FR)** басыңыз. Мына кестені қараңыз:

| Аймақ 3-FL | Аймақ 3-FR | Қуат мән (кВт) |
|---|---|---|
| P2 | 0 | 7,4 |
| P2 | 1 | 4,5 |
| P2 | 2 | 3,1 |

***Параметрлерді сақтау:***

Таңдалған параметрлерді сақтау үшін ⏻ **(1)** пернесін басыңыз

## ТҮТІН СОРҒЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ

● **Түтін тартқышты іске қосу.**

***Іске қосу:***

⏻ **пернесін (12)** түртіңіз (басыңыз). **Дисплей (13)** жоғары қарқындылықта іске қосылады.

Түтінді сорып шығару қуатын реттеу үшін **таңдау жолағын (5)** түртіп, саусақты сырғытыңыз.

**Ескертпе:** пісіру аймақтарынан айырмашылығы – түтін тартқыштың желдеткішін өшіру таймерімен бағдарламалау мүмкін емес. Сондықтан **дисплей (7a+7b)** іске қосылмайды.

***Өшіру:***

Түтін тартқыштың желдеткішін өшіру үшін **пернені** ⏻ **(12)** бірнеше секунд басып тұрыңыз немесе түтін сору қуатын нөлге орнатыңыз.

● **Түтін тартқыштың қуат деңгейі**

Түтін тартқыштың желдеткіші **4 түтін шығару қуат деңгейімен** және қуат күшейткішпен жабдықталған.

Саусақтарыңызды **(4) таңдау жолағы** бойымен

түртіңіз және сырғытыңыз:

қуат деңгейін көбейту үшін оңға қарай;

қуат деңгейін азайту үшін солға қарай.

Орнатылған қуат деңгейі түтін тартқыш желдеткішінің **дисплейінде (13)** көрсетіледі.

**● Түтін тартқыштың қуат күшейткіші**

Бұл бұйым **5 минут** бойы қосулы болатын (одан кейін температура алдыңғы орнатылған мәнге қайтарылады) **1 қосымша КҮШЕЙТКІШ** қуат деңгейімен (4-деңгейден жоғары) жабдықталған.

Саусақтарыңызды **таңдау жолағы (5)** бойымен (4-деңгейден кейін) жылжытып, қуат күшейткішті іске қосыңыз. Қуат күшейткішінің деңгейі **дисплейде(13)**  белгісімен көрсетіледі.

**● Автоматты режим**

Бұл бұйым ең сәйкес жылдамдықпен қосылады және сору сыйымдылығын пісіру аймақтарында пайдаланылатын максималды пісіру деңгейіне сәйкестендіреді.

Пісіру аймақтары өшірілген кезде, сорып шығарғыштың жылдамдығы біртіндеп азайып, қалдық су мен иісті жою үшін бейімделеді.

***Іске қосу:***

 **(12)** пернесін, одан кейін  **пернесін (14)** басу арқылы түтін тартқыштың желдеткіші мәзіріне кіріңіз; **дисплейде (13)** түтін тартқыш желдеткішінің жылдамдығының мәнімен кезектесіп  әрібі көрінеді.

***Өшіру:***

Түтін тартқыш желдеткіші мәзірінен  **пернесін (14)** басыңыз немесе түтін тартқыш желдеткішінің жылдамдығын **таңдау жолағынан (5)** қолмен азайтыңыз.

**● Сүзгіні басқару мәзірі:**

***Мәзірге кіру шарттары:***

ПІСІРУ АЙМАҚТАРЫ мен ТҮТІН ТАРТҚЫШ іске қосылуы керек  ; ЖҰМЫРТҚА ТАЙМЕРІ ӨШІРУЛІ күйде болуы керек. Егер бұл шарттар орындалмаса, кіру процедурасын орындаған кезде **дисплейде (7a+7b)**  көрінеді және оны жалғастыру мүмкін болмайды.

***Мәзірге кіру және сүзгілердің күйін көру үшін:***

Жоғарыда көрсетілген енгізу талаптарын орындаған соң,  **пернесін (12)** басып, сосын **—** **(8a)** және **+** **(8b)** пернелерін бірге **4 секунд** басып тұрыңыз.

Осыдан кейін "Сүзгіні басқару" мәзірінде боласыз.

Әдепкіде **дисплейде (7a+7b)** МАЙ СҮЗГІСІНІҢ күйі көрсетіледі. ИІС СҮЗГІСІНІҢ күйінің көрінісіне өту үшін **—** **(8a)** пернесін басыңыз. Бұл перне басылған сайын дисплей бір сүзгі көрінісінен екіншісіне ауысып отырады. Төменде сүзгі күйлерінің кестесі көрсетілген.

| Сүзгі күйі | Дисплей |
|---|---|
| ҚОСУЛЫ май сүзгісі* |  |
| ҚОСУЛЫ иіс сүзгісі* |  |
| ӨШІРУЛІ май сүзгісі |  |
| ӨШІРУЛІ иіс сүзгісі |  |

*Сүзгілердің толғанын білдіретін индикатор ҚОСУЛЫ болған кезде **дисплейде (7b)** сүзгінің күйі  (максималды тиімділікте) дегеннен  (сүзгі толған) дегенге дейінгі күйді көрсетеді.

***Сүзгілердің толғанын білдіретін индикаторды қосу не өшіру үшін:***

Екі сүзгінің бірін таңдаған соң **+** **(8b)** пернесін басыңыз; әрбір басқан сайын дисплей бір күйден екіншісіне ауысып отырады.

**Ескертпе:** Бір сеанста сүзгіні өшіріп, сосын қайта қоссаңыз, өшіруге дейінгі сүзгінің күйі өзгеріссіз қала береді.

Сүзгіні өшірген соң мәзірден шығып, сосын сүзгіні қайта қоссаңыз, сүзгінің толу мәні  -ден қайта басталады.

***Мәзірден шығу үшін:***

Мәзірден шығу үшін **—** **(8a)** және **+** **(8b)** пернесінен БАСҚА кез келген пернені басыңыз немесе басқа пернелерді түртпей 8 секунд күтіңіз.

**● Сүзгінің толғанын көрсетуді қайта орнату**

Сигналдардың біреуі не екеуі де қосулы болған кезде сүзгінің толуы туралы дабылды өшіруге болады. Сүзгінің толғаны туралы сигнал көрінгеннен кейін алғашқы 10 секунд ішінде **—** **(8a)** және **+** **(8b)** пернелерін бірнеше секунд бірге басып тұрыңыз.

Қайта орнату сәтті орындалған кезде дыбысты сигнал естіледі. Бұл процедураны тек сүзгілерді ауыстырған соң ҒАНА орындаған жөн.

**Ескертпе:** Екі дабыл да қосылса, екеуін де өшіру үшін осы әрекетті орындаңыз. .

**● Түтін тартқышты кідіртіп барып өшіру**

Бұл функция қосулы кезде түтін тартқыштың желдеткіші алдын ала орнатылған уақыт ішінде ғана

жұмыс істейді. Осы уақыт өтіп кеткен соң ол автоматты түрде өшеді. Төмендегі кестеде көрсетілгендей, әрбір жылдамдықтың өзінің арнайы таймері болады.

| күшейтк іш | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 мин. | 10 мин. | 15 мин. | 20 мин. | 30 мин. |

***Іске қосу үшін:***

Түтін тартқыштың желдеткіші жұмыс істеп тұрған кезде **таңдау жолағын (5)** басып тұрыңыз, сол кезде **индикатор (15)** жанып, функцияның жұмыс істеп тұрғанын көрсетеді.

***Өшіру үшін:***

жай ғана түтін шығару жылдамдығын ауыстырыңыз. Бұл функцияның өшірілгенін көрсету үшін **индикатор (15)** сөнеді.

## ҚУАТ КЕСТЕСІ

| Қуат деңгейі | | Пісіру түрі | Пайдалану (тамақ дайындау тәжірибесі мен әдеттеріне байланысты) |
|---|---|---|---|
| Максимум уат | 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 |
| Жоарғы уат | 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 уат | 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 уат | 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 |
| ШІРУ | 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.

**● E Металл торды тазалау:**

Тор ыстық сумен және бейтарап жуғыш қоспамен қолмен жуылып, одан кейін тотықтанудың алдын алу үшін толық кептірілуі керек.

## ТҮТІН СОРҒЫШТЫҢ ЖЕЛДЕТКІШІНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

**● Түтін сорғыштың желдеткішін тазалау:**

Тазалау үшін **ТЕК** бейтарап сабынға малынған дымқыл шүберекті пайдаланыңыз.

**ТАЗАЛАҒЫШ АСПАПТАРДЫ НЕ ҚҰРАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!**

Абразивті құрамдастары бар өнімдерді пайдалануға болмайды. **СПИРТТІ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!**

**● A Май сүзгісіне техникалық қызмет көрсету:**

**Тамақ пісіру кезінде шығатын май бөлшектерін тартып алады.**

Агрессивті емес жуу құралдарын пайдалана отырып, қолмен немесе ыдыс жуғышта төмен температурада және қысқа циклде айына бір рет (немесе сүзгінің толғанын көрсететін жүйе тазалау қажеттігін көрсеткен кезде) жуу қажет. Ыдыс жуғышта тазаланғаннан кейін металл май сүзгісінің түсі оңып кетуі мүмкін, бірақ оның сүзу сипаттамалары өзгеріссіз қалады.

**● B Керамикалық белсендірілген көмір сүзгісіне техникалық қызмет көрсету (тек рециркуляциялық нұсқа үшін):**

**Тамақ пісіру кезінде шығатын жағымсыз иістерді жояды. Өнімде иіс сүзгісі бар.**

Ұзақ уақыт қолданғаннан кейін сүзгілер иістерге қанығуы мүмкін, бұл пісірілетін тамақ түріне және май сүзгісінің майдан қаншалықты жиі тазаланатынына байланысты. Иіс сүзгілерін 45 минут 200°C дейін қыздырылған пеште әр 2/3 айда термиялық әдіспен қалпына келтіруге болады. Сүзгіні дұрыс қалпына келтіру оның 5 жыл бойы үздіксіз тиімді жұмыс істеуін қамтамасыз етеді.

**Ескеріңіз!** Сүзгілерді жабық пештің түбіне емес, аралық биіктікте орналасқан науаға салыңыз.

# 5. ҚОЛДАУ ҚЫЗМЕТІ

## АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ КЕСТЕСІ

| Ақпараттық код | Сипаттамасы | Ықтимал себептері | Шешімі |
|---|---|---|---|
|  | Пәрмен аймағы шамадан тыс жоғары температураға байланысты өшеді | Электрондық бөлшектердің ішіндегі температура тым жоғары | Қайта пайдаланбас бұрын плитаның салқындағанын күтіңіз |
| **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. ● Paigaldus- ja hooldustöid peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, järgides tootja juhiseid ning kohalikke kehtivaid ohutusnõudeid. Toote osi võib parandada või asendada ainult juhul, kui see on kasutusjuhendis spetsiaalselt lubatud. ● Toote maandus on seaduse järgi kohustuslik. ● Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et ühendada köögimööbliga ühildatud seade elektrivõrku. ● Paigalduse vastamiseks kehtivatele ohutusnõuetele peab masin olema varustatud automaatlülitiga, mis tagab täieliku võrgust isoleerimise III kategooria ülepinge korral, seda vastavuses paigaldusnõuetega. ● Ärge kasutage harupistikut ega pikendusjuhet. ● Pärast paigaldamise lõpetamist ei tohi elektrilised komponendid olla enam kasutajale ligipääsetavad. ● Toode ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal tuliseks. Olge ettevaatlik, et te ei puudutaks tuliseid osi. ● Jälgige, et lapsed tootega ei mängiks; jälgige, et lapsed oleksid seadmest ohutus kauguses ega puutuks osi, mis muutuvad kasutamisel tuliseks. ● Südamestimulaatori ja aktiivsete terviseseadmetega inimesed peavad enne induktsioonpliidi kasutamist kontrollima, kas nende seadet tohib selle toote läheduses kasutada. ● 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. Ärge jätke pliiti järelevalveta, kui valmistate sellel rasva- või õlirikkaid toite. ● Kui pliidiplaati tekib mõra, siis lülitage toode välja, et vältida elektrilöögiohtu. ● Toode ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga. ● Õli- või rasvarikka toidu järelevalveta jätmine selle valmistamise ajal võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. ● Ärge jätke pliiti toiduvalmistamise ajal järelevalveta. Kiirelt valmivat toitu tuleb jälgida pidevalt. ● Leeke ei tohi mitte mingil juhul kustutada veega. Selle asemel lülitage toode välja ja lämmatage leegid näiteks tuleteki või süttimiskindla kattega. ● Tulekahjuoht: ärge asetage pliidiplaadile esemeid. ● Ärge kasutage aurupuhasteid, elektrilöögioht. ● Ärge asetage pliidiplaadile metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid või potikaasi, mis võivad sellel kuumeneda. ● Enne toote ühendamist vooluvõrku: kontrollige andmeplaati (asub toote alumises osas) ning veenduge, et pinge ja võimsus vastavad vooluvõrgu omale ning ühenduspesa on sobiv. Kahtluste korral pöörduge väljaõppinud elektriku poole.

Tähtis! ● Pärast kasutamist lülitage kuumutusala vastavast nupust välja, ärge usaldage seda, mida näitab keedunõude detektor. ● Vältige vedeliku sattumist pliidile ning vedelike keetmisel või soojendamisel kasutage madalat kuumust. ● Soojendavad osad ei tohi töötada, kui neil on tühjad potid/pannid või kui neil anumaid ei ole. ● Pärast toiduvalmistamise lõpetamist lülitage vastav kuumutusala välja. ● Ärge valmistage toitu fooliumis ega asetage otse pliidile fooliumisse pakitud toitu. Alumiinium sulab ja kahjustab toodet pöördumatult. ● Ärge soojendage pliidil konservikarpe või plekkpurke, mida ei ole enne avatud – need võivad plahvatada! See hoiatus kehtib igat tüüpi pliidi kohta. ● Suure võimsuse, näiteks Boosteri funktsiooni kasutamine ei sobi kõigi vedelike soojendamisel (nii ei tohi soojendada nt praadimisõli). Liigne kuumus võib olla ohtlik. Neil juhtudel on soovitatav on kasutada väiksemat võimsust. ● Pott/pann tuleb asetada otse pliidiplaadile ja kuumutusala keskele. Mitte mingil juhul ei tohi midagi panna pliidiplaadi ja poti/panni vahele. ● Kõrgetel temperatuuridel vähendab toode automaatselt kuumutusalade võimsustaset. ● Enne seadme puhastamist või mis tahes hooldustöö tegemist eraldage seade elektrivõrgust, võttes toitekaabli pistiku pistikupesast välja või lülitades peakilbist välja seadme elektriühenduse pealüliti. ● Kõigi paigaldus- ja hooldustööde tegemisel kasutage töökindaid. ● Lapsed alates 8. eluaastast, piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed ning isikud, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, tohivad toodet kasutada ainult järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad kasutusest tulenevaid ohte. ● Jälgige, et lapsed tootega ei mängiks. ● Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teha puhastus- ja hooldustöid. ● Kui toote paigalduskohas kasutatakse gaasi või mõne muu

kütteainega töötavaid seadmeid, peab olema tagatud piisav ventilatsioon. ● Toodet tuleb sageli puhastada nii seest kui ka väljast (VÄHEMALT KORD KUUS), kuid järgige hooldusjuhendis toodud selgeid juhiseid. ● 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. ● Praadimisel olge ettevaatlik, et vältida kuuma õli süttimist. ● Tähelepanu! Kui pliidiplaat töötab, võivad seadme ligipääsetavad osad kuumeneda. ● Tähelepanu! Ärge ühendage toodet vooluvõrku enne, kui paigaldus on täielikult lõpule viidud. ● Suitsu väljatõmbe tehniliste ja ohutusmeetmete kohaldamisel pidage eranditult kinni kohalike asjakohaste volitatud ametite määrustest. ● Puhastatavat õhku ei tohi suunata torusse, mis on mõeldud gaasi või mõne muu kütusega töötava seadme suitsu väljajuhtimiseks. ● Ärge kasutage toodet ilma õigesti paigaldatud võreta! ● Paigaldamisel kasutage üksnes tootega kaasas olevaid kinnituskruvisid. Kui kruvisid kaasas ei ole, hankige sobivat tüüpi kruvid. Kasutage õige pikkusega kruvisid – õiged pikkused on märgitud paigaldusjuhendis. ● Kui seda seadet ja mitteelektrilise toitega seadmeid kasutatakse korraga, ei tohi ruumi negatiivne rõhk olla suurem kui 4 Pa (4 × 10–5 baari). ● Hoidke juhend tuleviku tarbeks alles. Pliidi müügi, üleandmise või kolimise korral tagage juhendi jäämine toote juurde.

## ⚠ OHUTU ELEKTRIÜHENDUS

● Eraldage toode vooluvõrgust. ● Paigaldamise peavad läbi viima sobiva kvalifikatsiooniga töötajad, kes tunnevad kehtivaid paigaldus- ja ohutusnõudeid. ● Tootja ei vastuta inimestele, loomadele ega esemetele põhjustatud kahjude eest, kui selle peatüki juhiseid on eiratud. ● Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et pliidiplaati saaks tööpinnalt eemaldada. ● Kontrollige, et seadme all oleval andmesildil näidatud pinge sobiks elektrivõrgu pingega ruumis, kuhu seade paigaldatakse. ● Ärge kasutage pikendusjuhtmeid. ● Maandusjuhe peab olema teistest juhtmetest 2 cm pikem. ● Kui toode tarnitakse ilma 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. ● 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.

● **Tähelepanu!** Vaheühenduse kaablit tohib vahetada ainult volitatud teeninduskeskus või vastava väljaõppega töötaja.

● **Tähelepanu!** Enne elektriühenduse taastamist ja seadme töökorra kontrollimist veenduge alati, et elektrivõrgu juhe oleks õigesti paigaldatud.

## ⚠ 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 550mm.

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

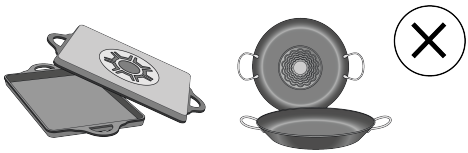
• emailpõhjaga metallanumad

• kareda põhjaga anumad, mis võivad pliidiplaati kriimustada

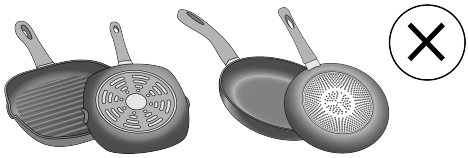
• tuliseid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnuppude paneelile

• 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.

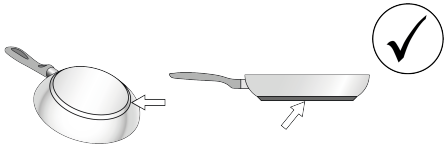


• Põhi ei sisalda alumiiniumi: anum ei soojene ja induktorid ei pruugi seda ära tunda.



• 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.

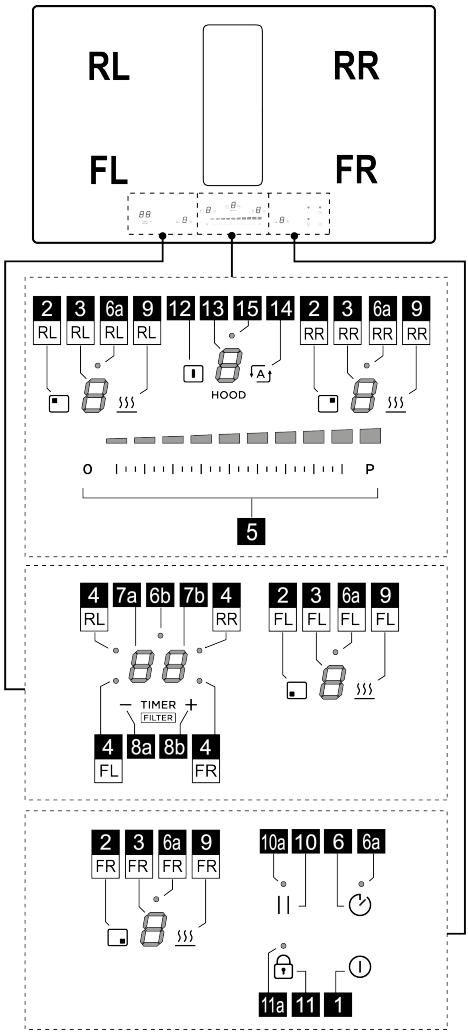
Et saavutada väljatõmbeseadme maksimaalne tõhusus • Torude maksimaalne soovitatav pikkus on 7 meetrit. • 7 meetri pikkuse torustiku peale võiks olla maksimaalselt kaks 90-kraadist pöördekohta • Vältige torustiku järske suunamuutusi, eelistage läbimõõtu, mille suurus on Ø 150 mm (ristküliku korral 222 x 89 mm).

● **Filtersüsteem**

Välja imetud õhk filtreeritakse enne tuppa tagasi suunamist läbi spetsiaalsete rasvafiltrite ja lõhnafiltrite, kasutades selleks mõeldud torusid (lõhnafiltrid ja torud tuleb osta eraldi). Lisateabe saamiseks vaadake selle juhendi illustratsioonide osa lisatarvikute ja konfiguratsioonide (filtreerimisversiooni korral) lehekülgi.

# 3. TÖÖTAMINE

## JUHTPANEEL




| | Funktsioon |
|---|---|
| **1** | Kuumutusala/tõmbeventilaatori ON/OFF-nupp |
| **2** | Kuumutusala valimine |
| **3** | Kuumutusala võimsustaseme näidik |
| **4** | Aktiivse kuumutusala LED / Filtrite küllastumise LED aktiivne |
| **5** | Toiduvalmistamise kiiruse ja tõmbekiiruse (-võimsuse) suurendamine/vähendamine |
| **6** | Munataimeri aktiveerimine (eraldiseisev) |

| | |
|---|---|
| **6a - 6b** | Munataimeri LED aktiivne (eraldiseisev) |
| **7a - 7b** | Kuumutusala taimeri näidik / Söefiltri küllastumise näidik – Rasvafilter |
| **8a - 8b** | Taimeri näidu suurendamine/vähendamine |
| **9** | Temperature Manager'i (temperatuurihoidik) aktiveerimine |
| **10** | Paus |
| **10a** | Pausi LED aktiivne |
| **11** | Key Lock (nupulukustus) |
| **11a** | LED – nupulukustus |
| **12** | Tõmbeventilaatori valimise nupp |
| **13** | Tõmbeventilaatori näidik |
| **14** | Tõmbeventilaatori automaatfunktsioonide käivitus |
| **15** | Tõmbeventilaatori viivituse menüü LED |

## ENNE ALUSTAMIST PEAKSITE TEADMA JÄRGMIST.

**TÄHELEPANU: Pärast toote esmakordset vooluvõrku ühendamist tuleb teha pliidiplaadi blokeeringu vabastamise protseduur.Toimige järgmiselt:**

Ühendage pliidiplaat toiteallikaga; ekraanil **(13)** hakkab vilkuma 8 ja **LED (11a)** põleb. Vajutage paar sekundit **nuppu** 🔒 **(11), LED (11a)** kustub.Nüüd on võimalik plaat nupust **ON/OFF** ⏻ **(1)** sisse lülitada.

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 |
| Funktsioon Temperature Manager (temperatuurihoidik) aktiivne | uMu |
| Pausifunktsioon | II |
| Funktsioon Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumutus) | A |

## PLAADI OMADUSED

● **Ohutu aktiveerimine**

Pliit lülitub sisse ainult siis, kui kuumutusalal on pott või pann. Kui anumat ei ole või see eemaldatakse, siis soojendamine sisse ei lülitu või lülitub see ise välja.

● **Potituvasti**

Toode tuvastab automaatselt ise, kas kuumutusaladel on anum.

● **Seiskamine turvakaalutlustel**

Turvakaalutlustel on igal kuumutusalal maksimaalne funktsioneerimise aeg, mis oleneb valitud võimsusest.

● **Kasutusjärgse soojuse näidik**

Kui üks või mitu kuumutusala lülitatakse välja, kuvatakse vastava ala juures jääksoojuse sümbol H. See tähendab, et pliidiplaat võib ikka veel tuline olla.

## PLIIDIPLAADI KASUTAMINE

● **Sisselülitamine**

Pliidiplaadi saab sisse lülitada, puudutades nuppu **ON/OFF** ⏻**(1)**. Näidikud **(3)** ja **(13)** lülituvad sisse ja näitavad numbrit null 0.

Pliidiplaadi väljalülitamiseks vajutage nuppu **ON/OFF** ⏻ **(1)**.

Kui ühtegi funktsiooni ei aktiveerita, lülitub pliidiplaat mõne sekundi pärast välja.

● **Kuumutusalade aktiveerimine**

***Aktiveerimine***

Sisenege kuumutusala menüüsse, vajutades ühte soovitud kuumutusalale vastavat **nuppu** **(2)**. Selle ala näidik **(3)** on ainus, mis on suure intensiivsusega

valgustatud.

Eelnevalt valitud kuumutusala võimsuse reguleerimiseks libistage sõrmega **valikuribal (5)**.

**Märkus:** Kui kuumutusala on valitud, kuvatakse **taimeri ekraanil (7a + 7b)** järgmist: • süttiv **LED (4)** määrab, milline ala on valitud, antud juhul ala FL.

***Väljalülitamine***

Sisenege soovitud kuumutusala menüüsse ja vajutage ühte **nuppudest** **(2)**. Selle ala näidik **(3)** on ainus, mis on suure intensiivsusega valgustatud. Seadistage võimsus nulli või vajutage uuesti **nuppu (2)**, hoides seda **mõne sekundi** all.

**● Kuumutusalade võimsuse tase**

Pliidiplaadil on **9 võimsusastet**. Puudutage ja libistage sõrmedega üle **valikuriba (5):**

paremale tõmmates võimsuse tase suureneb;

vasakule tõmmates võimsuse tase väheneb.

Seadistatud võimsustase kuvatakse valitud kuumutusala **ekraanil (3)**.

**● Power Booster (lisavõimsus)**

Tootel on **üks** lisavõimsuse tase (lisaks võimsusele ), mis töötab 10 minutit. Pärast seda lülitub tagasi sisse varem valitud võimsus.

Libistage sõrmega üle **valikuriba (5)**, et aktiveerida funktsioon Power Booster (mis on võimsam kui tase ).

Power Boosteri taset näidatakse **ekraanil (3)** sümboliga .

**● Nupulukustus**

Nupulukustus võimaldab pliidiplaadi seadistused lukustada. See hoiab valitud seadistused töös ja aitab vältida, et neid kogemata muudetaks.

***Aktiveerimine***

Nupulukustuse funktsiooni aktiveerimiseks peab pliidiplaat olema sisse lülitatud.

• Vajutage **2 sekundit** nuppu **(11)**. Inaktiveerimiseks korrake toimingut.

**Märkus:** kui aktiveeritud nupulukustuse ajal vajutatakse mõnda muud funktsiooni, vilgub **LED (11a)** ja **näidikul (7b)** kuvatakse sümbolite jada , mis annab märku, et lukustus on peal ja ala kasutamiseks tuleb see inaktiveerida.

**● Temperatuurihaldur (soojas hoidmise funktsioon)**

Temperatuurihaldur (soojendusfunktsioon) võimaldab hoida temperatuuri ühtlasena optimaalsel võimsustasemel. Funktsioon sobib ideaalselt juba valmis toidu soojana hoidmiseks.

***Aktiveerimine***

Valige **nupp (2)** ja seejärel selle ala **nupp** **(9)**, mida soovite kasutada. Selle ala **ekraanil (3)** kuvatakse sümbolite jada , mis kestab seni, kuni funktsioon on aktiivne.

***Inaktiveerimine:***

Funktsiooni väljalülitamiseks vajutage **nuppu** **(9)** uuesti mõne sekundi jooksul.

**Märkus:** funktsiooni saab lubada ka aladel, kus silla funktsioon on aktiivne.

**● Automaatne kiirkuumutus**

Funktsioon Automatic Heat Up (automaatne kiirkuumutus) võimaldab valitud võimsustaseme saavutada kiiremini. See funktsioon on mugav siis, kui valitud kuumus soovitakse saavutada ruttu, kuid ilma toitu kõrbema laskmata, sest temperatuur seadistatud taset ei ületa. See funktsioon on kasutatav tasemetega kuni .

***Aktiveerimine***

Valige selle ala **nupp (2)**, mida soovite kasutada, seejärel libistage sõrmega **valikuribal (5)**, kuni olete jõudnud soovitud tasemeni, hoidke seda paar sekundit all, kuni **ekraanile (3)** ilmub sümbol vaheldumisi selle ala võimsusega.

Suurendades kuumutusala võimsustaset: automaatne kiirkuumutamine jääb uue seadistatud temperatuuriga aktiivseks;

**Märkus:** funktsiooni saab aktiveerida mitmel alal korraga.

***Inaktiveerimine:***

Valige ala **nupp (2)**, millelt tahate automaatse soojendamise välja lülitada, ja vähendage kuumutusala võimsustaset.

**● Pausid**

Funktsioon paus võimaldab peatada kuumutusala mis tahes aktiivse funktsiooni, viies võimsustaseme nulli.

***Aktiveerimine:***

• Vajutage **nuppu** **(10)**, **LED (10a)** süttib ja aktiivsete alade **näidikutel (3)** kuvatakse vilkuv sümbol vaheldumisi nendel aladel seadistatud temperatuuritasemega.

***Inaktiveerimine:***

• Vajutage **nuppu** **(10)** paar sekundit, kuni sümbol kaob.

Inaktiveerimise korral jätkab pliidiplaat tööd enne pausi määratud seadistustega.

**Märkus.** Kui pausifunktsiooni 10 minuti jooksul ei inaktiveerita, lülitub kuumutusala automaatselt välja.

**Märkus.** Pausifunktsioon ventilaatorit ei mõjuta.

**● Munataimer**

Munataimer on ajamõõteseade, mis töötab

kuumutusaladest (ja ventilaatorist) eraldi.

***Aktiveerimine:***

Väljuge väljatõmbe- või kuumutusalade menüüst nii, et kõik **LED-id (3 ja 13)** põlevad.

Vajutage **nuppu** ⏲ **(6)** – **LED (6a)** süttib ja samal ajal aktiveerub

ekraan **(7a + 7b)** koos **LED-iga (6b)**  .

Nüüd on võimalik aega suurendada või vähendada **nuppude** + **(8a)** ja — **(8b)** abil. Aega väljendatakse minutites. Kui taimer jõuab ajaga alla 1 minuti, jätkub loendus sekundite kuvamisega.

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaal ja kuumutusala lülitub välja.

***Inaktiveerimine:***

Taimeri varem välja lülitamiseks väljuge väljatõmbe- või kuumutusalade menüüst nii, et kõik **LED-id (3 ja 13)** põlevad, ja seadistage taimeri ekraan **nupuga — (8a)** nulli.

● **Kuumutusalade taimer**

Taimer on ajamõõteseade, mille saab seadistada iga kuumutusalaga ja ka mitmele alale korraga. Kui seadistatud aeg saab läbi, lülituvad kuumutusalad automaatselt välja ja kasutajat teavitatakse sellest vastava helisignaaliga.

***Aktiveerimine***

**Märkus:** seda taimerit saab käivitada ainult siis, kui kuumutusala on aktiivne ja muul tasemel kui null.

Pärast soovitud kuumutusala **nupu (2)** aktiveerimist **ekraan (7a+7b)** aktiveerub ja taimerit on võimalik seadistada. Aja suurendamiseks või vähendamiseks kasutage **nuppe** + **(8a)** ja — **(8b)**. Aega väljendatakse minutites. Kui aega jääb alla 1 minuti, jätkub loendus sekundite kuvamisega.

**Soovi korral korrake protseduuri teiste kuumutusaladega:**

Igale kuumutusalale võib seadistada erineva taimeri aja. Kuvale **(7a+7b)** ilmub äsja valitud kuumutusalale seadistatud aeg.

**Märkus:** Pärast sillaala aktiveerimist saate ka sellel alal taimeri käivitada.

***Inaktiveerimine:***

Taimeri varem väljalülitamiseks valige kuumutusala **nupp (2),** vajutage **nuppu — (8a)**, kuni taimer jõuab nullini. Aeg inaktiveerub.

• **Power Limitation (võimsuspiirang)**

Võimsusepiirangu funktsioon võimaldab seadistada seadme töötama nii, et maksimaalset tarbimist piiratakse, reguleerides kõikide töös olevate kuumutusalade tarbimist nii, et pliidiplaadi kogutarbimine ei ületaks eelseadistatud väärtust.

Võimsuse piirangu haldusmenüü asub parameetrite haldamise menüüs.

***Parameetrite haldusmenüüsse sisenemine:***

**Ühendage pliidi vooluvõrgust lahti, oodake mõni sekund ja ühendage plaat uuesti vooluvõrku.**

Vabastage pliidiplaadi lukustus, hoides nuppu 🔒 **(11)** mõne sekundi jooksul all. Seejärel vajutage paar sekundit korraga nuppe ▮ **(12)** +A **(14)**, kuni **kerimisriba (5)** süttib. Libistage sõrme üle kogu **riba (5)** vasakult paremale. Kaks ekraani **(3-FL)** ja **(3-FR)** süttivad.

**Ekraan (3-FL) näitab muudetavat parameetrit.**

**Ekraan (3-FR) näitab seadistatud väärtust.**

***Võimsuse piirangu haldamise menüüsse minemiseks tehke järgmist:***

Vaikimisi kuvatakse parameetrite menüüsse sisenemisel ekraanil **(3-FL)** vaheldumisi väärtusi  ja . Vajutage **nuppu** ⌇⌇⌇ **(9-FL)** mitu korda, kuni **ekraanil (3-FL)** kuvatakse vaheldumisi väärtused  ja  . ( ja  = võimsuse haldamise menüü).

***Võimsuse piirangu väärtuse määramine:***

vajutage **nuppu** ⌇⌇⌇**(9-FR),** et valida kolmest saadaolevast soovitud väärtus, vt allpool olevat tabelit:

| Ala 3-FL | Ala 3-FR | Väärtus võimsus (kW) |
|---|---|---|
|  |  | 7,4 |
|  |  | 4,5 |
|  |  | 3,1 |

***Seadete salvestamine:***

Valitud seadistuste salvestamiseks vajutage nuppu ⏻**(1)**

## TÕMBEVENTILAATORI KASUTAMINE

● **Tõmbeventilaatori aktiveerimine.**

***Aktiveerimine:***

Puudutage (vajutage) **nuppu** ▮ **(12)**, **ekraan (13)** lülitub suure intensiivsusega sisse.

Auru väljatõmbe võimsuse reguleerimiseks puudutage ja kerige sõrmega **valikuribal (5)**.

**Märkus:** erinevalt kuumutusaladest ei saa õhupuhasti väljalülitamist taimeriga seadistada. Seega **ekraan (7a+7b)** ei aktiveeru.

***Väljalülitamine:***

Väljatõmbe väljalülitamiseks hoidke **nuppu** ⏻ **(12)** paar sekundit all või viige tõmbevõimsus nulli.

**● Väljatõmbe võimsustaseme**

Väljatõmme on varustatud **4 tõmbevõimsuse** tasemega, neile lisandub Booster.

Libistage sõrmega üle **valikuriba (4):**

paremale tõmmates võimsuse tase suureneb;

vasakule tõmmates võimsuse tase väheneb.

Seadistatud võimsustase kuvatakse tõmbevõimsuse **ekraanil (13)**.

**● Väljatõmbe Power Booster**

Tootel on **üks** lisavõimsuse tase **BOOSTER** (lisaks võimsusele 4), mis töötab **5 minutit**. Pärast seda lülitub tagasi sisse varem valitud võimsus.

Libistage sõrmega üle **valikuriba (5)**, et aktiveerida funktsioon Power Booster (mis on võimsam kui tase 4). Power Boosteri taset näidatakse **ekraanil (13)** sümboliga P.

**● Automaatne töö**

Toode valib 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:***

Sisenege tõmbevõimsuse menüüsse, vajutades nuppu ⏻ **(12)**, seejärel vajutage **nuppu** A **(14)**; **ekraanile (13)** ilmub vaheldumisi ventilaatori kiiruse väärtusega täht A.

***Inaktiveerimine:***

Vajutage tõmbeventilaatori menüüs **nuppu** A **(14)** või vähendage käsitsi tõmbevõimsust käsitsi **valikuribalt (5)**.

**● Filtrihalduse menüü:**

***Menüüsse sisenemiseks vajalikud tingimused:***

KUUMUTUSALAD ja TÕMBEVENTILAATOR peavad olema võimsustasemel 0; MUNATAIMER peab olema väljas. Kui need tingimused pole täidetud, kuvatakse juurdepääsuprotseduuri ajal **näidikul (7a+7b)** no ja edasi ei ole võimalik midagi teha.

***Menüüsse sisenemiseks ja filtrite oleku vaatamiseks tehke järgmist:***

Pärast kirjeldatud tingimuste täitmist vajutage **nuppu** ⏻ **(12)**, seejärel vajutage nuppe — **(8a)** ja + **(8b)** korraga 4 sekundit.

Seejärel olete filtrihalduse menüüs.

Vaikimisi kuvatakse **ekraanil (7a+7b)** RASVAFILTRI olek,

LÕHNAFILTRI oleku vaatamiseks vajutage nuppu — **(8a)**. Iga kord, kui seda nuppu vajutate, lülitub ekraan ühelt filtrilt teisele. Allpool on filtri olekute tabel.

| Filtri olek | Ekraan |
|---|---|
| Rasvafilter AKTIIVNE* | .05. |
| Lõhnafilter AKTIIVNE* | .F3. |
| Rasvafilter INAKTIIVNE | 0- |
| Lõhnafilter INAKTIIVNE | F- |

*Kui filtri küllastumise näidik on AKTIIVNE, näitab **ekraan (7b)** filtri olekut väärtusest 9 (maksimaalne tõhusus) väärtuseni 0 (ammendatud filter).

***Filtri küllastumise näidiku sisse- või väljalülitamiseks tehke järgmist:***

Pärast kahest filtrist ühe valimist vajutage + **(8b)**. Iga vajutusega lülitub ekraan ühest olekust teise.

**Märkus:** Kui inaktiveerite filtri ja seejärel taasaktiveerite selle samal seansil, jääb filtri oleku väärtus samaks, mis see oli enne inaktiveerimist.

Kui pärast filtri inaktiveerimist väljute menüüst, alustab filtri taasaktiveerimisel filtri küllastuse väärtus uuesti väärtusest 9.

***Menüüst väljumine:***

Menüüst väljumiseks vajutage mistahes nuppu, VÄLJA ARVATUD nuppe —**(8a)** ja +**(8b)**, või oodake 8 sekundit ilma teisi nuppe puudutamata.

**● Filtrite küllastuse lähtestamine**

Kui üks või mõlemad märguanded on aktiivsed, on võimalik filtri küllastumise häire lähtestada. Esimese 10 sekundi jooksul, mil ilmub filtri küllastumise märguanne, vajutage paar sekundit korraga nuppe —**(8a)** ja +**(8b)**.

Helisignaal annab märku, et lähtestamine on toimunud. Seda protseduuri on soovitatav teha AINULT pärast filtrite vahetamist.

**Märkus:** Kui mõlemad märguanded on aktiivsed, tehke seda toimingut kaks korda, et mõlemad märguanded lähtestada. .

● **Väljatõmbe väljalülitamise viivitus**

Kui see funktsioon on aktiveeritud, jääb tõmbeventilaator eelseadistatud ajaks sisse lülitatuks ja kui see aeg on möödas, lülitub automaatselt välja. Igal kiirusel on oma taimer, nagu on näidatud allolevas tabelis.

| **booster** | **V 4** | **V 3** | **V 2** | **V 1** |
|---|---|---|---|---|
| 5 min | 10 min | 15 min | 20 min | 30 min |

***Aktiveerimine:***

Kui tõmbeventilaator töötab, vajutage ja hoidke **valikuriba (5)** all; **LED (15)** süttib, mis näitab, et funktsioon on aktiveeritud.

***Inaktiveerimiseks toimige järgmiselt:***

Funktsiooni väljalülitamiseks muutke tõmbekiirust. **LED (15)** kustub, mis näitab, et funktsioon on välja lülitatud.

## VÕIMSUSTE TABEL

| **Kasutatav võimsus** | | **Toiduvalmistamise tüüp** | **Kasutus (vastavalt kogemustele ja harjumustele)** |
|---|---|---|---|
| **Max võimsusel** | P | Kiire soojendamine | Toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks – vee viimiseks keemistemperatuurile või söögi vedelike kiireks soojendamiseks |
| | 8-9 | Praadimine, keetmine | Pruunistamiseks, toiduvalmistamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keetmiseks |
| **Suurel võimsusel** | 7-8 | Pruunistamine, praadimine, keetmine, grillimine | Pruunistamiseks, keemistemperatuuril hoidmiseks, grillimiseks (lühiajaliselt 5–10 minutit) |
| | 6-7 | Pruunistamine, röstimine, hautamine, aeglasel tulel küpsetamine, grillimine | Praadimiseks, õrnalt keemas hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmise ajavahemikuga, 10–20 minutit), lisatarvikute soojendamiseks |
| **Keskmisel võimsusel** | 4-5 | Küpsetamine, hautamine, praadimine, grillimine | Madalal temperatuuril toidu valmistamiseks, kergete mullidega keetmiseks, küpsetamiseks (pikaajaliselt), pastal kreemjaks minna laskmiseks |
| | 3-4 | Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks | Pikaajaliseks töötlemiseks (riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim), pasta keetmiseks |
| | 2-3 | 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** | 1-2 | Sulatamine, soojas hoidmine, kreemjaks laskmine | Või sulatamiseks, šokolaadi sulatamiseks, väikesemõõdulise külmutatud toidu sulatamiseks |
| | 1 | Sulatamine, soojas hoidmine, kreemjaks laskmine | Äsja valminud väikese koguse toidu soojana hoidmiseks või nõude soojendamiseks või risoto kreemjaks laskmiseks |
| **OFF** | 0 | 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.

**● E Metallvõre puhastamine**

Võret tuleb pesta käsitsi sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga, oksüdatsiooni vältimiseks kuivage võre korralikult.

## TÕMBEVENTILAATORI HOOLDUS

**● Tõmbeventilaatori puhastamine**

Puhastamiseks tohib kasutada **ainult** neutraalse vedela puhastusvahendiga niisutatud lappi.

**PUHASTAMISEKS EI TOHI KASUTADA TÖÖRIISTU VÕI -VAHENDEID.**

Vältige abrasiivseid aineid sisaldavaid tooteid. **ÄRGE KASUTAGE ALKOHOLI.**

**● A Rasvafiltrite hooldus**

**Eemaldab õhust toiduvalmistamisest tulenevad rasvaosakesed.**

Filtrit tuleb puhastada kord kuus (või kui filtri küllastumise märguanne teavitab vajadusest puhastada), pestes seda käsitsi ja mittesööbiva pesuvahendiga või nõudepesumasinas madalal temperatuuril ja lühikese pesutsükliga. Metallist rasvafiltri pesemisel nõudepesumasinas võib selle värvus muutuda, kuid see ei muuda kuidagi filtri tööomadusi.

**● B Aktiivsöefiltri hooldus – keraamiline (ainult filtreeriva versiooni puhul)**

**Eemaldab toiduvalmistamisel tekkivad ebameeldivad lõhnad. Toode on varustatud lõhnafiltritega.**

Lõhnafiltrid küllastuvad lühema või pikema aja jooksul, olenevalt toiduvalmistamise tüübist ja rasvafiltri puhastamise korrapärasusest. Neid lõhnafiltreid saab termiliselt ennistada, kui hoida neid iga 2–3 kuu järel 45 minutit 200-kraadises eelsoojendatud ahjus. Õige ennistamine tagab, et filtrid töötavad tõhusalt viis aastat.

**Tähelepanu!** Ärge asetage filtreid ahju põhja, vaid küpsetusplaadiga keskmisele kõrgusele.

# 5. TEHNILINE ABI

## VEAOTSINGU TABEL

| Infokood | Kirjeldus | Võimalik põhjus | Lahendus |
|---|---|---|---|
| F5 | Nupud lülituvad liiga kõrge temperatuuri tõttu välja. | Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge. | Oodake enne uuesti kasutama hakkamist, et pliit jahtuks. |
| **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. ● Montavimas ar priežiūra turi būti atliekami specialaus techniko, laikantis gamintojo instrukcijų ir vietoje galiojančių saugumo normų. Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio dalių, nebent nurodyta kitaip naudojimo instrukcijose. ● Pagal įstatymus, gaminį privaloma įžeminti. ● Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima prijungti balde įmontuotą gaminį prie elektros tinklo. ● Kad montavimas atitiktų galiojančias normas, reikalingas daugiapolis jungiklis, kuris užtikrintų visišką tinklo atjungimą III kategorijos viršįtampio sąlygomis, laikantis montavimo taisyklių. ● Nenaudokite kelių kištukinių lizdų ar ilgintuvų. ● Baigus montavimą, elektros dalys neturi būti pasiekiamos naudotojui. ● Gaminys ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaitinamųjų dalių. ● Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu. Laikykite vaikus atokiai ir juos prižiūrėkite, nes prieinamos dalys naudojimo metu gali būti labai karštos. ● Jeigu nešiojate širdies stimuliatorių ar aktyvius implantus, prieš naudojant indukcinę kaitlentę, būtina patikrinti, ar stimuliatorius yra suderinamas su gaminiu. ● Naudojimo metu ir po jo, nelieskite gaminio kaitinamųjų dalių. ● Saugokite nuo sąlyčio su šluostėmis arba kitomis degiomis medžiagomis tol, ko visi gaminio komponentai bus pakankamai atvėsę, nes kyla gaisro rizika. ● Nedėkite jokių degių medžiagų ant gaminio ar šalia jo. ● Karšti riebalai ir aliejai labai lengvai užsidega. Būkite atsargūs virdami maistą, kuriame yra daug riebalų ar aliejaus. ● Jeigu paviršius yra įskilęs, išjunkite gaminį, kad išvengtumėte nusitrenkimo elektra galimybės. ● Gaminys nėra skirtas veikti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema. ● Neprižiūrimas gaminimas ant kaitlentės su aliejumi ar riebalais gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. ● Virimo / kepimo procesas turi būti nuolatos prižiūrimas. Trumpas virimo / kepimo procesas turi būti prižiūrimas nuolatos. ● NIEKADA nebandykite užgesinti liepsnos vandeniu. Priešingu atveju, kilus gaisrui, išjunkite gaminį ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu ar gaisro gesinimo antklode. ● Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant virimo / kepimo paviršių. ● Nenaudokite garinių valytuvų, nes kyla nutrenkimo elektra pavojus. ● Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, tokių kaip peilių, šakučių, šaukštelių ir dangčių, nes jie gali perkaisti. ● Prieš prijungdami gaminį prie elektros energijos tinklo: patikrinkite duomenų lentelę (apatinėje gaminio dalyje), kad įsitikintumėte, jog įtampa ir galia atitinka tinklo įtampą bei galia ir prijungimo lizdas yra tinkamas. Kilus dvejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.

