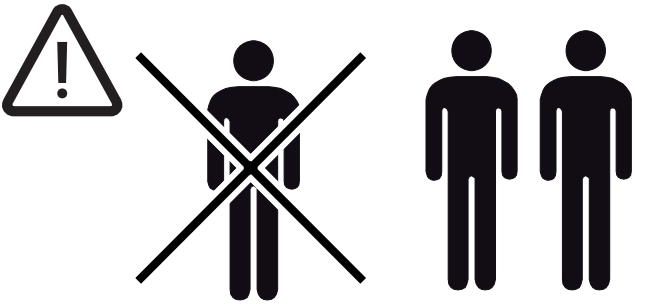
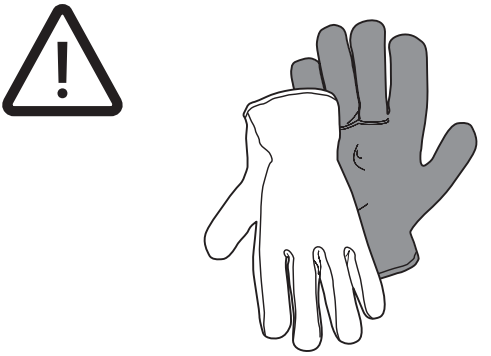
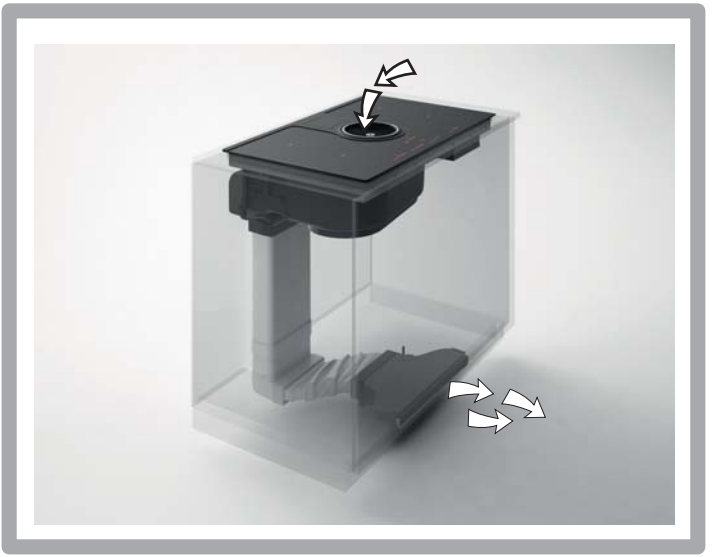
elica

EN Instruction on mounting and use
IT Istruzioni di montaggio e d'uso
FR Prescriptions de montage et mode d’emploi
DE Montage- und Gebrauchsanweisung
ES Montaje y modo de empleo
PT Instruções para montagem e utilização
NL Montagevoorschriften en gebruiksaanwijzingen
PL Instrukcja montażu i obsługi
EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗΣ
TR Montaj ve kullanım talimatları
RU Инструкция по монтажу и эксплуатации
UK Інструкція з монтажу і експлуатації
KK Монтаждау мен пайдалану нұсқауы
AR طرق التركيـــب والاســـتعمال

