



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



Download a
QR Code Reader app



Scan QR code



Download your
Manual

Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivanti 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.

- 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.

1. SICUREZZA E NORMATIVE

SICUREZZA GENERALE

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Il prodotto deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento di installazione. ● Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro. ● L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. ● Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti idoneo. ● Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella guida all'installazione. ● Non riparare o sostituire qualsiasi parte del prodotto se non specificamente richiesto nel manuale d'uso. ● Fare attenzione che i bambini non giochino con il prodotto ● Mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. ● Il prodotto può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro del prodotto e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. ● Il prodotto e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. ● Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti del prodotto. ● Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti del prodotto non si siano sufficientemente raffreddati, rischio di incendio. ● Non riporre materiale infiammabile sul prodotto o nelle sue vicinanze. ● I grassi e gli oli surriscaldati prendo-

no facilmente fuoco. ● La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. ● La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco. ● Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente. ● Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere il prodotto e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. ● Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore. ● Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti. ● Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura. ● Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona di cottura. ● Il prodotto non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato. Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche. ● Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione. ● La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza. ● Il prodotto va frequentemente pulito sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione. ● È importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

- Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con il prodotto. ● Se la superficie è incrinata, spegnere il prodotto per evitare la possibilità di scossa elettrica ● Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura. ● Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi. ● Importante: Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole. ● Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, e non posate mai direttamente prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro prodotto. ● L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata. ● I recipienti devono essere posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano cottura. ● In situazione di elevate temperature il prodotto diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura. ● Attenzione! Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde.

- L'inosservanza delle norme di pulizia del prodotto e della

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

⚠ SICUREZZA PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

● Nel caso in cui il prodotto non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2,5 mm² per potenza fino a 5500 Watt.; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm²).

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

⚠ 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 temperature, 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 in-

dica 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.

2. UTILIZZO

UTILIZZO RECIPIENTI DI COTTURA

• Recipienti per la cottura



Utilizzare solo pentole che riportano questo simbolo.

Importante:

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

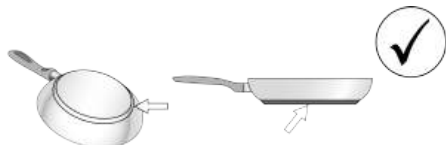
- recipienti con fondo non perfettamente piatto;
- recipienti metallici con fondo smaltato;
- recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano;
- non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.
- Non tutte le pentole adatte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



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



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



• Recipienti preesistenti

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

• Diametri fondi pentola consigliati

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

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:

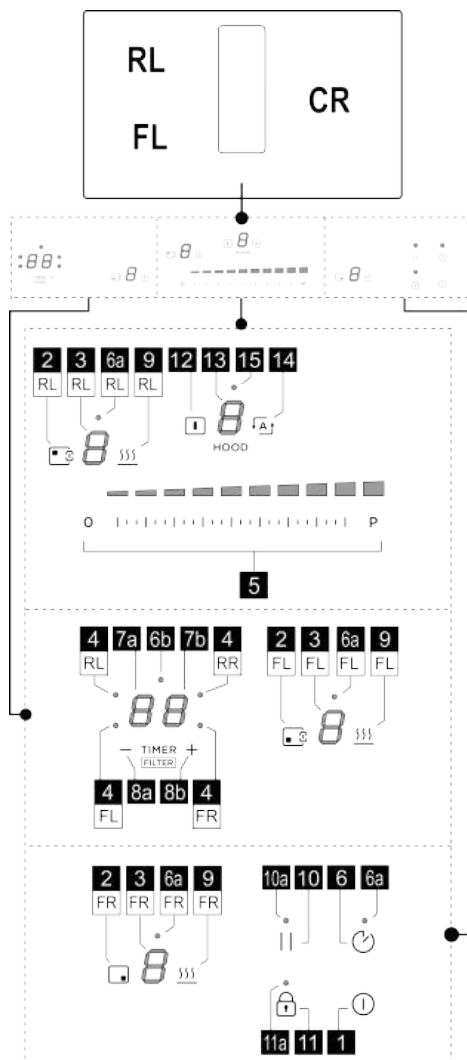
- Si consiglia un percorso massimo della tubazione di 7 metri Lineari.
- Si consiglia sul totale di 7 metri lineari di utilizzare al massimo numero due curve da 90°
- Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto, prediligendo sempre la sezione equivalente al Ø 150 mm (o la rettangolare da 222 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	Display 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	Display 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 necessita di una procedura di SBLOCCO. Procedere come indicato:

Collegare piano all'alimentazione; il display (13) mostrerà

un  lampeggiante ed il LED (11a) acceso. Premere il ta-

sto  (11) per qualche secondo, il LED (11a) si spegnerà. Ora sarà possibile accendere il Piano con il tasto ON/

OFF  (1).

In questo manuale vengono descritte le funzioni principali, utilizzare il codice QR posto nelle prime pagine per accedere, su Internet, alle istruzioni complete. Tutte le funzioni di questo piano di cottura rispettano 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.

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	Y
Funzione Temperature Manager attiva	u.o.v
Funzione Bridge Zone attiva	n
Funzione Pausa	11
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 zone di cottura la presenza di calore residuo viene segnalata con apposito segnale visivo sul display della zona corrispondente, tramite il simbolo .

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

• Accensione

Il piano di cottura si accende toccando per il tasto ON/OFF

 (1). Tutti i display (3) ed il display (13) si accenderanno visualizzando il numero zero .

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:

Entrare nel Menù della zona cottura premendo uno dei ta-

sti  (2) corrispondente alla zona di cottura desiderata. Il display (3) di quella zona rimarrà l'unico ad

essere illuminato ad alta 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)** mostrerà 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 rimarrà l'unico ad essere illuminato ad alta intensità; **Portare a Zero** la potenza, oppure premere di nuovo il **tasto (2)** mantenendo la pressione **per qualche secondo**.

• Power Level Zone cottura

Il piano è dotato di **9 livelli** di potenza. Sforare 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 ) che rimane attivo per 10 minuti, dopodiché la potenza ritorna al livello precedente.

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

(5), oltre il livello  per attivare il Power Booster. Il livello

Power Booster è indicato nel **Display (3)** con il simbolo .

• Bridge Zones

Questa funzione permette, di far lavorare in modo combinato la zona di cottura **FL** con la zona di cottura **RL** e la zona di cottura **FR** con la zona di cottura **RR** creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Questo permetterà una cottura omogenea con teglie e pentole di grandi dimensioni. Verificare sempre nelle illustrazioni di montaggio, nella parte finale del manuale, in quali zone è attivabile il bridge.

Per attivare la Funzione Bridge:

Preme contemporaneamente per qualche secondo il **tasto (2)** delle due zone scelte (**FL+RL**) oppure (**FR+RR**).

Uno dei display (3) visualizzerà il simbolo  mentre l'altro display (3) visualizzerà la potenza che verrà impostata. Per impostare la potenza scorrere con il dito sulla **Zona di selezione(5)**

Per disattivare la Funzione Bridge:

• premere contemporaneamente per qualche secondo, i **tasti (2)** della coppia di zone che si vuole disattivare (**FL+RL**) oppure (**FR+RR**).

Nota: Questo prodotto è dotato di **3 zone cottura**, il **bridge è attivabile solo sulle due zone vicine (FL ed RL) oppure (FR ed RR)**, in base al modello in vostro possesso.

• 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

do i **tasti**  (8a) e  (8b). Il tempo viene espresso in minuti. Se il timer arriva ad un tempo inferiore a 1 minuto 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 **ta-**

sti  (8a) e  (8b). Il tempo viene espresso in minuti. Se il timer arriva ad un tempo inferiore a 1 minuto 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 zo-

na 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 Menu gestione parametri.

Per entrare nel menù gestione parametri:

Togliere l'alimentazione al Piano, attendere qualche secondo e ricollegare il Piano all'alimentazione. SBLOC-CARE il piano tenendo premuto per qualche secondo il ta-

sto  (11); Successivamente, premere contemporanea-

mente, 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 Display (3-FL) indica il parametro in modifica.

Display (3-FR) indica il valore impostato.

Per passare al menù 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 desiderato 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 alta 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 cottura, 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 portare a Zero la potenza di aspirazione.

● **Power Level Aspiratore**

Il 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**, dopodiché 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 Menu 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 necessarie per entrare nel menù:

ZONE COTTURA e ASPIRATORE devono essere tutti a

potenza ; L'EKG TIMER deve essere Spento; Se queste condizioni non sono rispettate, effettuando la procedura di

accesso, il display (7a+7b) indicherà  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), successivamente premere contem-

poraneamente $\text{---}(8a)$ e $\text{+}(8b)$ 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 $\text{---}(8a)$ 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
Filtro grassi ATTIVO*	.05.
Filtro odori ATTIVO*	.F3.
Filtro grassi DISATTIVO	G-
Filtro 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  (filtro esausto).

Per Attivare o disattivare l'indicatore saturazione filtri:

Dopo aver selezionato uno dei due filtri, premere $\text{+}(8b)$; Ad ogni pressione, il display 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 ta-

sto $\text{---}(8a)$ e $\text{+}(8b)$ 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 se-

condo $\text{---}(8a)$ e $\text{+}(8b)$.

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

4. MANUTENZIONE

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



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

MANUTENZIONE PIANO COTTURA

• Pulizia del piano 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).

• Pulizia della vasca raccolta liquidi :

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

• 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!**

● **Manutenzione Filtri antigrasso:**

Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.

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

● **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.

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.

- 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.

1. SAFETY AND REGULATIONS

GENERAL SAFETY

Please note! Pay strict attention to the following instructions:

- The device must be disconnected from the mains before carrying out any installation work.
- For all installation and maintenance operations, always use work gloves.
- Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations.
- Only use the fastening screws supplied with the product for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws.
- Use screws of the right length, as indicated in the installation guide.
- Do not repair or replace any part of the product unless specifically stated in the operating manual.
- Ensure that children do not play with the product; keep children at a safe distance and supervise them as the accessible parts may become very hot during use.
- The product can be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or without experience or the necessary knowledge, as long as they are properly supervised or have been instructed on how to safely use the product and understand the inherent dangers.
- The product and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements.
- Do not touch the heating elements of the product during and after use.
- Avoid contact with kitchen towels or other flammable materials until all components of the product have sufficiently cooled, fire hazard.
- Do not place flammable materials on or near the product.
- Overheated fats and oils easily catch fire.
- Unattended cooking on a hob with oil or fat can be dangerous and may cause a fire.
- Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.
- The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored.
- NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the product and smother the flames,

for example with a lid or a fire blanket.

- Prevent liquids from boiling over; therefore, turn the heat down when boiling or heating liquids.
- Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans, or without any cookware.
- Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode! This warning also applies to all other types of hobs.
- Switch off the relevant cooking zone when you have finished cooking.
- The product is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. Do not use steam cleaners, risk of electric shock.
- Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the product from the mains by disconnecting the plug or turning off the mains switch.
- Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised.
- The product must be cleaned frequently both inside and out (AT LEAST ONCE A MONTH); always follow the instructions given in the maintenance manual.
- This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

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

- For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the product.
- If the surface is cracked, switch off the item to avoid the possibility of electric shock
- Risk of fire: do not place objects on the cooking surfaces.
- Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the hob because they could become hot.
- Important: After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pot detector.
- Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium directly on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your product.
- High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level.
- The cookware must be placed directly on the hob and must be centred. Under no circumstances may any other objects be placed between the pot and the hob.
- If the temperature becomes high, the product automatically decreases the power level of the cooking zones.
- Please note! The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on.

- Failure to comply with the rules for product cleaning and the cleaning/replacement of filters, may create a fire hazard.
- Flambé cooking is strictly prohibited.
- Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard, and must therefore be avoided under all circumstances.
- The room must be sufficiently ventilated when the product is used at the same time as other appliances that run on

gas or other fuels. ● The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to be adopted for fume extraction. ● The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by the combustion of gas or other types of fuels. ● Never use the product without the grille properly installed!

ELECTRICAL CONNECTION SAFETY

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

- If the product is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor section of 2.5 mm² for power up to 5500 Watt; while for higher powers it must be 4 mm².

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

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.

2. USE

USE OF COOKWARE

• Cookware



Only use pots bearing this symbol.

Important:

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

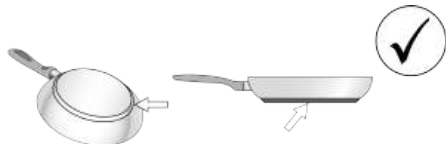
- cookware with a base that is not perfectly flat;
- metal cookware with an enamelled base;
- cookware with a rough base, to avoid scratching the hob surface;
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.
- Not all induction pots work efficiently due to the base only partially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

graph 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:

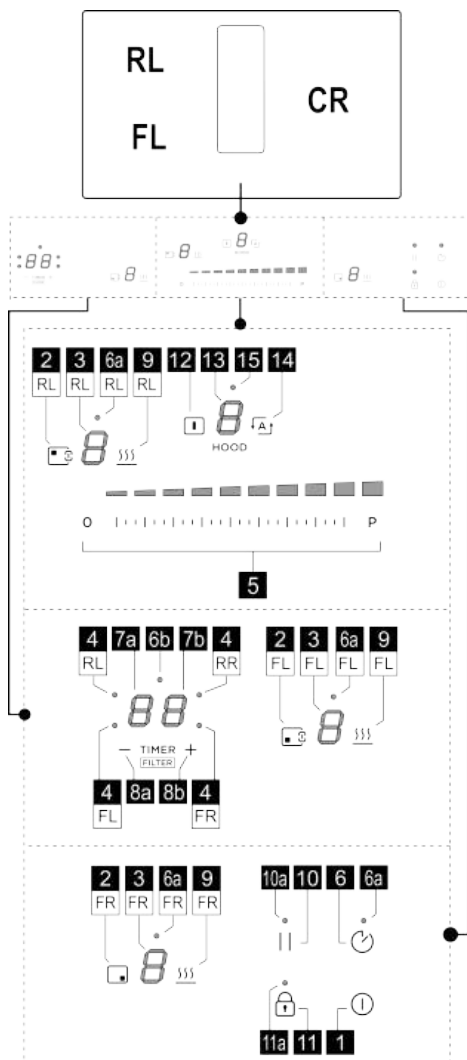
- We recommend a maximum pipe route length of 7 linear metres.
- We recommend using no more than two 90° bends along the entire 7 linear metres
- Avoid drastic changes in the ducting diameter, seeking to maintain a diameter of Ø 150 mm (or a rectangular section of 222 x 89 mm).

• 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 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).

This manual describes the main functions. Use the QR code at the start of the manual to access the full instructions online. All functions of this hob 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.

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	U...U
Bridge Zone Function active	n
Pause function	
Automatic Heat UP function	A

CHARACTERISTICS OF THE HOB

• Safe Activation

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

• Pot Detector

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

• Safety Shut Down

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

• Residual Heat Indicator

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

USING THE HOB

• Power-on

The hob is switched on by touching the **ON/OFF key** (1).
(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) (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 dis-**

play (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 **9**), 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 **9** to activate the Power Booster. The Power Booster level is indicated on the **Display** (3) with the symbol **P**.

• Bridge Zones

This function allows the **FL** cooking zone to work in combination with the **RL** cooking zone and the **FR** cooking zone with the **RR** cooking zone, creating a single zone with the same power level. This will allow evenly distributed cooking with large-sized pots and pans. Always check in the assembly illustrations, in the final part of the manual, in which zones the bridge can be activated.

To activate the Bridge Function:

Simultaneously press the **key** (2) of the two selected zones (**FL+RL**) or (**FR+RR**) for a few seconds.

One of the displays (3) will show the symbol **n** while the other display (3) will show the power that will be set. To set the power, scroll with your finger on the **selection area** (5)

To deactivate the Bridge Function:

• press simultaneously for a few seconds the keys (2) of the pair of zones to be deactivated (**FL+RL**) or (**FR+RR**).

Note: This product features **3 cooking zones**; the **bridge can be activated only on the two adjacent zones** (**FL** and **RL**) or (**FR** and **RR**), depending on the model you have.

● 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 .

● **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 Menu by pressing the **key**  (12)

then press the **key**  (14); the letter  will appear on the **display (13)** alternating with the fan speed value.

Deactivate:

From the extractor fan menu, press the **key**  (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 ; The EGG TIMER must be Off. If these conditions are not respected, by performing the access procedure, the **display (7a+7b)** will indicate  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*	
ACTIVE odour filter*	
DEACTIVATED grease filter	
DEACTIVATED odour filter	

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

To exit the Menu:

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

4. MAINTENANCE

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



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

HOB MAINTENANCE

• **Cleaning the induction hob**

The hob must be cleaned after each use.

Important:

- Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass.
- Do not use irritant chemical detergents such as oven

sprays or stain removers.

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

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

• **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.

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.

- 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.

1. SICHERHEIT UND RICHTLINIEN

ALLGEMEINE SICHERHEIT

Achtung! Diese Anleitungen genau einhalten:

- Das Produkt muss vor der Durchführung von Installationsarbeiten von der Stromversorgung getrennt werden.
- Bei allen Vorgängen der Installation und Wartung Arbeitsschuhe verwenden.
- Die Installation oder Wartung muss von einem spezialisierten Techniker in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers und unter Beachtung der geltenden örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.
- Zur Installation nur die mit dem Produkt gelieferten Befestigungsschrauben verwenden oder, falls nicht geliefert, den entsprechenden Schraubentyp kaufen.
- Die korrekte Länge für die Schrauben, die in der Installationsanleitung angegeben sind, verwenden.
- Keinen Bauteil des Produkts reparieren bzw. ersetzen, wenn nicht spezifisch im Bedienungshandbuch gefordert.
- Darauf achten, dass Kinder mit dem Produkt nicht spielen.
- Kinder fernhalten und überwachen, da die zugänglichen Teile während der Benutzung sehr heiß werden können.
- Das Produkt darf von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder notwendige Kenntnisse nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder vorher Anweisungen zur sicheren Verwendung des Produkts und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten.
- Das Produkt und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Darauf achten, die Heizelemente nicht zu berühren.

- Die Heizelemente des Produkts während und nach der Benutzung nicht berühren.
- Kontakt mit Tüchern oder anderen entzündbaren Materialien vermeiden, bis alle Komponenten des Produkts ausreichend abgekühlt sind; es besteht Brandgefahr.
- Kein entflammendes Material auf dem Produkt bzw. in seiner Nähe liegen lassen.
- Überhitzte Fette und Öle fangen leicht Feuer.
- Der unüberwachte Kochvorgang auf einem Kochfeld mit Öl und Fett kann gefährlich sein und Brände verursachen.
- Das Frittieren muss unter Kontrolle durchgeführt werden, um zu verhindern, dass sich überhitztes Öl entzündet.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzdauerndes Kochen muss laufend überwacht werden.
- NIE versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen. Das Produkt stattdessen abschalten und die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Feuerlöschdecke ersticken.
- Die Austritte von Flüssigkeiten vermeiden. Daher soll die Wärmeerzeugung zum Kochen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten abgesenkt werden.
- Die Heizelemente mit leeren Töpfen und Pfannen oder ohne Behälter nie eingeschaltet lassen.
- Niemals eine Konserven- oder Blechdose erhitzen, ohne sie vorher geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren! Diese Warnung gilt für alle anderen Sorten von Kochfeldern.
- Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie die entsprechende Kochzone aus.
- Das Produkt ist nicht dafür bestimmt, durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden. Verwenden Sie keine Dampfreiniger, es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Trennen Sie das Produkt vor jeder Reinigung oder Wartung von der Stromversorgung, indem Sie den Stecker ziehen oder den Hauptschalter der Wohnung betätigen.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden.
- Das Produkt muss regelmäßig (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT) innen und außen gereinigt werden; beachten Sie in jedem Fall die Wartungsanweisungen.
- Wenn Sie das Produkt nicht reinigen und die Filter nicht austauschen / reinigen, kann dies zu Brandgefahr führen.
- Es ist wichtig, dieses Handbuch aufzubewahren, damit Sie es jederzeit einsehen können. Bei einem Verkauf, einer Übergabe oder einem Umzug soll sichergestellt werden, dass das Handbuch mit dem Produkt bleibt.

- Für die Menschen, die einen Herzschrittmacher und eine aktive Anlage tragen, ist es wichtig zu prüfen, dass ihr Herzschrittmacher mit dem Produkt kompatibel ist.
- Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Oberfläche des Kochfeldes, da diese sich überhitzen könnten.
- Wichtig: Das Kochfeld nach der Benutzung mit seiner Steuervorrichtung abschalten und sich nie auf dem Topffühler verlassen.
- Verwenden Sie niemals Alufolie zum Kochen und legen Sie niemals aluminiumverpackte Produkte direkt auf. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Produkt unwiderruflich beschädigen.
- Die Benutzung einer hohen Leistung wie die Booster-Funktion eignet sich nicht zum Aufwärmen von einigen Flüssigkeiten, wie z.B. das Bratöl. Überhöhte Wär-

me könnte gefährlich sein. In diesen Fällen wird die Benutzung einer niedrigeren Leistung empfohlen. ● Die Behälter müssen direkt auf das Kochfeld gestellt werden und zentriert sein. Auf keinen Fall dürfen andere Gegenstände zwischen Herd und Kochfeld eingesetzt werden. ● Bei hohen Temperaturen senkt das Produkt die Leistungsstufe der Kochbereiche automatisch ab. ● Achtung! Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile des Geräts heiß werden.

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

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

SICHERHEIT BEIM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

- Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz. ● Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden, das die geltenden Vorschriften in Bezug auf Installation und Sicherheit kennt. ● Der Hersteller lehnt jede Verantwortung gegenüber Personen, Tieren oder Gegenständen im Falle der Nichteinhaltung der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien ab. ● Die Erdung des Produkts ist gesetzlich vorgeschrieben. ● Das Stromversorgungskabel muss lang genug sein, um den Anschluss des im Schrank versenkten Produkts an die Stromversorgung zu ermöglichen. ● Das Stromkabel muss ausreichend lang sein, um den Ausbau des Kochfelds aus der Arbeitsfläche zu ermöglichen. ● Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen verwenden. ● Sich vergewissern, dass die auf der Datenplakette am Boden des Produkts angegebene Spannung mit der Spannung des Hauses übereinstimmt, in dem das Gerät installiert wird. ● Das Erdungskabel muss 2 cm länger als die anderen Kabel sein. ● Die Temperatur des Kabels darf an keiner Stelle die Umwelttemperatur um 50°C übersteigen. ● Das Produkt ist für den dauerhaften Anschluss an das Stromnetz vorgesehen. Stellen Sie daher den Anschluss an das Stromnetz über einen omnipolaren Schalter gemäß den Installationsvorschriften her, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gewährleistet und nach der Installation leicht zugänglich ist. ● Nachdem die

Installation abgeschlossen wurde, dürfen die elektrischen Komponenten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. ● Achtung! Schließen Sie das Produkt erst dann an das Stromnetz an, wenn die Installation vollständig abgeschlossen ist. ● Bevor Sie das Produkt an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf dem unteren Teil des Produkts), um sicherzustellen, dass die Spannung und Leistung mit der des Netzes übereinstimmen und dass die Anschlussbuchse geeignet ist. Im Zweifelsfall einen qualifizierten Fachelektriker konsultieren.

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

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

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-Dichtungsleber (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.

2. VERWENDUNG

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

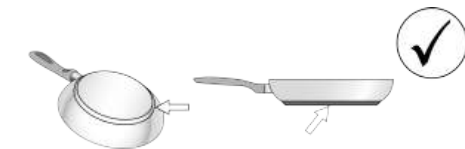


• Der Boden darf kein Aluminium enthalten: Das Kochgeschirr erwärmt sich nicht und wird möglicherweise auch von den Induktoren nicht erkannt.



• 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 geringeren Durchmesser führt zu einer Verringerung der Absaugleistungen und einem deutlichen Anstieg der Geräuscentwicklung. Aus diesem Grund ist diesbezüglich jede Haftung ausgeschlossen.

Um die maximale Absaugleistung zu erhalten:

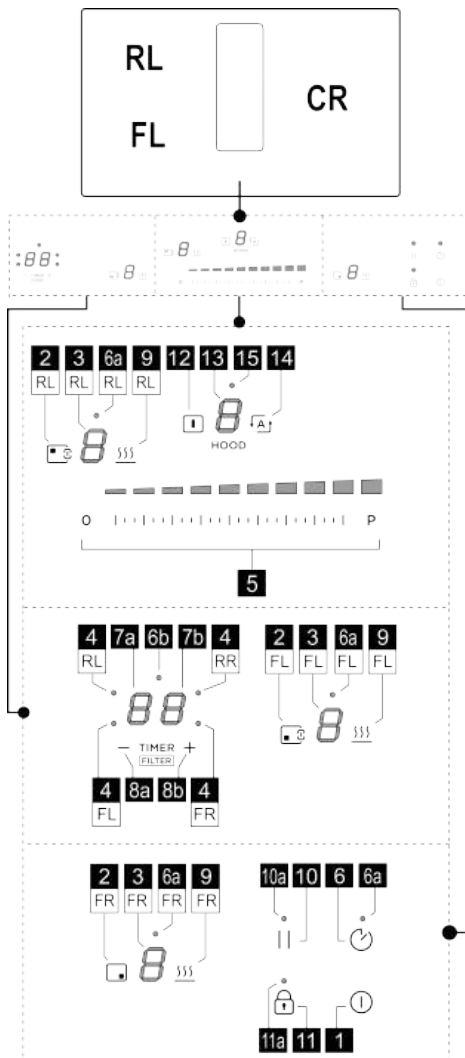
- Es wird ein Rohrverlauf mit einer maximalen linearen Länge von 7 Metern empfohlen.
- Auf einer Gesamtlänge von 7 linearen Metern sollten maximal zwei 90° Kurven verwendet werden
- Vermeiden Sie zu starke Wechsel bei den Leitungsquerschnitten, besser immer einen Querschnitt von Ø 150 mm (oder rechteckig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

In diesem Handbuch werden die wichtigsten Funktionen beschrieben. Mittels des QR-Codes auf der ersten Seite kann auf die vollständigen Anweisungen im Internet zugegriffen werden. Alle Funktionen dieses Kochfeldes erfüllen die strengsten Sicherheitsvorschriften. 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.

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)	2
Funktion Temperature Manager (Temperaturmanager) aktiv	0-0-0
Funktion Bridge Zone aktiv	7
Funktion Pause	11
Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen)	A

EIGENSCHAFTEN DES KOCHFELDS

• **Safe Activation** (sichere Aktivierung)

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

• **Pot Detector** (Kochtopferkennung)

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

• **Safety Shut Down** (Sicherheitsabschaltung)

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

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

Beim Abschalten von einem oder mehreren Kochbereichen wird das Vorhandensein von Restwärme mit entsprechendem optischem Signal auf dem Display des bezüglichen

Kochbereichs durch das Symbol  angezeigt.

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 .

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 ge-

wünschten 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 ) , 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 , um die Power Booster zu aktivieren. Die Stufe Power Booster ist auf dem **Display (3)** mit dem Symbol  angegeben.

• **Brückenzonen**

Mit dieser Funktion kann die **FL-Kochzone** mit der **RL-Kochzone** und die **FR-Kochzone** mit der **RR-Kochzone** kombiniert werden, so dass eine einzige Zone mit der gleichen Leistungsstufe entsteht. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Garen mit großformatigen Backformen und Töpfen. Prüfen Sie immer in den Montageabbildungen im Endteil des Handbuchs, in welchem Bereich die Brücke aktiviert werden kann.

Um die Funktion Bridge zu aktivieren:

Gleichzeitig für einige Sekunden die **Taste (2)** der beiden gewählten Bereiche (**FL+RL**) oder (**FR+RR**) drücken.

Eines der Displays (3) visualisiert das Symbol , während das andere Display (3) die eingestellte Leistung anzeigt. Um die Leistung einzustellen, mit dem Finger den **Auswahlbereich (5)** durchlaufen

Um die Brückenfunktion zu deaktivieren:

• gleichzeitig für einige Sekunden die Tasten (2) des Zonenpaares, das man zu deaktivieren wünscht (**FL+RL**) oder (**FR+RR**), drücken.

Anmerkung: Dieses Produkt ist mit **3 Kochzonen** ausgestattet. Die Brücke kann nur auf den beiden benachbarten Zonen (FL und RL) oder (FR und RR) aktiviert werden, je nachdem, welches Modell Sie besitzen.

• **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 ENT-

SPERREN, indem man für einige 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  und  an; mehrmals die **Taste  (9-FL)** drücken, bis das **Display (3-FL)** die Werte  und  abwechselnd anzeigt. ( und  = 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	Zone	Leistungswert
3-FL	3-FR	(KW)

		7,4
		4,5
		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  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  (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  (14) drücken 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  sein; Der EGG TIMER muss ABGESCHALTET sein; wenn die Bedingungen nicht bestehen, gibt bei der Ausführung des Zugangsverfahrens das Display (7a+7b)  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*	
Geruchsfilter AKTIV*	
Fettfilter INAKTIV	
Geruchsfilter INAKTIV	

*Wenn die Anzeige der Filtersättigung AKTIV ist, zeigt das Display (7b) den Zustand des Filters mit einem Wert von

 (maximale Effizienz) bis  (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 .

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

4. PFLEGE

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



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

WARTUNG KOCHFELD

• Reinigung des Kochfelds

Das Kochfeld ist nach jeder Benutzung zu reinigen.

Wichtig:

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

• KEINE DAMPF-HOCHDRUCKREINIGER BENUTZEN!!!

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

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

• Reinigung der Flüssigkeitsauffangwanne:

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

• 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 REI-

NIGUNG 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.

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.

- 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.

1. SÉCURITÉ ET RÈGLEMENTATIONS

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

Attention ! Suivre attentivement les instructions ci-dessous :

- Le produit doit être débranché du secteur avant d'effectuer une quelconque intervention d'installation.
- Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien.
- L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité.
- Utiliser uniquement les vis de fixation fournies avec le produit pour l'installation ou, en leur absence, acheter le type de vis adéquat.
- Utiliser la longueur correcte pour les vis qui sont identifiées dans le guide d'installation.
- Ne pas réparer ou remplacer les pièces du produit si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec le produit ; garder les enfants à distance et les surveiller : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.
- Le produit peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou après que ces personnes aient reçu des instructions relatives à l'usage sûr du produit et à la compréhension des dangers que cela implique.
- Le produit et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne pas toucher les éléments chauffants du produit durant et après l'utilisation.
- Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les

composants du produit ne soient suffisamment refroidis, risque d'incendie.

- Ne pas placer des matériaux inflammables sur le produit ou à proximité.
- Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu.
- La cuisson non surveillée sur une plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer des incendies.
- La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- Ne JAMAIS tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au contraire, éteindre le produit et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Éviter les débordements de liquide ; pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur.
- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides, ou sans récipients.
- Ne jamais chauffer une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle pourrait exploser ! Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plaques de cuisson.
- À la fin de la cuisson, éteindre la zone de cuisson correspondante.
- Le produit n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un programmeur externe ou d'un système de commande à distance séparé. Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur, risque d'électrocution.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher le produit du secteur électrique en enlevant la fiche ou à travers le disjoncteur général de l'habitation.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Le produit doit être fréquemment nettoyé, à l'intérieur comme à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS) ; respecter dans tous les cas les indications présentes dans les instructions d'entretien.
- Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, s'assurer qu'il accompagne toujours le produit.

- Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser la plaque à induction, que le stimulateur est compatible avec le produit.
- Si la surface est fissurée, éteindre le produit pour éviter tout risque d'électrocution.
- Risque d'incendie : Ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de la plaque de cuisson car ils pourraient surchauffer.
- Important : Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson par l'intermédiaire de son dispositif de commande et ne pas se uniquement au détecteur de casseroles.
- Pour la cuisson, ne jamais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait de manière irréversible le produit.
- L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tels que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, il est recommandé d'utiliser une puissance inférieure.
- Les récipients doivent être directement placés sur la plaque de cuisson et être centrés. N'insérer en aucun cas d'autres objets entre la casserole et la plaque de cuisson.
- En cas

de températures élevées, le produit réduit automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson. ● Attention ! Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de l'appareil peuvent chauffer.

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

⚠ SÉCURITÉ POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

- Dans le cas où le produit ne serait pas doté d'un cordon d'alimentation, en utiliser un ayant une section de conducteur d'au moins 2,5 mm² pour une puissance allant jusqu'à

5500 watts ; pour des puissances supérieures, il doit être de 4 mm²).

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

⚠ 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 côtés 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 conseillé de réaliser une ouverture dans la plinthe pour pouvoir y placer une grille commerciale.

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

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

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

ÉLIMINATION EN FIN DE VIE



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

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



FR Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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.

2. UTILISATION

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 ;

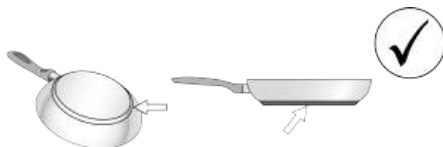
- des récipients dont la surface est rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque ;
- ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de la plaque.
- Toutes les casseroles et poêles adaptées pour l'induction ne sont pas toutes efficaces en raison de 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 unique-

ment 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.

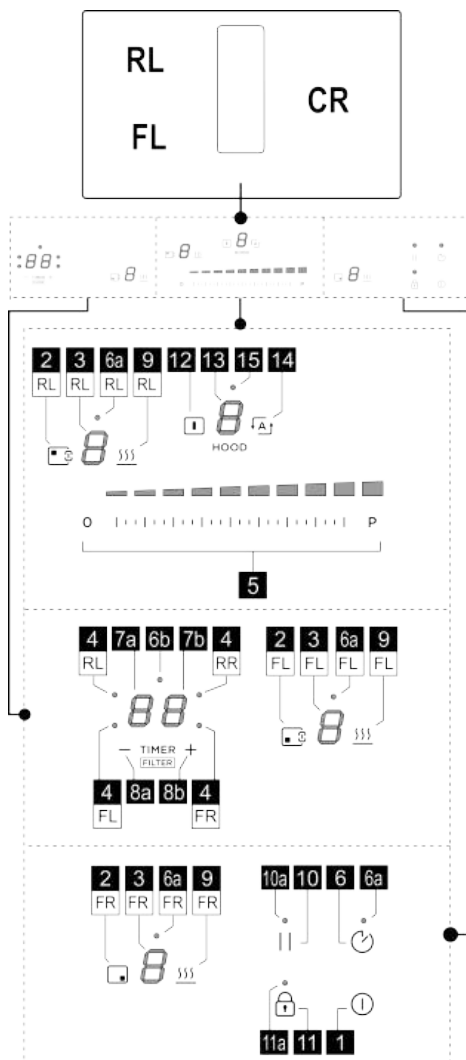
Pour obtenir une efficacité d'extraction maximale : • Le parcours maximal conseillé pour les conduits est de 7 mètres linéaires. • Sur le total de 7 mètres linéaires, il est conseillé d'utiliser au maximum deux coudes de 90° • Éviter tout changement drastique de section du conduit, en privilégiant toujours 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  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)**.

Ce manuel décrit les fonctions principales ; utiliser le code QR présents sur les premières pages pour accéder aux instructions complètes sur internet. Toutes les fonctions de cette plaque de cuisson sont conformes 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.

AFFICHEUR ZONE DE CUISSON

les écrans relatifs aux zones de cuisson indiquent :

Fonction	Valeur
Zone de cuisson allumée	
Power Level (Niveau de puissance)	
Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel)	
Pot Detector (Déecteur de casserole)	
Fonction Temperature Manager (Température directrice) activée	
Fonction Bridge Zones active	
Fonction Pause	
Fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique)	

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 .

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 .

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 ) , 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  pour activer le Power Booster. Le niveau Power Booster est indiqué sur l'**Écran** (3) avec le symbole .

● Bridge Zones

Cette fonction permet de faire fonctionner en mode combiné la zone de cuisson **FL** avec la zone de cuisson **RL** et la zone de cuisson **FR** avec la zone de cuisson **RR** créant une seule zone avec le même niveau de puissance. Cette fonction permettra de cuire de manière homogène les grands plats les casseroles de grandes dimensions. Toujours vérifier dans les illustrations de montage, dans la partie finale du manuel, dans quelles zones le bridge est activable.