Svarbu: ● Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę valdymo įtaisu, o ne remkitės puodų detektoriumi. ● Stenkitės, kad skysčiai neišbėgtų, todėl virdami ar šildydami skysčius sumažinkite karštį. ● Kaitinančiųjų dalių nepalikite įjungtų puodams ar keptuvėms esant tuščioms ir jeigu ant kaitlentės nėra ko šildyti. ● Baigę gaminti valgį, išjunkite naudotą kaitinimo zoną. ● Maistui gaminti niekada nenaudokite aliuminio folijos ir niekada tiesiai nedėkite aliuminiu supakuotų gaminių. Aliuminis prilips ir nepataisomai sugadins jūsų gaminį. ● Niekada nešildykite skardinių su maistu prieš tai jų neatidarę: jos gali sprogti! Šis perspėjimas taikomas ir visų kitų rūšių kaitlentėms. ● Padidintos galios naudojimas, pavyzdžiui, „Booster“ funkcija, nėra pritaikyta kai kurių skysčių, tokių kaip kepimo aliejus, šildymui. Per didelis karštis gali būti pavojingas. Tokiais atvejais, patariame naudoti mažesnę galią. ● Indai turi būti uždėti tiesiogiai kaitlentės centre. Jokiais būdais nedėkite kokių nors objektų tarp puodo ar keptuvės ir kaitlentės paviršiaus. ● Esant per aukštai temperatūrai, gaminys automatiškai sumažina kaitinimo zonų galios lygį. ● Prieš pradėdami bet kokius valymo arba priežiūros darbus, atjunkite gaminį nuo elektros energijos tinklo, ištraukdami kištuką arba atjungdami bendrą gyvenamosios patalpos maitinimo jungiklį. ● Visų montavimo ir priežiūros darbų metu mūvėkite darbines pirštines. ● 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. ● Vaikai turi būti

prižiūrimi, kad nežaistų su gaminiu. ● Draudžiama atlikti priežiūrą ir valyti vaikams be priežiūros. ● Patalpoje turi būti pakankama ventiliacija, kai gaminys naudojamas kartu su kitais produktais, degimui naudojančias dujas arba kitą kurą. ● Gaminio vidų ir išorę reikia dažnai nuvalyti (BENT KARTĄ PER MĖNESĮ). Bet kokiu atveju, laikykitės priežiūros instrukcijose nurodytos informacijos. ● Jei nebus laikomasi gaminio valymo ir filtrų pakeitimo / valymo taisyklių, kyla gaisro rizika. ● Griežtai draudžiama kepti atviroje liepsnoje. ● Atvira ugnis kenkia filtrams ir gali sukelti gaisrą, todėl jos jokiu būdu negalima naudoti. ● Kepant aliejuje būtina nuolatinė priežiūra, kad perkaitęs aliejus neužsidegtų. ● Dėmesio! Kaitlentei esant įjungtai, prieinamos prietaiso dalys gali įkaisti. ● Dėmesio! Nejunkite produkto prie elektros tinklo, kol nebus visiškai baigta montuoti. ● Dūmų šalinimui reikia taikyti technines ir saugos priemones, griežtai vadovaujantis vietinėmis kompetentingų institucijų reglamentuose numatytomis nuostatomis. ● Ištraukiamo oro negalima tiekti vamzdžiu, skirtu dujinių ar kito kuro prietaisų generuojamų garų šalinimui. ● Niekada nenaudokite gaminio, jei grotelės nėra tinkamai sumontuotos! ● Montavimui naudokite tik kartu su gaminiu duotus fiksavimo varžtus, o jei jie nepridėti, įsigykite tinkamos rūšies varžtus. Naudokite tinkamo ilgio varžtus, kurių ilgis nurodytas montavimo vadove. ● Kai vienu metu veikia šis prietaisas ir kiti ne elektros energija maitinami prietaisai, kambario neigiamas slėgis negali viršyti 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Labai svarbu išsaugoti šias instrukcijas, kad būtų galima jas perskaityti bet kuriuo metu. Pardavimo, perdavimo ar perkėlimo atvejais, įsitikinkite, kad instrukcijos pateikiamos kartu su gaminiu.

## ⚠ SAUGA PRIJUNGIANT PRIE ELEKTROS

● Išjunkite gaminį iš elektros tinklo. ● Montavimas turi būti atliekamas profesionalaus ir kvalifikuoto personalo, puikiai išmanančio vietoje, kurioje montuojamas įrenginys, galiojančias normas ir saugumo reikalavimus. ● Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už žalą, padarytą asmenims, gyvūnams ar daiktams, nesilaikant šiame skyriuje pateiktų nurodymų. ● Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima išimti kaitlentę iš darbinio paviršiaus. ● Įsitikinkite, kad gaminio apačioje sumontuotoje gamyklinėje lentelėje nurodyta įtampa atitinka namo, kuriame montuojama, įtampą. ● Nenaudokite ilgintuvų. ● Įžeminimo elektros laidas turi būti 2 cm ilgesnis nei kiti laidai. ● Jeigu maitinimo laidas nėra pateikiamas kartu su gaminiu, naudokite tokį, kurio minimalus laidininko pjūvis būtų 2,5 mm2 galiai iki 5500 vatų; aukštesnei galiai naudokite 4 mm2. ● Nė viename laido taške temperatūra negali būti 50 °C aukštesnė, nei aplinkos temperatūra. ● Gaminys yra skirtas būti nuolatos prijungtas prie elektros tinklo. Todėl jį būtina jungti prie fiksuoto tinklo daugiapoliu jungikliu, kuris užtikrintų visišką tinklo atjungimą III kategorijos viršįtampio sąlygomis ir, kuris būtų lengvai prieinamas po montavimo.

● **Dėmesio!** Jungiamąjį laidą pakeisti privalo įgaliotas techninio aptarnavimo centras arba panašios kvalifikacijos asmuo.

● **Dėmesio!** Prieš prijungdami grandinę prie tinklo maitinimo ir, prieš tikrindami, ar veikia tinkamai, visuomet patikrinkite, ar tinklo laidas yra gerai prijungtas.

## ⚠ 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 550mm 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 aprišti vamzdžius tokių savybių lipnia juosta: minkšto PVC elastinė plėvelė su akrilato klijais; atitinka standartą DIN EN 60454; antipirenas; optimalus atsparumas senėjimui; atspari temperatūros svyravimams; naudojama žemoje temperatūroje.

## ŠALINIMAS BAIGUS EKSPLOATUOTI



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos direktyvą 2012/19/EB - UK SI 2013 Nr.3113, Elektros ir elektroninės įrangos atliekos (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;

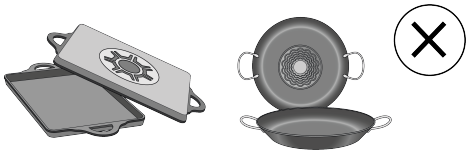
• metalinių indų emaliuotu dugnu;

• indų šiurkščiu dugnu, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus;

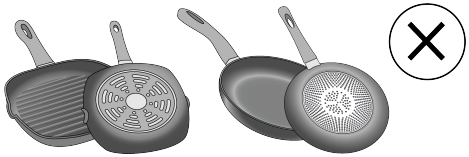
• niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydelio.

• 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

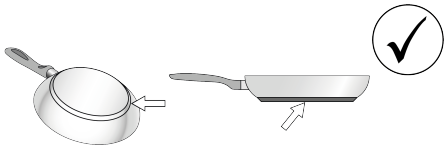


• Dugne nėra aliuminio: virtuvės reikmenys neįkaista ir induktoriai gali būti neatpažinti.



• 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.

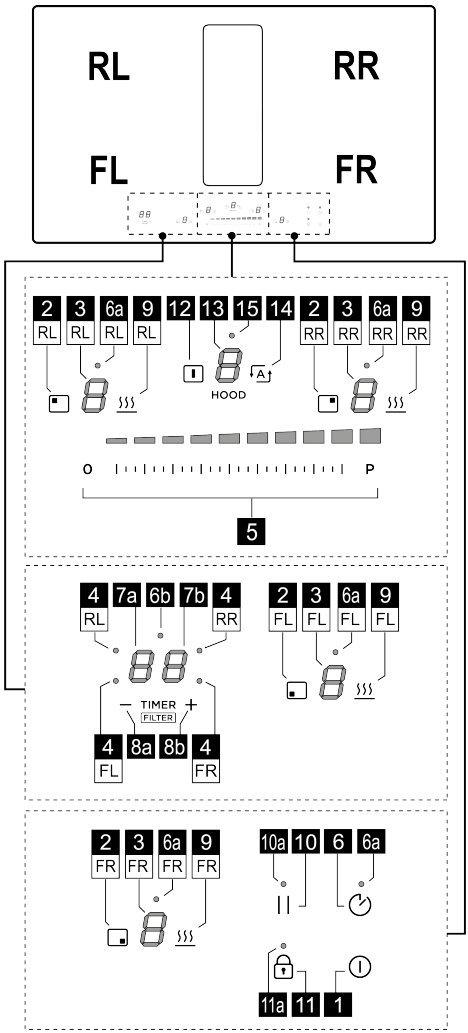
Kad užtikrintumėte didžiausią oro ištraukimo efektyvumą: • Rekomenduojamas ilgiausias 7 tiesių metrų vamzdžio maršrutas. • Bendrame 7 tiesių metrų maršrute rekomenduojama naudoti daugiausiai dvi 90° alkūnes • Venkite drastiškų vamzdžio pjūvio pokyčių, visada pirmenybę teikite Ø 150 mm pjūviui (arba 222 x 89 mm stačiakampiui).

● **Versija su filtru**:

Prieš tiekiant į kambarį specialiais vamzdžiais, siurbiamas oras bus filtruojamas specialiais riebalų filtrais ir kvapų filtrais (kvapų filtrus ir vamzdžius reikia įsigyti atskirai). Norėdami daugiau informacijos, žiūrėkite atitinkamus puslapius apie priedus ir konfigūracijas (versijai su filtru) iliustruotoje šio vadovo dalyje.

# 3. VEIKIMAS

## VALDYMO SKYDAS




| | Veiksmas |
|---|---|
| **1** | ĮJ./IŠJ. kaitlentę / kaitlentės siurbimo įrenginį |
| **2** | Kaitinimo zonos pasirinkimo mygtukas |
| **3** | Kaitinimo zonos galios lygio ekranas |
| **4** | Aktyvios kaitinimo zonos šviesos diodas / aktyvaus filtro prisotinimo šviesos diodas |
| **5** | Kaitinimo galios lygio ir siurbimo greičio (galios) padidinimas / sumažinimas |

| | |
|---|---|
| **6** | „Egg timer“ (kiaušinių laikmačio) („Stand Alone“ (atskiras)) suaktyvinimas |
| **6a - 6b** | Aktyvaus „Egg timer“ (kiaušinių laikmačio) („Stand Alone“ (atskiras)) šviesos diodas |
| **7a-7b** | Kaitinimo zonos laikmačio ekranas / anglies filtro – riebalų filtro prisotinimo ekranas |
| **8a–8b** | Laikmačio ekrano padidinimas / sumažinimas |
| **9** | „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) („Warming Function“ (pašildymo funkcijos)) suaktyvinimas |
| **10** | Pauzė |
| **10a** | Aktyvios pauzės šviesos diodas |
| **11** | „Key Lock“ (klavišų užrakinimas) |
| **11a** | Šviesos diodas – „Key Lock“ (klavišų užrakinimas) |
| **12** | Oro ištraukimo įrenginio pasirinkimo klavišas |
| **13** | Oro ištraukimo įrenginio ekranas |
| **14** | Automatinės oro ištraukimo įrenginio funkcijos suaktyvinimas |
| **15** | Oro ištraukimo įrenginio delsos meniu šviesos diodas |

## INFORMACIJA PRIEŠ PRADEDANT

**DĖMESIO: Pirmą kartą prijungus gaminį prie elektros tinklo, kaitlentei reikalinga ATRAKINIMO procedūra. Atlikite nurodytus veiksmus:**

Prijunkite kaitlentę prie maitinimo; ekranas **(13)** rodys mirksintį 8 ir **šviesos diodas (11a)** degs. Spauskite **klavišą** 🔒 **(11)** kelias sekundes**, šviesos diodas (11a)** išsijungs**.** Dabar bus galima įjungti kaitlentę klavišu **ON/OFF** ⏻ **(1).**

visos šios kaitlentės funkcijos sukurtos tam, kad atitiktų pačias griežčiausias saugumo normas. Dėl šios priežasties:

• **Kai kurios funkcijos neįsijungia ar išsijungia automatiškai tuomet, kai nėra puodų ant kaitinimo zonų ar tuomet, kai jie neteisingai padėti.**

• Kitais atvejais, įjungtos funkcijos automatiškai išsijungia po keleto sekundžių, jeigu neatliekami kiti tolesni nustatymai (pvz., „Įjungti kaitlentę“ be „Pasirinkti kaitinimo zoną“ ir „Darbinė temperatūra“, „Lock“ (užrakinimo) funkcija“ arba „Timer“ (laikmatis)).

Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

**Dėmesio!** Pavyzdžiui, jei buvo naudota ilgiau, kaitinimo zona gali nebūti iš karto išjungta, nes įsijungs aušinimo ciklas; kaitinimo zonų ekrane rodomas simbolis H nurodantis, kad šis ciklas įjungtas. Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

## KAITINIMO ZONOS EKRANAS

Kaitinimo zonų ekranuose rodoma:

| **Veiksmas** | **Reikšmė** |
|---|---|
| Įjungta kaitinimo zona | 0 |
| „Power Level“ (galios lygis) | 1...9-P |
| „Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis) | H |
| „Pot Detector“ (puodų daviklis) | U |
| „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) funkcija aktyvi | uAu |
| Pauzės funkcija | II |
| „Automatic Heat UP“ (automatinio pakaitinimo) funkcija | A |

## KAITLENTĖS SAVYBĖS

● **„Safe Activation“ (saugus suaktyvinimas)**

Gaminys suaktyvinamas tik tada, jei kaitinimo zonoje yra puodų: kaitinimo procesas nepradedamas arba nutraukiamas, jei puodų nėra arba jie nuimami.

● **„Pot Detector“ (puodų daviklis)**

gaminys automatiškai aptinka puodus kaitinimo zonoje.

● **„Safety Shut Down“ (apsauginis išjungimas)**

Saugumui užtikrinti, kiekvienai kaitinimo zonai yra nustatytas ilgiausias veikimo laikas, priklausantis nuo nustatyto galios lygmens.

● **„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)**

Išjungus vieną ar daugiau kaitinimo zonų, apie likusį karštį pranešama specialiu vaizdo signalu atitinkamos zonos ekrane rodant simbolį H.

## KAITLENTĖS NAUDOJIMAS

● **Įjungimas**

Kaitlentė įsijungia palietus klavišą **ON/OFF** ⏻**(1)**. Visi **ekranai (3)** ir **ekranas (13)** įsijungs rodydami skaičių nulis 0.

Norėdami išjungti kaitlentę, paspauskite klavišą **ON/OFF** ⏻ **(1)**.

Jei funkcijos nesuaktyvinamos, po kelių sekundžių kaitlentė išsijungia.

● **Kaitinimo zonų suaktyvinimas**

***Suaktyvinimas:***

Atidarykite kaitinimo zonos meniu paspausdami vieną iš **klavišų** ◀ ▶ **(2)**, atitinkantį pageidaujamą

kaitinimo zoną. Šios zonos **ekranas (3)** vienintelis liks degti dideliu intensyvumu.

Palieskite ir pirštu braukite **pasirinkimo juostą (5),** kad sureguliuotumėte prieš tai pasirinktos kaitinimo zonos galią.

**Pastaba:** Kai pasirenkama kaitinimo zona, **LAIKMAČIO ekranas (7a+7b)** rodo tai: • įsijungęs **ŠVIESOS DIODAS (4)** nustato, kuri zona buvo pasirinkta; šiuo atveju, tai yra zona FL.

***Išjungimas:***

Atidarykite pageidaujamos kaitinimo zonos meniu ir paspauskite vieną iš **klavišų** **(2)**, tos zonos **ekranas (3)** liks vienintelis degti dideliu intensyvumu; **nustatykite nuliui** galią, arba iš naujo paspauskite **klavišą (2)**, laikydami nuspaustą **kelias sekundes.**

**● <u>Kaitinimo zonų „Power Level“ (galios lygis)</u>**

Kaitlentė turi **9 lygius** galios Palieskite ir braukite pirštais išilgai **pasirinkimo juostos (5):**

į dešinę, kad padidintumėte galios lygį;

į kairę, kad sumažintumėte galios lygį.

Nustatytas galios lygis bus rodomas pasirinktos kaitinimo zonos **ekrane (3)**.

**● <u>„Power Booster“ (galios didinimas)</u>**

Gaminys turi papildomą **1 galios lygį** (neskaitant lygio), kuris išlieka aktyvus 10 minutes ir po šio laiko, galia grįžta į ankstesnį lygį.

Palieskite ir pirštu braukite išilgai **Pasirinkimo juostos (5)**, neskaitant lygio , kad suaktyvintumėte „Power Booster“ (galios didinimas). „Power Booster“ (galios didinimas) yra rodomas **Ekrane (3)** simboliu .

**● <u>„key lock“ (klavišų užrakinimas)</u>**

Su „Key Lock“ (klavišų užrakinimas) galima užblokuoti kaitlentės nustatymus, kad nebūtų galima atsitiktinai modifikuoti, paliekant suaktyvintas jau nustatytas funkcijas.

***Suaktyvinimas:***

Norint suaktyvinti klavišų užrakinimo funkciją, kaitlentė turi būti įjungta.

• spauskite **(11) 2 sek**. Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.

**Pastaba:** jei bus nuspausta bet kuri kita funkciją, kai aktyvus „Key Lock“ (klavišų užrakinimas), **šviesos diodai (11a)** mirksės ir **ekranas (7b)** rodys simbolių seką , nurodydamas, kad funkcija naudojama ir, jei reikia, išjungiama, kad būtų galima naudoti kaitlentę.

**<u>„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis) („Warming Function“ (pašildymo funkcija))</u>**

„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis) („Warming Function“ (pašildymo funkcija)) – tai valdymo funkcija, su kuria galima išlaikyti karštį pastovios temperatūros, kai galios lygis optimizuotas; jis idealiai tinka norint išlaikyti jau paruoštą maistą šiltą.

***Suaktyvinimas:***

Pasirinkite **klavišą (2)** ir po to **klavišą** **(9),** skirtą zonai, kurią norite naudoti**;** tos zonos **ekranas (3)** rodys seką simbolių , kurie bus rodomi visą laiką, kol funkcija bus aktyvi.

***Išjunkite:***

Iš naujo kelias sekundes spauskite **klavišą** **(9),** kad išjungtumėte funkciją.

**Pastaba:** funkciją galima suaktyvinti net tada, kai aktyvios zonos su „BRIDGE“ (SUJUNGTI).

**● <u>„Automatic Heat UP“ (automatinis pakaitinimas)</u>**

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:***

Pasirinkite zonos, kurią norite naudoti, **klavišą (2)**, po to slinkite pirštu **pasirinkimo juosta (5); pasiekę pageidaujamą lygį,** laikykite nuspaustą kelias sekundes, kol tos zonos **ekrane (3)** parodomas simbolis pakaitomis su nustatyta galia.

Padidinus kaitinimo zonos galios lygį, funkcija „Automatic Heat Up“ (automatinis pakaitinimas) lieka aktyvi su nauju temperatūros nustatymu;

**Pastaba:** Šią funkciją vienu metu galima suaktyvinti keliose zonose.

***Išjunkite:***

Pasirinkite zonos, kurioje norite išjungti „Automatic Heat Up“ (automatinis pakaitinimas) **klavišą (2)** ir sumažinkite kaitinimo zonos galią.

**● <u>Pauzė</u>**

Su funkcija „Pauzė“ galima sustabdyti bet kokią kaitlentėje suaktyvintą funkciją, virimo galią nustatant nuliui.

***Suaktyvinimas:***

• paspauskite **klavišą** **(10); šviesos diodas (10a)** įsijungia ir parodomas mirksintis simbolis aktyvių zonų **ekrane (3)** pakaitomis su tose zonose nustatytu temperatūros lygiu.

***Išjunkite:***

• spauskite **klavišą** **(10)** kelias sekundes, kol simbolis dings.

Išjungus, kaitlentė toliau veikia pagal prieš pauzę atliktus nustatymus.

**Pastaba:** jei po 10 minučių Pauzės funkcija neišjungiama, kaitlentė išsijungia automatiškai.

**Pastaba:** pauzės funkcija neturi įtakos siurbimui.

● **„Egg Timer" (kiaušinių laikmatis)**

„Egg Timer" (kiaušinių laikmatis) – tai atskirai nuo kaitinimo zonų (ir siurbimo zonos) atvirkštine tvarka skaičiuojamas laikas.

***Suaktyvinimas:***

Išjunkite Oro ištraukimo arba Kaitinimo zonų meniu taip, kad visi **šviesos diodai (3 ir 13)** degtų.

Paspaudus **mygtuką,** **(6) bus** įjungtas **šviesos diodas (6a)** ir tuo pačiu metu, bus suaktyvintas

**ekranas (7a+7b)** su **šviesos diodu (6b)** 0:-.

Dabar bus galima padidinti arba sumažinti laiką naudojant

**mygtukus** + **(8a)** ir − **(8b).** Laikas yra išreikštas minutėmis. Jei laikas pasiekia mažesnį nei 1 minutės laiką, skaičiavimas tęsiamas rodant sekundes.

Kai laikmatis baigs skaičiuoti atvirkštine tvarka, įsijungs garso signalas ir kaitinimo zona išsijungs.

***Išjunkite:***

Norėdami išjungti laikmatį anksčiau laiko, išjunkite Oro ištraukimo arba Kaitinimo zonų meniu taip, kad visi **šviesos diodai (3 ir 13)** degtų ir nustatykite nuliui

laikmačio ekraną su **mygtuku** − **(8a)**.

● **Kaitinimo zonų laikmatis**

Kaitinimo zonų laikmatis – tai skaičiavimas atvirkštine tvarka, kurį galima net ir tuo pačiu metu nustatyti kiekvienai kaitinimo zonai. Pasibaigus nustatytam laiko tarpui, kaitinimo zonos išsijungia automatiškai ir naudotojas perspėjamas specialiu garso signalu.

***Suaktyvinimas:***

**Pastaba:** šį laikmatį galima suaktyvinti tik tada, kai kaitinimo zona aktyvi, o galia kitokia, nei nulis.

Suaktyvinus pageidaujamą kaitinimo zoną **klavišu (2),**

**ekranas (7a+7b)** bus suaktyvintas ir bus galima užprogramuoti laikmatį. Norėdami padidinti arba sumažinti laiką, naudokite **klavišus** + **(8a)** ir − **(8b).** Laikas yra išreikštas minutėmis. Jei laikmatis pasiekia trumpesnį nei 1 minutės laiką, skaičiavimas tęsiamas rodant sekundes.

**Jei pageidaujate, pakartokite veiksmą su kitomis kaitinimo zonomis:**

Kiekvienoje kaitinimo zonoje gali būti nustatytas skirtingas laikmatis; **ekrane (7a+7b)** bus parodytas tuo metu pasirinktos kaitinimo zonos atbulinis skaičiavimas

**Pastaba:** Suaktyvinus zoną „Bridge" (sujungti), galima paleisti laikmatį taip pat ir šioje zonoje.

***Išjunkite:***

Norėdami išjungti laikmatį anksčiau laiko, pasirinkite kaitinimo zoną **klavišu (2),** spauskite **klavišą** − **(8a)** tol, kol laikmatis pasieks nulį. Laikmatis bus išjungtas.

● **„Power Limitation" (galios ribojimas)**

Su funkcija „Power Limitation" (galios ribojimas) galima nustatyti produkto veikimą apribojant jo didžiausią suvartojimą ir reguliuojant visų aktyvių kaitinimo zonų suvartojamą galią taip, kad bendras kaitlentės suvartojimas neviršytų didžiausio nustatyto suvartojimo lygio.

„Power Limitation" (galios ribojimas) valdymo meniu pateiktas parametrų valdymo meniu.

***Norėdami atidaryti parametrų valdymo meniu:***

**Išjunkite kaitlentės maitinimą, palaukite kelias sekundes ir vėl prijunkite kaitlentę prie maitinimo šaltinio.** ATRAKINKITE kaitlentę kelias sekundes laikydami nuspaudę klavišą 🔒 **(11)**; Po to, vienu metu kelias sekundes spauskite klavišus ⏻ **(12) +** A **(14)** tol, kol užsidegs **slinkimo juosta (5)**. Pirštu slinkite išilgai visos **juostos (5)** iš kairės į dešinę. Du ekranai **(3-FL)** ir **(3-FR)** užsidegs.

**Ekranas (3-FL) rodo keičiamą parametrą.**

**Ekranas (3-FR) rodo nustatytą reikšmę.**

***Norėdami pereiti į „Power Limitation" (galios ribojimas) valdymo meniu:***

Pagal numatytuosius nustatymus, atidarius parametrų meniu, ekranas **(3-FL)** pakaitomis rodo reikšmes P ir 0;

kelis kartus paspauskite **klavišą** ≡ **(9-FL),** kol ekranas **(3-FL)** pakaitomis rodys reikšmes P ir 2. (P ir 2 = „Power Limitation" („galios ribojimas") valdymo meniu).

***Nustatykite „Power Limitation" („galios ribojimas") reikšmę:***

paspauskite **klavišą** ≡ **(9-FR),** kad pasirinktumėte pageidaujamą reikšmę iš trijų esamų:

| Zona 3-FL | Zona 3-FR | Galios reikšmė (KW) |
|---|---|---|
| P2 | 0 | 7,4 |
| P2 | 1 | 4,5 |
| P2 | 2 | 3,1 |

***Nustatymų išsaugojimas:***

Norėdami išsaugoti pasirinktus nustatymus, paspauskite klavišą ⏻ **(1)**

## ORO IŠTRAUKIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

● **Oro ištraukimo įrenginio suaktyvinimas.**

***Suaktyvinimas:***

Palieskite (paspauskite) **klavišą** ⏻ **(12)**, **ekranas (13)** įsijungs dideliu intensyvumu.

Palieskite ir pirštu braukite **pasirinkimo juostą (5),** kad sureguliuotumėte dūmų ištraukimo galią.

**Pastaba:** skirtingai nuo kaitinimo zonų, oro ištraukimo įrenginio išsijungimo negalima užprogramuoti laikmačiu. Taigi, **ekranas (7a+7b)** nebus suaktyvintas.

***Išjungimas:***

Norėdami išjungti oro ištraukimo įrenginį, laikykite nuspaustą **klavišą** ⏻ **(12)** kelias sekundes arba nustatykite oro ištraukimo galią nuliui.

● **Oro ištraukimo įrenginio „Power Level" (galios lygis)**

Oro ištraukimo įrenginys turi **4 lygius** oro ištraukimo galios bei „Booster" (didinimas).

Palieskite ir braukite pirštu išilgai **Pasirinkimo juostos (4):**

į dešinę, kad padidintumėte galios lygį;

į kairę, kad sumažintumėte galios lygį.

Nustatytas galios lygis bus rodomas oro ištraukimo įrenginio **ekrane (13)**.

● **Oro ištraukimo įrenginio „Power Booster" (galios didinimas)**

Gaminys turi papildomą **1 galios lygį BOOSTER (DIDINIMAS)**(neskaitant 4 lygio), kuris išlieka aktyvus **5 minutes** ir po šio laiko galia grįžta į ankstesnį lygį.

Palieskite ir pirštu braukite išilgai **Pasirinkimo juostos (5)**, neskaitant 4 lygio, kad suaktyvintumėte „Power Booster" (galios didinimas). „Power Booster" (galios didinimas) yra rodomas **Ekrane (13)** simboliu P.

● **Automatinis veikimas**

Gaminys įsijungs veikti tinkamiausiu greičiu, pritaikydamas oro ištraukimo galią didžiausiam kaitinimo zonose naudojamam virimo lygiui.

Kai kaitinimo zonos išjungiamos, gartraukis pritaiko savo siurbimo greitį pamažu jį mažindamas taip, kad pašalintų likusius garus ir kvapus.

***Suaktyvinimas:***

Atidarykite oro ištraukimo įrenginio meniu paspausdami klavišą ⏻ **(12)**, po to paspauskite **klavišą** A **(14);** **ekrane (13)** bus rodoma raidė A pakaitomis su oro ištraukimo įrenginio greičio reikšme.

***Išjunkite:***

Oro ištraukimo įrenginio meniu paspauskite **klavišą** A **(14)** arba rankiniu būdu sumažinkite oro ištraukimo greitį **pasirinkimo juostoje (5).**

● **Filtrų valdymo meniu:**

***Reikalingos sąlygos norint atidaryti meniu:***

Visos KAITINIMO ZONOS ir ORO IŠTRAUKIMO ĮRENGINYS turi būti nustatyti galiai 0; KIAUŠINIŲ LAIKMATIS turi būti išjungtas; jei šių sąlygų nebus laikomasi, atlikus įjungimo procedūrą, **ekranas (7a+7b)** rodys no ir daugiau nebus galima tęsti toliau.

***Norėdami atidaryti meniu ir peržiūrėti filtrų būseną:***

Įvykdę pirmiau nurodytus įvesties reikalavimus, paspauskite **klavišą** ⏻ **(12)**, po to tuo pačiu metu spauskite —**(8a)** ir +**(8b) 4 sekundes.**

Dabar atidarysime filtrų valdymo meniu.

Pagal numatytuosius nustatymus, **ekranas (7a+7b)** rodys RIEBALŲ FILTRO būseną; norėdami pereiti prie KVAPŲ FILTRO būsenos rodymo, paspauskite —**(8a)** Su kiekvieno šio klavišo paspaudimu, ekranas iš eilės pereis nuo vieno filtro prie kito. Toliau pateikiama filtrų būsenų lentelė.

| Filtro būsena | Ekranas |
|---|---|
| Riebalų filtras AKTYVUS* | .05. |
| Kvapas filtras AKTYVUS* | .F3. |
| Riebalų filtras IŠJUNGTAS | 0- |
| Kvapas filtras IŠJUNGTAS | F- |

*Kai filtrų prisotinimo indikatorius yra AKTYVUS, **ekranas (7b)** rodys filtro būseną, kai vertė nuo 9(didžiausias efektyvumas) iki 0(filtras pasibaigęs).

***Norėdami suaktyvinti arba išjungti filtrų prisotinimo indikatorių:***

Pasirinkę vieną iš dviejų filtrų, paspauskite +**(8b);** su kiekvienu paspaudimu, ekranas paeiliui pereina iš vienos būsenos į kitą.

**Pastaba:** Jei filtras išjungiamas ir po to vėl suaktyvinimas tos pačios sesijos metu, filtro būsenos reikšmė lieka tokia pati, kaip ir prieš išjungimą.

Jei išjungus filtrą, išeinama iš meniu, kai filtras vėl bus suaktyvintas, filtro prisotinimo reikšmė prasidės nuo 9.

***Norėdami išeiti iš meniu:***

Norėdami išeiti iš meniu, paspauskite bet kurį klavišą IŠSKYRUS klavišą —**(8a)** ir +**(8b)** arba palaukite 8

sekundes neliesdami kitų klavišų.

● **Filtrų prisotinimo atstatymas**

Kai aktyvus vienas arba daugiau pranešimų, galima atlikti filtrų prisotinimo pavojaus signalo atstatymą. Per pirmas 10 sekundžių nuo filtrų prisotinimo pranešimo parodymo vienu metu kelias sekundes spauskite **—(8a)** ir **+(8b).** Garsinis signalas nurodo atliktą atstatymą. Rekomenduojama šią procedūrą atlikti TIK pakeitus filtrus.

**Pastaba:** Jei aktyvūs abu pranešimai, atlikite šį veiksmą du kartus, kad atstatytumėte abu pavojaus signalus. .

● **Oro ištraukimo išjungimo delsa**

Kai ši funkcija suaktyvinta, oro ištraukimo įrenginys liks įjungtas iš anksto nustatytą laiką, o pasibaigus šiam laikui, jis automatiškai išsijungs. Kiekvienas greitis turi specialų laikmatį, kaip nurodyta apačioje pateiktoje lentelėje.

| **didinimas** | **V 4** | **V 3** | **V 2** | **V 1** |
|---|---|---|---|---|
| 5 min. | 10 min. | 15 min. | 20 min. | 30 min. |

***Norėdami suaktyvinti:***

Kai oro ištraukimo įrenginys veikia, ilgai spauskite **pasirinkimo juostą (5),** įsijungs **šviesos diodas (15),** nurodydamas, kad funkcija buvo suaktyvinta.

***Norėdami išjungti:***

pakanka pakeisti oro ištraukimo greitį norint išjungti šią funkciją. Išsijungs **šviesos diodas (15),** nurodydamas, kad funkcija buvo išjungta.

## 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.

**● E Metalinių grotelių valymas:**

Grotelės turi būti plaunamos rankomis karštu vandeniu ir neutraliu plovikliu bei kruopščiai išdžiovintos, kad neatsirastų oksidacijos reiškinių.

## ORO IŠTRAUKIMO ĮRENGINIO PRIEŽIŪRA

**● Oro ištraukimo įrenginio valymas**:

Valymui naudokite **IŠSKIRTINAI** tik neutraliuose skystuose plovikliuose pamirkytą šluostę.

**VALYMUI NENAUDOKITE JOKIŲ ĮRANKIŲ AR PRIETAISŲ!**

Nenaudokite produktų, kurių sudėtyje yra braižančių medžiagų. **NENAUDOKITE ALKOHOLIO!**

**● A Riebalų filtrų priežiūra:**

**Sulaiko virimo metu atsiradusias riebalų daleles.**

Jį reikia išvalyti kartą per mėnesį (arba, kai filtrų prisisotinimo informacinė sistema nurodo, kad tai reikia padaryti) neagresyviais plovikliais, plaunant rankomis arba indaplovėje žemoje temperatūroje ir trumpu ciklu. Plaunant indaplovėje riebalų filtras gali išblukti, bet jo filtravimo savybės visiškai nepasikeičia.

**● B Aktyviosios anglies - keramikinio filtro priežiūra (tik versijai su filtrais):**

**Sulaiko virimo metu atsiradusius nemalonius kvapus. Produktas turi kvapų filtrų rinkinį.**

Kvapų filtrai prisotinami po daugiau ar mažiau ilgesnio naudojimo, priklausomai nuo virtuvės tipo ir nuo to, kaip reguliariai valomi riebalų filtrai. Kvapų filtrai gali būti regeneruojami kas 2/3 mėnesius, 45 minutes kaitinant iki 200 °C įkaitintoje orkaitėje. Tinkamas regeneravimas užtikrina pastovų filtravimo efektyvumą kas 5 mėnesius.

**Dėmesio!** Nedėkite filtrų ant orkaitės dugno, bet įdėkite jas į skardą ir padėkite ją vidutiniame aukštyje.

# 5. APTARNAVIMAS

## GEDIMŲ PAIEŠKOS LENTELĖ

| Informacinis kodas | Aprašymas | Galimos priežastys | Sprendimas |
|---|---|---|---|
| F6 | Valdymo zona išsijungia dėl per aukštos temperatūros | Vidinė elektroninių dalių temperatūra yra per aukšta | Prieš toliau naudodamiesi kaitlente, palaukite, kol ji atauš |
| **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. ● Uzstādīšana vai apkope jāveic specializētam tehniķim saskaņā ar ražotāja norādījumiem un saskaņā ar spēkā esošajiem vietējiem drošības noteikumiem. Nelabojiet vai nenomainiet izstrādājuma daļas, ja vien tas nav īpaši norādīts lietošanas rokasgrāmatā. ● Izstrādājuma iezemēšana ir obligāta saskaņā ar likumu. ● Strāvas kabelim jābūt pietiekami garam, lai izstrādājumu, kas atrodas padziļinājumā, varētu pieslēgt elektrotīklam. ● Lai instalācija atbilstu spēkā esošajiem drošības standartiem, tai jābūt aprīkotai ar galveno slēdzi, kas nodrošina elektrotīkla pilnīgu atslēgšanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos, saskaņā ar uzstādīšanas noteikumiem. ● Neizmantojiet daudzvietīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus. ● Kad uzstādīšana ir pabeigta, lietotājs vairs nedrīkst piekļūt elektriskajām sastāvdaļām. ● Izstrādājums un tā pieejamās daļas kļūst ļoti karstas lietošanas laikā. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. ● Pārliecinieties, vai bērni nespēlējās ar izstrādājumu; turiet bērnus prom no ierīces un uzraugiet viņus, jo pieejamās daļas lietošanas laikā var ļoti sakarst. ● Elektrokardiostimulatoru un aktīvo implantu lietotāju gadījumā pirms indukcijas plīts lietošanas ir svarīgi pārbaudīt, vai stimulators ir saderīgs ar izstrādājumu. ● Lietošanas laikā un pēc lietošanas nepieskarieties izstrādājuma sildelementiem. ● Izvairieties no saskares ar drānām vai citu viegli uzliesmojošu materiālu, līdz visas izstrādājuma sastāvdaļas ir pietiekami atdzisušas, pastāv ugunsgrēka risks. ● Neuzglabājiet uzliesmojošu materiālu uz izstrādājuma vai tā tuvumā. ● Sakarsēti tauki un eļļas viegli aizdegas. Uzraugiet pārtikas produktu gatavošanu, kas bagāti ar taukiem un eļļu. ● Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet izstrādājumu, lai novērstu elektriskās strāvas trieciena iespēju. ● Izstrādājums nav paredzēts darbināšanai ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu. ● Gatavošana bez uzraudzības uz plīts ar eļļu vai taukiem var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku. ● 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. ● Ugunsbīstamība: nenovietojiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas. ● Nelietojiet tvaika tīrītājus, jo pastāv elektriskās strāvas trieciena risks. ● Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var pārkarst. ● Pirms izstrādājuma pievienošanas elektrotīklam: pārbaudiet datu plāksnīti (kas atrodas izstrādājuma apakšā), lai pārliecinātos, ka spriegums un jauda atbilst elektrotīkla spriegumam un savienojuma kontaktligzdai. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Svarīgi: ● Pēc lietošanas izslēdziet plīti, izmantojot tās vadības ierīci, un nepaļaujieties uz katla detektoru. ● Izvairieties no šķidruma izlīšanas; tāpēc, vārot vai sildot šķidrumu, samaziniet siltuma padevi. ● Neatstājiet sildelementus ieslēgtus ar tukšiem katliem un pannām vai bez katliem. ● Kad gatavošana ir pabeigta, izslēdziet attiecīgo gatavošanas zonu. ● Nekādā gadījumā nelietojiet alumīnija foliju ēdiena gatavošanai un nekad negatavojiet produktus, kas iesaiņoti alumīnija folijā. Alumīnijs var izkust un neatgriezeniski sabojāt izstrādājumu. ● Nekad nekarsējiet skārda bundžu vai burku, kas satur pārtikas produktus, iepriekš to neatverot: tā var uzsprāgt! Šis brīdinājums attiecas uz visu citu veidu plīts virsmām. ● Lielas jaudas izmantošana, piemēram, Booster (palielināšana) funkcija, nav piemērota dažu šķidrumu, piemēram, cepšanas eļļas sildīšanai. Pārmērīgs karstums var būt bīstams. Šādos gadījumos mēs iesakām izmantot zemāku jaudu. ● Katli jānovieto tieši uz plīts virsmas un tiem jābūt centrētiem. Starp katlu un plīti nekādā gadījumā neievietojiet citus priekšmetus. ● Situācijā ar augstu temperatūru izstrādājums automātiski samazina gatavošanas zonu jaudas līmeni. ● Pirms jebkurām tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbībām, atslēdziet izstrādājumu no tīkla, izņemot kontaktdakšu vai izslēdzot dzīvesvietas galveno slēdzi. ● Visām uzstādīšanas un apkopes darbībām izmantojiet darba cimdus. ● Izstrādājumu var lietot bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai bez pieredzes un nepieciešamajām zināšanām, ja vien tas tiek darīts citu uzraudzībā vai pēc tam, kad tie ir

saņēmuši norādījumus par drošu ierīces lietošanu un sapratuši ar izstrādājumu saistītos riskus. ● Bērni ir jāuzrauga, lai pārliecinātos, ka viņi nespēlējas ar izstrādājumu. ● Tīrīšanu un apkopi bērni nedrīkst veikt bez uzraudzības. ● Telpā jābūt pietiekamai ventilācijai, ja izstrādājumu lieto vienlaikus ar citām ierīcēm, kas sadedzina gāzi vai citu degvielu. ● Izstrādājums ir bieži jātīra gan no iekšpuses, gan no ārpuses (VISMAZ VIENU REIZI MĒNESĪ), katrā ziņā ievērojot apkopes instrukcijās skaidri norādīto. ● Izstrādājuma tīrīšanas noteikumu un filtru nomaiņas/tīrīšanas neievērošana rada ugunsgrēka riska. ● Flambēšanas gatavošana ir stingri aizliegta. ● Atklātas liesmas izmantošana filtriem ir kaitīga un var izraisīt ugunsgrēku, tāpēc no tā jebkurā gadījumā ir jāizvairās. ● Cepšana jāveic kontrolētā veidā, lai nepieļautu pārkarsētas eļļas aizdegšanos. ● Uzmanību! Kad plīts darbojas, ierīces pieejamās daļas var sakarst. ● Uzmanību! Nepievienojiet izstrādājumu elektrotīklam, kamēr instalēšana nav pabeigta. ● Attiecībā uz tehniskajiem un drošības pasākumiem, kas jāveic dūmu novadīšanai, stingri ievērojiet kompetento vietējo iestāžu. ● Iesūcamo gaisu nedrīkst novadīt kanālā, kuru izmanto dūmu, ko rada gāze vai citas degvielas sadedzināšanas ierīces,. ● Nekad nelietojiet izstrādājumu bez pareizi uzstādīta restes! ● Uzstādīšanai izmantojiet tikai stiprinājuma skrūves, kuras piegādātas kopā ar izstrādājumu, vai, ja tās nav piegādātas, iegādājieties piemērota veida skrūves. Lietojiet pareizu skrūvju garumu, kas ir norādītas Uzstādīšanas rokasgrāmatā. ● Ja šis izstrādājums un citas ierīces, kas darbojas ar enerģiju, kas nav elektrība, darbojas vienlaikus, negatīvais spiediens telpā nedrīkst pārsniegt 4 Pa (4 × 10-5 bāri). ● 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.

## ⚠ ELEKTRĪBAS PIESLĒGUMA DROŠĪBA

● Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla. ● Uzstādīšana jāveic kvalificētam personālam, kas iepazinies ar piemērojamajiem uzstādīšanas un drošības standartiem. ● Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par personām, dzīvniekiem vai lietām gadījumā, ja netiek ievērotas šīs sadaļas vadlīnijas. ● Strāvas vadam jābūt pietiekami garam, lai varētu plīts virsmu varētu izņemt no darba virsmas. ● Pārliecinieties, vai spriegums datu plāksnītē, kas piestiprināta izstrādājuma apakšējā daļā, atbilst spriegumam telpā, kurā tas tiks uzstādīta. ● Neizmantot pagarinātājus. ● Sazemējuma elektriskajam kabelim jābūt 2cm garākam par pārējiem kabeļiem. ● 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). ● Nevienā no kabeļa punktiem temperatūra nedrīkst pārsniegt 50°C apkārtējās vides temperatūru. ● Izstrādājums ir paredzēts pastāvīgai pieslēgšanai elektrotīklam, tāpēc pieslēgums fiksētam tīklam jāveic, izmantojot galveno standarta slēdzi, kas nodrošina pilnīgu tīkla atslēgšanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos un ir viegli pieejams pēc ierīces uzstādīšanas.

● **Uzmanību!** Starpsavienojuma kabelis jānomaina pilnvarotam tehniskās palīdzības dienestam vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju.

● **Uzmanību!** Pirms ķēdes atkārtotas pieslēgšanas un tā pareizas darbības pārbaudīšanas, vienmēr pārbaudiet, vai tīkla vads ir pareizi uzstādīts.

## ⚠ 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 550mm 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;

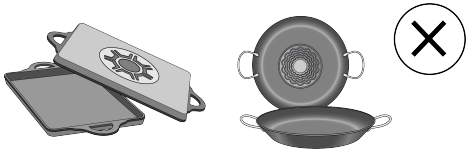
• metāla traukus ar emaljētu pamatni;

• traukus ar raupju virsmu, lai nesaskrāpētu plīts virsmu;

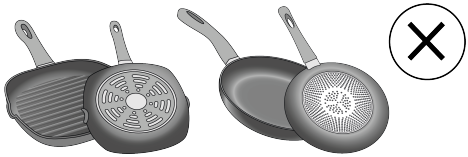
• nekad nenovietojiet karstos katlus un pannas uz plīts virsmas vadības paneļa.

• 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

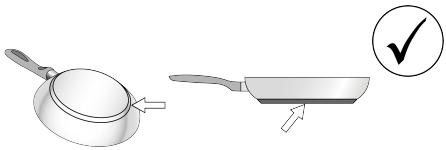


• Pamatne nesatur alumīniju: virtuves trauki nesasilst, un induktori tos var arī neatpazīt.



• 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.

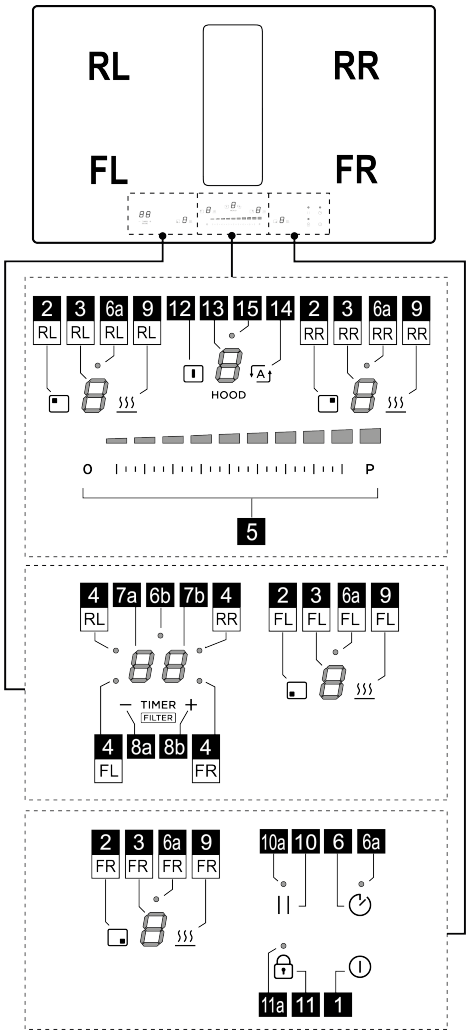
Lai iegūtu maksimālu iesūkšanas efektivitāti: • Ieteicamais maksimālais caurules ceļš ir 7 lineāri metri. • Ieteicams izmantot ne vairāk kā divus 90° izliekumus uz 7 lineāriem metriem • Izvairieties no kanāla sekcijas krasām izmaiņām, vienmēr dodot priekšroku sekcijai, kas atbilst Ø 150 mm (vai taisnstūrveida 222 x 89 mm).

● **Filtrējošā versija**:

Iesūktais gaiss pirms atgriešanas telpā tiek filtrēts caur speciāliem tauku filtriem un smaku filtriem, pa atbilstošām caurulēm (smaku filtri un caurules jāiegādājas atsevišķi). Lai iegūtu papildinformāciju, skatiet šīs rokasgrāmatas attēlu daļas lapas, kas attiecas uz piederumiem un konfigurācijām (filtrēšanas versijai).

# 3. DARBĪBA

## VADĪBAS PANELIS




| | Darbība |
|---|---|
| **1** | Plīts/plīts virsmas nosūcēja IESLĒGŠANA/ IZSLĒGŠANAm |
| **2** | Gatavošanas zonas izvēles taustiņš |
| **3** | Gatavošanas zonas jaudas līmeņa displejs |
| **4** | Aktīvās gatavošanas zonas LED / aktīvo filtru piesātinājuma LED |
| **5** | Gatavošanas jaudas līmeņa un iesūkšanas ātruma (jaudas) pieaugums/samazinājums |

| | |
|---|---|
| **6** | Olu gatavošanas taimera aktivizēšana (savrupējā režīmā) |
| **6a - 6b** | Aktīva olu gatavošanas taimera LED (savrupējā režīmā) |
| **7a-7b** | Gatavošanas zonas taimera displejs / Oglekļa filtra piesātinājuma displejs - Tauku filtrs |
| **8a–8b** | Displeja taimera palielināšana/samazināšana |
| **9** | Temperature Manager iespējošana (Warming Function (sildīšanas funkcija)) |
| **10** | Pauze |
| **10a** | Iespējota LED pauze |
| **11** | Key Lock |
| **11a** | LED - Taustiņu bloķēšana |
| **12** | Nosūcēja izvēles taustiņš |
| **13** | Nosūcēja displejs |
| **14** | Nosūcēja automātiskās funkcijas iespējošana |
| **15** | Nosūcēja aizkaves izvēlnes LED |

## KAS JĀZINA PIRMS DARBA SĀKŠANAS

**UZMANĪBU: Pēc pirmās izstrādājuma pievienošanas elektrotīklam, plīts virsmai ir nepieciešama ATBRĪVOŠANAS procedūra. Rīkojieties, kā norādīts:**

Pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei; displejā **(13)** parādīsies mirgojošs 8 un iedegsies **LED (11a)**. Nospiediet **taustiņu** 🔒 **(11)** dažas sekundes**, LED (11a)** nodzisīs**.** Tagad plīts virsmu būs iespējams ieslēgt ar taustiņu **ON/OFF** ⏻ **(1).**

Visas šīs plīts virsmas funkcijas ir izstrādātas atbilstoši stingrākajiem drošības standartiem. Šī iemesla dēļ:

**• Dažas funkcijas nav aktivizētas vai arī automātiski izslēdzas, ja gatavošanas vietās nav katlu, vai arī tad, ja tie neatrodas vietā.**

• Citos gadījumos aktivizētās funkcijas automātiski izslēdzas pēc dažām sekundēm, ja atlasītajai funkcijai nepieciešams papildu iestatījums, kas netiek veikts (piem.: "Ieslēdziet plīts virsmu" bez "Atlasiet gatavošanas zonu" un "Darbības temperatūra", vai "Bloķēšanas funkcija" vai "Taimeris").