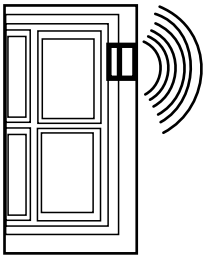


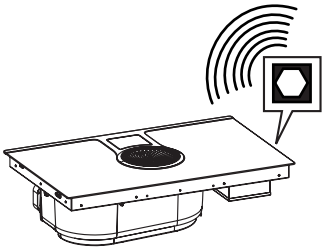


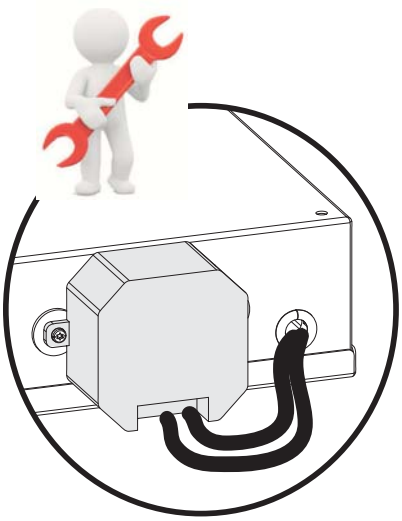


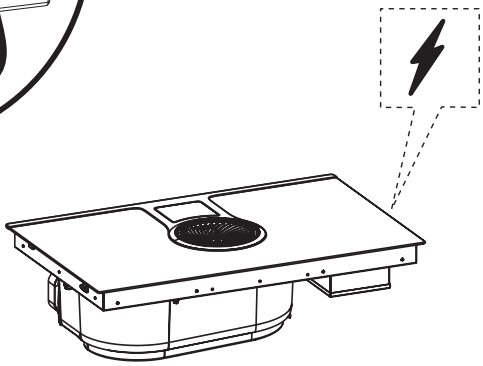
KIT FDS 100

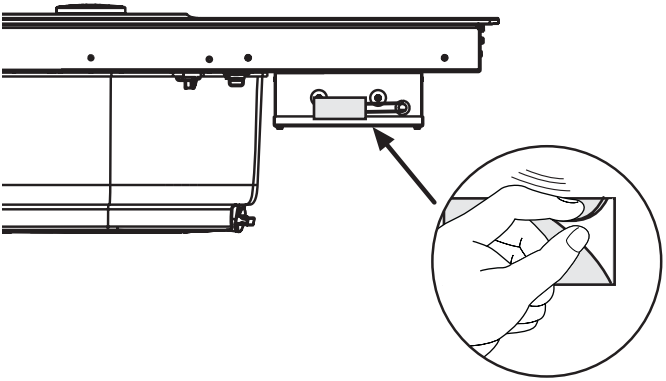
www.elektrotechnik-schabus.de

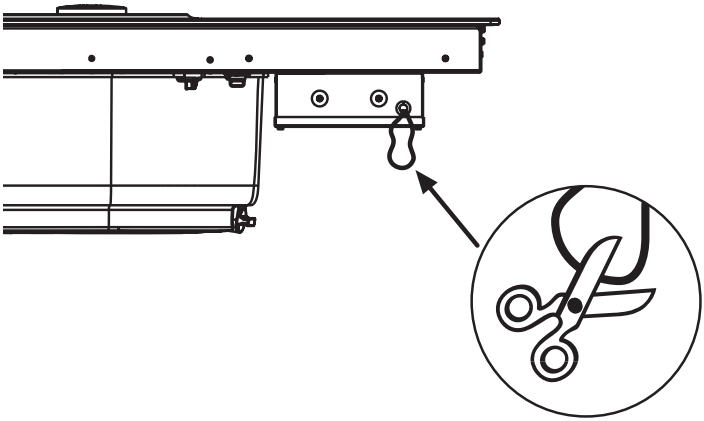


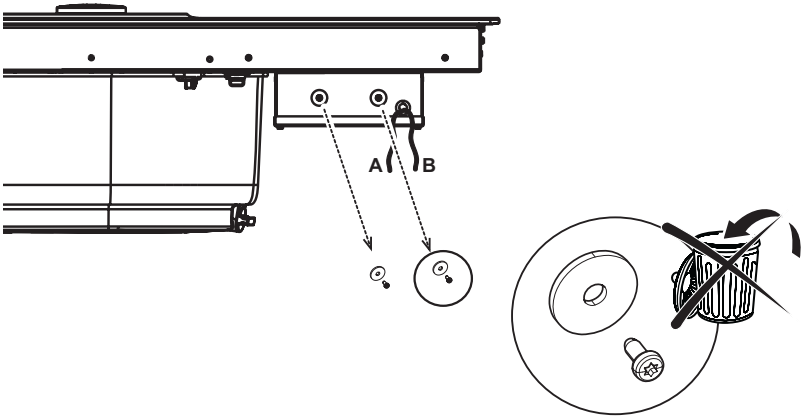


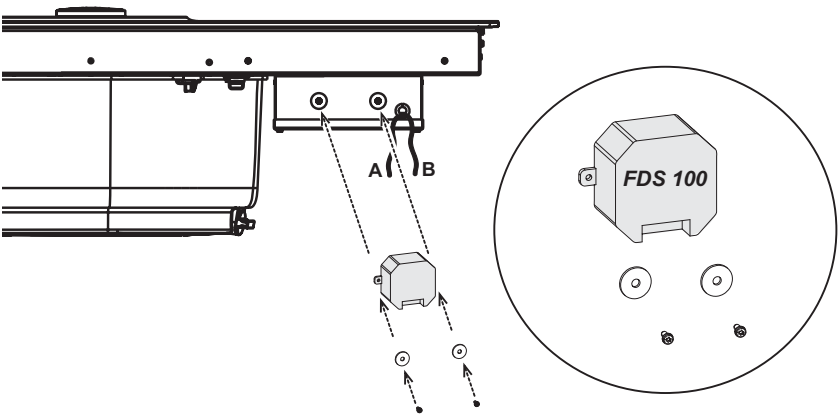


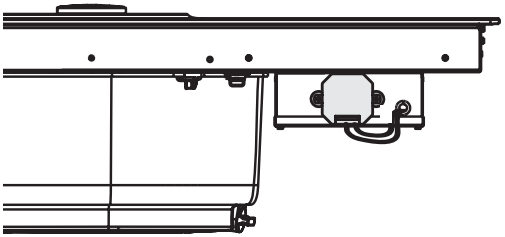




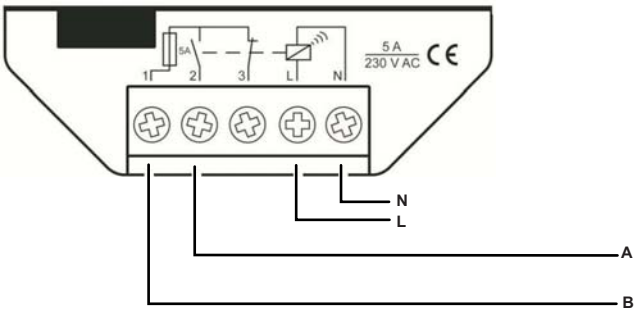


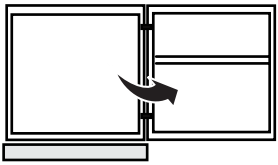

A
B

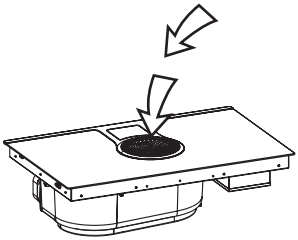


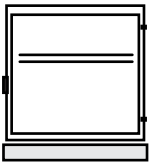


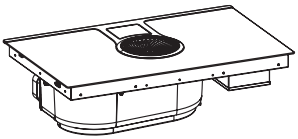
FDS100

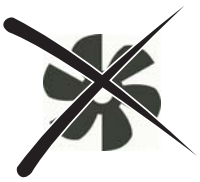


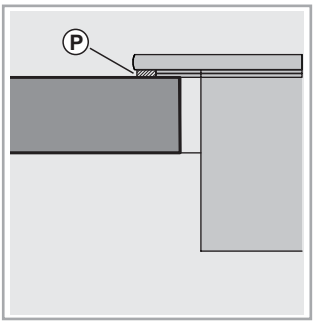




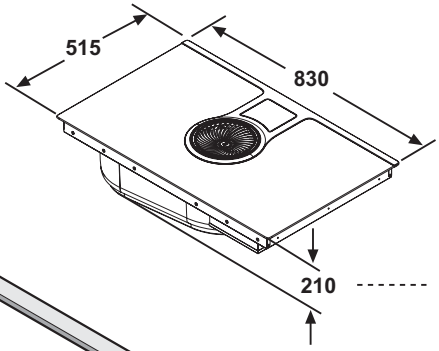


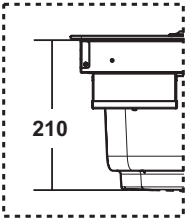


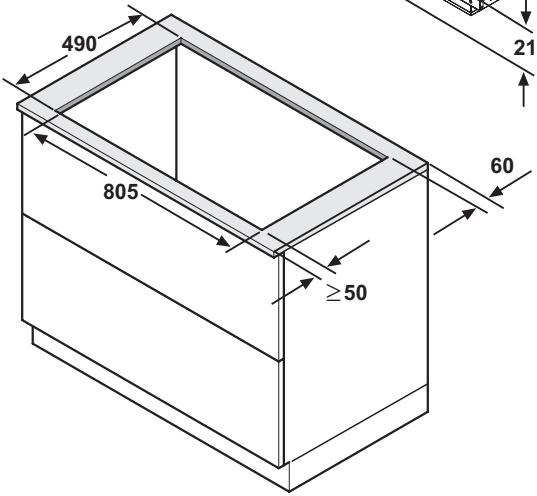


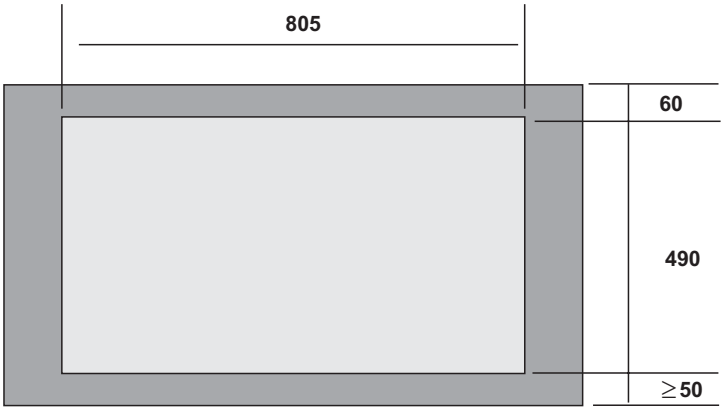


inst.**A**

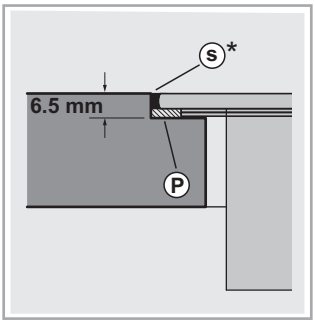




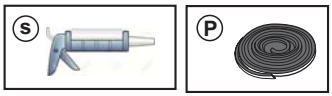


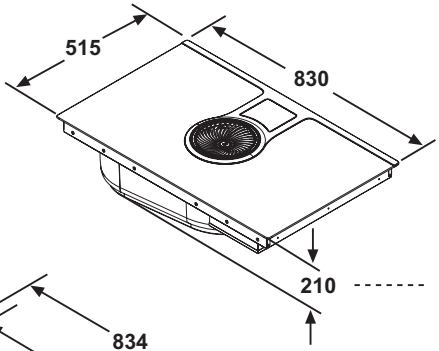


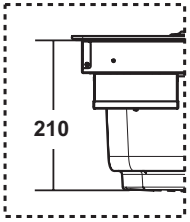
1a

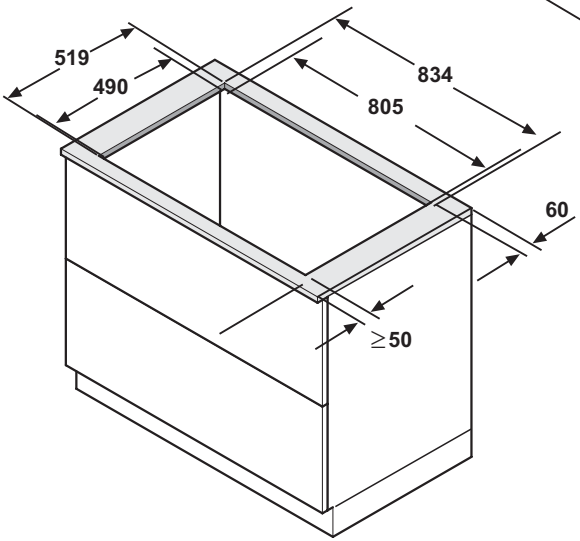

S*
6.5 mm
P

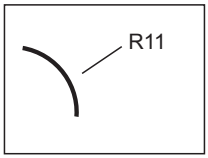
inst. **B**

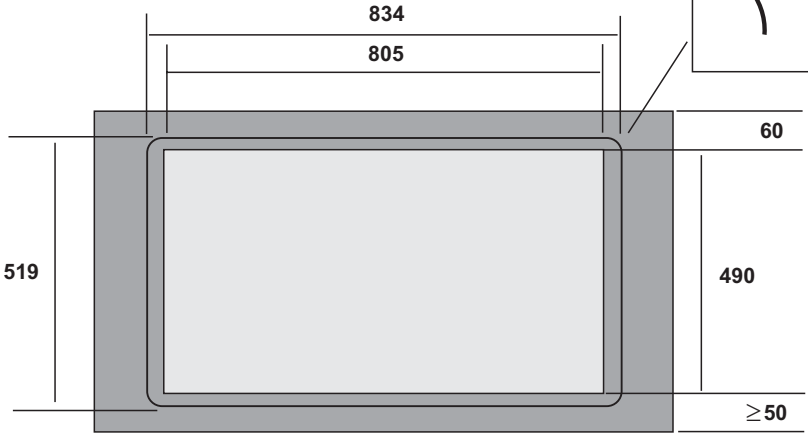

*
S
P


515
830
210

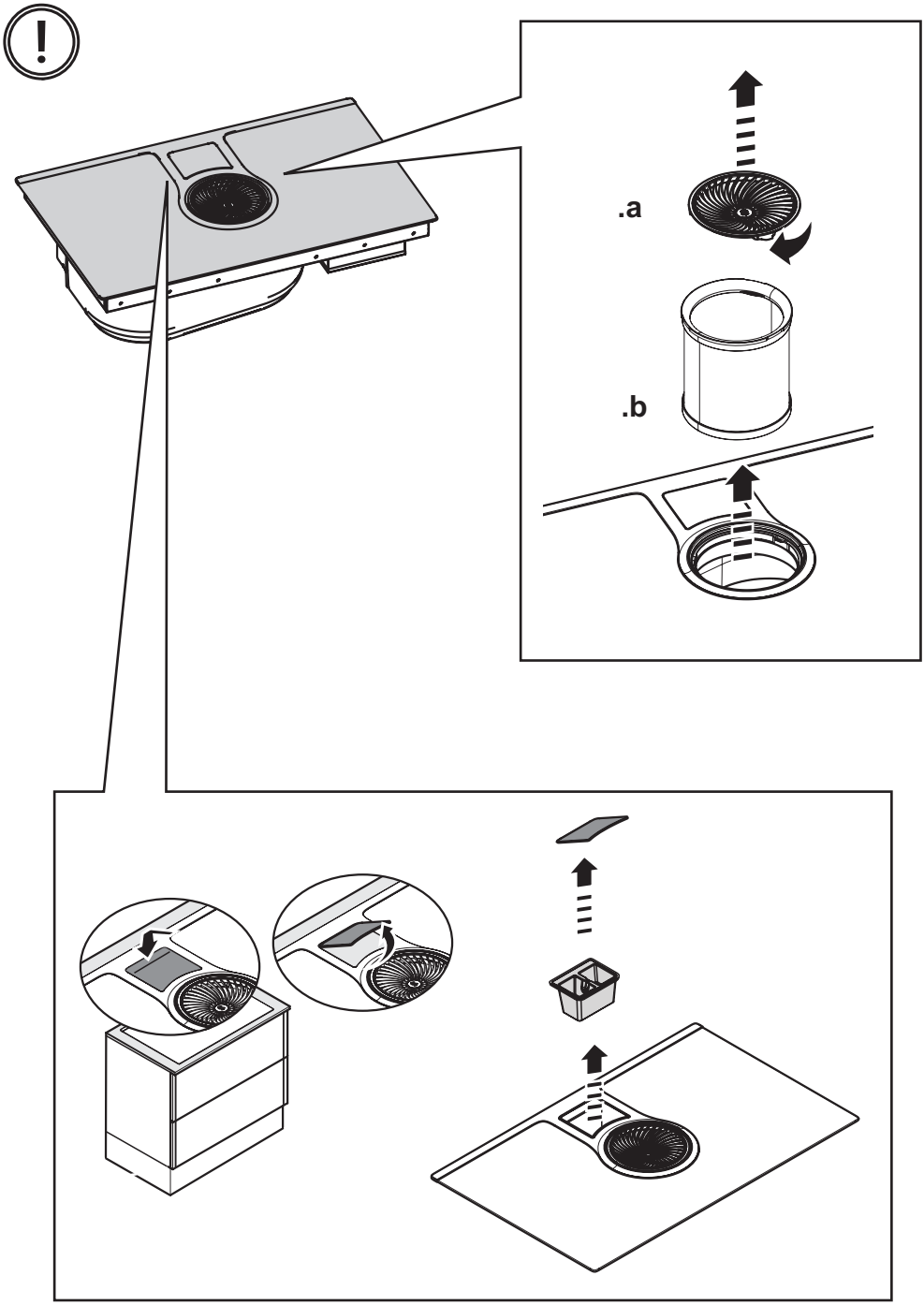

210


519