Pour activer la Fonction Bridge :

Appuyer simultanément pendant quelques secondes sur la

touche (2) des deux zones choisies (**FL+RL**) ou (**FR+RR**).

L'un des écrans (3) affichera le symbole  alors que l'autre écran (3) affichera la puissance qui sera définie. Pour définir la puissance, glisser avec le doigt sur la **Zone de sélection** (5)

Pour désactiver la Fonction Bridge :

• appuyer simultanément pendant quelques secondes sur les touches (2) des deux zones à désactiver (**FL+RL**) ou (**FR+RR**).

Remarque : Ce produit est doté de 3 zones de cuisson, le bridge est activable uniquement sur les deux zones proches (FL et RL) ou (FR et RR) en fonction du modèle possédé.

● 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 un signal 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, uti-

liser 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) +  (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  et  ; Appuyer plusieurs fois sur la **touche  (9-FL)** jusqu'à ce que l'écran (3-FL) montre les valeurs  et  en alternance. ( et  = 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)
		7,4
		4,5
		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 de **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 .

• Fonctionnement automatique

Le produit s'allumera à la vitesse la plus indiquée en adap-

tant 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  ; L'EGG TIMER doit être éteint ; Si ces conditions ne sont pas respectées, en effectuant la procédure d'accès, l'écran (7a+7b) indiquera  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*	.05.
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  (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 si-

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

4. ENTRETIEN

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



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

ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON

• Nettoyage de la plaque à induction

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important :

- Ne pas utiliser d'éponges à récurer, de paillettes de fer. Leur utilisation, avec le temps, pourrait abîmer le verre.
- Ne pas utiliser de produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou les détachants.

• NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS VAPEUR !!!

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

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

• Nettoyage du bac de récupération des liquides :

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

• 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 imbi-

bé de détergent liquide neutre.

NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !

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

• **XA** **Entretien des Filtres à graisse :**

Il retient les particules de graisse dérivantes de la cuisson.

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

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

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

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

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

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.

- 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.

1. VEILIGHEID EN REGELGEVING

ALGEMENE VEILIGHEID

Opgelet! Neem de volgende aanwijzingen strikt in acht:

- Voordat er handelingen voor de installatie worden verricht, moet het apparaat eerst worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Maak tijdens alle handelingen voor installatie en onderhoud altijd gebruik van werkhandschoenen.
- De installatie of het onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant en conform de plaatselijk geldende normen inzake de veiligheid.
- Gebruik voor de installatie alleen de bij het product geleverde bevestigingsschroeven of koop, indien ze niet geleverd worden, het correcte type schroeven.
- Gebruik schroeven met een correcte lengte, zoals aangegeven in de handleiding voor installatie.
- Geen enkel deel van het product mag gerepareerd of vervangen worden, tenzij dat uitdrukkelijk wordt aangegeven in de handleiding.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het product spelen.
- Houd kinderen op afstand en onder toezicht omdat de bereikbare onderdelen zeer heet kunnen worden tijdens het gebruik.
- De product mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar oud en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of de nodige kennis, mits deze onder toezicht staan of nadat ze aanwijzingen hebben ontvangen over het veilige gebruik van het product en ze de bij het gebruik betrokken gevaren begrepen hebben.
- Het product en de toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Let

op om de verwarmingselementen niet aan te raken.

- Tijdens en na gebruik mogen de verwarmingselementen het product niet worden aangeraakt.
- Vermijd contact met doeken of ander brandbaar materiaal totdat alle onderdelen het product voldoende zijn afgekoeld: brandgevaar.
- Plaats geen brandbare materialen op het product of in zijn nabijheid.
- Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten.
- Een onbewaakt kookproces met olie of vet op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Frituren moet altijd onder toezicht gebeuren om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat.
- Het kookproces moet bewaakt worden.
- Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Probeer NOOIT om vlammen met water te blussen. In plaats daarvan moet het product worden uitgeschakeld en moeten de vlammen gedoofd worden met, bijvoorbeeld, een deksel of een blusdeken.
- Om het morsen van vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtetoevoer beperkt worden.
- Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of potten, of zonder pannen.
- Warm nooit een blikje met voedingsmiddelen op zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt ook voor alle andere soorten kookplaten.
- Na de beëindiging van het kookproces moet de betreffende kookzone worden uitgeschakeld.
- Het product mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld. Gebruik geen stoomreinigers: risico op elektrische schokken.
- Voordat er werkzaamheden voor reiniging of onderhoud worden uitgevoerd, moet het product worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet door de stekker te verwijderen of de hoofdschakelaar van de woning uit te schakelen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Het product moet zowel aan de binnen- als de buitenkant regelmatig worden gereinigd (TEN MINSTE EENMAAL PER MAAND), en neem daarbij in ieder geval de uitdrukkelijk aangegeven onderhoudsvorschriften in acht.
- Het is belangrijk om deze handleiding te bewaren zodat ze op elk moment geraadpleegd kan worden. In geval van verkoop, overdracht of verhuizing moet de handleiding het product begeleiden.

- Voor personen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, te controleren of uw stimulator compatibel is met het product.
- Als het oppervlak gebarsten is, schakel het product dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat ze oververhit zouden kunnen raken.
- Belangrijk: Schakel de kookplaat na gebruik uit door middel van het bedieningspaneel en vertrouw daarbij niet op de pan-detecter.
- Gebruik bij het koken nooit vellen aluminiumfolie en plaats met aluminium verpakte producten nooit rechtstreeks op het product. Aluminium zou kunnen smelten en uw product onherstelbaar beschadigen.
- Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van

bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan. ● De pannen moeten rechtstreeks op de kookplaat en in het midden van de kookzones worden geplaatst. Plaats in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de kookplaat. ● In geval van hoge temperaturen, vermindert het product automatisch het vermogensniveau van de kookzones. ● **Opgelet!** Tijdens de werking van de kookplaat kunnen de toegankelijke delen van het apparaat heet worden.

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

VEILIGHEID VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

Opgelet! Sluit het product niet aan op het elektriciteitsnet tot de installatie geheel voltooid is. ● Alvorens het product op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het typeplaatje (op de onderkant van het product) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en controleer of het stopcontact geschikt is. Neem in geval van twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien.

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

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

VEILIGHEID VOOR DE INSTALLATIE

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

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

● **Vorbereiding meubel voor de inbouw:**

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

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 lijmkits (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 geïn-

stalleerd, 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 temperatuurswisselingen; 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

Apparaat 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.

2. GEBRUIK

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:

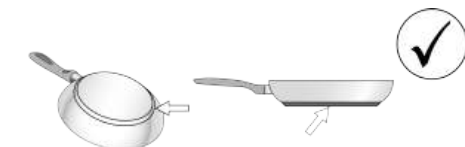
- dat de bodem volledig gemaakt is van ferromagnetisch materiaal. Is dit niet het geval, dan nemen zowel de efficiëntie als de gelijkmatigheid van de warmteoverdracht af, bij temperaturen van het oppervlak van de pan die niet geschikt zijn voor koken



- 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

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 **ONTGRENDING** nodig. Ga verder zoals aangegeven:

Sluit de plaat aan op het stroomnet; het display (13) geeft

een knipperende  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).

Deze handleiding beschrijft de belangrijkste functies; scan de QR-code op de eerste pagina's om toegang te krijgen tot de volledige instructies op het internet. Alle functies van deze kookplaat voldoen aan de strengste veiligheidsnormen. Derhalve:

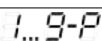
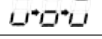
• **Bepaalde functies worden niet geactiveerd of worden automatisch uitgeschakeld als er geen pannen op de kookzones aanwezig zijn of als ze niet goed zijn geplaatst.**

• 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.

DISPLAY KOOKZONE

op de displays van de kookzones wordt het volgende weergegeven:

Functie	Waarde
Kookzone ingeschakeld	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Functie Temperature Manager actief	
Functie Bridge Zone actief	
Functie Pauze	
Functie Automatic Heat UP	

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 werkdur, 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 .

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 .

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** (ho-

ger dan het niveau , 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 ) om de Power Booster te activeren. Het niveau van de Power Booster wordt aangege-

ven in het **Display** (3) met het symbool .

● Bridge Zones

Met deze functie kan de bereidingszone **FL** werken in combinatie met de bereidingszone **RL** en de bereidingszone **FR** met de bereidingszone **RR**, zodat één enkele zone ontstaat met hetzelfde vermogen. Door middel van deze functie kan, in geval van grote pannen en potten, een gelijkmatige bereiding worden verkregen. Controleer altijd in de afbeeldingen voor montage, in het laatste deel van de handleiding, in welke zones de bridge geactiveerd kan worden.

Voor de activering van de functie Bridge:

Druk tegelijkertijd voor enkele seconden op de **toets** (2) van de twee gekozen zones (**FL+RL**) of (**FR+RR**).

Een van de displays (3) zal het symbool  weergeven, terwijl het andere display (3) het vermogen zal weergeven

dat wordt ingesteld. Om het vermogen in te stellen, schuift u met een vinger over de **Selectiezone** (5)

De functie Bridge deactiveren:

• druk tegelijkertijd voor enkele seconden op de toetsen (2) van het paar zones dat u wilt deactiveren (**FL+RL**) of (**FR+RR**).

Opmerking: Dit product is uitgerust met **3 kookzones**, de **Bridge-functie** kan **alleen worden geactiveerd op de twee aangrenzende zones (FL en RL) of (FR en RR)**, afhankelijk van het model dat u bezit.

● 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, ge-

bruikt 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 stroom-

net. **ONTGRENDEL** de kookplaat door de toets  (11) enkele seconden ingedrukt te houden; druk vervolgens en-

kele 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  en .

Druk meermaals op de toets  (9-FL) totdat het display (3-FL) de waarden  en  afwisselend weergeeft.  en  = 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	Zone	Waarde
3-FL	3-FR	vermogen (KW)
		7,4

		4,5
		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 .

• 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  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

 staan; De EIERWEKKER moet zijn uitgeschakeld; Indien niet aan deze voorwaarden wordt voldaan, zal het

display (7a+7b) tijdens de toegangsprocedure   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),

drukt 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*	
Geurfilter ACTIEF*	
Vetfilter NIET ACTIEF*	
Geurfilter NIET ACTIEF*	

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

gens 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 bepalen bij  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 ver-

schijnt, 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 afzuignsnelheid 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 - smeug maken	de boter smelten, de chocolade zachtjes laten smelten, kleine producten ontdooien
		Smelten – ontdooien – warm houden - smeug 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 suikerge-

halte 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 afvoerklap 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!**

• **XA** Onderhoud vetfilters:

Verzamelt de door het koken vrijgegeven vetdeeltjes.

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

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

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

De verzadiging van de geurfilters treedt op na een meer of minder lang gebruik, afhankelijk van het soort bereiding en de regelmaat van de reiniging van het vetfilter. De geurfilters kunnen om de 2/3 maanden thermisch geregenereerd worden in een naar 200°C 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.

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.

- 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.

1. SEGURIDAD Y NORMATIVAS

SEGURIDAD GENERAL

¡Cuidado! Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones:

- Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el producto de la red eléctrica. ● Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo. ● La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. ● Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la guía de instalación. ● No repare ni sustituya ninguna parte del producto a menos que se indique específicamente en el manual de uso. ● Asegúrese de que los niños no jueguen con el producto; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. ● El producto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del producto de forma segura y la comprensión de los peligros relacionados con el mismo. ● El producto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento. ● Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del producto. ● Evite el contacto con paños u otro material inflamable hasta que

todos los componentes del producto no se hayan enfriado suficientemente, riesgo de incendio. ● No coloque materiales inflamables sobre el producto o en sus proximidades. ● Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables. ● La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios. ● Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda. ● El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente. ● NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el producto y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas. ● Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor. ● No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes. ● Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar! Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción. ● Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente. ● El producto no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto. No utilice limpiadores de vapor, riesgo de descargas eléctricas. ● Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habitación. ● Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión. ● El producto debe limpiarse con frecuencia tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), respete de todos modos cuanto expresamente indicado en las instrucciones de mantenimiento. ● Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que éste permanezca junto con el producto.

- Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el producto. ● Si la superficie está agrietada, apague el producto para evitar descargas eléctricas. ● Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción. ● No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse. ● Importante: Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas. ● Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio, y nunca coloque directamente productos embalados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría irreparablemente su producto. ● El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adecuada para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja. ● Los recipientes deben ser colocados directamente sobre la placa de cocción y deben estar centrados. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción. ●

En situaciones de altas temperaturas, el producto disminuirá automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción. ● ¡Cuidado! Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del producto pueden calentarse considerablemente.

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

SEGURIDAD PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

cuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

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

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

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 de al menos 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 desmoldantes, 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 encantar 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 re-

sistencia al envejecimiento; resistente a los cambios de temperatura; utilizable a bajas temperaturas.

ELIMINACIÓN AL FINAL DE VIDA



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

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

NORMATIVAS

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

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

2. USO

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

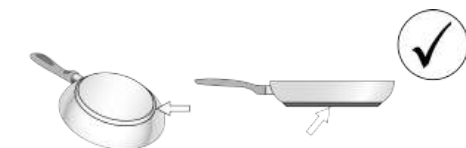
temperaturas de la superficie de la olla/sartén inadecuadas para la cocción



- 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 fil-

trante 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.

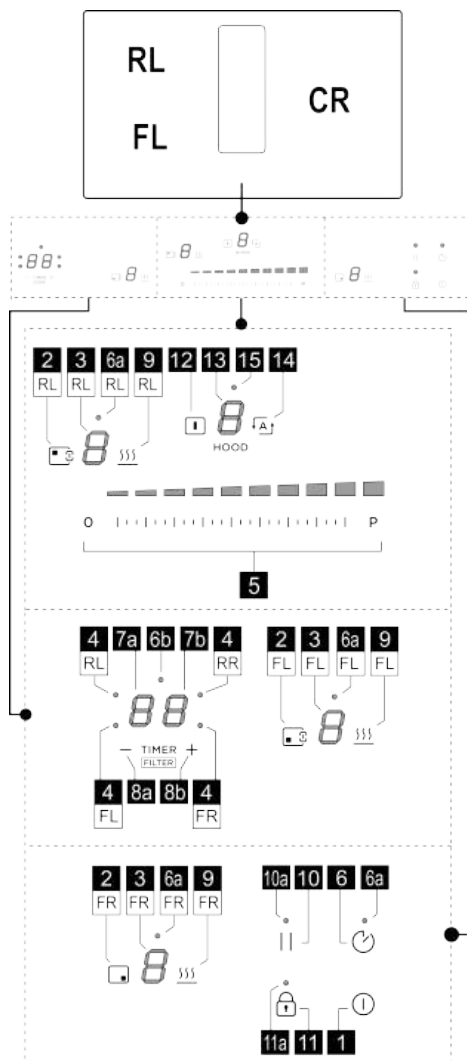
Para obtener las máxima eficacia de aspiración: • Se recomienda un recorrido de tubería máximo de 7 metros lineales. • Se recomienda utilizar un máximo de dos curvas de 90° del total de 7 metros lineales - Evitar cambios drásticos en la sección del conducto, prefiriendo siempre la sección equivalente 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  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).

Este manual describe las principales funciones, utilizar el código QR de las primeras páginas para acceder, en Internet, a las instrucciones completas. Todas las funciones de esta placa de cocción cumplen 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.

PANTALLA ZONA DE COCCIÓN

en las pantallas relativas a las áreas de cocción, se indica:

Función	Valor
Zona de cocción encendida	
Power Level	
Residual Heat Indicator (Indicador de Calor Residual)	
Pot Detector (Detector de ollas)	
Función Temperature Manager (Gestión Temperatura) activada	
Función Bridge Zona activada	
Función Pausa	
Función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)	

CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA

• Safe Activation(Activación de seguridad)

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

• Pot Detector(Detector de ollas)

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

• Safety Shut Down(Apagado de Seguridad)

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

• Residual Heat Indicator(Indicador de Calor Residual)

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

símbolo .

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

• 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 .

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 **pan-**

talla 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 ) 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  para activar el Power Booster. El nivel del Power Booster está indicado en la

Pantalla (3) con el símbolo .

● **Bridge Zones**

Esta función permite, hacer trabajar de manera combinada la zona de cocción **FL** con la zona de cocción **RL** y la zona de cocción **FR** con la zona de cocción **RR** creando una única zona con el mismo nivel de potencia. Esto permitirá una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño. Verifique siempre en las ilustraciones de montaje, en la parte final del manual, en qué zonas se puede activar el bridge.

Para activar la Función Bridge:

Pulse contemporáneamente por algunos segundos la **tecla (2)** de las dos zonas elegidas (**FL+RL**) o bien (**FR+RR**).

Una de las pantallas (3) mostrará el símbolo  mientras la otra pantalla (3) mostrará la potencia que será ajustada. Para ajustar la potencia, recorra con el dedo sobre la **Zona de selección (5)**

Para desactivar la Función Bridge:

• pulse contemporáneamente por algunos segundos las teclas (2) del par de zonas que se quiere desactivar (**FL+RL**) o bien (**FR+RR**).

Nota: Este producto está equipado con 3 zonas de cocción, el puente se puede activar solo en las dos zonas cercanas (FL y RL) o (FR y RR) en base al modelo que posea.

● **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 **te-**

clas  (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	Zona	Valor de
3-FL	3-FR	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 visuali-

zará la letra **A** alternada al valor de la velocidad del aspirador.

Desactive:

Desde el menú del aspirador, pulse la tecla **A** (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 **0**; EL GG TIMER debe estar apagado. Si no se respetan estas condiciones efectuando el proceso

de encendido, la **pantalla (7a+7b)** indicará **00** 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 **0** (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*	.05.
Filtro olores ACTIVO*	.F3.
Filtro grasas INACTIVO	0-
Filtro olores INACTIVO	F-

*Cuando el indicador de saturación de filtros está ACTIVO la **pantalla (7b)** mostrará el estado del filtro con un valor de **9** (eficiencia máxima) a **0** (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 **9**.

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 con

temporáneamente 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		Calentar rápidamente	aumentar en poco tiempo la temperatura de la comida hasta un rápido ebullición en caso de agua o calentar rápidamente los líquidos de cocción
		Freír - hervir	dorar, empezar una cocción, freír los productos congelados, cocer rápidamente
Alta potencia		Dorar - sofreír - hervir - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición alta, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 5-10 minutos)
		Dorar - cocinar - estofar - sofreír - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición baja, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 10-20 minutos), precalentar accesorios
Media potencia		Cocinar - estofar - sofreír - asar a la parrilla	estofar, mantener la ebullición a fuego lento, cocer (durante un tiempo prolongado), condimentar la pasta
		Cocinar - cocinar a fuego lento - adensar - condimentar	cocciones prolongadas (arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (por ejemplo: agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
		Cocinar - cocinar a fuego lento - adensar - condimentar	cocciones prolongadas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (p. ej.: agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia		Fundir - descongelar - mantener caliente - condimentar	derretir la mantequilla, fundir lentamente el chocolate, descongelar productos de pequeñas dimensiones
		Fundir - descongelar - mantener caliente - condimentar	mantener calientes pequeñas porciones de comida recién cocinada o mantener los platos de servicio a la misma temperatura y condimentar los risottos
OFF		Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)

4. MANTENIMIENTO

¡Cuidado! Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y que el indicador de calor esté apagado.

 Para el mantenimiento del producto ver las imágenes marcadas con este símbolo al final de la instalación.

MANTENIMIENTO PLACA DE COCCIÓN

• Limpieza de la placa de inducción

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

Importante:

- No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.
- No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.
- ¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR!!

Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para

eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos. El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente. La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del vidrio. Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).

• Limpieza de la bandeja de recogida de líquidos:

En caso de derrame accidental y abundante de líquidos de la olla es posible intervenir a través de la válvula de drenaje, situada en la parte inferior del producto, para eliminar cualquier residuo, garantizando la máxima seguridad higiénica.

• 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.

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.

- 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.

1. SEGURANÇA E REGULAMENTOS

SEGURANÇA GERAL

Atenção! Respeite escrupulosamente as seguintes instruções:

- O produto deve ser desligado da rede elétrica antes de efetuar qualquer intervenção de instalação.
- Para todas as operações de instalação e manutenção, use luvas de trabalho.
- A instalação ou manutenção deve ser executada por um técnico especializado, em conformidade com as instruções do fabricante e no respeito pelas normas locais em vigor, em matéria de segurança.
- Utilize apenas os parafusos de fixação fornecidos em dotação com o produto para a instalação ou, se não fornecidos, compre o tipo adequado de parafusos.
- Utilize parafusos com o comprimento correto indicado no Guia de instalação.
- Não repare ou substitua qualquer peça do produto se não for especificamente requerido no manual de utilização.
- Tenha cuidado para que as crianças não brinquem com o produto; mantenha as crianças afastadas e vigie-as, pois as peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização.
- O produto pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou do necessário conhecimento, desde que sob vigilância ou após terem recebido instruções acerca do uso do produto em segurança e da compreensão dos perigos a ele inerentes.
- O produto e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.
- Durante e após a utilização, não toque nos elementos de aquecimento do produto.

Evite o contacto com panos ou outro material inflamável enquanto todos os componentes do produto não estiverem suficientemente arrefecidos; risco de incêndio.

- Não coloque material inflamável por cima do produto ou nas suas proximidades.
- As gorduras e os óleos sobreaquecidos pegam fogo facilmente.
- A cozedura não vigiada sobre uma placa com óleo ou gordura pode ser perigosa e causar incêndios.
- A fritura deve ser feita sob controlo para evitar que o óleo sobreaquecido pegue fogo.
- O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo de cozedura de tempo breve deve ser vigiado continuamente.
- NUNCA tente apagar as chamas com água. Pelo contrário, desligue o produto e abafe as chamas, por exemplo, com uma tampa ou uma manta ignífuga.
- Evite derramamentos de líquidos, por isso, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o fornecimento de calor.
- Não deixe os elementos de aquecimento ligados com panelas e frigideiras vazias ou sem recipientes.
- Nunca aqueça nenhum tipo de lata que contenha alimentos sem tê-la aberto antes: pode explodir! Este aviso aplica-se a todos os outros tipos de placas de cozinha.
- Depois de terminar de cozinhar, desligue a respetiva zona de cozedura.
- O produto não se destina a ser colocado em funcionamento através dum temporizador externo ou dum sistema de comando à distância separado. Não utilize máquinas de limpeza a vapor, risco de choque elétrico.
- Antes de qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue o produto da rede elétrica, retirando a ficha da tomada ou desligando o interruptor geral da habitação.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância.
- O produto deve ser limpo frequentemente, quer no seu interior quer no seu exterior (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), contudo respeite as indicações expressas nas instruções de manutenção.
- É importante conservar este manual para o poder consultar a qualquer momento. Em caso de venda, de cessão ou de mudança, certifique-se de que permanece junto ao aparelho.

- Antes de utilizar a placa de indução, é importante que os portadores de estimuladores cardíacos e de implantes ativos, verifiquem se o estimulador é compatível com o produto.
- Se a superfície estiver rachada, desligue o produto para evitar uma possível eletrocussão.
- Perigo de incêndio: não pouse objetos nas superfícies de cozinha.
- Não coloque objetos de metal, como facas, garfos, colheres e tampas, na superfície da placa, pois podem sobreaquecer.
- Importante: Após o uso, desligue a placa através do seu dispositivo de comando e não confie no detetor de panelas.
- Nunca use folhas de papel de alumínio para cozinhar, e nunca coloque diretamente produtos embalados em alumínio. O alumínio fundir-se-ia e danificaria irremediavelmente o seu produto.
- A utilização de uma potência elevada tal como a função Booster não é adequada para o aquecimento de alguns líquidos, como por exemplo, o óleo para fritar. O calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, recomenda-se a utilização de uma potência inferior.
- Os recipientes devem ser colocados diretamente na placa e estar centrados. Nunca insira outros objetos entre a panela e a placa.
- No caso de

temperaturas elevadas, o produto diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozedura. ● **Atenção!** Quando a placa de cozinha estiver em funcionamento, as partes acessíveis do aparelho podem ficar quentes.

- O incumprimento das normas de limpeza do produto e da substituição e limpeza dos filtros implica risco de incêndio. ● É estritamente proibida a cozedura flambê. ● O uso de chama aberta é prejudicial para os filtros e pode provocar incêndios, pelo que deve ser sempre evitado. ● O local deve dispor de ventilação suficiente quando o produto for utilizado em simultâneo com outros aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis. ● No que diz respeito às medidas técnicas e de segurança a serem adotadas para a extração de fumos, siga rigorosamente as disposições previstas nos regulamentos das autoridades locais competentes. ● O ar aspirado não deve ser encanado numa conduta usada para a extração dos fumos produzidos por aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis. ● Nunca utilize o produto sem a grelha estar montada corretamente!

SEGURANÇA PARA A LIGAÇÃO ELÉTRICA

- Desligue o produto da rede elétrica. ● A instalação deve ser realizada por pessoal profissional qualificado e com conhecimento das normas em vigor, em matéria de instalação e segurança. ● O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade relativamente a pessoas, animais ou objetos em caso de desrespeito com as diretivas fornecidas neste capítulo. ● A ligação do produto à terra é obrigatória por lei. ● O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir a ligação à rede elétrica do produto, encastrado no móvel. ● O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a remoção da placa de fogão do plano de trabalho. ● Não utilize tomadas múltiplas ou extensões elétricas. ● Certifique-se de que a tensão, indicada na placa do número de série localizada na parte inferior do produto, corresponda à da habitação onde será instalado. ● O cabo elétrico de ligação à terra deve ser 2 cm mais comprido que os outros cabos. ● O cabo não deve atingir, em nenhum ponto, uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente. ● O produto destina-se a estar permanentemente ligado à corrente elétrica e, por esta razão, ligue à corrente elétrica fixa através de um interruptor onipolar de acordo com as regras de instalação, que assegure um desligamento completo da corrente nas condições da categoria de sobretensão III, e que seja facilmente acessível após a instalação. ● Quando a instalação estiver concluída, os componentes elétricos já não deverão estar acessíveis ao utilizador. ● **Atenção!** Não ligue o produto à rede elétrica sem que a instalação esteja completamente concluída. ● Antes de ligar o produto à rede elétrica: verifique a placa de dados (colocada na parte inferior do produto) para garantir que a tensão e a potência correspondam à da rede elétrica e a tomada de ligação seja adequada. Em caso de dúvida, consulte um eletricitista qualificado.

- No caso em que o produto não esteja equipado com um

cabo de alimentação, utilize um com uma secção dos condutores mínima de 2,5 mm² para potência de até 5500 Watt; enquanto que para potências mais altas deve ser de 4 mm²).

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

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 características: película elástica em PVC macio, com adesivo à base de acrílico; 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 eletrônicos (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 eletrônicos. 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.

2. UTILIZAÇÃO

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:

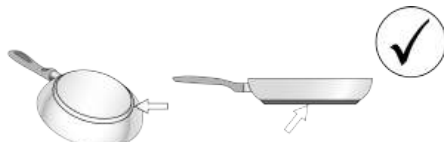
- recipientes com fundo que não seja perfeitamente plano;
- recipientes de metal com fundo esmaltado;
- recipientes com base rugosa, para evitar de arranhar a superfície da placa;
- nunca apoie panelas e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controlo da placa.
- Nem todas as panelas adequadas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

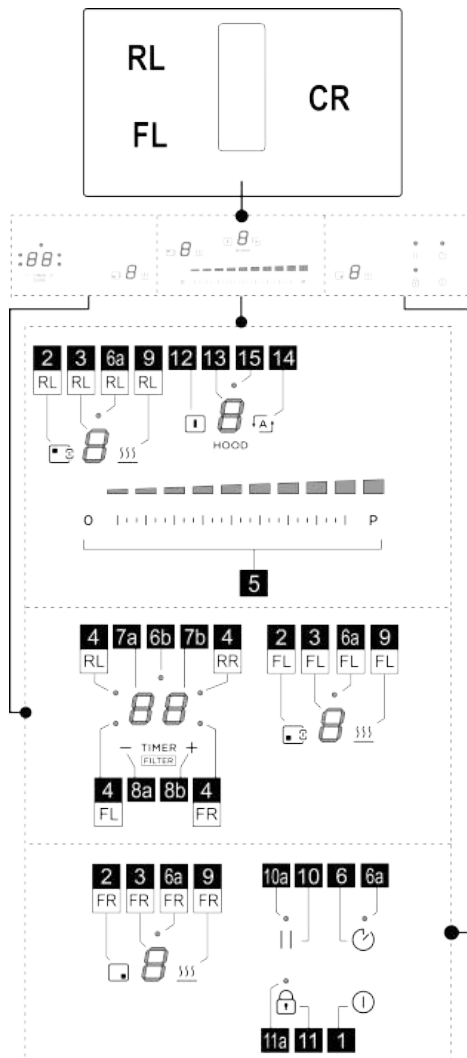
- Recomenda-se um percurso máximo de tubagem de 7 metros lineares. Recomenda-se que no total dos 7 metros lineares utilize no máximo duas curvas de 90°
- Evite mudanças drásticas de secção da conduta, preferindo sempre a secção equivalente ao Ø 150 mm (ou a retangular de 222 x 89 mm).

• 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
	Visor do temporizador da zona de cozedura /
7a-7b	Visor da saturação do filtro de carvão - Filtro de gordura
8a-8b	Aumento/diminuição ecrã do temporizador
	Ativação Temperature Manager (Warming Function) (Gestor de Temperatura - Função de Aquecimento)
9	
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 

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).

Neste manual estão descritas as principais funções, utilize o código QR nas primeiras páginas para aceder às instruções completas na Internet. Todas as funções desta placa de cozedura respeitam as mais rigorosas normas de segurança. Por este motivo:

• Algumas funções não se ativam, ou desativam-se automaticamente, na ausência de painéis sobre os fogos, ou quando estas estão mal posicionadas.

• Noutros casos, as funções ativadas desligam-se automaticamente após alguns segundos, quando a função selecionada requer uma configuração adicional que não é dada (por exemplo: "Ligar a placa de cozedura" sem "Selecionar a zona de cozedura" e "Temperatura de funcionamento", ou "Função Lock (Bloqueio)" ou "Timer").
Aguarde até que o visor se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

VISOR DA ZONA DE COZEDURA

nos visores relativos às áreas de cozedura, é indicado:

Função	Valor
Zona de cozedura ligada	
Power Level (Nível de Potência)	
Residual Heat Indicator (Indicador Calor Residual)	
Pot Detector (Detetor de Painela)	
Função Temperature Manager (Gestor de Temperatura) ativa	
Função Bridge Zone (Zona de ponte) ativa	
Função Pausa	
Função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático)	

CARATERÍSTICAS DA PLACA

• Safe Activation (Ativação segura)

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

• Pot Detector (Detetor de Painela)

O produto deteta automaticamente a existência de painéis 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 .

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 .

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 ) 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 ) para ativar o Power Booster. O nível

Power Booster é indicado no **Visor (3)** com o símbolo .

● **Bridge Zones**

Esta função permite fazer funcionar em modo combinado a zona de cozedura **FL** com a zona de cozedura **RL** e a zona de cozedura **FR** com a zona de cozedura **RR** criando uma única zona com o mesmo nível de potência. Isto permitirá uma cozedura homogênea com tabuleiros e painéis grandes. Verifique sempre nas ilustrações de montagem, na parte final do manual, em quais zonas o bridge pode ser acionado.

Para ativar a Função Bridge:

Prima ao mesmo tempo por alguns segundos a **tecla (2)** das duas zonas escolhidas (**FL+RL**) ou (**FR+RR**).

Um dos visores (3) exibirá o símbolo  enquanto o outro visor (3) visualizará a potência que será definida. Para definir a potência, deslize com o dedo na **Zona de seleção (5)**

Para desativar a Função Bridge:

• prima ao mesmo tempo por alguns segundos as teclas (2) do par de zona que deseja desativar (**FL+RL**) ou (**FR+RR**).

Nota: este produto dispõe de três zonas de cozedimento; o bridge só pode ser ativado em duas zonas vizinhas (FL e RL) ou (FR e RR), com base no modelo de sua posse.

• **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 Cozedimento**

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	Zona	Valor de
3-FL	3-FR	potência (kW)
		7,4
		4,5
		3,1

Guardar configurações:

para guardar as configurações selecionadas, prima a tecla

①(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 ; o TEMPORIZADOR OVO deve estar desligado; se essas condições não são respeitadas, ao efetuar o procedimento de acesso, o visor (7a+7b) indicará  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*	.05.
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  (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, prima 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		Aquecer rapidamente	aumentar a temperatura dos alimentos por um curto período de tempo até ferver rapidamente em caso de água ou aquecer rapidamente os líquidos de cozedura
		Fritar - ferver	gratinar, começar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta		Gratinar – refogar - ferver - grelhar	refogar, manter fervuras vivas, cozer e grelhar (por um curto período, 5 a 10 minutos)
		Gratinar - cozer – estufar – refogar - grelhar	refogar, manter fervuras ligeiras, cozer e grelhar (por um curto período, 10 a 20 minutos), pré-aquecer acessórios
Potência média		Cozinhar – estufar– refogar - grelhar	estufar, manter fervuras delicadas, cozer (durante muito tempo), amanteigar a massa
		Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), amanteigar a massa
		Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (volumes inferiores a um litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex., água, vinho, caldo, leite)
Potência Baixa		Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	derreter a manteiga, fundir delicadamente o chocolate, descongelar pequenos produtos
		Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	manter aquecidas pequenas porções de comida recém-cozidas ou manter os pratos à temperatura de servir e amanteigar os risotos
OFF		Superfície de apoio	Placa de fogão em pausa ou desligada (possível presença de calor residual de final de cozimento, sinalizado por H-L-O)

4. MANUTENÇÃO

Atenção! Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, certificar-se que as zonas de cozedura sejam desligadas e o indicador luminoso tenha desaparecido.



Para manutenção do produto veja as imagens no final da instalação marcadas com este símbolo.

MANUTENÇÃO DA PLACA DE COZINHA

• Limpeza da placa de indução

A placa de cozedura deve ser limpo depois de cada utilização.

Importante:

- Não utilize esponjas abrasivas ou palha de aço. Com o tempo, a sua utilização poderá danificar o vidro.
- Não utilize detergentes químicos irritantes, como sprays de forno ou removedores de manchas.
- **NÃO UTILIZE MÁQUINAS DE LAVAR A JATO DE VAPOR!!!**

Após cada uso, deixar arrefecer a placa e limpá-la para remover incrustações e manchas causadas por resíduos

alimentares. Açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar danificam a placa de cozinha e devem ser removidos imediatamente. Sal, açúcar e areia podem arranhar a superfície do vidro. Usar um pano macio, papel absorvente de cozinha ou produtos específicos para a limpeza da placa (siga as instruções do fabricante).

• Limpeza do tanque de recolha de líquidos:

No caso de transvasamentos das 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.

• 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 ALCOOL!**

• **XA** **Manutenção dos filtros de gorduras:**

Retém as partículas de gordura derivantes da cozedura.

Deve ser limpo uma vez por mês (ou quando o sistema de indicação de saturação dos filtros indicar esta necessidade), com detergentes não agressivos, manualmente ou na máquina de lavar loiça a baixas temperaturas e com ciclo breve. Com a lavagem na máquina de lavar loiça, o filtro de gorduras metálico pode perder a cor, mas as suas características de filtração não se alteram.

• **XB** **Manutenção do Filtro de carvões ativos - Cerâmicos (Apenas para a Versão Filtrante):**

Retém os odores desagradáveis derivantes da cozedura. O produto está equipado com um conjunto de filtros de odores.

A saturação dos filtros de odores verifica-se após uma utilização mais ou menos prolongada, dependendo do tipo de cozinha e da regularidade da limpeza do filtro de gorduras. Os filtros de odores podem ser regenerados termicamente a cada 2 / 3 meses num forno pré-aquecido a 200 °C por 45 minutos. A regeneração adequada garante uma eficácia de filtração 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.

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.

• Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες: περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφάλεια.

• Μην παραποιείτε το ηλεκτρικό κύκλωμα της συσκευής.

• Προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι 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.

1. ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

⚠ ΓΕΝΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Προσοχή! Τηρείτε πιστά τις παρακάτω οδηγίες:

• Το προϊόν πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό ρεύμα πριν την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας εγκατάστασης. • Για όλες τις εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης θα πρέπει να χρησιμοποιείτε γάντια εργασίας. • Η εγκατάσταση ή η συντήρηση πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τηρώντας τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς περί ασφαλείας. • Για τις εργασίες εγκατάστασης χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τις βίδες που παρέχονται μαζί με το προϊόν ή, εάν δεν παρέχονται, αγοράστε βίδες κατάλληλου τύπου. • Οι βίδες πρέπει να έχουν το σωστό μήκος που υποδεικνύεται στον οδηγό εγκατάστασης. • Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε οποιοδήποτε μέρος του προϊόντος εάν δεν απαιτείται σύμφωνα με το εγχειρίδιο χρήσης. • Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με το προϊόν. • Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται σε απόσταση από το προϊόν και να επιβλέπονται, διότι τα προσβάσιμα μέρη του προϊόντος μπορεί να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της χρήσης. • Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα που στερούνται εμπειρίας ή απαραίτητης γνώσης, με την προϋπόθεση ότι αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση του προϊόντος και την κατανόηση των σχετικών κινδύνων. • Το προϊόν και τα προσβάσιμα μέρη του θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσοχή,

μην ακουμπάτε τις θερμές εστίες της συσκευής. • Τόσο κατά τη διάρκεια όσο και μετά τη χρήση μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία του προϊόντος. • Αποφύγετε την επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά εάν δεν έχουν κρυώσει επαρκώς όλα τα εξαρτήματα της συσκευής, διότι υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς. • Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά επάνω ή πλησίον του προϊόντος. • Τα υπερθερμασμένα λίπη και λάδια παίρνουν εύκολα φωτιά. • Το μαγείρεμα επάνω σε εστία με λάδι ή λίπος δίχως επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. • Το τηγάνισμα θα πρέπει να εκτελείται υπό επίβλεψη διότι υπάρχει κίνδυνος να αρπάξει φωτιά το καυτό λάδι. • Το μαγείρεμα θα πρέπει να γίνεται υπό επίβλεψη. Θα πρέπει να είστε πάντα παρόντες όταν το μαγείρεμα είναι μικρής διάρκειας. • Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μία φωτιά χρησιμοποιώντας νερό. Αντίθετα, απενεργοποιήστε το προϊόν και καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα. • Για να μην ξεχειλίζει υγρό κατά το βράσιμο ή το ζέσταμα, μειώστε την παροχή θερμότητας. • Μην αφήνετε αναμμένες τις εστίες με άδειες κατασρόλες και τηγάνια ή χωρίς σκεύη. • Μη ζεσταίνετε ποτέ κονσέρβες με τρόφιμα εάν προηγουμένως δεν τις έχετε ανοίξει, διότι μπορεί να εκραγούν! Αυτή η προειδοποίηση ισχύει για όλους τους τύπους εστιών μαγειρέματος. • Μόλις ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, σβήστε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος. • Το προϊόν δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ενός χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές, διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. • Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό ρεύμα βγάζοντας το φως από την πρίζα ή κατεβάζοντας τον γενικό διακόπτη του σπιτιού σας. • Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη. • Το προϊόν πρέπει να καθαρίζεται συχνά τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά (ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΜΙΑ ΦΟΡΑ ΤΟ ΜΗΝΑ), τηρώντας πάντα όσα αναφέρονται ρητά στις οδηγίες συντήρησης. • Είναι σημαντικό να φυλάσσετε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, το εν λόγω έγγραφο θα πρέπει να συνοδεύει τη συσκευή.

• Τα άτομα με καρδιακό βηματοδότη ή εμφυτεύσιμο απινιδωτή είναι σημαντικό να εξακριβώνουν, πριν από τη χρήση της επαγωγικής εστίας, ότι ο βηματοδότης τους είναι συμβατός με το προϊόν. • Εάν η επιφάνεια ραγίσει, απενεργοποιήστε το προϊόν για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας. • Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην ακουμπάτε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος. • Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια πάνω στην επιφάνεια των εστιών διότι υπάρχει κίνδυνος να υπερθερμανθούν. • Σημαντικό: Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών μέσω του συστήματος χειρισμού και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους. • Για το μαγείρεμα μη χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο, και μην τοποθετείτε ποτέ κατευθείαν προϊόντα που είναι τυλιγμένα με αλουμινόχαρτο. Το αλουμινόχαρτο μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει ανεπανόρθωτη ζημία στο προϊόν σας. • Η χρήση υψηλής ισχύος, όπως η λειτουργία Booster, δεν ενδεδικάται 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 σκέυη πρέπει να τοποθετούνται κατευθείαν επάνω στην εστία και να είναι κεντραρισμένα. Απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων ανάμεσα στο σκέυος και την εστία. ● Σε περίπτωση υψηλών θερμοκρασιών το προϊόν μειώνει αυτόματα το επίπεδο ισχύος των εστιών. ● Προσοχή! Όταν η εστία μαγειρέματος είναι σε λειτουργία, τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να αναπτύξουν υψηλή θερμοκρασία.

● Η μη τήρηση των κανόνων καθαρισμού του προϊόντος καθώς και της αντικατάστασης και καθαρισμού των φίλτρων ενέχει τον κίνδυνο πυρκαγιάς. ● Απαγορεύεται αυστηρά η τεχνική μαγειρέματος φλαππé. ● Η χρήση φωτιάς κατά το μαγείρεμα πρέπει να αποφεύγεται σε κάθε περίπτωση διότι μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα φίλτρα ή ακόμη και πυρκαγιά. ● Ο χώρος πρέπει να αερίζεται επαρκώς, όταν το προϊόν χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με άλλες συσκευές καύσης αερίου ή άλλων καυσίμων υλών. ● Όσον αφορά τα τεχνικά μέτρα και μέτρα ασφαλείας που πρέπει να λαμβάνονται για την απαγωγή του καπνού θα πρέπει να τηρείτε αυστηρά όσα προβλέπονται από τους κανονισμούς των αρμόδιων τοπικών αρχών. ● Ο απορροφούμενος αέρας δεν πρέπει να διοχετεύεται σε αγωγό που χρησιμοποιείται για την απαγωγή του καπνού που παράγεται από συσκευές καύσης αερίου ή άλλης καύσιμης ύλης. ● Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το προϊόν εάν δεν έχει τοποθετηθεί σωστά η γρίλια!

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

● Αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό ρεύμα. ● Η εγκατάσταση θα πρέπει να πραγματοποιείται από επαγγελματία ειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους ισχύοντες κανονισμούς σχετικά με την εγκατάσταση και την ασφάλεια. ● Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών που περιέχονται στο παρόν κεφάλαιο. ● Η γείωση του προϊόντος είναι υποχρεωτική βάσει νόμου. ● Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να επιτρέπεται η σύνδεση του εντοιχιζόμενου προϊόντος στο ηλεκτρικό ρεύμα. ● Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να είναι δυνατή η αφαίρεση της μονάδας εστιών από τον πάγκο. ● Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή μπαλαντζές. ● Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα των τεχνικών στοιχείων στο βάθος του προϊόντος είναι ίδια με εκείνη του ηλεκτρικού δικτύου του χώρου εγκατάστασης. ● Το ηλεκτρικό καλώδιο γείωσης πρέπει να είναι 2 εκ. μακρύτερο από τα υπόλοιπα καλώδια. ● Το καλώδιο δεν πρέπει να φτάνει σε θερμοκρασία που ξεπερνά κατά 50°C τη θερμοκρασία περιβάλλοντος. ● Το προϊόν προορίζεται για μόνιμη σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα και επομένως η σύνδεση πρέπει να πραγματοποιείται σε σταθερό δίκτυο μέσω ενός πολυπολικού διακόπτη σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης, που να εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση του δικτύου από τις συνθήκες της κατηγορίας υπέρτασης III, και που να είναι εύκολα προσβάσιμος μετά

την εγκατάσταση. ● Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, ο χρήστης δεν πρέπει να έχει πρόσβαση στα ηλεκτρικά μέρη. ● Προσοχή! ● Μη συνδέετε το προϊόν στο ηλεκτρικό ρεύμα εάν δεν έχει ολοκληρωθεί πλήρως η εγκατάσταση. ● Προτού συνδέσετε το προϊόν στο ηλεκτρικό ρεύμα: ελέγξτε την πινακίδα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά (στο κάτω μέρος του προϊόντος) για να σιγουρευτείτε ότι η τάση και η ισχύς αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά του ρεύματος και ότι το φις σύνδεσης είναι κατάλληλο. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε σε έναν ηλεκτρολόγο.

● Σε περίπτωση που το προϊόν δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε ένα με ελάχιστη διατομή 2,5 mm² για ισχύ έως 5500 Watt, ενώ για μεγαλύτερη ισχύ η διατομή θα πρέπει να είναι 4 mm².

● Προσοχή! Η αντικατάσταση του καλωδίου διασύνδεσης θα πρέπει να εκτελείται από την εξουσιοδοτημένη υπηρεσία της τεχνικής υποστήριξης ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση.

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 γρίλιες 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/EK - UK SI 2013 Αρ.3113, Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Βεβαιωθείτε ότι η απόρριψη αυτού του προϊόντος εκτελείται σωστά. Ο χρήστης συμβάλλει στην πρόληψη των πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία. Το σύμβολο επάνω στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι το εν λόγω προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα αλλά πρέπει να παραδίδεται σε κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Η απόρριψη του προϊόντος θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς διάθεσης των αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, ανάκτηση και ανακύκλωση αυτής της συσκευής, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο του δήμου σας, την υπηρεσία περισυλλογής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Πρόκειται για μία συσκευή η οποία σχεδιάστηκε, δοκιμάστηκε και κατασκευάστηκε βάσει των κανονισμών:

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

2. ΧΡΗΣΗ

ΧΡΗΣΗ ΣΚΕΥΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

• Σκεύη μαγειρικής



Χρησιμοποιείτε μόνο κατασρόλες που φέρουν αυτό το σύμβολο.

Σημαντικό:

για την αποφυγή καταστροφής της εστίας, μην χρησιμοποιείτε:

- σκεύη με βάση που δεν είναι τελείως επίπεδη,
- μεταλλικά σκεύη με εμαγιέ βάση,
- σκεύη με τραχιά βάση για να μην γρατζουνίζεται η επιφάνεια των εστιών,
- μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κατασρόλες και τηγάνια επάνω στον πίνακα ελέγχου της επιφάνειας εστίας.
- Όσα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε επαγωγικές εστίες δεν σημαίνει ότι λειτουργούν και αποτελεσματικά λόγω του ότι η βάση τους μπορεί να αποτελείται μερικώς από σιδηρομαγνητικό υλικό! Όταν αγοράζετε κατασρόλες ή τηγάνια 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/κατασρόλας να μην είναι κατάλληλη για μαγείρεμα

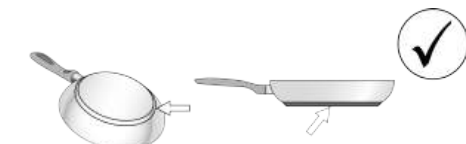


• η βάση δεν περιέχει αλουμίνιο: το σκεύος δεν θερμαίνεται και επίσης ενδέχεται να μην αναγνωρίζεται από τους επαγωγείς.



• Βάσεις που είναι μη επίπεδες ή που έχουν τραχιά επιφάνεια.

• Μειώνεται η επιφάνεια επαφής μεταξύ του επαγωγέα και του σκεύους με αποτέλεσμα να μειώνεται η απόδοση και να δυσκολεύει το μαγείρεμα.



• Προϋπάρχοντα σκεύη

Για να βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για επα-

γαγκικές εστίες, χρησιμοποιήστε έναν μαγνήτη: Τα ακατάλληλα σκεύη δεν έλκονται από τον μαγνήτη. Και σε αυτή την περίπτωση ισχύουν οι οδηγίες που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο.

• Συνιστώμενες διαμέτροι βάσης σκευών

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: αν οι κατασρόλες δεν έχουν το σωστό μέγεθος οι εστίες μαγειρέματος δεν ανάβουν. Για να δείτε την ελάχιστη διάμετρο της κατασρόλας που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σε κάθε εστία ξεχωριστά, συμβουλευτείτε τις εικόνες του παρόντος εγχειριδίου.

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 κατασρόλες με διάμετρο βάσης ίδια με εκείνη της εστίας μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε μόνο κατασρόλες και τηγάνια με επίπεδες βάσεις. - Εφόσον είναι δυνατό, αφήστε το καπάκι επάνω στις κατασρόλες 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 κατασρόλα 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 φίλτράρισμα εσωτερικής ανακυκλοφορίας.

Επισκεφθείτε τις ιστοσελίδες www.elica.com και www.shop.elica.com για να δείτε την πλήρη σειρά των διαθέσιμων kit, ώστε να μπορέσετε να πραγματοποιήσετε τις διάφορες εγκαταστάσεις, τόσο σε περίπτωση φίλτράρισματος 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 επιτοιχίες οπές εκκένωσης με διάμετρο ίση με εκείνη της [γραμμής] εξόδου αέρα (φλάντζα σύνδεσης). Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους σωλήνες και το μέγεθός τους δείτε τη σελίδα του εγχειριδίου εγκατάστασης με τα εξαρτήματα - Έκδοση απορρόφησης. Η χρήση σωλήνων και επιτοιχιών οπών εκκένωσης μικρότερης διαμέτρου μπορεί να προκαλέσει μείωση των επιδόσεων απορρόφησης καθώς και δραστική αύξηση των επιπέδων θορύβου. Στην παραπάνω περίπτωση αποποιούμαστε οποιαδήποτε ευθύνη.

Για να επιτευχθεί η μέγιστη απόδοση της απορρόφησης: • Το μέγιστο συνιστώμενο μήκος των σωλήνων είναι 7 γραμμικά μέτρα. • Εντός των 7 γραμμικών μέτρων συνιστάται η χρήση δύο καμπυλών 90° το μέγιστο • Θα πρέπει να αποφεύγονται σημαντικές μεταβολές στη διατομή του

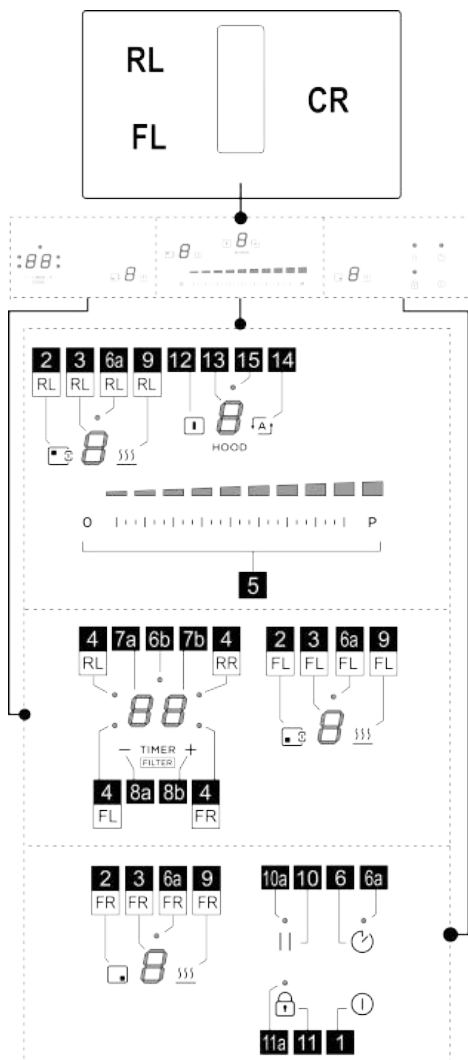
αγωγού, επιλέγοντας πάντα διατομή που αντιστοιχεί σε Ø 150 mm (ή ορθογώνια 222 x 89 mm).

• 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 φίλτρου

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 [Κλειδωμα]
11a	LED - Key Lock [Κλειδωμα]
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 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).

Στο παρόν εγχειρίδιο περιγράφονται οι κύριες λειτουργίες, χρησιμοποιήστε τον κωδικό QR που βρίσκεται στις πρώτες σελίδες για να αποκτήσετε πρόσβαση μέσω του Διαδικτύου στις πλήρεις οδηγίες. Όλες οι λειτουργίες αυτής της επιφάνειας μαγειρέματος τηρούν τους αυστηρότερους κανονισμούς ασφάλειας. Έτσι λοιπόν:

- Ορισμένες λειτουργίες δεν ενεργοποιούνται, ή απενεργοποιούνται αυτόματα, εάν δεν υπάρχει κάποιο σκεύος τοποθετημένο επάνω σε αυτή ή εάν αυτό δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.

- Σε άλλες περιπτώσεις οι ενεργές λειτουργίες απενεργοποιούνται αυτόματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα όταν η λειτουργία που έχετε επιλέξει απαιτεί κάποια άλλη ρύθμιση την οποία δεν έχετε ολοκληρώσει (π.χ.: «Ενεργοποίηση επιφάνειας εστιών μαγειρέματος» χωρίς «Επιλογή εστίας μαγειρέματος» και «Θερμοκρασία λειτουργίας», ή «Λειτουργία Lock [Κλειδωμα]» ή «Timer [Χρονοδιακόπτης]»).

Περιμένετε έως ότου απενεργοποιηθεί το εν λόγω σύμβολο στην οθόνη πριν ακουμπήσετε τις εστίες.

ΟΘΟΝΗ ΕΣΤΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

στις αντίστοιχες οθόνες των εστιών μαγειρέματος εμφανίζονται τα εξής:

Λειτουργία	Τιμή
Εστία μαγειρέματος ενεργοποιημένη	
Power Level [Στάθμη Ισχύος]	
Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας]	
Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκευών]	
Λειτουργία Temperature Manager [Διαχείρισης Θερμοκρασίας] ενεργοποιημένη	
Λειτουργία Bridge Zone [Ζώνη Γέφυρας] ενεργοποιημένη	
Λειτουργία Παύσης	
Λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματης Θέρμανσης]	

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

• Safe Activation [Ασφαλής Ενεργοποίηση]

Το προϊόν ενεργοποιείται μόνον με την παρουσία σκευών επάνω στις εστίες μαγειρέματος. Η διαδικασία θέρμανσης δεν ξεκινάει εάν δεν τοποθετήσετε πρώτα κάποιο σκεύος επάνω στις εστίες ή διακόπτεται εάν αφαιρέσετε το σκεύος.

• Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκευούς]

Το προϊόν ανιχνεύει 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

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

αναψουν εμφανίζοντας τον αριθμό μηδέν .

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) το οποίο παραμένει ενεργό για 10 λεπτά. Στη συνέχεια, η ισχύς επιστρέφει στο προηγούμενο επίπεδο.

Αγγίξτε και κυλήστε τα δάχτυλά σας κατά μήκος της Γραμ-

μής επιλογής (5), πέραν του επιπέδου για να ενεργοποιήσετε το Power Booster. Το επίπεδο Power Booster

επισημαίνεται στην Οθόνη (3) με το σύμβολο .

• Bridge Zones [Ζώνες Γέφυρας]

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει τη συνδυαστική λειτουργία της εστίας μαγειρέματος FL με την εστία μαγειρέματος RL

και της εστίας μαγειρέματος **FR** με την εστία μαγειρέματος **RR** δημιουργώντας μια ενιαία εστία με το ίδιο επίπεδο ισχύος. Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το ομοιόμορφο μαγείρεμα σε ταψιά και κατασάρλες μεγάλου μεγέθους. Ανατρέχετε πάντα στις εικόνες συναρμολόγησης, στο τελευταίο μέρος του εγχειριδίου, προκειμένου να εντοπίσετε σε ποιες ζώνες μπορεί να ενεργοποιηθεί η λειτουργία bridge.

Για να ενεργοποιήσετε την λειτουργία Bridge [Γέφυρα]:

Πατήστε ταυτόχρονα για μερικά δευτερόλεπτα το **πλήκτρο (2)** των δύο επιλεγμένων ζωνών (**FL+RL**) ή (**FR+RR**).

Η μία από τις οθόνες (3) θα δείχνει το σύμβολο  ενώ η άλλη οθόνη (3) θα δείχνει την ισχύ που θα ρυθμιστεί. Για να ρυθμίσετε την ισχύ κυλήστε το δάχτυλό σας επάνω στη **Ζώνη επιλογής (5)**

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Bridge [Γέφυρα]:

• πατήστε ταυτόχρονα για μερικά δευτερόλεπτα, τα πλήκτρα (2) του ζεύγους των ζωνών που θέλετε να απενεργοποιήσετε (**FL+RL**) ή (**FR+RR**).

Σημείωση: Αυτό το προϊόν είναι εξοπλισμένο με 3 ζώνες μαγειρέματος, η γέφυρα μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο στις δύο γειτονικές ζώνες (**FL** και **RL**) ή (**FR** και **RR**). με βάση το μοντέλο που έχετε.

• Egg Timer

Η λειτουργία Egg Timer είναι ένας χρονοδιακόπτης αντιστροφής 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 αντιστροφή μέτρησης εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και η εστία μαγειρέματος σβήνει.

Απενεργοποίηση:

Για την πρόωγη 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 Χρονοδιακόπτης Εστιών Μαγειρέματος είναι μια αντιστροφή μέτρησης 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 μειώσε-

τε 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 αντιστροφή μέτρησης 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 πρόωγη απενεργοποίηση του Χρονοδιακόπτη επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος **πλήκτρο (2)** πατήστε το **πλή-**

κτρο  (**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 απορρόφησης 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 μπειτε 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 δευτερό-

λεπτα, 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, μπαίνουν στο μενού των παραμέτρων, η οθόνη (3-FL) δείχνει εναλλάξ τις τιμές  και . Πατήστε επανειλημμένα το πλήκτρο  (9-FL) έως ότου η οθόνη (3-FL) δείξει τις τιμές  και  εναλλάξ. ( και  = 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)
		7,4
		4,5
		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 .

• 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 απορρόφησης 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  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 . Το EGG TIMER πρέπει να είναι Απενεργοποιημένο. Εάν δεν πληρούνται αυτές οι προϋποθέσεις, εκτελώντας τη διαδικασία πρόσβασης, η

οθόνη (7a+7b) θα δείχνει  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*	.DS.
Φίλτρο οσμών ΕΝΕΡΓΟ*	.F3.
Φίλτρο λίπους ΑΝΕΝΕΡΓΟ	0-
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:

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

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.

• Επαναφορά κορεσμού φίλτρων

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, πα-

τήστε 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. .

• Καθυστερήση απενεργοποίησης απορρόφησης

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 χρονδιακόπη όπως φαίνεται στον παρακάτω πίνακα.

booster	V 4	V 3	V 2	V 1
5 λεπτ.	10 λεπτ.	15 λεπτ.	20 λεπτ.	30 λεπτ.

Για ενεργοποίησηση:

Με τον απορροφητήρα σε λειτουργία, πατήστε παρατεταμένα τη γραμμή επιλογής (5) θα ανάψει το LED (15), επισημαίνοντας την ενεργοποίηση της λειτουργίας.

Για απενεργοποίησηση:

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία αρκεί να αλλάξετε ταχύτητα απορρόφησης. Το LED (15), θα σβήσει, επισημαίνοντας την απενεργοποίηση της λειτουργίας.

Μέτρια ισχύς	4-5	Μαγείρεμα - σιγοβράσιμο -σotάρισμα - 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 υγρό (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 καταρρόλες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη βαλβίδα εκκένωσης, η οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος του προϊόντος, προκειμένου να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα εξασφαλίζοντας μέγιστη ασφάλεια υγιεινής.

• 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 ΟΙΟΠΝΕΥΜΑ!**

• 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 ξεβράσει. Παρ' όλα αυτά τα χαρακτηριστικά φιλτραρίσματός του παραμένουν αναλλοίωτα.

• **XB** Συντήρηση Φίλτρου ενεργού άνθρακα – Κεραμικά (Μόνο για Έκδοση Φιλτραρίσματος):

Κατακρατά τις δυσάρεστες οσμές που οφείλονται στο μαγείρεμα. Το προϊόν διαθέτει ένα σετ φίλτρων οσμών.

Ο κορεσμός των φίλτρων οσμών επέρχεται μετά από γενικά παρατεταμένη χρήση ανάλογα με τον τύπο της κουζίνας και τη συχνότητα καθαρισμού του φίλτρου λιπαρών ουσιών. Τα φίλτρα οσμών μπορούν να αποκατασταθούν θερμικά κάθε 2/3 του μήνα σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 45 λεπτά. Η σωστή αποκατάσταση εξασφαλίζει συνεχές αποτελεσματικό φιλτράρισμα για 5 χρόνια.

Προσοχή! Μην τοποθετείτε τα φίλτρα στο κάτω μέρος του φούρνου, αλλά βάλτε τα μέσα σε ένα ταψί και τοποθετήστε το σε ενδιάμεσο ύψος.

Följ noga instruktionerna i denna handbok. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för eventuella funktionsfel, skador eller bränder som uppstår på apparaten på grund av att instruktionerna i denna handbok inte har respekterats. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk för tillagning av livsmedel och utsugning av rök från själva tillagningen. Andra typer av användning är inte tillåtet (t.ex. rumsuppvärmning). Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för olämplig användning eller felaktiga inställningar av reglagen.

- 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.

1. SÄKERHET OCH FÖRORDNINGAR

ALLMÄN SÄKERHET

Obs! Följ instruktionerna nedan noga:

- Produkten måste vara bortkopplad från elnätet innan några installationsåtgärder utförs.
- Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment.
- Installation och underhåll ska utföras av en behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter.
- Använd endast de fästskruvor som medföljer produkten för installationen, eller köp lämpliga skruvar om de inte medföljer apparaten.
- Använd korrekt längd för skruvarna som identifieras i installationshandboken.
- Reparera eller byt inte ut någon del av produkten om det inte specifikt krävs i bruksanvisningen.
- Se upp så att inte barn leker med produkten.
- Håll barn utom räckhåll och övervaka dem, eftersom de åtkomliga delarna blir mycket varma under användning.
- Produkten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om produkten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av produkten samt att användaren är medveten om de risker som den medför.
- Produkten och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmeelementen.
- Undvik att vidröra produktens värmeelement under och efter användningen.
- Undvik kontakt med trasor eller annat brandfarligt material tills apparatens alla komponenter har svalnat, risk för eldsvåda.
- Placera inte brandfarligt material på produkten eller i

närheten av denna.

- Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld.
- Matlagning utan uppsikt med olja eller fett på spishällen kan medföra risker och orsaka bränder.
- Fritering ska göras under kontrollerade former för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld.
- Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt.
- Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Stäng istället av produkten och kväv eldslågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt.
- Undvik att vätskor kokar över, sänk därför värmen för att koka och värma vätskor.
- Lämna inte värmeelementen påslagna med tomma kastruller och stekpannor, eller utan kokkärl.
- Värm aldrig konservburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera! Denna varning gäller alla typer av spishällar.
- Stäng av kokzonen när matlagningen har avslutats.
- Produkten är inte avsedd att kontrolleras med en utvändig timer eller en extra fristående fjärrkontroll. Använd inte ångrengörare, risk för elektriska stötar.
- Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten fränkopplas nätförsörjningen genom att kontakten dras ur eller huvudströmbrytaren kopplas från i bostaden.
- Rengöring och underhåll får utföras av barn endast om de är under uppsikt.
- Apparaten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), iaktta i alla händelser vad som uttryckligen anges i underhållsinstruktionerna.
- Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följa med produkten.

- Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulatoren är kompatibel med produkten innan induktionshällen används.
- Om ytan är obalanserad, stäng av produkten för att undvika risk för elstöt.
- Fara för brand: lägg inte föremål på kokplan.
- Placera aldrig metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli mycket heta.
- Viktigt: Stäng efter användning av spishällen med hjälp av kontrollpanelen, vilket innebär att kastrullensensor inte längre fungerar korrekt.
- Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagningen och ställ aldrig produkter som har förpackats med aluminium direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka permanenta skador på produkten.
- En hög effekt som till exempel Booster-funktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel frityrolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att föredra vid denna typ av matlagning.
- Kokkärlen måste placeras direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter föras in mellan kokkärlet och spishällen.
- Vid mycket höga temperaturer minskar produkten automatiskt effektnivån på kokzonerna.
- Varning! När spishällen är på, kan åtkomliga delar på apparaten bli varma.

- Underlåtenhet att följa bestämmelser om rengöring av produkten och utbyte och rengöring av filtren medför brandrisk.
- Flambräning är strängt förbjuden.
- Användningen av öppna låga är skadlig för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas.
- Lokalen måste ha tillräcklig ventilation, när den används samtidigt

med andra apparater med förbränning av gas eller andra bränslen. ● Vad gäller de tekniska åtgärder och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iakttas. ● Frånluft får inte anslutas till rör som används för avledning av rökgaser som produceras av apparater med gasförbränning eller andra bränslen. ● Använd aldrig produkten utan korrekt monterat galler!

SÄKERHET FÖR ELANSLUTNING

- Koppla ur produkten från elnätet.
- Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet.
- Tillverkaren fransäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål om föreskrifterna i detta kapitel inte iakttas.
- Jordanslutning av produkten är obligatorisk enligt lag.
- Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade produkten till elnätet när den är inbyggd i köksmöbelen.
- Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera att den spänning som anges på märkplåten, som är placerad på produktens undersida, överensstämmer med elnätets spänning i hemmet.
- Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar.
- Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C.
- Produkten är avsedd att anslutas permanent till elnätet, av denna orsak ska anslutningen till det fasta nätet utföras via en allpolig brytare som överensstämmer med reglerna för installation, försäkras en fullständig fränkoppling från nätet i förhållanden av kategori III för överspänning och som är lätt åtkomlig efter installation.
- Efter avslutad installation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren.
- Varning! Anslut inte produkten till elnätet förrän installationen är helt klar.
- Innan apparaten ansluts till elnätet: kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på produkten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är lämplig. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

- Om produkten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med ett tvärsnitt på minst 2,5 mm² för en effekt på upp till 5500 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm² behövs vid högre effekt.

- **Varning!** Utbyte av anslutningskabeln måste utföras av vår auktoriserade tekniska support eller av någon med liknande behörighet.

INSTALLATIONSSÄKERHET

- Såväl den elektriska som den mekaniska installationen måste utföras av behörig personal.

- **Innan installationen påbörjas:** Efter att du har packat upp produkten, kontrollera att den inte har skadats under transporten och kontakta vid problem återförsäljaren eller Kundtjänst innan du fortsätter med installationen. Kontrollera att den inköpta produkten har rätt mått för den valda installationsplatsen. Kontrollera om det finns tillbehör

(som påsar med skruvar, garantier o.s.v.) som på grund av transporten placeras inne i förpackningen. Ta i så fall ut och förvara dem på ett säkert ställe. Kontrollera dessutom att det finns ett eluttag i närheten av installationsplatsen.

● Förberedelse av köksmöbelen för inbyggnad:

- Produkten får inte installeras ovanpå kylanordningar, diskmaskiner, kaminer, ugnar, tvättmaskiner eller torktumlare. Utför all sågning av möbelen innan spishällen förs in och avlägsna noggrant sågspån och rester efter sågningen.

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 slitålitigt; tål temperaturväxlingar, kan användas vid låga temperaturer.

BORTSKAFFNING VID LIVSCYKELNS SLUT



Denna apparat är märkt i överensstämmelse med Europadirektivet 2012/19/EG - UK SI 2013 Nr.3113, Avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Se till att denna produkt bortskaffas på rätt sätt. Användaren bidrar till att förhindra potentiella negativa effekter för miljö och hälsa. Symbolen på produkten, eller i medföljande dokumentation, visar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på lämpligt uppsamlingscenter för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska bortskaffas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återanvändning och återvinning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens 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.

2. ANVÄNDNING

ANVÄNDNING AV KOKKÄRL

• Kockärl



Använd endast kastruller som är märkta med denna symbol.

Viktigt:

för att undvika bestående skador på hällens yta ska följande kockärl inte användas:

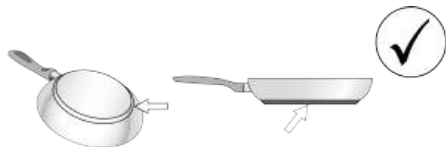
- kärl med botten som inte är helt plan;
- metallkärl med emaljbottnen;
- kärl med skrovlig botten, för att undvika att repa hällens yta;
- ställ aldrig kastruller eller stekpannor som är varma på ytan på hällens kontrollpanel.
- Inte alla kastruller som är lämpliga för induktionshällar arbetar på ett 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 matlagningssupplevelsen.



• Befintliga kockärl

Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kockärl 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 kockärlet inte har korrekta diametrar aktiveras inte kokzonen. För att se den minimala diametern på kockärlet 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 induktionsadaptar.

• Energibesparing

Använd grytor och kockärl som har en bottendiameter som är lika stor som kokzonen. Använd endast grytor och kockärl med en flat botten. Använd om möjligt lock på kockärlet 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 meter.
- 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).

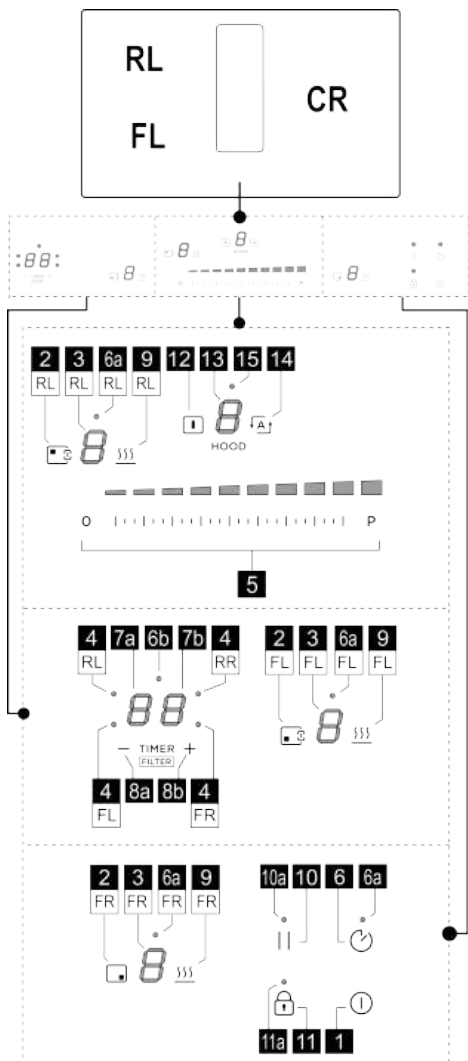
• Filterande version:

Den insugna luften filtreras med särskilda fettfilter och luftfilter innan den förs in i rummet via särskilda rörledningar (Luftfilter och rörledningar inköps separat). För ytterligare information, läs sidorna angående tillbehör

och konfigurationer (för filterande 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 effektivnivå kokzon
4	LED-lampa kokzon aktiverad / LED-lampa mättad filter aktiverad
5	Ökning/minskning av effektivnivå 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 mättad Kolfilter – Fettfilter
8a-8b	Ökning/Minskning Display Timer
9	Aktivering Temperature Manager (Warning 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 **UPPLÄSNING**. Gör så här:

Anslut hällen till matningen; displayen (13) kommer att visa en 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).

I den här manualen beskrivs huvudsakliga funktioner, använd QR-koden som finns på de första sidorna för att gå in på Internet och få fullständiga anvisningar. Alla spishällens funktioner respekterar de mest strikta säkerhetsföreskrifterna. 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.

KOKZONERNAS DISPLAY

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

Funktion	Värde
Kokzonen är påslagen	
Effektnivå	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)	H
Pot Detector (Kokkärldetektor)	Y
Funktionen Temperature Manager (Temperaturhantering) är aktiv	U-U
Funktionen Bridge Zone är aktiv	∩
Pausfunktion	
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)	A

HÄLLENS FUNKTIONER

• Safe Activation (Aktivering av säkerhetsavstängning)

Produkten aktiveras endast om det finns kokkärl på kokzonerna: uppvärmningsprocessen aktiveras inte eller avbryts om det inte finns några kastruller eller om de tas bort från hällen.

• Pot Detector (Kokkärldetektor)

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

• Safety Shut Down (Säkerhetsavstängning)

Av säkerhetsskäl har varje kokzon en maximal funktionstid som beror på den inställda effektnivån.

• Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)

Om en eller flera av kokzonerna stängs av, signaleras kvarvarande restvärme med en lampa för motsvarande område på displayen, genom symbolen

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 .

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) , vilken förblir aktiv i 10 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet** (5) utöver nivå och aktivera Power Booster (Effektbooster). Nivån Power Booster anges på **Displayen** (3) med symbolen .

• Bridge-zoner (parallellkoppling)

Denna funktion gör det möjligt att kombinera kokzon **FL** med kokzon **RL** och kokzon **FR** med kokzon **RR** och på så sätt skapa en enda zon med samma effektnivå. Detta möjliggör en homogen tillagning med stora långpannor och kokkärl. Kontroller alltid i monteringsillustrationerna, i slutet av manualen, var bridge-funktionen kan aktiveras.

För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):

Tryck i några sekunder samtidigt in **knappen** (2) för de två valda zonerna (**FL+RL**) eller (**FR+RR**).

en av displayerna (3) kommer att visa symbolen medan den andra displayen (3) kommer att visa effekten som kommer att ställas in. För att ställa in effekten glid med fingret på **Valzonen**(5)

För att inaktivera Bridge-funktionen:

• tryck in några sekunder, samtidigt in knapparna (2) för paret kokzoner som du vill inaktivera (**FL+RL**) eller (**FR+RR**).

Obs: Denna produkt har tre kokzoner, bryggan för parallellkoppling kan endast aktiveras på de två närliggande zonerna (FL och RL) eller (FR och RR), beroende på din modell.

• Egg Timer

Äggtimers 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 av 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)** +  **(14)** tills si **blåddringsfältet (5)**tänds. Glid med fingret längs hela **fältet (5)** från vänster till höger. De två displayerna **(3-FL)** och **(3-FR)** tänds.

Displayen (3-FL) 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  och ; Tryck flera gånger in

knappen  **(9-FL)** tills displayen **(3-FL)** visar värdena

 och  omväxlande. ( och  = 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	Zon	Värde för effekt (KW)
3-FL	3-FR	
		7,4
		4,5
		3,1

Spara inställningarna:

För att spara de valda inställningarna, tryck in knappen  **(1)**

ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

• Aktivering av frånluftsfläkten.

Aktivering:

För 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 luft sugning 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 .

• 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**  (14); på **displayen**

(13) bokstaven  kommer att visas omväxlande med frånluftfläktens hastighet.

Inaktivera:

Från menyn frånluftsfläkt, tryck in **knappen**  (14) eller minska frånluftfläktens hastighet manuellt från **valfältet (5)**.

• Meny Filterhantering:

Nödvändiga villkor för att komma in i menyn:

KOKZONER och FRÅNLUFTSFLÄKT måste alla vara med effekt ; EGG TIMERn måste vara Avstängd; Om dessa villkor inte iakttas, genom att utföra åtkomstproceduren,

kommer **displayen (7a+7b)** att visa  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*	
Luktfilter AKTIVERAT*	
Fettfilter INAKTIVERAT	
Luktfilter INAKTIVERAT	

*När indikatorn för filtermättnad är AKTIVERAD visar

displayen (7b) filtrets status med ett värde från  (maximal effektivitet) till  (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 .

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 knapp.

• 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 luft sugningen

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.

EFFEKT TABELL

Effektnivå		Typ av matlagning	Användning (beroende på erfarenhet och tillagningsvanor)
Maxeffekt	P	Snabb uppvärmning	Hög 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 – grillning	stuvning, försiktig kokning, kokning (under lång tid), omrörning av pasta
	3-4	Kokning - sjudning – redning – omrörning	längre kokningar (ris, såser, ugnstekar, 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, ugnstekar, 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 underhållsinslag 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 ugnsgrengöring eller fläckborttagningsmedel.
- **ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!**

Låt spishällen svalna efter varje användningstillfälle och rengör den därefter från matrester och fläckar på grund av överkok. Socker och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart. Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan. Använd en

mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishällar (följ Tillverkarens instruktioner).

• **Rengöring av behållaren för vätskeuppsamling :**

Vid oavsiktligt spill och för mycket vätska från kokkärlden kan du ingripa genom avtappningsventilen som sitter på produktens nedre del, för att få bort alla rester och säkerställa största hygieniska säkerhet.

• **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 mildt flytande rengöringsmedel.

ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!

Undvik användning av produkter som innehåller slipande medel. **ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!**

• **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.

• **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 förvärmad 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 ugnform och placera den på mellannivå.

Noudata tarkasti tässä ohjekirjassa annettuja ohjeita.

Valmistaja ei vastaa ohjekirjassa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä laitteelle aiheutuneista haitoista, vahingoista tai tulipaloista. Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsennykseen kotitaloudessa sekä kypsennyksestä syntyvien savujen imuun. Mikä tahansa muu käyttö (esimerkiksi huoneen lämmittäminen) on kielletty. Valmistaja ei vastaa väärästä tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

- 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.

1. TURVALLISUUS JA MÄÄRÄYKSET

YLEINEN TURVALLISUUS

Varoitus! Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita:

- Tuote tulee kytkeä irti sähkövirrasta ennen mitään asennustöidenpidettä. • Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkaluilla. • Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. • Käytä ainoastaan tuotteen mukana toimitettuja kiinnitysruuveja asennuksessa. Jos niitä ei ole toimitettu, hanki vastaavia ruuveja. • Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa. • Älä korjaa tai vaihda mitään tuotteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin. • On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään tuotteella. • Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä tuotteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua rajusti käytön aikana. • Tuotteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa tuotteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan tuotteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat. • Tuote ja sen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskemasta kuumentuneisiin osiin. • Älä koske tuotteen lämpövästuksiin käytön aikana tai sen jälkeen. • Vältä kosketusta ihoihin 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 sytty helposti palamaan. • Rasvassa tai öljyssä kypsentyminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa

tulipalovaaran. • Friteerausta on valvottava jatkuvasti, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttyminen. • Älä jätä keittotasoa toimimaan ilman valvontaa. Nopeaa kypsennystä on valvottava koko ajan. • ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke sen sijaan tuote irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla. • Vältä nesteiden ylikiehumista. Kun keität tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä. • Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, äläkä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle. • Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja. • Kun kypsennys on valmis, sammuta siihen liittyvä keittalue. • Tuote ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa. Älä käytä höyrypuhdistuslaitteita, sähköiskuvaara. • Ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä. • Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa. • Tuote tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA), noudattamalla joka tapauksessa huolto-ohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja. • On tärkeää säilyttää tätä ohjekirjaa tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai luovutetaan uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttaa, on varmistettava, että ohjekirja kulkee laitteen mukana.

- Sydämentahdistimien ja aktiivisten implanttien käyttäjien on tarkistettava, että tahdistin on yhteensopiva tuotteen kanssa ennen tuotteen käyttöönottoa. • Jos pinnassa on säröjä, sammuta tuote sähköiskuvaaran välttämiseksi. • Tulipalovaara: älä laita mitään keittotasoon pintojen päälle. • Älä laita metalliosia, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia keittotasolle, sillä ne saattavat ylikuumentua. • Tärkeää: Kytke keittotaso pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkivaloihin. • Älä käytä kypsennyksessä koskaan alumiinifoliota äläkä aseta tasolle koskaan suoraan alumiiniin käärittyjä tuotteita. Alumiini sulaminen vaurioittaa tuotteen korjauskelvottomaksi. • Korkean tehon käyttö, kuten Booster-toiminto, ei sovellu joidenkin nesteiden, kuten friteerausöljyn, kuumentamiseen. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallista. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa. • Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle, ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotasoon väliin. • Korkeissa lämpötiloissa tuote vähentää keittolaukeiden tehoa automaattisesti. • Varoitus! Kun keittotaso on toiminnassa, laitteen kosketettavat osat voivat tulla kuumiksi.

- Jos suodattimen vaihtoa/puhdistusta ja tuotteen puhdistusta koskevia ohjeita ei noudateta, vaarana on tulipalo. • Ruokien liekittäminen on ehdottomasti kiellettyä. • Avotulen käyttö on vahingollista suodattimille ja voi aiheuttaa tulipaloja. Näin ollen sen käyttöä on vältettävä joka tapauksessa. • Tilassa tulee olla riittävä tuuletus, kun tuotteen käyttöhetkellä käytetään myös muita laitteita, jotka toimivat kaasulla tai muilla polttoaineilla. • Mitä sovellettavien teknisiin turvallisuusmääräyksiin tulee,

noudata paikallisten pätevien viranomaisten antamia määräyksiä. • Imettyä ilmaa ei saa ohjata kanavaan, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden savun poistoon. • Älä käytä tuotetta koskaan ellei ritilä ole kunnolla asennettuna!

TURVALLISUUS SÄHKÖLIITÄNTÄÄ VARTEN

• Kytke tuote irti sähköverkosta. • Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset. • Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinkoon on syynä näiden määräysten noudattamisen laiminlyöminen. • Tuote tulee maadoittaa lain mukaisesti. • Virtajohdon tulee olla riittävän pitkä, jotta kalusteeseen upotettu laite voidaan kytkeä sähkövirtaan. • Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta. • Älä käytä monipistorasioita tai jatkojohtoja. • Varmista, että tuotteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä. • Maadoitussähköjohdon tulee olla 2 cm pidempi kuin muut johdot. • Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa. • Tuote on tarkoitettu liitettäväksi pysyvästi sähköverkkoon. Tästä syystä suorita liitäntä kiinteään verkkoon asennussääntöjen mukaan moninapaisella kytkimellä, joka takaa täydellisen katkaisun verkosta ylijänniteluokan III olosuhteissa ja johon pääsee helposti käsiksi asennuksen jälkeen. • Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käytettävissä ulottuvilla. • Varoitus! Älä liitä tuotetta sähköverkkoon ennen kuin asennus on suoritettu kokonaan. • Ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon, tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee tuotteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat tuotteeseen, ja varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

• Mikäli tuotteen mukana ei ole toimitettu kaapelia, käytä kaapelia, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm² tehoille 5500 Watt. Tämän ylittävälle tehoille sen tulee olla vähintään 4 mm².

• **Varoitus!** Liitäntäjohdon saa vaihtaa ainoastaan valtuutettu tekninen huoltopalvelu tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.

ASENNUSTURVALLISUUS

• Sähkö- ja mekaanisen asennuksen saa tehdä ainoastaan asiantunteva henkilö.

• **Ennen asennuksen aloittamista:** Kun tuote on purettu, varmista, että se ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Jos ongelmia on, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai huollon asiakaspalveluun ennen asennuksen tekemistä. Tarkista, että hankitun tuotteen mitat soveltuvat valittuun asennusalueeseen. Tarkista, että pakkauksen sisällä ei ole (kuljetussyistä) lisämateriaalia (esim. ruuvipusseja, takuita jne). Jos niitä on, ne tulee poistaa ja säilyttää. Tarkista lisäksi, että asennusalueen lähellä on pistorasia

• Uputuskalusteen valmistelu asennusta varten:

• Tuotetta ei saa asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, liesien, uunien, pesukoneiden ja kuivainten päälle. Tee kaikki kalusteen leikkaustoimenpiteet ennen keittotason asennusta ja poista lastut tai sahanpurut huolellisesti.

Keittotason ja seinän välillä tulee olla vähintään 50mm tilaa edessä, vähintään 50mm tilaa sivulla ja vähintään 550mm ylähylyihin.

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°C:n lämpötilan; ennen asennusta liimattavat pinnat tulee puhdistaa huolellisesti ja kaikki tarttumista haittaavat aineet tulee poistaa (esim. irrotusaineet, säilytysaineet, öljy, pöly, vanhat liimajäämät tms.). Liima-aine tulee levittää tasaisesti koko kehyksen ympärillä olevalle alueelle; anna liima-aineen kuivua noin 24 tunnin ajan liimauksen jälkeen.

• **Varoitus!** Jos ruuveja ja kiinnitystarvikkeita ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti, olemassa on sähköiskun vaara.

• **Huomio:** tuotteen oikeaoppista asennusta varten suosituksena on teipata putket teipillä, jonka ominaisuudet ovat seuraavat: joustava kalvo pehmeästä PVC:stä; akryylijohdajainen liima-aine, vastaa standardia DIN EN 60454; palonsuoja-aine; erinomainen vanhenemisenkestävyys, kestää lämpötilavaihteluita, voidaan käyttää alhaisessa lämpötilassa.

HÄVITTÄMINEN KÄYTTÖIÄN PÄÄTTEEKSI



Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EY mukaisesti - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Varmista, että tämä tuote hävitetään oikeaoppisesti. Käyttäjää huolehtii siitä, että ympäristölle ja terveydelle ei koidu mahdollisia seurauksia. Symboli tuotteessa tai tuotteen mukana toimitetuissa asiakirjoissa osoittaa, että tätä tuotetta ei tule käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä vaan se tulee toimittaa sopivaan keräyspisteeseen, jossa sähkö- ja elektroniikkalaitteet kierrätetään. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädöksiä. Jos tahdot lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä, ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen, josta laite on hankittu.

MÄÄRÄYKSET

Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:

• Turvallisuus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Suorituskyky: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741;

2. KÄYTTÖ

KEITTOASTIOIDEN KÄYTTÖ

• Keittoastiat



Käytä vain kattiloita, joissa on tämä symboli.

Tärkeää:

Keittotason vahingoittumisen estämiseksi älä käytä:

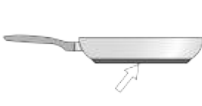
- keittoastioita, joiden pohja on epätasainen;
- metallisia keittoastioita, joiden pohja on emaloitu;
- keittoastioita, joiden pohja on naarmuuntunut, näin keittotason pinta ei naarmuunnu;
- älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.
- Kaikki induktiokäyttöön soveltuvat 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 keittoastiasia magneetoituva. 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 induktioadaptoreiden 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.

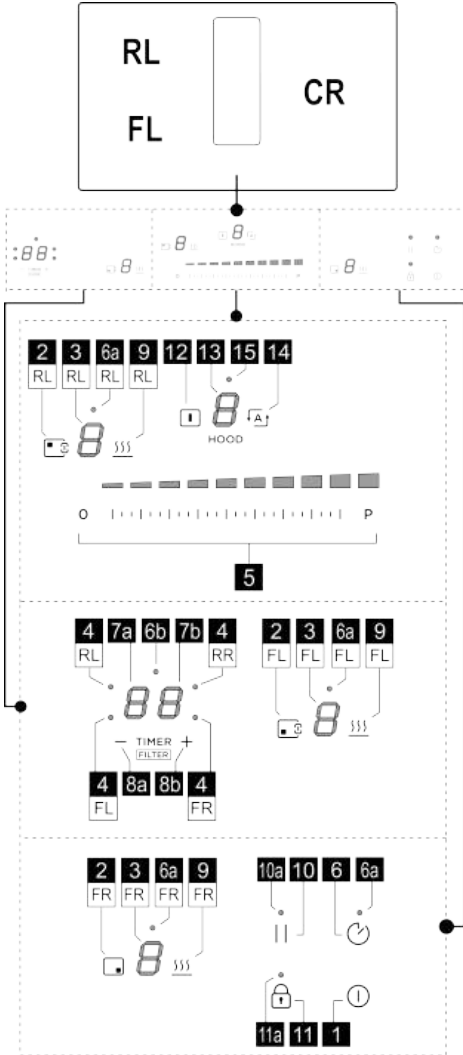
Parhaimman imutehon saavuttamiseksi: • Suosituksena on enintään 7 metriä pitkä suora putkisto. • Suosituksena on yhteensä 7 metriä pitkä suora putkisto, jossa on enintään kaksi 90°:een mutkaa • Vältä voimakkaita poikkileikkauksen muutoksia, suosi aina poikkileikkausta, joka on Ø 150 mm (tai suorakulmiota, 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 / suodattimen 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/vähentäminen
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 

ja LED (11a) palaa. Pidä **näppäintä**  (11) painettuna muutaman sekunnin ajan, LED (11a) sammuu. Nyt

voidaan laittaa taso päälle näppäimestä ON/OFF  (1).

Tässä oppaassa kerrotaan päätoiminnoista. Käytä ensimmäisten sivujen QR-koodia päästäksesi tutustumaan internetissä oleviin täydellisiin ohjeisiin. Kaikki tämän keittotason toiminnot noudattavat tiukimpia turvallisuusmääräyksiä. 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.

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)	4
Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä	UOU
Bridge Zone -toiminto päällä	7
Taukotoiminto	11
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(1). Kaikki näytöt (3) ja näyttö (13) sytyvät näyttäen nollaa 0.

Tason sammuttamiseksi paina näppäintä **ON/OFF** ①(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:  sytyvä **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 nolliille** 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 tehoston lisäämiseksi;

vasemmalle tehoston vähentämiseksi.

Asetettu tehotoaso 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**.

• Bridge Zones (Bridge-alueet)

Tämän toiminnon avulla voidaan käyttää yhdistelmänä keittoaluetta **FL** keittoalueen **RL** kanssa ja keittoaluetta **FR** keittoalueen **RR** kanssa siten, että syntyy yhtenäinen alue, jolla vallitsee sama tehotoaso. Tämän ansiosta kypsennys on tasainen, kun käytetään suurikokoisia vuokia ja kattiloita. Tarkista aina oppaan loppuosan kokoonpanokuvista, millä alueilla bridge-toiminto voidaan aktivoida.

Bridge-toiminnon aktivoinniseksi:

Paina samanaikaisesti muutaman sekunnin ajan **näppäintä** (2), joka koskee kahta valittua aluetta (**FL+RL**) tai (**FR+RR**).

Yksi näytöistä (3) näyttää symbolin , kun taas toinen näyttö (3) näyttää asetettavan tehon. Aseta teho liu'uttamalla **valinta-aluetta** (5) sormella

Bridge-toiminnon pois päältä ottamiseksi:

• paina samanaikaisesti muutaman sekunnin ajan **näppäimiä** (2) niiltä kahdelta keittoalueelta, jotka halutaan kytkeä pois päältä (**FL+RL**) tai (**FR+RR**).

Huomio: Tässä tuotteessa on 3 keittoaluetta: **bridge eli silta** on aktivoitavissa mallikohtaisesti vain kahdella vierekkäisellä alueella (**FL ja RL**) tai (**FR ja RR**).

• 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 hetkellisesti 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 enimmäistason.

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) sytyvät.

Näyttö (3-FL) osoittaa muutettavan parametrin.

Näyttö (3-FR) osoittaa asetetun arvon.

Power Limitationin hallinnointivalikkoon siirtyminen

Oletusarvona parametriverikkoon 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	Alue	Teho-
3-FL	3-FR	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 nolaa 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 .

• Automaattinen toiminta

Tuote käynnistyy sopivimpaan nopeuteen ja mukauttaa imukykinsä maksimaaliseen keittotasoon, jota käytetään keittolauella.

Kun keittolauheet 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**  (14); **näytössä** (13) näkyy

kirjain  vuorotellen imurin nopeusarvon kanssa.

Pois päältä kytkeminen

Paina imurivalikon **näppäintä**  (14) tai vähennä imunopeutta manuaalisesti **valintapalkista** (5).

• Suodatinten hallinnointivalikko:

Tarvittavat olosuhteet valikkoon menemiseksi:

KEITTO- JA IMUALUEIDEN tulee kaikkien olla tehossa ; EGG TIMERin tulee olla sammunut. Jos nämä olosuhteet eivät toteudu, sisään mentäessä, **näytössä** (7a+7b) näkyy  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 suodattimesta toiseen. Seuraavassa on luettelo suodatinten tiloista.

Suodatinten tila	Näyttö
Rasvasuodatin PÄÄLLÄ*	
Hajusuodatin PÄÄLLÄ*	
Rasvasuodatin POIS PÄÄLTÄ	
Hajusuodatin POIS PÄÄLTÄ	

*Kun suodatinten kyllästymisen osoitin on PÄÄLLÄ, **näytössä** (7b) näkyy suodattimen tila ja arvo välillä  (maksimiteho) ja  (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 .

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 toimenpiteen 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

TEHOTAULUKKO

Tehotaso		Keittotapa	Käyttö (kokemuksen ja kypsennystottumusten mukaan)
Maksimiteho		Nopea kuumentaminen	nosta ruoan lämpötilaa lyhyessä ajassa nopeaan kiehumiseen veden tapauksessa tai kypsennysnesteiden nopeaa kuumennusta varten
		Paistaminen- keittäminen	ruskistaminen, kypsennyksen aloittaminen, pakastetuotteiden friteeraus, nopea keittäminen
Korkea teho		Ruskistaminen - kuullottaminen - keittäminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten voimakkaan kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (lyhyen aikaa, 5–10 minuuttia)
		Ruskistaminen - kypsentaminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (keskipitkän aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden esilämmitys
Keskitason teho		Kypsentaminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	hauduttaminen, keitosten erittäin kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys (pitkään), pastan kuohkeuttaminen
		Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito), pastan kuohkeuttaminen
		Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (alle litran määrät: riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito)
Alhainen teho		Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	sulata voi, sulata suklaa varoen, sulata pienikokoiset pakastetuotteet
		Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	vasta valmistettujen pienten ruokamäärien pitäminen lämpiminä tai annosten lämpötilan säilyttäminen ja risottojen kuohkeuttaminen
OFF		Alustaso	Keittotaso valmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H-LO)

4. HUOLTO

Varoitus! Varmista aina ennen puhdistamisen tai huollon alkamista, että keittoalueet on sammutettu ja että lämmön ilmaisin ei ole näkyvissä.

Tuotteen huoltoa varten tutustu valmiin asennuksen kuviin, joissa on tämä symboli.

KEITTOTASON HUOLTO

• Induktiotason puhdistus

Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

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.

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 keittiöpapieria 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 rasvahiukkasat.

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.

Følg alle instruksjonene som er oppført i denne håndboken nøye. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antenner som oppstår grunnet en manglende overholdelse av instruksjonene i denne håndboken. Apparatet er tiltenkt brukt i husholdninger, og brukes til tilberedelse av matvarer og avtrekk av matos og røyk/damp fra matlaging. All annen bruk er forbudt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for en uegnet bruk eller for feilaktige innstillinger av kontrollene.

- 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.

1. SIKKERHET OG FORSKRIFTER

GENERELL SIKKERHET

Vær oppmerksom! Følg nøye alle instruksjoner som er oppgitt herunder:

- Produktet må være frakoblet strømmenettet når installasjonen utføres.
- For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker.
- Installasjonen eller vedlikeholdet må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner, og i overensstemmelse med lokale forskrifter angående sikkerhet.
- Bruk kun de medfølgende skruene i forbindelse med installasjonen, eller gå til innkjøp av korrekte skruer.
- Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen.
- Ikke reparer eller bytt ut deler på produktet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen.
- Pass på at barn ikke leker med produktet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden. Maskindeler kan bli svært varme under bruk.
- Produktet kan anvendes av barn over 8 års alder og av personer med nedsatt fysisk, sanselig eller mental funksjonsevne, samt personer uten erfaring eller med manglende kunnskap, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av produktet, og har forstått de farer og risikoer som er forbundet med bruken av dette.
- Produktet og de enkelte delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmeelementene.
- Ikke ta på produktets varmeelementer under og etter bruk.
- Unngå kontakt med tøyfiller eller andre antennerlige materialer for alle komponenter i produktet er blitt tilstrekkelig nedkjølt. Fare for brann.
- Ikke plasser brennbare materialer på produktet eller i nærheten av dette.
- Overopphetet fett eller olje kan

lett ta fyr.

- Manglende tilsyn når man lager mat med olje eller fett, kan være farlig og forårsake brann.
- Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes.
- Kokeprosessen bør overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes hele tiden.
- Prøv ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av produktet og kvel flammene med for eksempel et lokk eller et branteppe.
- Ikke søl med væske og reduser varmen under koking og oppvarming av væsker.
- Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner.
- Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater.
- Når man er ferdig med matlagingen må den aktuelle kokesonen slås av.
- Produktet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll. Ikke bruk damprensere: risiko for elektriske støt.
- Før man utfører rengjøring eller vedlikehold må man koble produktet fra strømmenettet ved å dra ut støpslet eller eventuelt koble fra hovedbryteren.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn.
- Produktet må rengjøres regelmessig både innvendig og utvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN) og alltid i samsvar med det som er blitt uttrykkelig oppgitt i vedlikeholdsinstruksjonen.
- Det er viktig å ta vare på denne håndboken slik at den er tilgjengelig ved senere behov. Sørg for at den følger med produktet hvis det selges, overføres eller flyttes.

- Hvis personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater skal bruke induksjonstoppen, må de først kontrollere at hjertestimulatoren er kompatibel med produktet.
- Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av produktet for å unngå risiko for elektrisk støt.
- Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeflatene.
- Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gaffler, skjere eller lokk på platetoppens overflate, da disse kan overopphetes.
- Viktig: Slå av platetoppen etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren.
- Man må aldri bruke aluminiumsfolie i forbindelse med matlagingen, og man må aldri legge matvarer som er pakket i aluminium på platetoppen. Aluminiumen kan smelte og forårsake uopprettelige skader på produktet.
- Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel frityroffe. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt.
- Beholderne må settes rett på platetoppen og midt på kokesonen. Plasser aldri noe mellom gryten og platetoppen.
- Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplatens effektivitet automatisk.
- OBS! Når platetoppen er i funksjon kan alle de tilgjengelige delene i apparatet bli varme.

- Manglende etterfølgelse av standardene for rengjøring av produktet og skifte/rengjøring av filter medfører risiko for antenner.
- Flampering er strengt forbudt.
- Åpne flammer er skadelige for filterne og kan medføre antenner.
- Dette må derfor alltid unngås.
- Lokalet må være utstyrt med en tilstrekkelig ventilasjon når produktet brukes samtidig med andre apparater som forbrenner gass eller andre typer brennstoffer.
- Hva angår tekniske og

sikkerhetsmessige forholdsregler som må tas i forbindelse med avtrekk av røyk og matos, henvises det til lovgivning og regelverk fra lokale myndigheter. • Luft som trekkes ut må ikke føres i rør som brukes til å tømme røyk fra gassdrevne eller brennstoffbaserte apparater. • Man må aldri bruke produktet uten at risten er blitt montert korrekt!

SIKKERHET VED ELEKTRISK TILKOBLING

- Koble produktet fra strømforsyningen. • Installasjonen må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til gjeldende regler for installasjon og sikkerhet. • Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller gjenstander som oppstår grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i dette kapittelet. • Jording av apparatet er påbudt i henhold til gjeldende teknisk lovgivning. • Strømledningen må være tilstrekkelig lang slik at det innebygde produktet kan kobles til strømmettet når det er blitt montert. • Strømledningen må være lang nok til at platetoppen kan fjernes fra benkeplaten. • Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger. • Se til at spenningen, som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor produktet installeres. • Den elektriske jordledningen må være 2 cm lengre enn de andre ledningene. • Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C. • Produktet er laget for å være konstant tilkoblet strømmettet. Foreta derfor koblingen til strømmettet ved hjelp av en godkjent enpolet bryter montert i samsvar med gjeldende regler, som garanterer fullstendig frakobling fra nettet ved en overspenning i kategori III, og som er lett tilgjengelig etter at installasjonen er fullført. • Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for brukeren å få tilgang til de elektriske komponentene. • OBS! Ikke koble produktet til strømmettet før installasjonen er helt ferdig. • Før man kobler produktet til strømmettet må man kontrollere merkeskiltet (plassert nederst på produktet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer strømmettets verdier, samt at også stikkkontakten er egnet. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil. • Hvis produktet ikke er utstyrt med strømledning, må det brukes en med et tverrsnitt på 2,5 mm² for effektverdier på opptil 5500 Watt, mens høyere effektverdier trenger et tverrsnitt på 4 mm². • OBS! Skifte av forbindelsesledningen må utføres av vår autoriserte teknisk kundeservice, eller eventuelt av en person med lignende kvalifikasjoner.

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 for 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 lufrist.

• **Viktig:** Bruk enkomponent tetningslim (S) som tåler temperaturer helt opp til 250°. Før installasjonen startes opp må alle overflater som skal limes rengjøres nøye for ethvert materiale som kan tenkes å redusere limets hefteevne (f.eks. limfjernere, visse typer konserveringsmidler, fett, oljer, støv, gamle limrester osv.). Limet må fordeles langs hele parameteren til installasjonsstedet. Etter liming må man la limet tørke i cirka 24 timer.

- **OBS!** Manglende installasjon av skruer og festeanordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.

• **Merk:** For en korrekt installasjon av produktet anbefales det å teipe rørene med et limbånd som innehar følgende egenskaper: Elastisk film i myk PVC med akrylatbasert lim i samsvar med forskrift DIN EN 60454, som er flammehemmende og motstandsdyktig mot elding, temperatursvingninger og lave temperaturer.

KASSERING VED ENDT LIVSSYKLUS



Dette apparatet er blitt merket i samsvar med 2012/19/EC - UK SI 2013 Nr.3113, WEEE-direktivet (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Ved å se til at dette produktet kasseres på korrekt måte, hjelper brukeren til med å unngå potensielle negative konsekvenser for miljø og helse. Symbolet på produktet eller på dokumentasjonen som følger med dette, indikerer at det ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres inn til en miljøstasjon eller returpunkt som tar seg av gjenvinning av elektrisk og elektronisk avfall. Kast apparatet i overensstemmelse med lokale regler for eliminering av avfall. For ytterligere informasjon om behandling og gjenvinning av dette produktet, vennligst ta kontakt med lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken hvor produktet ble kjøpt.

FORSKRIFTER

Apparatet er blitt utviklet, testet og oppført i henhold til følgende lovgivning:

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

2. BRUK

BRUK AV BEHOLDERE TIL MATLAGING

• Beholdere som kan brukes under matlaging



Bruk kun kjele som er merket med dette symbolet.

Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

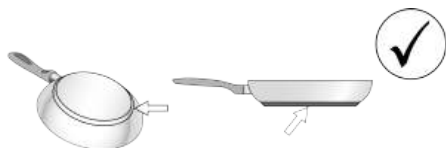
- Beholdere som ikke har en helt flat bunn.
- Beholdere i metall med emaljert bunn.
- Beholdere med grov bunn som kan skrape opp platetoppens overflate.
- Ikke sett varme kjele på overflaten til platetoppens kontrollpanel.
- Ikke alle kjele som brukes på induksjonstopper fungerer optimalt. Dette er grunnet bunnene som kan være delvis produsert i ferromagnetisk materiale! Når kjelene eller pannen kjøpes må man kontrollere følgende:
- Bunnan må kun bestå av ferromagnetisk materiale. I motsatt fall vil både varmeoverføringen og -homogeniteten reduseres og føre til overflatetemperaturer som ikke er egnet for pannen/kjelen.



- Bunnan 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 kjele som har en diameter i bunnen som samsvarer med størrelsen til kokesonen. Bruk kun kjele 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 avtrekkskull med diameter tilsvarende luftutgangen (koblingsflensen). For ytterligere informasjon om rørene og deres diameter henvises det siden som tar for seg ekstrautstyr i installasjonshåndboken - Avtrekksversjon. Bruk av rør og avtrekkskull med mindre diameter vil føre til en reduksjon av avtrekkskapasiteten og en betraktelig økning av støynivået. Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

For å oppnå maksimal avtrekkskapasitet: • Det anbefales å ha en maksimal rørlengde på 7 meter. • Det anbefales å ha maksimalt to 90° bøyer på en rørlengde tilsvarende 7 meter • Unngå drastiske endringer i kanalens tverrsnitt og foretrekk alltid et tverrsnitt på Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

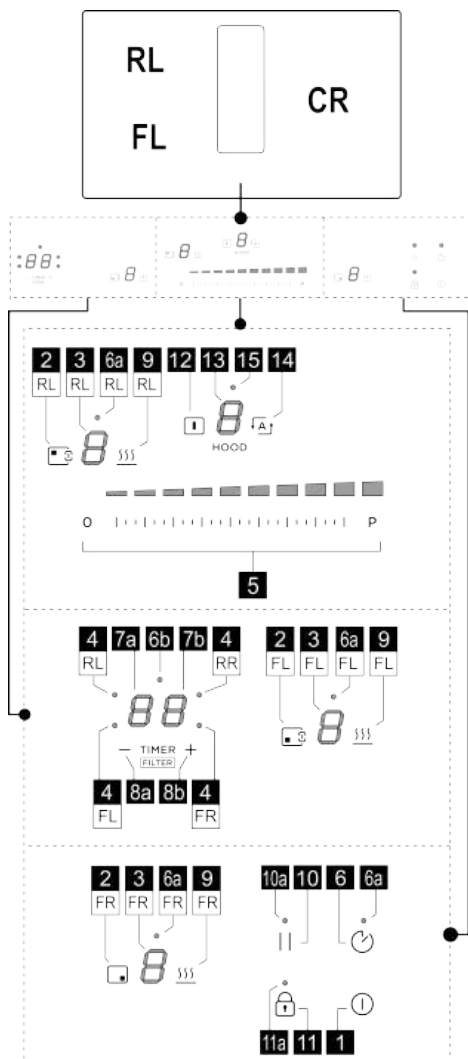
• Filterversjon:

Luften som trekkes ut filtreres via fettfiltrene og luftfiltrene før de føres tilbake i rommet via rørene (luftfiltre 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/reducere 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/reducere 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 strømmettet, 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 (1).

I denne håndboken beskrives hovedfunksjonene. Bruk QR-koden på de første sidene for å få tilgang til , alle funksjonene via internett. Alle funksjonene til denne platetoppen overholder de strengeste sikkerhetsstandarder. 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.

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)	Y
Temperature Manager (Temperaturkontroll) aktiv	U-O-U
Bridge Zone aktiv	n
Pausefunksjon	
Funksjon Automatic Heat UP (Automatisk oppvarming)	A

PLATETOPPEN 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**.

• Bridge Zones (brokoble soner)

Denne funksjonen gjør at kokesone **FL** jobber kombinert med kokesone **RL** og kokesone **FR** kombinert med kokesone **RR**, slik at det skapes en enkel sone med samme effektnivå. Dette gir et jevnt resultat når det brukes store gryter eller kjeler. Kontroller alltid monteringsanvisningene i slutten av håndboken for å se hvilke soner som kan brokobles.

For å aktivere Bridge-funksjonen:

Trykk samtidig på **tasten (2)** til de to valgte sonene (**FL+RL**) eller (**FR+RR**) i noen sekunder.

Ett av displayene (3) viser **n** mens det andre displayet (3) viser effekten som vil bli innstilt. Stryk over og la fingrene gli langs **Valgsonen (5)** for å stille inn effekten

For å deaktivere Bridge-funksjonen:

• Trykk samtidig på tastene (2) til de to sonene som ønskes deaktivert (**FL+RL**) eller (**FR+RR**) i noen sekunder.

Merknad: Dette produktet er utstyrt med 3 kokesoner,

bridge-funksjonen kan kun aktiveres på to nære soner (FR og RL) eller (FR og RR) avhengig av den aktuelle modellen.

• Egg-Timer

Egg Timer er en nedtellingsfunksjon som er uavhengig av kokesone (og avtrekksone).

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 nedtellingten 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 innstilling 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	Sone	Effekt-
3-FL	3-FR	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

oppgett i **Display (13)** med symbolet .

● **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  (14)**. I **displayet (13)**

vises bokstaven  vekselvis med verdien til avtrekks hastigheten.

Deaktivering:

Fra avtrekksmenyen, trykker man på **tasten  (14)** eller senke avtrekks hastigheten manuelt fra **valglinjen (5)**.

● **Filterstyringsmeny:**

Nødvendig betingelser for å åpne menyen:

KOKESONE og AVTREKK må være på effekt . EGG TIMER må være avslått. Hvis disse betingelsene ikke er tilfredsstillt og man foretar adgangsprosedyren, vil

displayet (7a+7b) vise  og det vil ikke være mulig å gå videre.

For å få tilgang til menyen og vise statusen til filterne:

Når adgangskravene gjengitt over er blitt tilfredsstillt, 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*	
Luktfiler AKTIVERT*	
Fettfilter DEAKTIVERT	
Luktfiler DEAKTIVERT	

*Når filtermetningsindikatoren er AKTIVERT vil **displayet (7b)** vise filterstatusen med en verdi fra  (maksimal effekt) til  (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 deaktivering.