Pirms tuvoties gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

**Uzmanību!** Ilgstošas lietošanas gadījumā (piemēram) gatavošanas zonas izslēgšana var nebūt tūlītēja dzesēšanas posma dēļ; gatavošanas zonas displejā parādās simbols H, norādot šo stadiju. Pirms tuvoties gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

## GATAVOŠANAS ZONAS DISPLEJS

Attiecīgajos displejos, kas saistīti ar gatavošanas zonām, tiek norādīts:

| **Darbība** | **Vērtība** |
|---|---|
| Gatavošanas zona ieslēgta | 0 |
| Power Level (Jaudas līmenis) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators) | H |
| Pot Detector (Trauku detektors) | u |
| Temperature Manager funkcija ieslēgta | uomu |
| Pauzes funkcija | II |
| Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana) | A |

## VIRSMAS RAKSTURLIELUMI

● **Droša aktivizēšana**

Izstrādājums ieslēdzas tikai katlu klātbūtnē uz gatavošanas zonām: uzsildes process neieslēdzas vai netiek pārtraukts katlu prombūtnē vai pēc to noņemšanas.

● **Pot Detector (Trauku detektors)**

Izstrādājums automātiski nosaka katlu klātbūtni gatavošanas zonās.

● **Safety Shut Down (Drošības izslēgšanās)**

Drošības apsvērumu dēļ katrai zonai ir maksimālais darbības laiks, kas ir atkarīgs no iestatītā jaudas līmeņa.

● **Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)**

Izslēdzot vienu vai vairākas gatavošanas zonas, par atlikušā siltuma klātbūtni attiecīgajā zonas displejā norāda ar īpašu vizuālu signālu, izmantojot simbolu.

## PLĪTS VIRSMAS IZMANTOŠANA

● **Ieslēgšana**

Plīts tiek ieslēgta, pieskaroties taustiņam **ON/OFF** ⏻**(1)**. Visi **displeji (3)** un **displejs (13)** ieslēgsies un parādīs skaitli nulle 0.

Lai izslēgtu plīti, nospiediet taustiņu **ON/OFF** ⏻ **(1)**.

Ja neviena funkcija netiek aktivizēta, plīts izslēdzas pēc dažām sekundēm.

● **Gatavošanas zonu aktivizēšana**

***Aktivizēšana:***

Atveriet gatavošanas zonas izvēlni, nospiežot vienu no **taustiņiem** ▭▭▭▭ **(2)**, kas atbilst vēlamajai gatavošanas zonai. Šīs zonas **displejs (3)** ir vienīgais, kas tiek izgaismots ar augstu intensitāti.

Pieskarieties un velciet ar pirkstu uz **izvēles joslas (5)**, lai

pielāgotu iepriekš izvēlētās gatavošanas zonas jaudu.

**Piezīme:** Kad ir izvēlēta gatavošanas zona, **TAIMERA displejā (7a+7b)** būs redzams sekojošais: • **LED (4)**, kas ieslēdzas, nosaka, kura zona ir izvēlēta, šajā gadījumā FL zona.

***Atslēgšana:***

Atveriet vēlamās gatavošanas zonas izvēlni un nospiediet vienu no **taustiņiem** **(2)**, šīs zonas **displejs (3)** paliks vienīgais, kas tiks izgaismots ar augstu intensitāti; **pārslēdziet barošanu uz nulli** vai vēlreiz nospiediet **taustiņu (2)**, **dažas sekundes** turot to nospiestu.

**● Gatavošanas zonas jaudas līmenis**

Plīts virsma ir aprīkota ar **9 jaudas** līmeņiem. Pieskarieties un virziet pirkstus gar **Izvēles joslu (5):**

pa labi, lai palielinātu jaudas līmeni;

pa kreisi, lai samazinātu jaudas līmeni.

Iestatītais jaudas līmenis tiks parādīts izvēlētās gatavošanas zonas **displejā (3).**

**● Power booster (Jaudas palielināšana)**

Izstrādājums ir aprīkots ar **1** papildu jaudas **līmeni**, (virs līmeņa ), kas paliek aktīvs 10 minūtes, pēc tam jauda atgriežas iepriekš izmantotajā līmenī.

Velciet un virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (5)** (pēc līmeņa ), lai aktivizētu Power booster (Jaudas palielināšana). Power Booster līmenis tiek parādīts **displejā (3)** ar simbolu .

**● key lock**

Key Lock ļauj bloķēt plīts virsmas iestatījumus, lai novērstu nejaušus grozījumus, atstājot aktīvas jau iestatītās funkcijas.

***Aktivizēšana:***

Lai aktivizētu taustiņu bloķēšanas funkciju, plīts virsmai ir jābūt ieslēgtai.

• nospiediet **(11) 2 sek**. Atkārtojiet darbību, lai deaktivizētu.

**Piezīme:** ja tiek nospiesta kāda cita funkcija, kamēr ir aktīva Key Lock, L**ED (11a)**, un **displejā (7b)** tiks parādīta virkne simbolu , kas norāda, ka funkcija tiek izmantota un beidzot ir jādeaktivizē, lai varētu darboties uz plīts virsmas.

**● Temperature manager (Temperatūras pārvaldnieks) (Worming Function)**

Temperature Manager(Worming Function) ir kontroles funkcija, kas nodrošina siltuma uzturēšanu nemainīgā temperatūrā un optimizētā jaudas līmenī: ideāls, lai saglabātu karstus jau gatavus ēdienus.

***Aktivizēšana:***

Izvēlieties **taustiņu (2)** un pēc tam **taustiņu** **(9)** zonai, kuru vēlaties izmantot**;** šīs zonas **displejā (3)** tiks parādīta simbolu , kas turpināsies tik ilgi, kamēr funkcija būs aktīva.

***Deaktivizēt:***

Nospiediet **tautiņu** **(9)** vēlreiz uz dažām sekundēm, lai deaktivizētu funkciju.

**Piezīme:** funkciju var iespējot arī zonās, kurās ir aktīvs BRIDGE.

**● Automatic Heat UP (automātiskā sildīšana)**

Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana) ļauj ātrāk ieslēgt iestatīto jaudas režīmu; šī funkcijas priekšrocība ir iegūt ātrāku ēdiena gatavošanu, bez ēdiena piededzināšanas riska, jo temperatūra nepārsniedz iestatīto līmeni. Šī funkcija ir pieejama jaudas līmeņiem no līdz .

***Aktivizēšana:***

Izvēlieties tās zonas **taustiņu (2)**, kuru vēlaties izmantot, pēc tam ritiniet ar pirkstu **izvēles joslā (5), kad esat sasniedzis vēlamo līmeni**, turiet to nospiestu dažas sekundes, līdz šīs zonas **displejā (3)** parādās simbols , pārmaiņus ar iestatīto jaudu.

Palielinot gatavošanas zonas jaudas līmeni, funkcija paliek aktīva ar jauno temperatūras iestatījumu;

**Piezīme:** šo funkciju var aktivizēt vairākās zonās vienlaikus.

***Deaktivizēt:***

izvēlieties **taustiņu (2)** tai zonai, kurai vēlamies noņemt automātisko uzsildīšanu, un samaziniet gatavošanas zonas jaudas līmeni.

**● Pause (pauze)**

Pauzes funkcija ļauj apturēt jebkuru aktīvo funkciju plīts virsmā, samazinot līdz nullei gatavošanas jaudu.

***Aktivizēšana:***

• nospiediet **taustiņu** **(10)** iedegas **LED (10a)** un aktīvo zonu **displejos (3)** tiek parādīts mirgojošs simbols , pārmaiņus ar šajās zonās iestatīto temperatūras līmeni.

***Deaktivizēt:***

• nospiediet **taustiņu** **(10)**, dažas sekundes, līdz simbols pazūd.

Ar deaktivizēšanu plīts virsma atsāk darboties ar iestatījumiem, kas iestatīti pirms pārtraukuma.

**Piezīme:** ja pēc 10 minūtēm funkcija Pausa (pauze) netiek atspējota, plīts virsma izslēdzas automātiski.

**Piezīme:** funkcija Pausa (pauze) neietekmē gaisa nosūkšanu.

● **Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris)**

Egg Timer funkcija ir no gatavošanas zonām (un no iesūkšanas zonas) neatkarīga atskaite.

***Aktivizēšana:***

Aizveriet no Nosūkšanas vai Gatavošanas zonu izvēlnes, lai būtu ieslēgtas visas **LED lampiņas (3 un 13)**.

Nospiediet **taustiņu** ◷ **(6) un** iedegsies **led lampiņa (6a)** un vienlaikus aktivizēsies

**displejs (7a+7b)** ar **LED (6b) lampiņu** --:--.

Tagad būs iespējams palielināt vai samazināt laiku, izmantojot **taustiņus** + **(8a)** un — **(8b).** Laiks tiek izteikts minūtēs. Ja taimeris sasniedz laiku, kas ir mazāks par 1 minūti, skaitīšana turpinās, parādot sekundes.

Kad taimeris ir pabeidzis atskaiti, tiek raidīts skaņas signāls, un gatavošanas zona izslēdzas.

***Deaktivizēt:***

Lai iepriekš izslēgtu taimeri, aizveriet Nosūkšanas vai Gatavošanas zonu izvēlnes, lai iedegtos visas **LED (3 un 13) lampiņas** un ar **taustiņu — (8a)** iestatiet taimera displeju uz nulli.

● **Gatavošanas zonas taimeris**

Gatavošanas zonas taimera funkcija ir atskaites laiks, kuru ir iespējams iestatīt arī vienlaicīgi katrā gatavošanas zonā. Pēc iestatītā laika posma gatavošanas zonas automātiski izslēdzas, un lietotājs tiek brīdināts ar skaņas signālu.

***Aktivizēšana:***

**Piezīme:** šo taimeri var ieslēgt tikai tad, ja gatavošanas zona ir aktīva ar jaudu, kas atšķiras no nulles.

Pēc vēlamās gatavošanas zonas **taustiņa (2)** aktivizēšanas,

aktivizēsies **displejs (7a+7b)** un būs iespējams ieprogrammēt taimeri. Lai palielinātu vai samazinātu laiku, izmantojiet **taustiņus** + **(8a)** un — **(8b).** Laiks tiek izteikts minūtēs. Ja taimeris sasniedz laiku, kas ir mazāks par 1 minūti, skaitīšana turpinās, parādot sekundes.

**Ja vēlaties, atkārtojiet šo darbību vairākām gatavošanas zonām:**

Katrai gatavošanas zonai var būt atšķirīgs taimeris; **displejā (7a+7b)** parādīsies tajā brīdī izvēlētās gatavošanas zonas atpakaļskaitīšana

**Piezīme:** Pēc Bridge zonas aktivizēšanas jūs varat iedarbināt taimeri arī šajā zonā.

***Deaktivizēt:***

Lai izslēgtu taimeri iepriekš, izvēlieties gatavošanas zonas **taustiņu (2)** nospiediet **taustiņu — (8a)**, līdz taimeris sasniedz nulli, laiks tiks deaktivizēts.

• **Power Limitation (jaudas ierobežošana)**

Funkcija Power Limitation (Jaudas ierobežošana) ļauj iestatīt produkta darbību, ierobežojot maksimālo jaudas patēriņu un regulējot visu aktīvo gatavošanas zonu jaudas patēriņu, panākot, ka kopējais patēriņš nepārsniedz maksimālo iestatīto jaudas patēriņu.

Jaudas ierobežojuma pārvaldības izvēlne atrodas parametru pārvaldības izvēlnē.

***Lai atvērtu parametru pārvaldības izvēlni:***

**Atvienojiet plīts virsmu no barošanas avota, pagaidiet dažas sekundes un atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei.** ATBLOĶĒJIET plīts virsmu, dažas sekundes turot nospiestu taustiņu 🔒 **(11)**; pēc tam dažas sekundes vienlaikus nospiediet taustiņus ▮ **(12) +** A **(14)**, līdz iedegas **ritjosla (5).** Bīdiet ar pirkstu pa visu **joslu (5)** no kreisās puses uz labo. Iedegsies abi displeji **(3-FL)** un **(3-FR).**

**Displejs (3-FL) norāda parametru, kas tiek mainīts.**

**Displejs (3-FR) norāda iestatīto vērtību.**

***Lai pārietu uz jaudas ierobežojumu pārvaldības izvēlni:***

Pēc noklusējuma, piekļūstot parametru izvēlnei, displejs **(3-FL)** pārmaiņus parāda vērtības P un 0; nospiediet **taustiņu** ≀≀≀ **(9-FL)** vairākas reizes, līdz displejā **(3-FL)** tiek parādītas vērtības P un 2 pārmaiņus. (P un 2 = Power Limitation (jaudas ierobežojuma) pārvaldības izvēlne).

***Iestatīt Power Limitation vērtību:***

nospiediet **taustiņu** ≀≀≀ **(9-FR)**, lai izvēlētos vēlamo vērtību no trim pieejamajām vērtībām, skatiet tabulu zemāk:

| Zona 3-FL | Zona 3-FR | Jaudas vērtība (KW) |
|---|---|---|
| P2 | 0 | 7,4 |
| P2 | 1 | 4,5 |
| P2 | 2 | 3,1 |

***Iestatījumu saglabāšana:***

Lai saglabātu izvēlētos iestatījumus, nospiediet taustiņu ⏻ **(1)**

## TVAIKA NOSŪCĒJA LIETOŠANA

● **Nosūcēja aktivizēšana.**

***Aktivizēšana:***

Pieskarieties (nospiediet) **taustiņu** ▮ **(12) displejs (13)** ieslēgsies ar lielu intensitāti.

Pieskarieties un ritiniet ar pirkstu **atlases joslā (5)**, lai

pielāgotu tvaiku sūkšanas jaudu.

**Piezīme:** atšķirībā no gatavošanas zonām nosūces ventilatora izslēgšanu nevar ieprogrammēt, izmantojot taimeri. Tāpēc **displejs (7a+7b)** neaktivizēsies.

***Atslēgšana:***

Lai izslēgtu nosūcēju, dažas sekundes turiet nospiestu **taustiņu** ⏻ **(12)**, vai iestatiet sūkšanas jaudu uz nulli.

**● Nosūcēja Power Level (jaudas līmenis)**

Nosūcējs ir aprīkots ar **4** sūkšanas jaudas **līmeņiem** un pastiprinātāju.

Novelciet un virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (4):**

pa labi, lai palielinātu jaudas līmeni;

pa kreisi, lai samazinātu jaudas līmeni.

Iestatītais jaudas līmenis tiks parādīts nosūcēja **displejā (13).**

**● Nosūcēja Power Booster**

Izstrādājums ir aprīkots ar **1** papildu **BOOSTER** jaudas līmeni (virs 4. līmeņa), kas paliek aktīvs **5 minūtes**, pēc tam jauda atgriežas iepriekšējā līmenī.

Pieskarieties un velciet pirkstus gar **atlases joslu (5)**, pārsniedzot 4. līmeni, lai aktivizētu Power Booster. Power Booster līmenis tiek parādīts **displejā (13)** ar simbolu  .

**● Automātiskā darbība**

Izstrādājums ieslēgsies vispiemērotākajā ātrumā, pielāgojot iesūkšanas jaudu maksimālajam gatavošanas līmenim, kas tiek lietots gatavošanas zonās.

Kad gatavošanas zonas tiek izslēgtas, tvaiku nosūcējs pielāgo savu iesūkšanas ātrumu, pakāpeniski samazinot to, lai atbrīvotos no tvaikiem un smakām.

***Aktivizēšana:***

Atveriet nosūcēja izvēlni, nospiežot taustiņu ⏻ **(12)**, pēc tam nospiediet **taustiņu** A **(14); displejā (13)** parādās burts  pārmaiņus ar nosūcēja ātruma vērtību.

***Deaktivizēt:***

Nosūcēja izvēlnē nospiediet **taustiņu** A **(14)** vai manuāli samaziniet nosūkšanas ātrumu **izvēles joslā (5).**

**● Filtru pārvaldības izvēlne:**

***Nosacījumi, kas nepieciešami, lai atvērtu izvēlni:***

GATAVOŠANAS ZONĀM un NOSŪCĒJAM ir jābūt darbināmiem  ; EGG TIMER jābūt izslēgtam; Ja šie nosacījumi netiek ievēroti, veicot piekļuves procedūru, **displejā (7a+7b)** tiks parādīts  un vairs nebūs iespējams turpināt.

***Lai piekļūtu izvēlnei un skatītu filtru statusu:***

Kad esat izpildījis iepriekš norādītās ievades prasības, nospiediet **taustiņu** ⏻ **(12)**, , pēc tam vienlaikus nospiediet **—(8a) un +(8b) 4 sekundes.**

Šajā brīdī atvērsies izvēlne Filtru pārvaldība.

Pēc noklusējuma **displejā (7a+7b)** tiks parādīts TAUKU FILTRA statuss, lai pārslēgtos uz SMAKU FILTRA statusa apskati, nospiediet **—(8a).** Ikreiz, kad tiek nospiests šis taustiņš, displejs pārslēdzas no viena filtra uz otru, secīgi. Zemāk ir filtra stāvokļu tabula.

| Filtra statuss | Displejs |
|---|---|
| Tauku filtris AKTĪVS* |  |
| Smakas filtris AKTĪVS* |  |
| Tauku filtris IZSLĒGTS |  |
| Smakas filtris IZSLĒGTS |  |

*Kad filtra piesātinājuma indikators ir AKTĪVS, **displejā (7b)** tiks parādīts filtra statuss ar vērtību no  (maksimālā efektivitāte) līdz (izlietots filtrs).

***Lai ieslēgtu vai izslēgtu filtra piesātinājuma indikatoru:***

Pēc viena no abiem filtriem izvēles nospiediet **+(8b);** ar katru nospiešanu displejs secīgi pārslēdzas no viena stāvokļa uz otru.

**Piezīme:** Ja deaktivizējat filtru un pēc tam atkārtoti aktivizējat to tajā pašā sesijā, filtra stāvokļa vērtība paliek nemainīga pirms deaktivizēšanas.

Ja izejat no izvēlnes pēc filtra deaktivizēšanas, pēc filtra atkārtotas aktivizēšanas filtra piesātinājuma vērtība tiks restartēta no  .

***Lai izietu no izvēlnes:***

Lai izietu no izvēlnes, nospiediet jebkuru taustiņu, IZŅEMOT taustiņu **—(8a)** un **+(8b)** vai pagaidiet 8 sekundes, nepieskaroties nevienam citam taustiņam.

**● Atiestatīt filtra piesātinājumu**

Kamēr viens vai abi signāli ir aktīvi, ir iespējams atiestatīt filtra piesātinājuma trauksmi. Pirmajās 10 sekundēs, kad parādās filtra piesātinājuma signāls, vienlaicīgi dažas sekundes nospiediet **—(8a)** un **+(8b).**

Skaņas signāls norāda uz veiksmīgu atiestatīšanu. Šo procedūru ieteicams veikt TIKAI pēc filtru nomaiņas.

**Piezīme:** Ja abi trauksmes signāli ir aktīvi, veiciet šo darbību divas reizes, lai atiestatītu abus trauksmes signālus. .

● **Sūkšanas izslēgšanas aizkave**

Kad šī funkcija ir aktivizēta, nosūcējs paliks ieslēgts iepriekš iestatītu laiku, un, kad šis laiks būs pagājis, tas automātiski izslēgsies. Katram ātrumam ir noteikts taimeris, kā norādīts zemāk esošajā tabulā.

| booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 min. | 10 min. | 15 min. | 20 min. | 30 min. |

***Lai aktivizētu:***

Kad nosūcējs darbojas, nospiediet un turiet **izvēles joslu (5)**, un iedegsies **LED (15)**, norādot, ka funkcija ir aktivizēta.

***Lai deaktivizētu:***

vienkārši mainiet sūkšanas ātrumu, lai deaktivizētu šo funkciju. **LED (15)** nodzisīs, norādot, ka funkcija ir deaktivizēta.

## 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.

**● E Metāla režģa tīrīšana**

Grils jāmazgā ar rokām karstā ūdenī un neitrālu mazgāšanas līdzekli un rūpīgi jānosusina, lai izvairītos no oksidēšanās parādībām.

## NOSŪCĒJA APKOPE

**● Nosūcēja apkope:**

Tīrīšanas veikšanai lietojiet **TIKAI** ar neitrālu šķidro mazgāšanas līdzekli samitrinātu drānu.

**TĪRĪŠANAI NELIETOJIET RĪKUS VAI DARBARĪKUS!**

Izvairieties no abrazīvu produktu lietošanas. **NELIETOJIET SPIRTU!**

**● A Prettauku filtra apkope:**

**Notur gatavošanas laikā radītās tauku daļiņas.**

Tas ir jātīra vienu reizi mēnesī (vai, kad filtru piesātinājuma norādīšanas sistēma norādīs šādu nepieciešamību), ar neagresīviem mazgāšanas līdzekļiem, ar roku vai trauku mazgājamā mašīnā zemā temperatūrā un īsā ciklā. Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā tauku filtrs var zaudēt krāsu, bet tā filtrēšanas raksturlielumi paliek nemainīgi.

**● B Apkope Aktīvās ogles filtri (Tikai filtrējošai versijai)**

**Notur gatavošanas laikā radītās smakas. Izstrādājums ir aprīkots ar smaku filtru komplektu.**

Smakas filtru piesātinājums rodas pēc vairāk vai mazāk ilgstošas lietošanas atkarībā no virtuves veida un tauku filtra tīrīšanas regularitātes. Smakas filtrus var termiski reģenerēt ik pēc 2/3 mēnešiem uzkarsētā krāsnī 200°C temperatūrā 45 minūtes. Pareiza reģenerācija nodrošina pastāvīgu filtrēšanas efektivitāti 5 gadus.

**Uzmanību!** Nenovietojiet filtrus cepeškrāsns apakšā, bet gan ievietojiet tos uz cepešpannas vidējā augstumā.

# 5. PAKALPOJUMI

## PROBLĒMU NOVĒRŠANAS TABULA

| Informācijas kods | Apraksts | Iespējamie iemesli | Risinājumi |
|---|---|---|---|
| Fc | Komandu zona nodziest pie pārāk augstas temperatūras | Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta | Uzgaidiet, līdz plīts virsma atdziest, pirms to atkārtoti izmantot |
| **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. ● Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedeni od strane kvalifikovanog tehničara, u skladu s uputstvima proizvođača i prema lokalnim propisima o bezbednosti. Nemojte da popravljate ili menjate bilo koji deo proizvoda, osim ako nije izričito navedeno u uputstvima za korišćenje. ● Uzemljenje proizvoda je obavezno po zakonu. ● Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje proizvoda ugrađenog u kuhinjski element na električnu mrežu. ● Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, treba koristiti dvopolni prekidač u skladu s pravilima, koji obezbeđuje potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu s pravilima ugradnje. ● Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kablove. ● Posle kraja ugradnje, električni delovi ne smeju biti dostupni korisniku. ● Proizvoda i dostupni delovi prilikom upotrebe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodirnete grejne elemente. ● Budite oprezni da se deca ne igraju s proizvodom; držite decu dalje od proizvoda i držite ih pod nadzorom, budući da se proizvod i njegovi dostupni delovi mogu postati vrlo vrući prilikom korišćenja. ● Korisnici pejsmejkera i aktivnih implantata moraju pre upotrebe indukcijske ploče za kuvanje proveriti da je njihov stimulator kompatibilan s proizvodom. ● Za vreme i nakon upotrebe, ne dodirujte grejne elemente proizvoda. ● Izbegavajte kontakt s odećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se sve komponente proizvoda ne ohlade dovoljno jer to predstavlja rizik od požara. ● Ne stavljajte zapaljivi materijal na proizvod ili u njegovu blizinu. ● Pregrejana mast i ulje su lako zapaljivi. Nadzirite kuvanje hrane bogate mašću i uljem. ● Ako je površina napuknuta, ugasite proizvod kako biste izbegli mogućnost od strujnog udara. Proizvod ne se sme da se stavlja u pogon pomoću vanjskog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja. ● Kuvanje, bez nadgledanja na ploči za kuvanje, s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar. ● Proces kuvanja se mora nadzirati. Kratki procesi kuvanja moraju da budu neprekidno nadzirani. ● NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umesto toga, isključite proizvod i ugasite vatru, na primer, pomoću poklopca ili protivpožarnog ćebeta. ● Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuvanje. ● Ne koristite parne čistače, rizik od električnog udara. ● Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopce na površinu ploče za kuvanje jer bi se mogli pregrejati. ● Pre spajanja proizvod na električnu mrežu: proverite ploču sa podacima (na donjem delu proizvoda) kako biste se uverili da napon i snaga odgovaraju mrežnim i da je utičnica pogodna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalifikovanog električara.

Važno: ● Posle upotrebe, isključite ploču za kuvanje preko kontrolne ploče i ne naslanjajte se na detektor posuda za kuvanje. ● Izbegavajte prosipanje tečnosti i prilikom njihovog zagrevanja smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grejne elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili su bez posuda. ● Kada završite sa kuvanjem, isključite odgovarajuću zonu za kuvanje. ● Nikada ne koristite aluminijsku foliju za kuvanje, i nikada ne stavljajte direktno proizvode upakovane u aluminijum. Aluminijum može da se rastopi i nepopravljivo ošteti vaš proizvod. ● Nikada ne zagrevajte limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogu eksplodirati! Ovo upozorenje vredi za sve druge vrste ploča za kuvanje. ● Upotreba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrevanje nekih tečnosti, kao na primer, ulja za prženje. Preterana toplota može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korišćenje manje snage. ● Posude za kuvanje moraju biti postavljene direktno na ploču za kuvanje i moraju biti centrirane. Ni u kom slučaju nemojte da stavljate druge predmete između posude i ploče za kuvanje. ● Pri visokim temperaturama, proizvod će automatski smanjiti nivo snage u određenom delu ploče za kuvanje. ● Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, isključite proizvod iz električne mreže uklanjanjem utikača ili isključivanjem na glavnom prekidaču stana. ● Za sve operacije instalacije i održavanja koristite rukavice. ● Proizvod mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim i mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su obučeni o bezbednom načinu upotrebe proizvoda i razumeju opasnosti do kojih može doći. ● Deca

treba da budu pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s proizvodom. ● Deca ne smeju da vrše čišćenje i održavanje bez nadgledanja. ● Prostorija mora da bude dovoljno provetrena kada se proizvod koristi u kombinaciji sa drugim proizvodima za izgaranje gasa ili drugih goriva. ● Proizvod se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MESEČNO), te strogo pratite ono što je nazančeno u uputstvima za održavanje. ● 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. ● Prženje se mora vršiti s posebnom pažnjom kako bi se izbeglo paljenje pregrejanog ulja. ● Pažnja! Kada se koristi ploča za kuvanje, dostupni delovi proizvoda se mogu pregrejati. ● Pažnja! Ne priključujte proizvod na napajanje sve dok instalacija nije u potpunosti završena. ● Što se tiče tehničkih i bezbednosnih mera koje treba poduzeti za ispuštanje isparenja, potrebno da se strogo pridržavate odredbi nadležnih lokalnih vlasti. ● Usisani vazduh se ne sme poslati u odvod koji se koristi za ispuštanje dima nastalog od proizvoda za izgaranje gasa ili drugih goriva. ● Nikada ne koristite proizvod bez ispravno montirane rešetke! ● Koristite samo vijke za instalaciju koji su isporučeni sa proizvodom ili ako nisu priloženi, kupite ispravnu vrstu vijaka. Koristite vijke ispravne dužine, koji su navedeni u vodiču za instalaciju. ● Kada ovaj proizvod radi zajedno s drugim proizvodima koji se napajaju nekom energijom koja nije električna, negativni pritisak u sobi ne sme preći 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Važno je da sačuvate ova uputstva za buduću upotrebu u svakom trenutku. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premeštanja proizvoda, pobrinite se da uputstva ostanu sa proizvodom.

## ⚠ SIGURNOSNE PREPORUKE ZA ELEKTRIČNO POVEZIVANJE

● Isključite proizvod iz električne mreže. ● Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje upoznato sa važećim standardima instalacije i sigurnosti. ● Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštovanja smernica navedenih u ovom poglavlju. ● Kabl za napajanje mora da bude dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuvanje sa radne ploče. ● Proverite da li napon naveden na pločici na donjem otpremom proizvoda odgovara naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se proizvod instalirati. ● Ne koristite produžne kablove. ● Električni kabl za uzemljenje mora da bude 2 cm duži od ostalih kablova. ● U slučaju da proizvod nije opremljen kablom za 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). ● Kabl u niti jednoj tački ne sme da postigne temperaturu za 50 °C višu od sobne temperature. ● Proizvod se je namenjen trajnom spajanju na električnu mrežu, što je razlog za povezivanje na fiksnu mrežu putem propisanog dvopolnog prekidača koji osigurava potpuno isključenje iz napajanja u slučaju prenapona kategorije III, te koji je lako dostupan nakon instalacije.

● **Pažnja!** Zamena kabla za međusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlašćenog servisera ili od osobe sa sličnom kvalifikacijom.

● **Pažnja!** Pre ponovnog povezivanja na mrežu i provere ispravnog rada, uvek proverite da li je mrežni kabal ispravno montiran.

## ⚠ 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 550mm 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;

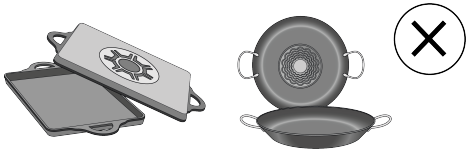
• metalne posude sa emajliranim dnom;

• posudesa hrapavom površinom, kako biste izbegli grebanje površine ploče;

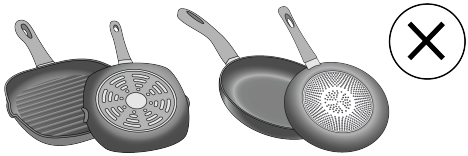
• nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

• 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

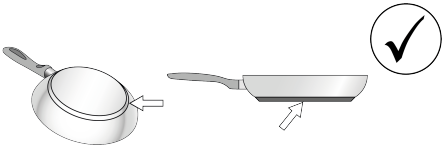


• Dno ne sadrži aluminijum: suđe se ne zagreva i induktori ne mogu prepoznati.



• 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.

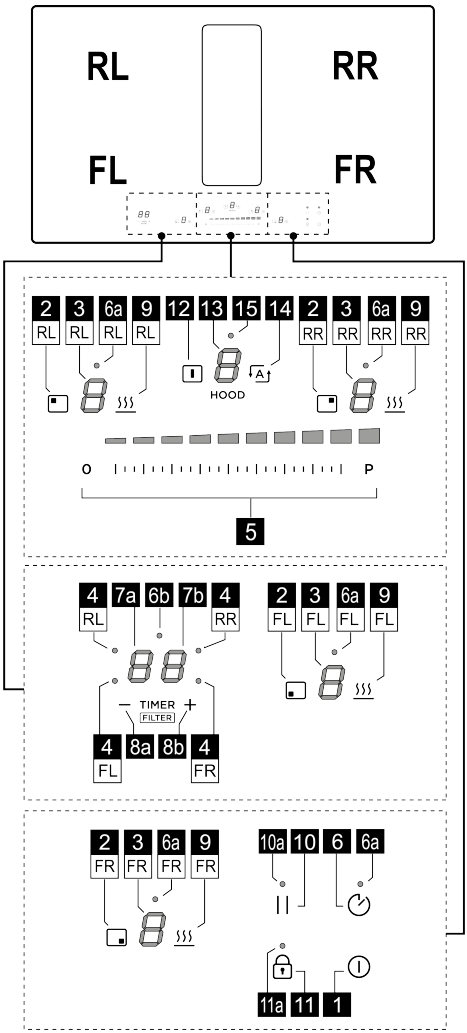
Da bi postigli maksimalnu efikasnost usisavanja: • Preporučuje se maksimalni put cevi od 7 linearnih metara. Na ukupno 7 linearnih metara preporučuje se korišćenje maksimalno dve krivine od 90° Izbegavajte drastične promene dela kanala, uvek preferirajući deo jednak Ø 150 mm (ili pravougaoni 222 x 89 mm).

**● Filtrirajuća verzija**:

Usisan vazduh će se filtrirati kroz specijalne filtere za mast i filtere za mirise pre nego što se vrati u prostoriju, kroz odgovarajuće cevi (filteri za mirise i cevi se kupuju posebno). Za više informacija, pogledajte stranice koje se odnose na dodatnu opremu i konfiguracije (za verziju za filtriranje) u ilustrovanom delu ovog uputstva.

# 3. RAD

## KONTROLNA PLOČA




| | Funkcija |
|---|---|
| **1** | ON/OFF ploče za kuvanje/ usisivača za ploču za kuvanje |
| **2** | Taster za odabir zona kuvanja |
| **3** | Prikaz nivoa snage zone kuvanja |
| **4** | LED Zona kuvanja aktivna / LED zasićenje filtara aktivno |
| **5** | Povećanje/smanjenje nivoa snage kuvanja i brzine (snage) usisavanja |
| **6** | Aktiviranje merača vremena EGG (Samostalno) |
| **6a - 6b** | Merač vremena Egg (Samostalni) aktivan |
| **7a-7b** | Prikaz merača vremena zone kuvanja/ Prikaz zasićenja filtera za ugljen - filtera za mast |
| **8a–8b** | Povećanje/ smanjenje prikaza merača vremena |
| **9** | Uključivanje Temperature Manager (upravljanje temperaturom) (Warming Function - funkcija grejanja) |
| **10** | Pauza |
| **10a** | LED za zaustavljanje Aktivno |
| **11** | Key Lock (zaključavanje tastera) |
| **11a** | LED - Zaključavanje tasterom |
| **12** | Taster za odabir usisivača |
| **13** | Prikaz usisivača |
| **14** | Aktiviranje automatske funkcije usisivača |
| **15** | LED meni za zakašnjenje usisivača |

## PRE POČETKA POTREBNO JE ZNATI

**PAŽNJA: Nakon prvog spajanja proizvoda na strujnu mrežu ploča treba postupak DEBLOKIRANJA. Postupite kako je naznačeno:**

Spojite ploču na napajanje; prikaz **(13)** će pokazati trepereći 8 i uključenu **LED (11a)** lampicu. Pritisnite **tipku** 🔒 **(11)** na nekoliko sekundi**, LED (11a)** će se ugasiti**.** Sada će biti moguće uključiti tipku tasterom **ON/ OFF** ⏻ **(1).**

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 prikazima 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 |
| Aktivirana funkcija „Temperature Manager" (upravljanje temperaturom) | Worm |
| Funkcija Pauza | II |
| Funkcija Automatic Heat UP (automatsko grejanje) | A |

## KARAKTERISTIKE PLOČE ZA KUVANJE

● **Safe Activation (Sigurno aktiviranje)**

Proizvod se aktivira samo u prisustvu posude za kuvanje: proces zagrejavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili sklanjanja posude.

● **Pot Detector (Otkrivanje posuda)**

Proizvod automatski detektuje prisutnost posuda za kuvanje.

● **Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)**

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuvanje ima maksimalno vreme rada, koje zavisi o nivou postavljene snage.

● **Residual Heat Indicator (Pokazivač preostale topline)**

Pri isključivanju jedne ili više zone kuvanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na displeju odgovarajućee zone, preko simbola H.

## UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

● **Uključivanje**

Ploča za kuvanje se pali dodirom na taster **UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE** ⏻ **(1)**. Svi **prikaz (3)** i **prikaz (13)** pale se i pokazuju broj nula 0.

Za gašenje ploče pritisnite taster **UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE** ⏻ **(1)**.

Ploča se gasi nakon nekoliko sekundi ako se ne aktiviraju funkcije.

● **Aktiviranje zona kuvanja**

***Aktiviranje:***

Uđite u meni zone kuvanja pritiskom na jedan od **tastera** **(2)** koji odgovara željenoj zoni kuvanja. **Prikaz (3)** ove zone ostaće jedini koji će se uključiti velikim intenzitetom.

Dodirnite i kliznite prstom po **traci za odabir (5),** kako biste podesili snagu zone za kuvanje koja je prethodno odabrana.

**Napomena:** Kada se odabere zona kuvanja **prikaz MERAČA VREMENA (7a+7b)** će pokazati ovo: • --:-- **LED (4)** koja se pali definiše koja je zona odabrana, u ovom slučaju zona FL.

***Deaktivacija:***

Uđite u meni željene zone kuvanja i pritisnite jedan od **tastera** **(2)**, **prikaz (3)** ove zone ostaće jedini osvetljen velikim intenzitetom; **Stavite na nulu** snagu ili ponovo pritisnite **taster (2)** održavajući pritisak **na nekoliko sekundi.**

● **Power Level Zona kuvanja**

Ploča za kuvanje ima **9 nivoa** snage Dodirnite i klizite prstima po **Traci za izbor (5):**

prema desno za povećavanje nivoa snage;

prema levo za smanjivanje nivoa snage.

Postavljeni nivo snage prikazaće se u **prikazu (3)** odabrane zone kuvanja.

● **Power Booster (Povećavanje snage)**

Proizvod je opremljen dodatnim **jednim nivoom** snage (preko nivoa 9), koji ostaje aktivan u roku od 10 minuta, posle čega se snaga vraća na prethodni nivo.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za Izbor (5)** (preko nivoa 9) i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage). Nivo Power Booster naznačen je u **Prikaz (3)** sa simbolom P.

● **key lock**

Key Lock omogućuje blokiranje podešavanja kako bi se sprečilo njihovo slučajno menjanje, ostavljajući aktivnim već postavljene funkcije.

***Aktiviranje:***

Za aktiviranje funkcije blokiranja tastera ploča za kuvanje mora biti uključena.

• pritisnite 🔒 **(11)** na **2 sek**. Ponovite radnju za deaktiviranje.

**Zabeleška :** ako se pritisne bilo koja druga funkcija dok je key Lock (zaključavanje tastera) aktivno **LED (11a)**, će treperiti i **prikaz (7b)** će prikazati redosled simbola o-b-6-8, da bi naznačio da se funkcija koristi i da će se na kraju deaktivirati da bi mogla da deluje na ploči.

● **Temperature manager (Worming Function)**

Temperature Manager - Worming function (upravljanje temperaturom - funkcija grejanja) je kontrolna funkcija koja dozvoljava održavanje topline na stalnoj temperaturi i

optimizovanom nivou snage; idealna je za čuvanje spremljene hrane toplom.

***Aktiviranje:***

Odaberite **taster (2)** a zatim **taster** **(9)** zone koju želite da koristite**; prikaz (3)** ove zone prikazaće asekvenciju simbola koja će trajati za sve vreme koliko funkcija ostane aktivna.

***Deaktivirati:***

Ponovo pritisnite na nekoliko sekundi **taster** **(9)** za deaktiviranje funkcije.

**Zabeleška:** moguće je omogućiti funkciju čak i u zonama dok je BRIDGE aktivan.

● **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:***

Odaberite **taster (2)** zone koju želite da koristite a zatim kliznite prstom **traku za odabir (5) kada dosegnete željeni nivo** održavajte pritisak na nekoliko sekundi dok se na **prikazu (3)** te zone ne pojavi simbol naizmenično s postavljenom snagom.

Povećavanjem nivoa snage zone kuvanja: funkcija Automatic Heat UP (automatsko grejanje) ostaje aktivna, s novom postavkom temperature;

**Napomena:** Ova funkcija se može istovremeno aktivirati na više područja.

***Deaktivirati:***

Odaberite **taster (2)** zone kojoj želimo ukloniti Automatic heat Up i smanjiti nivo snage zone kuvanja.

● **Zaustavljanje**

Funkcija Pauza omogućuje obustavljanje svake aktivne funkcije na ploči za kuvanje, postavljajući na nulu snagu kuvanja.

***Aktiviranje:***

• Pritisnite **taster** **(10)** **LED (10a)** se šali i prikazuje se trepereći simbol na **prikazu (3)** aktivnih zona, naizmenično s nivoom temperature postavljenim u ovim zonama.

***Deaktivirati:***

• Pritisnite **taster** **(10)**, na nekoliko sekundi dok simbol ne nestane.

Isključivanjem ploča za kuvanje nastavlja raditi s postavkama postavljenim pre zaustavljanja.

**Napomena:** ako se posle 10 minuta, Funkcija Pauza ne isključi, ploča za kuvanje se isključuje automatski.

**Napomena:** Funkcija Pauza nema uticaja na aspiraciju.

● **Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja)**

Funkcija Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) je nezavisna od zona za kuvanje (i zone usisa).

***Aktiviranje:***

Izađite iz menija usisavanje ili Zone kuvanja na način da sve **LED (3 i 13)** budu uključene.

Pritisnite **taster** **(6)** uključiće se **led (6a)** a istovremeno će se aktivirati i

**prikaz (7a+7b)** s **LED (6b)** .

Sada će biti moguće povećati i smanjiti vreme upotrebom **tastera** **(8a)** i **(8b).** Vreme se izražava u minutama. Ako merač vremena dođe do vremena nižeg od jedne minute brojač nastavlja prikazivanje sekundi.

Kad tajmer završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal i zona kuvanja se isključuje.

***Deaktivirati:***

Za gašenje očekivanog merača vremena, izađite iz menija usisavanje ili Zone kuvanja na način da sve **LED (3 i 13)** budu uključene i stavite na nulu prikaz merača vremena s **tasterom** **(8a)**.

● ● **Timer (tajmer) zone za kuvanje**

Funkcija Timer (tajmer) zone kuvanja je odbrojavanje koje se može postaviti, čak i istodobno, na svakoj zoni kuvanja. Na kraju zadanog vremena, zone kuvanja se automatski isključuju i korisnik se upozorava posebnim zvučnim signalom.

***Aktiviranje:***

**Zabeleška :** ovaj merač vremena može da se pokrene samo ako je područje kuvanja aktivno snagom koja nije nula.

Nakon što ste pokrenuli željenu zonu kuvanja **taster (2),**

**Prikaz (7a+7b)** se aktivira i biće moguće programirati merača vremena. Za povećanje ili smanjenje vremena koristite **tastere** **(8a)** i **(8b).** Vreme se izražava u minutama. Ako merač vremena dođe na vreme manje od 1 minute brojanje se nastavlja prikazom sekundi.

**Ako želite, ponovite postupak za više zona kuvanja:**

Svaka zona pripreme može da ima postavljen različit merač vremena; na **prikazu (7a+7b)** će se pojaviti odbrojavanje zone za kuvanje koja je odabrana u tom trenutku.

**Napomena:** Nakon što ste aktivirali zonu Bridge (Most) moguće je pokrenuti merača vremena čak i na ovoj zoni.

***Deaktivirati:***

Za isključivanje merača vremena unapred odaberite zonu kuvanja **taster (2)** pritisnite **taster** **(8a)** dok merač vremena ne dođe na nulu. Vreme će se deaktivirati.

● **Power Limitation (ograničenje snage)**

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju i podešavajući snagu apsorpcije svih aktivnih zona za kuvanje, pazeći da ukupna apsorpcija ploče ne prelazi maksimalni nivo apsorpcije.

Meni za upravljanje Power Limitation (Ograničenje napajanja) nalazi se unutar menija za upravljanje parametrima.

***Za ulazak u meni za upravljanje parametrima:***

**Uklonite napajanje u ploči, sačekajte nekoliko sekundi i ponovo spojite ploču na napajanje.** DEBLOKIRAJTE ploču držeći pritisnutim na nekoliko sekundi taster **(11)**; Nadalje, pritisnite istovremeno na nekoliko sekundi tastere **(12)** + **(14)** dok se ne osvetli **traka za pomicanje (5)**. Pređite prstom preko cijele **trake (5)** s leva na desno. Dva prikaza **(3-FL)** i **(3-FR)** se pale.

**prikaz (3-FL) označava parametar koji se menja.**

**Prikaz (3-FR) pokazuje postavljenu vrednost.**

***Za prelazak na meni upravljanja Power Limitation (Ograničenje upravljanja):***

Zadano, pristupom meniju parametara, prikaz **(3-FL)** naizmenično pokazuje vrednosti $\square$ i $\square$; pritisnite više puta **taster** **(9-FL)** dok prikaz **(3-FL)** ne pokaže vrednosti $\square$ i $\square$ naizmenično. ($\square$ e $\square$ = meni upravljanja Power Limitation - Ograničenje napajanja).

***Postavite vrednost Ograničenje napajanja:***

pritisnite **taster** **(9-FR)** za odabir željene vrednosti između tri raspoložive, vidi tablicu ispod:

| Zona 3-FL | Zona 3-FR | Vrednost snage (KW) |
|---|---|---|
| $\square\square$ | $\square$ | 7,4 |
| $\square\square$ | $\square$ | 4,5 |
| $\square\square$ | $\square$ | 3,1 |

***Spremanje postavki:***

za spremanje odabranih postavki pritisnite taster **(1)**

## UPOTREBA ASPIRATORA

● **Aktiviranje usisivača.**

***Aktiviranje:***

Dodirnite (pritisnite) **taster** **(12)** **prikaz (13)** će se uključiti pod velikim intenzitetom.

Dodirnite i pređite prstom preko **trake za odabir (5),** za podešavanje snage usisavanja dima.

**Zabeleška:** za razliku od zona kuvanja, gašenje usisivača ne može se programirati putem merača vremena. Time se **prikaz (7a+7b)** neće aktivirati.

***Deaktivacija:***

Za gašenje usisivača držite pritisnutim **taster** **(12)**, na nekoliko sekundi ili stavite na nulu snagu usisavanja.

● **Power Level (Nivo snage) za usisivač**

Usisivač poseduje **4 nivoa** snage usisavanja uz Booster.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za Izbor (4):**

prema desno za povećavanje nivoa snage;

prema levo za smanjivanje nivoa snage.

Postavljeni nivo snage prikazuje se na **prikazu (13)** usisivača.

● **Power Booster (Pojačivač snage) usisivača**

Proizvod poseduje **1 dodatni nivo** snage **BOOSTER** (pored nivoa 4), koji ostaje aktivan **5 minuta**, nakon čega se vraća na prethodni nivo.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za Izbor (5)** pored nivoa 4 i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage). Nivo Power Booster naznačen je u **Prikaz (13)** sa simbolom $\square$.

● **Automatski rad**

Proizvod se uključuje na najpogodniju brzinu, prilagođavajući kapacitet usisavanja maksimalnom nivou kuvanja, koji se koristi na zonama za kuvanje.

Kada se zone za pripremu hrane isključe, usisivač prilagođava svoju brzinu usisa i postepeno je smanjuje kako bi uklonio zaostale mirise i paru.

***Aktiviranje:***

Uđite u meni usisivača pritiskom na taster **(12)** a zatim pritisnite **taster** **(14);** na **prikazu (13)** se prikazuje slovo $\square$ naizmenično s vrednošću brzine usisivača.

***Deaktivirati:***

Iz menija usisivača pritisnite **taster** **(14)** ili ručno smanjite brzinu usisavanja iz **trake za odabir (5).**

● **Meni upravljanja filterima:**

***Uslovi potrebni za ulazak u meni:***

ZONE KUVANJA i USISIVAČA sve moraju biti pod napajanjem $\square$; L'EGG TMERAČ VREMENA mora biti ugašen; ako su ovi uslovi ispunjeni, obavljanjem postupka uključivanja, **prikaz (7a+7b)** će pokazati $\square\square$ i neće biti moguće drugačije uraditi.

***Za pristup meniju i prikaz stanja filtera:***

Nakon što ste ispoštovali gore navedene uslove za unos, pritisnite **taster** **(12)**, nadalje pritisnite istovremeno **(8a)** i **(8b)** na **4 sekunde.**

U ovom trenutku u meniju upravljanja naći ćemo Filteri.

**Prikaz (7a+7b)** će prikazati zadano stanje FILTERA ZA MAST da bi se prešlo na prikaz stanja FILTERA ZA MIRIS pritisnite **(8a)** Pri svakom pritisku na ovaj taster prikaz prelazi s jednog na drugi filtera jedno za drugim. Sledi tabela stanja filtera.

| Stanje filtera | Displej |
|---|---|
| Filter za mast AKTIVAN* |  |
| Filter za miris AKTIVAN* |  |
| Filter za mast DEAKTIVIRAN |  |
| Filter za miris DEAKTIVIRAN |  |

*Kada je indikator za zasićenje filtera AKTIVAN **prikaz (7b)** će prikazati stanje filtera s vrednošću od (maksimalna efikasnost) s (istrošen filter).