490
834
805
60
≥50

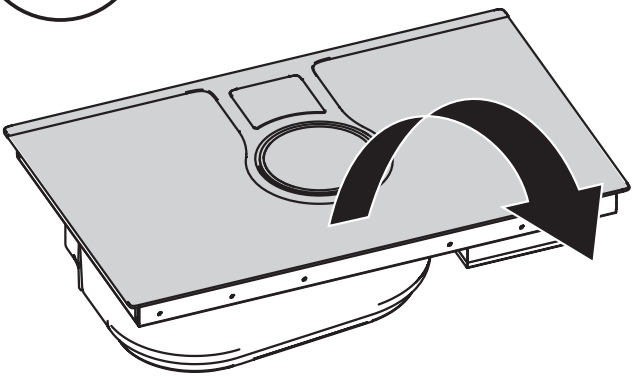

R11

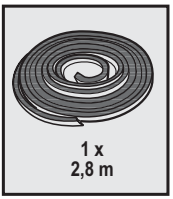

834
805
60
519
490
≥50

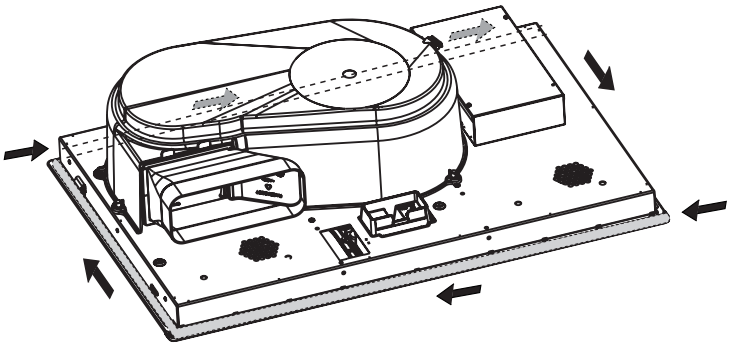
1b

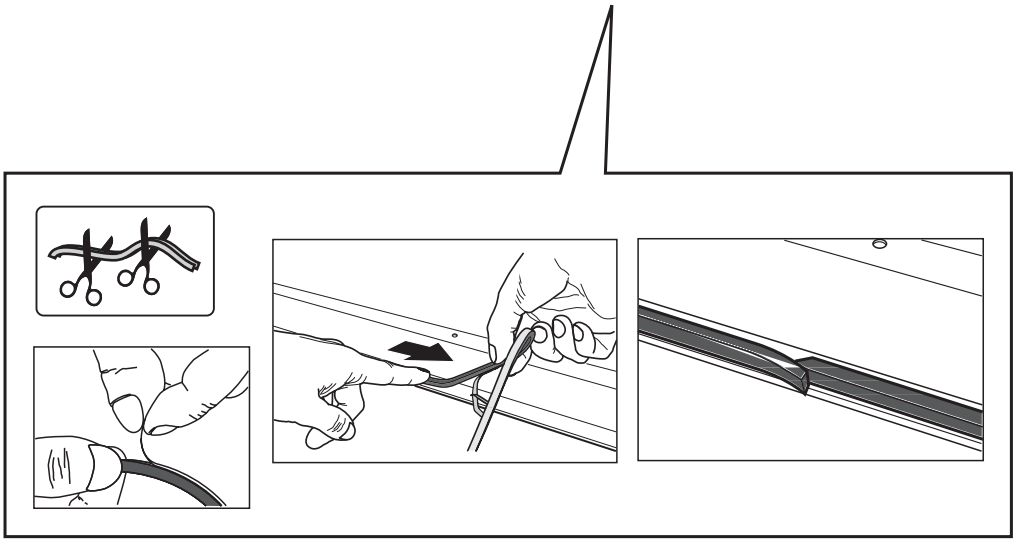

.a
.b

inst.**A**



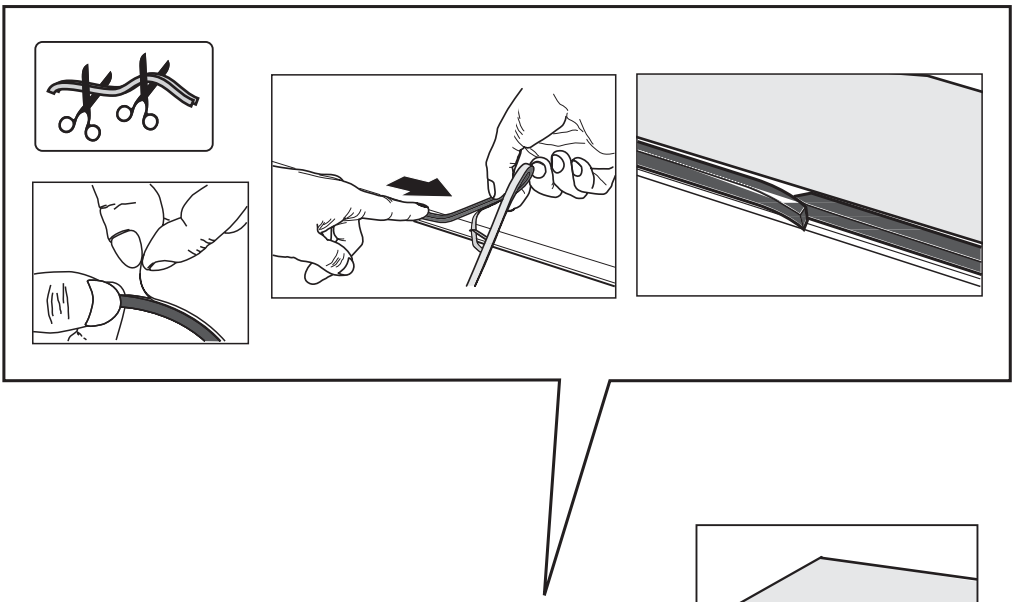


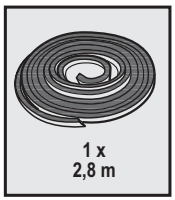


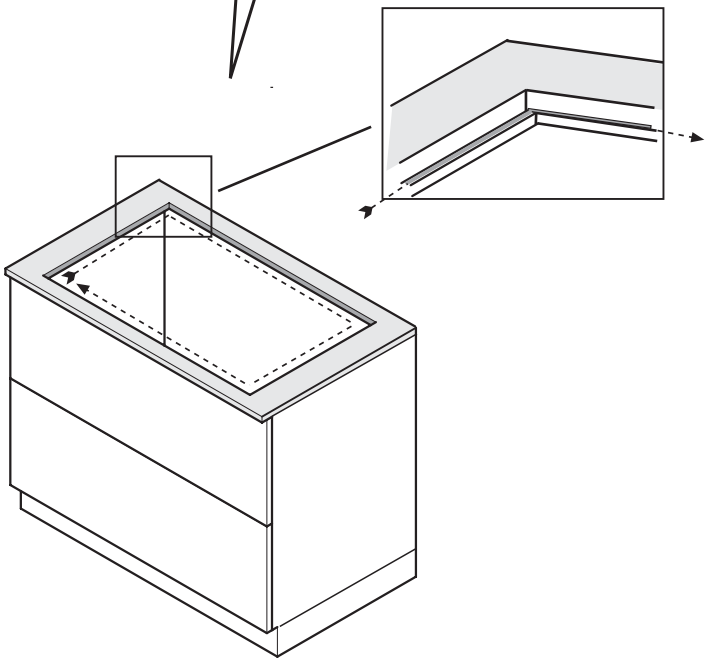


2a

inst.**B**

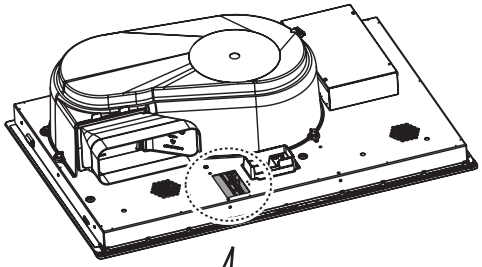


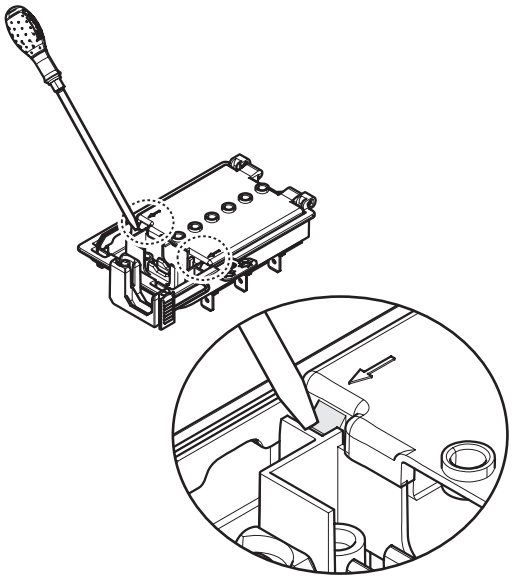


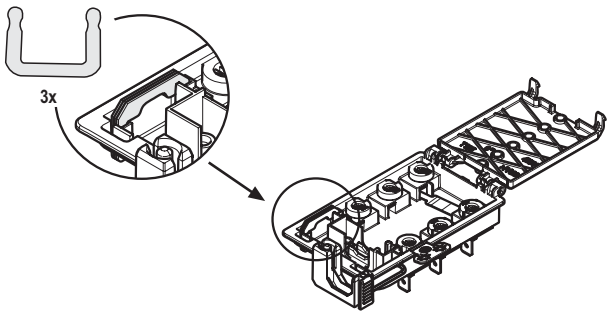


2b

3

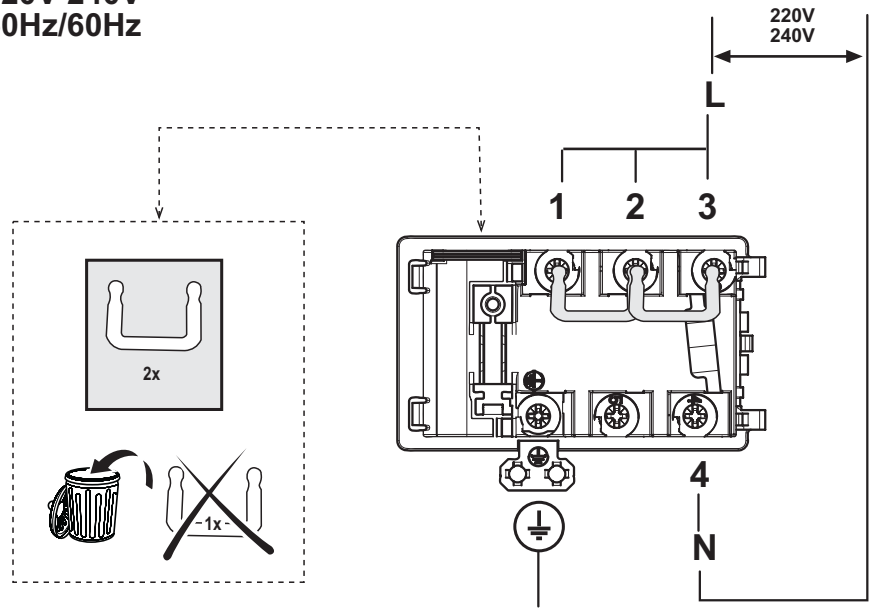




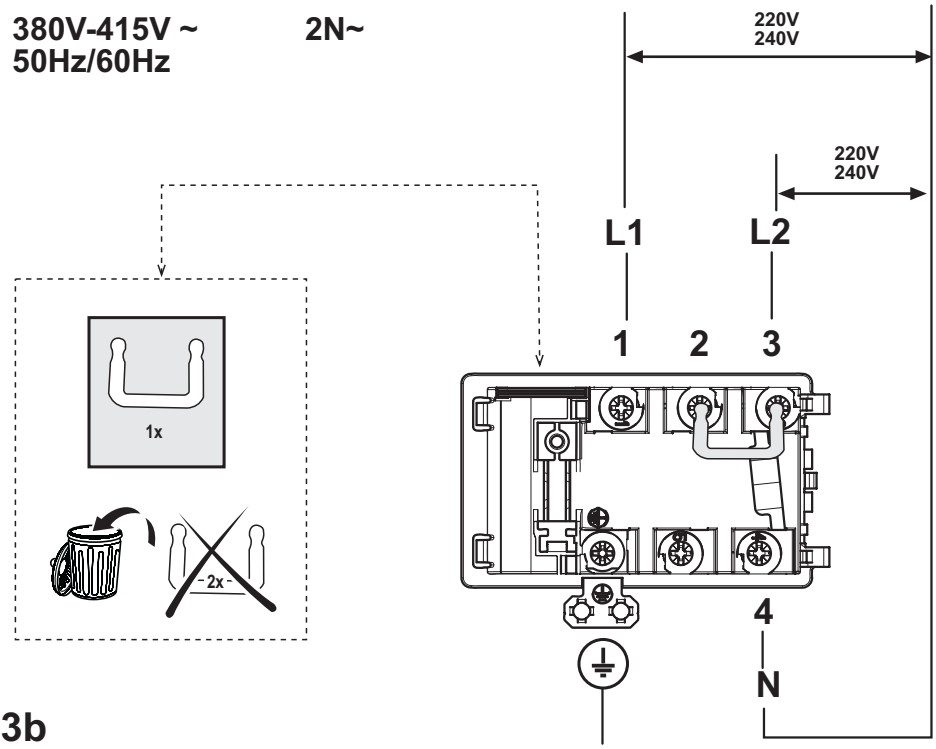


3a

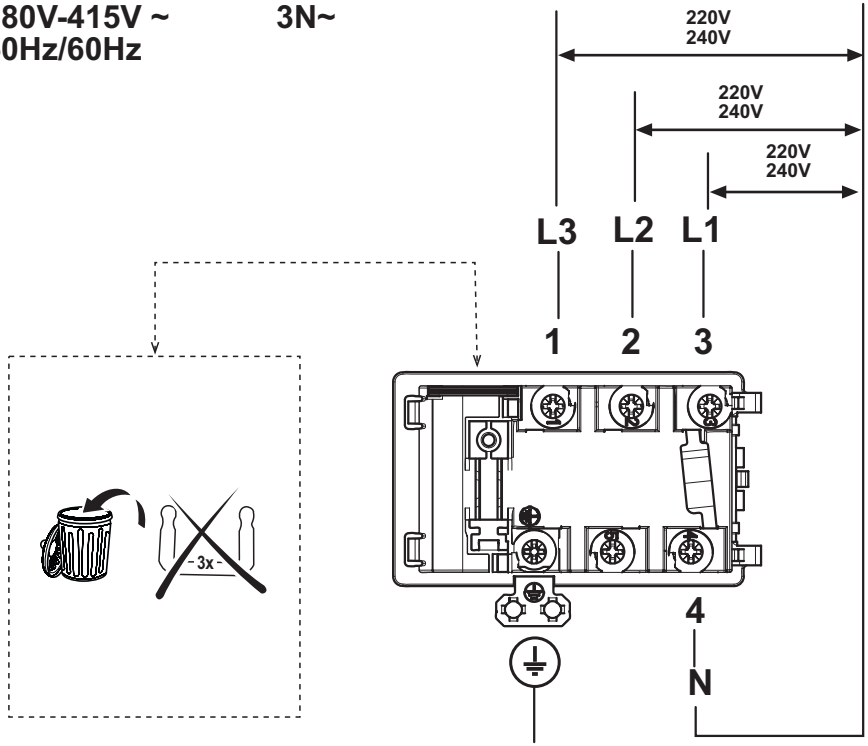
220V-240V ~
50Hz/60Hz

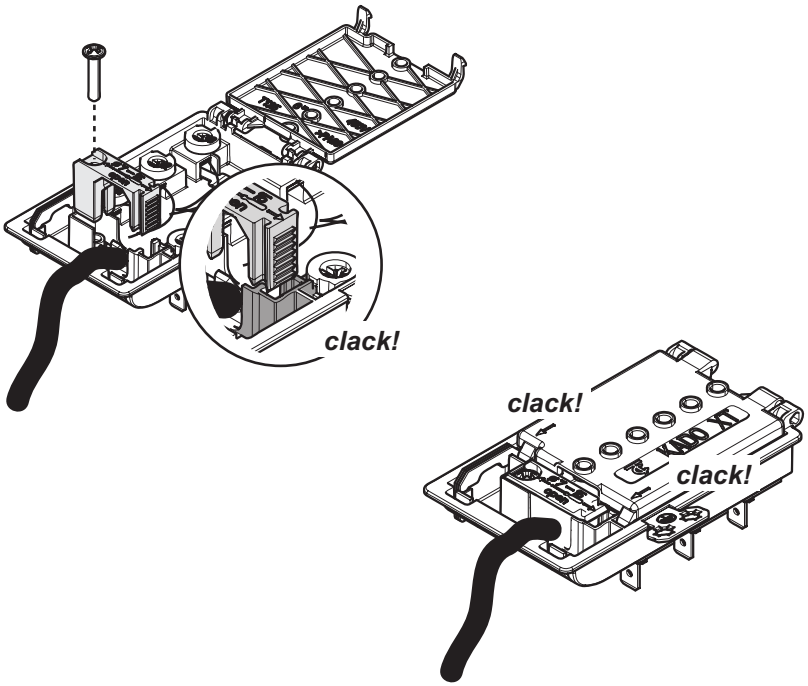


380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz

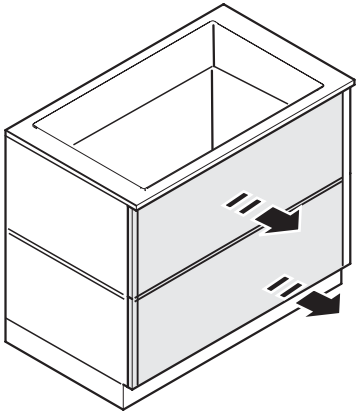


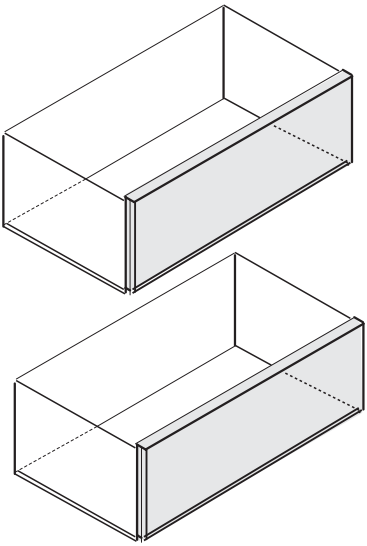
380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz

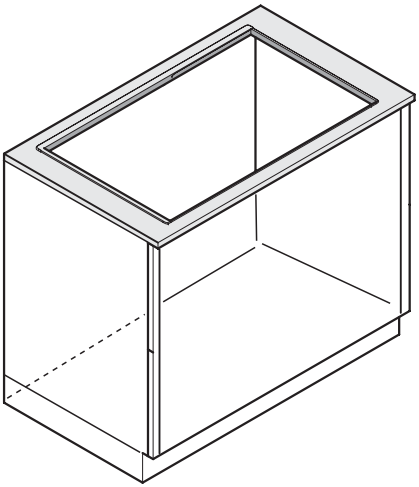




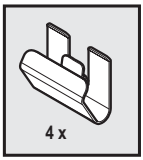
3c

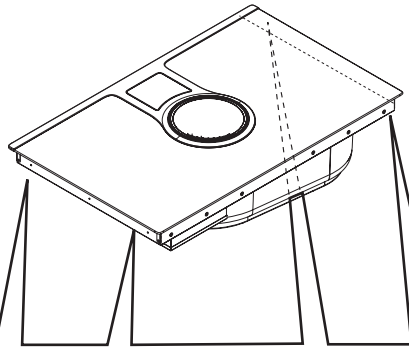


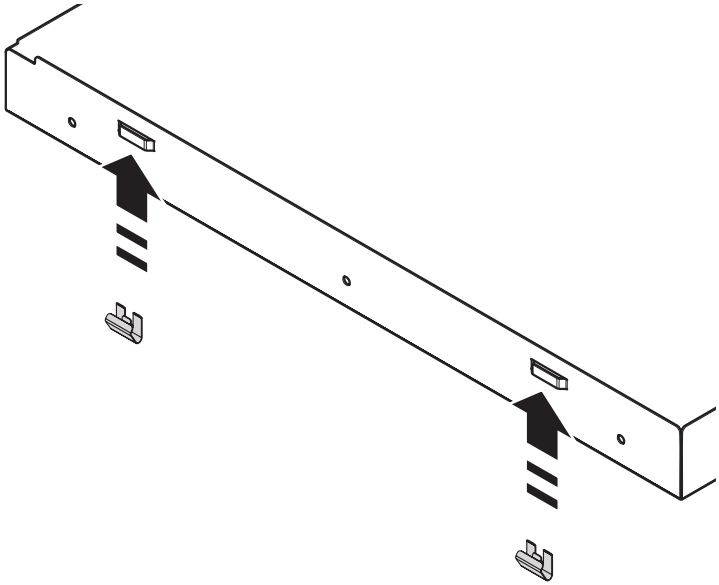


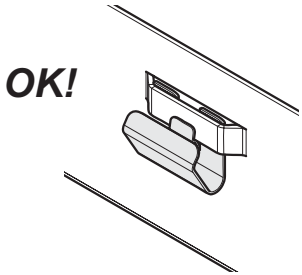


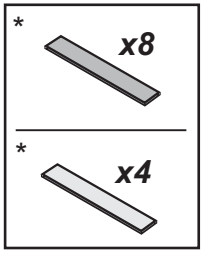
OK!

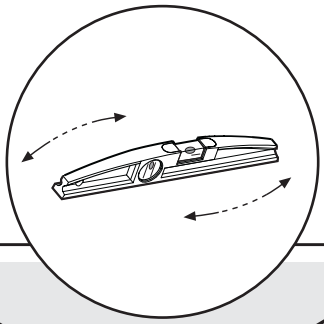

4 x



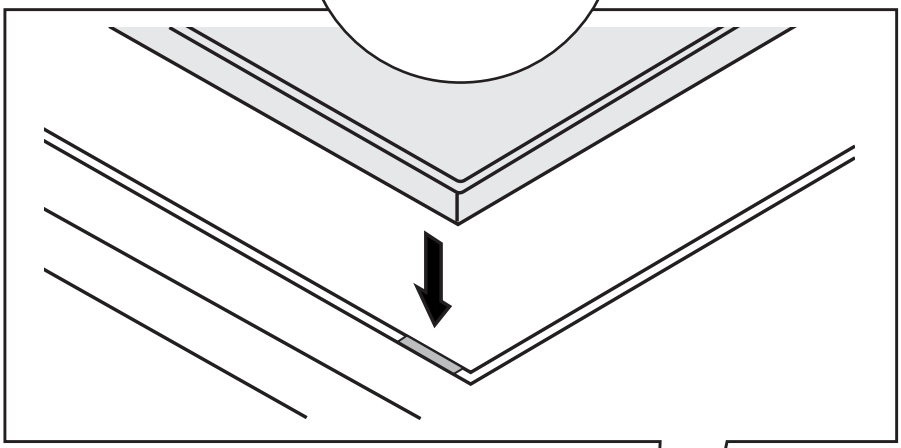


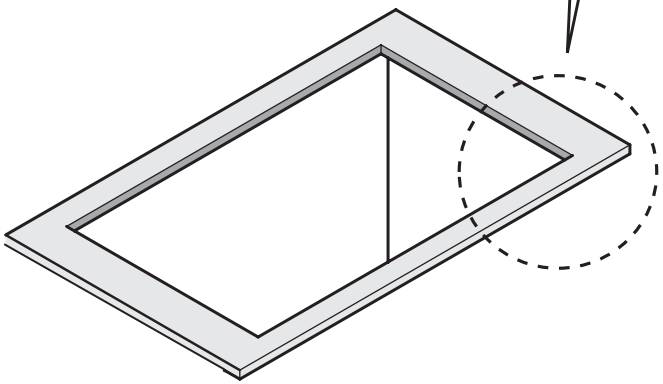

OK!