Hvis man etter deaktivering forlater menyen, vil filtermetningsverdien starte igjen fra  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		Hurtig oppvarming	Øker matens temperatur fort ved at vannet koker forttere, eller ved at avkok varmes opp forttere.
		Steke- koke	Brune, starte tilberedelse, frityrsteke dypfrysede produkter, koke hurtig
Høy effekt		Brune - steke - koke - grille	Hurtigsteke, opprettholde koking, steke og grille (en kort periode, 5-10 minutter)
		Brune - koke - stue - steke - grille	Hurtigsteke, opprettholde lett koking, steke og grille (en kort periode, 10-20 minutter), forvarme ekstrautstyr
Middels effekt		Koke - stue - steke - grille	Stue, opprettholde delikat koking, langtidsteking, vispe pasta
		Koke – koke opp - redusere - vispe	Langtidsteking (ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, vin, avkok, melk), vispe pasta.
		Koke – koke opp - redusere - vispe	Langtidsteking (under en liter: ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, vin, avkok, melk).
Svak effekt		Smelte - tine - holde varm - blande	Smelting av smør, sjokolade, opptining av produkter av liten størrelse
		Smelte - tine - holde varm - blande	Holde små matporsjoner som nettopp er blitt tilberedt varme, opprettholde temperaturen på allerede tilberedte retter, vispe risotto.
OFF		Platens overflate	Koketopp i stand-by eller av (platene kan fremdeles være varme etter at de er slått av, noe som signaliseres med H-L-O)

4. VEDLIKEHOLD

Vær oppmerksom! Før det utføres et hvilket som helst vedlikehold eller rengjøring, må man forsikre seg om at kokesonene er avslått og at kontrollampen som angir varmen er slukket.



For vedlikehold av dette produktet henvises det til bildene på slutten av installasjonen avmerket med dette symbolet.

VEDLIKEHOLD AV PLATETOPPEN

• Rengjøring av induksjonstoppen

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

Viktig:

- Ikke bruk skuresvamp eller stålull. Disse kan skade glassflaten over tid.
- Ikke bruk kjemiske vaskemidler som kan virke irriterende, som for eksempel ovnsrens eller flekkfjerner.

• IKKE BRUK DAMPRENSER!!!

La overflaten kjøle seg ned etter bruk og fjern deretter alle matrester og flekker. Sukker og andre sukkerrike matvarer kan skade koketoppen hvis de ikke fjernes øyeblikkelig. Salt, sukker og sand kan ripe opp glassoverflaten. Bruk en myk klut, kjøkkenpapir eller produkter som er laget spesielt for rengjøring av overflaten (overhold produsentens henvisninger).

• Rengjøring av væskebeholder :

Hvis det lekker eller renner over væske fra kjelene kan man

bruke tappeventilen i den nedre delen på produktet til å tømme ut væsken, slik at man kan opprettholde de høyeste hygienestandarder.

• ✕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 settes 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.

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 tilsluttede, eller for forkerte indstillinger af betjeningsselementerne.

- 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.

1. SIKKERHED OG FORSKRIFTER

GENERELLE BEMÆRKNINGER OM SIKKERHED

Advarsel! Overhold nøje de følgende anvisninger:

- Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal produktets strømforsyning afbrydes.
- Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker.
- Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes.
- Brug kun de medfølgende fastspændingsskruer til installation af produktet, eller – såfremt de ikke medfølger – anskaf den korrekte skruetype.
- Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen.
- Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, må der ikke repareres eller udskiftes dele på produktet.
- Pas på, at børn ikke leger med produktet
- Hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug.
- Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige erfaring og viden må kun bruge produktet, hvis de er under opsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af produktet og har forstået farerne, som brugen af det indebærer.
- Produktet og dets tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne.
- Undgå at røre ved produktets varmelegemer under og efter brug.
- Undgå kontakt med klude eller andet antændeligt materiale, indtil alle produktets komponenter er afkølet tilstrækkeligt, risiko for brand.
- Anbring ikke brændbart materiale på produktet eller i umiddelbar nærhed.
- Ophedet fedt eller olier er letantændelige.
- Stegning med olie eller fedtstoffer på en kogeplade uden opsyn kan være farlig og

forårsage brand.

- Friturestegning må kun udføres under opsyn for at undgå, at den overophedede olie brænder i brand.
- Stegningen skal overvåges. Selv en hurtig stegning skal konstant overvåges.
- Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk for produktet, og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et låg, eller brandbekæmpelsestæppe.
- Undgå at væsker koger over. Reducér varmen, når du koger eller opvarmer væsker.
- Lad ikke kogepladerne være tændt med tomme gryder og pander eller uden.
- Du må aldrig varme dåser med mad op uden først at åbne dem: De kan eksplodere! Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader.
- Sluk for kogepladen, når tilberedningen er afsluttet.
- Produktet er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem. Brug ikke damprensere, risiko for elektrisk stød.
- Før et hvilket som helst rengørings- eller vedligeholdelsesindgreb skal produktets strømforsyning afbrydes ved at trække stikket ud eller ved at frakoble boligens hovedafbryder.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Produktet skal rengøres hyppigt både indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN). Følg altid de specifikke instruktioner for vedligeholdelse.
- Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende konsultation. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal manualen med produktet.

- For personer med implanteret hjertepacemaker eller andre aktive implantater er det vigtigt at sikre før induktionsvarmepladen tages i brug, at implantatet er kompatibelt med produktet.
- Hvis produktets overflade er revnet, skal du straks slukke for at undgå fare for elektrisk stød
- Fare for brand: Sæt ikke genstande på kogepladerne.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gaffler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes.
- Vigtigt: Efter brug skal kogepladen slukkes med betjeningsselementerne. Stol ikke på grydedetektoren alene.
- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket med aluminium direkte på kogepladen. Aluminiumfolien kan smelte og forårsage uoprettelige skader på produktet.
- Brug af høj effekt som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme kan være farlig. I dette tilfælde anbefales det at anvende en lavere effekt.
- Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen og centreret. Anbring aldrig andre genstande mellem gryden og kogepladen.
- Ved meget høje temperaturer sænker produktet automatisk effektniveauet på de pågældende kogeplader.
- Advarsel! Når kogepladen er i brug, kan apparatets tilgængelige dele blive meget varme.

- Manglende overholdelse af instruktionerne for rengøring af produktet og udskiftning og rengøring af filtre medfører kan forårsage brandfare.
- Madlavning med flambé er strengt forbudt.
- Brug af åben ild er skadeligt for filtrene og kan forårsage brand og skal derfor altid undgås.
- Rummet skal være tilstrækkelig udluftet, når produktet er i funktion samtidig med andre apparater, der forbrænder gas eller andet brændstof.
- Overhold nøje lokale bestemmelser med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler, der skal træffes ved udledning af røgen.
- Den udsugede luft må ikke ledes til en kanal, der også anvendes

des til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer. • Brug aldrig produktet, uden at risten er korrekt monteret!

SIKKERHED VED ELEKTRISK TILSLUTNING

• Afbryd produktet fra fastnettet. • Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende bestemmelser for installation og sikkerhed. • Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit. • Loven gør det obligatorisk at tilslutte produktet til jordforbindelsen. - Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at produktet kan tilsluttes el-nettet, når det er installeret i køkkenelementet. • Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen. • Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger. • Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på produktet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres. • Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere end de andre kabler. • Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50 °C over omgivelsestemperaturen. • Produktet er beregnet til permanent tilslutning til el-nettet, og tilslutningen til el-nettet skal derfor udføres med en flerpolet afbryder, der er i overensstemmelse med reglerne for installation, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III. Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført. • Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren. • Advarsel! Tilslut ikke produktet til strømforsyningen, før installationen er gennemført. • Før du slutter produktet til strømforsyningen: Kontrollér typeskiltet (placeret nederst på produktet) for at sikre, at den oplyste spænding og strøm svarer til strømforsyningen, og at stikkontakten er egnet. I tvilstilfælde bør du rette henvendelse til en kvalificeret elektriker.

• Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med produktet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm² for effektivitet på op til 5500 Watt, mens det for højere effektiviteter skal være på 4 mm².

• **Advarsel!** Strømforsyningskablet skal udskiftes af et autoriseret servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer.

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.

2. BRUG

BRUG KOGEBEHOLDERE

• Kogebeholdere



Brug kun gryder, der er mærket med dette symbol.

Vigtigt:

For at undgå uoprettelige skader på pladens overflade, bør du aldrig bruge:

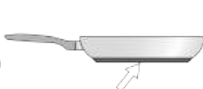
- Udstyr, hvor bunden ikke er helt flad
- Udstyr i metal med emaljeret bund
- Udstyr med ru bund, som kan ridse pladens overflade
- Anbring aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel.
- Ikke alt madlavningsudstyr er effektivt med induktionsplader, da bunden kun delvist består af ferromagnetisk materiale!! Når du køber madlavningsudstyr, skal du kontrollere:
 - at bunden kun er fremstillet af ferromagnetisk materiale. Hvis dette ikke er tilfældet, vil varmeoverførslen være mindre effektiv og mindre ensartet, og madlavningsudstyrets overfladetemperaturer vil være uegnede til madlavning



- at bunden ikke indeholder aluminium. Madlavningsudstyret bliver ikke varmt, og kan ikke genkendes af induktionspladerne.



- at bunden er flad og ikke er ru.
- Gryder og pander med bund, som ikke er helt flad, reducerer kontaktoverfladen mellem induktionspladen og madlavningsudstyret og besværliggør madlavningen.



• Kogebeholdere, du allerede har

Det er muligt at kontrollere, om materialet er magnetisk ved hjælp af en enkel magnet. Hvis magneten ikke tiltrækkes, er gryderne ikke egnede til madlavning med induktion. Anvisningerne beskrevet herover gælder også for det madlavningsudstyr, du allerede har i dit køkken.

• Anbefalet diameter på grydebundene

OBS! Hvis bunden ikke har den rigtige størrelse, tænder kogepladerne ikke. De den illustrerede del af denne brugsanvisning for oplysninger om den mindste diameter til hver kogezone.

Advarsel: For at bevare tilberedningsdydeevnen og produktkvaliteten anbefales det **IKKE** at bruge induktionsadaptere.

• Energibesparelse

Brug gryder og pander med en diameter af bunden, som svarer til kogezone; Brug kun gryder og pander med flad bund; - Lad om muligt låget være på gryderne under kogning; Kog grøntsager, kartofler osv. med en lille mængde vand for at reducere kogetiden; Brug trykkogeren, som reducerer energiforbruget og kogetiden yderligere; Sæt gryden i midten af kogezone, der er tegnet på kogepladen.

BRUG AF SUGEAPPARATET

Udsugningssystemet kan enten bruges som udsugning med udledning af luften fra rummet eller med recirkulation af rumluften med filtrering.

Se websiderne www.elica.com og www.shop.elica.com for at se hele udvalget og de forskellige installationer med hhv. udsugning eller recirkulation.

• Udsugningsudgave:

Dampene ledes bort fra rummet gennem et kanalsystem (følger ikke med leveringsomfanget). Udsugningssystemet tilsluttes rørkanal og åbning i væggen med en diameter, der svarer til luftafgangen (koblingsflange). Se siden med tilbehør i installationsinstruktionerne for versionen med udsugning for yderligere oplysninger om rørene og deres diameter. Brug af rør og udgang i væggen med mindre diameter vil medføre en forringet sugeevne og en betydelig stigning i støjniveauet. Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

Sådan opnår du den bedste sugeeffektivitet: • Rørkanalen må højst være på 7 lineære meter. • Det anbefales at anvende højst 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).

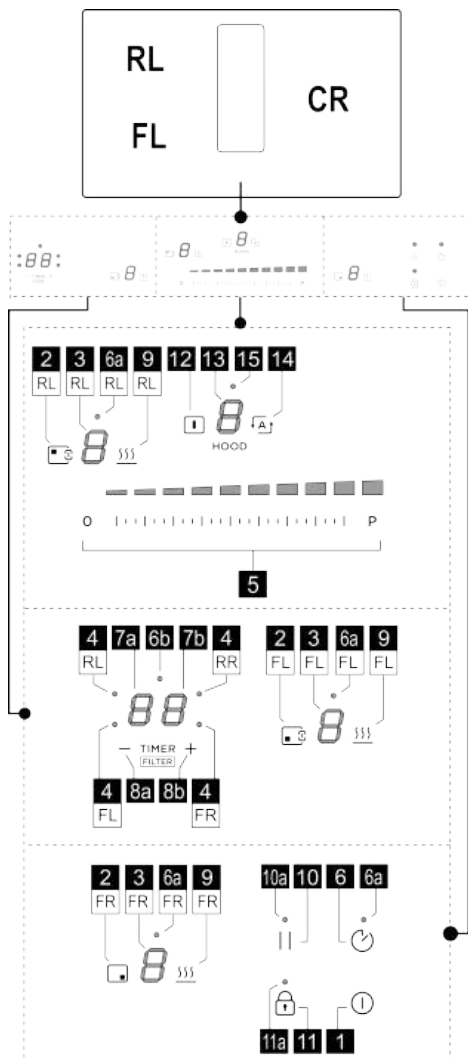
• Filtrierende udgave:

Luften, der suges ind, vil blive filtreret gennem specielle fedtfiltere og lugtfiltere, inden den returneres til rummet, gennem passende rør (lugtfiltere 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	Display 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 el-nettet, kræver kogepladen en **RELEASE-procedure**. Fortsæt som angivet:

Tilslut ålæden 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 mu-

ligt at tænde for pladen med **ON/OFF-tasten (1)**.

Denne brugsanvisning beskriver de vigtigste funktioner. Brug QR-koden på de første sider for at få adgang til den komplette brugsanvisning på internettet. Alle denne kogeplades funktioner opfylder kravene til de strengeste sikkerhedsstandarder. Derfor:

• **Visse funktioner aktiveres ikke, eller også deaktiveres de automatisk, såfremt der ikke er nogen gryde på kogezone, eller hvis den er placeret forkert.**

• I andre tilfælde kan aktiverede funktioner blive deaktiveret automatisk efter nogle få sekunder, hvis den valgte funktion kræver en yderligere indstilling, som ikke er foretaget (fx: "Tænd for kogepladen" uden "Vælg kogezone" og "Driftstemperatur", eller "Lock-funktionen" eller "Timer-funktionen").

Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezone.

KOGEZONENS DISPLAY

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Funktion	Værdi
Kogezone tændt	
Power Level (Effektniveau)	
Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)	
Pot Detector (Grydedetektor)	
Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv	
Bridge Zone-funktion aktiv	
Pausefunktion	
Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)	

KOGEPLADENS SPECIFIKATIONER

• Safe Activation (Sikker aktivering)

Produktet aktiveres kun hvis der er kogevej på kogezone: Opvarmningsprocessen går ikke i gang eller afbrydes, hvis kogevej mangler eller flyttes.

• Pot Detector (Grydedetektor)

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezoneerne.

• Safety Shut Down (Sikkerhedsslukning)

Af sikkerhedsgrunde har hver kogezone en maksimal driftstid, der er afhængig af det indstillede effektniveau.

• Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)

Hvis en eller flere kogezone slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på displayet for den tilsvarende zone med symbolet .

BRUG AF KOGEPLADE

• Tænding

Kogepladen tændes ved at trykke på **ON/OFF**-tasten (1). Alle **displays** (3) og **displayet** (13) tændes og viser tallet nul .

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 kogezone

Aktivering:

Gå ind i kogezonemenue 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) , der forbliver aktiv i 10 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen** (5) til efter niveau

, og aktivér Power Booster. Power Booster-niveauet vises på **displayet** (3) med symbolet .

• Bridge Zones (forening af kogezone)

Denne funktion giver mulighed for at kombinere kogezone **FL** med kogezone **RL** og kogezone **FR** med kogezone **RR**, så der skabes en enkelt zone med samme effektniveau. Dette muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder med store mål. Kontrollér altid i monteringsillustrationerne i den sidste del af manualen, i hvilke zoner man kan aktivere bridgen.

For at aktivere Bridge-funktionen:

Tryk samtidigt på **tasten** (2) for de to valgte zoner (**FL+RL**) eller (**FR+RR**) i nogle få sekunder.

Et af displayene (3) vil vise symbolet , mens det andet display (3) vil vise den effekt, der vil blive indstillet. For at indstille strømmen skal du stryg med fingeren på **vælgerområdet**(5)

Sådan deaktiveres Bridge-funktionen:

• tryk samtidigt i nogle få sekunder på **tasterne** (2) for det zonepar, der skal deaktiveres (**FL+RL**) eller (**FR+RR**).

Bemærk: Dette produkt er udstyret med 3 kogezone, og broen kan kun aktiveres på de to zoner, der er ved siden af hinanden, (FL og RL) eller (FR og RR), afhængigt af hvilken model du har.

• Egg Timer

Egg Timeren er en uafhængig nedtælling i forhold til kogezone(r) (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 lydssignal og kogezone(n) 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 lydssignal.

Aktivering:

Bemærk: denne timer kan kun startes, hvis kogezone(n) 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 sekunder.

Hvis ønsket, kan **proceduren gentages for flere kogezone(r)**:

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.

Deaktivering:

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 kogezone(r) 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  og ; Tryk

på tasten  (9-FL) flere gange, indtil displayet (3-FL) viser værdierne  og  skiftevis. ( og  = 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	Zone	Værdi af
3-FL	3-FR	effekt (kW)
		7,4
		4,5
		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 kogezoneerne 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 sugesuffektiveauer** plus en Booster.

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (4):**

mod højre, for at forøge effektiveauet;

mod venstre, for at reducere effektiveauet.

Det indstillede effektiveau vises på emhættes **display (13)**.

• Emhættens Power Booster

Produktet er udstyret med **1 ekstra BOOSTER-effektiveau** (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 aktiver Power Booster. Power Booster-niveauet vises

på **displayet (13)** med symbolet .

• Automatisk drift

Produktet tænder med den bedst egnede hastighed, og tilretter udsugningskapaciteten til den maksimale stegeniveau, i brug på kogezoneerne.

Når kogezoneerne slukkes, så tilpasser emhætten udsugningshastigheden og sænker den gradvist, så damp- og lugtrestesuges ud.

Aktivering:

Gå ind i emhættens menu ved at trykke på **tasten  (12)**

og tryk derefter på **tasten  (14)**; bogstavet  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 ; EEG-TIMEREN skal være slukket; Hvis disse betingelser ikke overholdes, vil **displayet (7a+7b)** ved at udføre ad-

gangsproceduren vise  , 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 FEDT-FILTER, 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.
Lugtfiler AKTIVT*	.F3.
Fedtfilter DEAKTIVERET	0-
Lugtfiler DEAKTIVERET	F-

*Når filtermætningsindikatoren er AKTIV, viser **displayet (7b)** filterets status med en værdi fra  (maksimal effektivitet) til  (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 deaktivering.

Hvis du forlader menuen efter at have deaktiveret filteret, vil filtermætningsværdien genstarte fra , 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 ud-

skiftet 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.

EFFEKT TABEL

Styrkeniveau		Tilberedningstype	Brug (på grundlag af erfaring og madlavningsvaner)
Maks. effekt	P	Hurtig opvarmning	Bringer temperaturen hurtigt op til kogepunktet, f.eks. til hurtig opvarmning af vand eller kogevæsker
	8-9	Friturestege - koge	brune, start af tilberedning, friturestegning af frosne produkter, hurtig kogning
Høj effekt	7-8	Brune - stege - koge - grille	brune, opretholde kogning, koge og grillstege (kort varighed, 5-10 minutter)
	6-7	Brune - stege - stuve - svitse - grille	brune, holde simrende, stege og grillstege (10-20 minutter), foropvarmning af køkkengrej
Mellemhøj effekt	4-5	Tilberede - stuvning - stege - grille	brune, holde simrende, stegning (lang tid), indkogning af pasta
	3-4	Stege - koge ved svag varme - jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (ris, sovse, stege, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), indkogning af pasta
	2-3	Stege - koge ved svag varme - jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (mængder under 1 liter: ris, sovse, stege, fisk med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk))
Lav effekt	1-2	Smelte - optø - holde varmen - indkoge	smelte smør, smelte chokolade langsomt, optøning af små produkter
	1	Smelte - optø - holde varmen - indkoge	varmholdningsfunktion til små mængder frisk tilberedt mad eller retter klar til servering og indkogning af risottoretter
OFF	0	Afsætningsflade	Kogepladen er i standby eller slukket (mulighed for restvarme efter tilberedning, som signaleres med H-L-O)

4. VEDLIGEHOLDELSE

Advarsel! Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal det tilsikres, at kogezoneer er slukkede, og at varmeadvarselampen ikke længere er synlig.



For vedligeholdelse af produktet se billederne i slutningen af installationen, der er markeret med dette symbol.

VEDLIGEHOLDELSE AF KOGEPLADE

• Rengøring af induktionsplade

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

Vigtigt:

- Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe. Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset.
- Brug ikke ætsende kemiske rengøringsmidler, som fx ovenrens eller pletfjernere.
- **DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENERE!!!**

Efter hver brug skal kogepladen køle af, og herefter rengøres for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester. Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes. Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen. Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af induktionsplader (følg producentens anvisninger).

• ✕ 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 fedtfiltere:

Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.

Filteret skal rengøres en gang om måneden (eller når signaleringssystemet for filtermætning angiver behovet), ved brug af milde vaskemidler, manuelt eller i opvaskemaskine ved lav temperatur og med kort opvaskecyklus. Ved vask i opvaskemaskine, risikerer fedtfilteret at blive misfarvet, men dette vil ikke forringe dets filtrerende egenskaber.

• ✕ B Vedligeholdelse Filter med aktivt kul - Keramiske (Udelukkende til filtrerende udgave):

Neutraliserer lugt fra madlavning. Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltere.

Efter kortere eller længere tids brug afhængigt af den type mad, der tilberedes, og hyppigheden af rengøring af fedtfilteret, er det nødvendigt at udskifte lugtfilteret. 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.

Dokładnie stosować się do wskazań zawartych w niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieprawidłowości, uszkodzenia lub pożary spowodowane przez urządzenie i wynikające z nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, do przyrządzania posiłków i odprowadzania produkowanych przy tym oparów. Zabrania się każdego innego zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe korzystanie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterowniczych.

- 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 przystąpieniem do montażu. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

1. BEZPIECZEŃSTWO I PRZEPISY

BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE

Uwaga! Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej.
- Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych.
- Montaż lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie ze wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa.
- Używać wyłącznie śrub mocujących znajdujących się w wyposażeniu produktu lub, jeżeli ich brak, zakupić śruby odpowiedniego rodzaju.
- Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w Instrukcji montażu.
- Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części produktu, jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi.
- Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się produktem
- je z dala od urządzenia i pod nadzorem, ponieważ podczas użytkowania dostępne części mogą być gorące.
- Produkt może być obsługiwany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych, osoby nie posiadające doświadczenia, lub wystarczającej wiedzy pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania produktu i związanego z tym zagrożenia.
- Cały sprzęt i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- W trakcie i po

użyciu nie można dotykać elementów grzejnych produktu.

- Nie kłaść na produkcie ściereczek lub innych materiałów łatwopalnych, dopóki wszystkie jego elementy nie ostygną, istnieje ryzyko pożaru.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych na produkcie lub w jego pobliżu.
- Rozgrzany tłuszcz i olej może ulec zapaleniu.
- Niekontrolowane przyrządzanie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- Smażenie musi następować pod stałą kontrolą, aby przegrzany olej nie zapalił się.
- Proces gotowania powinien być ciągle nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być ciągle nadzorowane.
- NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłączyć produkt i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Unikać wycieku cieczy; w celu ugotowania lub podgrzania płynów zmniejszyć dopływ ciepła.
- Nie pozostawiać włączonych elementów grzejnych, gdy na płycie znajdują się puste garnki lub patelnie lub, gdy płyta jest pusta.
- Nigdy nie podgrzewać puszek i blaszanych pojemników z żywnością, należy je wcześniej otworzyć: mogłyby wybuchnąć! To ostrzeżenie odnosi się do wszystkich rodzajów płyt kuchennych.
- Po zakończeniu gotowania, wyłączyć daną strefę grzewczą.
- Produkt nie jest przeznaczony do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania. Nie używać parowych urządzeń czyszczących, istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub wyłączając główny wyłącznik.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Należy często czyścić produkt, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz (CO NAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU) i zawsze stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji konserwacji.
- Należy przechowywać niniejszą instrukcję, aby w każdej chwili móc z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, upewnić się, że instrukcja będzie towarzyszyć produktowi.
- Posiadacze rozruszników serca i aktywnych implantów, przed użyciem płyty indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z produktem.
- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
- Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywy na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać.
- Ważne: Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłącznie na detektorze garnków.
- Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie umieszczaj produktów znajdujących się w aluminiowych opakowaniach.
- Aluminium ulega stopieniu i może nieodwracalnie uszkodzić produkt.
- Stosowanie dużej mocy, jak na przykład funkcji Booster nie nadaje się do podgrzewania niektórych płynów takich, jak olej do smażenia. Nadmierne ciepło może być niebezpieczne. W takich przypadkach zaleca się użycie niższej mocy.
- Naczynia powinny być umieszczone bezpośrednio na płycie kuchennej i muszą być wyśrodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy garnek a płytę ku-

cheną. ● W przypadku wysokiej temperatury, produkt automatycznie zmniejsza poziom mocy stref grzewczych. ● **Uwaga!** Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury.

● Nieprzestrzeganie zasad czyszczenia produktu i wymiany oraz czyszczenia filtrów wiąże się z ryzykiem pożaru. ● Surowo zabrania się flambiowania. ● Stosowanie wolnego ognia jest szkodliwe dla filtrów i może być przyczyną pożaru, dlatego też jest surowo zabronione. ● W pomieszczeniu musi być zagwarantowana wystarczająca wentylacja, w przypadku stosowania produktu wraz z innymi urządzeniami gazowymi lub działającymi na inne paliwa. ● W odniesieniu do zasad technicznych i przepisów bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin, należy stosować się ściśle do rozporządzeń właściwych organów lokalnych. ● Wyciągane powietrze nie może być kierowane do kanału stosowanego do odprowadzania spalin produkowanych przez urządzenia spalające gaz lub inne paliwa. ● Nigdy nie stosować produktu bez prawidłowo zamontowanej kratki!

BEZPIECZEŃSTWO PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO

● Odłączyć produkt od sieci elektrycznej. ● Instalacji musi dokonywać wykwalifikowany personel znający obowiązujące przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa. ● Producent nie ponosi odpowiedzialności za osoby, zwierzęta lub rzeczy w przypadku niezastosowania się do wytycznych zawartych w niniejszym rozdziale. ● Zgodnie z prawem, uziemienie produktu jest obowiązkowe. ● Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie produktu umieszczonego w meblu do sieci elektrycznej. ● Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu roboczego. ● Nie stosować rozgałęźników i przedłużaczy. ● Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie produktu odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane. ● Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów. ● W żadnym punkcie przewód nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia. ● Produkt przeznaczony jest do stałego podłączenia do sieci elektrycznej, dlatego też, należy go podłączyć do stałej sieci za pomocą wyłącznika wielobiegunowego, zgodnego z przepisami, który zagwarantuje całkowite odcięcie zasilania w warunkach kategorii przepięciowej III oraz będzie łatwo dostępny po zamontowaniu. ● Po zakończeniu montażu, użytkownik nie może mieć dostępu do elementów elektrycznych. ● **Uwaga!** Dopóki nie zostanie zakończona instalacja nie wolno podłączać produktu do sieci elektrycznej. ● Przed podłączeniem do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczoną na dolnej części produktu), aby upewnić się, że napięcie i moc są zgodne z wartościami sieci oraz, że gniazdko jest odpowiednie. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

● W przypadku, gdy produkt nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 mm² dla mocy do 5500 W; w przypadku wyższej wartości mocy

przekrój kabla musi wynosić 4 mm².

● **Uwaga!** Wymiana kabla połączeniowego musi być wykonana przez autoryzowany serwis techniczny lub osobę oo podobnych kwalifikacjach.

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.

2. UŻYTKOWANIE

UŻYTKOWANIE NACZYŃ DO PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

• Naczynia do przygotowywania potraw



Używać wyłącznie garnków, które posiadają wskazany symbol.

Ważne:

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni nie należy używać:

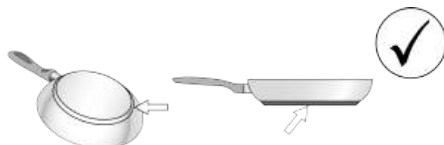
- naczyń, których dno nie jest idealnie płaskie;
- metalowych naczyń z emaliowanym dnem;
- naczyń o szorstkiej podstawie, aby nie porysować powierzchni płyty;
- nigdy nie kłaść gorących garnków i patelni na panelu sterowniczym płyty.
- Nie wszystkie garnki nadające się do indukcji są odpowiednio skuteczne ze względu na ich dna, które są częściowo wykonane z materiału ferromagnetycznego!! Podczas zakupu garnków lub patelni sprawdzić, czy:
- Dno jest w całości wykonane z materiału ferromagnetycznego. W przeciwnym razie, obniża się równomierność oraz skuteczność przesyłania ciepła, z temperaturą powierzchni patelni/garnka nieodpowiednią do gotowania



• Dno nie zawiera aluminium: naczynie nie nagrzewa się może nie być rozpoznane przez elementy indukcyjne.



- Niepłaskie dno o szorstkiej powierzchni.
- Odejmuje ono 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 również średnicy strefy grzewczej; Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem; - Gdzie jest to możliwe, podczas gotowania przykryć garnek pokrywką; W celu zmniejszenia czasu, gotować warzywa, ziemniaki itp. w niewielkiej ilości wody; Używać szybkowaru, który dodatkowo ogranicza zużycie energii i czas gotowania; Ustawić garnek na środku strefy grzewczej oznaczonej na płycie.

UŻYTKOWANIE OKAPU

System zasysania oparów może być używany w wersji wyciągowej z odprowadzaniem na zewnątrz budynku lub filtrującej z 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 osiągnięć zasysania i znacznego zwiększenia hałasu. W takim przypadku producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności.

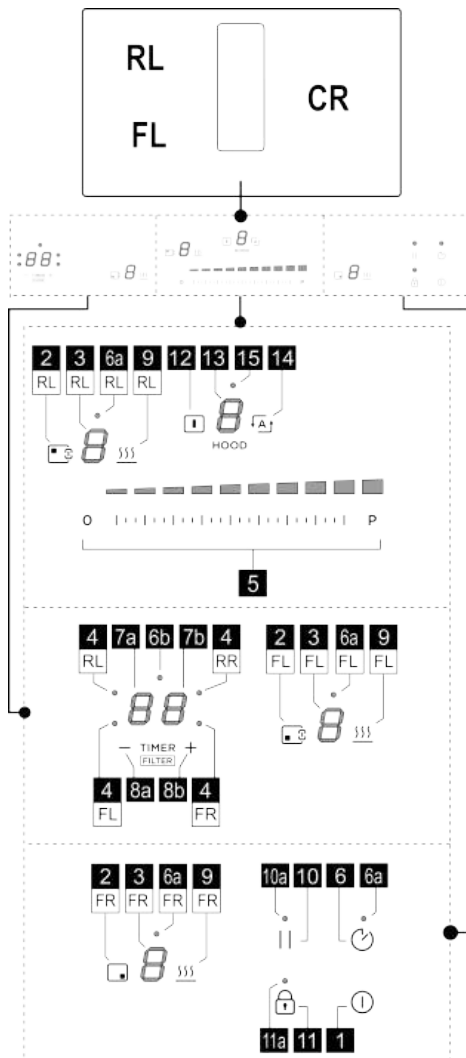
Dla maksymalnej wydajności zasysania: • Zaleca się maksymalnie 7-metrowy, prostoliniowy przewód rurowy. • Na łącznie 7 metrach prostoliniowego przewodu rurowego zaleca się stosowanie maksymalnie dwóch kolanek 90° • Należy unikać drastycznych zmian w przekroju przewodu, zawsze preferując przekrój Ø 150 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 przeciwłuszczonego
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  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).

W niniejszej instrukcji opisano główne funkcje; użyć kodu QR znajdującego się na pierwszych stronach, aby uzyskać dostęp do pełnych instrukcji w Internecie. Wszystkie funkcje omawianej płyty kuchennej spełniają 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.

WYŚWIETLACZ STREFY GRZEWCZEJ

na wyświetlaczach stref grzewczych jest wskazywane:

Funkcja	Wartość
Włączona strefa grzewcza	
Power Level (Poziom Mocy)	
Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)	
Pot Detector (Detektor Garnka)	
Aktywna funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury)	
Aktywna funkcja Bridge Zone (Strefy Łączone)	
Funkcja Pauzy	
Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne)	

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 .

UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

• Włączenie

Płytę grzewczą włącza się, dotykając przycisku ON/OFF

 (1). Wszystkie wyświetlacze (3) i wyświetlacz (13)

włączają się, pokazując zero .

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 przyci-

sków  (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** TL-

MERA (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 (Wzmocniacz Mocy)

Produkt jest wyposażony w dodatkowy **1 poziom** mocy

(powyżej poziomu ) , który jest aktywny przez 10 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.

Dotknąć i przesunąć palcem wzdłuż **Paska wyboru** (5), po-

wyżej poziomu ) , aby uaktywnić Power Booster (Wzmocniacz Mocy). Poziom Power Booster jest wskazywany na

Wyświetlaczu (3) symbolem .

• Bridge Zones (Strefy Łączone)

Dzięki tej funkcji strefa grzewcza **FL** może pracować w połączeniu ze strefą grzewczą **RL**, a strefa grzewcza **FR** ze strefą **RR** tworząc w ten sposób jedną strefę o tym samym poziomie mocy. Umożliwia to równomierne gotowanie w dużych garnkach i patelniach. Zawsze sprawdzić na rysunkach instalacyjnych zamieszczonych na końcu instrukcji, w których strefach można aktywować funkcję bridge.

Aby uaktywnić Funkcję Bridge:

Jednocześnie wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund **przycisk** (2) dwóch wybranych stref (**FL+RL**) lub (**FR+RR**).

Na jednym z wyświetlaczy (3) pojawi się symbol , a na drugim (3) ustawianą moc. Aby ustawić moc, należy przesunąć palcem wzdłuż **Obszaru wyboru** (5)

Aby wyłączyć Funkcję Bridge:

• jednocześnie wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przyciski (2) pary stref, które chce się dezaktywować (**FL+RL**) lub (**FR+RR**).

Uwaga: Produkt jest wyposażony w 3 pola grzejne, funkcja bridge może być aktywowana wyłącznie na dwóch sąsiednich strefach (FL i RL) lub (FR i RR), w zależności od posiadanego modelu.

• 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 Ti-

mera **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 wy-

branej 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:

Odciać 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  i .

Kilkakrotnie wcisnąć **przycisk  (9-FL)**, dopóki na wyświetlaczu (3-FL) nie pojawią się naprzemiennie wartości  i . ( i  = menu zarządzania Power Limitation).

Ustawienie wartości Power limitation:

wcisnąć **przycisk  (9-FR)**, aby wybrać żadaną wartość spośród trzech dostępnych, patrz tabela poniżej:

Strefa 3-FL	Strefa 3-FR	Wartość mocy (KW)
		7,4
		4,5
		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 przesunąć 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 palcem wzdłuż **Paska wyboru (5)**, powyżej poziomu 4, aby uaktywnić Power Booster (Wzmocniacz Mocy). Poziom Power Booster jest wskazywany na

Wyświetlaczu (13) symbolem .

• 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  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 usta-

wione na mocy ; EGG TIMER musi być Wyłączony; Jeśli te warunki nie zostaną spełnione, podczas wykonywania procedury dostępu na wyświetlaczu (7a+7b) pojawi się

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*	.05.
Filtr przeciwapachowy AKTYWNY*	.F3.
Filtr przeciwtłuszczowy NIEAKTYWNY	G-
Filtr przeciwapachowy NIEAKTYWNY	F-

*Gdy wskaźnik nasycenia filtrów jest aktywny, wyświetlacz

(7b) pokazuje stan filtra z wartością od (maksymalna wydajność) do (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.