***Za aktiviranje ili deaktiviranje indikatora zasićenja filtera:***

nakon što ste odabrali jedan od dva filtera, pritisnite **(8b);** Pri svakom pritisku prikaz prelazi iz jednog u drugo stanje jedno za drugim.

**Napomena:** Ako se deaktivira filter a zatim se ponovo aktivira u istoj sesiji, vrednost stanja filtera ostaje nepromenjena u odnosu na pre deaktiviranja.

Ako, nakon deaktiviranja filtera izađete iz menija, kada se filter ponovo aktivira vrednost zasićenja filtera će se nastaviti od .

***Za izlazak iz menija:***

Za izlazak iz menija pritisnite bilo koji taster OSIM tastera **(8a)** i **(8b)** ili sačekajte osam sekundi bez dodirivanja drugih tastera.

● **Resetovanje zasićenosti filtera**

Dok su jedan ili oba signala aktivna, moguće je resetovati alarm zasićenja filtera. U prvih 10 sekundi u kojima se pojavi signal zasićenja filtera, pritisnite **(8a)** i **(8b)** istovremeno na nekoliko sekundi.

Zvučni signal pokazuje resetovanje. Preporučuje se da ovaj postupak obavite TEK nakon što ste zamenili filtere.

**Napomena:** Ako su obe signalizacije aktivne, obavite ovu radnju dva puta za resetovanje oba alarma. .

● **Odgođeno gašenje usisivača**

Kada je ova funkcija aktivirana, usisivač će ostati uključen za unapred postavljeno vreme, nakon što to vreme istekne automatski će se isključiti. Svaka brzina ima poseban merač vremena kao što je navedeno u donjoj tabeli.

| booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 min. | 10 min. | 15 min. | 20 min. | 30 min. |

***Za aktiviranje:***

Dok aspirator radi, pritisnite i držite **traku za odabir (5) i LED (15)** će zasvetliti, pokazujući da je funkcija aktivirana.

***Za deaktiviranje:***

jednostavno promenite brzinu usisavanja da biste deaktivirali ovu funkciju**. LED (15**) će se ugasiti, što znači da je funkcija deaktivirana.

## TABELA SNAGE

| Nivo snage | | Vrsta kuvanja | Upotreba (na osnovu iskustva i navika kuvanja) |
|---|---|---|---|
| Maksimalna snaga |  | Brzo podgrevanje | povisite temperaturu hrane u kratkom vremenu dok brzo ne proključa u slučaju vode ili brzo zagrevanih tečnosti za kuvanje |
| |  | Prženje – kuvanje | propržavanje, početak kuvanja, prženje smrznutih proizvoda, brzo prokuvavanje |
| Visoka snaga |  | Lagano podgrevanje– zaprška - kuvanje – gril | zaprška, održavanje jakog ključanja, kuvanje i grilovanje (kratkotrajno, 5-10 minuta) |
| |  | Lagano podgrevanje – dugo kuvanje – kuvanje gulaša – zaprška – gril | zaprška, održavanje blagog ključanja, kuvanje i grilovanje (srednjeg trajanja, 10-20 minuta) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Srednja snaga** | 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 daošteti 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.

**● E Čišćenje metalne rešetke:**

Rešetka se mora ručno prati vrućom vodom i neutralnim deterdžentom i pažljivo osušiti kako bi se izbegle pojave oksidacije.

## ODRŽAVANJE ASPIRATORA

**● Čišćenje aspiratora:**

Za čišćenje koristite **ISKLJUČIVO** vlažnu krpu i tečne neutralne deterdžente.

**ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!**

Izbegavajte uporabu abrazivnih proizvoda. **NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!**

**● A Održavanje Filteri za mast:**

**Zadržava čestice masti nastale kuvanjem.**

Mora se čistiti jednom mesečno (ili kada to zahteva sistem indikatora zasićena filtera), sa blagim deterdžentima, ručno ili u mašini za suđe, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu. Prilikom pranja u mašini za suđe, metalni filter može izbledeti, ali njegova filterska svojstva se ne menjaju.

**● B Filter sa aktivnim ugljenom – Keramički(Samo za filtrirajuću verziju):**

**Upija neugodne mirise uzrokovane kuvanjem. Proizvod je opremljen kompletom filtera za miris.**

Zasićenje filtera mirisa nastaje posle više ili manje duže upotrebe, ovisno o vrsti kuhinje i pravilnosti čišćenja filtera za mast. Filteri za miris mogu se termički regenerisati svakih 2/3 meseca u prethodno zagrejanoj rerni na 200 °C u vremenu od 45 minuta. Pravilna regeneracija osigurava konstantnu efikasnost filtriranja kroz 5 godina.

**Pažnja!** Nemojte naslanjati filtere na dno peći, već ih pohranite u posudu za pečenje i postavite na srednju visinu.

# 5. KORISNIČKA SLUŽBA

## TABELA ZA REŠAVANJE PROBLEMA

| Informacioni kod | Opis | Mogući uzroci | Rešenje |
|---|---|---|---|
|  | Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature | Unutrašnja temperatura električnih delova je previsoka | Sačekajte da se ploča ohladi pre ponovne upotrebe |
| **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. ● Montažo ali vzdrževanje mora izvesti specializiran tehnik v skladu bodisi z navodili proizvajalca in bodisi z veljavnimi lokalnimi varnostnimi predpisi. Ne popravljajte ali zamenjujte nobenih delov izdelka, če ni tako izrecno navedeno v priročniku za uporabo. ● Ozemljitev izdelka je po zakonu obvezna. ● Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da lahko izdelek priključite na električno omrežje, vgrajeno v omarico. ● Za zagotovitev namestitve v skladu z veljavnimi varnostnimi standardi je potrebno večpolno stikalo, skladno s predpisi, ki zagotavlja popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito III. razreda, skladno z navodili za namestitev. ● Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic. ● Ko je namestitev končana, električne komponente ne smejo biti dostopne uporabniku. ● Sam izdelek in njegovi dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Ne dotikajte se grelnih elementov. ● Pazite, da se otroci ne igrajo z izdelkom; držite otroke na daljavo in jih nadzirajte, saj lahko dostopni deli med uporabo postanejo zelo vroči. ● Za uporabnike srčnih stimulatorjev in aktivnih vsadkov je pred uporabo indukcijske kuhalne plošče pomembno, da je njihov stimulator združljiv z izdelkom. ● Med in po uporabi se ne dotikajte grelnih elementov izdelka. ● Izognite se stiku s krpami ali drugimi vnetljivimi materiali, dokler niso vsi sestavni deli izdelka dovolj ohlajeni, tveganje požara. ● Na izdelek ali v njegovo bližino ne odlagajte vnetljivih snovi. ● Pregreta maščoba in olje se zlahka vnameta. Pripravo jedi z obilo maščobe ali olja stalno nadzirajte. ● Če opazite, da je površina poškodovana, izključite izdelek, da se izognete možnosti električnega udara. ● Izdelek ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje. ● Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z oljem ali maščobo je lahko nevarno in povzroči požare. ● Kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. ● Ognja NIKOLI ne gasite z vodo. Pogasite požar na izdelku in zadušite plamene, na primer s pokrovko ali s požarno odejo. ● Nevarnost požara: na kuhalno površino ne odlagajte predmetov. ● Ne uporabljajte parnih čistilnikov, nevarnost električnega udara. ● Na površino kuhalne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ker bi se lahko pregreli. ● Preden izdelek priključite na električno omrežje: preverite podatkovno tablico (nameščeno na dnu izdelka) in se prepričajte, da napetost in moč ustrezata napetosti omrežja in da je priključna vtičnica primerna. V primeru dvomov se posvetujte s kvalificiranim električarjem.

Pomembno: ● Po uporabi izključite kuhalno ploščo s pomočjo svoje krmilne naprave in ne zanašajte se na detektor posod. ● Izogibajte se razlitju tekočine, zato pri vretju ali segrevanju tekočine, zmanjšajte dovod toplote. ● Grelne elemente ne puščajte vklopljene in s prazno posodo ali brez nje na kuhališču. ● Ko končate s kuhanjem, izklopite odgovarjajoče kuhališče. ● Nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije za kuhanje, in nikoli ne postavljajte izdelkov, pakiranih z aluminijem. Aluminij se lahko stali in nepopravljivo poškoduje vaš izdelek. ● Nikoli ne segrevajte pločevink ali konzerv s hrano, ne da bi jih pred tem odprli, saj jih lahko raznese! To opozorilo velja tudi za vse druge vrste kuhalnih plošč. ● Uporaba visoke stopnje moči, kakršna je funkcija Booster, ni primerna za segrevanje nekaterih tekočin, kot je na primer olje za cvrtje. Prevelika toplota je lahko nevarna. V teh primerih je priporočljivo uporabiti nižjo 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. ● Pred vsakim čiščenjem in vzdrževanjem izdelek izklopite iz električnega omrežja tako, da izvlečete vtič ali izklopite glavno električno stikalo stanovanja. ● Pri vseh postopkih montaže in vzdrževanja nosite delovne rokavice. ● Izdelek lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali potrebnega znanja, pod pogojem, da jih nekdo nadzoruje, ali po tem, ko prejmejo navodila bodisi glede varne uporabe izdelka bodisi razumevanja nevarnosti, ki jim pretijo. ● Otroke je potrebno nadzirati in zagotoviti, da se z izdelkom ne igrajo.

- Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati izdelka, če niso pod nadzorom. ● Prostor mora biti dovolj prezračevan, ko se izdelek uporablja sočasno z drugimi aparati z zgorevanjem plina ali drugih goriv. ● Izdelek je treba pogosto čistiti, tako notranjost kot tudi zunanjost (VSAJ ENKRAT MESEČNO), v vsakem primeru pa upoštevajte, kar je izrecno navedeno v navodilih za vzdrževanje. ● Neupoštevanje pravil za čiščenje izdelka ter zamenjavo/čiščenje filtrov pomeni tveganje požara. ● Kuhanje s flambiranjem je strogo prepovedano. ● Uporaba prostega plamena je škodljiva za filtre in lahko povzroči požar, zato se je v vsakem primeru temu treba izogniti. ● Cvrtje je potrebno nadzirati, da se prepreči vnetje pregretega olja. ● Pozor! Med delovanjem kuhališča se dostopni deli aparata lahko segrejejo. ● Pozor! Izdelka ne priključujte v električno omrežje, dokler namestitev ni popolnoma dokončana. ● Kar zadeva tehnične in varnostne ukrepe, ki jih je treba sprejeti za odvajanje hlapov, dosledno upoštevajte določbe predpisov pristojne lokalne uprave. ● Izsesanega zraka se ne sme odvajati v vod, ki se uporablja za odvajanje dimnih plinov naprav z zgorevanjem plina ali drugih goriv. ● Nikoli ne uporabljajte izdelka brez pravilno nameščenega žara! ● Za 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. ● Ko sočasno deluje ta izdelek in druge naprave, ki se napajajo z energijo, ki ni električna, negativni tlak v prostoru ne sme preseči 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Pomembno je, da ta priročnik shranite in ga lahko kadarkoli preberete. V primeru prodaje, prenosa drugemu lastniku ali selitve, zagotovite, da bo ta priročnik spremljal izdelek.

## ⚠ VARNOST ELEKTRIČNE POVEZAVE

● Izdelek izklopite iz električnega omrežja. ● Za montažo mora poskrbeti strokovno usposobljeno osebje, ki pozna veljavne predpise s področja montaže in varnosti. ● Proizvajalec zavrača vsako odgovornost do ljudi, živali ali drugih stvari v primeru neskladnosti z direktivami iz tega poglavja. ●Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da je mogoče sneti kuhalno ploščo iz delovne mize. ●Prepričajte se, da napetost, ki je navedena na tablici s podatki o izdelku, ustreza napetosti domačega električnega omrežja, na katero bo priključen. ●Ne uporabljajte podaljškov. ●Povezava z ozemljitvijo mora biti s kablom 2 cm daljša od ostalih kablov. ●Če izdelek nima napajalnega kabla, uporabite takega s presekom vodnikov najmanj 2,5 mm2 za moč do 5500 W oziroma 4 mm2 za večje moči. ●Kabel ne sme na nobenem mestu dosegati temperaturo, ki je za 50°C višja od okoliške temperature. ●Izdelek je namenjen za trajni priklop v električno omrežje, zato ga trajno priključite na omrežje preko večpolnega stikala, skladnega s predpisi, ki zagotavlja popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito razreda III in da bo po namestitvi zlahka dostopno.

● **Pozor!** Kabel za povezovanje mora zamenjati 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.

## ⚠ 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 550mm, 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;

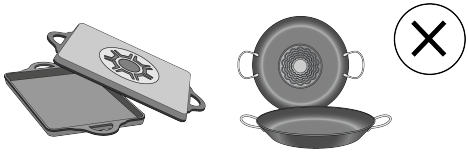
• kovinskih posod z emajliranim dnom;

• posod z grobim dnom, da se prepreči praskanje površine plošče;

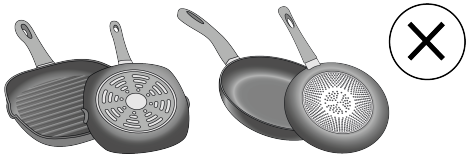
• loncev in ponev nikoli ne odlagajte na krmilno ploščo kuhalnika.

• 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

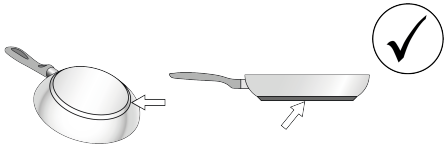


• da dno ne vsebuje aluminija: posoda se ne segreva ker induktorji morda je niti ne prepoznajo.



• 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.

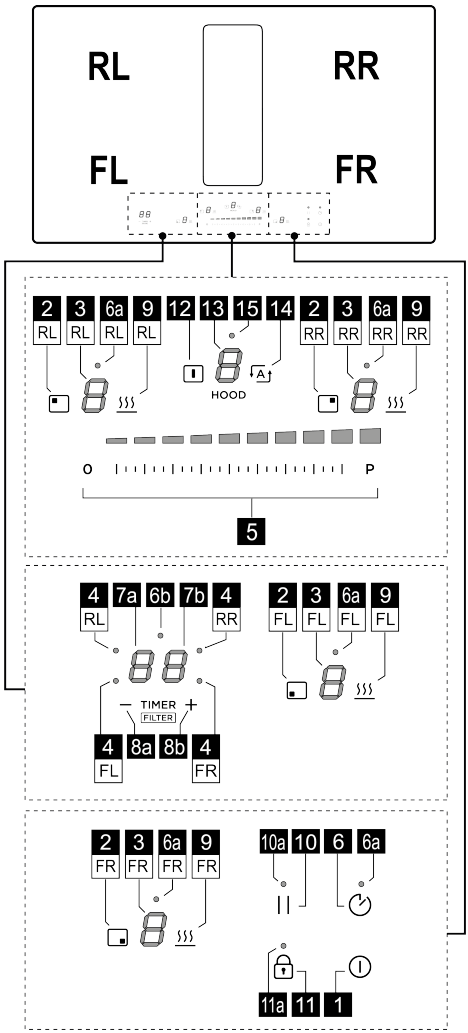
Da bi dosegli največjo učinkovitost sesanja: Priporoča se največ 7 m dolgo cev. • Priporočljivo je, da uporabite največ dva 90° ovinka na skupno 7 m • Izogibajte se drastičnim spremembam v prerezu cevi, vedno raje izbirajte v prerezu Ø 150 mm (ali pravokotno 222 x 89 mm) .

● **Različica s filtriranjem**:

Vsesani zrak se filtrira s posebnimi maščobnimi filtri in filtri za vonjave, preden se vrne v prostor skozi ustrezne cevi (filtre za vonjave in cevi je treba kupiti posebej). Za več informacij glejte strani, ki se nanašajo na pripomočke in konfiguracije (za različico s filtriranjem) v ilustriranem delu tega priročnika.

# 3. OPIS DELOVANJA

## KOMANDNA PLOŠČA




| | Funkcija |
|---|---|
| **1** | ON/OFF kuhalne plošče/ aspiratorja kuhališča |
| **2** | Tipka za izbiro kuhalnega polja |
| **3** | Prikaz stopnje moči kuhalnega polja |
| **4** | LED kuhalno polje aktivno / LED nasičeni filtri aktivno |
| **5** | Povečanje / zmanjšanje ravni moči kuhanja in hitrosti sesanja (moč) |
| **6** | Aktiviranje Časovnika za jajca (Stand Alone) |

| | |
|---|---|
| **6a - 6b** | LED Časovnik za jajca (Stand Alone) je aktiven |
| **7a-7b** | Prikaz časovnika kuhalnega polja/nasičenost oglenega filtra – Maščobnega filtra |
| **8a–8b** | Povečanje/zmanjšanje časovnika zaslona |
| **9** | Aktiviranje funkcije Temperature Manager (Warming Function - grelna funkcija) |
| **10** | Premor |
| **10a** | LED-lučka pavza aktivna |
| **11** | Key Lock |
| **11a** | LED - zaklepanje tipk |
| **12** | Tipka za izbiro sesalnika |
| **13** | Zaslon sesalnika |
| **14** | Aktiviranje funkcije samodejnega sesalnika |
| **15** | LED menija za zakasnitev sesalnika |

## KAJ JE DOBRO VEDETI PRED ZAČETKOM DELA

**POZOR: Po prvi priključitvi izdelka na električno omrežje načrt potrebuje postopek ODKLEPANJA. Nadaljujte po navodilih:**

Priključite na napajanje; na zaslonu **(13)** bo prikazano utripanje 8 in **LED lučka (11a)** bo prižgana. Pritisnite **tipko** 🔒 **(11)** za nekaj sekund**, LED lučka (11a)** se izklopi**.** Zdaj bo mogoče vklopiti tla s tipko **ON/OFF** ⏻ **(1).**

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 Temperature Manager je aktivirana | uroU |
| Funkcija premora | II |
| Funkcija Automatic Heat Up (avtomatskega segrevanja) | A |

## LASTNOSTI KUHALIŠČA

● **Safe Activation (Varno aktiviranje)**

Izdelek se aktivira samo v primeru, da je posoda prisotna na kuhalnem polju. Proces segrevanja se ne prične ali se prekine v primeru odsotnosti ali odstranitve posode.

● **Pot Detector (Detektor posode)**

Izdelek samodejno zazna prisotnost posode na kuhalnem polju.

● **Safety Shut Down (Varni izklop)**

Iz varnostnih razlogov je najdaljši čas delovanja vsakega posameznega kuhalnega polja odvisen od nastavljene stopnje moči.

● **Residual Heat Indicator (Indikator preostale toplote)**

Ko je eno ali več kuhalnih mest izključeno, se prisotnost preostale toplote pokaže s posebnim vizualnim signalom na prikazovalniku odgovarjajočega mesta s simbolom H.

## UPORABA KUHALIŠČA

● **Vklop**

Kuhališče se vklopi z dotikom tipke **ON/OFF** ⏻ **(1)**. Vsi **zasloni (3)** in zaslon **(13)** zasvetijo in prikaže se ničla 0.

Če želite izklopiti kuhališče, pritisnite tipko **ON/OFF** ⏻ **(1)**.

Kuhališče se po nekaj sekundah izklopi, če ni aktivirana nobena funkcija.

● **Aktiviranje kuhalnih polj**

***Aktiviranje:***

Vstopite v Meni kuhalnega polja s pritiskom na eno od **tipk** ▫ ▫ ▫ ▫ **(2)** , ki ustreza želenemu kuhalnemu polju. Zaslon **(3)** tega območja je edini, ki ostane osvetljen z visoko intenzivnostjo.

Dotaknite se in se s prstom pomaknite na izbirno vrstico **(5),** , da prilagodite moč predhodno izbranega kuhalnega polja.

**Opomba:** Ko izberete kuhalno polje, se na zaslonu ČASOVNIKA **(7a+7b)** prikaže naslednje: • **LED lučka (4)**, ki sveti, določa, katero polje je bilo izbrano, v tem primeru FL cona.

***Izklop:***

Vstopite v meni želenega kuhalnega polja in pritisnite eno od **tipk** **(2)**. Zaslon **(3)** tega polja bo edini, ki bo osvetljen z visoko intenzivnostjo; **Vklopite moč na ničlo** ali ponovno pritisnite **tipko (2)** , medtem ko nekaj sekund vzdržujete pritisk **.**

**● Power Level Zone kuhanja**

Kuhališče je opremljeno z **9 stopnjami** moči Dotaknite se in drsite s prsti vzdolž **izbirne vrstice (5):**

v desno za povečanje stopnje moči;

v levo za zmanjšanje stopnje moči.

Nastavljena raven moči bo prikazana na **prikazovalniku (3)** izbranega kuhalnega polja.

**● Dodatna moč (Power Booster)**

Izdelek je opremljen z **1 stopnjo** dodatne moč (nad stopnjo ), ki ostane aktivna 10 minut, nato pa se moč vrne na prejšnjo raven.

Tapnite in drsite s prsti vzdolž **izbirne vrstice (5)**,prek ravni , da aktivirate dodatno moč. Raven dodatne moči je prikazana na **zaslonu (3)** s simbolom .

**● zaklepanje tipk**

Key Lock omogoča zaklepanje nastavitev kuhalne plošče, da se prepreči nenamerno nedovoljeno spreminjanje že nastavljenih funkcij.

***Aktiviranje:***

Za vklop funkcije zaklepanja tipk mora biti kuhališče vklopljeno.

• pritisnite **(11)** za **2 sek**. Ponovite za izklop.

**Opomba:** če med aktivnim zaklepanjem tipk pritisnete katero koli drugo funkcijo, utripa **LED lučka (11a)**in na zaslonu **(7b)** se prikaže zaporedje simbolov , kar pomeni, da je funkcija v uporabi in jo je treba morda deaktivirati, da deluje na kuhališču.

**● Upravitelj temperature (funkcija Worming)**

Temperaturni upravljalnik (funkcija Worming) je nadzorna funkcija, ki ohranja toploto pri konstantni temperaturi, pri optimizirani ravni moči; idealen za ohranjanje tople pripravljene hrane.

***Aktiviranje:***

Izberite **tipko (2)** in nato **tipko** **(9)** polja, ki ga želite uporabiti**; II zaslon (3)** tega polja bo prikazal zaporedje simbolov , ki bo trajala tako dolgo, dokler funkcija ostane aktivna.

***Onemogoči:***

Ponovno pritisnite **tipko** **(9)** za nekaj sekund, da izklopite funkcijo.

**Opomba:** lahko funkcijo omogočite tudi na poljih z aktivnim MOSTOM.

**● Automatic Heat UP**

Funkcija Automatic Heat UP omogoča hitrejše segretje na nastavljeno moč; prednost te funkcije je hitrejše kuhanje, vendar brez tveganja, da se bo jed sprijela, kajti temperatura ne preseže nastavljene ravni. Ta funkcija je na voljo za ravni moči od do .

***Aktiviranje:***

Izberite **tipko (2)** polja, ki ga želite uporabiti, nato se s prstom pomaknite v izbirno vrstico **(5), da dosežete želeno raven** , držite nekaj sekund, dokler se na zaslonu **(3)** tega polja simbol ne prikaže izmenično simbol z nastavljeno močjo.

S povečanjem stopnje moči kuhalnega polja funkcija samodejnega segrevanja ostane aktivna z novo nastavitvijo temperature;

**Opomba:** To funkcijo lahko aktivirate na več poljih hkrati.

***Onemogoči:***

Izberite **tipko (2)** polja, na katerega želite odstraniti samodejno segrevanje, in zmanjšajte stopnjo moči kuhalnega polja.

**● Premor**

Funkcija premora omogoča prekinitev katere koli aktivne funkcije kuhalne plošče s postavitvijo moči kuhanja na nič.

***Aktiviranje:***

• pritisnite **tipko** **(10) LED lučka (10a)** in simbol utripa na zaslonih **(3)** aktivnih poljih, izmenično z nastavljeno temperaturo na teh poljih.

***Onemogoči:***

• pritisnite **tipko** **(10)**za nekaj sekund, dokler simbol ne izgine.

Z deaktivacijo se kuhališče nadaljuje z delovanjem z nastavitvami, nastavljenimi pred premorom.

**Opomba:** če se funkcije premora ne izklopi v 10 minutah, kuhališče samodejno ugasne.

**Opomba:** funkcija premora ne vpliva na sesanje.

**● Egg Timer**

Funkcija Egg Timer je odštevanje, ki ni povezano z drugimi kuhališči (ali s področjem sesanja).

***Aktiviranje:***

Zapustite menije Sesanje in Kuhališča, tako da so vključene vse **LED lučke (3 in 13)** .

Pritisnite **tipko** ⏲ **(6) se** bo vklopila **LED lučka (6a)** in hkrati se bo aktiviral tudi

**zaslon (7a+7b)** z **LED lučko (6b)** 00:00 .

Zdaj bo mogoče podaljšati ali skrajšati čas z uporabo **tipk** + **(8a)** in — **(8b).** Čas je izražen v minutah. Če časovnik doseže čas, krajši od 1 minute, nadaljujte s štetjem tako, da prikažete sekunde.

Ko časovnik zaključi odštevanje, se oglasi zvočni signal in kuhališče ugasne.

***Onemogoči:***

Če želite predčasno izklopiti časovnik, zapustite menija Sesanje oz. Kuhališče, tako da so vklopljene vse **LED lučke (3 in 13)** in obrnite zaslon časovnika na nič s **tipko** — **(8a)**.

● **Časovnik kuhalnih polj**

Funkcija časovnika kuhalnih polj je odštevanje, ki ga je mogoče nastaviti, tudi sočasno, za vsako posamezno kuhalno polje. Po poteku nastavljenega časa se kuhalna polja samodejno izklopijo in uporabnika obvestijo z ustreznim zvočnim signalom.

***Aktiviranje:***

**Opomba:** Ta časovnik lahko zaženete le, če je kuhalno polje aktivno z močjo, ki ni nič.

Po uporabi želenega kuhalnega polja tipka **(2),**

se bo aktiviral zaslon **(7a+7b)** in časovnik bo mogoče programirati. Za podaljšanje ali skrajšanje časa uporabite **tipki** + **(8a)** in — **(8b).** Čas je izražen v minutah. Če časovnik doseže čas, krajši od 1 minute, nadaljujte s štetjem tako, da prikažete sekunde.

**Če želite, lahko postopek ponovite na več kuhalnih poljih:**

Vsako kuhalno polje je morda nastavilo drugačen časovnik; na zaslonu **(7a+7b)** se prikaže odštevanje takrat izbranega kuhalnega polja

**Opomba:** Po vklopu območja mostu lahko na tem območju zaženete tudi časovnik.

***Onemogoči:***

Če želite predčasno izklopiti časovnik, izberite kuhalno polje **tipko (2)** pritisnite **tipko** — **(8a)** , dokler časovnik ne doseže nič. Časovnik se bo izklopil.

● **Power Limitation (Omejitev moči)**

Funkcija Power Limitation (omejitev moči) omogoča nastavitev delovanja izdelka z omejitvijo največje jakosti toka in z nastavitvijo največje skupne moči vseh aktivnih kuhalnim področij, da največja jakost toka kuhališča ne preseže največjo nastavljeno.

Meni za upravljanje omejitev moči se nahaja v priročniku za upravljanje parametrov.

***Za vstop v meni za upravljanje parametrov:***

**Odklopite napajanje s kuhališča, počakajte nekaj sekund in ponovno priključite kuhališče na napajanje.** ODKLENITE kuhališče tako, da za nekaj sekund držite tipko 🔒 **(11)**; Nato istočasno pritisnite tipke ⏻ **(12) +** A **(14)** za nekaj sekund, dokler **drsnik (5)**ne zasveti. Podrsajte s prstom po celotni **vrstici (5)** od leve proti desni. Zasvetila bosta dva zaslona **(3-FL)** in **(3-FR)** .

**Zaslon (3-FL) označuje parameter, ki se spreminja.**

**Zaslon (3-FR) prikazuje nastavljeno vrednost.**

***Če želite odpreti priročnik za upravljanje omejitev moči:***

Privzeto, ko dostopate do menija parametrov, zaslon **(3-FL)** izmenično prikazuje vrednosti P in 0; Pritisnite **tipko** SSS **(9-FL)** večkrat, dokler zaslon **(3-FL)** izmenično ne prikazuje vrednosti P in 2 . (P e 2 = Meni za upravljanje omejitev moči).

***Nastavitev vrednosti omejitve moči:***

pritisnite **tipko** SSS **(9-FR)** , da izberete želeno vrednost med tremi razpoložljivimi, glejte spodnjo tabelo:

| Polje 3-FL | Polje 3-FR | Vrednost moči (kW) |
|---|---|---|
| P2 | 0 | 7,4 |
| P2 | 1 | 4,5 |
| P2 | 2 | 3,1 |

***Shranjevanje nastavitev:***

Če želite shraniti izbrane nastavitve, pritisnite tipko ⏻ **(1)**

## UPORABA SESALNIKA

● **Vklop sesalnika.**

***Aktiviranje:***

Dotaknite se (pritisnite) **tipko** ⏻ **(12)** zaslon **(13)** bo zasvetil z visoko intenzivnostjo.

S prstom se dotaknite **izbirne vrstice (5),** da prilagodite moč sesanja dima.

**Opomba:** Za razliko od kuhalnih polj, sesalnika ni mogoče programirati za izklop s časovnikom. Torej se zaslon **(7a+7b)** ne bo aktiviral.

***Izklop:***

Če želite sesalnik izklopiti, za nekaj sekund pritisnite in držite **tipko** ⏻ **(12)** ali nastavite moč sesanja na nič.

**● Nivo moči Sesalnik**

Sesalnik je opremljen s **4 nivoji** sesalne moči in ojačevalnikom.

Dotaknite se in potegnite po **Vrstici izbiranja (4):**

v desno za povečanje stopnje moči;

v levo za zmanjšanje stopnje moči.

Nastavljena raven moči bo prikazana na **zaslonu (13)** sesalnika.

**● Ojačevalnik sesalnika**

Izdelek je opremljen z **1 stopnjo** dodatne **moči** (nad stopnjo 4), ki ostane aktivna **5 minut**, nato pa se moč vrne na prejšnjo raven.

Tapnite in drsite s prsti vzdolž **izbirne vrstice** (5) ,prek ravni 4 , da aktivirate dodatno moč. Raven dodatne moči je prikazana na **zaslonu** (13) s simbolom .P

**● Avtomatsko delovanje**

Izdelek se bo vklopil z najprimernejšo hitrostjo, pri čemer bo sesalna zmogljivost prilagojena najvišji stopnji kuhanja, ki se uporablja v kuhalnih poljih.

Ko kuhališča izklopite, napa prilagodi svojo hitrost sesanja s postopnim zmanjševanjem, da na ta način odvede preostalo paro in vonjave.

***Aktiviranje:***

Vstopite v Meni sesalnik s pritiskom na tipko ⏻ **(12)** , nato pritisnite **tipko** A **(14);** na zaslonu **(13)** bo izmenično prikazana črka A z vrednostjo hitrosti sesalnika .

***Onemogoči:***

V meniju sesalnika pritisnite **tipko** A **(14)** ali ročno zmanjšajte hitrost sesanja iz izbirne vrstice **(5).**

**● Meni za upravljanje filtrov:**

***Pogoji, potrebni za vstop v meni:***

KUHALNA POLJA in SESALNIK morajo biti vsa pod močjo 0; ČASOVNIK ZA JAJCA mora biti izklopljen; Če teh pogojev ne upoštevate, bo z izvajanjem postopka dostopa **na zaslonu (7a+7b)** prikazano no in ne bo mogoče nadaljevati.

***Za dostop do menija in ogled stanja filtrov:***

Po izpolnitvi zgornjih zahtev za vstop pritisnite **tipko** ⏻ **(12)**, nato pritisnite — **(8a)** in + **(8b)** hkrati za **4 sekunde.**

Na tej točki boste v meniju za upravljanje filtrov.

Zaslon **(7a+7b)** bo privzeto prikazal stanje FILTRA MAŠČOB, da preklopite na prikaz stanja FILTRA ZA VONJAVE pritisnite — **(8a)** Ob vsakem pritisku tega gumba se zaslon zaporedoma preklopi iz enega filtra v drugega. Spodaj je tabela stanj filtrov.

| Stanje filtra | Zaslon |
|---|---|
| FILTER ZA MAŠČOBE AKTIVEN* | .C5. |
| FILTER ZA VONJAVE AKTIVEN * | .F3. |
| FILTER ZA MAŠČOBE NI AKTIVEN | C- |
| FILTER ZA VONJAVE NI AKTIVEN | F- |

*Ko je indikator nasičenosti filtra AKTIVEN, bo **zaslon (7b)** prikazal stanje filtra z vrednostjo od 9(največja učinkovitost) do 0(izčrpani filter).

***Če želite omogočiti ali onemogočiti indikator nasičenosti filtra:***

Po izbiri enega od obeh filtrov pritisnite + **(8b);** Pri vsakem pritisku se zaslon zaporedoma preklopi iz enega stanja v drugo.

**Opomba:** Če izklopite filter in ga nato ponovno aktivirate v isti seji, ostane vrednost stanja filtra nespremenjena od pred izklopom.

Če po izklopu filtra zapustite meni, ko je filter ponovno aktiviran, se bo vrednost nasičenosti filtra začela od 9.

***Za izhod iz menija:***

Za izhod iz menija pritisnite katero koli tipko, RAZEN tipk — **(8a)** in + **(8b)** , ali počakajte 8 sekund, ne da bi se dotaknili drugih tipk.

**● Ponastavitev nasičenosti filtrov**

Medtem ko je eden ali oba signala aktivna, je mogoče ponastaviti alarm nasičenosti filtra. V prvih 10 sekundah, ko se prikaže signal nasičenosti filtra, za nekaj sekund sočasno pritisnite — **(8a)** in + **(8b).**

Zvočni signal označuje, da je prišlo do ponastavitve. Priporočljivo je, da ta postopek izvedete ŠELE po zamenjavi filtrov.

**Opomba:** Če sta oba signala aktivna, to storite dvakrat, da ponastavite oba alarma. .

**● Zakasnitev zaustavitve sesanja**

Ko je ta funkcija aktivirana, bo sesalnik ostal vklopljen za prednastavljen čas, po tem času pa se bo samodejno

izklopil. Vsaka hitrost ima določen časovnik, kot je prikazano v spodnji tabeli.

| Booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 min. | 10 min. | 15 min. | 20 min. | 30 min. |

***Aktiviranje:***

Ko sesalnik deluje, dolgo pritisnite izbirno vrstico **(5)** , da vklopite LED lučko **(15),** , ki označuje, da je bila funkcija aktivirana.

***Če želite izklopiti:***

dovolj je, da spremenite hitrost sesanja, da izklopite to funkcijo. LED lučka **(15) se bo izklopila,** , kar pomeni, da je bila funkcija izklopljena.

## 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.

**● E Čiščenje kovinske rešetke:**

Rešetko je treba oprati ročno z vročo vodo in nevtralnim čistilom ter skrbno osušiti, da se prepreči pojav oksidacije.

## VZDRŽEVANJE ASPIRATORJA

**● Čiščenje sesalnika:**

Za čiščenje uporabljajte **SAMO** krpo, navlaženo z nevtralnim tekočim čistilom.

**NE UPORABLJAJTE ORODJA ALI ČISTILNIH PRIPOMOČKOV!**

Izogibajte se uporabi grobih izdelkov. **NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!**

**● A Vzdrževanje filtra za maščobe:**

**Zadržuje delce maščob, ki se sproščajo med kuhanjem.**

Očistiti ga je potrebno enkrat mesečno (ali ko sistem za prikaz zasičenosti filtrov javlja to potrebnost) z neagresivnimi čistili, ročno ali v pomivalnem stroju z nizko temperaturo in s kratkim ciklom. S pranjem v pomivalnem stroju kovinski maščobni filter lahko zbledi, toda lastnosti filtriranja se v ničemer ne spremenijo.

**● B Filtri z aktivnim ogljem - keramični (samo različice s filtriranjem):**

**Zadržuje neprijetne vonjave kuhanja. Izdelek je opremljen z naborom filtrov za vonj.**

Nasičenost filtrov vonjav se pojavi po bolj ali manj daljši uporabi, odvisno od vrste kuhinje in pravilnosti čiščenja maščobnega filtra. Filtre vonjav lahko toplotno regeneriramo vsakih 2/3 mesecev v predhodno ogreti pečici pri 200 °C 45 minut. Pravilna regeneracija zagotavlja konstantno učinkovitost filtriranja za 5 let.

**Pozor!** Filtrov ne postavljajte na dno pečice, ampak jih položite v pekač in postavite na vmesno višino.

# 5. PODPORA

## TABELA ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV

| Informacijska koda | Opis | Možni vzroki | Rešitev |
|---|---|---|---|
| F5 | Upravljanje se izklopi zaradi previsoke temperature | Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka | Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, preden jo znova uporabite |
| **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. ● Ugradnju ili održavanje mora provesti kvalificirani tehničar, u skladu s uputama proizvođača i sukladno lokalnim propisima o sigurnosti. Ne popravljajte i ne zamjenjujte niti jedan dio proizvoda, osim ako to nije izričito navedeno u uputama za uporabu. ● Uzemljenje proizvoda obvezno je po zakonu. ● Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje proizvoda ugrađenog u element namještaja na električnu mrežu. ● Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, potrebno je upotrebljavati odobreni dvopolni prekidač koji osigurava potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu s pravilima ugradnje. ● Ne upotrebljavajte višestruke utičnice ili produžne kabele. ● Nakon završetka ugradnje, električni dijelovi više ne smiju biti dostupni korisniku. ● Proizvod i dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirnete grijaće elemente. ● Pazite da se djeca ne igraju s proizvodom; držite djecu podalje od proizvoda i pod nadzorom budući da se dostupni dijelovi mogu jako zagrijati tijekom uporabe. ● Korisnici pejsmejkera i aktivnih implantata moraju prije uporabe indukcijske ploče za kuhanje provjeriti da je njihov stimulator kompatibilan s proizvodom. ● Za vrijeme i nakon uporabe ne dodirujte 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. Nadzirite kuhanje hrane bogate mašću i uljem. ● Ako je površina napuknuta, ugasite proizvod kako ne bi došlo do strujnog udara. ● Proizvod nije namijenjen za stavljanje u pogon s pomoću vanjskog brojila ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja. ● Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar. ● Proces kuhanja treba nadzirati. Kratki procesi kuhanja moraju se neprekidno nadzirati. ● NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umjesto toga, isključite proizvod i ugasite vatru, na primjer, pomoću poklopca ili protupožarne deke. ● Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuhanje. ● Nemojte koristiti parne čistače, opasnost od električnog udara. ● Nemojte na površinu ploče za kuhanje stavljati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci jer bi se mogli pregrijati. ● Prije spajanja proizvoda na električnu mrežu: provjerite pločicu s podacima (na donjem dijelu proizvoda) kako biste se uvjerili da napon i snaga odgovaraju onima na mreži i da je utičnica prikladna. Ako ste u nedoumici, pozovite kvalificiranog električara.

Važno: ● Nakon uporabe isključite ploču za kuhanje pomoću kontrolne ploče i ne oslanjajte se na detektor posuda za kuhanje. ● Izbjegavajte prolijevanje tekućine; prilikom zagrijavanja tekućina smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grijaće elemente uključene bez posuda ili ako su na njima prazne posude i tave. ● Nakon što završite s kuhanjem, isključite odgovarajuću zonu kuhanja. ● Nikada ne koristite aluminijsku foliju za kuhanje i nikada izravno ne stavljajte proizvode zapakirane aluminijem. Aluminij bi se mogao rastopiti i nepopravljivo oštetiti vaš proizvod. ● Nikada ne zagrijavajte konzerve ili limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogle bi eksplodirati! Ovo upozorenje vrijedi za sve druge vrste ploča za kuhanje. ● Uporaba velike snage kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrijavanje nekih tekućina kao što je, na primjer, ulje za prženje. Pretjerana toplina može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korištenje manje snage. ● Posude za kuhanje moraju se centrirati i biti postavljene izravno na ploču za kuhanje. Ni u kojem slučaju ne stavljajte druge predmete između posude i ploče za kuhanje. ● Pri visokim temperaturama proizvod će automatski smanjiti razinu snage u određenom dijelu ploče za kuhanje. ● Prije svake radnje čišćenja ili održavanja isključite proizvod iz električne mreže uklanjanjem utikača ili odspajanjem na glavnoj sklopki kućanstva. ● Za sve radnje povezane s ugradnjom i održavanjem upotrebljavajte rukavice. ● Proizvodom se mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom odnosno nakon što su poučeni o sigurnom načinu uporabe proizvoda te

razumiju opasnosti do kojih može doći. ● Djeca trebaju biti pod nadzorom kako se ne bi igrala s proizvodom. ● Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora. ● Prostorija mora biti dovoljno prozračena kada se proizvod upotrebljava istovremeno s drugim uređajima za izgaranje plina ili drugih goriva. ● Proizvod se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MJESEČNO); važno je strogo pratiti ono što je naznačeno u uputama za održavanje. ● Nepridržavanje pravila za čišćenje proizvoda i zamjenu i čišćenje 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. ● Prženje se mora posebno nadzirati kako bi se izbjeglo paljenje pregrijanog ulja. ● Pažnja! Kada je ploča za kuhanje u uporabi dostupni dijelovi aparata mogu postati vrući. ● Pažnja! Nemojte priključivati proizvod na napajanje sve dok ugradnja nije u potpunosti završena. ● Kad je riječ o tehničkim i sigurnosnim mjerama koje treba poduzeti za odvod ispušnih dimova, treba se strogo pridržavati odredaba nadležnih lokalnih vlasti. ● Usisani zrak ne smije se poslati u odvod za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje plina ili drugih goriva. ● Nikada nemojte koristiti proizvod bez ispravno postavljene rešetke! ● Za ugradnju upotrebljavajte samo pričvrsne vijke isporučene s proizvodom ili ako nisu priloženi kupite ispravnu vrstu vijaka. Upotrebljavajte vijke ispravne duljine koji su navedeni u Vodiču za ugradnju. ● Kada ovaj proizvod radi zajedno s drugim uređajima koji se napajaju energijom koja nije električna, negativni tlak u sobi ne smije preći 4 Pa (4 × 10-5 bara). ● Važno je sačuvati ovaj priručnik kako biste ga mogli pročitati u bilo kojem trenutku. U slučaju prodaje, premještaja ili ustupanja proizvoda drugima, pobrinite se da priručnik ostane uz proizvod.

## ⚠ SIGURNOSNE UPUTE ZA ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE

● Odspojite proizvod s električne mreže. ●Ugradnju mora izvršiti stručno osoblje upoznato s važećim standardima ugradnje i sigurnosti. ●Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštivanja smjernica navedenih u ovom poglavlju. ●Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuhanje s radne ploče. ●Provjerite odgovara li napon naveden na pločici na donjem dijelu proizvoda naponu prisutnom u prostoriji u koju će se proizvod ugraditi. ●Nemojte koristiti produžne kabele. ● Električni kabel za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kabela. ● U slučaju da proizvod nije opremljen kabelom za napajanje, upotrijebite kabel s presjekom vodiča od najmanje 2,5 mm2 za snagu do 5500 vati, a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm2. ● Kabel u niti jednoj točki ne smije doseći temperaturu za 50 °C višu od sobne temperature. ● Proizvod je namijenjen trajnom spajanju na električnu mrežu, što je razlog za povezivanje na fiksnu mreži putem propisanog dvopolnog prekidača koji osigurava potpuno isključenje iz napajanja u slučaju prenapona kategorije III i koji je lako dostupan nakon ugradnje.

● **Pažnja!** Kabel napajanja mora zamijeniti ovlašteni servis za tehničku pomoć ili osoba slične kvalifikacije.

● **Pažnja!** Prije ponovnog povezivanja na mrežu i provjere ispravnog rada, uvijek provjerite je li mrežni kabel ispravno montiran.

## ⚠ 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 550mm 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;

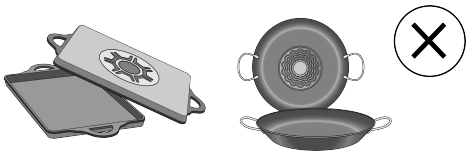
• metalne posude s emajliranim dnom;

• posude s hrapavom površinom, kako biste izbjegli grebanje površine ploče;

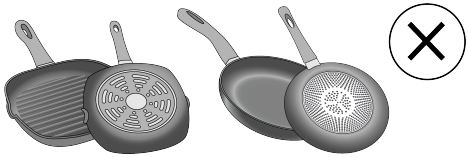
• nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

• 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

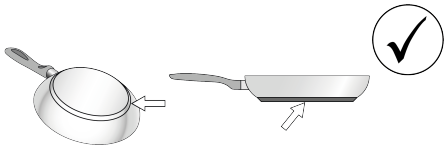


• da dno ne sadrži aluminij: posuđe se ne zagrijava i induktori ne mogu prepoznati takvo posuđe.



• 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.

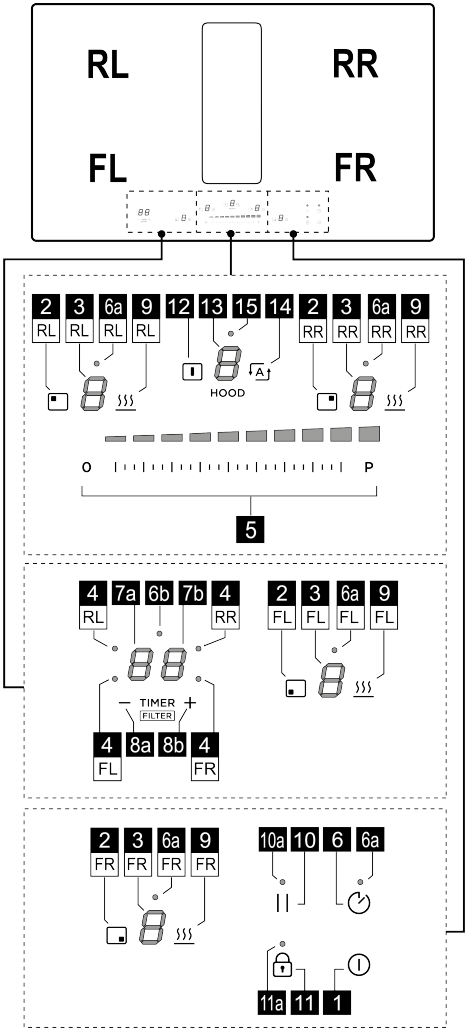
Za maksimalnu učinkovitost usisavanja: • Preporučuje se maksimalna dužina cijevi od 7 linearnih metara. • Preporuča se korištenje maksimalno dva zavoja od 90° na ukupno 7 linearnih metara • Izbjegavajte drastične promjene u presjeku kanala, uvijek dajte prednost presjeku Ø 150 mm (ili pravokutni 222 x 89 mm).

● **Filtrirajuća verzija**:

Usisani zrak se filtrira kroz posebne filtre za mast i za miris prije nego što se vraća natrag u sobu., kroz odgovarajuće cijevi (filtri za mirise i cijevi moraju se kupiti zasebno). Za više informacija, pogledajte stranice koje se odnose na dodatnu opremu i konfiguracije (za verziju s filtriranjem) u ilustriranom dijelu ovog priručnika.

# 3. RAD

## UPRAVLJAČKA PLOČA




| | Rad |
|---|---|
| 1 | ON/OFF ploče za kuhanje/ nape za ploču za kuhanje |
| 2 | Tipka za odabir zone za kuhanje |
| 3 | Prikaz razine snage zone za kuhanje |
| 4 | LED Zona za kuhanje aktivna / LED zasićenja filtra je aktivan |
| 5 | Povećanje/Smanjenje razine snage kuhanja i brzine (snage) usisa |

| | |
|---|---|
| **6** | Aktivacija Egg Timer - mjerač vremena za kuhanje jaja (Stand alone - samostalni) |
| **6a - 6b** | LED Egg Timer - mjerač vremena za kuhanje jaja (Stand alone - samostalni) aktivna |
| **7a-7b** | Zaslon mjerača vremena zone za kuhanje / Zaslon zasićenosti filtra ugljena - Filtar za mast |
| **8a–8b** | Povećanje/smanjenje mjerača vremena prikaza |
| **9** | Uključivanje Temperature Manager (upravljanje temperaturom) (Warming Function - funkcija zagrijavanja) |
| **10** | Pauza |
| **10a** | LED za pauzu aktivan |
| **11** | Key Lock (zaključavanje tipki) |
| **11a** | LED - Key Lock (zaključavanje tipki) |
| **12** | Tipka izbor nape |
| **13** | Zaslon nape |
| **14** | Aktivacija automatske funkcije nape |
| **15** | LED izbornik odgode nape |

## POTREBNO JE ZNATI PRIJE POČETKA

**UPOZORENJE: Nakon prvog spajanja proizvoda na električnu mrežu, ploča za kuhanje zahtijeva postupak DEBLOKIRANJA. Nastavite kako je navedeno:**

Spojite ploču na napajanje; zaslon **(13)** će pokazati 8 treptanje i **LED (11a)** će biti uključen. Pritisnite **tipku** 🔒 **(11)** nekoliko sekundi**, LED (11a)** će se ugasiti**.** Sada će biti moguće uključiti ploču tipkom **ON/OFF** ⏻ **(1).**

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 „Temperature Manager" (upravljanje temperaturom) | uno |
| Funkcija Pauza | II |
| Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje) | A |

## KARAKTERISTIKE PLOČE ZA KUHANJE

● **Safe Activation (Sigurno aktiviranje)**

Proizvod se aktivira samo u prisutnosti posude u kuhanje: proces zagrijavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili uklanjanja posude.