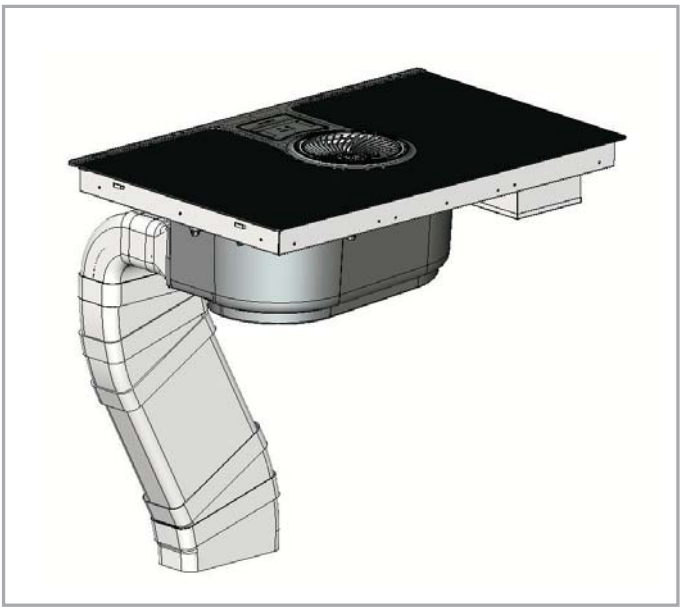


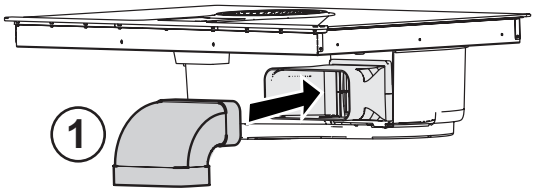


inst.**B**

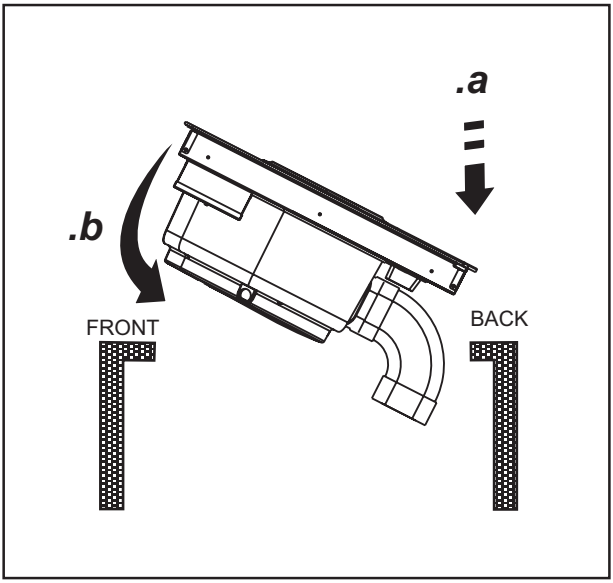




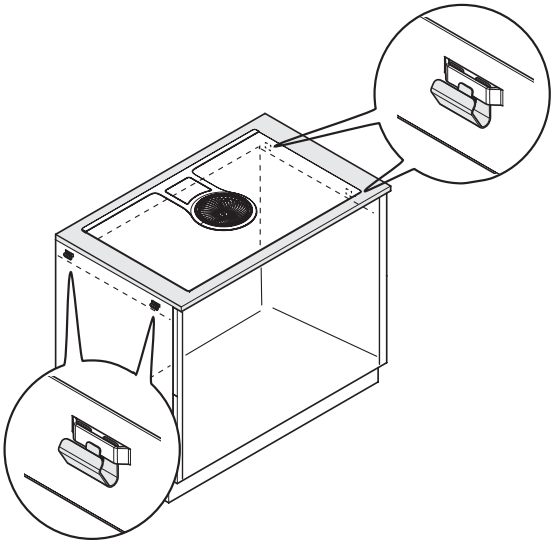




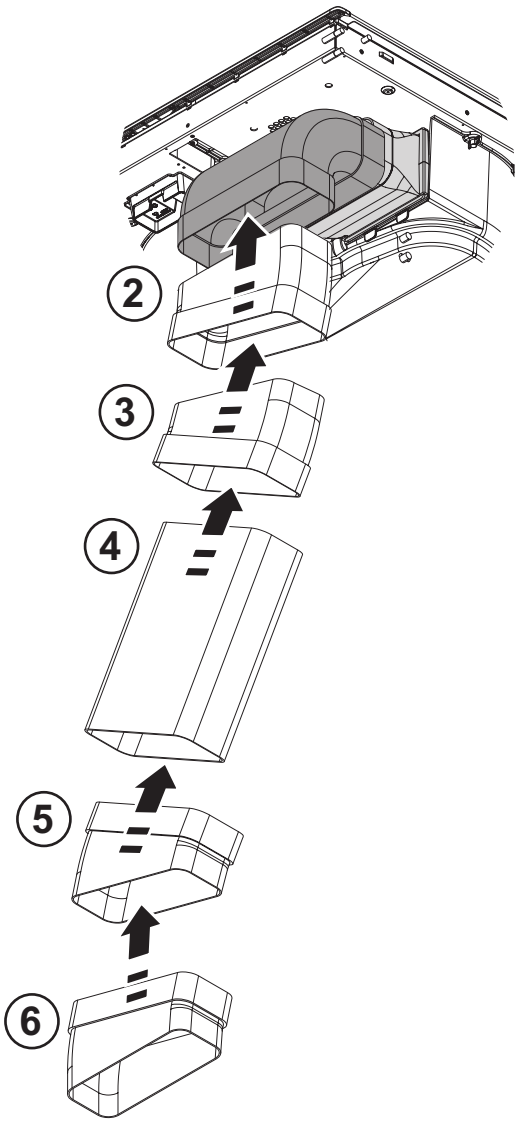
7a.1

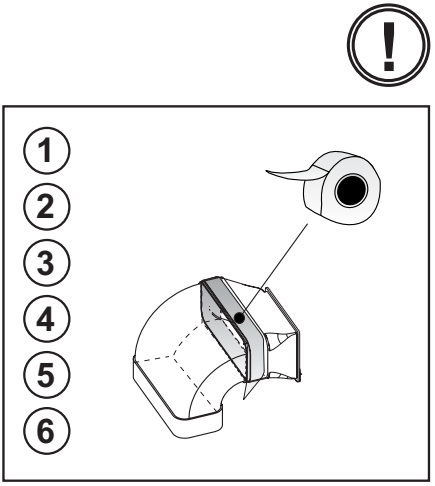


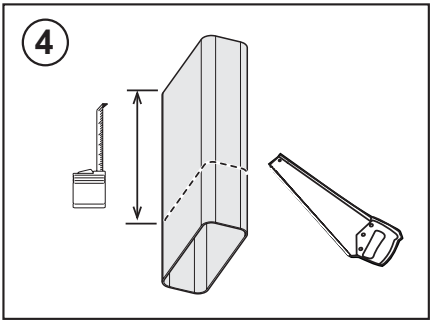
7a.2

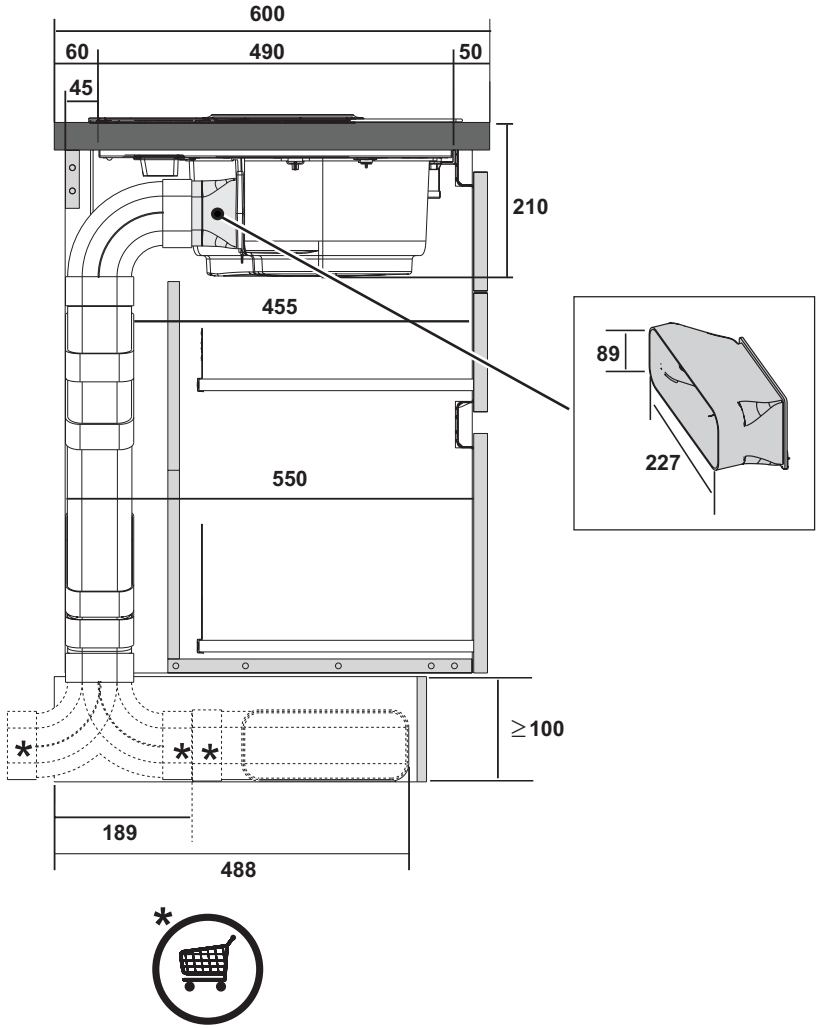


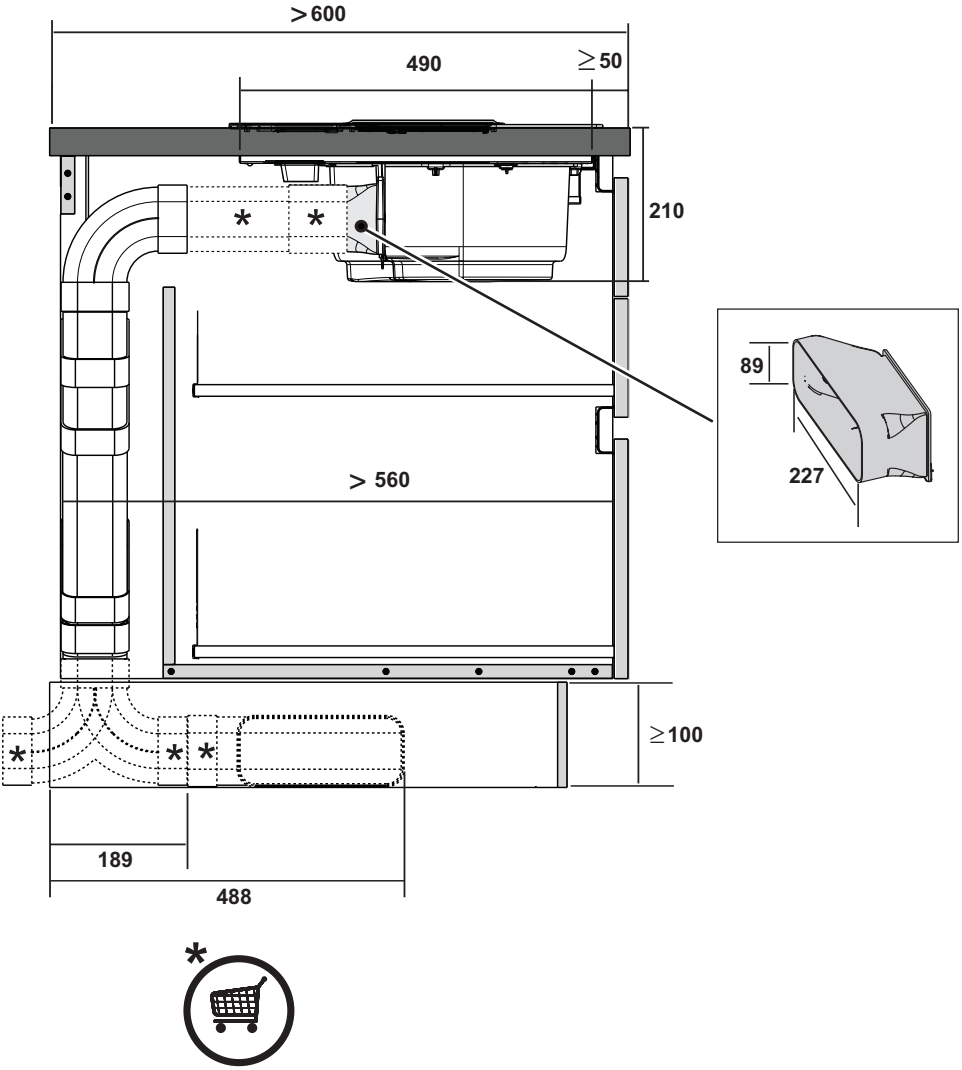
7a.3


2
3
4
5
6


1
2
3
4
5
6


4


600
60
490
50
45
210
455
550
89
227
≥100
*
* *
189
488
*


> 600
490
≥ 50
210
89
227
> 560
≥ 100
189
488
*

KIT0121007

227x94 - Ø146mm

KIT0120996

Ø150x500mm

KIT0121000

Ø150x1000mm

KIT0121003

Ø158x59mm

KIT0121006

90°

KIT0120991

222x89x1000mm

KIT0121001

227x94x80mm

KIT0121004

90° 227x288x94mm

KIT0121005

90° 227x94mm

KIT0121008

227x94 - Ø153mm

KIT0121010

190x190 - Ø147mm

KIT0121009

INT 216X82mm
EXT 290X160mm

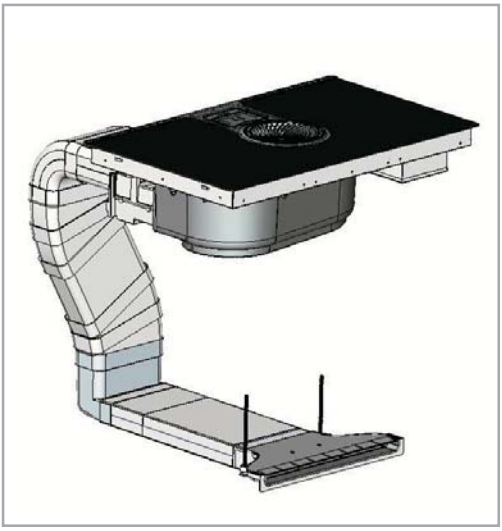
KIT0121002

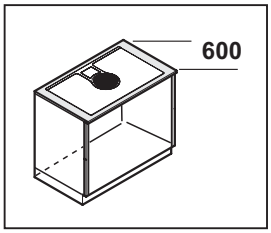
15° - 227x94mm

KIT0126810

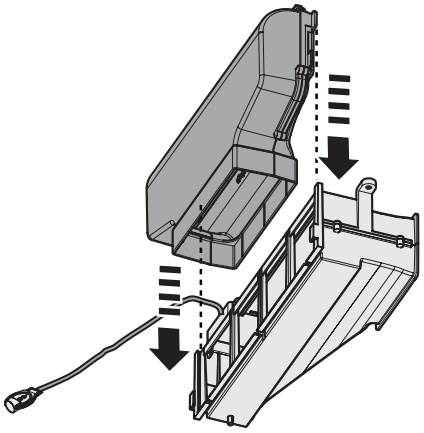
227x94mm

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