TABELA MOCY

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Użytkowanie (w oparciu o doświadczenie i nawyki kulinarne)
Max moc		Szybkie podgrzanie	szybkie zwiększenie temperatury potrawy, aż do szybkiego wrzenia w przypadku wody lub szybkiego podgrzania płynów do gotowania
		Smażenie – gotowanie	Pieczenie, rozpoczęcie gotowania, smażenie produktów mrożonych, szybkie gotować

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 .

Aby wyjść z Menu:

Aby wyjść z Menu, wcisnąć dowolny przycisk Z WYJĄT-

KIEM (8a) i (8b) lub poczekać 8 sekund bez dotknięcia 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

śnie 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 zasyssania

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 zasyssania. Dioda LED (15) zgaśnie, wskazując, że funkcja została wyłączona.

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).

• XD 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.

• XE Czyszczenie metalowej kratki:

Grill należy myć ręcznie w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem i dokładnie wysuszyć, aby uniknąć utleniania.

KONSERWACJA OKAPU

• Czyszczenie okapu:

Do czyszczenia używać **WYŁĄCZNIE** szmatki nasączonej neutralnym płynnym detergentem.

DO CZYSZCZENIA NIE UŻYWAĆ ŻADNYCH NARZĘDZI LUB PRZYRZĄDÓW!

Unikać stosowania produktów zawierających substancje ściernie. **NIE UŻYWAĆ ALKOHOLU!**

• XA 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.

• **XB** Konserwacja Filtra Węglowego – Ceramiczne
(Tylko w Wersja Filtrującej):

Zatrzymuje nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania. Produkt jest wyposażony w zestaw filtrów przeciwapachowych.

Nasylenie filtrów przeciwapachowych następuje po krótszym lub dłuższym użytkowaniu, w zależności od rodzaju kuchni i terminów czyszczenia filtra przeciw tłuszczowego. Filtry przeciwapachowe mogą być regenerowane termicznie co 2/3 miesiący 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.

Pečlivě dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu.

Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za případné poruchy, škody či požáry spotřebiče způsobené nedodržением pokynů uvedených v tomto návodu. Spotřebič je určen výhradně k použití v domácnostech pro vaření pokrmů a odsávání výparů z tohoto vaření. Není povoleno spotřebič používat pro jiné účely (např. vyhřívání místnosti). Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost v případě nevhodného použití nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

- 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.

1. BEZPEČNOST A PŘEDPISY

⚠ OBEČNÁ BEZPEČNOST

Pozor! Pečlivě dodržujte následující pokyny:

- Před prováděním jakýchkoli instalačních prací musí být výrobek odpojen od elektrické sítě. ● Při všech instalacích a údržbě používejte pracovní rukavice. ● Instalace nebo údržba musí být provedeny odborným technikem v souladu s pokyny výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. ● K montáži používejte pouze upevňovací šrouby dodané s výrobkem nebo, pokud nejsou součástí dodávky, zakupte vhodný typ šroubů. ● Použijte správnou délku šroubů, která je uvedena v instalačním návodu. ● Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část výrobku, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. ● Dbejte na to, aby si děti s výrobkem nehrály. ● Držte děti v dostatečné vzdálenosti a dohlížejte na ně, protože přístupné části se mohou během používání velmi zahřát. ● Výrobek mohou používat děti ve věku nejméně 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo bez zkušeností či potřebných znalostí, za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo poté, co obdržely pokyny týkající se bezpečného používání výrobku a pochopily s tím související nebezpečí. ● Výrobek a jeho přístupné části během používání dosahují vysokých teplot. Dávejte pozor na případný styk s topnými články. ● Během používání výrobku a po něm se nedotýkejte jeho topných článků. ● Vyvarujte se kontaktu s utěrkami nebo jiným hořlavým materiálem, dokud se všechny součásti výrobku dostatečně neochladí, nebezpečí požáru. ● Nepokládejte hořlavý materiál na výrobek či do jeho blízkosti. ● Přehřáté oleje a tuky jsou snadno zápalné. ● Vaření na varné desce s olejem nebo tukem bez dozoru může být nebezpečné a způsobit požár. ● Smažení se musí provádět pod kontrolou, aby se zabránilo vzplanutí přehřátého oleje. ●

Proces vaření musí být pod dozorem. Krátké vaření musí být nepřetržitě pod dozorem. ● NIKDY se nepokoušejte hasit plameny vodou. Výrobek musí být naopak vypnut a plameny musí být udušeny například papírkami nebo protipožární dekou. ● Vyvarujte se přelíti tekutiny, a proto při vaření nebo ohřevu tekutin snižte přívod tepla. ● Neponechávejte zapnuté topné články s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez nádob. ● Nikdy neohřívajte ještě zavřené potravinové konzervy či plechovky: mohly by vybuchnout! Tato upozornění jsou platná i pro všechny ostatní typy varných desek. ● Po dokončení vaření vypněte příslušnou varnou zónu. ● Výrobek není určen k tomu, aby byl uváděn do provozu pomocí externího časového spínače nebo samostatného dálkového řídicího systému. Nepoužívejte parní čističe, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. ● Před jakýmkoliv úkonem čištění nebo údržby odpojte výrobek od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím hlavního vypínače bytu/domu. ● Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru. ● Výrobek musí být často čištěn zevnitř i zvenku (ALESPOŇ JEDNOU MĚSÍČNĚ), v každém případě dodržujte to, co je výslovně uvedeno v pokynech pro údržbu. ● Je důležité si tento návod uschovat, abyste do něj mohli kdykoli nahlédnout. V případě prodeje, předání nebo přemístění výrobku musí být návod vždy předán společně s ním.

- U osob s kardiostimulátory a aktivními implantáty je nutné před použitím indukční varné desky prověřit, zda je konkrétní kardiostimulátor kompatibilní s výrobkem. ● Pokud je povrch prasklý, vypněte výrobek, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem. ● Nebezpečí požáru: na varné plochy nepokládejte žádné předměty. ● Na povrch varné desky neumísťujte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a víka, protože by se mohly přehřát. ● Důležité: Po použití varnou desku vypněte pomocí jejího ovládacího zařízení a nespolehejte se na detektor hmců. ● Nikdy k vaření nepoužívejte alobal a nikdy přímo neumísťujte výrobky zabalené v hliníkové fólii. Alobal by se mohl roztavit a došlo by k vážnému poškození vašeho výrobku. ● Použití vysokého výkonu, jako při funkci Booster, není vhodné pro ohřev určitých typů tekutin, jako například oleje na smažení. Přílišná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech doporučujeme používat nižší výkon. ● Nádobu musí být umístěny přímo na varnou desku a musí být vystředěny. V žádném případě nevklaďte mezi hrnce a varnou desku jiné předměty. ● V případě vysokých teplot výrobek automaticky snižuje stupeň výkonu varných zón. ● Pozor! Když je varná deska v provozu, přístupné části spotřebiče mohou být horké.

- Nedodržení postupů čištění výrobku a výměny a čištění filtrů vede k nebezpečí požáru. ● Vaření plamenem (flambování) je přísně zakázáno. ● Použití volných plamenů je nebezpečné pro filtry a mohlo by způsobit požár, a proto je třeba se ho v každém případě vyvarovat. ● Pokud je výrobek používán současně s jinými spotřebiči na plyn nebo jiná paliva, místnost musí být dostatečně větraná. ● Pokud jde o technická a bezpečnostní opatření, která mají být přijata pro vypouštění výparů, přísně dodržujte ustanovení předpisů příslušných místních orgánů. ● Odsávaný vzduch nesmí být odváděn do

potrubí, které je používáno pro vypouštění výparů ze zařízení fungujících na principu spalování plynu nebo jiných paliv. ● Nikdy nepoužívejte výrobek bez správně namontovaného roštu!

BEZPEČNOST ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

- Odpojte výrobek od elektrické sítě. ● Instalaci musí provádět odborně kvalifikovaný personál, který je seznámen s platnými instalačními a bezpečnostními předpisy. ● Výrobce nenese žádnou odpovědnost za osoby, zvířata nebo majetek v případě nedodržení pokynů uvedených v této kapitole. ● Uzemnění výrobku je povinné ze zákona. ● Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení výrobku, zabudovaného do skříňky, k elektrické síti. ● Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý pro umožnění odstranění varné desky z pracovní plochy. ● Nepoužívejte rozdvójky nebo prodlužovací kabely. ● Ujistěte se, zda napětí uvedené na výrobním štítku umístěném na spodní části výrobku odpovídá napětí místa, kde bude instalován. ● Elektrický kabel uzemnění musí být o 2 cm delší než ostatní kabely. ● Teplota kabelu nesmí v žádném bodě překročit teplotu prostředí o 50°C. ● Výrobek je určen k trvalému připojení k elektrické síti, proto musí být k síti připojen přes omnipolární spínač v souladu s instalačními předpisy, který zajišťuje úplné odpojení od sítě za podmínek přepětové kategorie III a který je po instalaci snadno přístupný. ● Po dokončení instalace již nesmí být elektrické součásti přístupné uživateli. ● Pozor! Výrobek nepřipojujte k elektrické síti, dokud není instalace zcela dokončena. ● Před připojením výrobku k elektrické síti: zkontrolujte typový štítek (umístěný na spodní straně výrobku), abyste se ujistili, že napětí a výkon odpovídají vlastnostem sítě, a že je připojovací zásuvka adekvátní. V případě pochyb se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře. ● V případě, že výrobek není vybaven napájecím kabelem, použijte pro výkon až 5500 Watt kabel s průřezem vodičů 2,5 mm²; zatímco pro vyšší výkon to musí být 4 mm². ● **Pozor!** Výměna propojovacího kabelu musí být prováděna autorizovanou technikou asistenční službou nebo osobou s podobnou kvalifikací.

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 nejméně 50mm vůči horním skříňkám.

Poznámka: při navrhování prostor je třeba dodržovat pokyny výrobce kuchyně.

- pro optimalizaci instalace filtrace se doporučuje vytvořit v podstavci šterbinu, do které lze zasunout komerční mřížku.

- **Důležité:** použijte jednosložkové těsnící lepidlo (S) s odolností teplotám až 250°; před instalací musí být lepené povrchy pečlivě vyčištěny, aby se odstranila jakákoliv látka, která by mohla ohrozit jejich přilnavost (např. uvolňovací činidla, konzervační látky, tuky, oleje, prach, zbytky starých lepidel atd.); lepidlo se nanáší rovnoměrně po celém obvodu rámu; po přilepení nechte lepidlo zaschnout zhruba 24 hodin.

- **Pozor!** Jestliže šrouby a úchytné prvky nebudou namontovány podle pokynů uvedených v tomto návodu, mohlo by dojít ke vzniku nebezpečí elektrické povahy.

- **Poznámka:** pro správnou instalaci výrobku se doporučuje obalit trubky adhezivní páskou, která má následující vlastnosti: elastická fólie z měkkého PVC s adhezivní páskou na bázi akrylátu; odpovídající normě DIN EN 60454; 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; • Výkonost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

2. POUŽITÍ

POUŽITÍ NÁDOB NA VAŘENÍ

• Nádobý na vaření



Používejte pouze hrnce označené tímto symbolem.

Důležité:

abyste zabránili trvalému poškození varné desky, nikdy nepoužívejte:

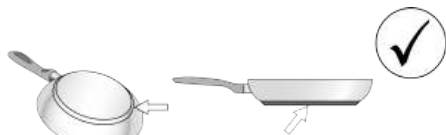
- nádobý, jejichž dno není dokonale rovné;
- kovové nádoby se smaltovaným dnem;
- nádobý s drsným spodkem, aby nedošlo k poškrábání povrchu desky;
- nikdy nepokládejte teplé hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky.
- ne všechny hrnce vhodné pro indukci pracují efektivně kvůli dnům částečně vyrobeným z feromagnetického materiálu! Při nákupu hrneců a pánví ověřte, zda:
- dno je kompletně zhotovené z feromagnetického materiálu. V opačném případě bude snížena jak účinnost přenosu tepla, tak jeho rovnoměrnost, s teplotami povrchu pánve/hrnce nevhodnými pro vaření.



- dno neobsahuje hliník: nádobí se nezahřívá a induktoři jej rovněž nemusí rozpoznat.



- dna jsou nerovná nebo mají drsný povrch.
- zmenšují kontaktní plochu mezi induktořem a nádobím, snižují účinnost a zhoršují postup a výsledek vaření.



• Původní nádoby

Pomocí jednoduchého magnetu můžete zkontrolovat, zda je materiál hrnce magnetický. Pokud hrnce nejsou magnetické, nejsou pro tento systém vhodné. Označení uvedená v předchozím odstavci platí také v tomto případě.

• Doporučené průměry dna hrnce

DŮLEŽITÉ: pokud hrnce nemají správnou velikost, varné zóny se nezapnou. Pro zjištění minimálního

průměru hrnce, který má být použit, na každé jednotlivé zóně, nahlédněte do ilustrované části tohoto návodu.

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; Hnec 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.

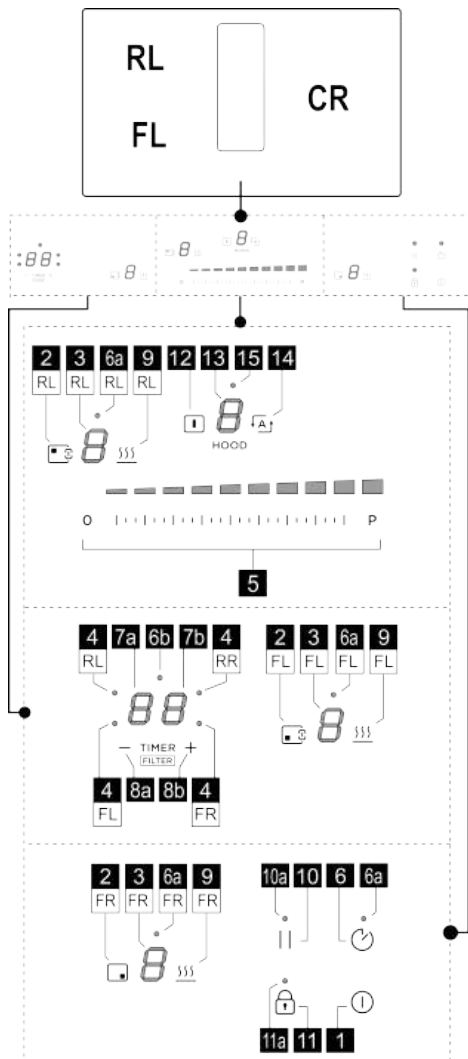
Pro dosažení maximální účinnosti sání: • Doporučuje se maximální délka trubek 7 lineárních metrů. • Doporučuje se použít maximálně dva 90° ohyby na celkových 7 lineárních metrů - Vyhněte se drastickým změnám průřezu potrubí, vždy preferujte průřez odpovídající Ø 150 mm (nebo obdélníkový 222 x 89 mm).

• 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 konfiguraci (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 prodlouhy 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  a rozsvícená LED (11a). Stiskněte tlačítko  (11) na několik sekund, LED (11a) zhasne. Nyní bude

možné desku zapnout tlačítkem ON/OFF  (1).

Tento návod popisuje hlavní funkce, pomocí QR kódu na prvních stránkách získáte přístup k úplným pokynům na internetu. Všechny funkce této varné desky odpovídají nejprůběžnějším bezpečnostním normám. 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", nebo "Funkce Lock" nebo funkce "Timer").

Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

DISPLEJ VARNÉ ZÓNY

na displejích jednotlivých varných zón je uvedeno:

Funkce	Hodnota
Zapnutá varná zóna	

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	U-O-U
Funkce Bridge Zone aktivní	Π
Funkce Pauza	
Funkce Automatic Heat UP (automatické zahřátí)	A

CHARAKTERISTIKY VARNÉ DESKY

● Safe Activation (aktivace bezpečnosti)

Výrobek se aktivuje pouze v případě, když jsou na varných zónách přítomny hrnce: proces ohřevu se nespustí nebo se přeruší v případě, když hrnce nebudou přítomny nebo budou odstraněny.

● Pot Detector (detektor hrnce)

Výrobek automaticky detekuje přítomnost hrnců na varných zónách.

● Safety Shut Down (bezpečnostní vypnutí)

Z bezpečnostních důvodů má každá varná zóna maximální dobu fungování, která závisí na nastaveném stupni výkonu.

● Residual Heat Indicator (ukazatel zbytkového tepla)

Při vypnutí jedné nebo více varných zón je přítomnost zbytkového tepla signalizována zvláštním vizuálním signálem na displeji odpovídající zóny pomocí symbolu **H**.

POUŽITÍ VARNÉ DESKY

● Zapnutí

Varná deska se zapíná dotknutím se tlačítka **ON/OFF** ① (1). Všechny **displeje (3)** a **displej (13)** se rozsvítí a zobrazí číslo nula **0**.

Pro vypnutí desky stiskněte tlačítko **ON/OFF** ① (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; **přivedte 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** přidavným **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**.

● Bridge Zones (zóny přemostění)

Tato funkce umožňuje, aby varná zóna **FL** pracovala s varnou zónou **RL** a varná zóna **FR** s varnou zónou **RR** a vytvořila se tak jediná zóna se stejnou úrovní výkonu. Toto umožní rovnoměrné vaření i v pekáčích a hrncích velkých rozměrů. Vždy zkontrolujte na instalačních obrázcích na konci návodu, u kterých zón lze přemostění aktivovat.

Pro aktivaci funkce Bridge:

Stiskněte současně na několik sekund **tlačítko (2)** dvou vybraných zón (**FL+RL**) nebo (**FR+RR**).

Na jednom z displejů (3) se zobrazí symbol **Π**, zatímco na dalším displeji (3) se zobrazí nastavený výkon. Chcete-li nastavit výkon, posuňte prstem přes **výběrovou zónu (5)**

Pro deaktivaci funkce Bridge (přemostění):

- stiskněte současně na několik sekund tlačítka (2) dvojice zón, který chcete deaktivovat (**FL+RL**) nebo (**FR+RR**).

Poznámka: Tento výrobek je vybaven 3 varnými zónami, přemostění lze aktivovat pouze na dvou sousedních zónách (**FL** a **RL**) nebo (**FR** a **RR**), v závislosti na modelu, který vlastníte.

● 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 přivedte 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 tlačítko

 (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

podržním stisknutého tlačítka  (11) po dobu několika sekund; poté stiskněte současně, na několik sekund,

tlačítka  (12) +  (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 měnění 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  a .

stiskněte několikrát tlačítko  (9-FL), dokud se na displeji (3-FL) střídavě nezobrazí hodnoty  a . ( a  = nabídka správy Power Limitation).

Nastavení hodnoty Power limitation:

stiskněte tlačítko  (9-FR) pro výběr požadované hodnoty ze tří dostupných, viz tabulka níže:

Zóna	Zóna	Hodnota
3-FL	3-FR	výkonu (KW)
		7,4
		4,5
		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 volicích 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 přídatným 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 volicích liště (5) za úroveň 4 aktivujete funkci Power Booster. Úroveň Power Booster (posilovač výkonu) je na displeji (13) označena symbolem .

• Automatický provoz

Výrobek se zapne při nejvhodnější rychlosti a přizpůsobí sací výkon maximálnímu stupni vaření v jednotlivých varných zónách.

Když jsou varné zóny vypnuty, odsavač 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  střídavě s hodnotou rychlosti odsavače par.

Deaktivace:

Z nabídky odsavače stiskněte tlačítko  (14) anebo snižte ručně rychlost sání z volicích lišt (5).

• Nabídka správy filtrů:

Podmínky nezbytné pro vstup do nabídky:

VARNÉ ZÓNY a ODSAVAČ PAR musí mít všechny výkonové zóny; EGG TIMER musí být vypnutý; pokud tyto podmínky nejsou splněny, zobrazí se na displeji (7a+7b)  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*	
Pachový filtr AKTIVNÍ*	
Tukový filtr NEAKTIVNÍ	
Pachový filtr NEAKTIVNÍ	

*Pokud je ukazatel nasycení filtru AKTIVNÍ, zobrazí se na displeji (7b) stav filtru s hodnotou od  (maximální účinnost) do  (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 .

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 odsavač 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 **volici 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	Rychlé ohřívání	zvýšení teploty jídla v krátkém čase až k rychlému varu v případě vody nebo rychlému ohřevu varných tekutin
	Smažení - vaření	restování, zahájení vaření, smažení zmrazených výrobků, rychlé vření
Vysoký výkon	Opékání – smažení - vaření - grilování	restování, udržení vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po krátkou dobu, 5-10 minut)
	Opékání - vaření – dušení – smažení - grilování	restování, udržení mírného vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po středně dlouhou dobu, 10-20 minut), předeírání příslušenství
Středně vysoký výkon	Vaření – dušení – smažení - grilování	dušení, udržení citlivého vaření ve vroucí vodě, vaření (po dlouhou dobu), závěrečné promíchání těstovin
	Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	delší vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko), závěrečné promíchání těstovin
	Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	dlouhodobé vaření (objemy menší než litr: rýže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko)
Nízký výkon	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	rozpouštění másla, jemné rozpouštění čokolády, rozmrazování malých výrobků
	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	udržování teplých malých porcí čerstvě uvařeného jídla nebo udržování teplého servírovacího nádobí a závěrečné promíchání rizota
OFF	Opěrná plocha	Varná deska je v pohotovostní nebo vypnuté poloze (případně zbytkové teplo po ukončení vaření je signalizováno H-L-O)

4. ÚDRŽBA

Pozor! Před zahájením jakéhokoliv úkonu čištění či údržby se ujistěte, zda jsou varné zóny vypnuté a zda 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 pokrmu a skvrny po zbytcích pokrmů. Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru by mohly způsobit poškození varné desky, a je tedy třeba je okamžitě odstranit. Sůl, cukr a písek by mohly poškrábat povrch skla. Používejte měkký hadřík, papírové utěrky nebo specifické přípravky pro čištění desky (postupujte podle pokynů výrobce).

• Čištění sběrné vaničky tekutin :

V případě náhodného a hojného úniku tekutin z hrců 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.

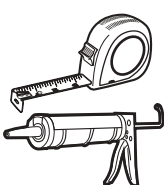
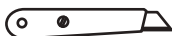
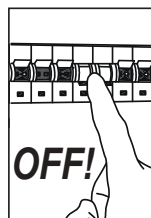
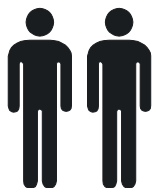
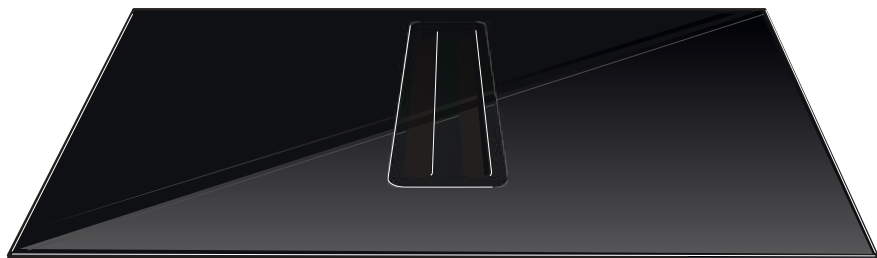
Je třeba ho mýt jednou za měsíc (nebo když systém indukující nasycení filtrů označí tuto nutnost) neagresivními čisticími prostředky, ručně nebo v myčce při nízkých teplotách a v krátkém cyklu. Při mytí v myčce se kovový tukový filtr může odbarvit, ale jeho filtrační charakteristiky se absolutně nemění.

• ✖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! Neumísťujte filtry na dno trouby, ale položte je na plech a umístěte je do střední výšky.

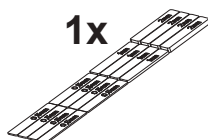




1x
2,8 m



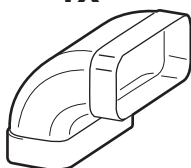
1x



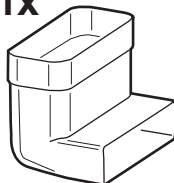
1x



1x



1x



1x
M8 13 x h5

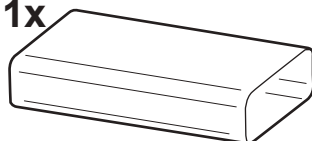
2x
M6 10 x h5

2x
M6x20mm

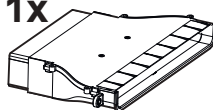
1x



1x



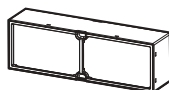
1x



1x



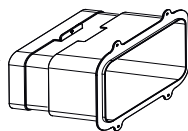
2x



*



1x



2x

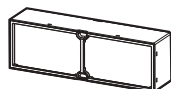


2x

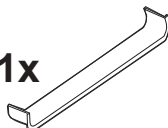


2x
M4x20mm

2x



1x



2x



2x
ø3,5x13mm

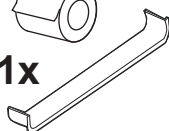
*



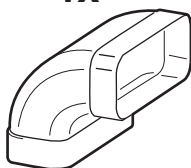
1x



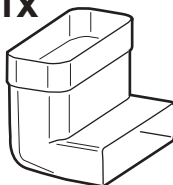
1x



1x



1x



2x

M4x20mm

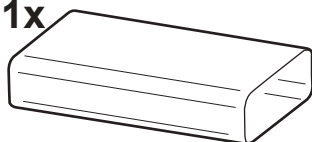


2x



2x

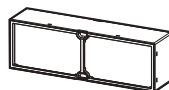
1x



1x



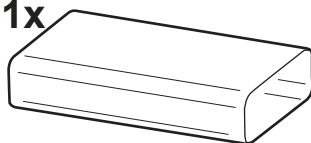
2x



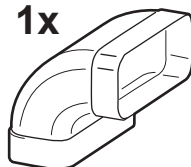
*



1x



1x



1x



*

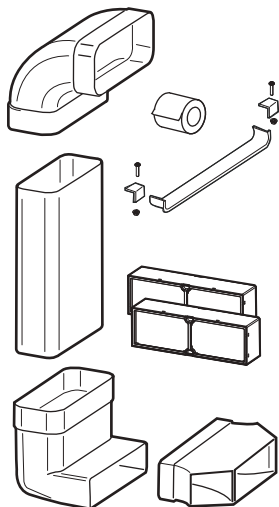


www.elica.com
www.shop.elica.com

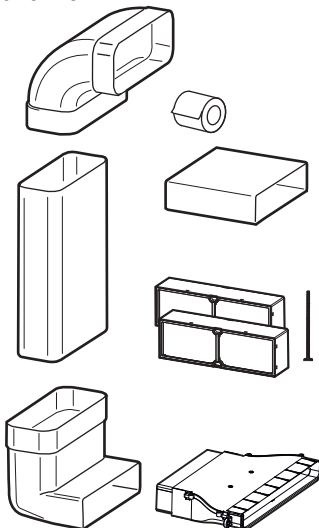


www.elica.com
www.shop.elica.com

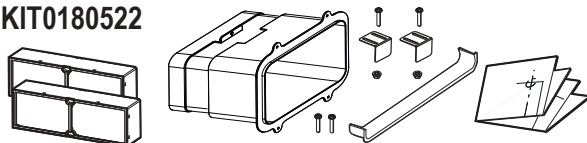
KIT0167756



KIT0167757



KIT0180522



KIT0167755



KIT0121016
90° 218x55mm



KIT0121002
15° 227x94mm



KIT0126810
227x94mm



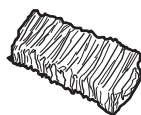
KIT0121001
227x94x80mm



KIT0173527
222x89x500mm



KIT0121005
90° 227x94mm



KIT0121017
218x55mm



KIT0168750



KIT0161453

KIT0121012
218x55x500mm

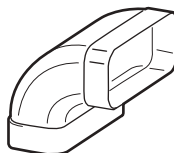
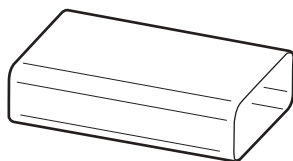
KIT0120991
222x89x1000mm

KIT0121013
218x55x1000mm



www.elica.com
www.shop.elica.com

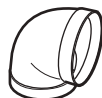
KIT0185767



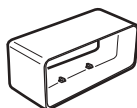
KIT0121010
190x190
Ø147mm



KIT0121009
INT 216x82mm
EXT 290x160mm



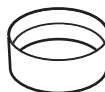
KIT0121006
90°



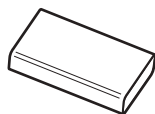
KIT0121001
227x94x80mm



KIT0126810
227x94mm



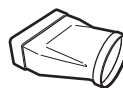
KIT0121003
Ø158
59mm



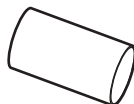
KIT0173527
222x89x500mm
KIT0120991
222x89x1000mm



KIT0121004
90°
227x288x94mm



KIT0121008
227x94 Ø153mm



KIT0120996
Ø150 - 500mm
KIT0121000
Ø150 - 1000mm



KIT0121002
15°
227x94mm



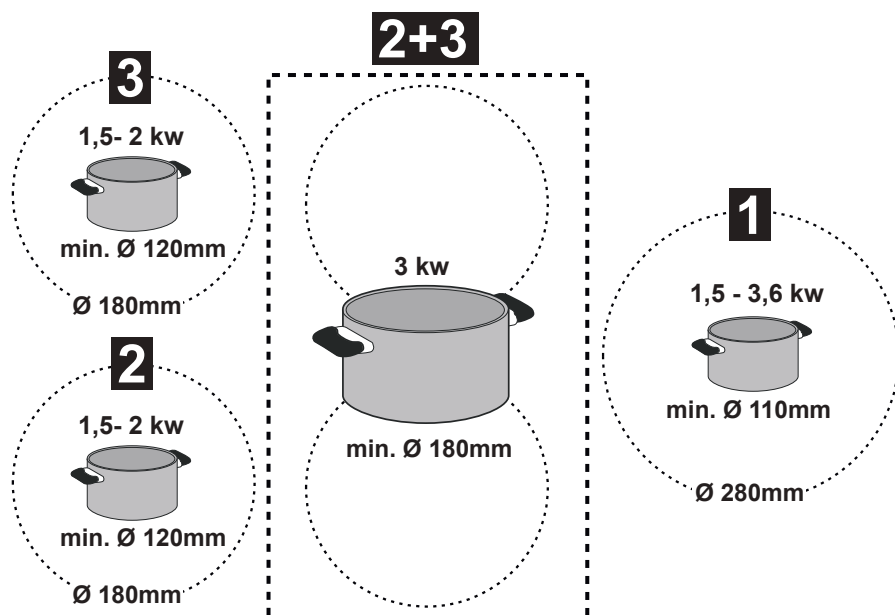
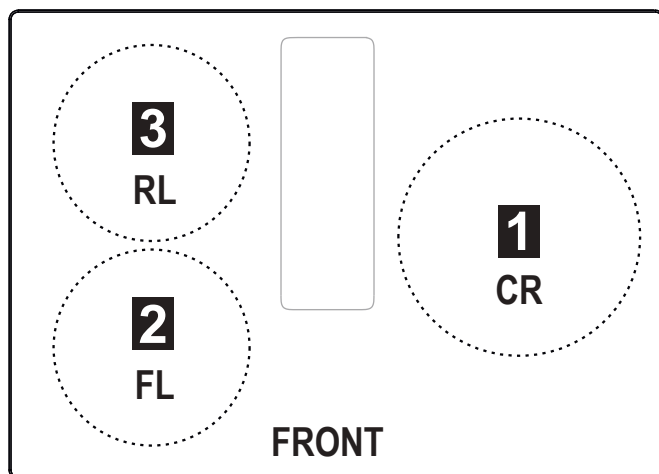
KIT0121005
90°
227x94mm



KIT0161453

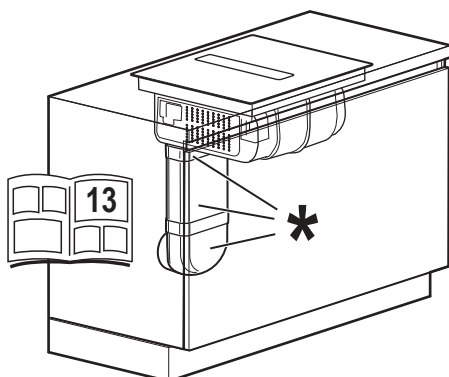
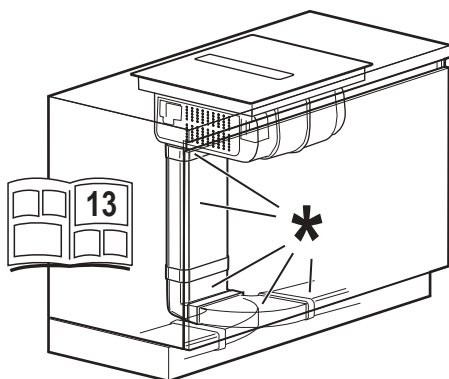
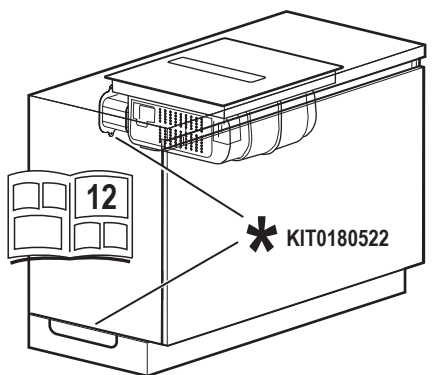
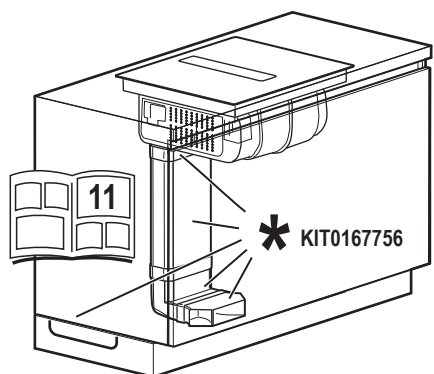
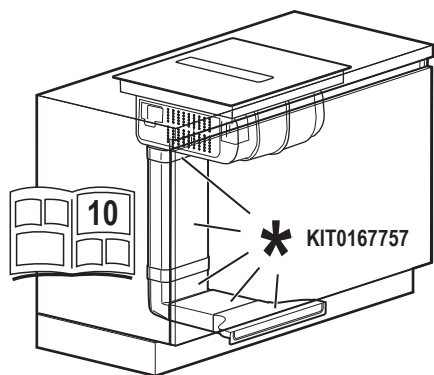


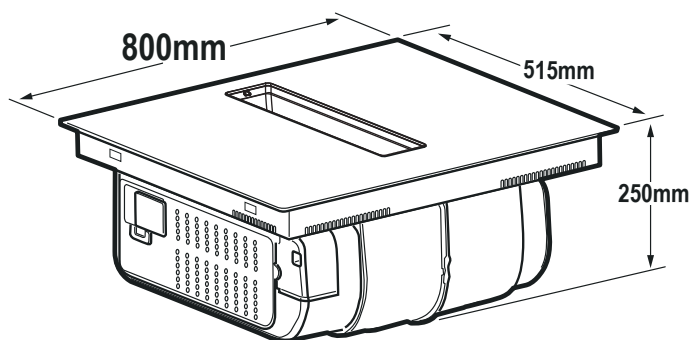
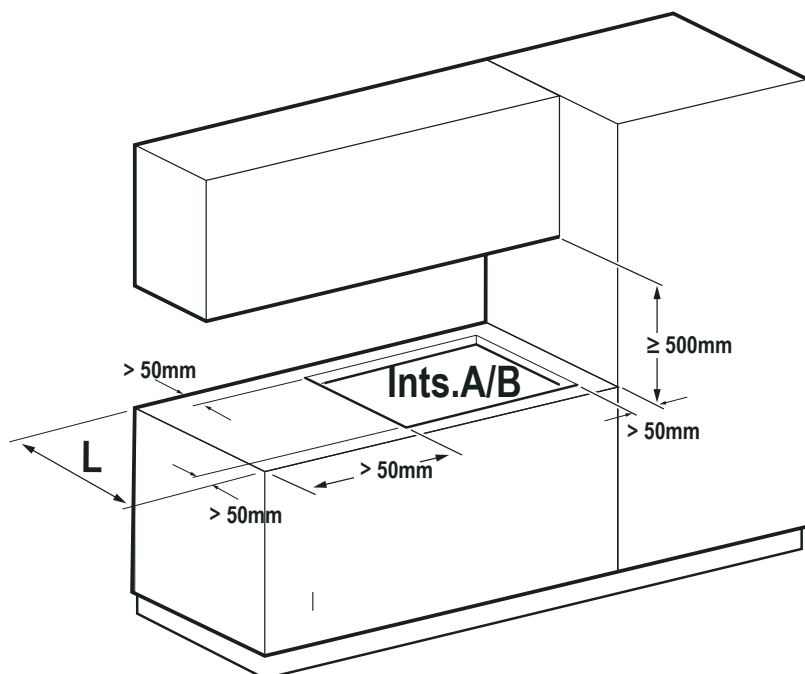
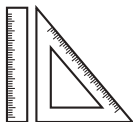
KIT0121007
227x94
Ø146mm