● **Pot Detector (Otkrivanje posuda)**

Uređaj automatski detektira prisutnost posuda za kuhanje.

● **Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)**

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuhanje ima maksimalno vrijeme rada koje ovisi o razini postavljene snage.

● **Residual Heat Indicator (Pokazatelj preostale topline)**

Pri isključivanju jedne ili više zona kuhanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na zaslonu odgovarajućeg područja simbolom H.

## UPORABA PLOČE ZA KUHANJE

● **Uključivanje**

Ploča za kuhanje se uključuje dodirom tipke **ON/OFF** ⏻ **(1)**. Svi **zasloni (3)** i **zaslon (13)** će se uključiti i prikazati broj nula 0.

Za isključivanje ploče pritisnite tipku **ON/OFF** ⏻ **(1)**.

Ploča za kuhanje se isključuje nakon nekoliko sekundi ako nije aktivirana nijedna funkcija.

● **Aktiviranje zona za kuhanje**

***Aktiviranje:***

Uđite u izbornik polja za kuhanje pritiskom na jednu od **tipki** ▫▫▫▫ **(2)** koja odgovara željenoj zoni za kuhanje. **Zaslon (3)** te zone jedini je osvijetljen velikim intenzitetom.

Dodirnite i klizite prstom po **traci za odabir (5)** za podešavanje snage prethodno odabrane zone za kuhanje.

**Napomena:** Kada se odabere zona za kuhanje, **zaslon TIMER (7a+7b)** će prikazati ovo: • – – a **LED (4)** koji svijetli označava koja je zona odabrana, u ovom slučaju FL zona.

***Deaktiviranje:***

Uđite u izbornik željene zone kuhanja i pritisnite jednu od **tipki** **(2)**, zaslon **(3)** te zone jedini je osvijetljen velikim intenzitetom; **Postavite snagu na nulu** ili ponovno pritisnite **tipku (2)** držeći je **nekoliko sekundi.**

● **Power Level (razina snage) zone kuhanja**

Ploča za kuhanje ima **9 razina** snage Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (5):**

prema desno za povećanje razine snage;

prema lijevo za smanjenje razine snage.

Postavljena razina snage prikazat će se na **zaslonu (3)** odabrane zone kuhanja.

● **Power Booster (Povećanje snage)**

Proizvod je opremljen dodatnom **1 razinom** snage (preko razine 9), koja ostaje aktivna tijekom 10 minuta, nakon čega se snaga vraća na prethodnu razinu.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (5)** , preko razine 9 i aktivirajte Power Booster (povećanje snage). Razina Power Booster prikazana je na **zaslonu (3)** simbolom P.

● **Key Lock (Zaključavanje tipki)**

Key Lock (zaključavanje tipki) omogućuje blokiranje postavki kako bi se spriječilo njihovo slučajno mijenjanje, ostavljajući aktivnima već postavljene funkcije.

***Aktiviranje:***

Za aktiviranje funkcije zaključavanja tipki ploča za kuhanje mora biti uključena.

• pritisnite **(11) 2 sekunde**. Ponovite postupak za deaktivaciju.

**Napomena:** ako se pritisne bilo koja druga funkcija tijekom aktivnog simbola Key Lock (zaključavanje tipki) , **LED (11a)**, će treperiti i **zaslon (7b)** će prikazati niz simbola o•b•6•8, kako bi označio da je funkcija u uporabi i mora se deaktivirati kako bi se moglo djelovati na ploču.

● ● **Temperature Manager (Worming Function - Upravljanje temperaturom - funkcija zagrijavanja)**

Temperature Manager (Worming Function - Upravljanje temperaturom - funkcija zagrijavanja) je kontrolna funkcija koja dozvoljava održavanje topline na stalnoj temperaturi i optimiziranoj razini snage; idealna je za čuvanje spremljene hrane toplom.

***Aktiviranje:***

Odaberite **tipku (2)** , a zatim **tipku** **(9)** zone koju želite koristiti**; Zaslon (3)** te zone će prikazati niz simbola o•o•o koji će trajati sve dok je funkcija aktivna.

***Deaktiviranje:***

Ponovno pritisnite **tipku** **(9)** na nekoliko sekundi kako biste deaktivirali funkciju.

**Napomena:** funkcija se također može omogućiti u zonama s aktivnim funkcijom BRIDGE.

● **Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)**

Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje) omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrijevanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuhanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane jer temperatura ne prelazi postavljenu razinu. Ova funkcija je dostupna za razine snage od 1 do 8.

***Aktiviranje:***

Odaberite **tipku (2)** zone koju želite koristiti, a zatim se pomičite prstom u **traci za odabir (5) kada postignete željenu razinu,** držite ga pritisnutim nekoliko sekundi, dok se na **zaslonu (3)** te zone ne pojavi simbol A , naizmjenično s postavljenom snagom.

Povećanjem razine snage kuhanja zone: funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje) ostaje aktivna, s novom postavom temperature;

**Napomena:** Ova funkcija se može aktivirati na nekoliko zona istovremeno.

***Deaktiviranje:***

Odaberite **tipku (2)** zone u kojoj želite ukloniti Automatsko zagrijavanje i smanjite razinu snage zone za kuhanje.

● **Pauza**

Funkcija Pauza omogućuje obustavu svake aktivne funkcije na ploči za kuhanje, postavljajući na nulu snagu kuhanja.

***Aktiviranje:***

• pritisnite **tipku** **(10)** pali se **LED (10a)** i na **zaslonima (3)** aktivnih zona prikazuje se trepćući simbol II, izmjenjujući se s razinom temperature postavljenom u tim zonama.

***Deaktiviranje:***

• pritisnite **tipku** **(10)**, nekoliko sekundi dok simbol ne nestane.

Isključivanjem, ploča za kuhanje nastavlja raditi s postavkama postavljenim prije pauze.

**Napomena:** ako nakon 10 minuta funkcija Pauza nije deaktivirana, ploča za kuhanje automatski se gasi.

**Napomena:** Funkcija Pauza nema utjecaja na aspiraciju.

● **Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja)**

Funkcija Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja) je neovisna od zona za kuhanje (i zone usisa).

***Aktiviranje:***

Izađite iz izbornika Usisavanje ili Zone za kuhanje tako da svi **LED (3 i 13)** svijetle.

Pritisnite **tipku** **(6), zasvijetliti** će **LED (6a),** a ujedno se aktivira

i **zaslon (7a+7b)** s **LED (6b)** .

Sada će biti moguće povećati ili smanjiti vrijeme pomoću **tipki** **(8a)** i **(8b).** Vrijeme se izražava u minutama. Ako mjerač vremena dosegne vrijeme manje od 1 minute, brojanje se nastavlja prikazivanjem sekundi.

Kad mjerač vremena završi odbrojavanje, oglašuje se zvučni signal i zona kuhanja se isključuje.

***Deaktiviranje:***

Kako biste unaprijed isključili mjerač vremena, izađite iz Izađite iz izbornika Usisavanje ili Zone za kuhanje tako da svi **LED (3 i 13)** svijetle i postavite zaslon mjerača vremena na nulu pomoću **tipke** **(8a)**.

● **Timer (mjerač vremena) zone kuhanja**

Funkcija Timer (mjerač vremena) zone kuhanja je odbrojavanje koje se može postaviti, čak i istodobno, na svakoj zoni kuhanja. Na kraju zadanog vremena, zone kuhanja se automatski isključuju i korisnik se upozorava posebnim zvučnim signalom.

***Aktiviranje:***

**Napomena:** ovaj mjerač vremena se može pokrenuti samo ako je polje za kuhanje aktivno sa snagom različitom od nule.

Nakon aktiviranja željene zone kuhanja **tipka (2),**

**zaslon (7a+7b)** će se aktivirati i možete programirati mjerač vremena . Za povećanje ili smanjenje vremena koristite **tipke** **(8a)** i **(8b).** Vrijeme se izražava u minutama. Ako mjerač vremena dosegne vrijeme manje od 1 minute, brojanje se nastavlja prikazivanjem sekundi.

**Ako želite, ponovite postupak za više zona kuhanja:**

Svaka zona za kuhanje može imati drugačiji postavljeni mjerača vremena; na **zaslonu (7a+7b)** će se pojaviti odbrojavanje polja za kuhanje odabranog u tom trenutku

**Napomena:** Nakon aktiviranja funkcije Bridge zone možete pokrenuti timer i na ovoj zoni.

***Deaktiviranje:***

Kako biste unaprijed isključili mjerač vremena, odaberite zonu kuhanja **tipka (2)** pritisnite **tipku** **(8a)** dok mjerač vremena ne dođe na nulu. vrijeme će se deaktivirati.

● **Power Limitation (ograničenje snage)**

Funkcija Power Limitation (ograničenja snage) omogućuje podešavanje rada proizvoda ograničavanjem maksimalne apsorpcije i podešavanjem snage apsorpcije svih aktivnih zona kuhanja, vodeći računa o tome da ukupna apsorpcija ploče ne prelazi maksimalnu postavljenu razinu apsorpcije.

Izbornik za upravljanje funkcijom Power Limitation (ograničenje snage) nalazi se unutar izbornika za upravljanje parametrima.

***Za ulazak u izbornik za upravljanje parametrima:***

**Isključite ploču iz napajanja, pričekajte nekoliko sekundi i ponovno spojite ploču na napajanje.**

OTKLJUČAJTE ploču za kuhanje držanjem **(11)** nekoliko sekundi; Zatim pritisnite tipke **(12)** + **(14)** istovremeno nekoliko sekundi dok **traka za pomicanje (5)** ne zasvijetli. Klizite prstom duž cijele **trake (5)** s lijeva na desno. Zasvijetlit će dva zaslona **(3-FL)** i **(3-FR)** .

**Zaslon (3-FL) označava parametar koji se uređuje.**

**Zaslon (3-FR) prikazuje postavljenu vrijednost.**

***Za odlazak na izbornik za upravljanje funkcijom Power Limitation (ograničenje snage):***

Prema zadanim postavkama, pristupom izborniku parametara, zaslon **(3-FL)** naizmjenično prikazuje vrijednosti i ; Pritisnite **tipku** **(9-FL)** nekoliko puta dok zaslon **(3-FL)** ne prikaže vrijednosti i naizmjenično. ( i = izbornik za upravljanje funkcijom Power Limitation (ograničenje snage)).

***Postavljanje vrijednosti funkcije Power Limitation (ograničenje snage):***

pritisnite **tipku** **(9-FR)** za odabir željene vrijednosti od tri dostupne, pogledajte tablicu u nastavku:

| Zona 3-FL | Zona 3-FR | Vrijednost snage (KW) |
|---|---|---|
| | | 7,4 |
| | | 4,5 |
| | | 3,1 |

***Spremanje postavki:***

Za spremanje odabranih postavki pritisnite tipku **(1)**

## UPORABA NAPE

● **Aktiviranje nape.**

***Aktiviranje:***

Dodirnite (pritisnite) **tipku** **(12) zaslon (13)** će se uključiti visokim intenzitetom.

Dodirnite i pomičite se prstom po **traci za odabir (5)** za

podešavanje snage usisavanja para.

**Napomena:** za razliku od polja za kuhanje, isključivanje ventilatora ne može se programirati pomoću mjeraća vreme. Tada se **zaslon (7a+7b)** neće aktivirati.

***Deaktiviranje:***

Da biste isključili napu, držite pritisnutu **tipku** ⏻ **(12)** nekoliko sekundi ili dovedite snagu usisavanja na nulu.

**● Power Level (razina snage) nape**

Napa ima **4 razine** usisne snage plus Booster.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (4):**

prema desno za povećanje razine snage;

prema lijevo za smanjenje razine snage.

Postavljena razina snage bit će prikazana na **zaslonu (13)** nape.

**● Power Booster (Povećanje snage) nape**

Proizvod je opremljen s **1 dodatnom razinom** snage **BOOSTER** (iznad razine 4), koja ostaje aktivna **5 minuta**, nakon čega se snaga vraća na prethodnu razinu.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (5)** , preko razine 4 i aktivirajte Power Booster (povećanje snage). Razina Power Booster prikazana je na **zaslonu (13)** simbolom P.

**● Automatski rad**

Proizvod se uključuje na najprikladniju brzinu, prilagođavajući kapacitet usisavanja maksimalnoj razini kuhanja, koji se koristi na 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:***

Uđite u izbornik nape pritiskom na tipku ⏻ **(12)** zatim pritisnite **tipku** A **(14);** na **zaslonu(13)** prikazuje se slovo A naizmjenično s vrijednošću brzine nape.

***Deaktiviranje:***

U izborniku nape pritisnite **tipku** A **(14)** ili ručno smanjite brzinu aspiracije na **traci za odabir (5).**

**● Izbornik za upravljanje filtrima:**

***Uvjeti potrebni za ulazak u izbornik:***

ZONE ZA KUHANJE i NAPA moraju imati napajanje 0; EGG TIMER - mjerač vremena za kuhanje jaja mora biti isključen; Ako se ovi uvjeti ne poštuju, provođenjem pristupne procedure **zaslon (7a+7b)** će prikazati no i neće biti moguće nastaviti dalje.

***Za pristup izborniku i pregled statusa filtera:***

Nakon ispunjavanja gore navedenih zahtjeva za unos, pritisnite **tipku** ⏻ **(12)**, zatim pritisnite istovremeno **—** **(8a)** i **+** **(8b)** ma **4 sekunde.**

U ovom trenutku naći ćemo se u izborniku za upravljanje filtrima.

Prema zadanim postavkama, **zaslon (7a+7b)** će prikazati status FILTRA ZA MAST, za prebacivanje na pregled statusa FILTERA MIRISA, pritisnite **—(8a)** Svaki put kada se pritisne ovu tipku, zaslon se prebacuje s jednog filtera na drugi, uzastopno . Ispod je tablica stanja filtera.

| Stanje filtra | Zaslon |
|---|---|
| Filtar za mast AKTIVAN* | .G5. |
| Filtar za miris AKTIVAN* | .F3. |
| Filtar za mast NIJE AKTIVAN | G- |
| Filtar za miris NIJE AKTIVAN | F- |

*Kada je indikator zasićenosti filtra AKTIVAN, **zaslon (7b)** će prikazati status filtra s vrijednošću od 9(maksimalna učinkovitost) do 0(iscrpljen filtar).

***Za uključivanje ili isključivanje indikatora zasićenosti filtera:***

Nakon odabira jednog od dva filtra pritisnite **+** **(8b);** Sa svakim pritiskom, zaslon se prebacuje iz jednog stanja u drugo.

**Napomena:** Ako deaktivirate filtar i zatim ga ponovno aktivirate u istoj sesiji, vrijednost stanja filtra ostaje nepromijenjena od one prije deaktivacije.

Ako izađete iz izbornika nakon deaktivacije filtra, kada se filtar ponovno aktivira, vrijednost zasićenja filtra ponovno će se pokrenuti od 9.

***Za izlaz iz izbornika:***

Za izlaz iz izbornika pritisnite bilo koju tipku OSIM tipki **—** **(8a)** i **+** **(8b)** ili pričekajte 8 sekundi bez dodirivanja bilo koje druge tipke.

**● Resetiranje zasićenja filtara**

Dok su jedan ili oba signala aktivna, moguće je resetirati alarm zasićenja filtera. U prvih 10 sekundi u kojima se pojavi signal zasićenja filtera, pritisnite **—(8a)** i **+** **(8b)** istovremeno na nekoliko sekundi.

Zvučni signal označava uspješno resetiranje. Preporuča se ovaj postupak provesti SAMO nakon zamjene filtara.

**Napomena:** Ako su oba alarma aktivna, izvedite ovu operaciju dvaput za poništavanje oba alarma. .

● **Odgoda isključivanja usisavanja**

Kada je ova funkcija aktivirana, napa će ostati uključena unaprijed postavljeno vrijeme, nakon što to vrijeme istekne automatski će se isključiti. Svaka brzina ima poseban mjerač vremena kao što je navedeno u donjoj tablici.

| booster | V 4 | V 3 | V 2 | V 1 |
|---|---|---|---|---|
| | 5 min. | 10 min. | 15 min. | 20 min. | 30 min. |

***Za aktiviranje:***

Dok napa radi, pritisnite i držite **traku za odabir (5)** i **LED (15)** će zasvijetliti, pokazujući da je funkcija aktivirana.

***Za deaktivaciju:***

jednostavno promijenite brzinu usisavanja kako biste deaktivirali ovu funkciju. **LED (15)** će se ugasiti, što znači da je funkcija deaktivirana.

## 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.

**● E Čišćenje metalne rešetke:**

Rešetka se mora ručno prati vrućom vodom i neutralnim deterdžentom te pažljivo osušiti kako bi se izbjegle pojave oksidacije.

## ODRŽAVANJE NAPE

**● Čišćenje nape:**

Za čišćenje koristite **ISKLJUČIVO** vlažnu krpu i tekuće neutralne deterdžente.

**ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!**

Izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda. **NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!**

**● A Održavanje filtra za mast:**

**Zadržava čestice masti nastale kuhanjem.**

Mora se čistiti jednom mjesečno (ili kada to zahtijeva sustav pokazatelja zasićena filtera), s blagim deterdžentima, ručno ili u perilici za posuđe, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu. Prilikom pranja u perilici za posuđe, metalni filtar može izblijediti, ali njegova filtarska svojstva se ne mijenjaju.

**● B Održavanje filtra s aktivnim ugljenom – Keramički (Samo za filtrirajuću verziju):**

**Upija neugodne mirise uzrokovane kuhanjem. Proizvod je opremljen kompletom filtara za miris.**

Zasićenost filtara za miris nastaje nakon više ili manje dugotrajne uporabe, ovisno o vrsti kuhinje i pravilnosti čišćenja filtra za mast. Filtri mirisa mogu se termički regenerirati svaka 2/3 mjeseca u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 °C tokom 45 minuta. Pravilna regeneracija osigurava konstantnu učinkovitost filtriranja tijekom 5 godina.

**Upozorenje!** Nemojte naslanjati filtre na dno peći, već ih pohranite u posudu za pečenje i postavite na srednju visinu.

# 5. POMOĆ

## TABLICA ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA

| Informativna oznaka | Opis | Mogući uzroci | Rješenje |
|---|---|---|---|
| Fc | Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature | Unutrašnja temperatura električnih dijelova je previsoka | Pričekati da se ploča ohladi prije ponovne uporabe |
| **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.**

## TR

**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. ● Kurulum veya bakım işlemleri üreticinin talimatlarına uygun olarak ve güvenlik konusunda yürürlükte olan yerel düzenlemelere uyarak uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Kullanım kılavuzunda özellikle belirtilmediği takdirde ürünün hiçbir ocak yerinde tadilat yapılmaması veya parçalarının değiştirilmemesi gerekir. ● Yasalar gereği ürünün toprak bağlantısının yapılması zorunludur. ● Ankastre ürün ile ocak elektrik şebekesi arasındaki bağlantıyı kurmak için elektrik kablosunun yeterince uzun olması gerekir. ● Kurulumun yürürlükte olan güvenlik yönetmeliklerine uygun olması için, aşırı gerilim kategori III koşullarında elektrik şebekesinin tamamen kesilmesini sağlayan çok kutuplu bir şalterin bulundurulması gerekir. ● Çoklu priz veya uzatma kablosu kullanmayın. ● Kurulum tamamlandıktan sonra elektrikli bileşenler kullanıcının erişemeyeceği şekilde olmalıdır. ● Ürün ve erişilebilen aksamı kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmamaya dikkat edin. ● Çocukların ürünle oynamaları yasaktır; erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilecekleri için çocukların cihazdan uzak durmaları ve gözetim altında tutulmaları gerekir. ● İndüksiyonlu ocağı kullanmadan önce, kalp pili ve implant taşıyan kişilerin kullandıkları aygıtın ürün ile uyumlu olduğunu kontrol etmeleri gerekir. ● Kullanım esnasında ve sonrasında ürünün sıcak kısımlarına dokunmayın. ● Ürünün tüm bileşenleri yeterince soğuyana kadar bezler veya başka yanıcı malzemelerle temas ettirmekten kaçının, yangın riski mevcuttur. ● Ürünün üstüne veya yakınlarına yanıcı malzeme koymayın. ● Fazla ısınan yağlar kolayca yanabilir. Yağlı yiyecekleri pişirirken işlemi kontrol edin. ● Yüzeyde çatlak olduğu takdirde elektrik çarpma tehlikesini önlemek için ürünü kapatın. ● Ürün harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle çalışmaya uygun değildir. ● Ocağın üzerinde yağlı yemekleri gözetimsiz olarak pişirmek tehlikelidir ve yangına neden olabilir. ● Pişirme işlemi daima gözetim altında tutulmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemlerini daima gözetim altında bulundurun. ● Alevler HİÇBİR ZAMAN su ile söndürülmemelidir. Aksine, ürünü derhal kapatıp alevleri boğmak için bir kapak veya yangın söndürme örtüsü kullanarak söndürün. ● Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine eşya koymayın. ● Buharlı temizleyici kullanmayın, elektrik çarpması riski mevcuttur. ● Fazla ısınma tehlikesi oluşabileceğinden, ocağın üzerine bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal malzeme koymayın. ● Ürünü elektrik şebekesine bağlamadan önce: Gerilim ve güç değerlerinin şebekenin değerlerine karşılık geldiğinden ve bağlantı prizinin uygun olduğundan emin olmak için bilgi plakasını kontrol edin (ürünün alt kısmında bulunur). Şüpheye düşerseniz, ehil bir elektrik teknisyeniyle bağlantı kurun.

Önemli: ● Kullanımdan sonra, ocağı kumandasıyla kapatın, tencere algılayıcısına güvenmeyin. ● Sıvıların taşmasını önlemek için haşlama veya ısıtma yaparken ısı beslemesini düşürün. ● Ocağın ısıtma elemanlarının üzerinde boş tencere veya tava bırakmayın. ● Pişirme işlemi sona erer ermez ilgili pişirme bölümünü kapatın. ● Pişirme sırasında kesinlikle alüminyum folyo kullanmayın ve alüminyum ambalajlı ürünleri doğrudan yerleştirmeyin. Alüminyum eriyip üründe geri dönüşü olanaksız zararlara yol açabilir. ● Öncesinde açmadan yiyecek içeren metal kutu veya tenekeleri kesinlikle ısıtmayın: patlama meydana gelebilir! Bu uyarı tüm diğer ocak tipleri için geçerlidir. ● Takviye özelliği gibi yüksek güçlü bir fonksiyonu kullanmak kızartma yağı gibi bazı sıvıları ısıtmak için uygun değildir. Yüksek ısı tehlikeli olabilir. Bu durumlarda daha düşük bir ısıtma gücü kullanılması tavsiye edilir. ● Kaplar doğrudan ocağın üzerine ve ısıtma bölümlerinin ortasına yerleştirilmelidir. Tencere ve ocak arasında kesinlikle başka nesne olmamalıdır. ● Yüksek sıcaklık söz konusu olduğunda ürün otomatik olarak pişirme bölümlerinin güç seviyesini düşürür. ● Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce ürünün fişini çekerek veya konutun ana şalterini kapatarak elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin. ● Tüm kurulum ve bakım işlemlerinde iş eldiveni kullanın. ● Ürün 8 yaşından büyük çocuklar ile

fiziksel, 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. ● Ürünle oynamadıklarından emin olmak için çocuklar kontrol altında tutulmalıdır. ● Temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından gözetimsiz olarak yapılmamalıdır. ● Bu ürün, gaz veya başka yakıtları yakan diğer cihazlarla aynı anda kullanılacağı zaman söz konusu yerde yeterli havalandırma bulunmalıdır. ● Ürünün içi ve dışı sık sık (EN AZINDAN AYDA BİR KEZ) temizlenmeli, bakım talimatlarında açıkça belirtilenlere uygun hareket edilmelidir. ● Üründe temizlik ve parça değiştirme kurallarına uygun hareket edilmemesi ve filtrelerin temizlenmemesi yangın riskine neden olur. ● Flambe usulü yemek pişirmek kesinlikle yasaktır. ● Açık alev kullanmak filtreler açısından zararlıdır ve yangınlara neden olabilir, bu nedenle her durumda kaçınılmalıdır. ● Aşırı ısınan yağın alev almasını önlemek için kızartmalar kontrol altında yapılmalıdır. ● Dikkat! Cihaz çalışırken davlumbazın erişilebilen kısımları ısınabilir. ● Dikkat! Kurulum tamamen bitmeden ürünün elektrik şebekesiyle olan bağlantısını yapmayın. ● Dumanları tahliye etmek için alınacak teknik tedbirler ve güvenlik tedbirleri açısından yerel yetkili mercilerin düzenlemelerinde şart 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! ● Kurulum amacıyla yalnızca ürünle birlikte gelen tespit vidalarını kullanın veya ürünle birlikte vida gelmediyse, doğru tipte vidalar satın alın. Kurulum Kılavuzunda belirtilen doğru uzunluktaki vidaları kullanın. ● Bu ürün ile elektrik dışında bir enerjiyle beslenen diğer cihazlar aynı anda çalıştırılacağı zaman odadaki negatif basınç 4 Pa (4 × 10- 5 bar) değerini aşmamalıdır. ● Bu kullanım kılavuzunu ileride ihtiyaç duyulabilecek her anda başvurulabilmesi için muhafaza etmek önemlidir. Ürünün satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması halinde bu kullanım kılavuzunun da ürün ile birlikte verildiğinden emin olun.

## ⚠ ELEKTRİK BAĞLANTISIYLA İLGİLİ GÜVENLİK

● Ürünün elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin. ● Kurulum işlemleri, kurulum ve güvenlik alanlarında uzman teknisyen tarafından yapılmalıdır. ● Üretici, bu bölümde yer alan talimatlara uyulmadığı takdirde kişiler, hayvanlar veya eşyalara gelebilecek hasardan sorumlu değildir. ● Setüstü ocağını çalışma tezgâhından çıkartmak için elektrik kablosunun yeterli uzunlukta olması gerekir. ● Ürünün altında bulunan seri numara plakasının üzerinde belirtilen gerilim gücünün kurulacağı konuttaki güçle aynı olduğunu kontrol edin. ● Uzatma kullanmayın. ● Toprak elektrik kablosu diğer kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır. ● Ürün bağlantı kablosu bulunmayan durumlarda, 5500 Watt gücüne ulaşabilen en az 2,5 mm2 kesitli kablo kullanın. Daha yüksek güç değerleri için kablo kesiti 4 mm2 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 omnipolar anahtar ile yapın.

● **Dikkat!** Ara bağlantı kablosunu değiştirme işlemi yetkili teknik servis veya benzer nitelikleri taşıyan kişilerce yapılmalıdır.

● **Dikkat!** Elektrik şebekesiyle bağlantıyı kurmadan ve doğru şekilde çalışıp çalışmadığını kontrol etmeden önce kablonun doğru şekilde döşendiğinden emin olun.

## ⚠ 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 550mm 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.

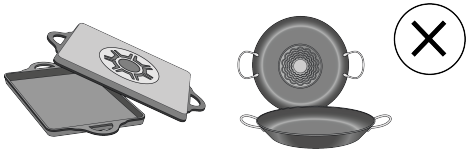
• Emaye tabanlı metal kaplar.

• Yüzeyin çizilmesini önlemek için tabanı pürüzlü kaplar.

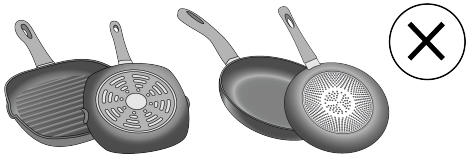
• Ocağın kontrol panelinin yüzeyine sıcak tencere veya tava koymayın.

• 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

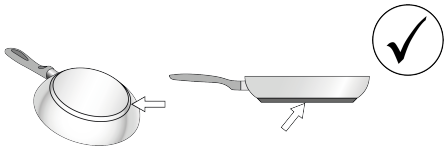


• Tabanı alüminyum içermez: Tencere veya tava ısınmaz ve indüktörler tarafından algılanmayabilir.



• 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.

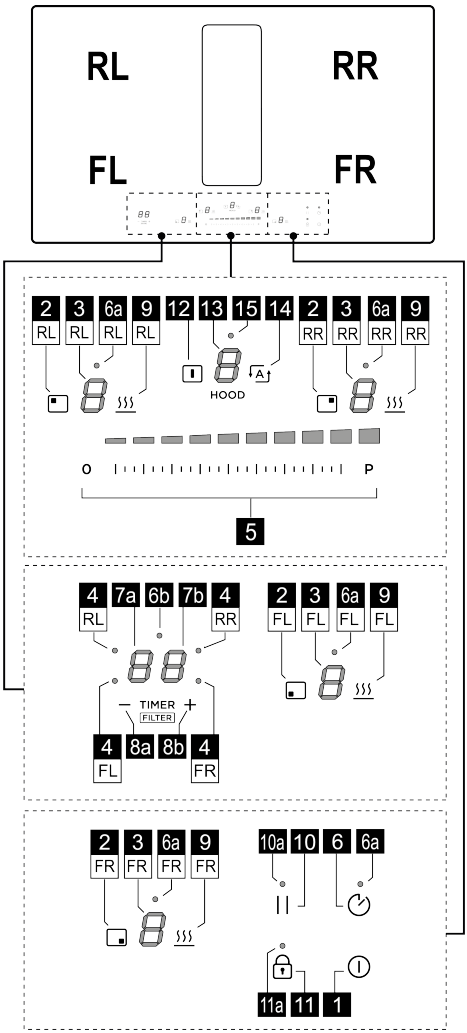
En üst düzeyde hava çekme verimi elde etmek için: • Doğrusal olarak boru güzergahının en çok 7 metre uzunluğuna olması tavsiye edilir. • Toplamda doğrusal olarak en çok 7 metrelik güzergah boyunca en fazla iki adet 90° dönüş olması tavsiye edilir • Kanal kesitinde çok büyük değişikliklerden kaçının, daima Ø 150 mm (veya 222 x 89 mm'lik dikdörtgen) kesitleri tercih edin.

● **Filtreleme Yapan Model**:

Çekilen hava, özel borulardan geçerek odaya geri verilmeden önce yağ ve koku filtrelerinden geçirilerek filtre edilir (koku filtreleri ve borular ayrıca satın alınır). Daha fazla bilgi almak için, bu kılavuzun gösterilen kısmında aksesuarlar ve yapılandırmalarla ilgili (filtreleme Yapan model için) sayfalara başvurun.

# 3. ÇALIŞTIRMA

## KONTROL PANELİ




| | Fonksiyon |
|---|---|
| **1** | Ocak/Ocak aspiratörüON/OFF |
| **2** | Pişirme bölümü seçme tuşu |
| **3** | Pişirme bölümü güç seviyesi göstergesi |
| **4** | Etkin pişirme bölümü LED lambası / Etkin filtre doygunluğu LED lambası |
| **5** | Pişirme güç seviyesini e aspiratör hızını (gücünü) arttırma/azaltma |

| | |
|---|---|
| **6** | Yumurta Sayacının etkinleştirilmesi (Stand Alone (Bağımsız Çalışma)) |
| **6a - 6b** | Yumurta Sayacı (Stand Alone (Bağımsız Çalışma) etkin LED lambası |
| **7a-7b** | Pişirme bölümü sayaç göstergesi / Karbon filtre – Yağ filtreleri doygunluk göstergesi |
| **8a–8b** | Sayaç Göstergesi Arttırma/Azaltma |
| **9** | Temperature Manager (Warming Function) (Sıcaklık Yöneticisi (Isıtma Fonksiyonu)) özelliğini etkinleştirme |
| **10** | Duraklatma |
| **10a** | Duraklama etkin LED lambası |
| **11** | Tuş kilidi |
| **11a** | Tuş kilidi LED lambası |
| **12** | Aspiratör seçim tuşu |
| **13** | Aspiratör göstergesi |
| **14** | Aspiratörün otomatik çalışmasının etkinleştirilmesi |
| **15** | Aspiratör gecikme menüsü LED lambası |

## BAŞLAMADAN ÖNCE BİLİNMESİ GEREKENLER

**DİKKAT: Ürünün elektrik şebekesine bağlantısını yapmadan önce, ocakta KİLİT AÇMA prosedürünün uygulanması gerekir. Aşağıda belirtildiği gibi ilerleyin:**

Ocağı beslemeye bağlayın; göstergede **(13)** yanıp sönen 8 ve yanan **LED** lamba **(11a)** görüntülenir. **Tuşa** 🔓 **(11)** birkaç saniye süresince basın**, LED lamba (11a)** söner**.**

Artık Ocağı **AÇMA/KAPATMA tuşuyla** ⏻ **(1)** açabilirsiniz.

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 |
| Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi) fonksiyonu etkin | uoU |
| Duraklatma Fonksiyonu | II |
| Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) Fonksiyonu | A |

## OCAĞIN ÖZELLİKLERİ

● **Safe Activation (Kendi Kendine Çalışma)**

Ürün yalnızca pişirme bölümlerinin üzerinde tencere olduğunda etkinleşir: tencere yokken veya kaldırıldığında ısıtma işlemi başlamaz veya durdurulur.

● **Pot Detector (Tencere Detektörü)**

Bu ürün pişirme bölümlerinde tencere bulunup bulunmadığını otomatik olarak algılar.

● **Safety Shut Down (Emniyetli Kapatma)**

Güvenlikle ilgili nedenlerden ötürü pişirme bölümlerinin her birinin ayarlanan güç seviyesine bağlı olarak değişen bir azami çalışma süresi vardır.

● **Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi)**

Pişirme bölümlerinden biri veya birkaçı kapatıldığında, kalan ısı durumu ilgili bölümün göstergesinde özel bir sinyalle H simgesi kullanılarak bildirilir.

## OCAĞIN KULLANILMASI

● **Açma**

**AÇMA/KAPATMA tuşuna** ⏻ **(1)** dokunulduğunda ocak açılır. Tüm **göstergeler (3)** ile **gösterge (13)** yanarak sıfır rakamını görüntüler 0.

Ocağı kapatmak için **AÇMA/KAPATMA** ⏻ **(1)** tuşuna basın.

Etkin fonksiyon yoksa, ocak birkaç saniye sonra kapanır.

● **Pişirme bölümlerini etkinleştirme**

***Etkinleştirme:***

İstenen pişirme bölümüne karşılık gelen **tuşlardan** ▪ ▪▪▪ **(2)** birine basarak pişirme bölümü menüsüne girin. Bu bölümümün **göstergesi (3)** yüksek

yoğunlukta yanar halde kalır.

Daha önce seçilen pişirme bölümünün gücünü ayarlamak için **seçim çubuğuna (5)** dokunup, kaydırın.

**Not:** Bir pişirme bölümü seçildiğinde **ZAMAN SAYACI göstergesinde (7a+7b)** aşağıdaki görüntülenir: • **LED lamba (4)** yanarak hangi bölümün seçili olduğunu tanımlar; bu durumda FL seçilidir.

***Devre dışı bırakma:***

İstenen pişirme bölümünün menüsüne girin ve **tuşlardan** **(2)** birine basın, o bölgenin **göstergesi (3)** tek olarak yüksek yoğunlukta yanar halde kalır; gücü **Sıfıra Getirin** veya **tuşu (2)** yeniden **birkaç saniye süresince** basılı tutun.

**● Pişirme Bölümlerinin Güç Seviyeleri**

Ocak, **9 güç seviyesiyle** donatılmıştır. Parmağınızla **Seçim çubuğuna (5)** hafifçe dokunun ve kaydırın:

Güç seviyesini arttırmak istiyorsanız, sağa kaydırın.

Güç seviyesini azaltmak istiyorsanız, sola kaydırın.

Ayarlanan güç seviyesi, seçilen pişirme bölümünün **göstergesinde (3)** görüntülenir.

**● Power Booster (Takviye Güç)**

Bu ürün, 10 dakika etkin kalan ek **1 güç seviyesiyle** donatılmıştır ( seviyesinin dışında); bu süre dolduktan sonra güç daha önce ayarlanan seviyeye döner.

Parmağınızla **Seçim çubuğu (5)** alanına parmağınızla hafifçe dokunup, seviyesini geçecek şekilde alan boyunca kaydırın; böylece Takviye Güç etkinleştirilir. Takviye Güç seviyesi seçilen bölümün **göstergesinde (3)** simgesiyle gösterilir.

**● Key Lock (Tuş Kilidi)**

Tuş Kilidi, ayarlanmış fonksiyonları etkin halde bırakarak, kazara kurcalanmalarını önlemek için ocağın ayarlarının kilitlenmesine olanak tanır.

***Etkinleştirme:***

Tuş kilidi fonksiyonu etkinleştirmek için, ocağın açık olması gerekmektedir.

• simgesine **(11) 2 sn.** süresince basın. Devre dışı bırakmak için işlemi tekrarlayın.

**Not:** Key Lock (Tuş Kilidi) etkinken herhangi başka bir fonksiyona basılırsa, **LED lamba (11a)** yanıp söner ve **göstergede (7b)** simgelerini sıralı olarak görüntüleyerek bu fonksiyonun kullanımda olduğunu ve ocakta işlem yapılabilmesi için devre dışı bırakılması gerektiğini bildirir.

**● Temperature manager (Warming Function) (Sıcaklık Yöneticisi (Isıtma Fonksiyonu))**

Temperature Manager (Warming Function) (Sıcaklık Yöneticisi (Isıtma Fonksiyonu)), optimize edilen bir güç seviyesinde ısının sabit sıcaklıkta tutulmasına olanak tanıyan bir kontrol fonksiyonudur; bu fonksiyon, pişmiş yiyecekleri sıcak tutmak açısından idealdir.

***Etkinleştirme:***

**Tuşu (2)** ve ardından kullanmak istediğiniz bölümün **tuşunu** **(9)** seçin**;** bu bölümün **göstergesinde (3)** fonksiyon etkin olduğu sürece duracak olan simgeleri sırayla görüntülenir.

***Devre dışı bırakma:***

Fonksiyonu devre dışı bırakmak **tuşa** **(9)** yeniden birkaç saniye basın.

**Not:** BRIDGE (BAĞLANTILI ÇALIŞMA) etkinken de bu fonksiyonu bölümlerde etkinleştirebilirsiniz.

**● Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma)**

Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) fonksiyonu ayarlanan güç değerine en hızlı şekilde ulaşılmasını sağlar; bu fonksiyonla çok daha hızlı ancak yiyecekleri yakma riski olmadan pişirme yapabilirsiniz çünkü sıcaklık ayarlanan değeri geçmez. Bu fonksiyon ila arasındaki güç seviyeleri için kullanılabilir.

***Etkinleştirme:***

Kullanmak istediğiniz bölümün **tuşunu (2)** seçip, ardından parmağınızı **seçim çubuğunda (5) kaydırın, istediğiniz seviyeye ulaştığınızda**, o bölümün **göstergesinde (3)** ayarlanan güçle değişmeli olarak simgesi görüntülenene kadar birkaç saniye daha basmaya devam edin.

Pişirme bölümünün güç seviyesi arttırıldığında, Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) fonksiyonu yeni sıcaklık ayarıyla etkin kalır;

**Not:** Bu fonksiyon aynı anda birden çok bölümde etkinleştirilebilir.

***Devre dışı bırakma:***

Automatic heat Up (Otomatik Isıtma) özelliğini kaldırmak istediğiniz bölümün **tuşunu (2)** seçin ve pişirme bölümünün güç seviyesini azaltın.

**● Duraklatma**

Duraklatma fonksiyonu, pişirme gücünü sıfıra getirerek ocakta etkin olan tüm fonksiyonları beklemeye alır.

***Etkinleştirme:***

• **Tuşa** **(10)** basın, **LED lamba (10a)** yanar ve yanıp sönen simgesi etkin bölümlerin **göstergesinde (3)** , o bölümlerde ayarlı sıcaklık seviyesiyle değişmeli olarak görüntülenir.

***Devre dışı bırakma:***

• Simge kaybolana kadar birkaç saniye boyunca **tuşa** **(10)** basın.

Devre dışı bırakıldığında ocak duraklatılmadan önceki ayarlarla çalışmaya yeniden başlar.

**Not:** 10 dakika sonra Duraklatma Fonksiyonu devre dışı kalmazsa, ocak kendiliğinden kapanır.

**Not:** Duraklatma Fonksiyonu aspiratör üzerinde etkili değildir.

● **Egg Timer (Yumurta Sayacı)**

Egg Timer, pişirme bölümlerinden (ve aspiratör bölümünden) bağımsız bir geri sayım aracıdır.

***Etkinleştirme:***

Tüm **LED (3 ve 13)** lambaların yanacağı şekilde Aspiratör ve Pişirme bölgeleri menülerinden çıkın.

**tuşuna (6)** basın, **led lamba (6a)** yanar ve aynı anda **gösterge (7a+7b) LED lamba(6b)** ile birlikte etkinleşir.

Artık **(8a)** ve **(8b) tuşlarını** kullanarak süreyi arttırabilir veya azaltabilirsiniz. Süre dakika olarak ifade edilir. Zaman sayacı 1 dakikanın altında bir süreye ayarlanırsa, saniyeler görüntülenerek devam edilir.

Zaman sayacı geri sayımı tamamladığında, bir sesli sinyal verilir ve pişirme bölümü kapanır.

***Devre dışı bırakma:***

Zaman Sayacını erken kapatmak için, tüm **LED (3 ve 13)** lambaların yanacağı şekilde Aspiratör ve Pişirme bölgeleri menülerinden çıkın ve **(8a) tuşuyla** zaman sayacını Sıfıra getirin.

● **Pişirme Bölümleri Zaman Sayacı**

Pişirme Bölümleri Zaman Sayacı, her bir pişirme bölümü için aynı anda da ayarlanabilen bir geri sayım aracıdır. Ayarlanan süre dolduğunda pişirme bölümleri otomatik olarak kapanır ve kullanıcı özel bir sesli sinyalle ikaz edilir.

***Etkinleştirme:***

**Not:** Bu zaman sayacı yalnızca pişirme bölümü sıfırdan başka bir güçte etkinleştirilirse başlatılabilir.

İstenen pişirme bölümü **tuşunu (2)** etkinleştirdikten sonra, **gösterge (7a+7b)** etkin hale gelir ve zaman sayacı programlanabilir. Süreyi arttırmak veya azaltmak için **tuşlara (8a)** ve **(8b)** basın. Süre dakika olarak ifade edilir. Zaman sayacı 1 dakikanın altında bir süreye ayarlanırsa, saniyeler görüntülenerek devam edilir.

**Dilerseniz, aynı işlemi birden çok bölüm için tekrarlayın:**

Pişirme bölümlerinin her biri için farklı bir Zaman Sayacı ayarı yapılabilir; **göstergede (7a+7b)** o anda seçili olan pişirme bölümünün geri sayım hesabı görüntülenir

**Not:** Bağlantılı Çalışma bölümünü etkinleştirdikten sonra bu bölümde de zaman sayacı etkinleştirilebilir.

***Devre dışı bırakma:***

Zaman Sayacını bitmeden kapatmak için pişirme bölümünü **tuşla (2)** seçin, süre sıfıra ulaşana kadar **tuşa (8a)** basın. Zaman sayacı devre dışı bırakılır.

● **Power Limitation (Güç Sınırlaması)**

Power Limitation (Güç Sınırlaması fonksiyonu, ocağın toplam çektiği gücün ayarlanan azami seviyeyi aşmayacağı şekilde tüm etkin pişirme bölümlerinin çektiği gücü ve çekilen azami akımı sınırlandırarak ürünün çalışma şeklinin ayarlanmasına olanak tanır.

Power Limitation (Güç Sınırlaması) yönetim menüsü parametre yönetim menüsünün içinde yer alır.

***Parametre yönetim menüsüne girmek için:***

**Ocağa giden beslemeyi kesin, birkaç saniye bekleyin ve Ocağı yeniden güç beslemesine bağlayın.** Tuşu **(11)** birkaç saniye basılı tutarak ocağın KİLİDİNİ AÇIN. Ardından, tuşlara **(12) + (14)**, **kaydırma çubuğu (5)** yanana kadar aynı anda birkaç saniye süresince basın. Parmağınızı **çubuk (5)** boyunca soldan sağa doğru kaydırın. İki gösterge **(3-FL)** ve **(3-FR)** yanar.

**Göstergede (3-FL) değiştirilen parametre gösterilir.**

**(3-FR) göstergesinde ayarlanan değer gösterilir.**

***Power Limitation (Güç Sınırlaması) yönetim menüsüne geçmek için:***

Varsayılan olarak, parametre menüsüne erişim sağlandığında **(3-FL)** göstergesi ve değerlerini değişmeli olarak gösterir. **tuşa (9-FL)**, **(3-FL)** göstergesi ve değerlerini değişmeli olarak görüntüleyene kadar birden çok kez basın. ( ve = Power Limitation (Güç Sınırlaması) yönetim menüsü).

***Power limitation (Güç Sınırlaması) değerinin ayarlanması:***

Var olan üç değerden istediğiniz seçmek için **tuşa (9-FR)** basın; aşağıdaki tabloya bakın:

| Bölüm 3-FL | Bölüm 3-FR | Güç değeri (KW) |
|---|---|---|
| 02 | 0 | 7,4 |
| 02 | 1 | 4,5 |
| 02 | 2 | 3,1 |

***Ayarların kaydedilmesi:***

Seçilen ayarları kaydetmek için tuşuna **(1)** basın

## ASPİRATÖRÜN KULLANILMASI

● **Aspiratörün etkinleştirilmesi.**

***Etkinleştirme:***

**tuşa** ⏻ **(12)** hafifçe dokunun (basın); **gösterge (13)** yüksek yoğunlukta yanar.

Duman çekme gücünü ayarlamak için parmağınızla **seçim çubuğuna (5)** dokunup, kaydırın.

**Not:** Pişirme bölümlerinden farklı olarak aspiratör zaman sayacıyla programlı şekilde kapatılamaz. Dolayısıyla **(7a+7b) göstergesi** etkin hale gelmez.

***Devre dışı bırakma:***

Aspiratörü kapatmak için **tuşu** ⏻ **(12)** birkaç saniye basılı tutun veya aspiratör gücünü Sıfıra getirin.

● **Aspiratörde Power Level (Güç Seviyesi)**

Aspiratör, **4 seviye** artı bir de Booster (Takviye donatılmıştır.

**Seçim çubuğu (4)** alanına parmağınızla hafifçe dokunup alan boyunca kaydırın:

Güç seviyesini arttırmak istiyorsanız, sağa kaydırın.

Güç seviyesini azaltmak istiyorsanız, sola kaydırın.

Ayarlanan güç seviyesi, aspiratörün **göstergesinde (13)** görüntülenir.

● **Aspiratörde Power Booster (Takviye Güç)**

Bu ürün, (4 seviyesinin dışında) ek **1 güç seviyesi** olan **BOOSTER (TAKVİYE)** ile donatılmıştır ve bu seviye **5 dakika** etkin kalır; bu süre dolduktan sonra güç daha önce ayarlanan seviyeye döner.

Parmağınızla **Seçim çubuğu (5)** alanına parmağınızla hafifçe dokunup, 4 seviyesini geçecek şekilde alan boyunca kaydırın; böylece Takviye Güç etkinleştirilir. Takviye Güç seviyesi seçilen bölümün **göstergesinde (13)**  simgesiyle gösterilir.

● **Otomatik çalışma**

Bu ürün pişirme bölümlerinde kullanılan en yüksek pişirme seviyesine göre aspiratör kapasitesini ayarlayarak, en uygun hızda çalışır.

Pişirme bölümleri kapatıldığında, davlumbaz kalan buharları ve kokuları çekecek şekilde aspiratör hızını kademeli olarak azaltarak ayarlar.

***Etkinleştirme:***

Tuşa ⏻ **(12)**, ardından **tuşa**  **(14)** basarak aspiratör menüsüne girin. **Göstergede (13)**  harfi aspiratör hızının değeriyle değişmeli olarak kullanılır.