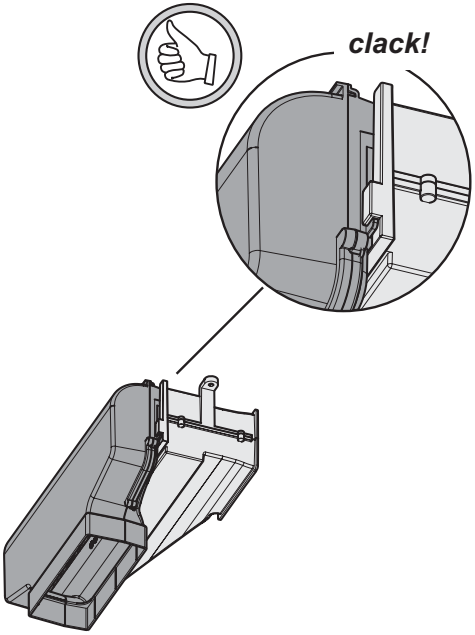




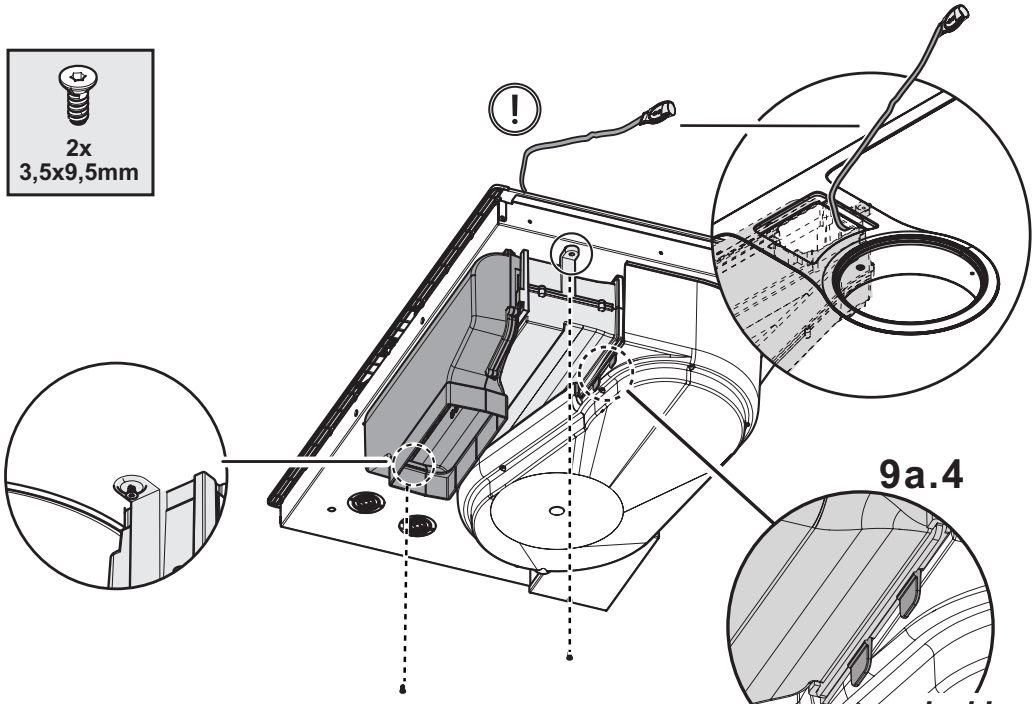
9a



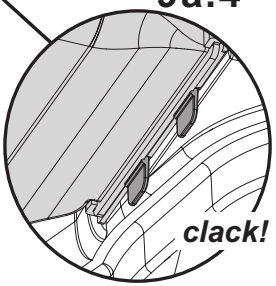
9a.1



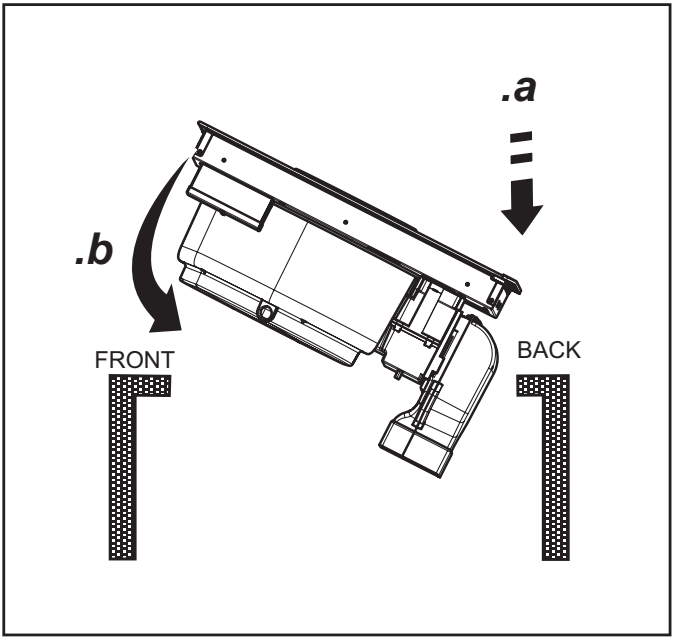
9a.2



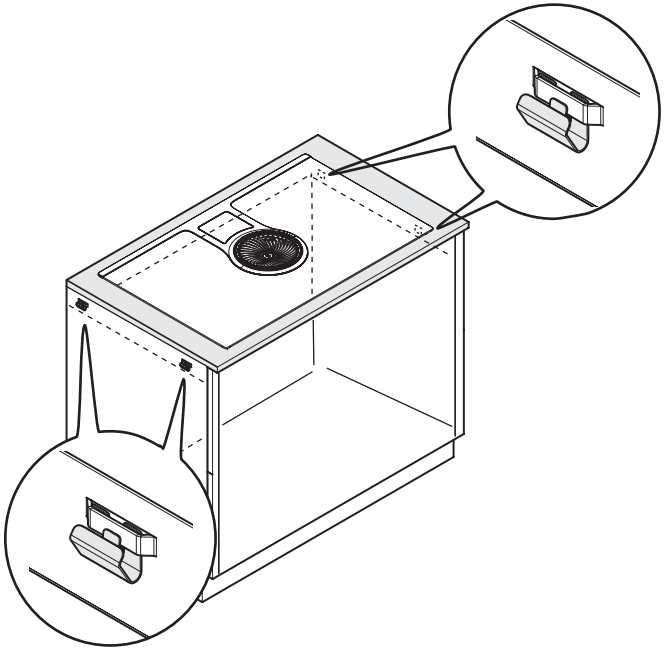
9a.3



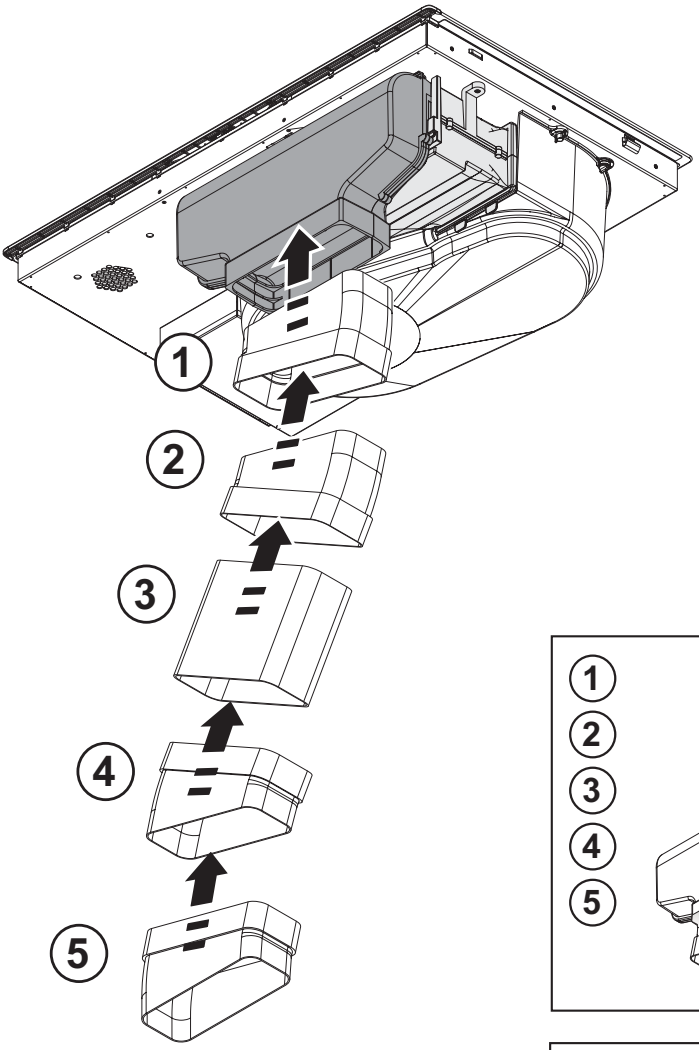
9a.4

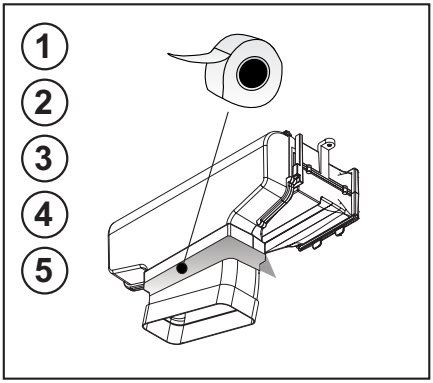


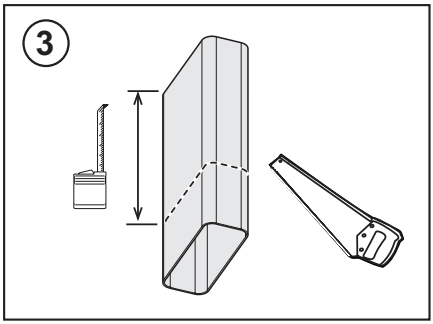
9a.4

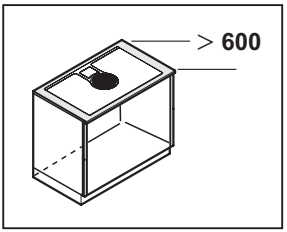


9a.5

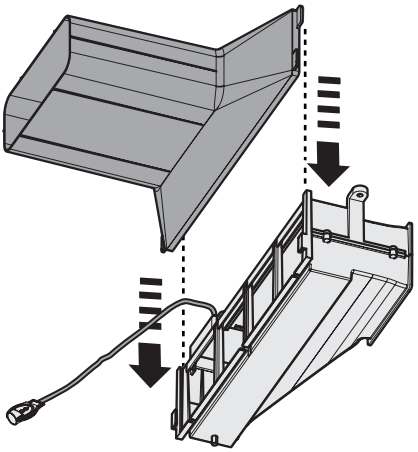

1
2
3
4
5


1
2
3
4
5

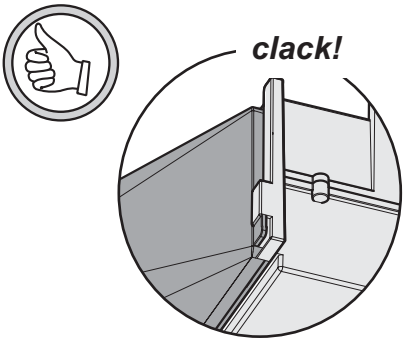

3

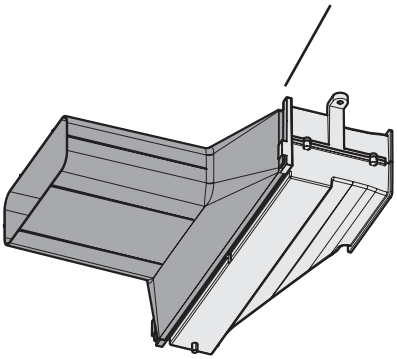


9b

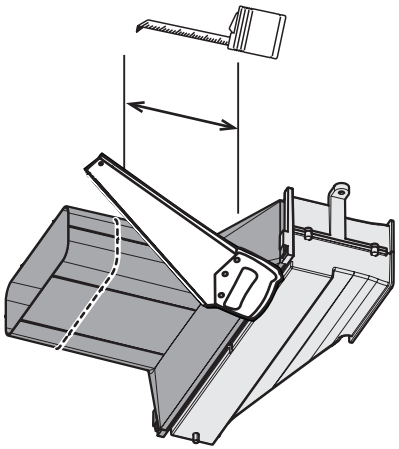


9b.1

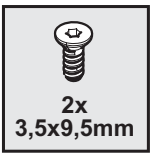


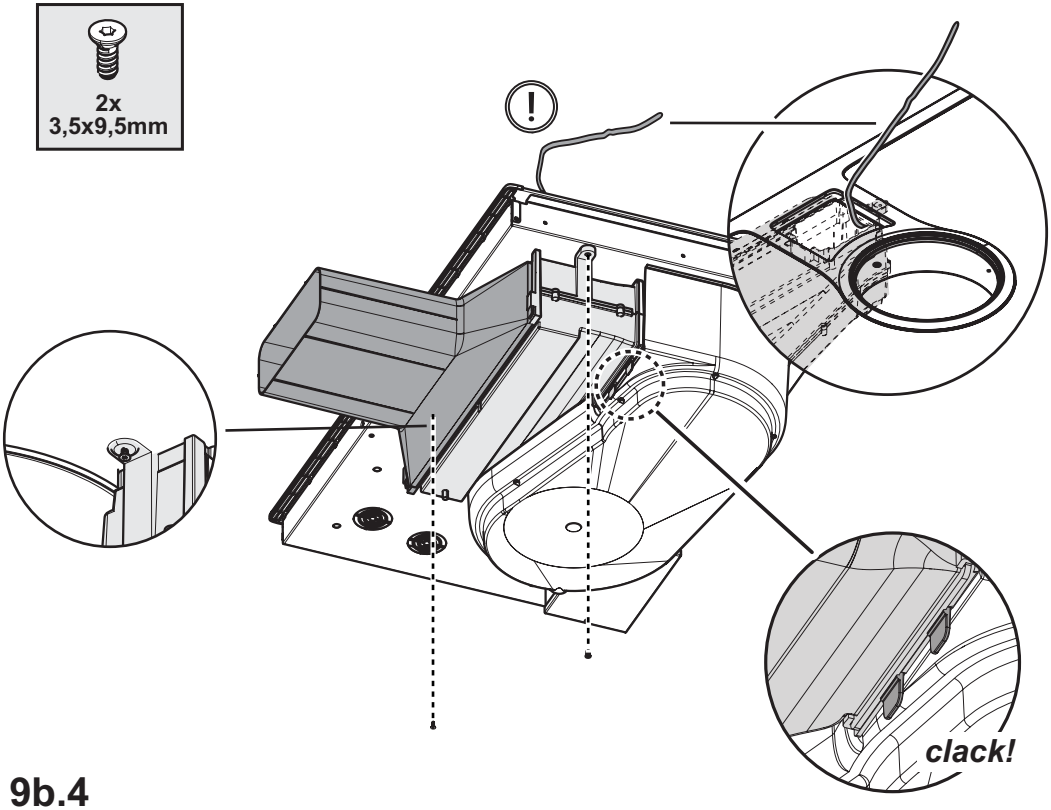


9b.2

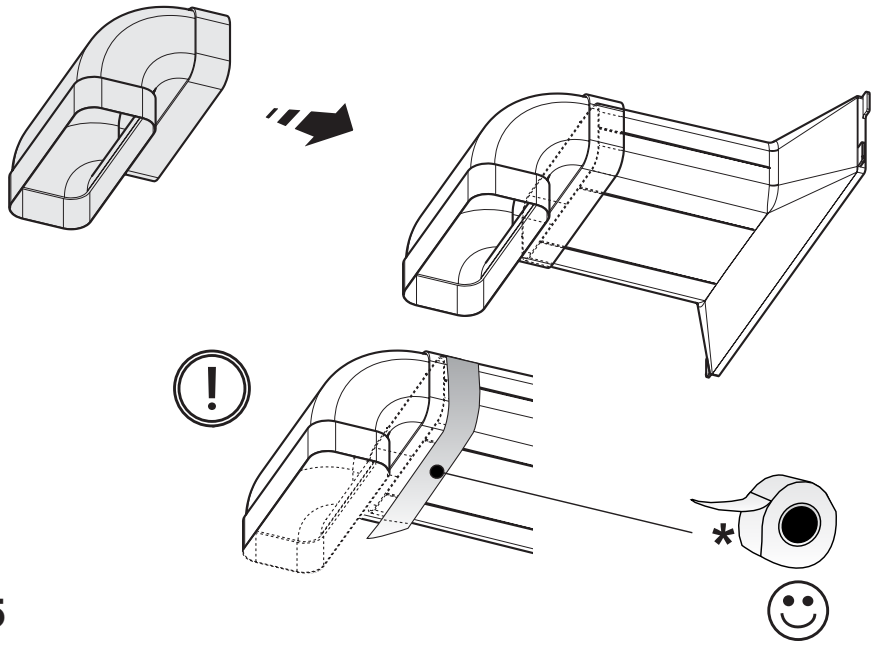


9b.3

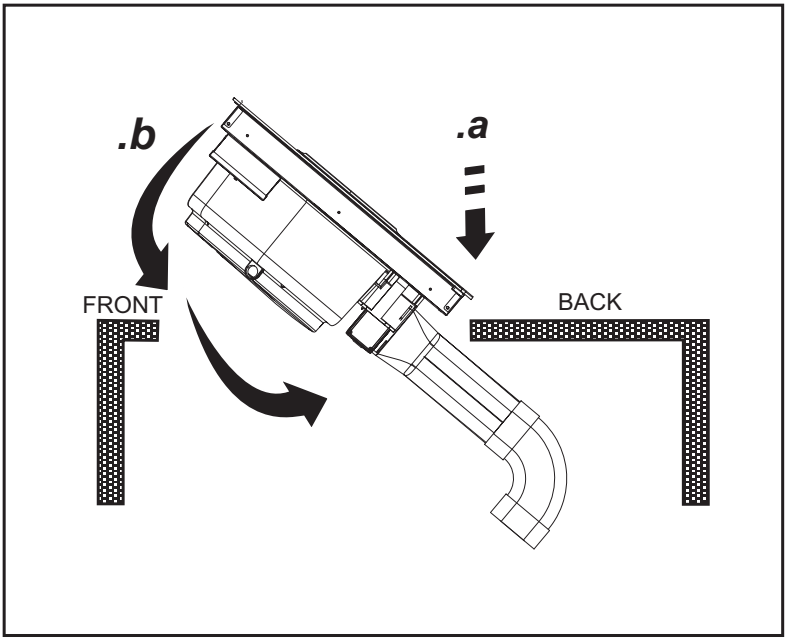




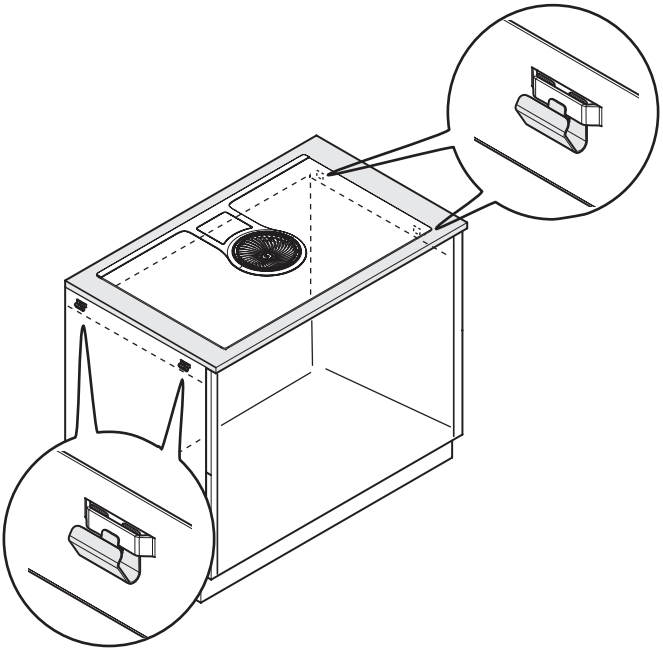
9b.4



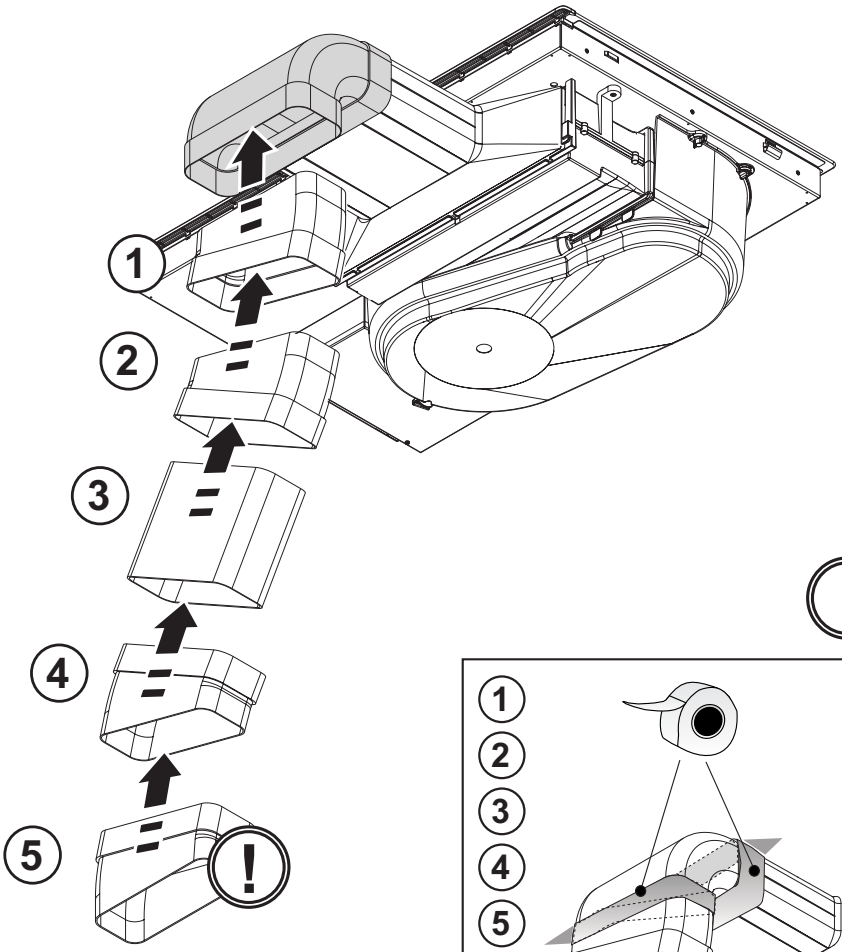
9b.5

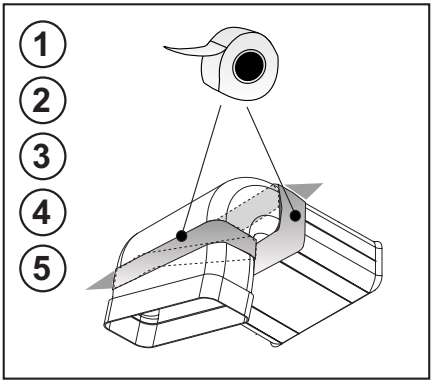


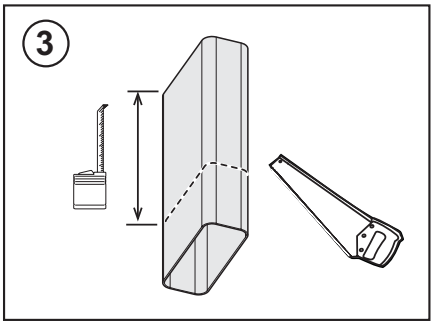
9b.6

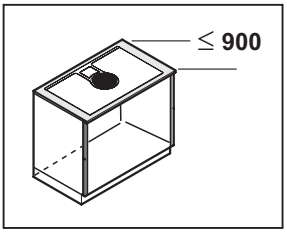


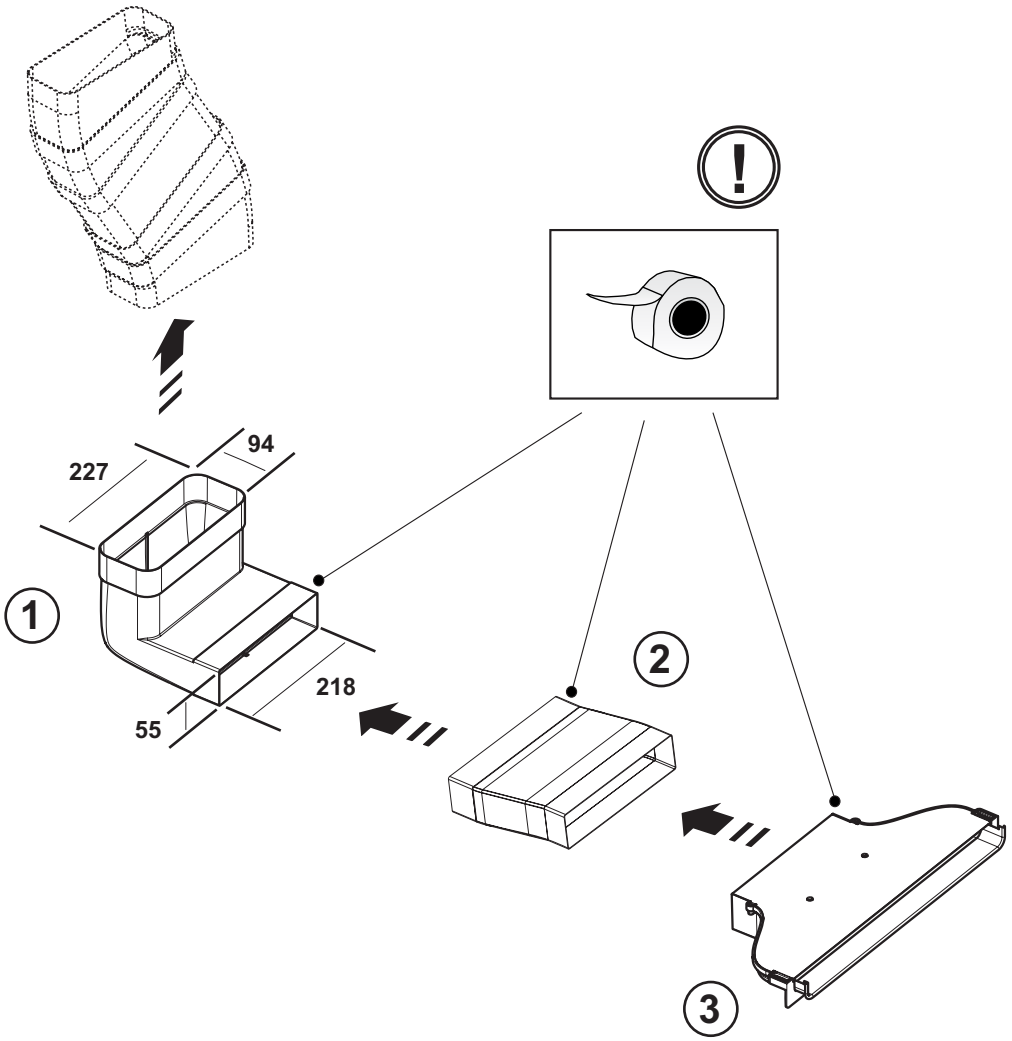
9b.7


1
2
3
4
5
!