* www.elica.com
* www.shop.elica.com







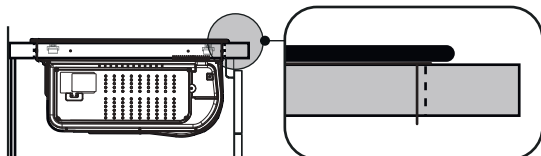
Inst.A



Inst.B



Inst.A



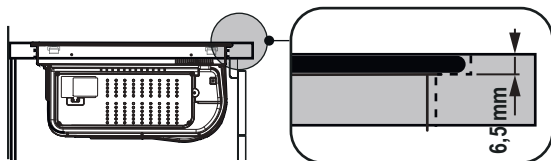
750mm

490mm

3



Inst.B



≥ 802mm

750mm

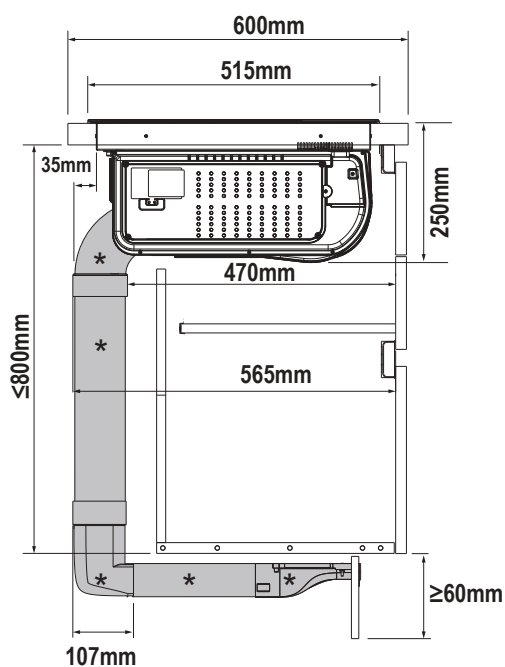
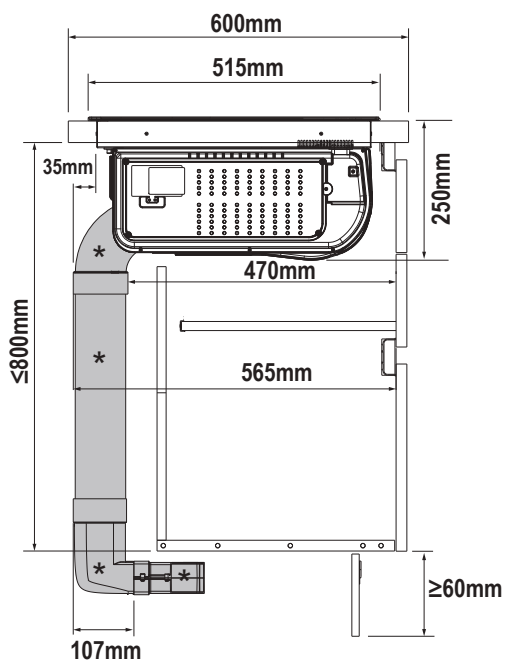
R6mm

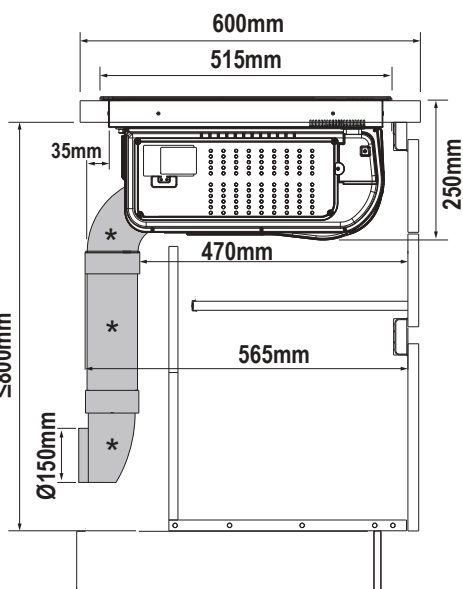
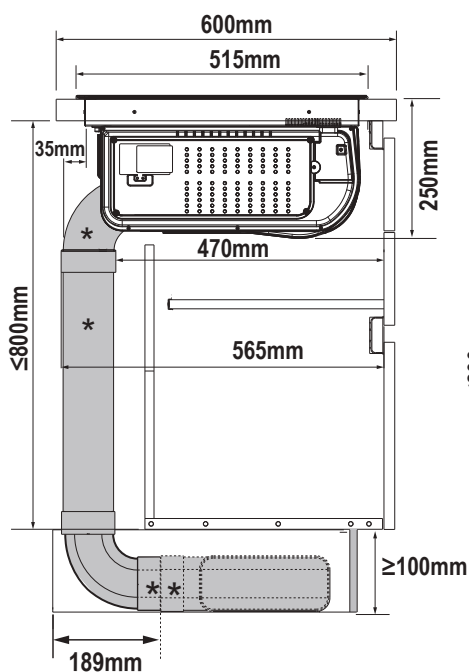
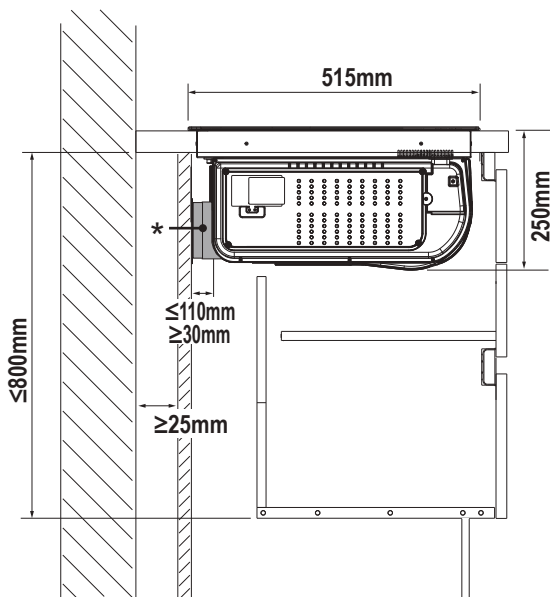
490mm

≥ 517mm

3.1

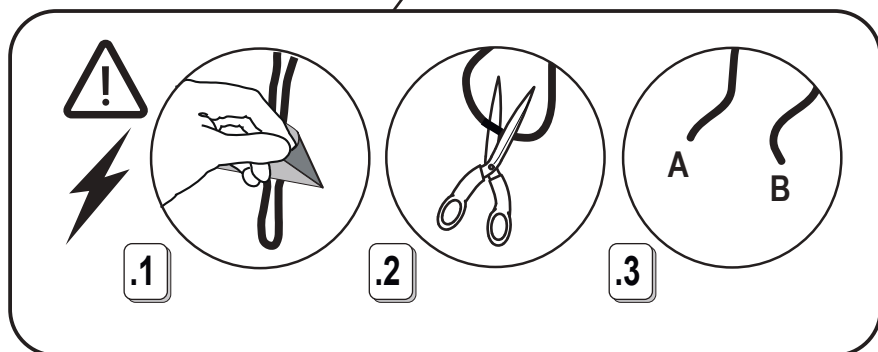
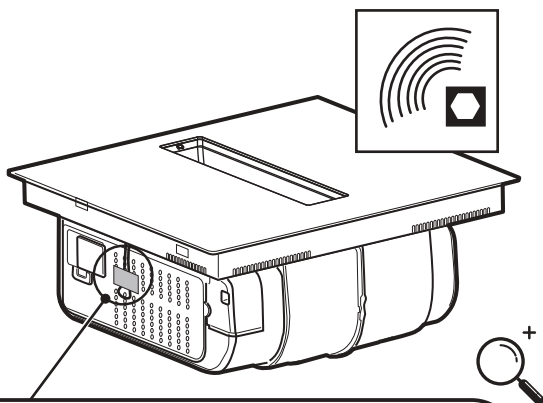
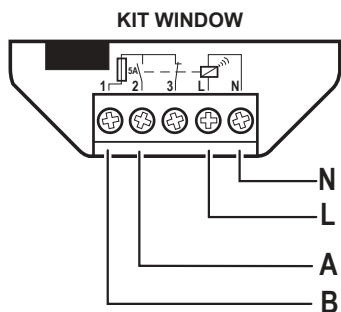
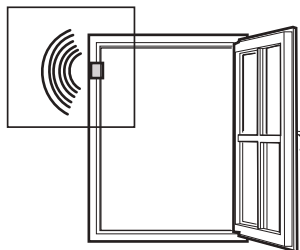
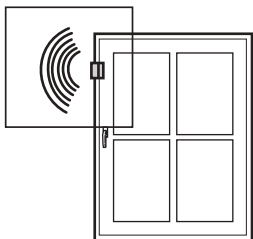


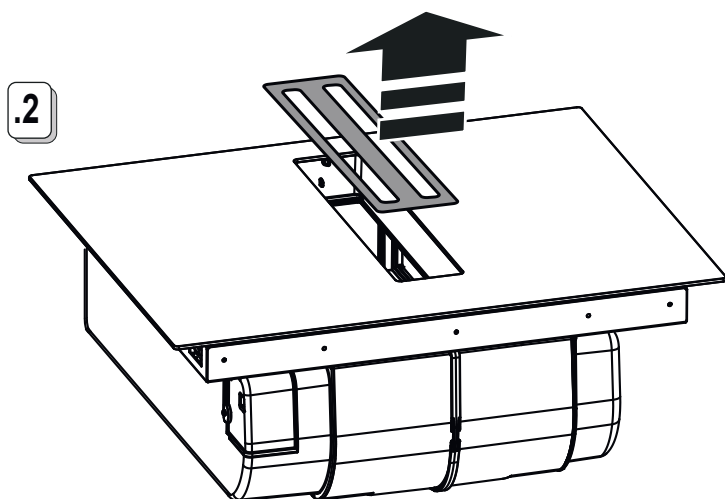
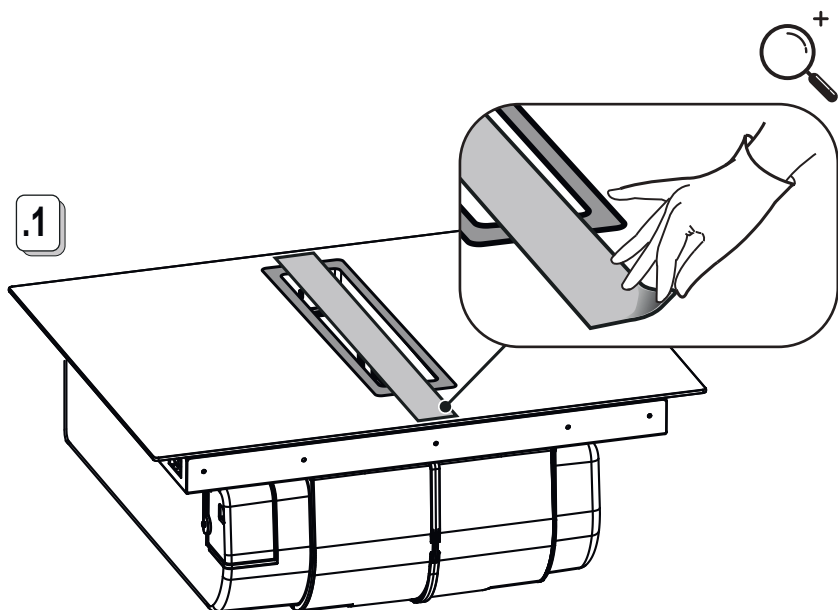


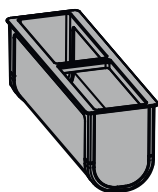




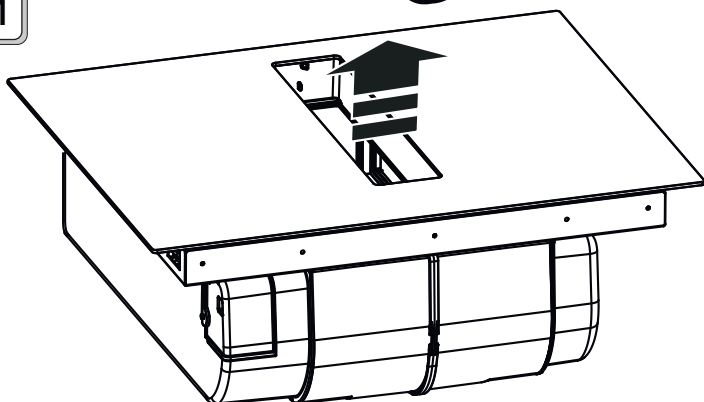
KIT WINDOW



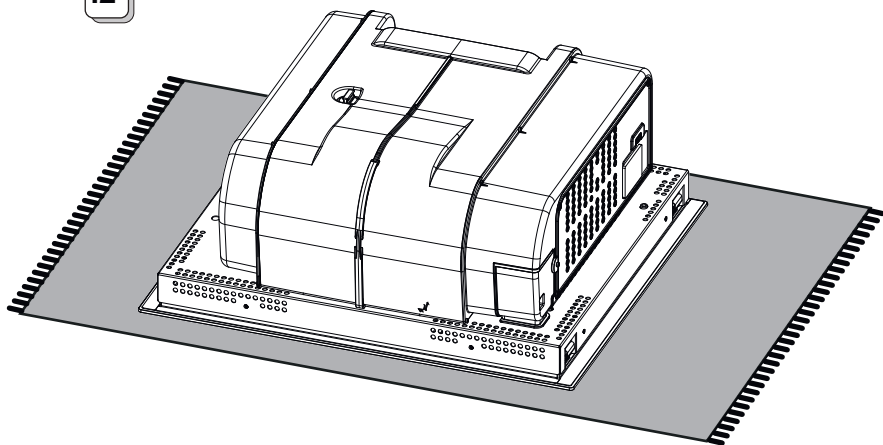


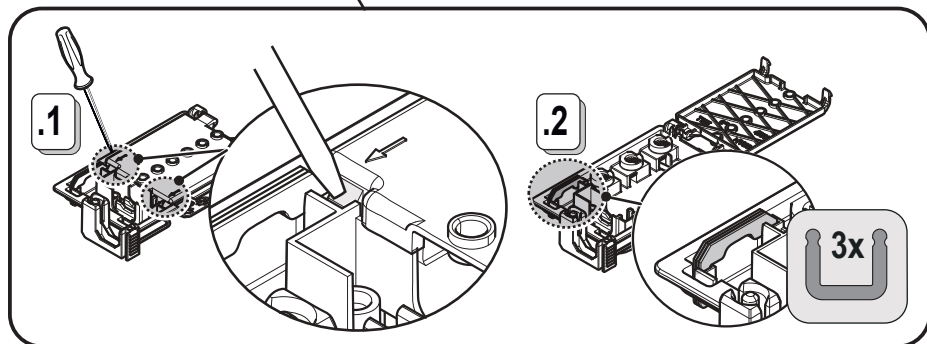
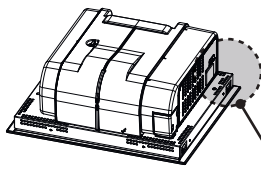


.1

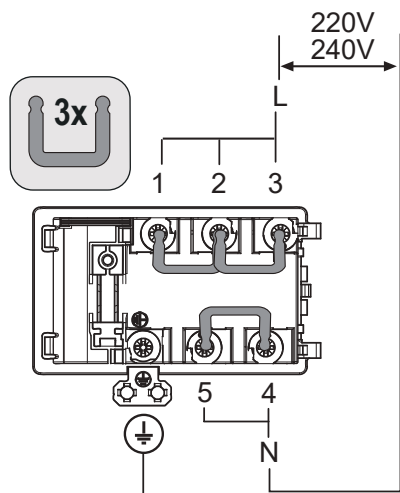


.2

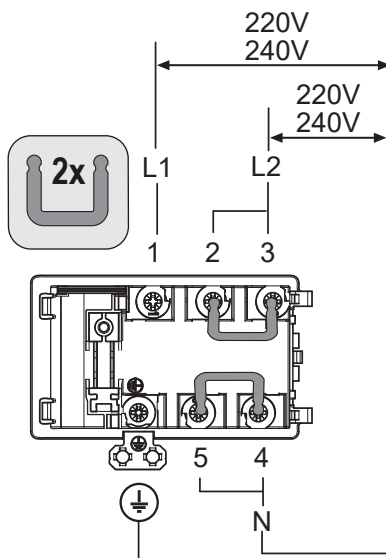




220V-240V ~
50Hz/60Hz

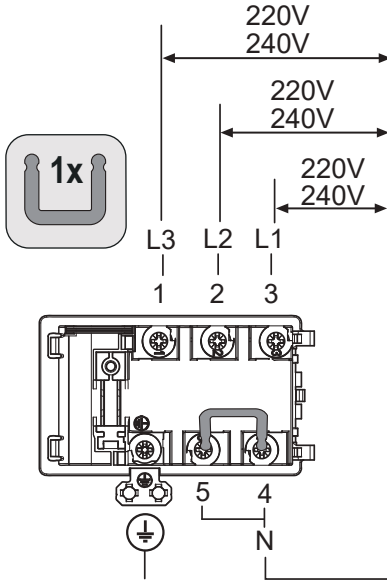


380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz

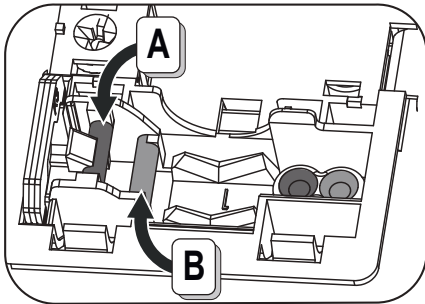
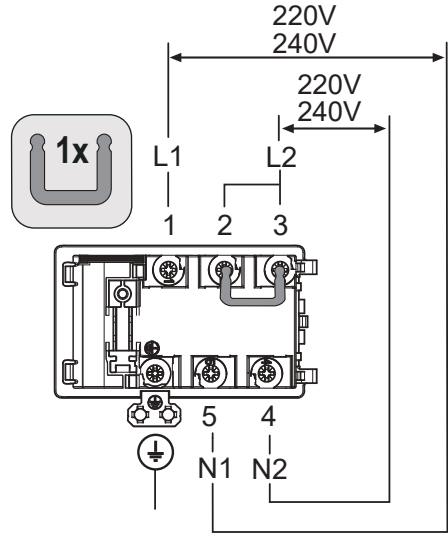




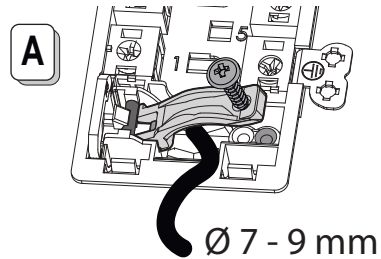
380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz



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

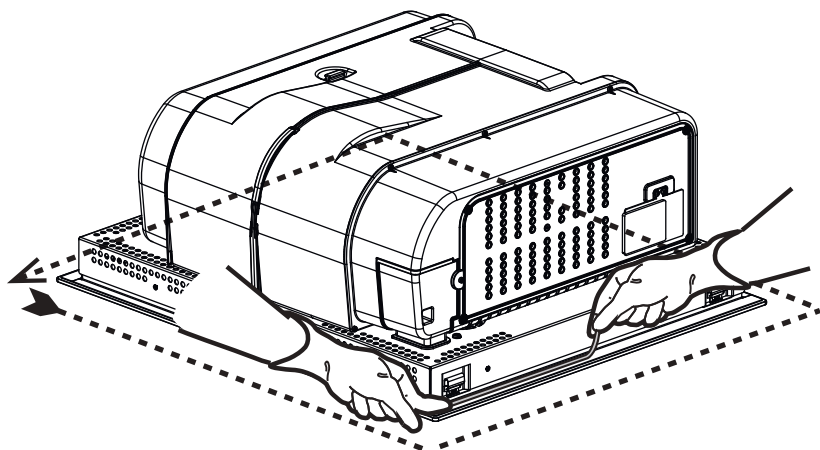
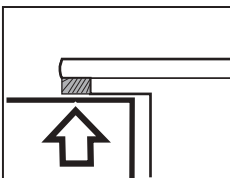
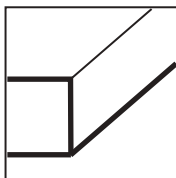


7.1



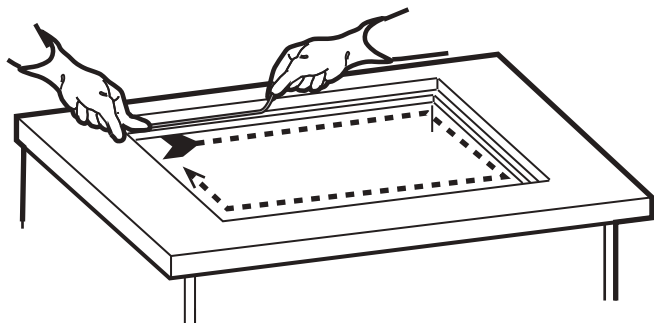
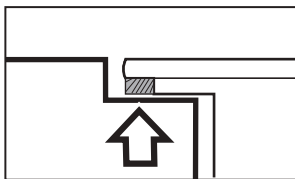
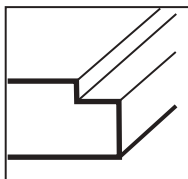


Inst.A



Inst.B

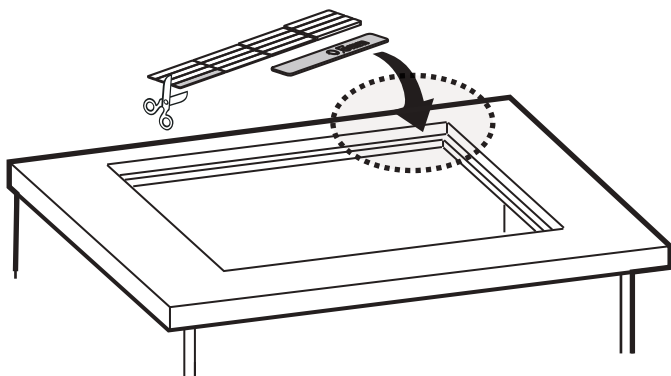
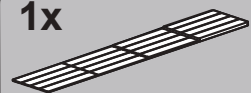
1x



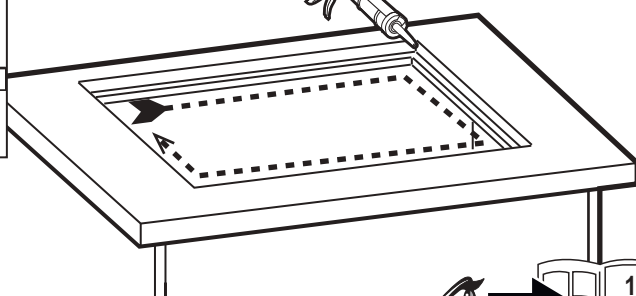
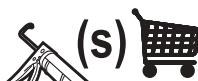
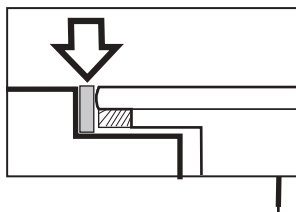
9



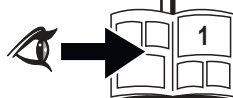
1x



9.1



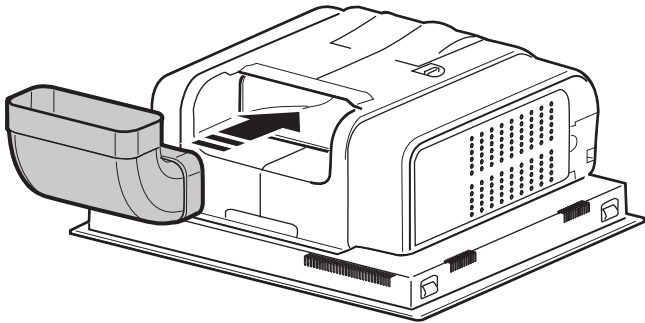
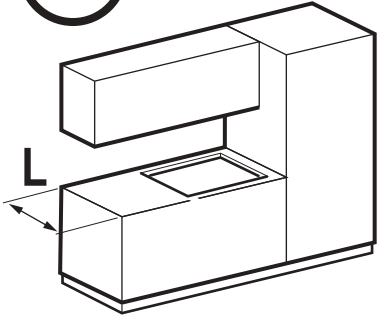
9.2



KIT0167757



! L ≤ 650mm

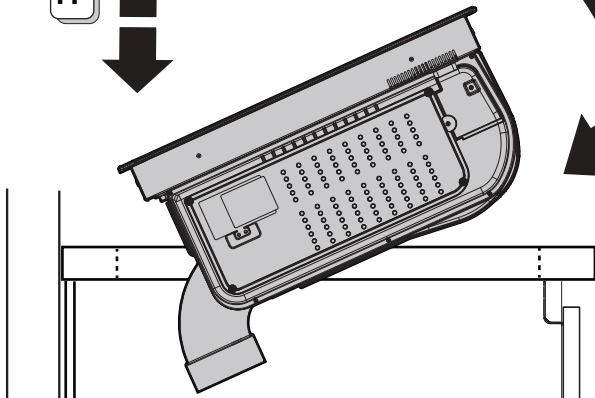


10

.1



.2



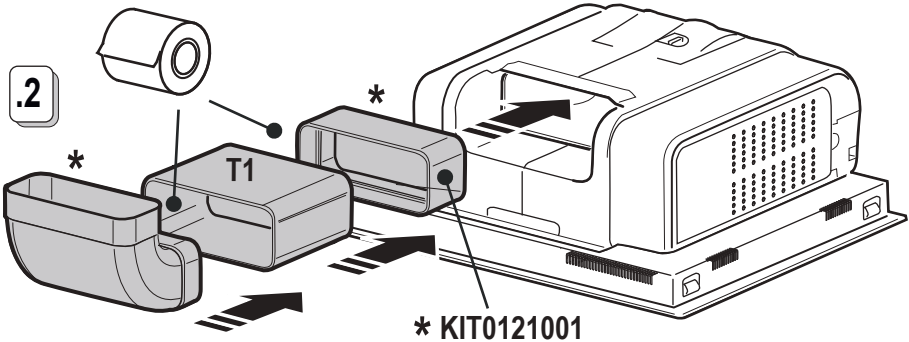
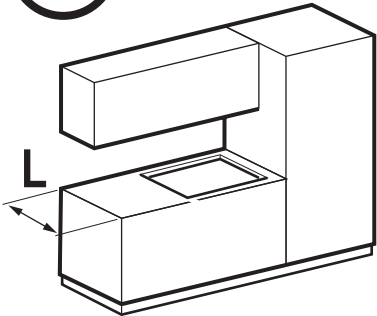
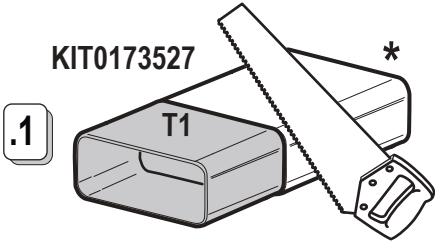
FRONT

10.1

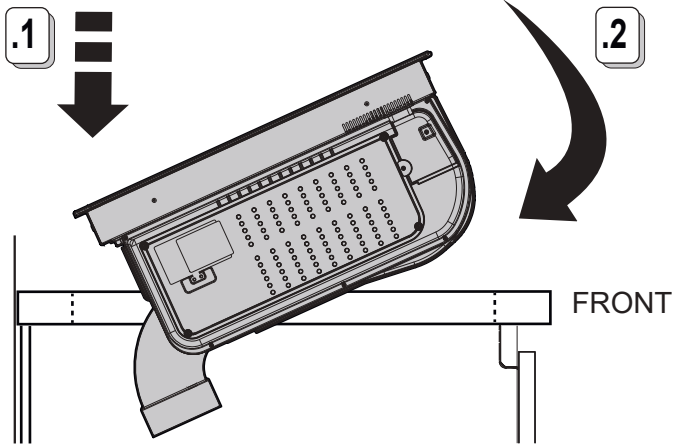
KIT0167757



ⓘ L > 650mm



10.2

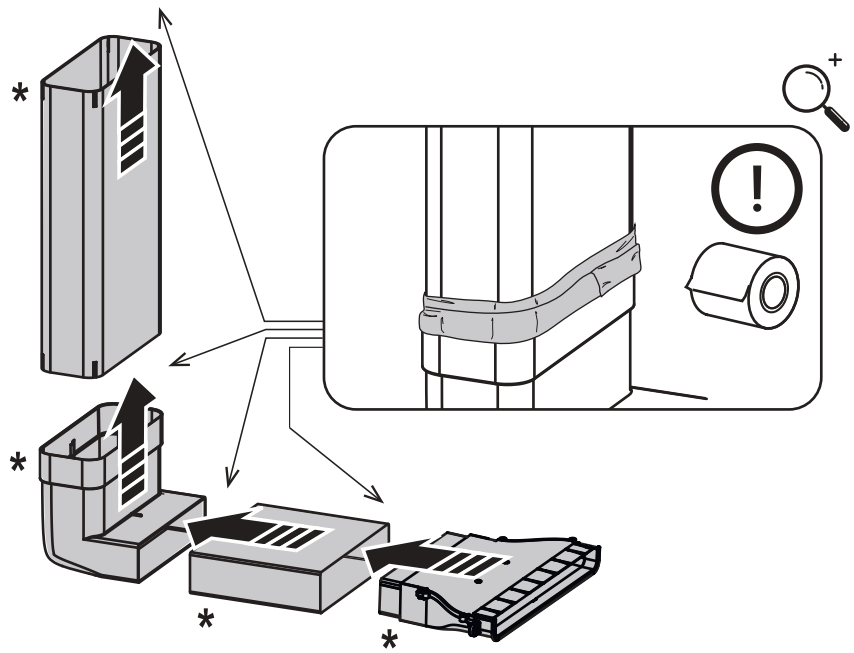
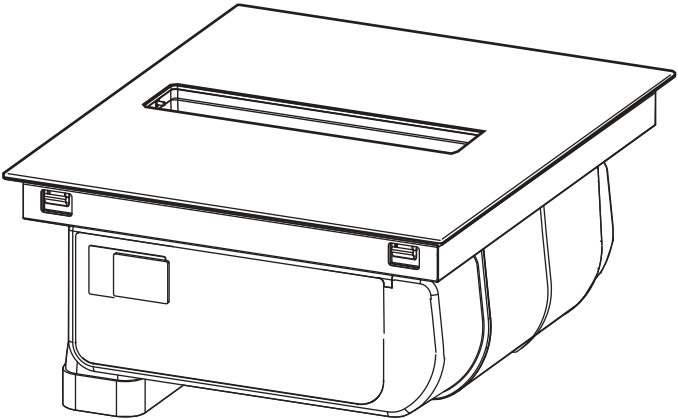


10.3

KIT0167757



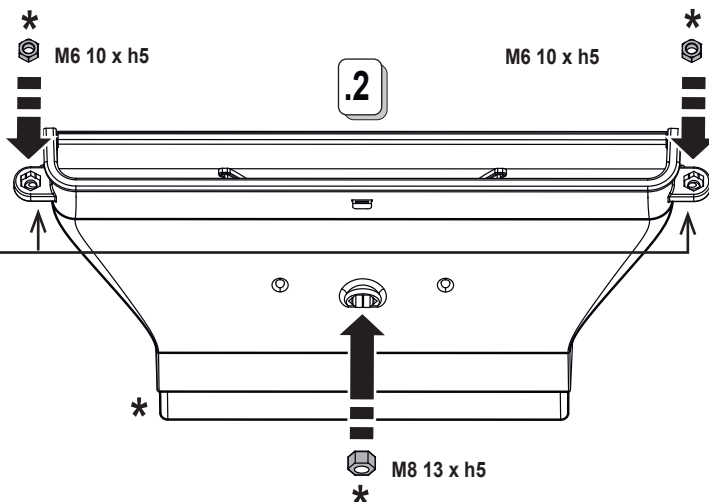
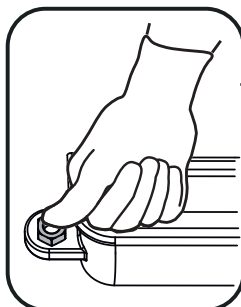
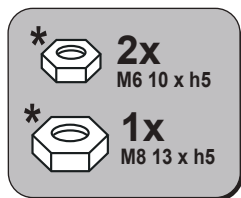
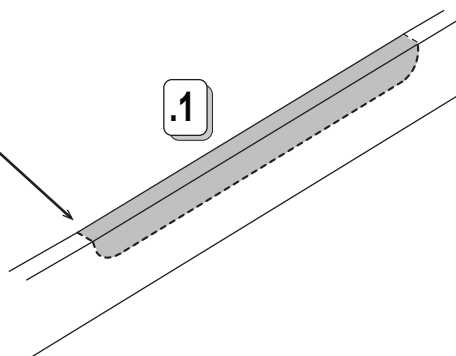
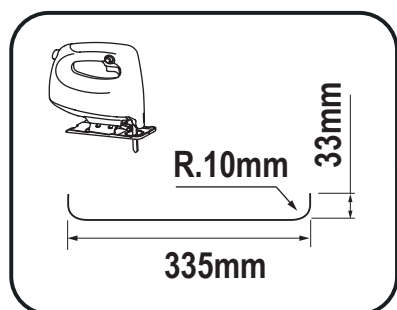
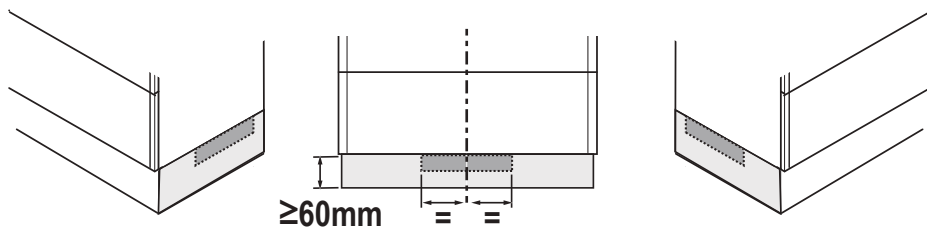
* www.elica.com
www.shop.elica.com



KIT0167757



* www.elica.com
* www.shop.elica.com

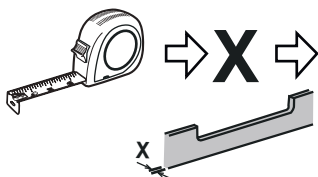
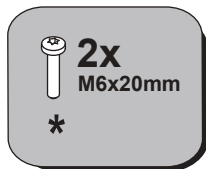