***Devre dışı bırakma:***

Aspiratör menüsünde **tuşa**  **(14)** basın veya **seçim çubuğundan (5)** aspiratör hızını manuel olarak azaltın.

● **Filtre yönetimi menüsü:**

***Menüye girmek için gerekli koşullar:***

PİŞİRME BÖLÜMLERİ ve ASPİRATÖR tamamen  gücünde olmalıdır; YUMURTA ZAMAN SAYACI Kapalı olmalıdır. Bu koşullar sağlanmazsa, erişim prosedürü uygulandığında **(7a+7b) göstergesinde**  görüntülenir ve daha ileriye gidilemez.

***Menüye erişmek ve filtrelerin durumlarını görüntülemek için:***

Yukarıda belirtilen giriş gerekliliklerini yerine getirdikten sonra, **tuşa** ⏻ **(12)** basın, ardından ▬**(8a)** ve ✚**(8b)** tuşlarına aynı anda **4 saniye** süresince basın.

Bu noktada Filtre yönetimi menüsünde bulunuruz.

**(7a+7b) göstergesinde** varsayılan olarak YAĞ FİLTERLERİNİN durumu görüntülenir, KOKU FİLTRESİNİN durumunu görüntülemeye geçmek için, ▬ tuşuna **(8a)** basın. Bu tuşa her bastığınızda gösterge bir filtreden diğerine ardışık şekilde geçiş yapar. Filtre durumları tablosu aşağıda yer almaktadır.

| Filtre Durumu | Gösterge |
|---|---|
| Yağ filtresi ETKİN* |  |
| Koku filtresi ETKİN* |  |
| Yağ filtresi DEVRE DIŞI |  |
| Koku filtresi DEVRE DIŞI |  |

*Filtre doygunluk göstergesi ETKİN olduğunda **göstergede (7b)** filtrenin durumu  (en yüksek verim) ila  (filtre tükenmiş) arasında bir değerle görüntülenir.

***Filtrelerin doygunluk göstergesini etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için:***

İki filtreden birini seçtikten sonra ✚**(8b)** tuşuna basın. Her basışta gösterge bir filtreden diğerine ardışık şekilde geçiş yapar.

**Not:** Filtreyi aynı oturumda devre dışı bırakıp, sonra etkinleştirirseniz, filtre durumu değeri devre dışı bırakılmadan önceki gibi kalır.

Filtreyi devre dışı bıraktıktan sonra menüden çıkarsanız, filtre yeniden etkinleştirildiğinde doygunluk değeri  değerinden başlayacaktır.

***Menüden çıkmak için:***

Menüden çıkmak için ▬**(8a)** ve ✚**(8b)** dışında herhangi bir tuşa basın veya başka tuşa basmadan 8 saniye bekleyin.

● **Filtrelerin doygunluk durumunun sıfırlanması**

Bildirimlerin biri veya her ikisi birden etkin olduğunda, filtrelerin doygunluk alarmında sıfırlama yapılabilir. Filtrelerin doygunluk bildiriminin görüntülendiği ilk 10 saniyede **(8a)** ve **(8b)** tuşlarının her ikisine de aynı anda birkaç saniye basın.

Bir sesli sinyal sıfırlamanın gerçekleştirildiğini bildirir. YALNIZCA filtreleri değiştirdikten sonra bu prosedürü uygulamanız tasviye edilir.

**Not:** Her iki bildirim de etkinse, alarmların her ikisini de sıfırlamak için bu işlemi iki kez yapın. .

● **Aspiratörün kapanma gecikmesi**

Bu fonksiyon etkin olduğunda, aspiratör önceden ayarlı bir süre boyunca açık kalır, bu süre dolduğunda otomatik kapanır. Aşağıdaki tabloda gösterildiği gibi her hızın belirli bir zaman sayacı vardır.

| **Takviye** | **4. hız** | **3. hız** | **2. hız** | **1. hız** |
|---|---|---|---|---|
| 5 dak. | 10 dak. | 15 dak. | 20 dak. | 30 dak. |

***Etkinleştirmek için:***

Aspiratör çalışırken, **seçim çubuğuna (5)** uzun süreyle basın; **LED lamba (15)** yanarak fonksiyonun etkinleştirildiği bildirilir.

***Devre dışı bırakmak için:***

Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için aspiratör hızını değiştirmek yeterlidir. **LED lamba (15)** sönerek fonksiyonun devre dışı olduğu bildirilir.

## 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.

**● E Metal ızgaranın temizlenmesi**:

Oksitlenme olgularını önlemek için ızgara sıcak su ve nötr deterjan kullanılarak elde yıkanmalı, iyice kurutulmalıdır.

## ASPİRATÖRÜN BAKIMI

**● Aspiratörün temizlenmesi:**

Temizlik işlemi için **YALNIZCA** nötr sıvı deterjanlarla nemlendirilmiş bir bez kullanın.

**TEMİZLİK İÇİN TAKIMLARI VEYA ALETLERİ KULLANMAYIN!**

Aşındırıcıları içeren ürünleri kullanmaktan kaçının. **ALKOL KULLANMAYIN!**

**● A Yağ filtresinin bakımı:**

**Pişirme işleminden çıkan yağ parçacıklarını tutar.**

Ayda bir kez (veya filtre doygunluk göstergesi sistemi böyle bir ihtiyaç olduğunu bildirdiğinde) aşındırıcı olmayan deterjanlarla elde veya düşük sıcaklıkta ve kısa programda bulaşık makinesinde temizlenmelidir. Bulaşık makinesinde yıkama yaparken yağ giderici metal filtrede renk değişikliği görülebilir ancak filtreleme özelliklerinde kesinlikle değişiklik olmaz.

**● B Aktif karbon – Seramik filtrelerin bakımı (yalnızca Filtreleme yapan modelde):**

**Pişirme işleminden kaynaklı istenmeyen kokuları giderir. Ürün bir takım koku filtresiyle donatılmıştır.**

Koku filtreleri, yağ filtresinin düzenli temizliğine ve mutfak tipine bağlı olarak daha uzun veya daha kısa süreli kullanımdan sonra doygun hale gelebilir. Koku filtrelerinin her 2/3 ayda bir önceden 200°C sıcaklığa kadar ısıtılmış fırında 45 dakika tutularak ısıl yenilemelerinin yapılması gerekir. Doğru şekilde yenileme yapılması halinde filtreleme verimi 5 yıl boyunca değişmeden kalır.

**Dikkat!** Filtreleri fırının tabanına koymayın, bunun yerine bir fırın tepsisine koyun ve orta yüksekliğe yerleştirin.

# 5. SERVİS

## ARIZA ARAMA TABLOSU

| Bilgi kodu | Açıklama | Olası nedeni | Çözümü |
|---|---|---|---|
| F6 | Komut bölümü yüksek ısıdan dolayı kapanıyor | Elektronik aksamın iç sıcaklığı çok yüksek | Yeniden kullanmadan önce setüstü ocağının soğumasını bekleyin |
| **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.**

## التحذيرات والتركيب - AR

**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.

# السلامة واللوائح

### ⚠ السلامة والأمان العام

**تنبيه!** إلتزم وتقيَّد تمامًا بالإرشادات التالية: ● يجب فصل المنتج عن شبكة التيار الكهربي قبل الشروع في إجراء أية أعمال تركيب. ● يجب أن تتم عمليتا التركيب أو الصيانة على يد فني متخصص، بما يتوافق مع إرشادات الشركة المصنِّعة وفي إطار مراعاة واحترام القوانِعد المحلية المعمول بها في مسألة الأمان والسلامة. لا تُصلِح أو تستبدل أيّ جزء من أجزاء المنتج ما لم يكن ذلك مطلوب تحديدًا في دليل الاستخدام. ● تأريض المنتج إلزامي بموجب القانون. ● يجب أن يكون كابل توصيل التيار الكهربي طويلًا بالقدر الكافي الذي يسمح بتوصيل المنتج، المُدمَج والغائر التركيب، بشبكة التيار الكهربي. ● وحتى يكون التركيب مُطابقًا لقواعِد الأمان والسلامة السارية، يلزم تركيب قاطِع تيار كهربي مُتعدد الأقطاب مطابق للمواصفات والمعايير ليضمن فصل التيار عن الجهاز بشكل كامل في حالات الأحمال الكهربائية الزائدة من الفئة الثالثة، وفقاً لقواعد التركيب الصحيحة. ● لا تستخدم مآخذ تيار مُتعدِّدة ولا وصلات تطويل. ● بمجرد اكتمال التركيب، يجب ألا يتمكن المستخدم من الوصول إلى المكونات الكهربائية. ● يصبح المنتج وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. انتبه جيدًا حتى لا تلمس عناصر التسخين في الجهاز. ● إحرص على عدم السماح للأطفال باللعب بهذا المنتج أبقِهم بعيدين عن المنتج وراقبهم جيدًا، حيث أن الأجزاء القريبة من الجهاز تُصبح ساخنة للغاية أثناء الاستخدام. ● بالنسبة للمرضى حاملي أجهزة تنظيم ضربات القلب والأجهزة الصحية النشطة، من المهم أن يتحقَّقوا، قبل استخدام موقد الطهي بالحث الكهرومغناطيسي، من أنّ أجهزة تنظيم ضربات القلب هذه لا تتأثَّر بهذا المنتج. ● أثناء وبعد استخدام المنتج لا تلمس عناصر التسخين فيه. ● تجنب الملامسة مع الأقمشة أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال حتى تبرد جميع مكونات المنتج بشكل كافٍ، خطر الحريق. ● لا تضع المواد القابلة للاشتعال على المنتج ولا بالقُرب منه. ● الدهون والزيوت الساخنة تشتعل بالنار بسهولة. يجب لذلك مُراقبة عملية طهي الأطعمة الغنيّة بالدهون والزيوت. ● إذا ما ظهرت تشققات أو تصدعات في سطح الموقد، فإنه يجب إطفاء هذا المنتج لتجنب التعرض لخطر الصدمات الكهربائية. ● هذا المنتج غير مخصص ليتم تشغيله عبر جهاز توقيت خارجي أو عبر نظام تحكم عن بُعد منفصل عنه. ● قد يكون الطهي غير المُرَاقب على الموقد بالزيت أو بالدهن خطيرًا ويُسبِّب حرائق. ● 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. ● خطر نشوب الحرائق: لا تضع أيّة أشياء على أسطح الطهي. ● لا تستخدم ماكينات التنظيف بالبخار، خطر الصعقات الكهربائية. ● لا تضع الأشياء المعدنيّة مثل السكاكين وشِوَك المائدة والملاعِق والأغطية على سطح موقد الطهي حيث يمكنها أن تسخن بشكل مُفرط. ● قبل توصيل هذا المنتج بشبكة التيار الكهربي: يجب الاطّلاع 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.

هام: ● عند الانتهاء من الاستخدام، أطفِئ موقد الطهي المسطح عن طريق جهاز التحكم الخاص به ولا تعتمِد في ذلك على جهاز الكشف عن وجود أواني الطهي. ● تجنب تسرب السوائل، وبالتالي لغلي أو تسخين السوائل، قلل من إمداد الحرارة. ● لا تترك عناصر التسخين مشتعلة مع الأواني والمقالي الفارغة أو بدون أواني. ● عند الانتهاء من الطهي، قم بإطفاء منطقة الطهي المستخدمة. ● لأغراض الطهي، لا تستخدم 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. ● 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 الأُخرى. ● من غير المناسب استخدام قوة تسخين عالية مثل استخدام وظيفة مُعزِّز 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. ● 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 ارتداء قفازات الحماية عند القيام بجميع عمليات التركيب والصيانة. ● يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو 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. ● يجب مراقبة الأطفال للتأكُّد من عدم لعبهم بهذا المنتج. ● يجب ألا يقوم الأطفال بتنفيذ النظافة والصيانة بدون مراقبة. ● يجب توفير تهوية جيدة وكافية في مكان التركيب خاصَّة عندما يتم استخدام المنتج في نفس وقت تشغيل أجهزة أخرى تعمل بالغاز أو بأيّة محروقات أخرى. ● 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. ● عدم مراعاة واحترام قواعد تنظيف المنتج وعمليات استبدال وتنظيف المرشّحات يسبِّب أخطار عديدة ويسبِّب الحرائق. ● يُحظر قطعاً الطهي الفلامبيه. ● استخدام اللهب الحُر ضارٌ للغاية بالمرشّحات ويمكن أن يسبِّب

الحرائق، لذلك يجب تجنُّب القيام بذلك في جميع الأحوال. ● يجب أن يتم القلي تحت مراقبة لمنع اشتعال الزيت الساخن. ● تنبيه! عندما يكون الموقد قيد التشغيل، يمكن أن تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من الجهاز ساخنة. ● تنبيه! لا توصِّل المنتج بشبكة التيَّار الكهربي إلا بعد الانتهاء تماماً من تركيبه. ● فيما يخص الإجراءات الفنية وتلك الخاصة بالأمن والسلامة والتي يجب اتِّخاذها 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! ● استخدم فقط براغي التركيب التي تأتي بصحبة المنتج لإتمام عملية التركيب أو، في حالة أنها لا تأتي مع المنتج، اشترِ براغي ذات نوعية مناسبة. استخدم براغي ذات الأطوال الصحيحة والتي تم تحديدها في دليل عملية التركيب. ● عند تشغيل هذا المنتج وأجهزة أخرى يتم تغذيتها بطاقة غير الكهرباء في نفس الوقت، يجب ألا يتجاوز الضغط السلبي في الغرفة 4 باسكال (4 × 10-5 بار). ● 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.

### ⚠ 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 تتحمَّل الشركة المُصنِّعة أيّة مسؤولية أيًا كانت عن أيّة أضرار أو تلفيات قد تلحق بالأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء جرّاء عدم مُراعاة وتنفيذ التوجيهات الواردة في هذا الفصل. ● كابل توصيل التيار الكهربي يجب أن يكون طوله مُناسبًا بحيث يسمح بإزالة موقد الطهي المسطح عن سطح العمل. ● تحقَّق من أنّ جُهد التيار المذكور في لوحة البيانات التعريفية والرقم التسلسلي الموجودة على قاع المنتج يتوافق والجهد الموجود في شبكة الكهرباء المنزلية. ● لا تستخدم وصلات إطالة. ● الكابل الكهربائي الخاص بالتأريض يجب أن يكون أطول بمقدار 2 سم بالنسبة للكابلات الأخرى. ● إذا لم يكن 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). ● لا يجب أن تصل درجة الحرارة في أي نُقطة من الكابل لمستويات أعلى من 50 درجة مئويّة عن درجة حرارة الغرفة. ● هذا المنتج مُخصَّص ليتم توصيله على نحو دائم بشبكة التيار الكهربي، ولهذا الغرض قم بعملية التوصيل بشبكة ثابتة عن طريق قاطِع تيار كهربي مُتعدد الأقطاب مُطابق للمواصفات والمعايير ذات الصِلة، بحيث يضمن هذا القاطِع الفصل الكامِل للتيار الكهربي في حالة الأحمال الزائدة من الفئة III، على أن يكون من السهل الوصول إليه بعد التركيب.

● **تنبيه!** عملية استبدال كابل التوصيل يجب أن تتم من قبل خدمة الدعم الفني المعتمدة أو من قبل 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 التيار قد تم تركيبه بالشكل الصحيح.

### ⚠ 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 550mm 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 يتمتع بمقاومة لدرجات الحرارة، حتى 250°؛ قبل التركيب يجب تنظيف الأسطح المطلوب لصقها بعناية عن طريق إزالة أية مادة قد تؤثر سلباً على الالتصاق (مثل: عوامل الفك والمواد الحافظة والدهون والزيوت 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 يُعرِّضك 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 ـــ 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، 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 3741؛ EN 50564؛ IEC 62301.EN 60350-2؛ • 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 لبضع دقائق بعد الانتهاء من عمليَّة الطهي. لا تقم بزيادة السرعة إلا في حالة الكميات الكبيرة من الدخان والبخار، مع استخدام وظيفة الجهاز المعزز في الحالات القصوى فقط.

من أجل الحفاظ على الفعالية الجيدة لجهاز تخفيض الروائح، استبدل، عندما يلزم، مرشح/مرشحات الكربون. من أجل الحفاظ على الفعالية الجيدة لمرشح الدهون، قم بتنظيفه في حالة الضرورة. من أجل تحسين الفعالية للحد الأمثل وتقليل الضوضاء للحد الأدنى، استخدم أقصى قطر لنظام الأنابيب المشار إليه في هذا الكتيب.

# الاستخدام

## استخدام موقد الطهي المسطح

يعتمد نِظام الطهي بالحث على ظاهرة الحث المغناطيسي الفيزيائيّة. السمة 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 يتّضِح أنّه: **أكثر أماناً:** 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؛

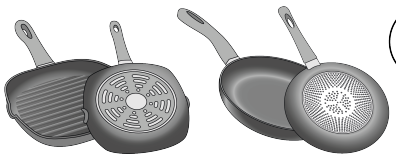
• لا تضع أبداً الأواني والمقالي الساخنة على سطح لوحة التحكّم الخاصة بموقد الطهي.

• 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

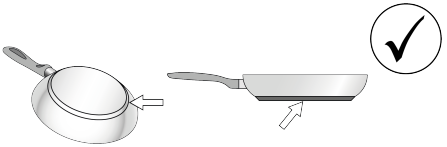


• ألا يحتوي القاع على الألمونيوم: لا تسخن أواني الطهي وقد لا يتم التعرف عليها من قبل ملفات الحث.



• 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 المعلوماتٍ 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 تتحمّل 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، مفضّلًا دائمًا المقطع المكافئ لـ 150 Ø مم (أو المستطيل 222 × 89 مم).

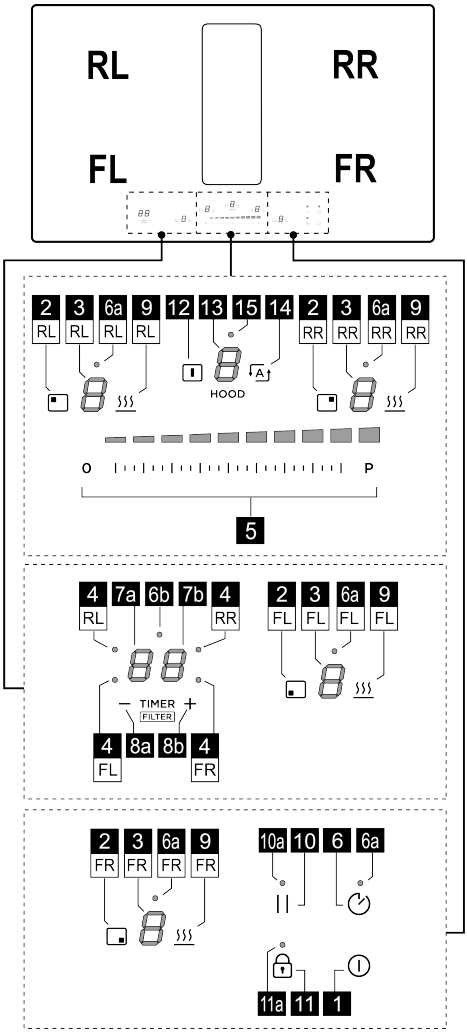
**● الموديل المزود بمرشح:**

سيتم ترشيح الهواء المشفوط بواسطة مرشحات الدهون ومرشحات الروائح المخصصة لذلك قبل إعادة تدويرها في الغرفة من خلال

الأنابيب المناسبة (يجب شراء مرشحات الروائح والأنابيب بشكل منفصل). لمزيد من المعلومات، راجع الصفحات التي تتعلق بالملحقات والتكوينات (لموديل الترشيح) في القسم الموضح من هذا الدليل.

# التشغيل

## لوحة التحكّم




| | الوظيفة |
|---|---|
| 1 | On/Off (تشغيل/إيقاف) موقد الطهي المسطح/شفّاط موقد الطهي المسطح |
| 2 | مفتاح اختيار منطقة الطهي |
| 3 | شاشة مستوى قدرة منطقة الطهي |
| 4 | لمبة ليد منطقة الطهي نشطة / لمبة ليد تشبع المرشحات نشطة |
| 5 | زيادة/تقليل مستوى قدرة الطهي وسرعة (قدرة) الشفط |
| 6 | تنشيط عداد الدقائق (التشغيل المستقل) |
| 6a – 6b | لمبة ليد عداد الدقائق (التشغيل المستقل) نشطة |
| 7a–7b | شاشة مؤقت منطقة الطهي / شاشة تشبع مرشح الكربون – مرشح الدهون |
| 8a–8b | زيادة / تقليل شاشة المؤقت |
| 9 | تنشيط التحكُّم في درجة الحرارة "Temperature Manager" (وظيفة التسخين) |
| 10 | الإيقاف المؤقت Pausa |
| 10a | لمبة ليد الإيقاف المؤقت نشطة |
| 11 | قفل المفاتيح |
| 11a | لمبة ليد قفل المفاتيح |
| 12 | مفتاح اختيار الشفاط |
| 13 | شاشة الشفاط |
| 14 | تفعيل الوظيفة الأوتوماتيكية للشفاط |
| 15 | لمبة ليد قائمة تأخير الشفاط |

### معلومات يجب معرفتُها قبل بدء الاستخدام

**تنبيه: بعد التوصيل الأول للمنتج بالشبكة الكهربائية، يتطلب الموقد إجراء إلغاء القفل. اعمل على النحو المبين:**

قم بتوصيل الموقد بالتغذية؛ ستعرض الشاشة **(13)** وامض و **8** **لمبة الليد (11a)** مضيئة. اضغط على **المفتاح** 🔒 **(11)** ليضع ثوان، ستنطفئ **لمبة الليد (11a).** من الممكن الآن تشغيل الموقد بواسطة المفتاح **(1)** ⏻ **ON/OFF.**

جميع الوظائف التشغيلية في هذا الموقد مُصمَّمة بما يحترم ويُراعي ويوفّر أقصى قواعد الأمان والسلامة وأكثرها صرامة. وتحقيقًا لهذا الغرض:

**• بعض الوظائف التشغيلية لا يتم تفعيلها، أو يتم إيقاف تشغيلها أوتوماتيكيًا، عند عدم وجود أواني وأوعية طهي فوق شُعلات التسخين أو عندما تكون هذه الأواني موضوعة بشكل غير صحيح.**

• في حالات أخرى تتوقف عن العمل أوتوماتيكيًا الوظائف التشغيلية السابق تفعيلها بعد بضع ثوان عندما تحتاج الخاصية التشغيلية المُختارة إلى ضبط إضافي ولكن لم يتم القيام بهذا الضبط الإضافي (على سبيل المثال: "قم بتشغيل موقد الطهي المسطح" بدون "إختَر منطقة الطهي" و"درجة حرارة التشغيل"، أو "وظيفة القفل" أو خاصية "عدَّاد الوقت Timer").

إنتَظِر حتى تنطفئ شاشة العرض قبل الاقتراب من منطقة الطهي ذات الصلة.

**تنبيه!** في حالة (على سبيل المثال) الاستخدام لفترات طويلة يمكن أن يكون الإطفاء الأوتوماتيكي لمنطقة الطهي ليس فوريًا لأنّها لا تزال في

مرحلة التبريد؛ على شاشة العرض الخاصة بمناطق الطهي، يظهر الرمز H للإشارة إلى أن منطقة الطهي في مرحلة التبريد. إنتَظِر حتى تنطفئ شاشة العرض قبل الاقتراب من منطقة الطهي ذات الصلة.

## شاشة عرض منطقة الطهي

في شاشات العرض الخاصة بمناطق الطهي، تظهر البيانات التالية:

| الوظيفة | قيمة |
|---|---|
| منطقة الطهي المُوقَدة | 0 |
| مستوى القدرة (Power Level) | 1...9-P |
| مُؤشِّر الحرارة المُتبقِّية Residual Heat Indicator | H |
| الكاشِف عن تواجد وعاء الطهي (Pot Detector) | U |
| وظيفة التحكُّم في درجة الحرارة (Temperature Manager) فعّالة | u0u0 |
| وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa | II |
| وظيفة التسخين الأوتوماتيكي | A |

## خصائص موقد الطهي

● **تفعيل الأمان Safe Activation**

ينشط التسخين في الجهاز فقط عند وجود أواني الطهي على مناطق الطهي: لا يتم تفعيل عملية التسخين أو قطعها في حالة غياب أو إزالة أواني الطهي.

● **كاشِف الوعاء (Pot Detector)**

يقوم الموقد 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 مناطق الطهي وهذا الحد الأقصى يعتمد على مستوى قوّة التشغيل المضبوطة عليه هذه المنطقة.

● **كاشِف الوعاء (Pot Detector)**

عند انطفاء إحدى مناطق الطهي أو أكثر من منطقة، فإنّ الحرارة المتبقّية فيها يتم الإشارة إليها وتحديدها عبر علامة تنبيه مرئيّة تظهر على شاشة العرض الخاصة بهذه المنطقة المعنيّة، عن طريق الرمز H.

## استخدام موقد الطهي المسطح

● **الإشعال**

يتم تشغيل موقد الطهي عن طريق لمس المفتاح **(1)** ⏻ **ON/OFF**. ستضيء جميع **الشاشات (3)** و **الشاشة (13)** مع عرض الرقم صفر 0.

من أجل إطفاء الموقد، اضغط على المفتاح **(1)** ⏻ **ON/OFF**. ينطفئ الموقد بعد بضع ثوانٍ إذا لم يتم تفعيل أية وظائف.

● **تفعيل مناطق الطهي**

**التفعيل:**

ادخل إلى قائمة منطقة الطهي بالضغط على أحد **المفاتيح** ▭▭ **(2)** المقابل لمنطقة الطهي المرغوب بها. ستظل **الشاشة (3)** الخاصة بتلك المنطقة هي الوحيدة المضيئة بكثافة عالية.

المس ومرر بإصبعك على **شريط الاختيار (5)**، لضبط قدرة منطقة الطهي المختارة مسبقًا.

**ملاحظة:** عند اختيار منطقة طهي ما، ستعرض **شاشة المؤقت (7a+7b)** ما يلي: --:-- • ستقوم **لمبة الليد (4)** التي تضيء بتحديد المنطقة التي تم اختيارها، في هذه الحالة منطقة FL.

**إيقاف التفعيل:**

ادخل في قائمة منطقة الطهي المرغوب بها واضغط على أحد **المفاتيح** ▭▭▭▭ **(2)**، ستظل **الشاشة (3)** الخاصة بالمنطقة هي الوحيدة المضيئة بكثافة عالية؛ **انقل القدرة إلى الصفر**، أو اضغط مجدداً على **المفتاح (2)** مع المحافظة على الضغط **لبضع ثوانٍ**.

● **مستوى قدرة منطقة الطهي**

الموقد مزود بـ **9 مستويات** قدرة المس ومرر بأصابعك على طول **شريط الاختيار (5)**:

إلى اليمين لزيادة مستوى القوة؛

إلى اليسار لخفض مستوى القوة.

سيُعرَض مستوى القدرة المضبوط في **الشاشة (3)** الخاصة بمنطقة الطهي المختارة.

● **معزز طاقة التشغيل (Power Booster)**

المُنتَج مُزوَّد بـ **1 مستوى** قدرة إضافي (بعد المستوى 9)، والذي يبقى نشطاً لمدّة 10 دقائق، بعدها تعود القدرة إلى المستوى السابق.

المس ومرر بأصابعك على طول **شريط الاختيار (5)** ،بعد المستوى 9 لتفعيل معزز القدرة. يُشار إلى مستوى معزز القدرة في **الشاشة (3)** بواسطة الرمز P.

● **قفل المفاتيح**

يسمح قفل المفاتيح بقفل إعدادات موقد الطهي، لتفادي عمليات العبث العرضية، مع ترك الوظائف المضبوطة مسبقاً مفعّلة.

**التفعيل:**

لتفعيل وظيفة قفل المفاتيح، يجب تشغيل الموقد.

• اضغط على 🔒 **(11)** لمدة **2 ثانية** كرّر العملية لإلغاء التفعيل.

**ملحوظة:** إذا تم الضغط على أية وظيفة أخرى عندما يكون قفل المفاتيح نشطاً، ستومض **لمبة الليد (11a)**، وستعرض **الشاشة (7b)** سلسلة من الرموز -·-·-·-، للإشارة إلى أن الوظيفة قيد الاستخدام ويجب إلغاء تفعيلها إن لزم الأمر للتمكن من العمل على الموقد.

● **التحكم في درجة الحرارة (وظيفة التسخين)**

التحكم في درجة الحرارة (وظيفة التسخين) عبارة عن وظيفة تحكم تسمح بالحفاظ على الحرارة على درجة ثابتة، عند مستوى قدرة محسن؛ مثالي للحفاظ على سخونة الأطعمة الجاهزة بالفعل.

**التفعيل:**

اختر **المفتاح (2)** ومن ثم **المفتاح** ≀≀≀ **(9)** الخاص بالمنطقة التي

تريد استخدامها؛ **ستعرض الشاشة (3)** الخاص بتلك المنطقة سلسلة من الرموز والتي ستستمر طوال وقت بقاء الوظيفة نشطة.

**إلغاء التفعيل:**

اضغط مجدداً لمدة بضع ثوان على **المفتاح (9)** لإلغاء تفعيل الوظيفة.

**ملحوظة:** من الممكن أيضًا تفعيل الوظيفة في المناطق ذات الجسر النشط.

● **التسخين الأوتوماتيكي Automatic Heat UP**

تسمح وظيفة التسخين الأوتوماتيكي Automatic Heat UP بالوصول إلى قوة التسخين المضبوطة بشكل أسرع؛ مع هذه الوظيفة لدينا ميزة الحصول على طهي أسرع، وذلك دون خطر حرق الطعام، لأن درجة الحرارة لا تتعدى الدرجة المضبوطة. تتوافر هذه الوظيفة التشغيلية بمستويات قوى تسخين من إلى .

**التفعيل:**

اختر **المفتاح (2)** الخاص بالمنطقة التي تريد استخدامها ثم مرر بإصبعك في **شريط الاختيار (5) بمجرد الوصول إلى المستوى المرغوب به** حافظ على الضغط لمدة بضع ثوانٍ، حتى تعرض **الشاشة (3)** الخاصة بتلك المنطقة، الرمز بالتبادل مع القدرة المضبوطة.

عن طريق زيادة مستوى القدرة الخاص بمنطقة الطهي، تبقى وظيفة Automatic Heat Up (التسخين الأوتوماتيكي) نشطة، مع الضبط الجديد لدرجة الحرارة؛

**ملاحظة :** يمكن تفعيل هذه الوظيفة على أكثر من منطقة في نفس الوقت.

**إلغاء التفعيل:**

اختر **المفتاح (2)** الخاص بالمنطقة المطلوب إزالة Automatic Heat Up (التسخين الأوتوماتيكي) منها، وقلّل مستوى القدرة الخاص بمنطقة الطهي.

● **الإيقاف المؤقت**

تسمح وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa بتعليق عمل أية وظيفة فعّالة على سطح الطهي، مع جعل قوة الطهي مساوية لصفر.

**التفعيل:**

• اضغط على **المفتاح (10)** تضيء **لمبة الليد (10a)** ويُعرَض الرمز الوامض في **شاشات (3)** المناطق النشطة، بالتبادل مع مستوى درجة الحرارة المضبوطة في تلك المناطق.

**إلغاء التفعيل:**

• اضغط على **المفتاح (10)**، لبضع ثوان حتى يختفي الرمز.

مع إلغاء التفعيل، يستأنف الموقد العمل بالإعدادات المضبوطة قبل الإيقاف المؤقت.

**ملحوظة:** بعد 10 دقائق، لا يتم إلغاء وظيفة الإيقاف المؤقت، ينطفئ الموقد أوتوماتيكياً.

**ملحوظة:** لا تمتلك وظيفة الإيقاف المؤقت تأثيراً على الشفط.

● **عدّاد الدقائق Egg Timer**

الوظيفة عدّاد الدقائق Egg Timer هي عد تنازُلي مُستقِل عن مناطِق الطهي (وعن منطقة الشفط).

**التفعيل:**

اخرج من قوائم مناطق الشفط أو الطهي، بحيث تكون جميع المؤشرات الضوئية **LED (3 و 13)** قيد التشغيل.

اضغط على **المفتاح (6)**، سيضيء المؤشر الضوئي **led (6a)** وفي نفس الوقت سيتم تنشيط

**الشاشة (7a+7b)** مع المؤشر الضوئي **LED (6b)** .

الآن سيكون من الممكن زيادة أو تقليل الوقت باستخدام **المفتاحين** **(8a)** و **(8b)**. يتم التعبير عن الوقت بالدقائق. إذا وصل المؤقت إلى وقت أقل من دقيقة واحدة، تابع العد من خلال عرض الثواني.

عندما يُنهي المؤقت العد التنازلي يتم إصدار إشارة صوتية وتنطفئ منطقة الطهي.

**تعطيل :**

لإطفاء المؤقت مسبقًا، اخرج من قوائم مناطق الشفط أو الطهي، بحيث تكون جميع المؤشرات الضوئية **LED (3 و 13)** قيد التشغيل وقم

بوضع شاشة المؤقت على صفر بواسطة **الفتاح (8a)**.

● **تنشيط مؤقت مناطق الطهي**

وظيفة مؤقت مناطق الطهي عبارة عن عد تنازلي والذي من الممكن ضبطه، حتى بالتزامن، على أية منطقة طهي. في نهاية المدة المضبوطة فإن مناطق الطهي تنطفئ أوتوماتيكياً ويتم إبلاغ المستخدم بإشارة صوتية خاصة.

**التفعيل:**

**ملحوظة:** لا يمكن بدء تشغيل هذا المؤقت إلا إذا كانت منطقة الطهي نشطة بقدرة مختلفة عن الصفر.

بعد تشغيل منطقة الطهي المرغوب بها **مفتاح (2)**,

ستنشط **الشاشة (7a+7b)** وسيكون من الممكن برمجة المؤقت. من أجل زيادة أو تقليل الوقت، استخدم **المفتاحين** **(8a)** و **(8b)**. يُعبَّر عن الوقت بالدقائق. إذا وصل المؤقت إلى وقت أقل من 1 دقيقة، سيتواصل العد مع عرض الثواني.

**كرّر العملية لعدة مناطق طهي، إذا رغبت في ذلك:**

يمكن ضبط مؤقت مختلف لكل منطقة طهي؛ في **الشاشة (7a+7b)** سيظهر العد التنازلي لمنطقة الطهي المختارة في تلك اللحظة

**ملاحظة:** بعد تفعيل منطقة الجسر، يمكنك بدء تشغيل المؤقت في هذه المنطقة أيضًا.

**إلغاء التفعيل:**

من أجل الإيقاف المبكر للمؤقت اختر منطقة الطهي **المفتاح (2)** اضغط

على **المفتاح (8a)** طالما أن المؤقت لم يصل إلى الصفر. سيتم إلغاء تفعيل المؤقت.

● **الحد من قوّة التشغيل (Power Limitation)**

تسمح خاصية "Power Limitation" بضبط تشغيل المنتج مع خفض الحد الأقصى لقوة امتصاص التيار الكهربي التشغيلي وضبط امتصاص جميع مناطق الطهي المستخدمة بحيث يتم جعل قوة الامتصاص الكهربي الكلية للموقد لا تتجاوز الحد الأقصى لقوة امتصاص التيار الكهربي المضبوط عليها هذا الموقد.

توجد قائمة إدارة تحديد القدرة داخل قائمة إدارة المعايير.

**من أجل الدخول إلى قائمة إدارة المعايير:**

**افصل التغذية الكهربائية عن الموقد، انتظر بضع ثوان وأعد توصيل الموقد بالتغذية الكهربائية.** ألغِ قفل الموقد عن طريق الاستمرار بالضغط لمدة بضع ثوان على المفتاح **(11)**؛ ثم اضغط في نفس الوقت، لمدة بضع ثوان، على المفتاحين **(12)** + **(14)** حتى

يضيء **شريط التمرير (5)**. مرّر بإصبعك على طول **الشريط (5)** بالكامل من اليسار إلى اليمين. ستضيء الشاشتان **(3-FL)** و **(3-FR)**.
**تشير الشاشة (3-FL) إلى المعيار الجاري تعديله.**
**تشير الشاشة (3-FR) إلى القيمة المضبوطة.**

**للانتقال إلى قائمة إدارة تحديد القدرة:**
افتراضيًا، عند الدخول إلى قائمة المعايير، تعرض الشاشة **(3-FL)** بالتبادل القيمتين 2 و 0؛ اضغط عدة مرات على **المفتاح** ⌇⌇⌇ **(9-FL)** حتى تعرض الشاشة **(3-FL)** القيمتين 2 و 0 بطريقة متبادلة. (2 و 0 = قائمة إدارة تحديد القدرة).

**ضبط قيمة تحديد القدرة:**
اضغط على **المفتاح** ⌇⌇⌇ **(9-FR)** لاختيار القيمة المرغوب بها من بين الثلاثة المتاحة، انظر الجدول الوارد أدناه:

| المنطقة FL–3 | المنطقة FR–3 | قيمة القدرة (كيلوواط) |
|---|---|---|
| 20 | 0 | 7.4 |
| 20 | 1 | 4.5 |
| 20 | 2 | 3.1 |

**حفظ الإعدادات:**
من أجل حفظ الإعدادات المختارة، اضغط على المفتاح ⏻ **(1)**

## استخدام الشفاط

● **تفعيل الشفاط**
**التفعيل:**
المس (اضغط) على **المفتاح** ▮ **(12)** ستضيء **الشاشة (13)** بكثافة عالية.
المس ومرر بإصبعك على **شريط الاختيار (5)**، من أجل ضبط قدرة شفط الأدخنة.
**ملحوظة:** على خلاف مناطق الطهي، لا يمكن برمجة إطفاء الشفاط عبر مؤقت. وبالتالي لن يتم تفعيل **الشاشة (7a+7b)**.
**إيقاف التفعيل:**
من أجل إطفاء الشفاط، استمر بالضغط مع الاستمرار على **المفتاح** ▮ **(12)**، لبضع ثوان أو انقل قدرة الشفط إلى الصفر.

● **مستوى قدرة الشفاط**
الشفاط مزود بـ **4 مستويات** قدرة للشفط بالإضافة إلى معزز.
المس ومرّر بالأصابع بطول **شريط الاختيار (4):**
إلى اليمين لزيادة مستوى القوة؛
إلى اليسار لخفض مستوى القوة.
سيُعرَض مستوى القدرة المضبوط في **الشاشة (13)** الخاصة بالشفاط.

● **معزز قدرة الشفاط**
المُنتَج مُزوَّد بـ **1 مستوى** قدرة إضافي **المعزز** (بعد المستوى 4)، والذي يبقى نشطاً لمدّة **5 دقائق**، بعدها تعود القدرة إلى المستوى السابق.
المس ومرر بأصابعك على طول **شريط الاختيار (5)** ،بعد المستوى 4 لتفعيل معزز القدرة. يُشار إلى مستوى معزز القدرة في **الشاشة (13)** بواسطة الرمز P.

● **التشغيل الأوتوماتيكي**
سيتم تشغيل المنتج على السرعة الأنسب، مع تكييف قدرة الشفط على أقصى مستوى للطهي، مستخدم في مناطق الطهي.
عندما يتم إطفاء مناطق الطهي، فإن الشفاط يُكيّف سرعة الشفط، عن طريق تقليلها تدريجياً، بحيث يقوم بإزالة الأبخرة والروائح المتبقية.
**التفعيل:**
ادخل إلى قائمة الشفاط بالضغط على المفتاح ▮ **(12)** ثم اضغط على **المفتاح** A **(14)**؛ في **الشاشة (13)** سيُعرَض الحرف A بالتبادل مع قيمة سرعة الشفاط.
**إلغاء التفعيل:**
من قائمة الشفاط، اضغط على **المفتاح** A **(14)** أو قلل يدويًا سرعة الشفط من **شريط الاختيار (5)**.

● **قائمة إدارة المرشحات:**
**الشروط اللازمة للدخول إلى القائمة:**
يجب أن تكون مناطق الطهي والشفاط جميعاً على القدرة 0؛ يجب أن يكون عداد الدقائق مطفأ؛ إذا لم يتم الالتزام بهذه الشروط، فإنه عند تنفيذ إجراء الدخول, **فإن الشاشة (7a+7b)** ستشير إلى no ولن يُمكن المواصلة.

**من أجل الدخول إلى القائمة وعرض حالة المرشحات:**
بعد استيفاء اشتراطات الدخول المبينة أعلاه، اضغط على **المفتاح** ▮ **(12)**، ثم اضغط في نفس الوقت على — **(8a)** و + **(8b)** لمدة **4 ثوانٍ**.
في هذه النقطة فإننا نتواجد في قائمة إدارة المرشحات.
ستعرض **الشاشة (7a+7b)** افتراضيًا، حالة مرشح الدهون، للانتقال إلى عرض حالة مرشح الروائح اضغط على — **(8a)** عند كل ضغطة على هذا المفتاح، تنتقل الشاشة من مرشح إلى آخر، بطريقة متتابعة.
نعرض فيما يلي جدول حالات المرشحات.

| حالة المرشح | الشاشة |
|---|---|
| مرشح الدهون نشط* | .C5. |
| مرشح الروائح نشط* | .F3. |
| مرشح الدهون غير مفعل | C- |
| مرشح الروائح غير مفعل | F- |

* عندما يكون مؤشر تشبع المرشحات نشطًا، فإن **الشاشة (7b)**

ستعرض حالة المرشح بقيمة من 9(الفعالية القصوى) إلى 0 (المرشح منتهي).

**لتفعيل أو إلغاء تفعيل مؤشر تشبع المرشحات:**

بعد اختيار أحد المرشّحين، اضغط على +**(8b)**؛ عند كل ضغطة، تنتقل الشاشة من حالة إلى أخرى بطريقة متتابعة.

**ملاحظة:** إذا قمت بإلغاء تفعيل المرشح ثم أعدت تفعيله في نفس الجلسة، فإن قيمة حالة المرشح تظل بدون تغير بالمقارنة بحالة ما قبل إلغاء التفعيل.

إذا خرجت من القائمة بعد إلغاء تفعيل المرشح، فإنه عند إعادة تفعيل المرشح، ستُستأنف إعادة تفعيل قيمة تشبع المرشح من 9.

**للخروج من القائمة:**

للخروج من القائمة، اضغط على أي مفتاح فيما عدا المفتاح —**(8a)** و +**(8b)** أو انتظر 8 ثوانٍ دون لمس أية مفاتيح أخرى.

● **إعادة ضبط امتلاء وتشبع المرشّحات**

أثناء نشاط إحدى الإشارتين أو كلتيهما، فمن الممكن تنفيذ إعادة ضبط إنذار تشبع المرشحات. في الـ 10 ثوانٍ الأولى التي تظهر فيها إشارة تشبع المرشحات، اضغط في نفس الوقت لمدة بضع ثوان على — **(8a)** و +**(8b)**.

تشير إشارة صوتية إلى إتمام إعادة الضبط. نوصى بتنفيذ هذا الإجراء فقط بعد استبدال المرشحات.

**ملاحظة:** في حالة نشاط كلا الإشارتين، نفذ هذه العملية مرتين لإعادة ضبط كلا الإنذارين. .

● **تأخير إطفاء الشفط**

وهذه الوظيفة مفعلة، سيظل الشفاط قيد التشغيل لفترة محددة مسبقًا، بمجرد انقضاء هذا الوقت، سيتم إيقافه أوتوماتيكياً. تمتلك هذه السرعة مؤقتاً نوعياً على النحو المبين في الجدول الوارد أدناه.

| المعزز | السرعة 4 | السرعة 3 | السرعة 2 | السرعة 1 |
|---|---|---|---|---|
| 5 دقائق | 10 دقائق | 15 دقيقة | 20 دقيقة | 30 دقيقة |

**من أجل التفعيل:**

والشفاط قيد التشغيل، اضغط ضغطة طويلة **على شريط الاختيار (5)** ستضيء **لمبة الليد (15)**، للإشارة إلى أن الوظيفة قد تم تفعيلها.

**لإلغاء التفعيل:**

يكفي تغيير سرعة الشفط لإلغاء تفعيل هذه الوظيفة. ستنطفئ **لمبة الليد (15)**، للإشارة إلى إلغاء تفعيل الوظيفة.

## جدول الطاقة الكهربائية

| مستوى القوة | | نوع الطهي | الاستخدام (بناءً على الخبرة وعادات الطهي) |
|---|---|---|---|
| القوة القصوى | P | النسخين 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) |

# الصيانة

**تنبيه! قبل البدء في أيّة عملية تنظيف أو صيانة، تحقَّق من أنّ مناطِق الطهي جميعها مُطفأة ومن المُؤشِّر الضوئي الخاص بدرجة الحرارة غير موجود.**

لصيانة المنتج، انظر الصور في نهاية التركيب المميزة بهذا الرمز.

## صيانة الموقد

**• تنظيف موقد الحث**

يجب تنظيف موقد الطهي المُسطَّح بعد كل استخدام.

**هام:**

• لا تستخدِم قِطع تنظيف إسفنجية كاشِطة أو خادشه. فاستخدامها مع مرور الوقت، يُمكِن أن يضر بزُجاج المِوقد.

• لا تستخدم منظفات كيميائية مهيجة مثل بخاخات الفرن أو مزيلات البقع.

**• لا تستخدِم آلات التنظيف التي تعمل بالبُخار!!!**

بعد كُل استخدام، إترُك المِوقَد 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 للمِوقَد الطهي. إستخدِم قطعة قماش ناعمة، أو ورق التجفيف الماصّ أو المُنتجات المحددة لتنظيف مواقِد الطهي المُسطّحة (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.

**• E تنظيف الشبكة المعدنية:**

يجب غسل الشبكة يدويًا بالماء الساخن والمنظف المحايد وتجفيفها بعناية لتجنب ظاهرة الأكسدة.

## صيانة الشفّاط

**• تنظيف الشفّاط:**

للقيام بعمليَّة التنظيف استخدِم **فقط وحصريًا** قطعة قماش مبلَّلة بمنظِّفات سائلة محايدة.

**لا تستخدِم أيَّة أدوات أو معدَّات للقيام بالتنظيف!**

تجنب استخدام المنتجات المحتوية على مواد كاشطة. **لا تستخدِم الكحول!**

**• A صيانة مرشح إزالة الدهون:**

**يحجز في داخله جسيمات الدهون الناتجة عن عملية الطهي.**

يجب تنظيفه مرة واحدة كل شهر (أو عندما يُشير نظام التنبيه الخاص بامتلاء وتشبُّع المرشّحات إلى ضرورة القيام بتنظيفها)، باستخدام منظِّفات 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 المرشح الذي يعمل بالكربون النشط - السيراميك (فقط في الإصدار المزود بالترشيح):**

**يحجز الروائح الكريهة الناتجة عن عملية الطهي. المنتج مجهز بطقم من مرشحات الروائح.**

يحدث تشبع مرشحات الرائحة بعد استخدام طويل تقريباً حسب نوع المطبخ وانتظام تنظيف مرشح الدهون. يمكن تجديد مرشحات الروائح حرارياً كل 2/3 أشهر في فرن مسخن مسبقًا على حرارة 200° مئوية لمدة 45 دقيقة. يضمن التّجديد الصحيح فعالية الترشيح المستمر لمدة 5 سنوات.