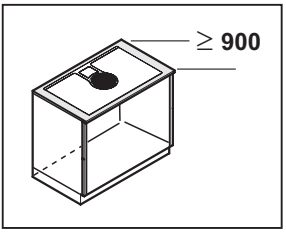

!
1
2
3
4
5

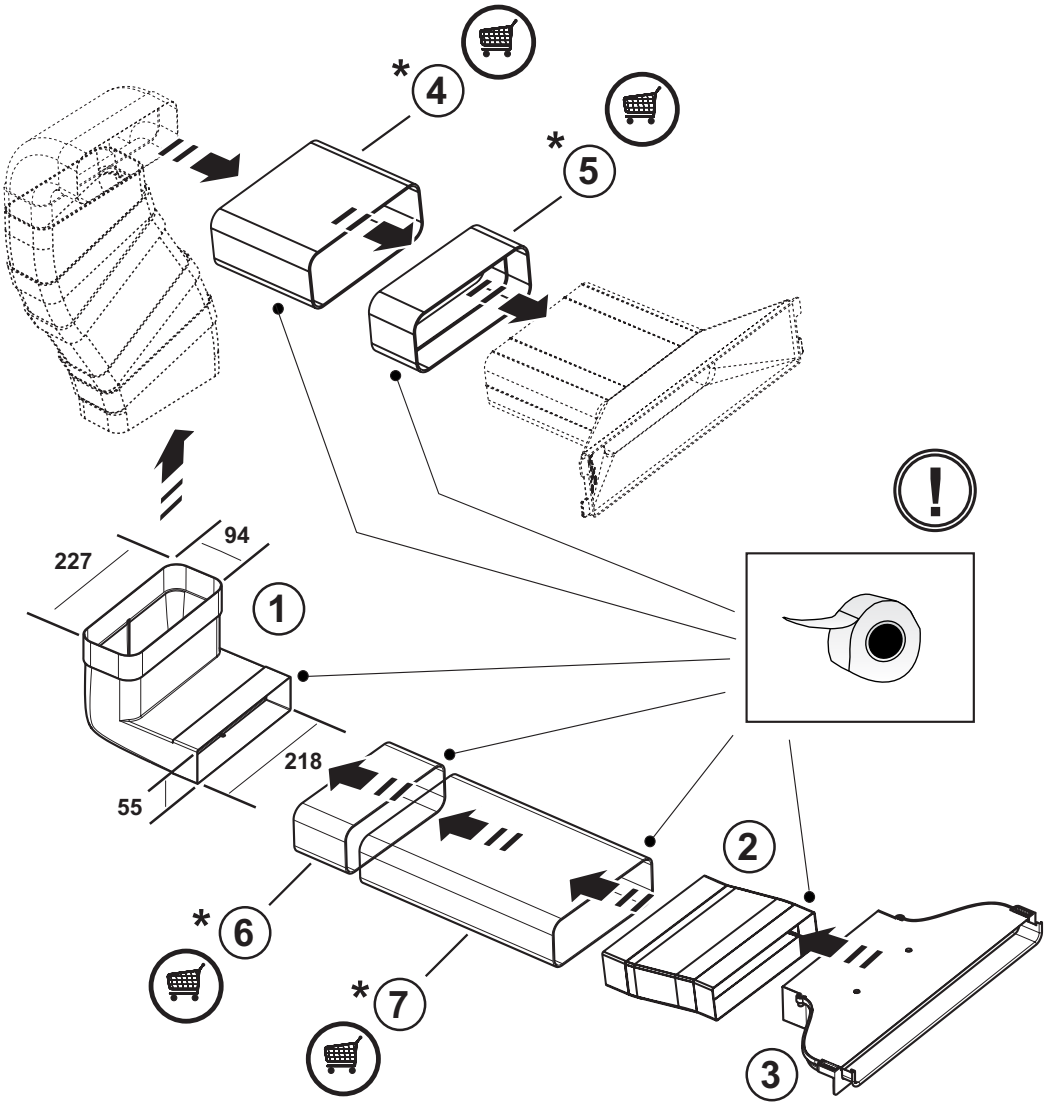

3



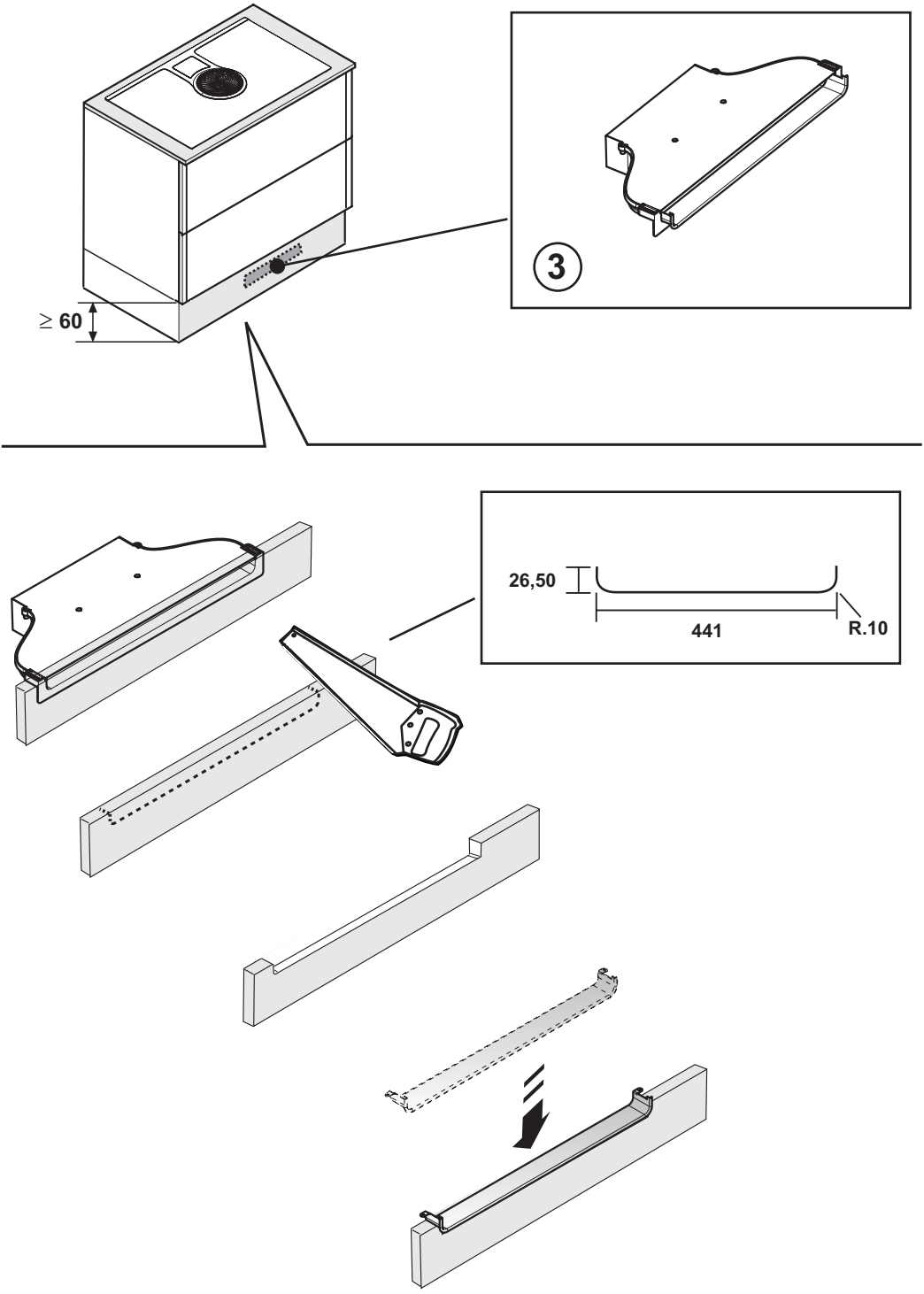


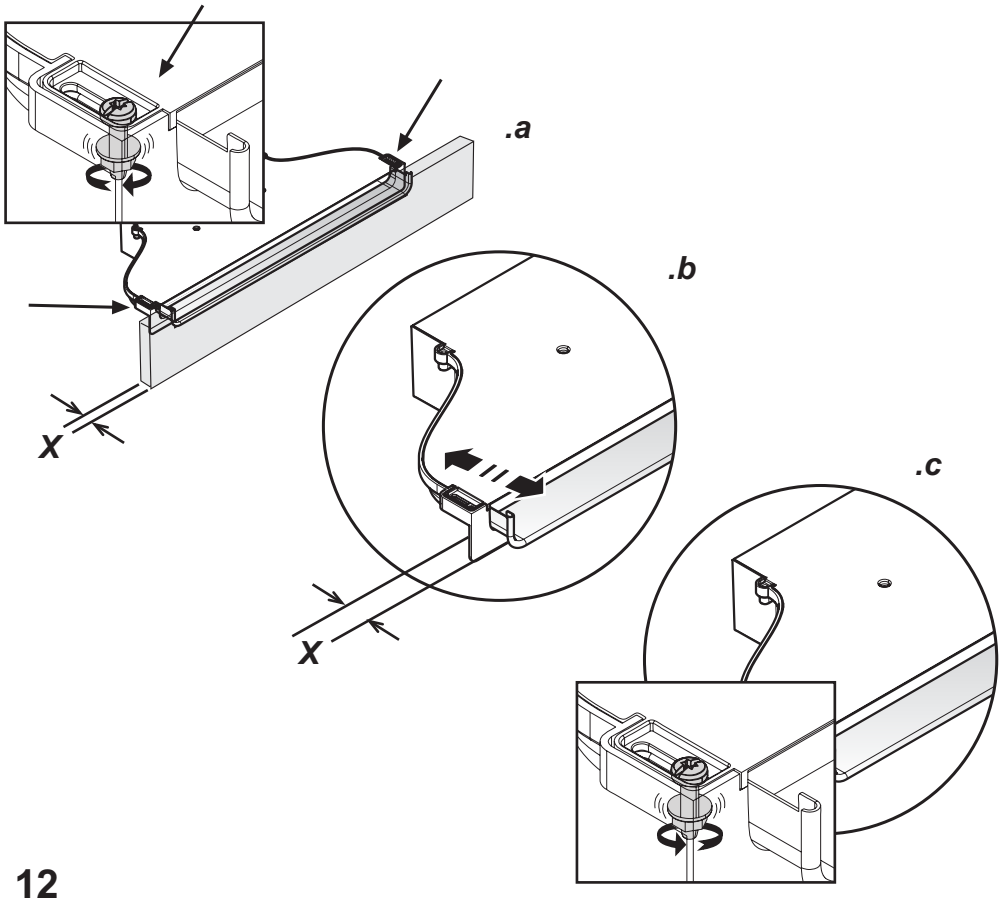
10a



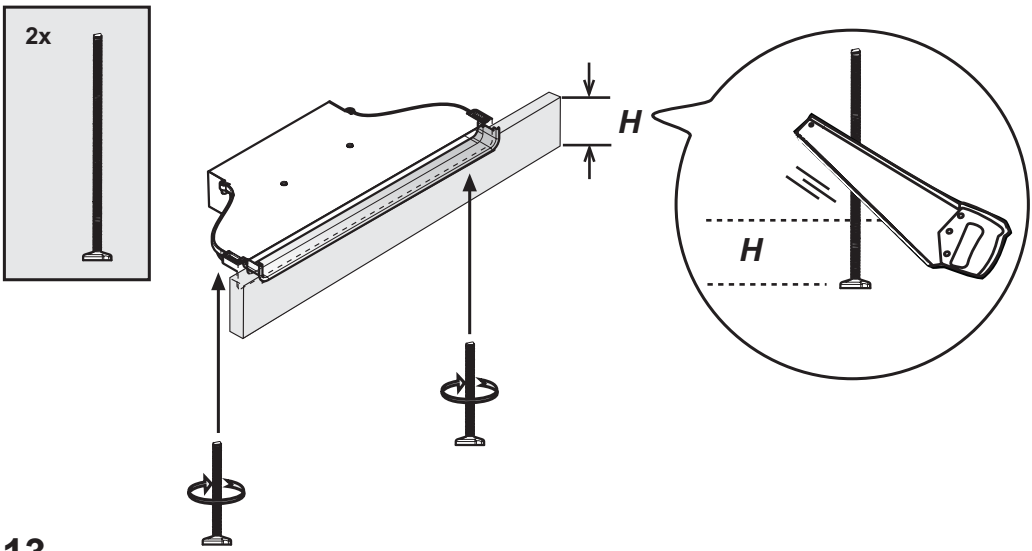


10b

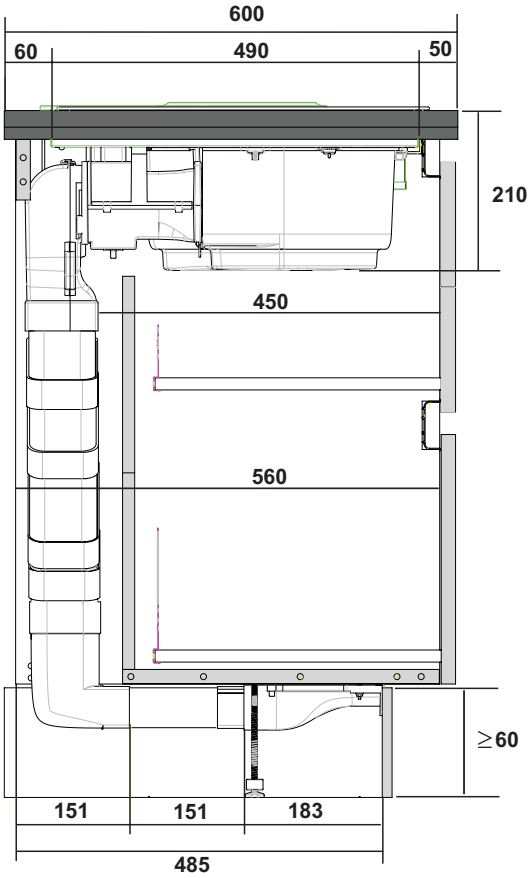

≥ 60
3
26,50
441
R.10



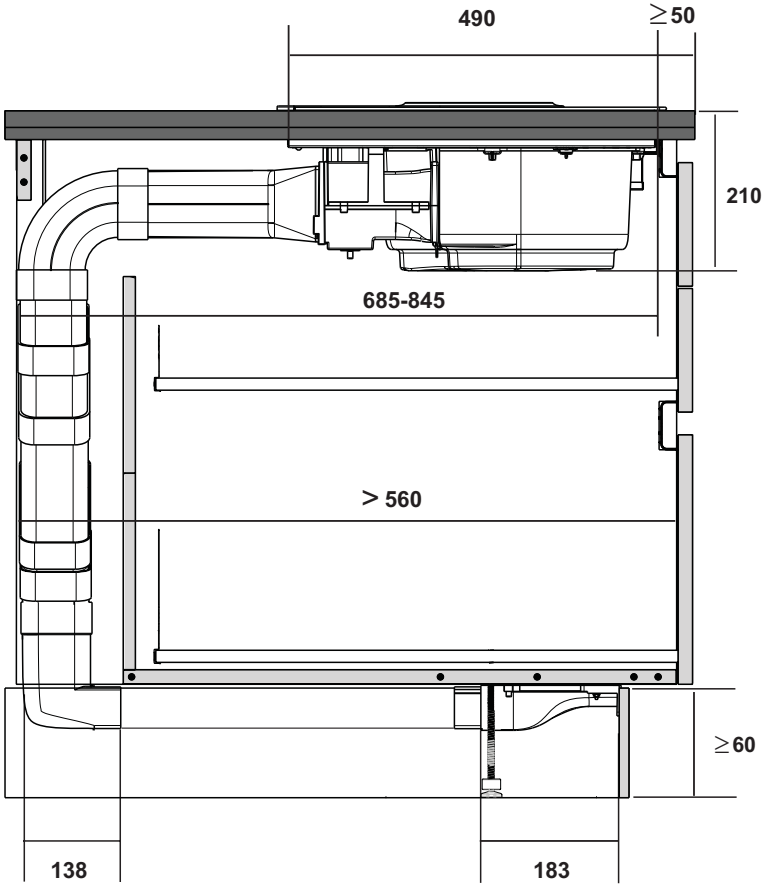
12



13



13a



13a

KIT0121012

218X55X500mm

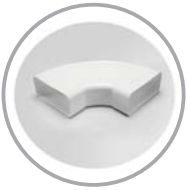
KIT0121013

218X55X1000mm

KIT0121015

218X55X70mm

KIT0121016



90° 218X55mm

KIT0121017

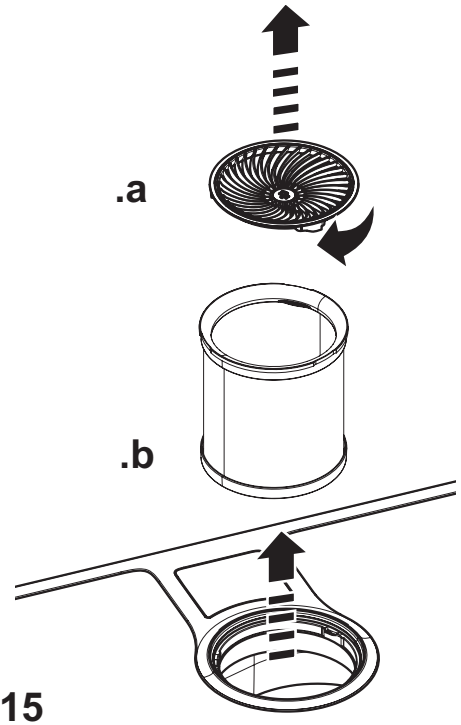
218x55mm

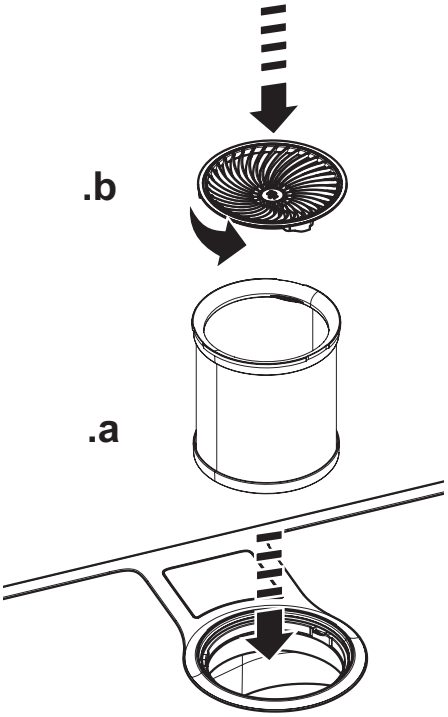