10.5

KIT0167757



* www.elica.com
www.shop.elica.com



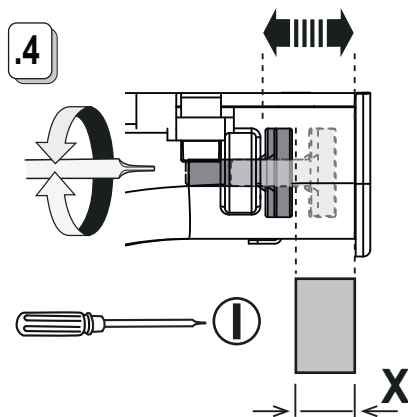
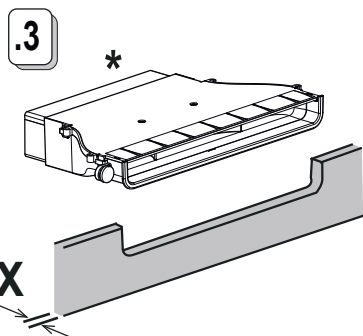
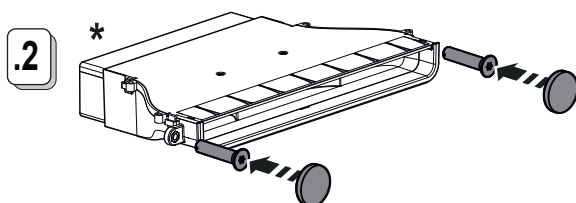
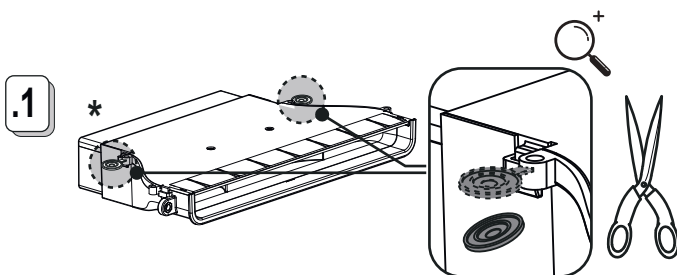
$X \leq 18,5\text{mm}$



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



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

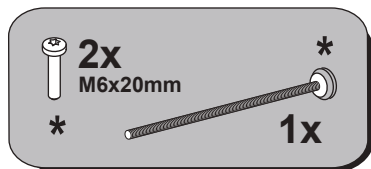


10.6

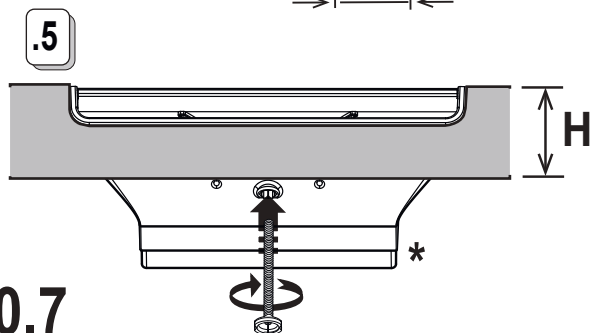
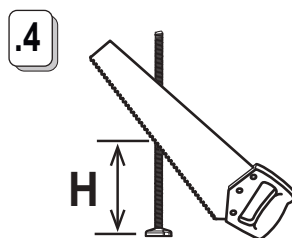
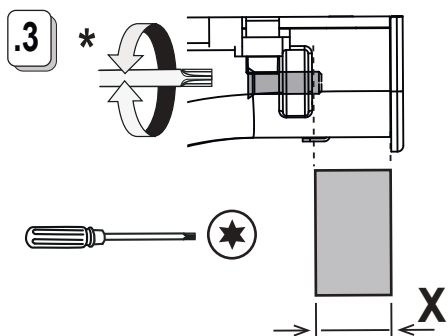
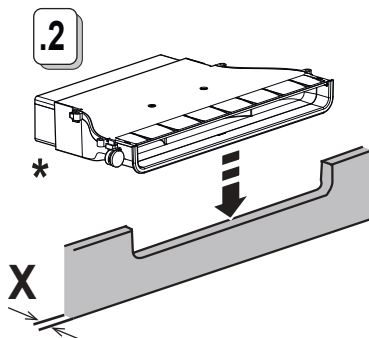
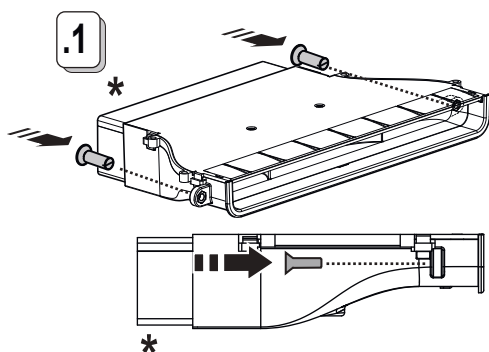
KIT0167757



* www.elica.com
* www.shop.elica.com



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



10.7

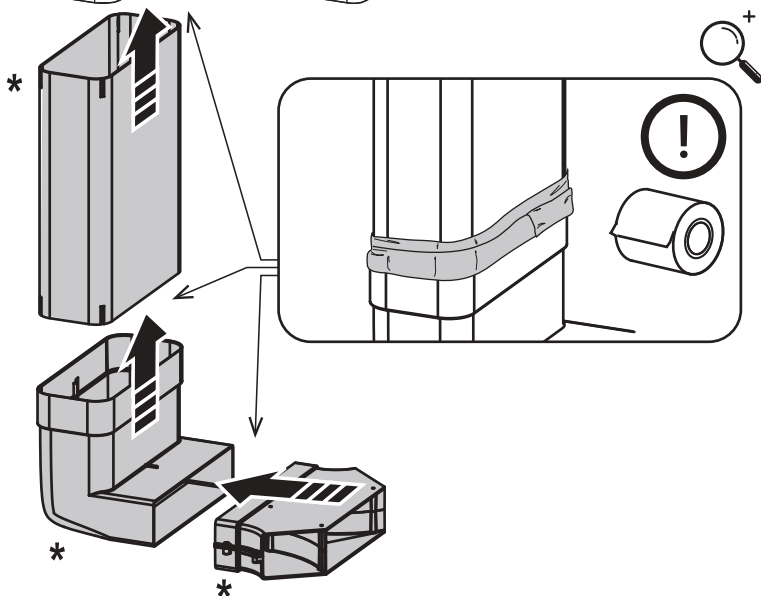
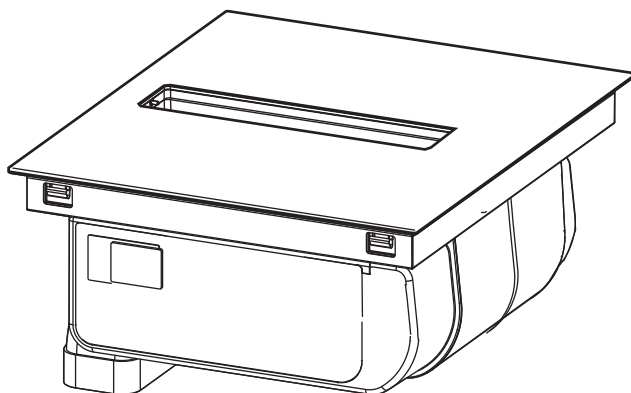
KIT0167756



* www.elica.com
* www.shop.elica.com



11

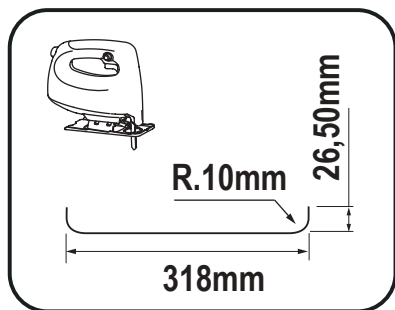
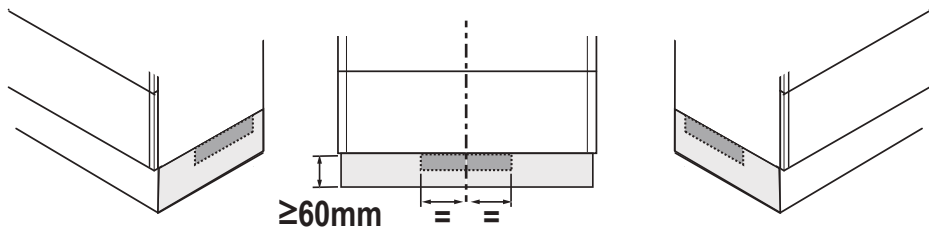


11.1

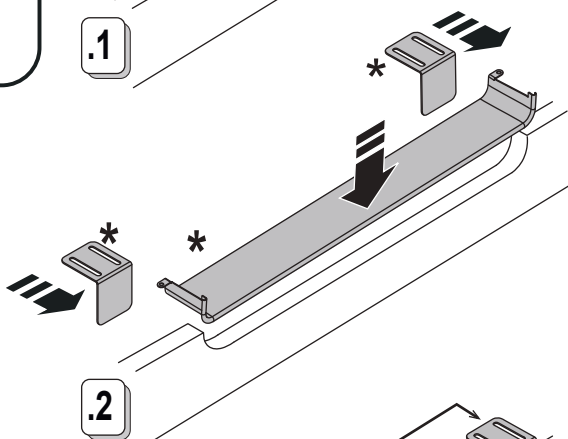
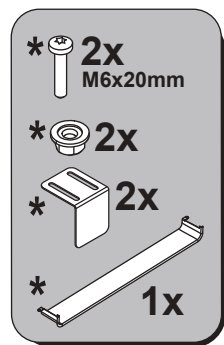
KIT0167756



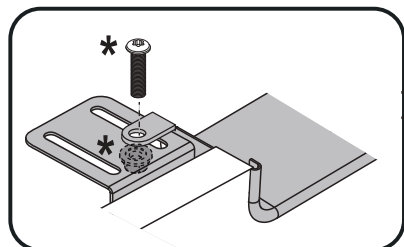
* www.elica.com
* www.shop.elica.com



.1



.2



.3

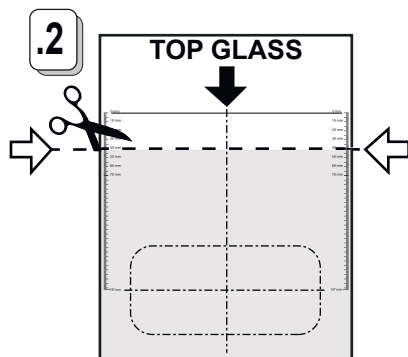
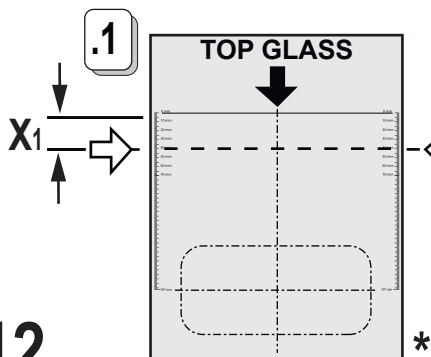
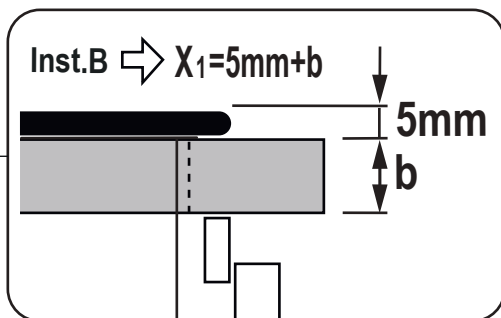
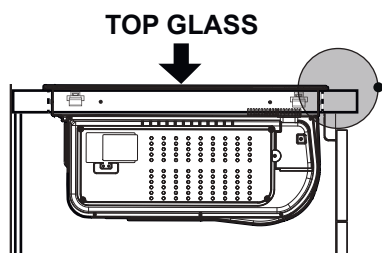
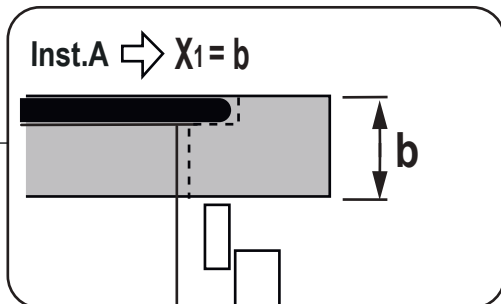
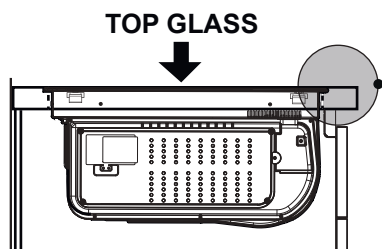
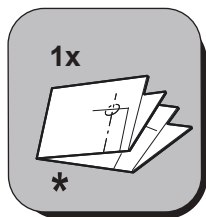


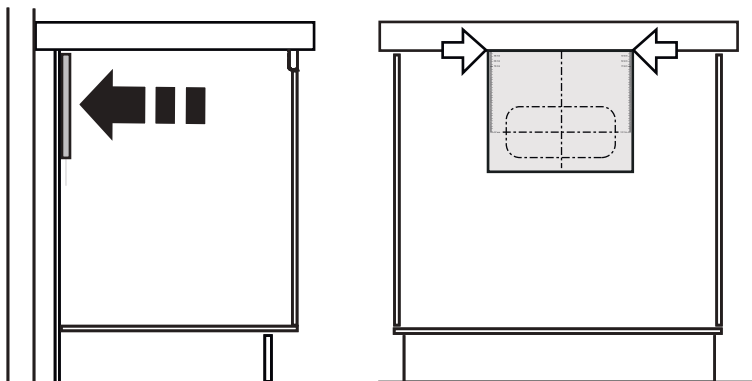
11.2

KIT0180522

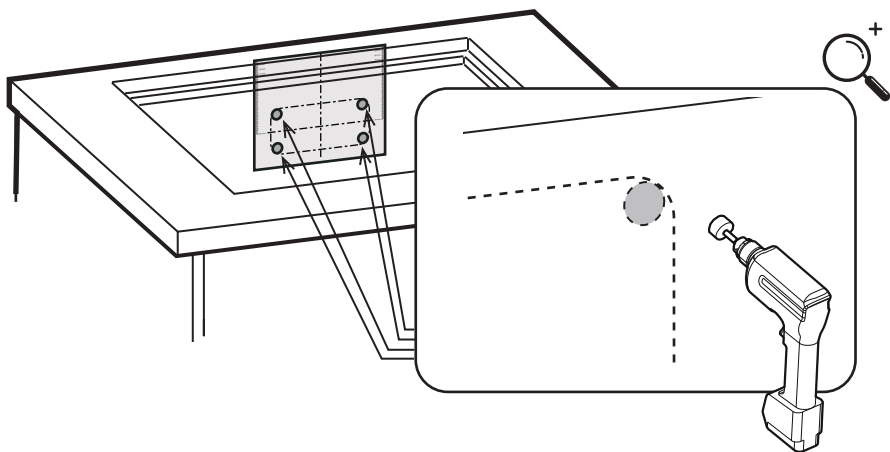


www.elica.com
* www.shop.elica.com

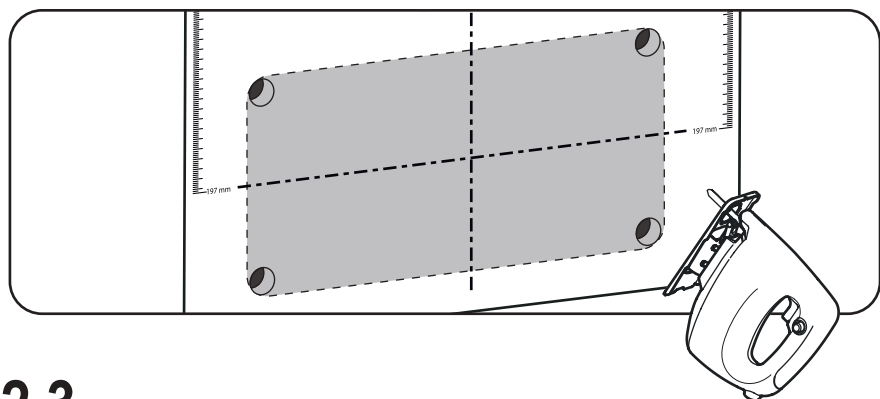
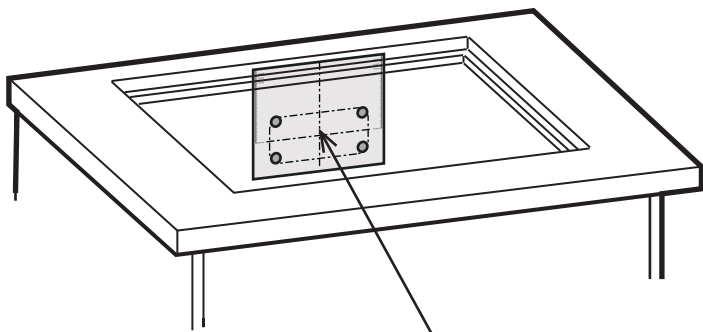




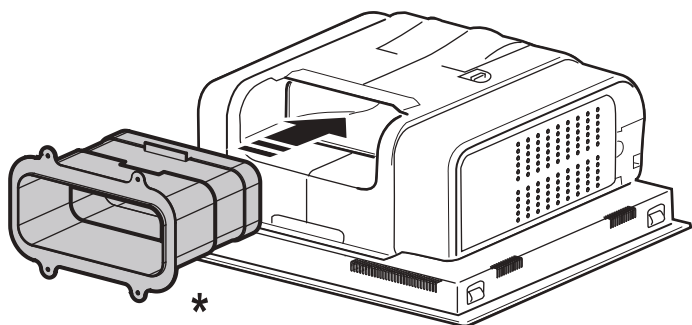
12.1



12.2



12.3

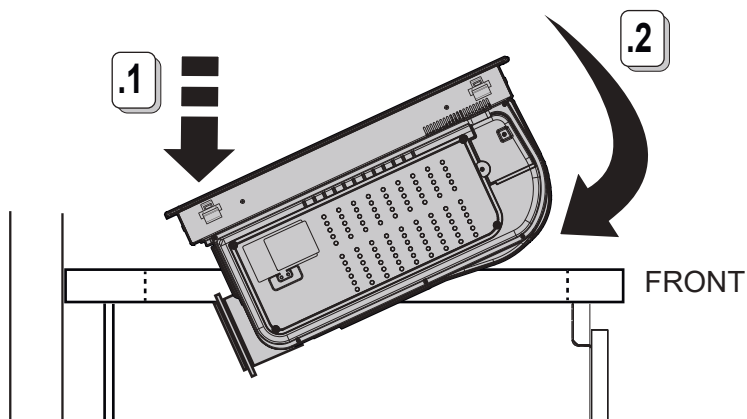


12.4

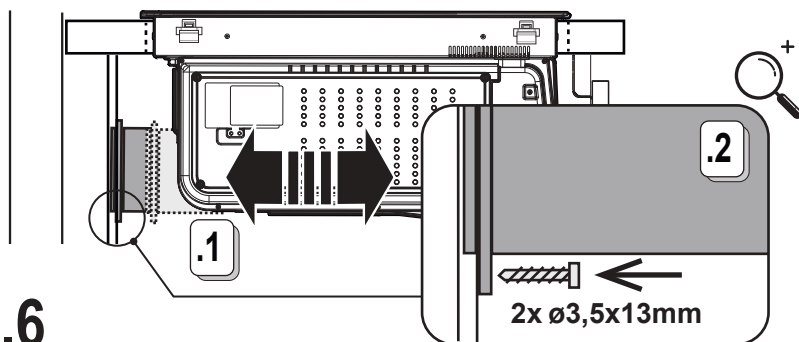
KIT0180522



www.elica.com
* www.shop.elica.com



12.5

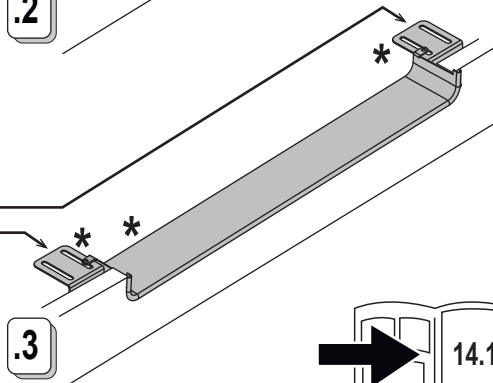
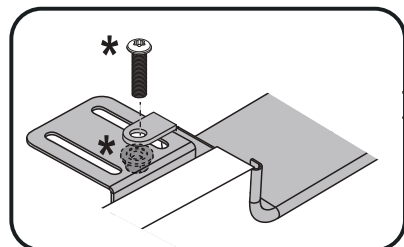
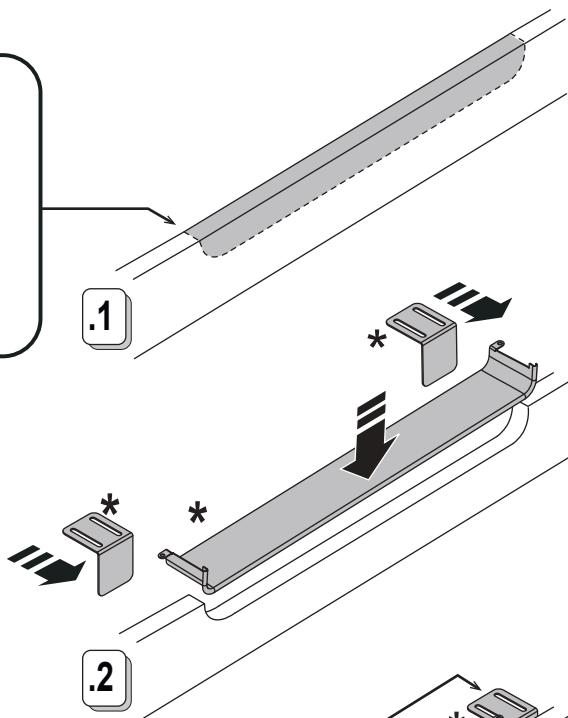
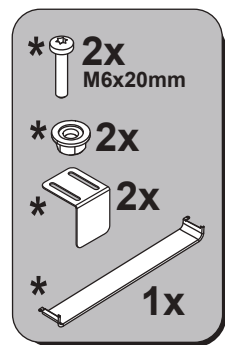
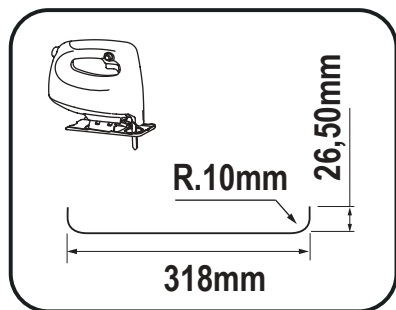
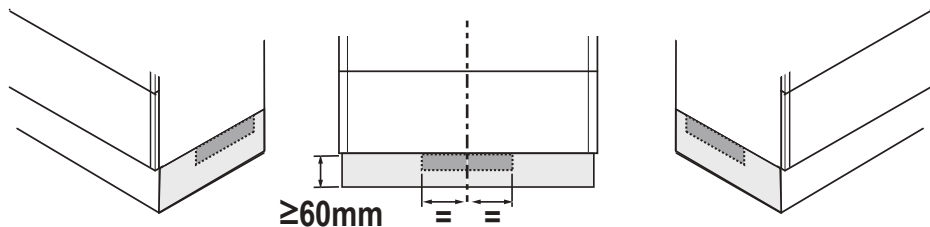


12.6

KIT0180522



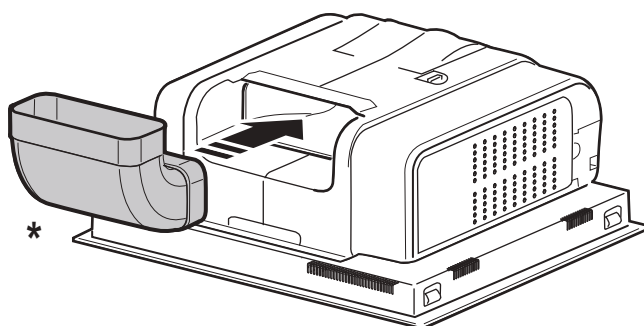
* www.elica.com
* www.shop.elica.com



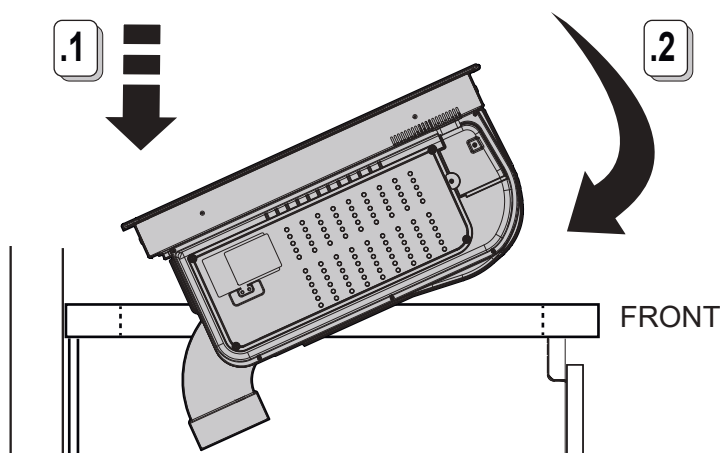
12.7



* www.elica.com
* www.shop.elica.com



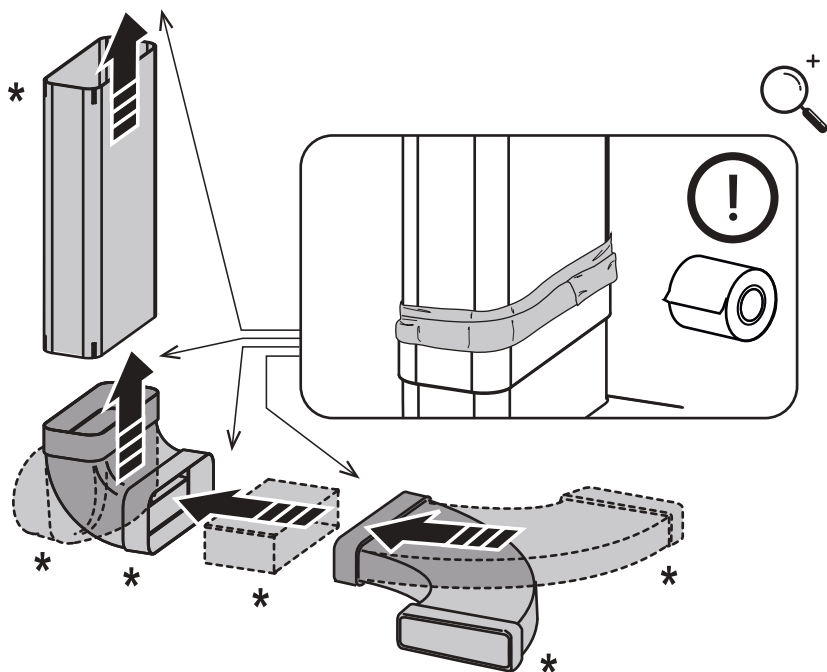
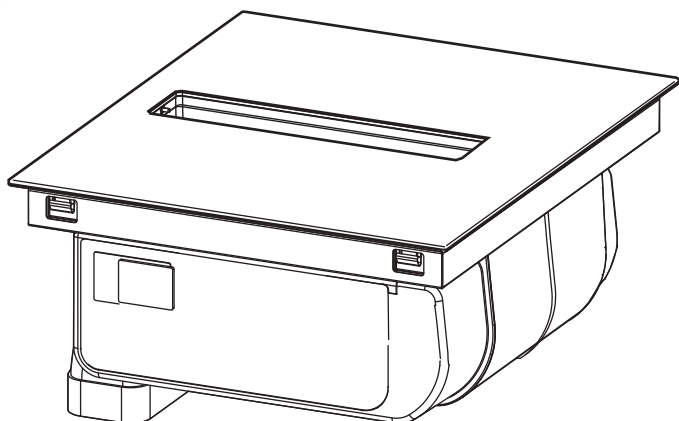
13



13.1

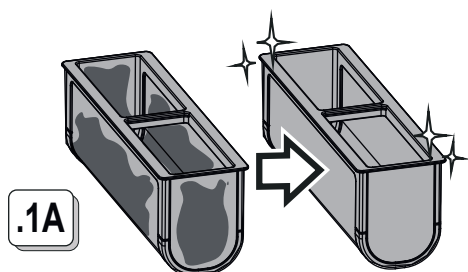
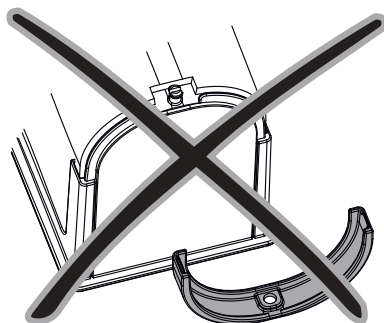
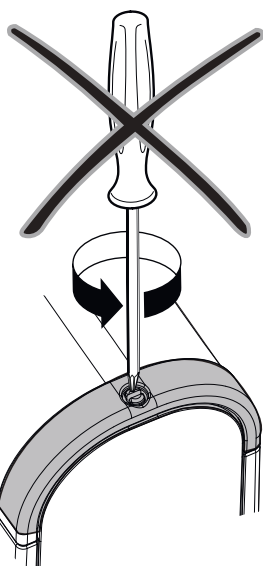
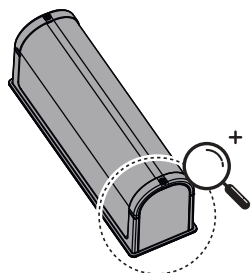
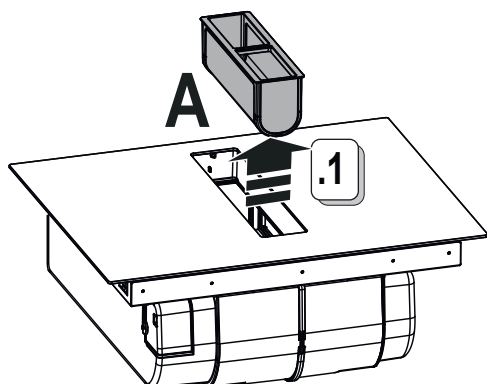


* www.elica.com
* www.shop.elica.com

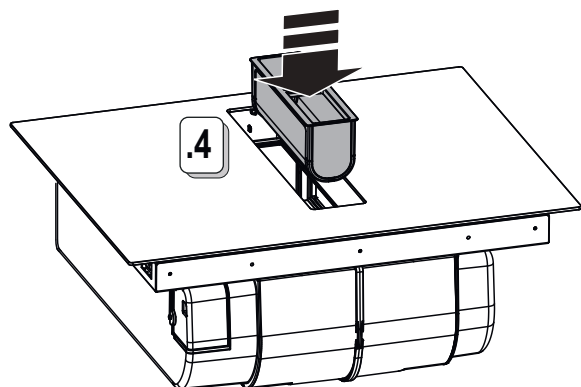
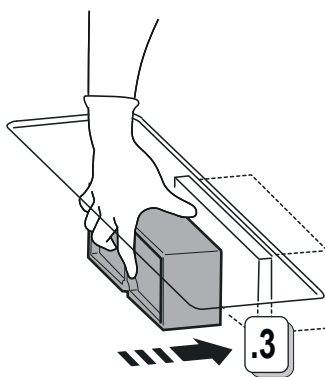
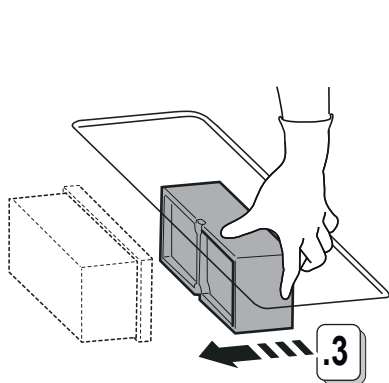
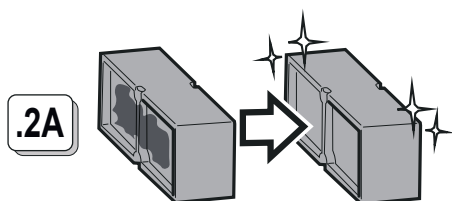
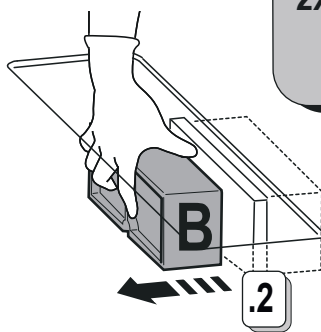
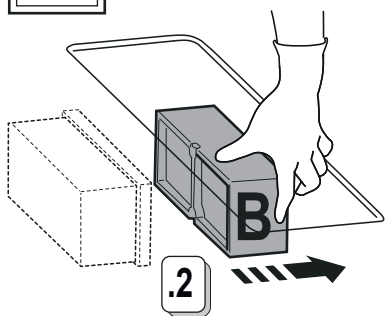
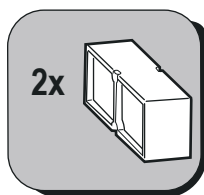


13.2





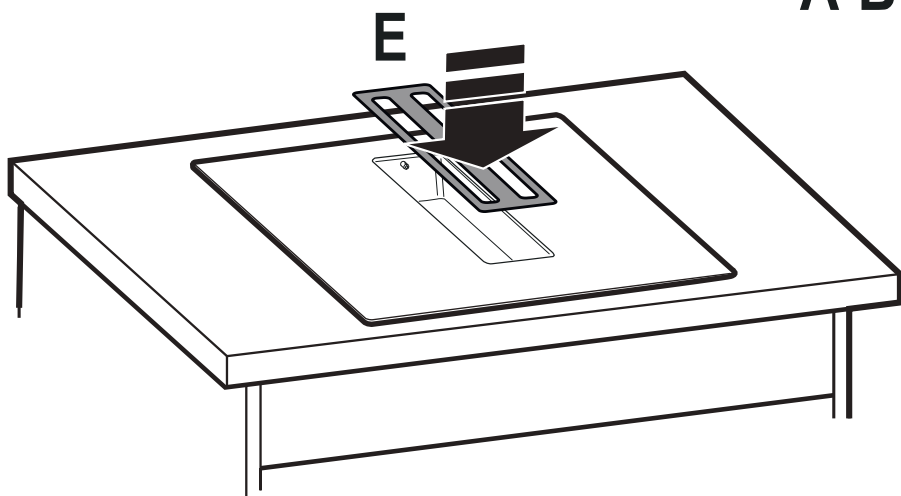
14.0



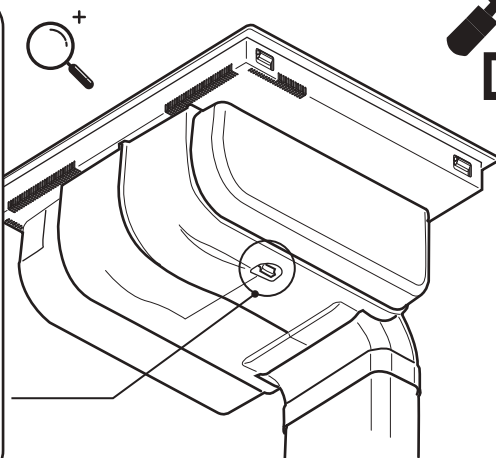
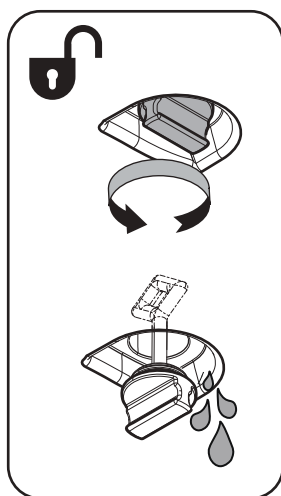
14.1



A-B-E

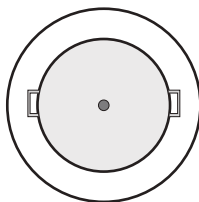
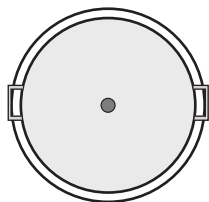
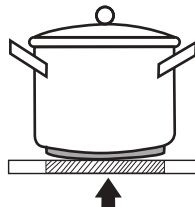
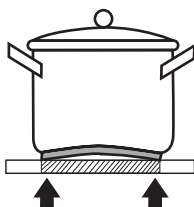
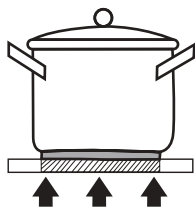
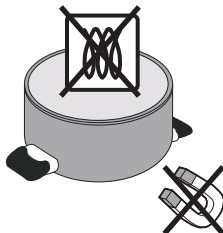
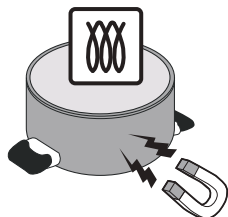


14.2

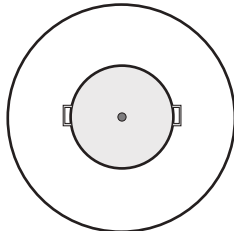


D

15



- 40 %



LIB0201855 Ed. 01/25