**تنبيه!** لا تضع المرشحات في قاع الفرن، ولكن ضعها في صينية وضعها على ارتفاع متوسط.

# الدعم

## جدول البحث عن الأعطال

| الكود التعريفي | الوصف | الأسباب المحتملة | الحل |
|---|---|---|---|
| F4 | منطقة مفاتيح التشغيل تنطفئ للارتفاع المُفرِط في درجة الحرارة | درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإليكترونية مُفرِطة الارتفاع | انتظِر حتى يبرُد موقد الطهي قبل إعادة استخدامه |
| لجميع باقي إشارات الأخطاء التشغيلية | إتّصِل بخدمة الدعم الفني وبلِّغها بكود الخطأ | | |

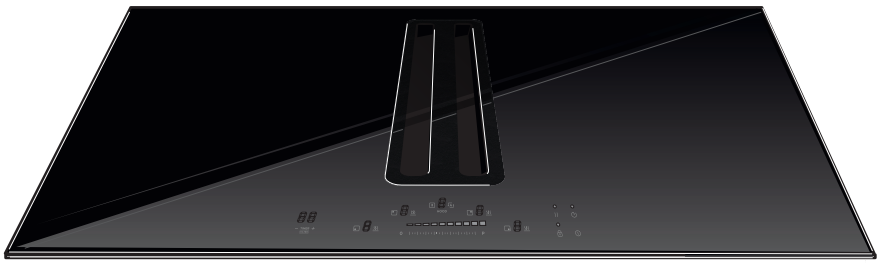
## خدمة الدعم الفني

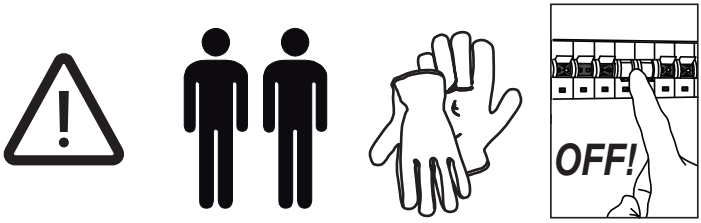
قبل الاتّصال بخدمة الدعم الفني

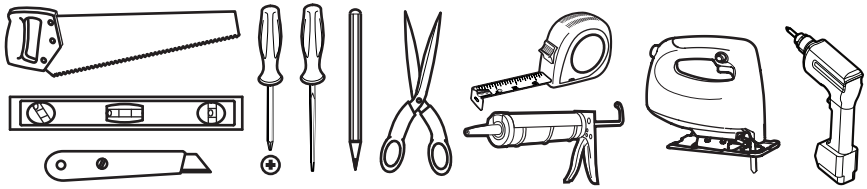
1- تحقّق من عدم إمكانية حل المُشكلة الموجودة بمفردك بعدما قمت بتنفيذ النقاط والخطوات المذكورة في فصل «البحث عن الأعطال».

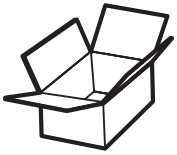
2- أطفِئ الجهاز ثم أعِد تشغيله للتحقُّق من أنّ العُطل الموجود غير ذي علاقة بذلك.

**لو بعد القيام بكل ما سبق ذِكره لم تُحلّ المُشكلة التشغيلية، عِندها إتّصِل بخدمة الدعم الفني الأقرب منك.**




OFF!

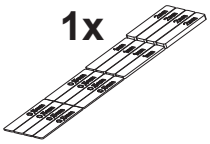




1x
2,8 m

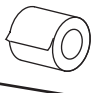


1x

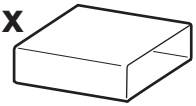




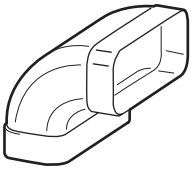
1x



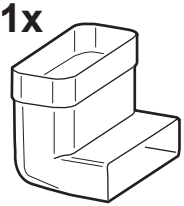
1x



1x



1x



1x
M8 13 x h5

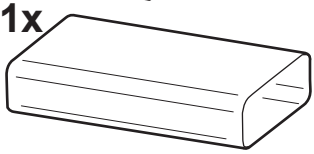


2x
M6 10 x h5

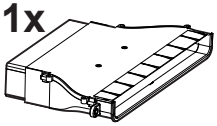


2x
M6x20mm

1x



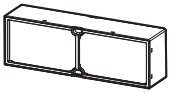
1x



1x



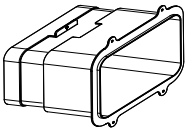
2x



*



1x



2x



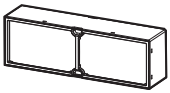
2x



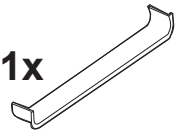


2x
M4x20mm

2x



1x



2x

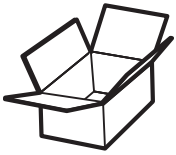


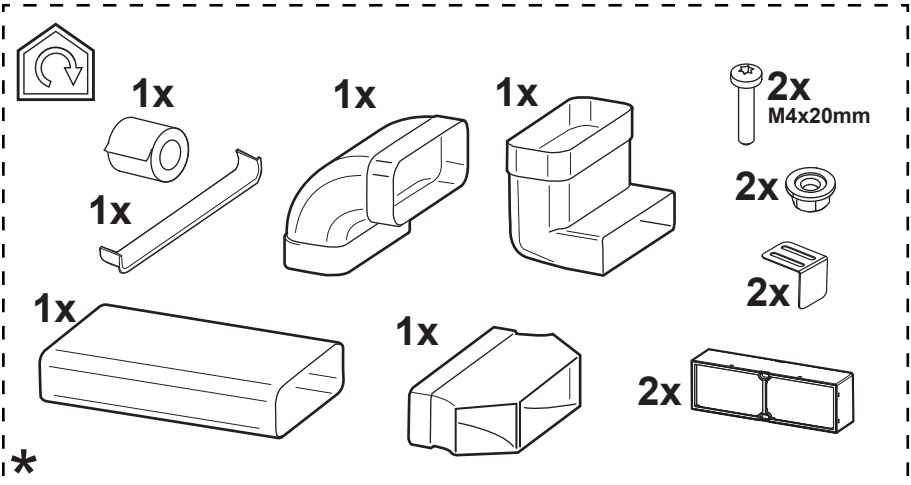


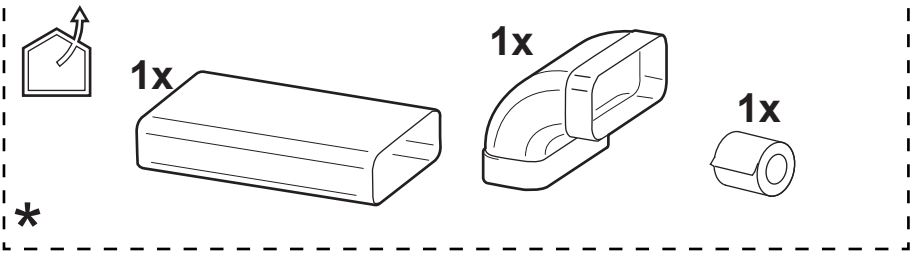
2x
ø3,5x13mm

*

www.elica.com
www.shop.elica.com

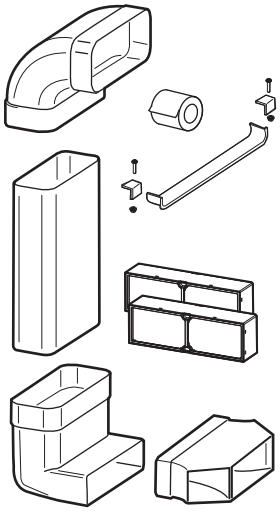



1x
1x
1x
2x
M4x20mm
1x
2x
2x
1x
1x
2x
*

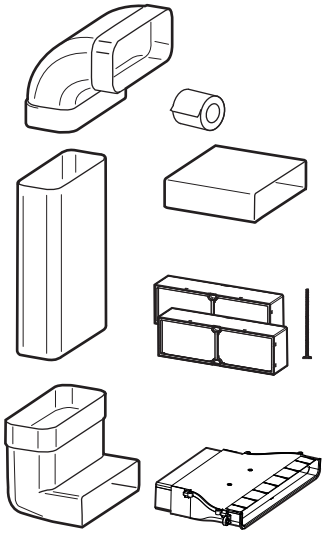

1x
1x
1x
*

www.elica.com
www.shop.elica.com

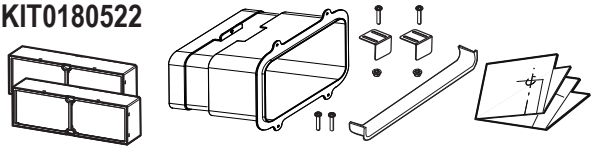
## KIT0167756



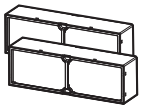
## KIT0167757



## KIT0180522



## KIT0167755





***KIT0121016***
*90° 218x55mm*



***KIT0121002***
*15° 227x94mm*

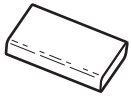


***KIT0126810***
*227x94mm*



***KIT0121001***
*227x94x80mm*

***KIT0121015***
*223x59x72mm*

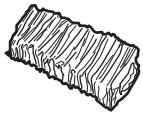


***KIT0173527***
*222x89x500mm*

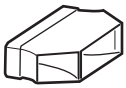
***KIT0120991***
*222x89x1000mm*



***KIT0121005***
*90° 227x94mm*



***KIT0121017***
*218x55mm*



***KIT0168750***



***KIT0161453***

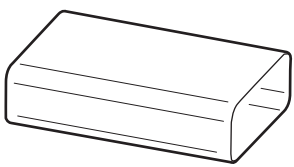
***KIT0121012***
*218x55x500mm*

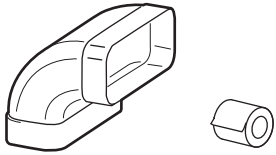
***KIT0121013***
*218x55x1000mm*



* **www.elica.com**
**www.shop.elica.com**

**KIT0185767**







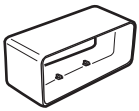
***KIT0121010***
*190x190*
*Ø147mm*



***KIT0121009***
*INT 216x82mm*
*EXT 290x160mm*



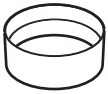
***KIT0121006***
*90°*



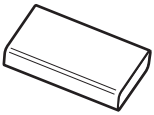
***KIT0121001***
*227x94x80mm*



***KIT0126810***
*227x94mm*



***KIT0121003***
*Ø158*
*59mm*



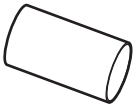
***KIT0173527***
*222x89x500mm*
***KIT0120991***
*222x89x1000mm*



***KIT0121004***
*90°*
*227x288x94mm*



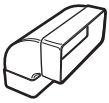
***KIT0121008***
*227x94 Ø153mm*



***KIT0120996***
*Ø150 - 500mm*
***KIT0121000***
*Ø150 - 1000mm*



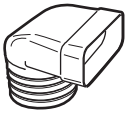
***KIT0121002***
*15°*
*227x94mm*



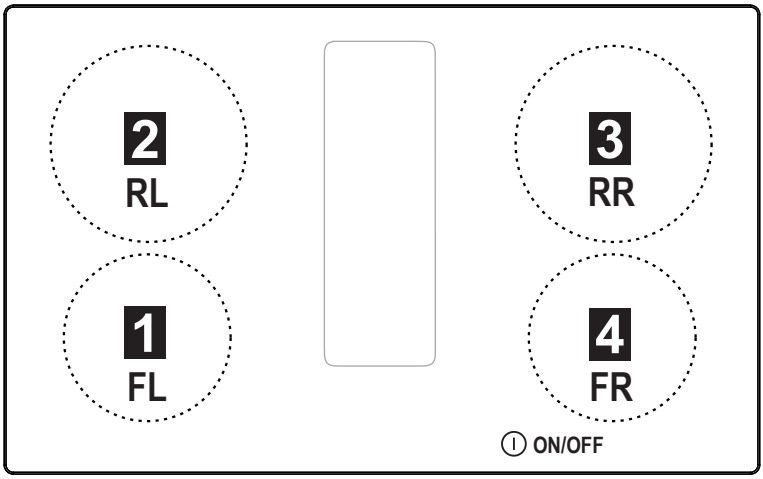
***KIT0121005***
*90°*
*227x94mm*



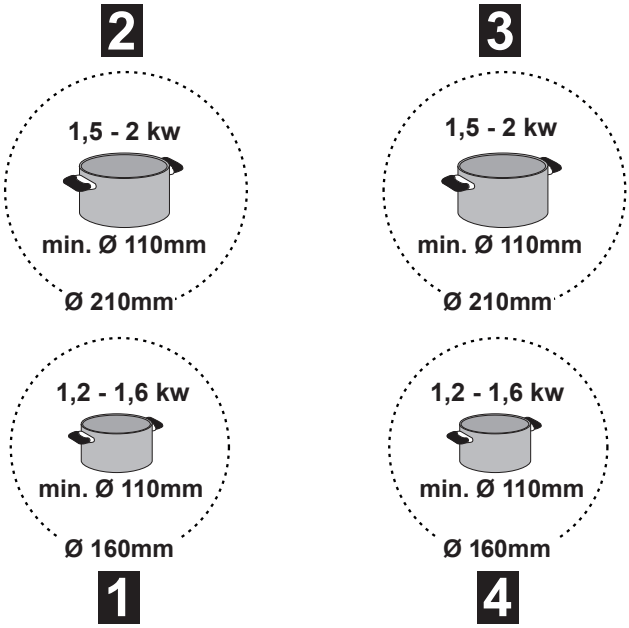
***KIT0161453***



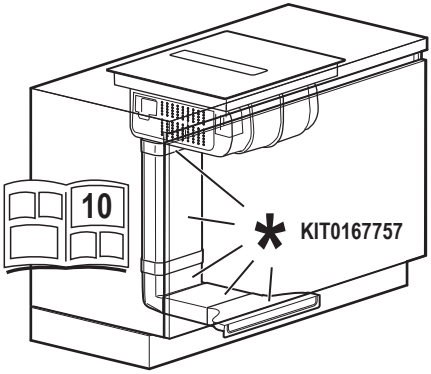
***KIT0121007***
*227x94*
*Ø146mm*

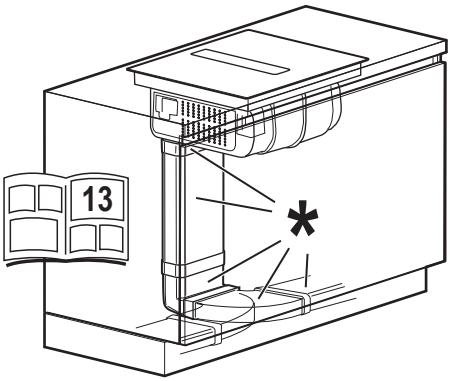

2
RL
3
RR
1
FL
4
FR
ON/OFF

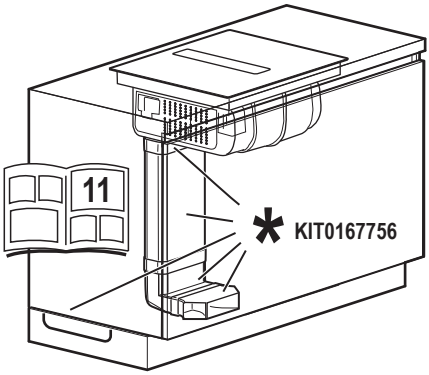
FRONT

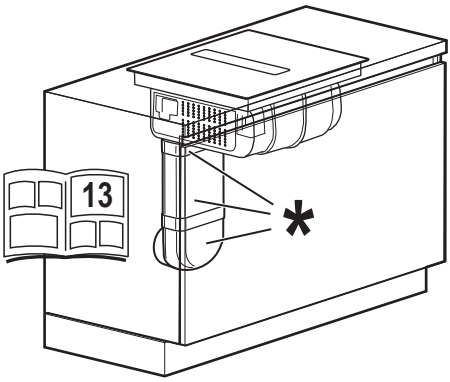

2
1,5 - 2 kw
min. Ø 110mm
Ø 210mm
3
1,5 - 2 kw
min. Ø 110mm
Ø 210mm
1,2 - 1,6 kw
min. Ø 110mm
Ø 160mm
1
1,2 - 1,6 kw
min. Ø 110mm
Ø 160mm
4