www.elica.com
www.shop.elica.com

FIG.17

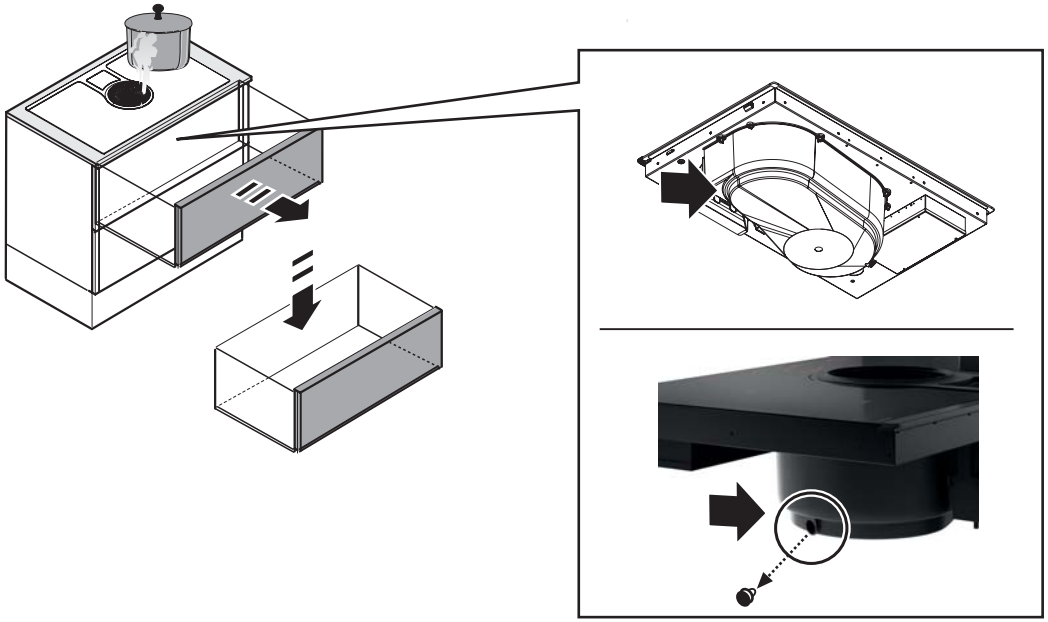
FIG.15

FIG.16

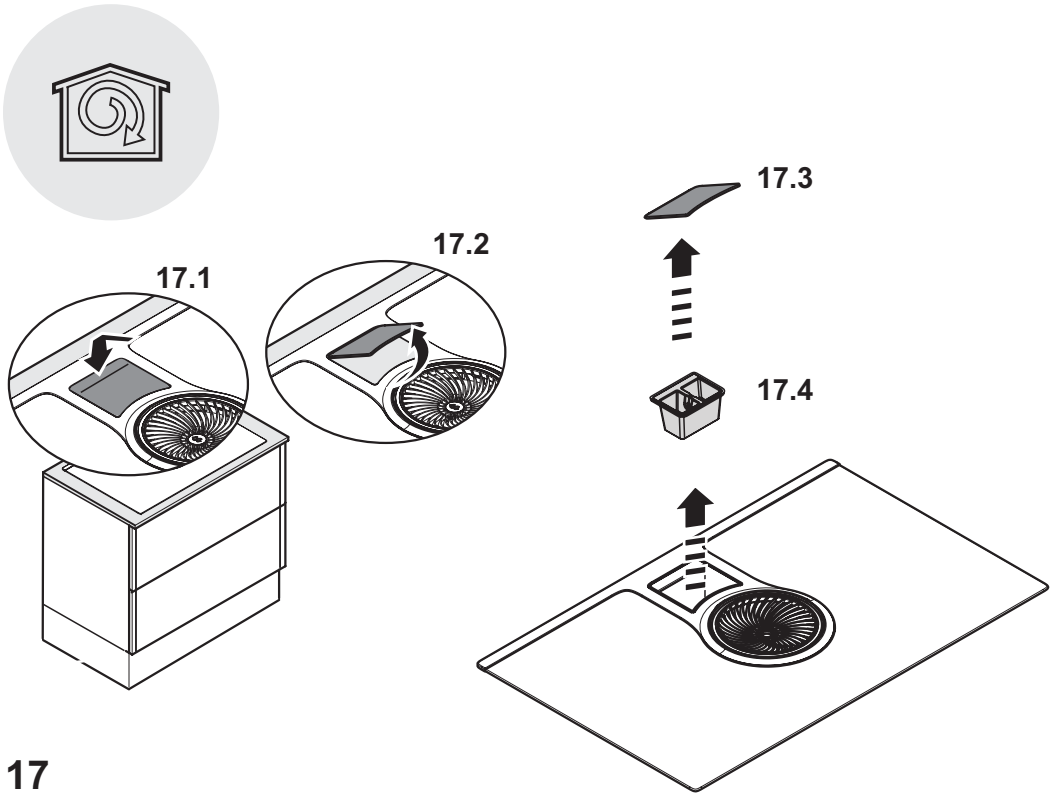




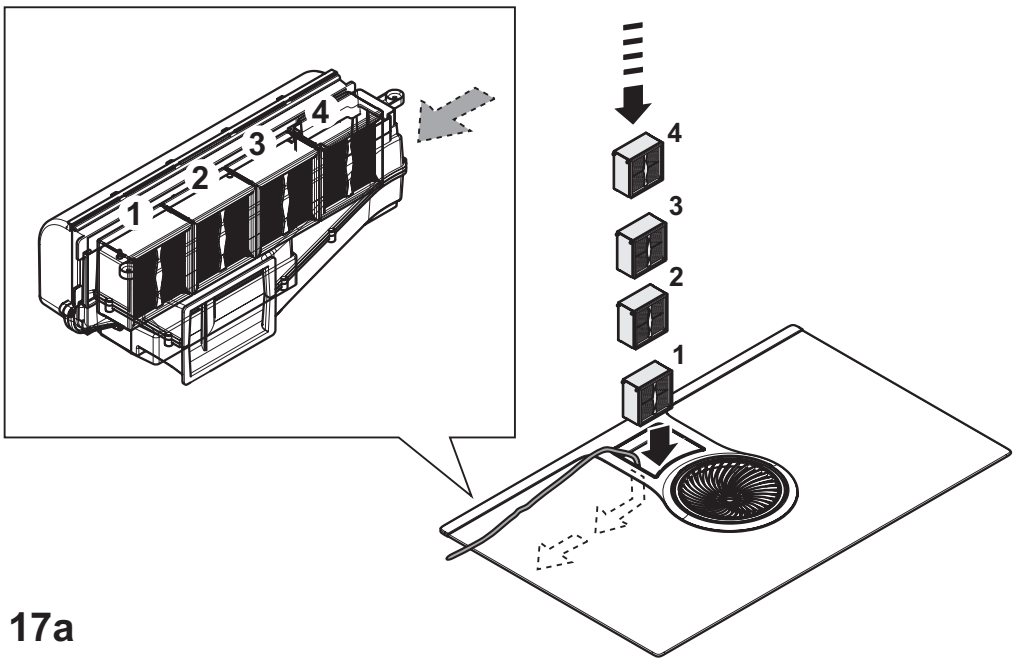
15



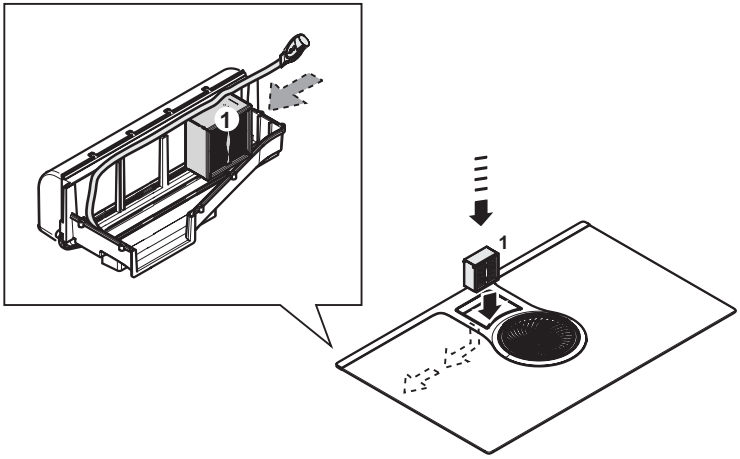
16

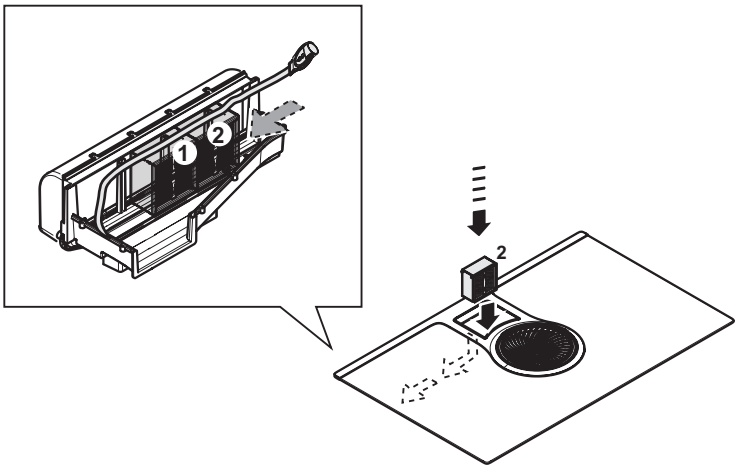


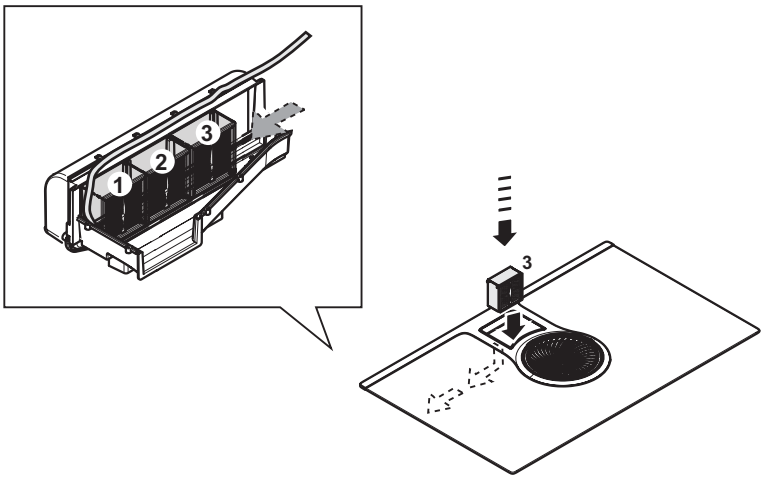
17

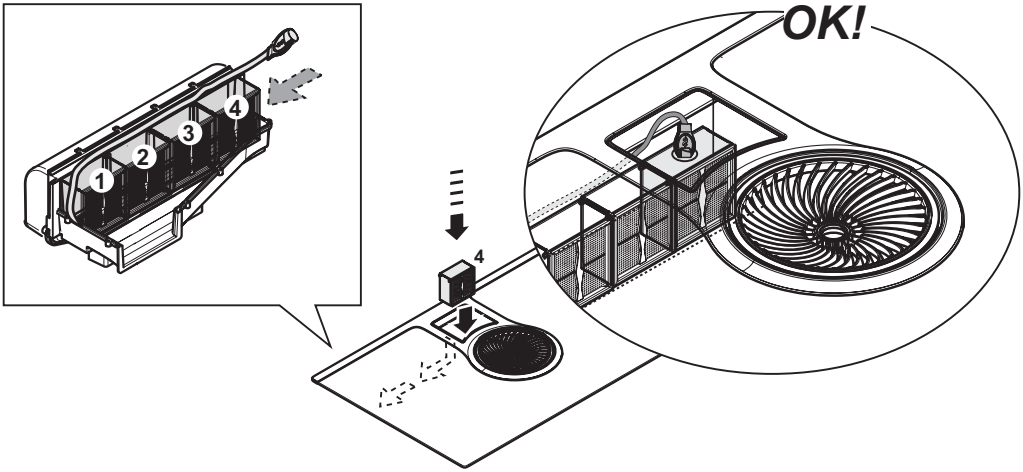


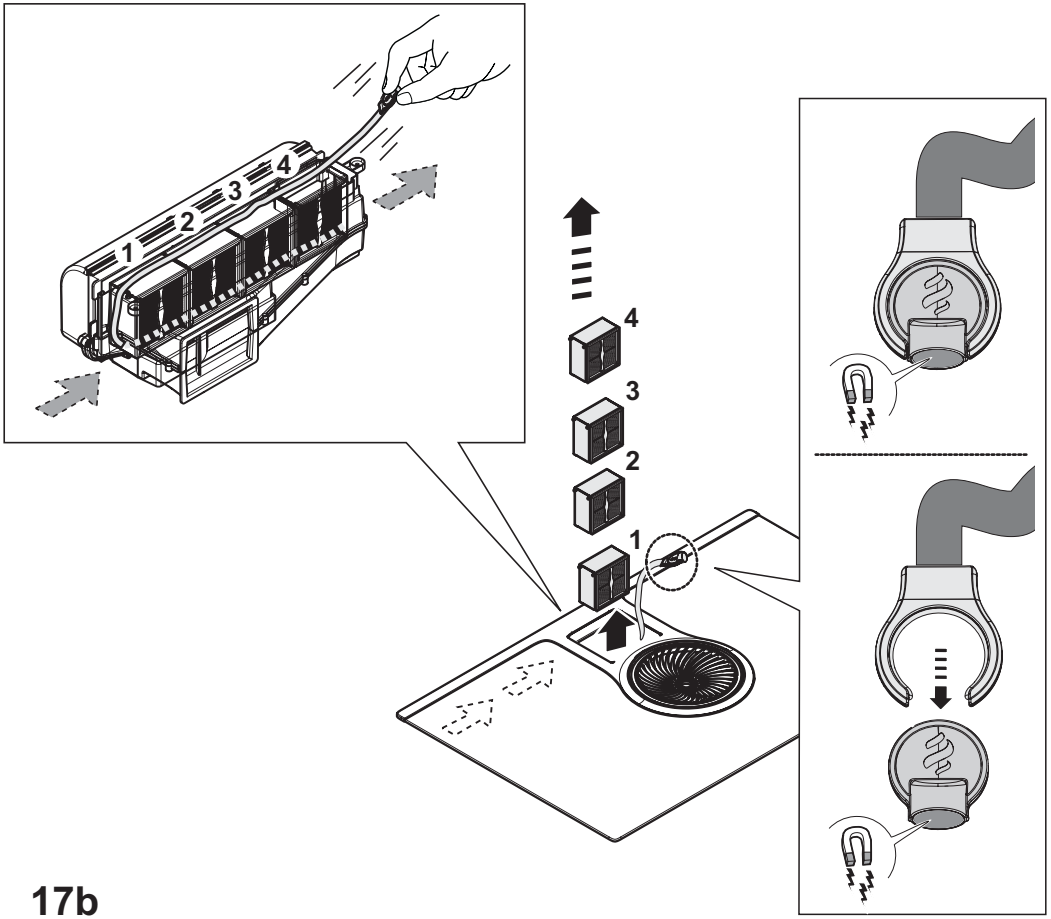
17a

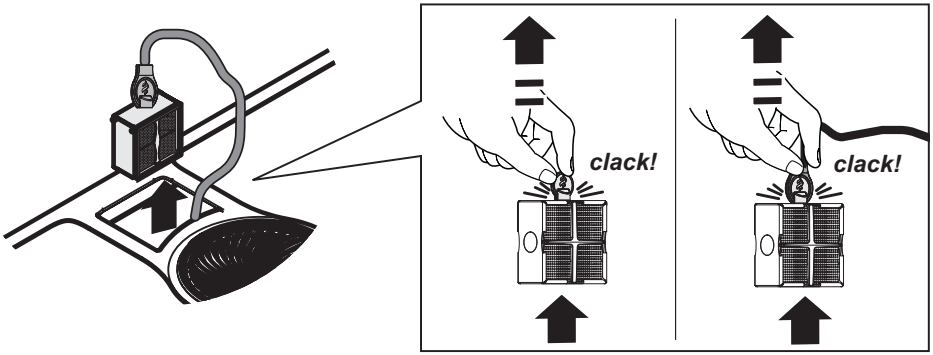

1
1

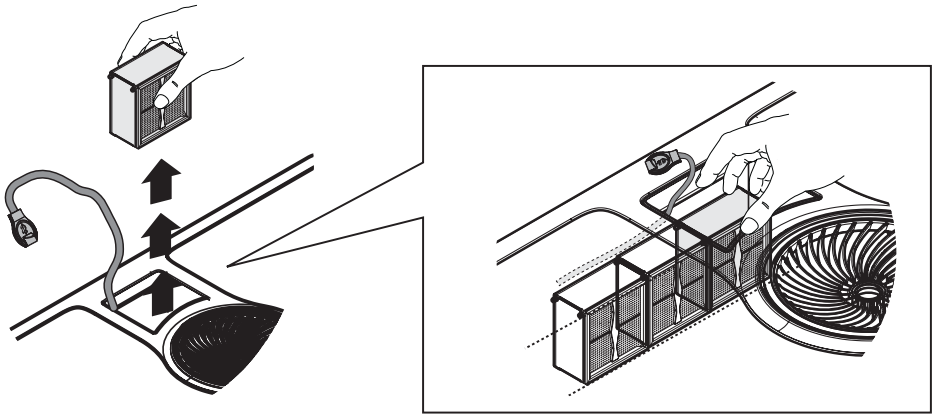

1
2
2

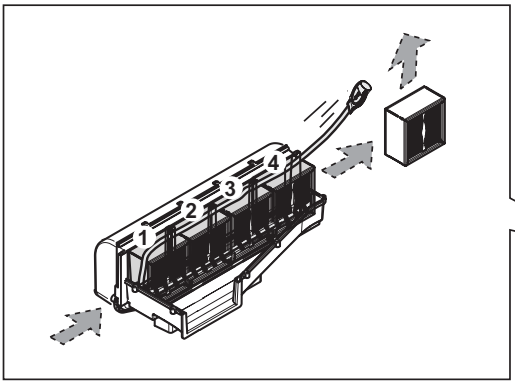

1
2
3
3

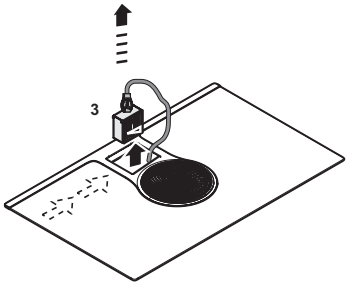