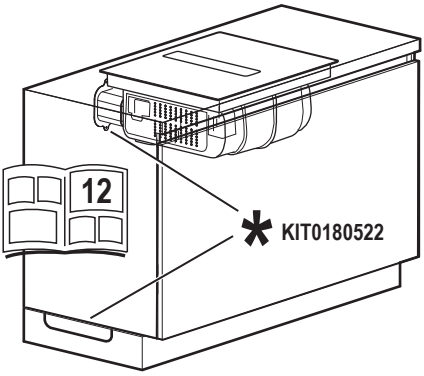
* www.elica.com
www.shop.elica.com

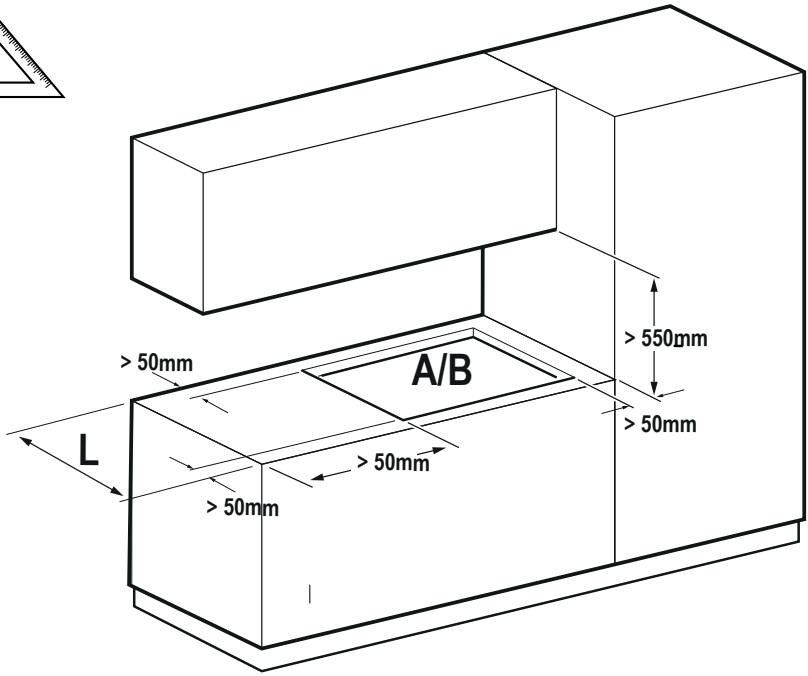


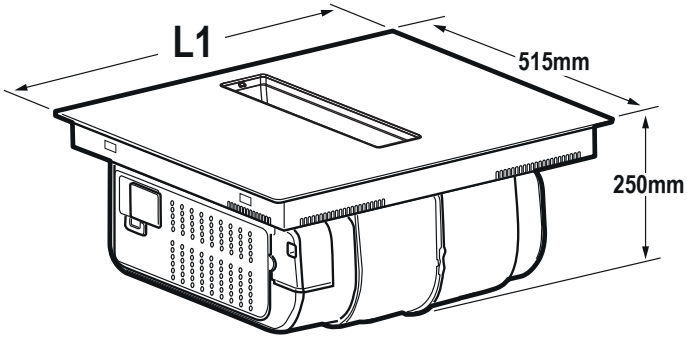



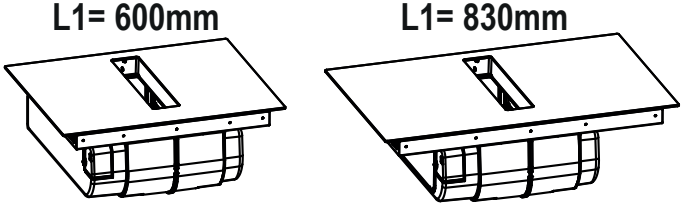



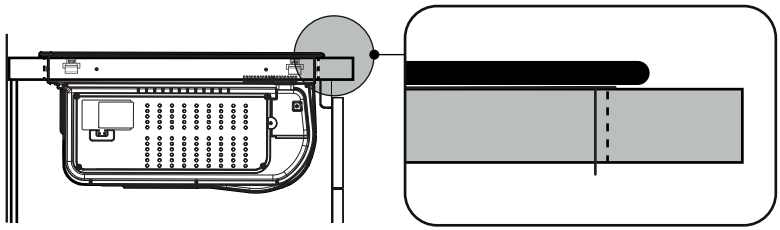

> 50mm
A/B
> 550mm
> 50mm
L
> 50mm
> 50mm


L1
515mm
250mm

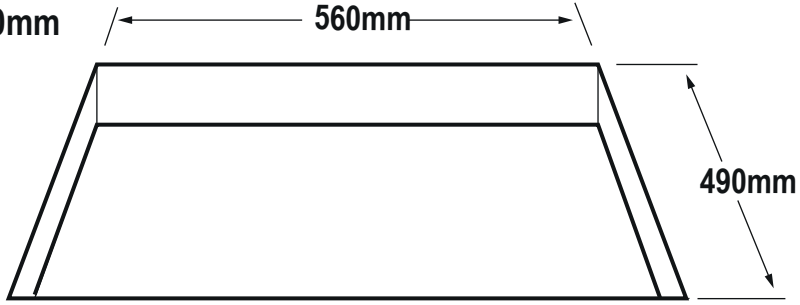

L1= 600mm
L1= 830mm



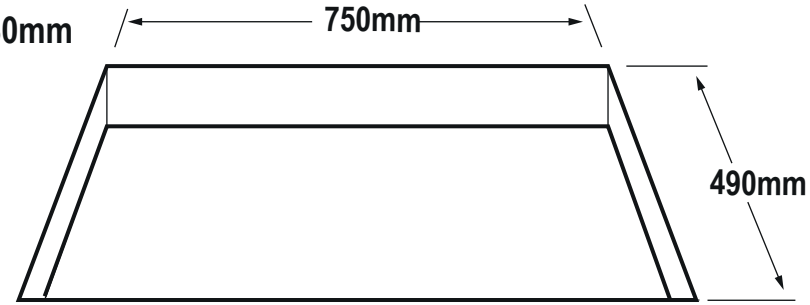

inst.A



L1= 600mm



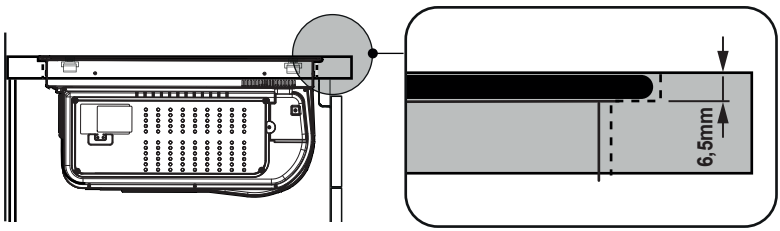

L1= 830mm



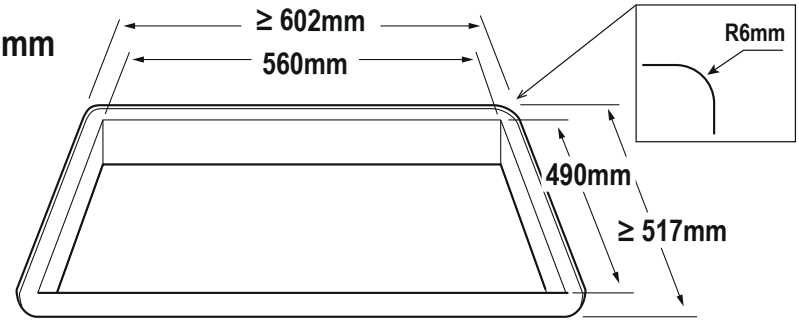




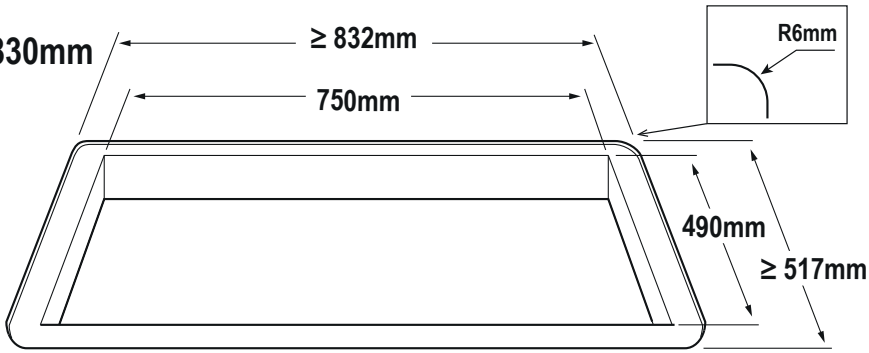

inst.B

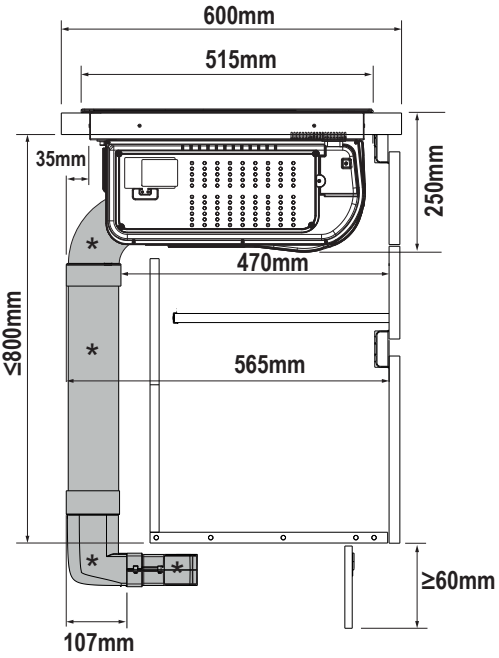


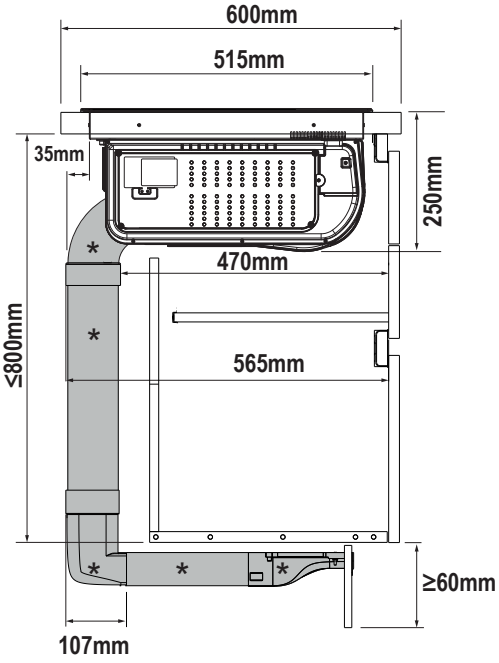

L1= 600mm

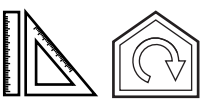


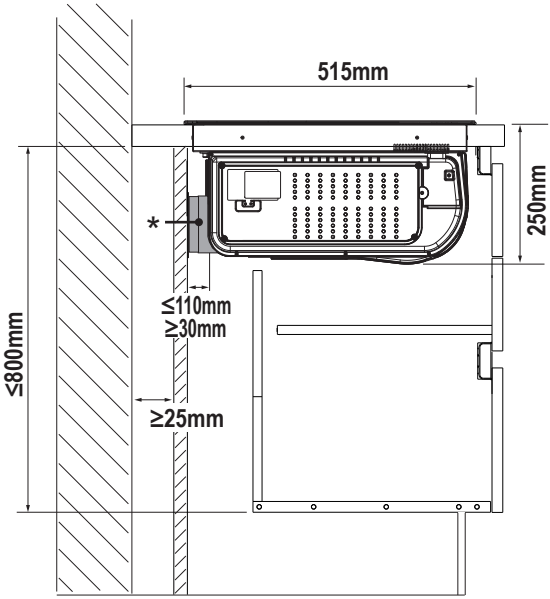

L1= 830mm

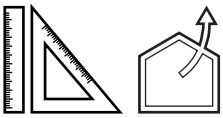


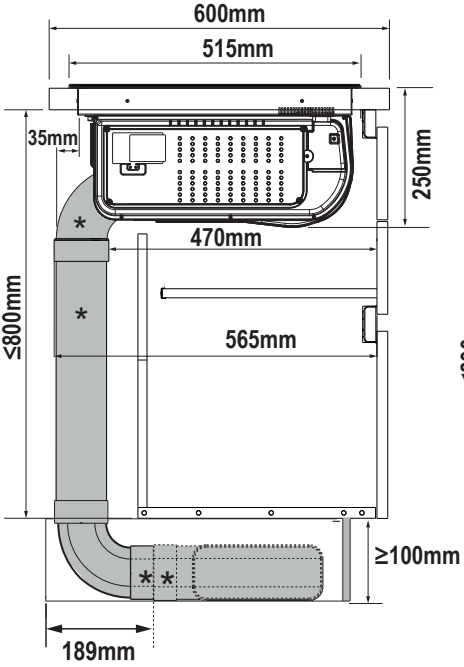

600mm
515mm
35mm
250mm
470mm
≤800mm
565mm
≥60mm
107mm

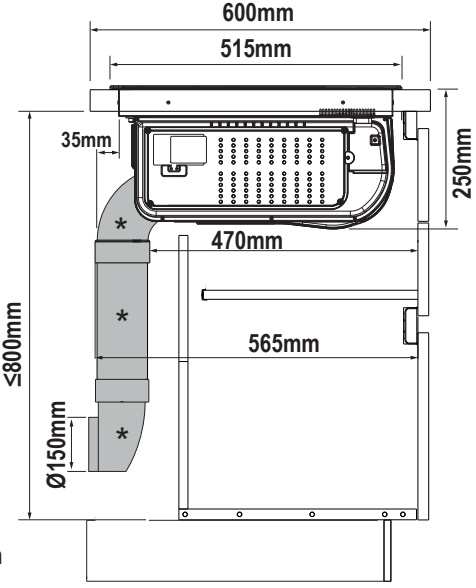

600mm
515mm
35mm
250mm
470mm
≤800mm
565mm
≥60mm
107mm




515mm
250mm
*
≥110mm
≥30mm
≤800mm
≥25mm

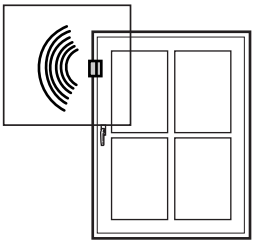


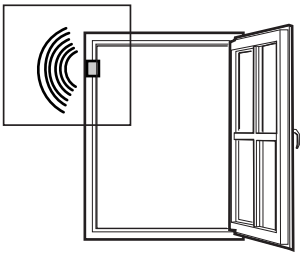

600mm
515mm
35mm
250mm
*
470mm
*
≤800mm
565mm
≥100mm
**
189mm


600mm
515mm
35mm
250mm
*
470mm
*
≤800mm
565mm
Ø150mm
*

V-Hz

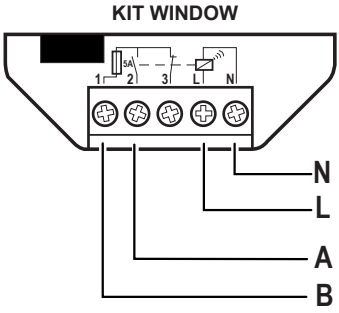
**KIT WINDOW**

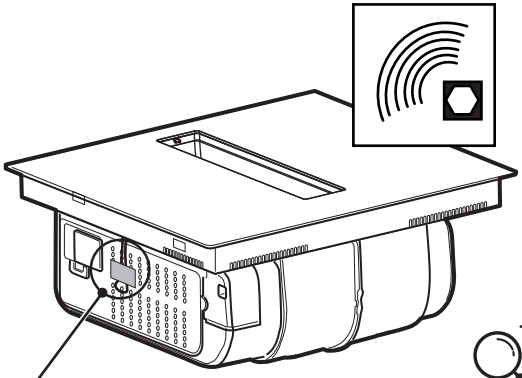


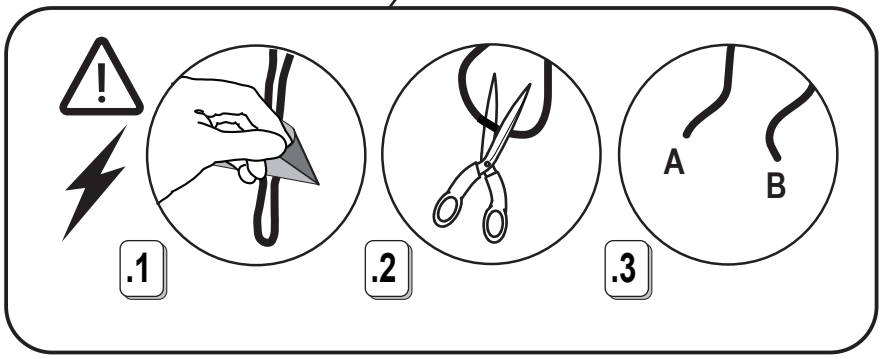


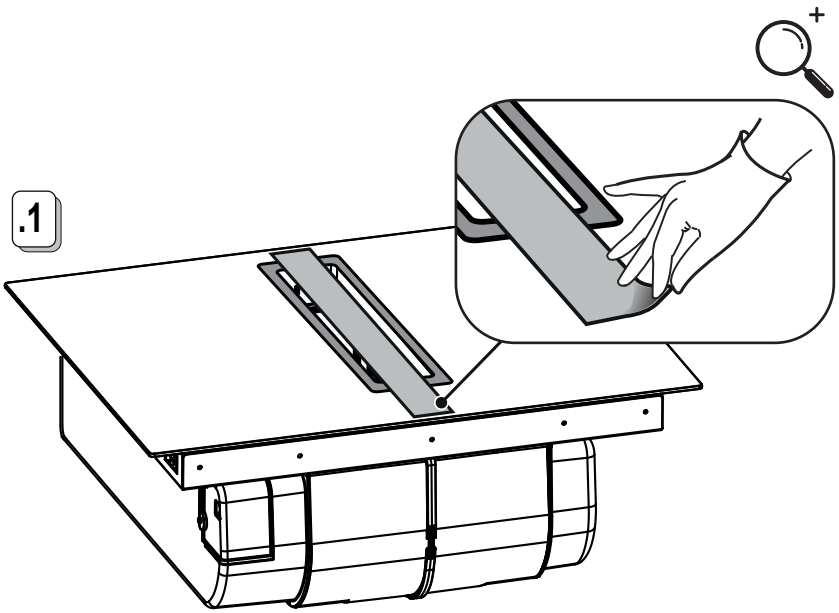
OFF

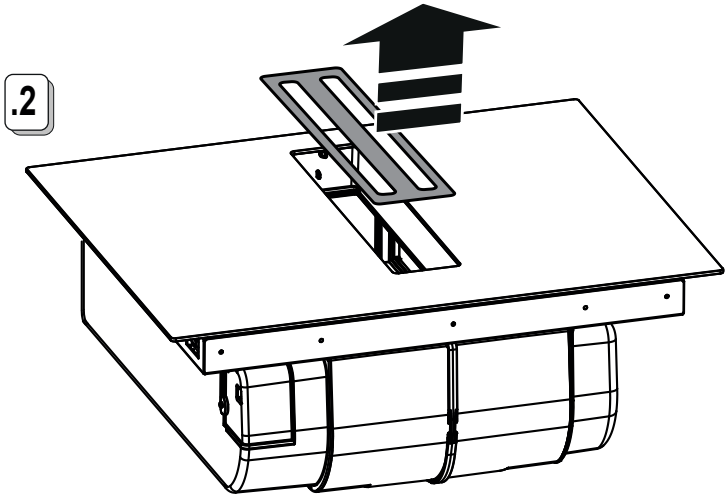
ON



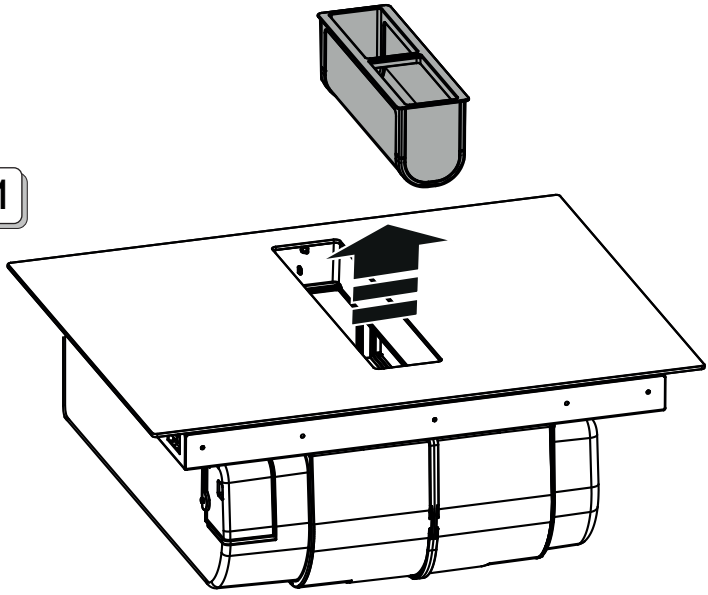



.1

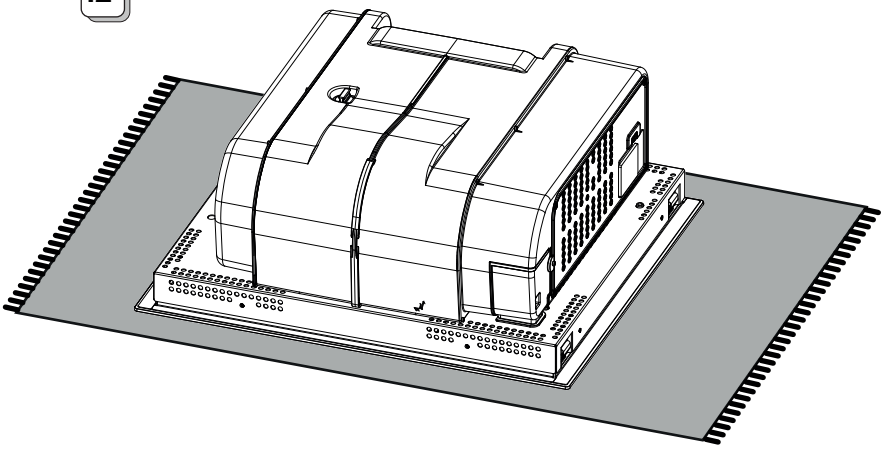

.2



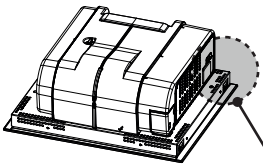
.1



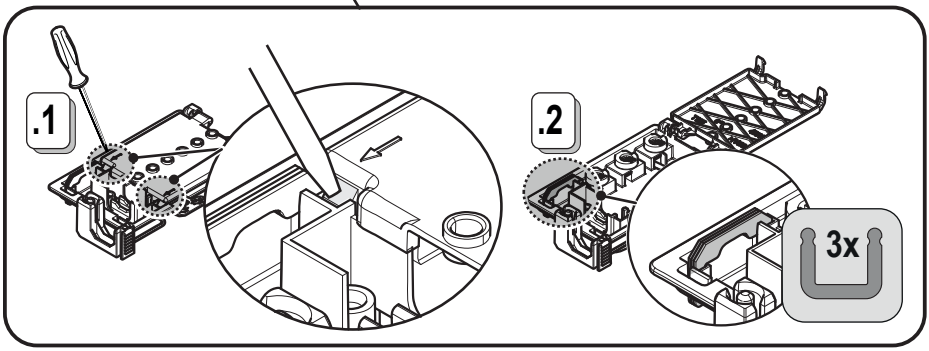
.2



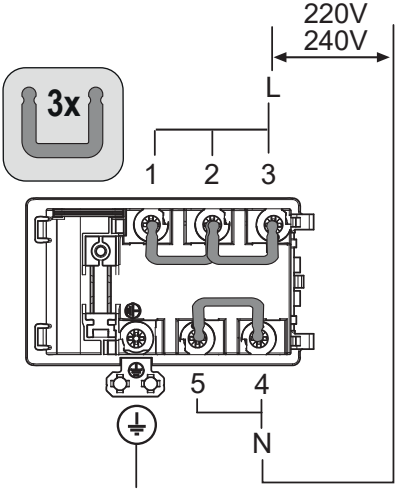
6.1



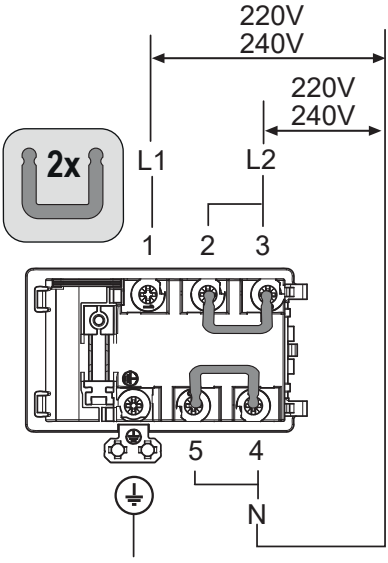
V-Hz




**220V-240V ~**
**50Hz/60Hz**

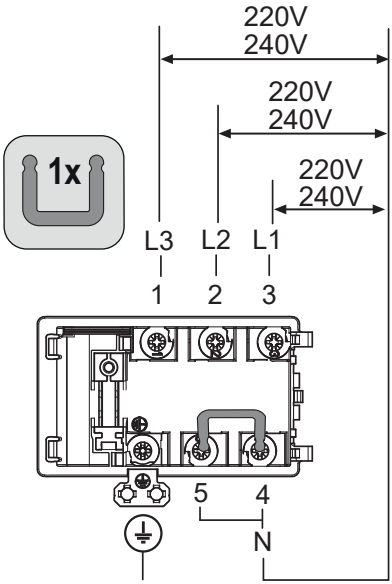



**380V-415V ~ 2N~**
**50Hz/60Hz**

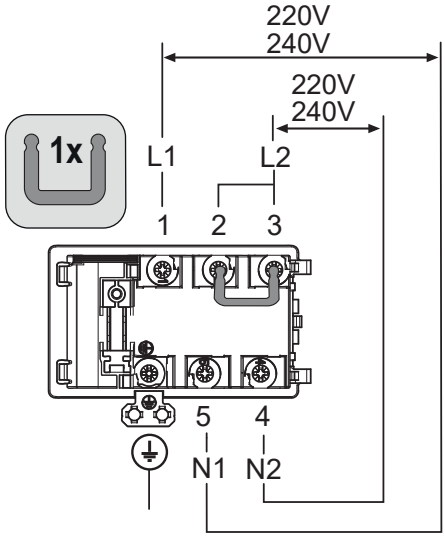


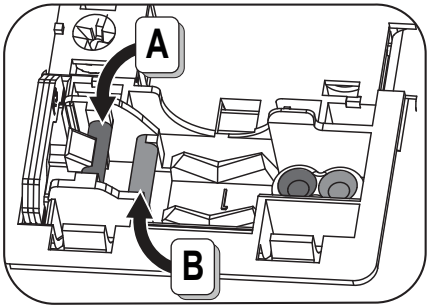
V-Hz

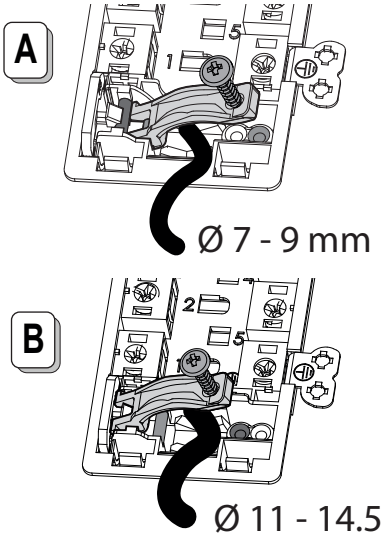
**380V-415V ~ 3N~**
**50Hz/60Hz**




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



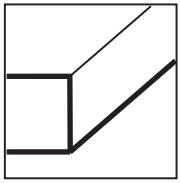



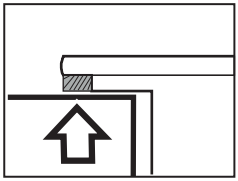

7.1

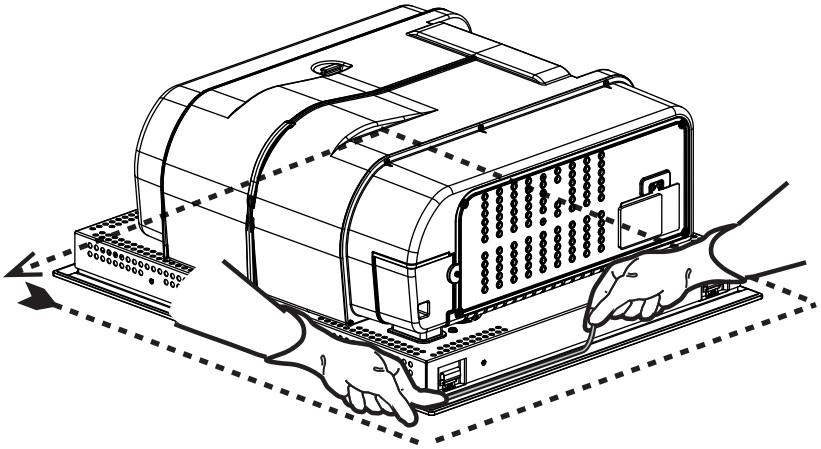
inst.A 8 inst.B 9

inst.A



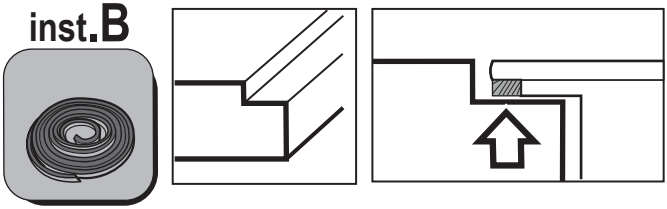



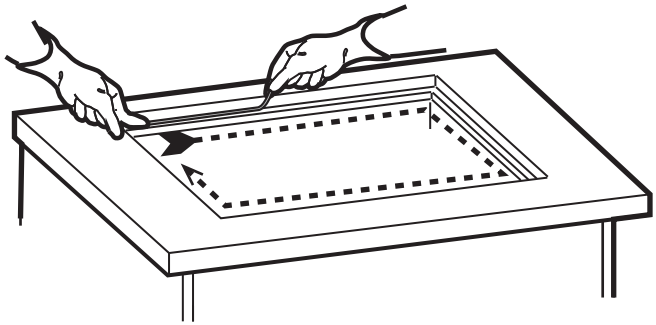




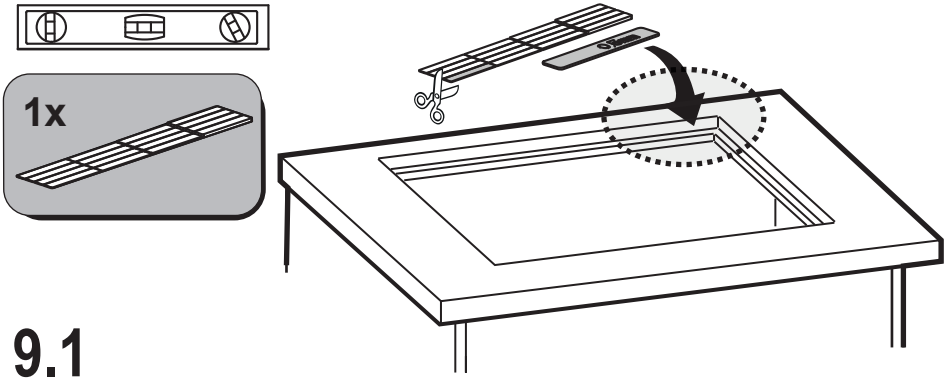


1

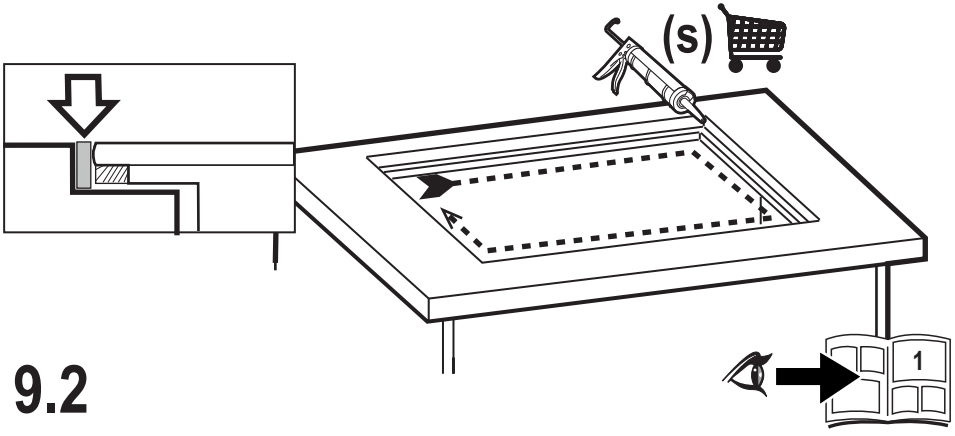


9

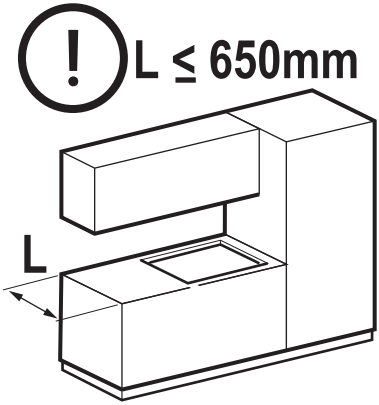


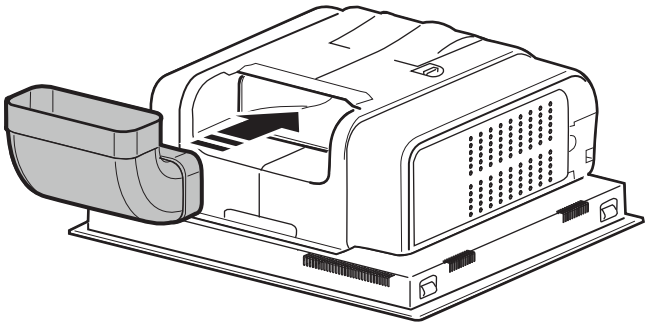

9.1



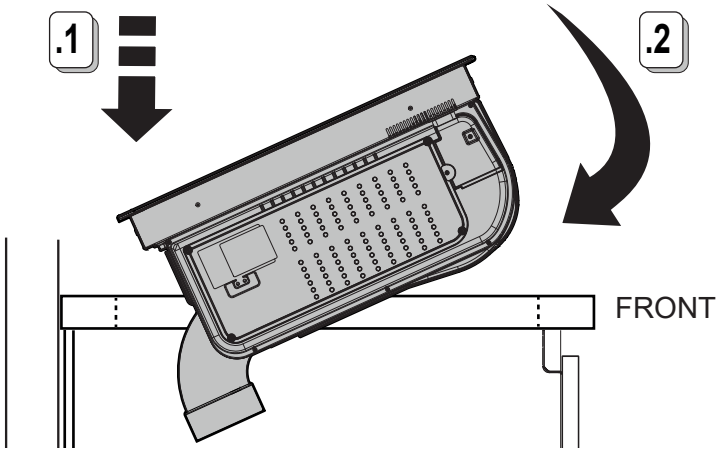

9.2

# KIT0167757



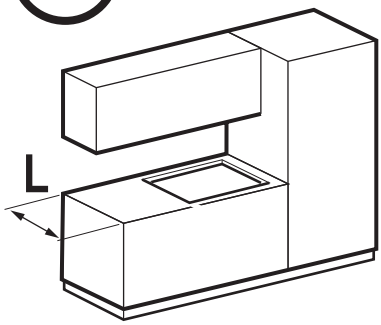
10

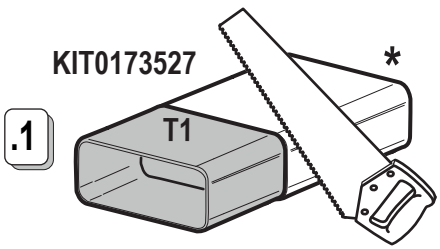


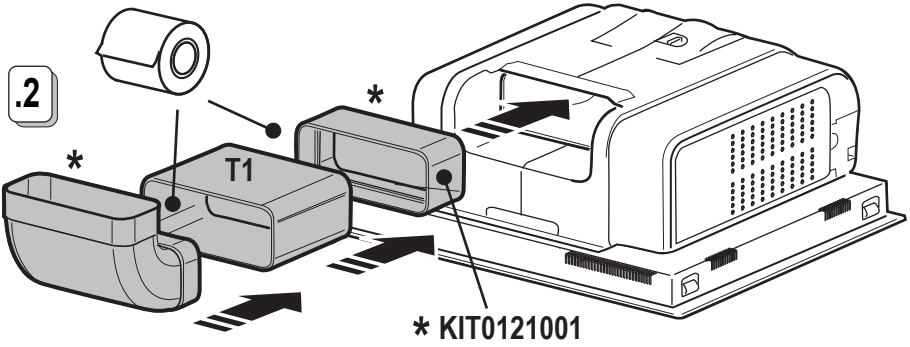

10.1

# KIT0167757

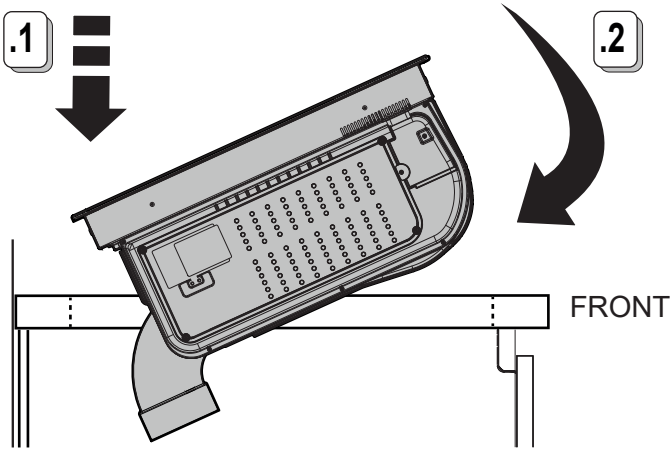
L > 650mm



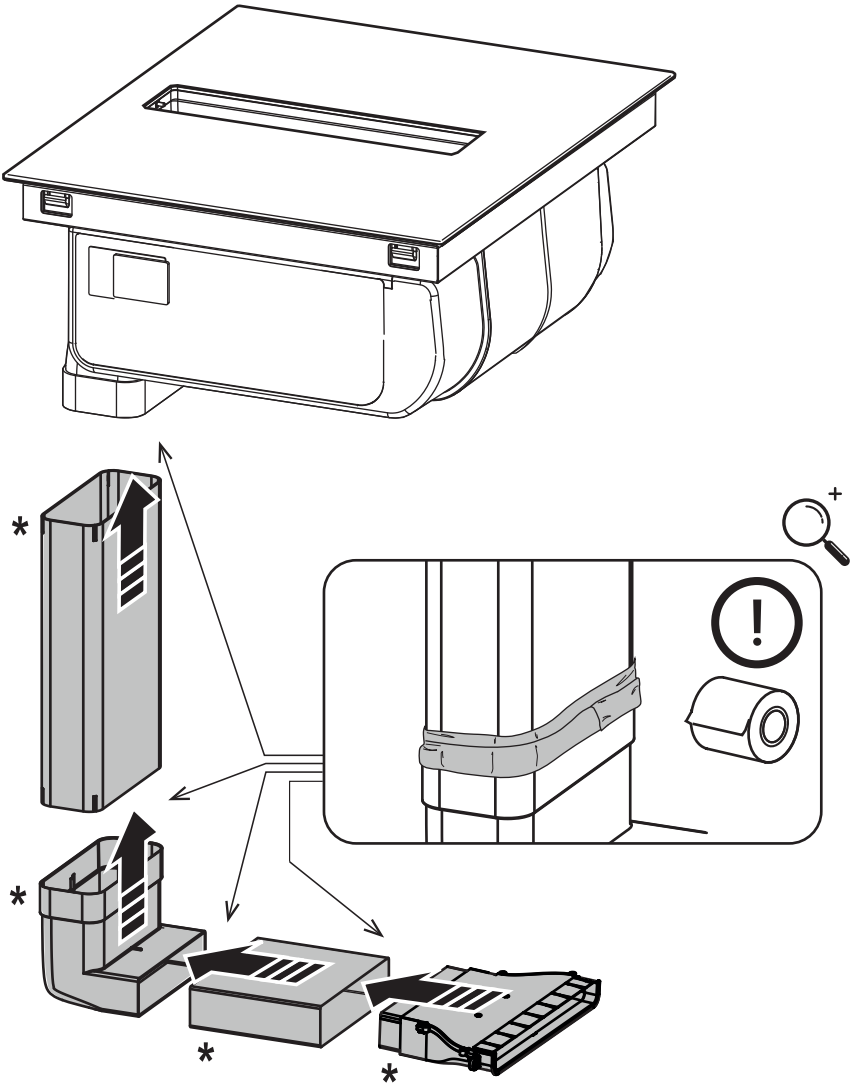

10.2




10.3

# KIT0167757

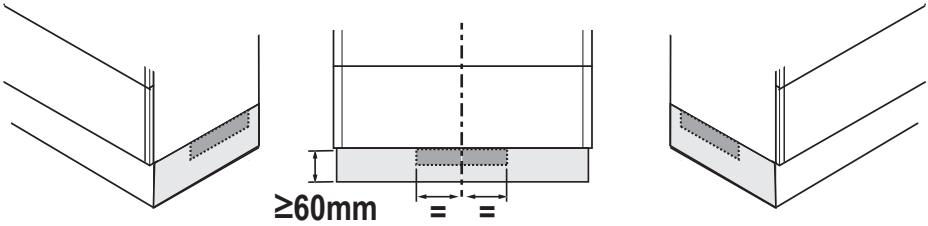
* www.elica.com
www.shop.elica.com

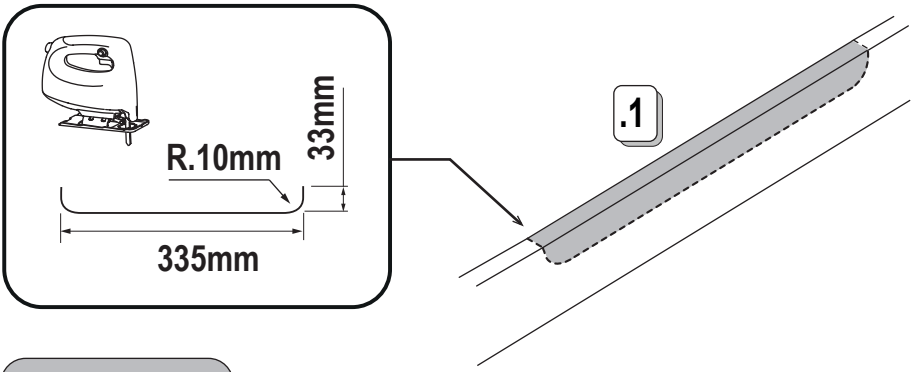


10.4

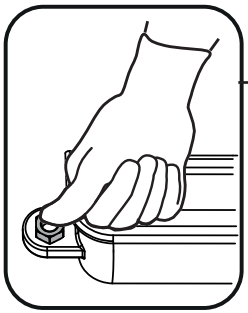
# KIT0167757

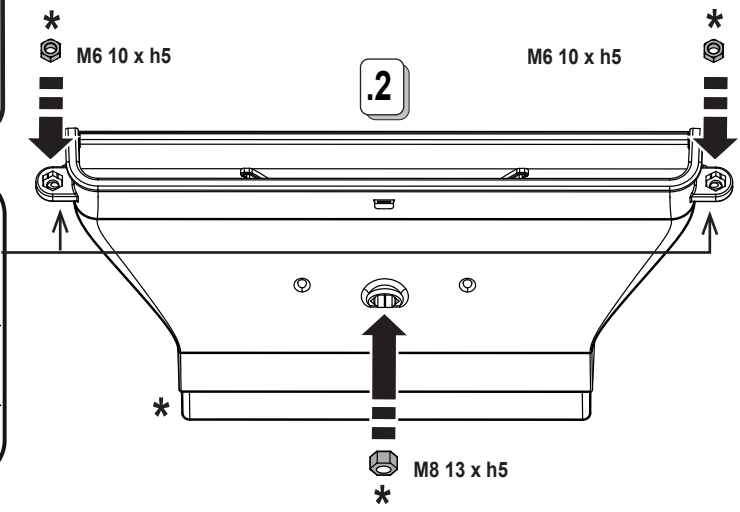
* www.elica.com
www.shop.elica.com




* **2x** M6 10 x h5
* **1x** M8 13 x h5






**10.5**

# KIT0167757

* www.elica.com
www.shop.elica.com

2x
M6x20mm
*

X

X = ≤ 18,5mm 10.6

X = > 18,5mm ≤ 22,5mm 10.7

## X = ≤ 18,5mm

.1 *

2x
M6x20mm
*

.2 *

.3 *

X

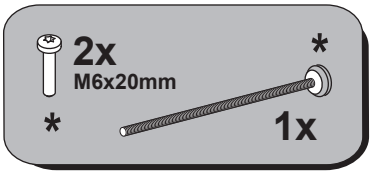
.4

X

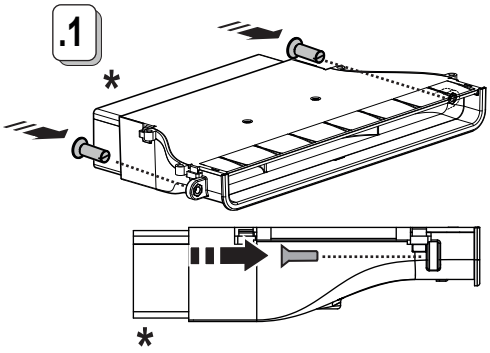
10.6

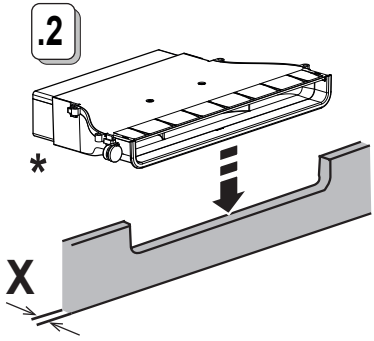
# KIT0167757

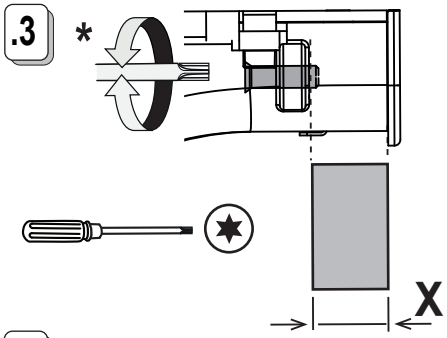
* www.elica.com
www.shop.elica.com

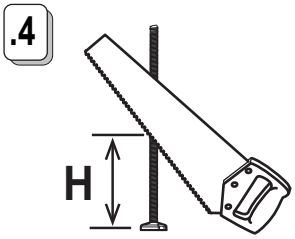


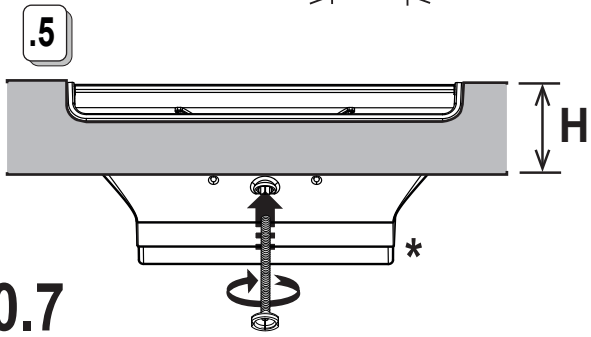

**X ≥18,5mm ≤ 22,5mm**

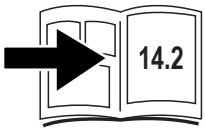


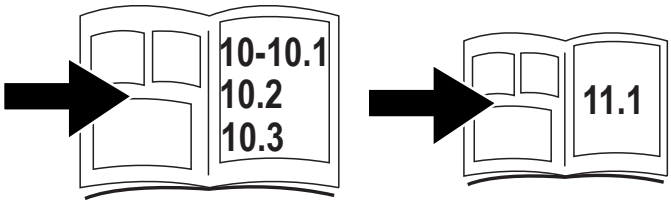



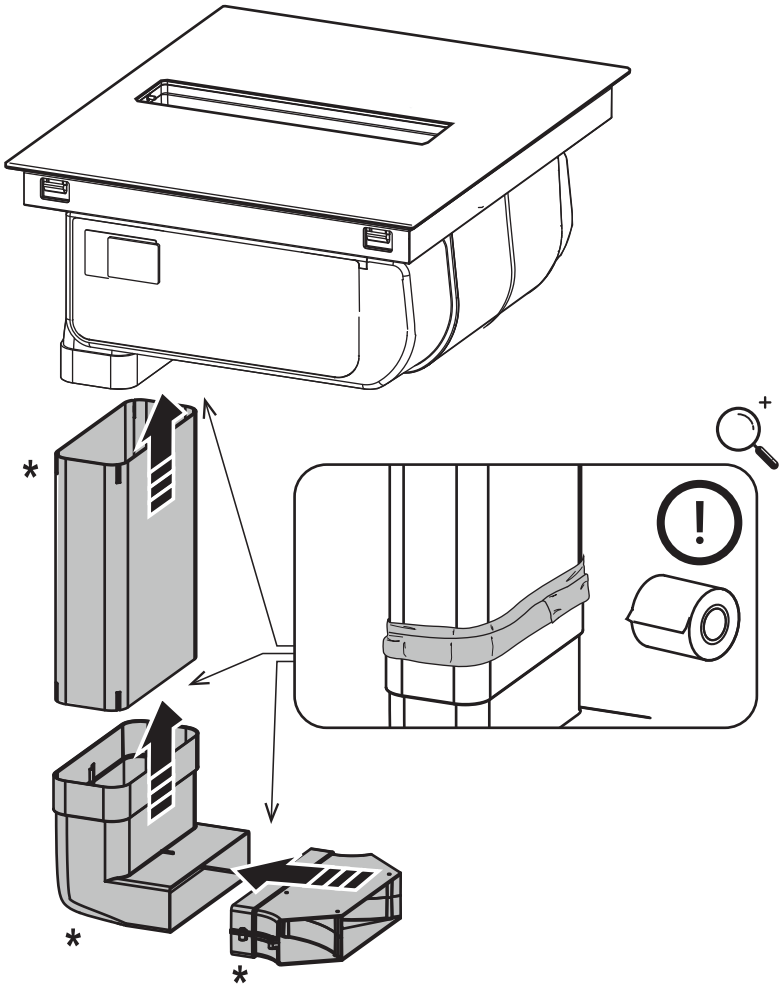

**10.7**

# KIT0167756

* www.elica.com
www.shop.elica.com



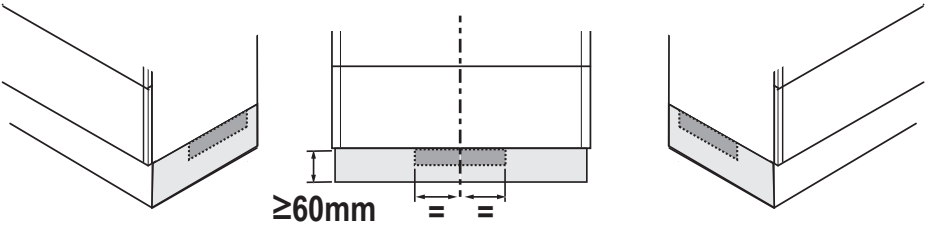

## 11

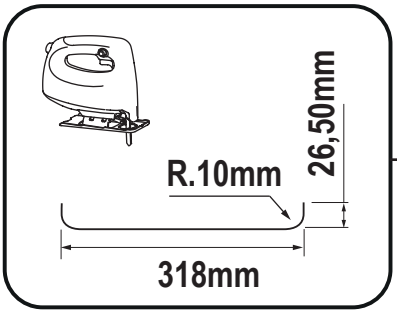


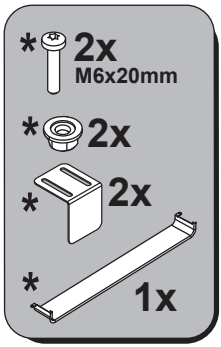

## 11.1

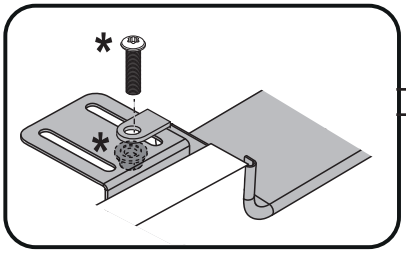
# KIT0167756

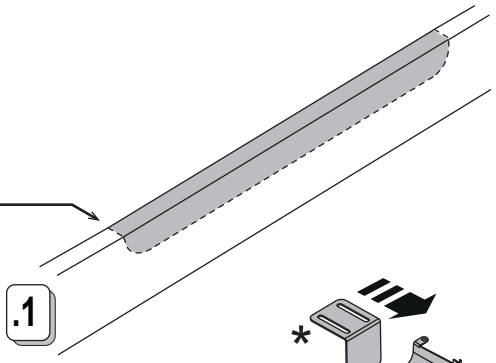
* www.elica.com
www.shop.elica.com

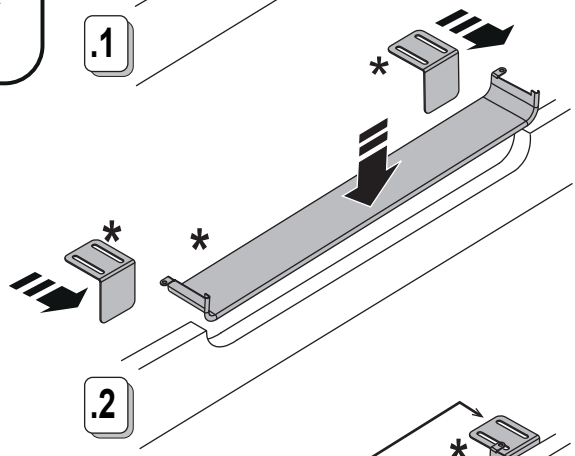


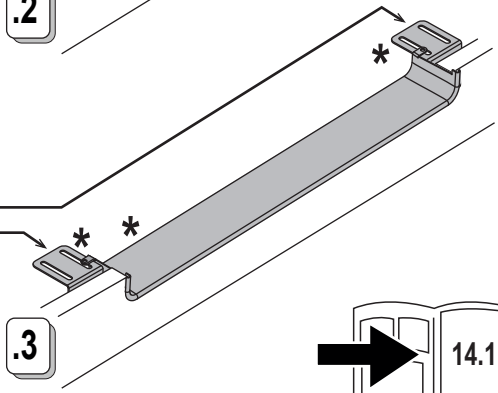



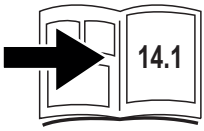





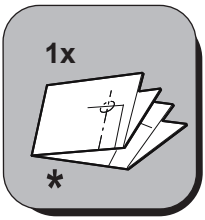




11.2

# KIT0180522

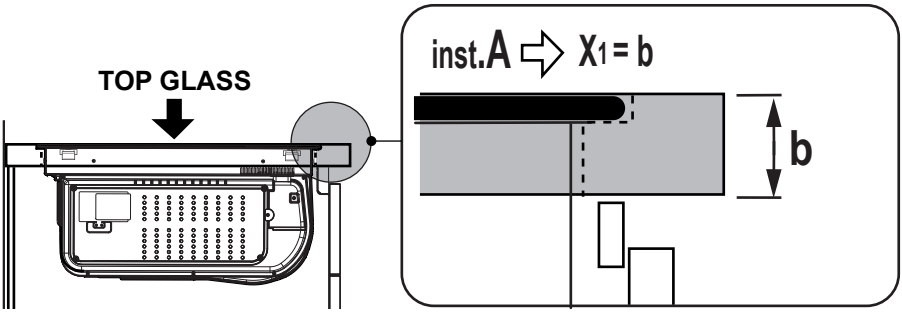
* www.elica.com
www.shop.elica.com

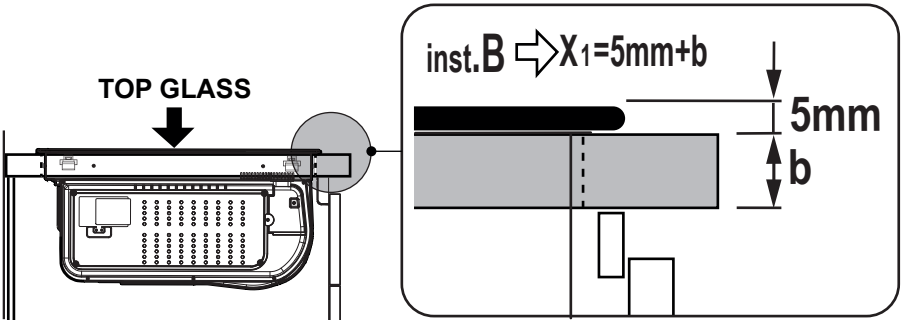


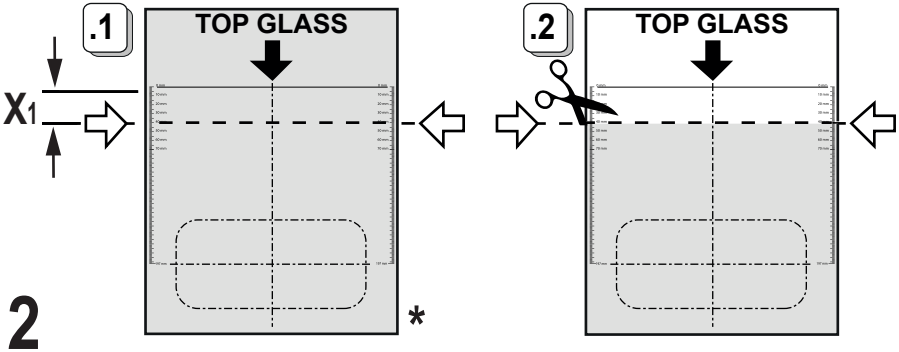






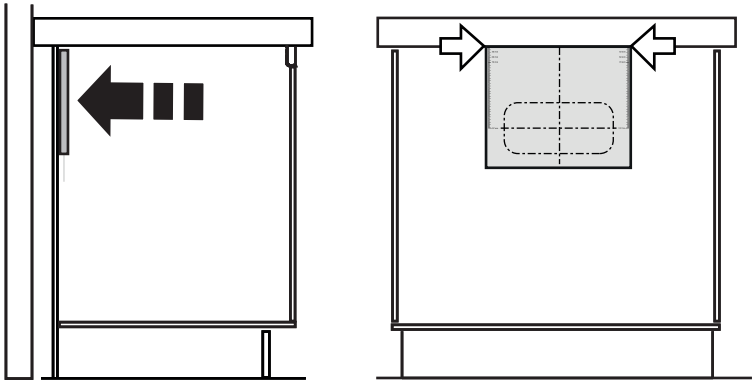


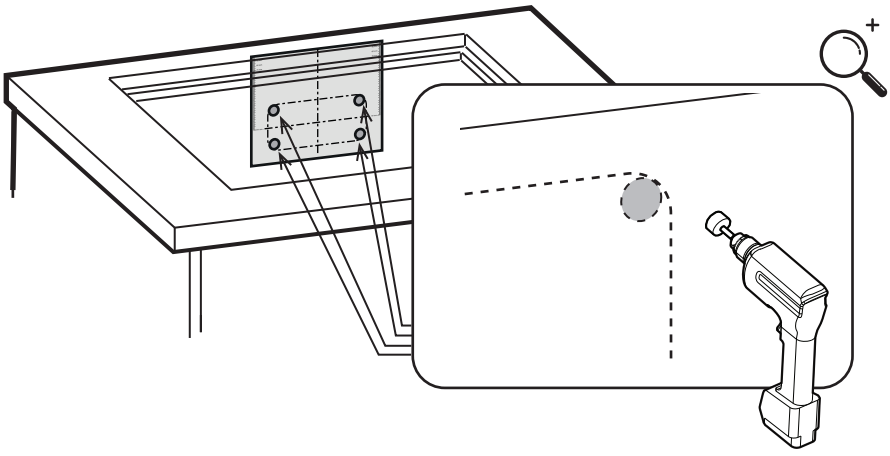



# KIT0180522

www.elica.com
www.shop.elica.com



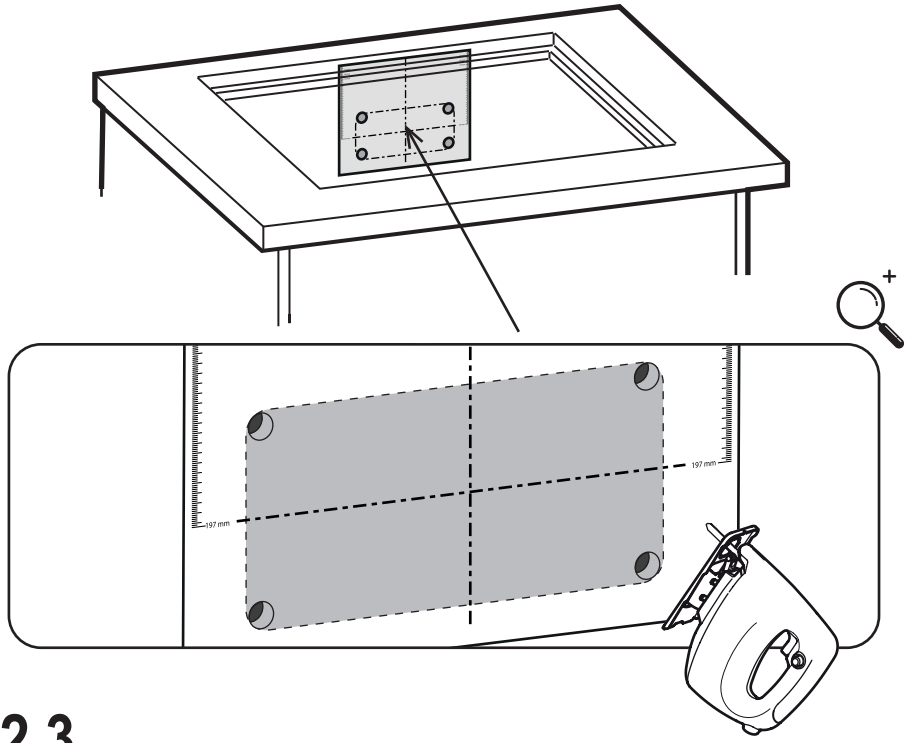
## 12.1



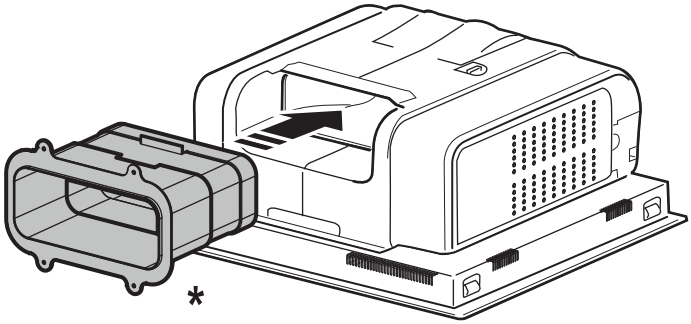
## 12.2

# KIT0180522

* www.elica.com
www.shop.elica.com




12.3

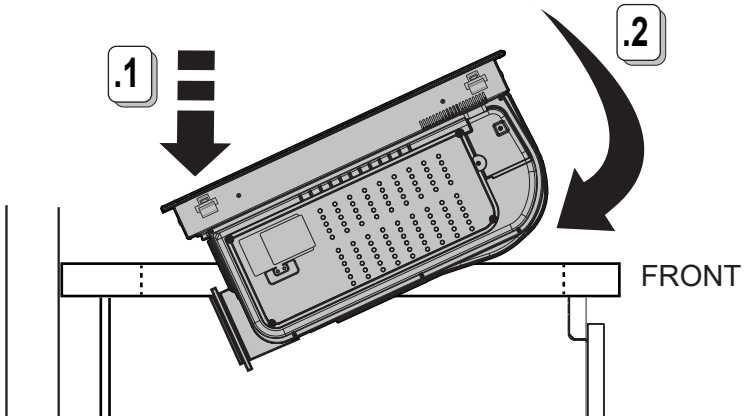


*

12.4

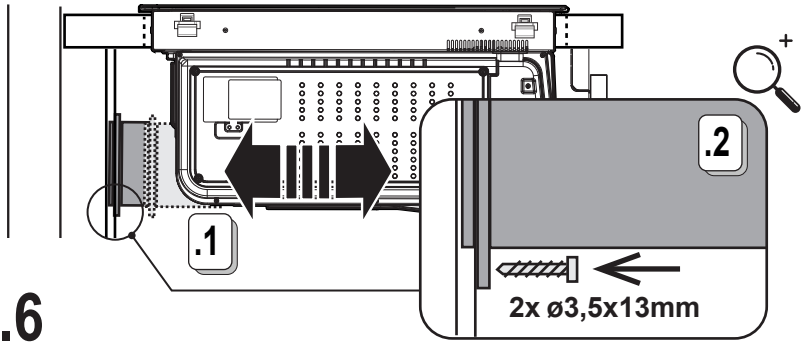
# KIT0180522

* www.elica.com
www.shop.elica.com



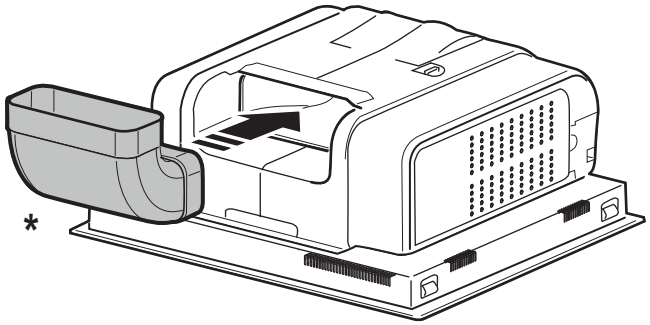

## 12.5



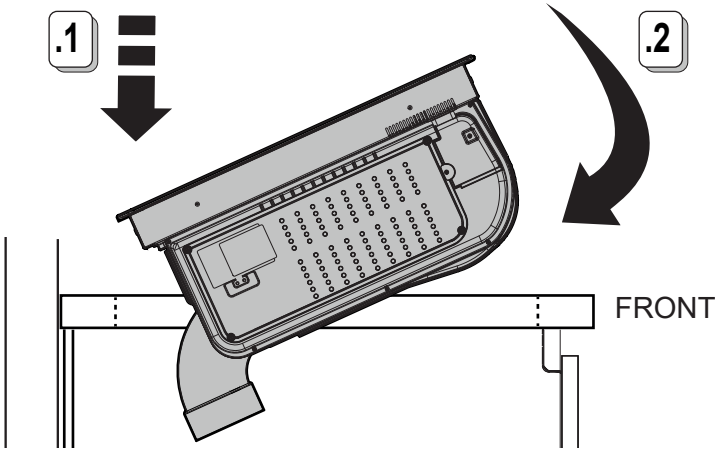




## 12.6

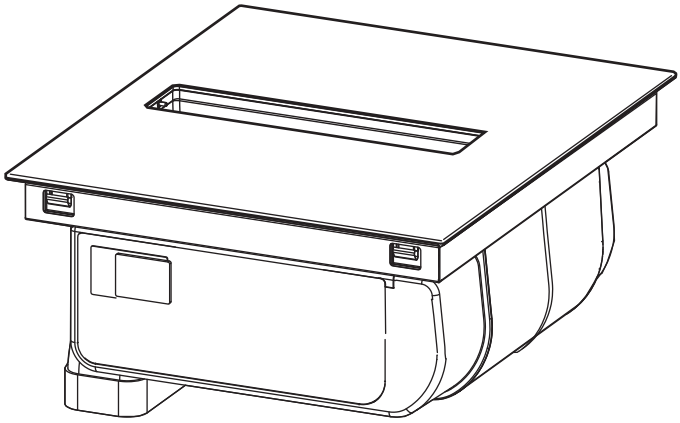
14.1

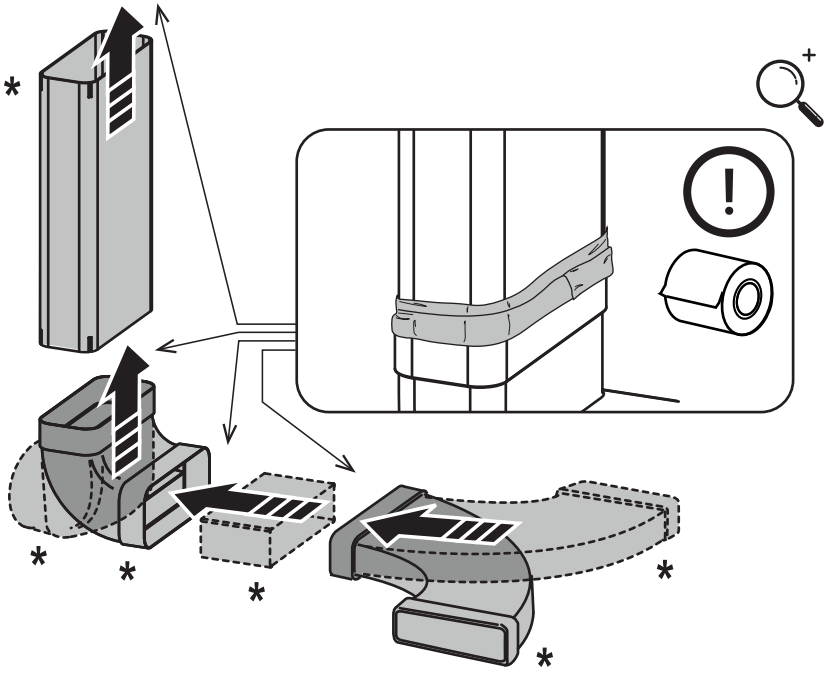



# 13



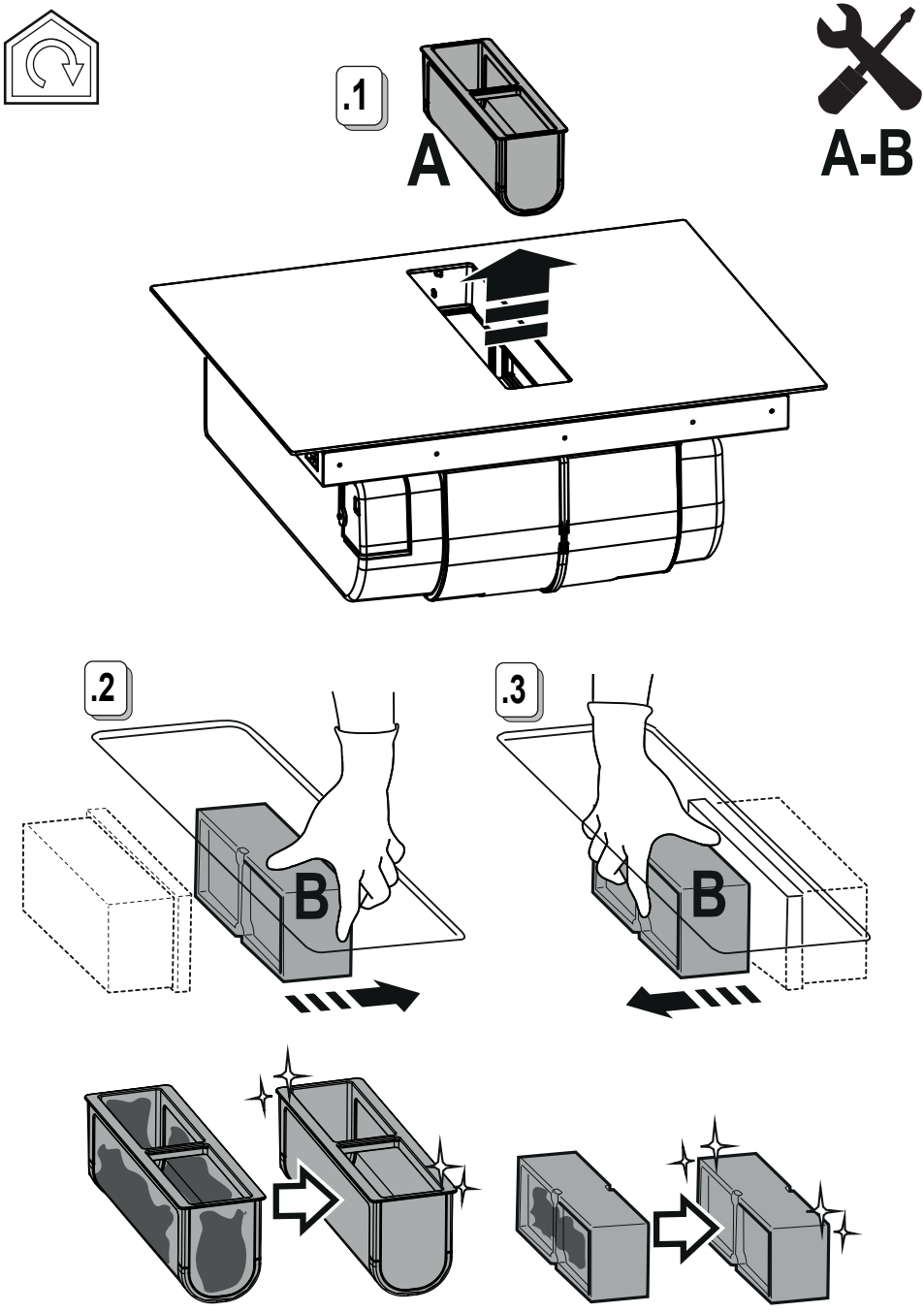

# 13.1



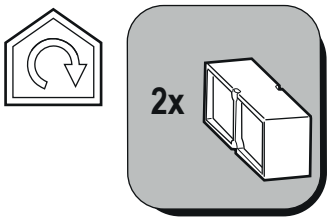


14.1.3

# 13.2

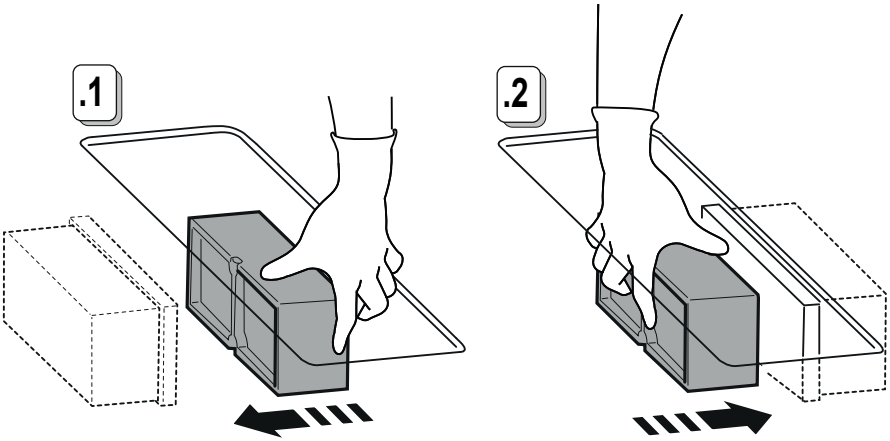


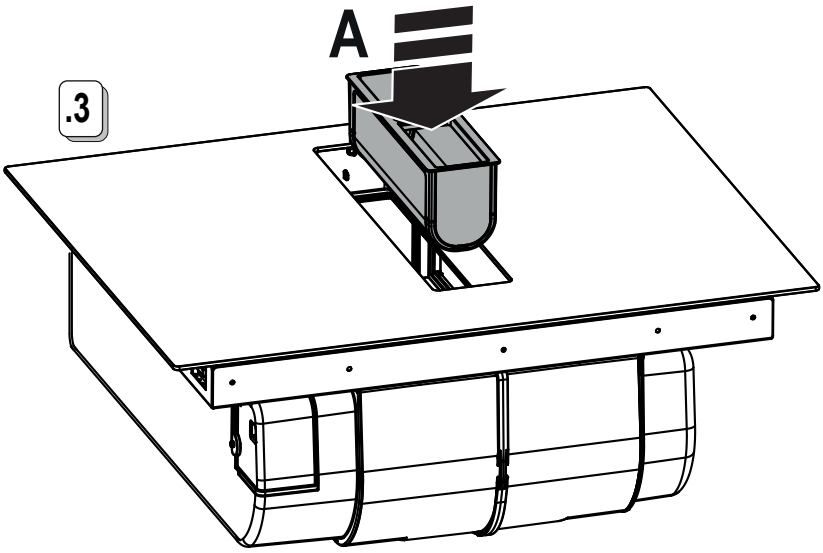

14.0





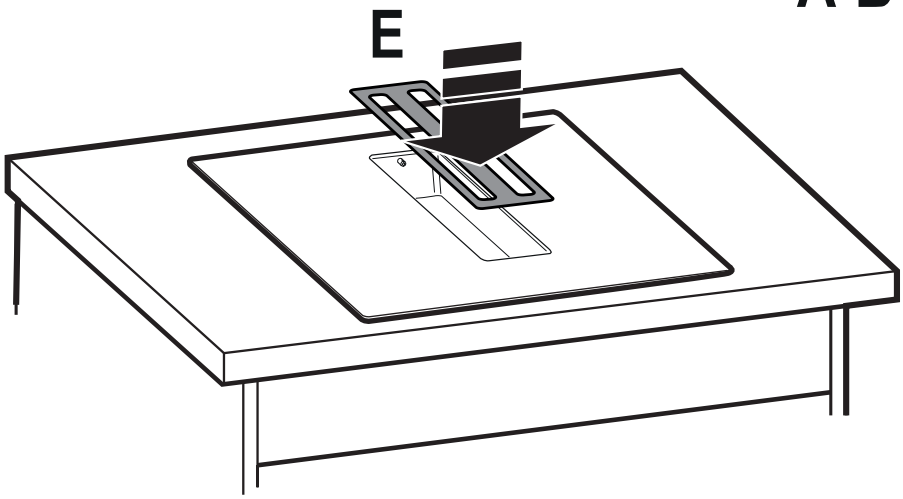





14.1

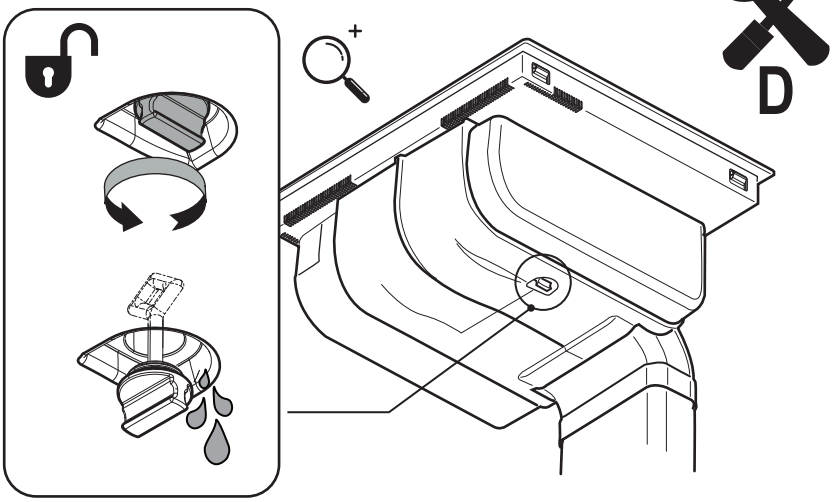
A-B-E



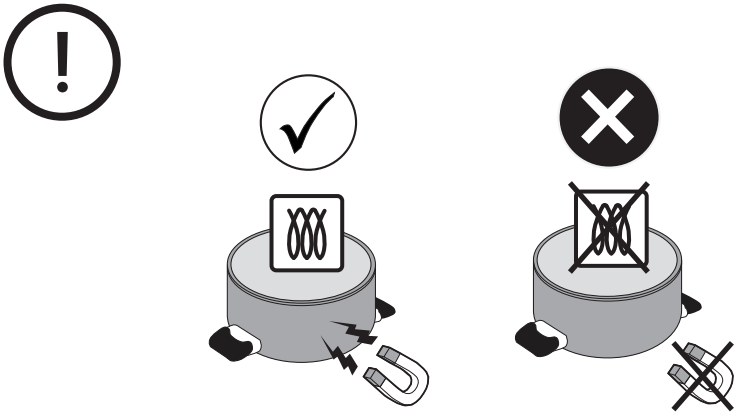

14.2

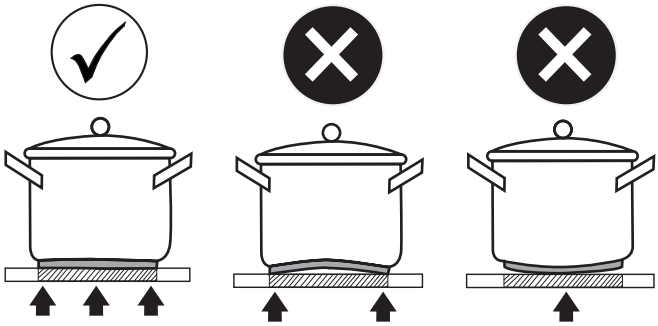
---

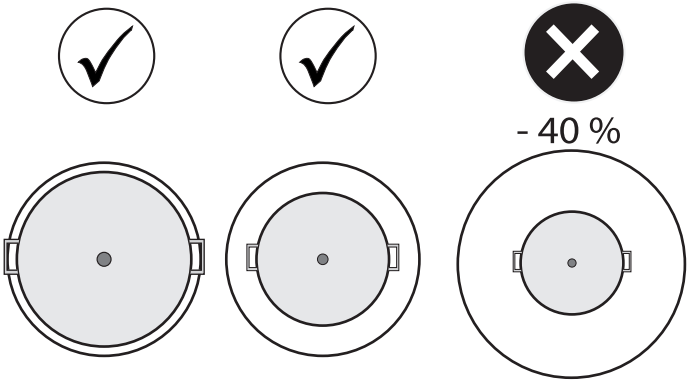
D



15






- 40 %

LIB0193740 Ed. 11/23