1
2
3
4
4
OK!

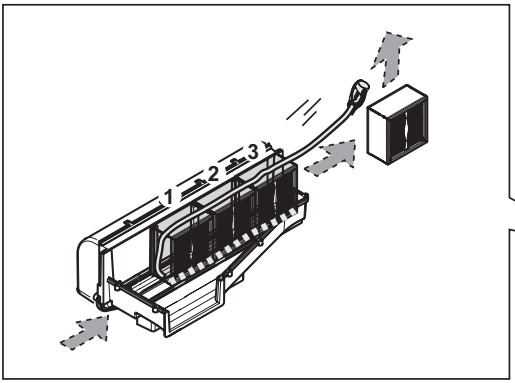

1
2
3
4
4
3
2
1

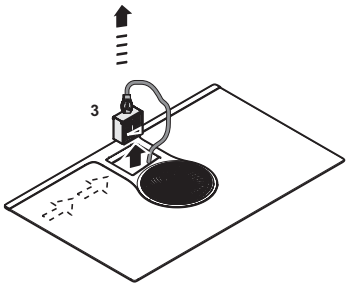

clack!
clack!

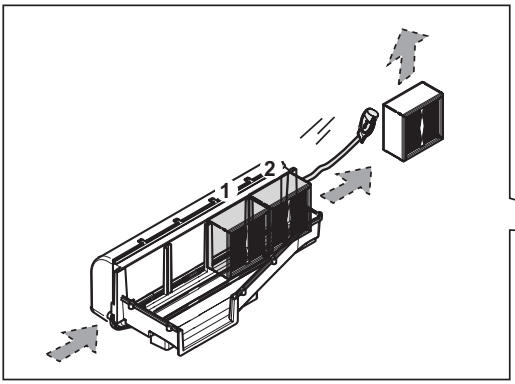


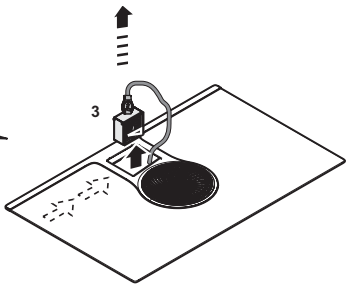

1
2
3
4

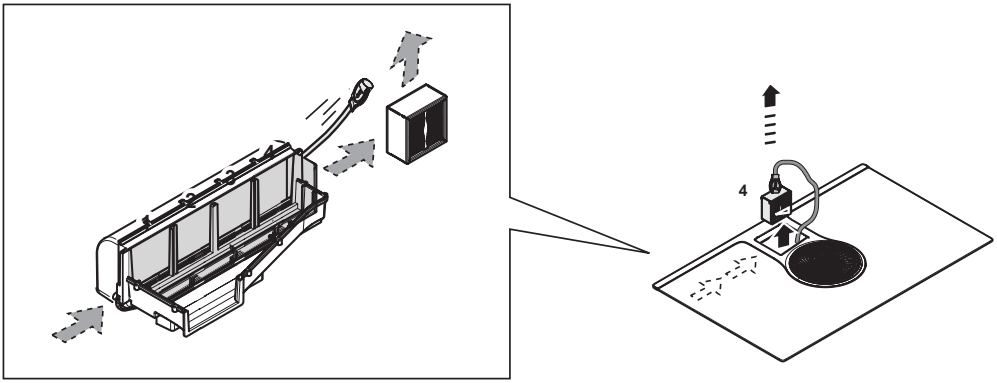

3

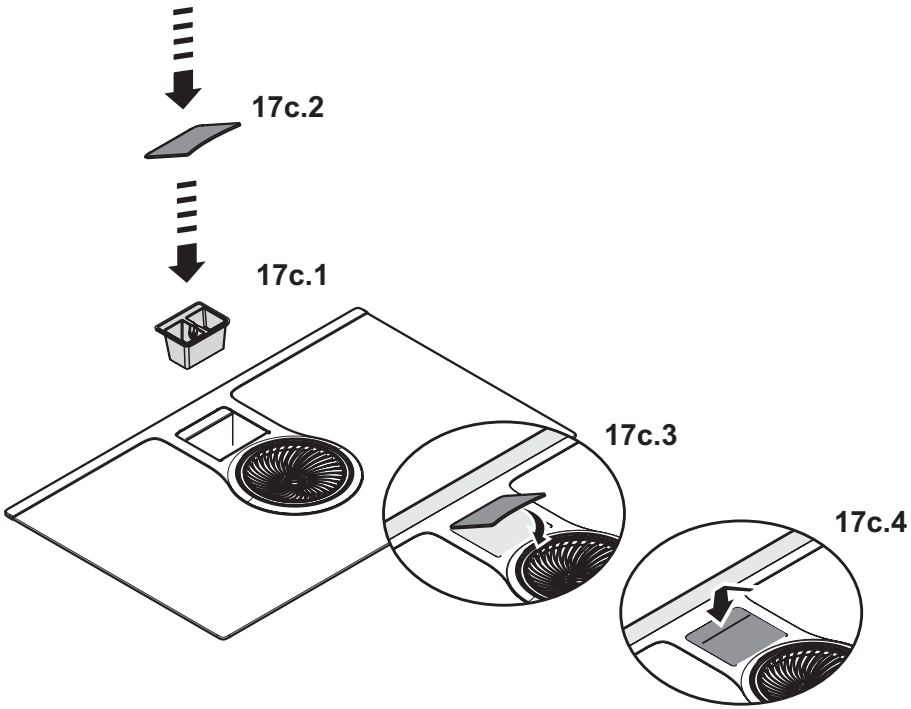

1
2
3


3

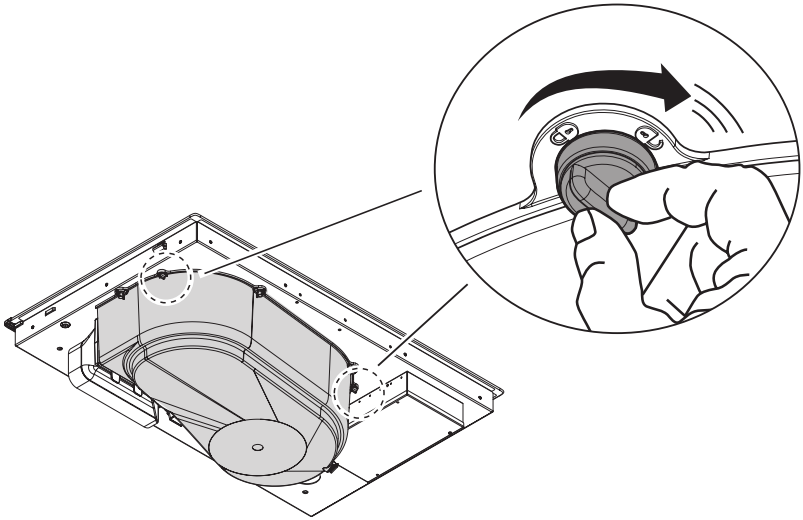

1
2

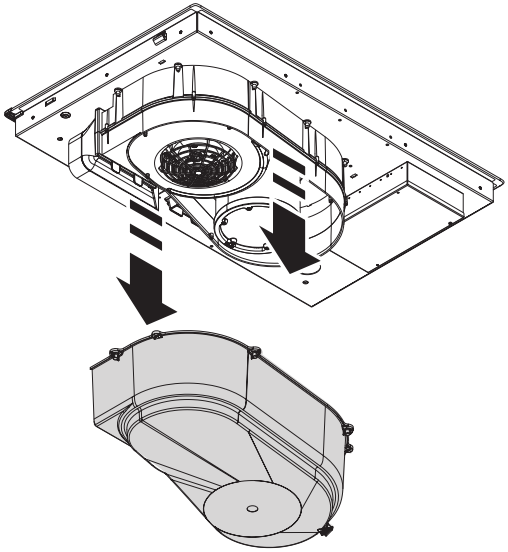

3



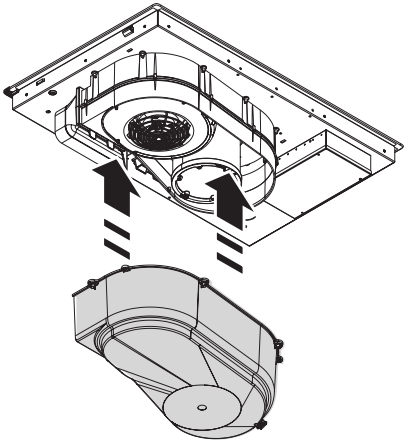


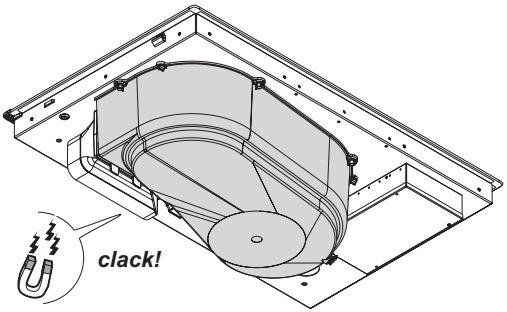
17c

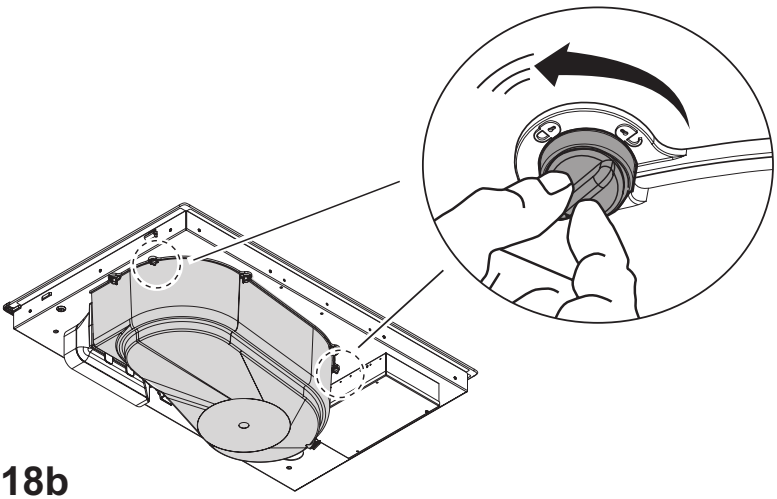




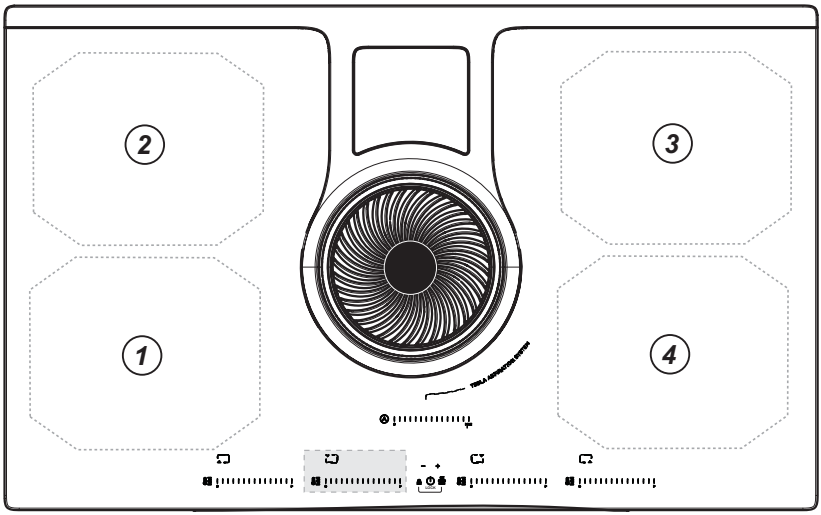
18a

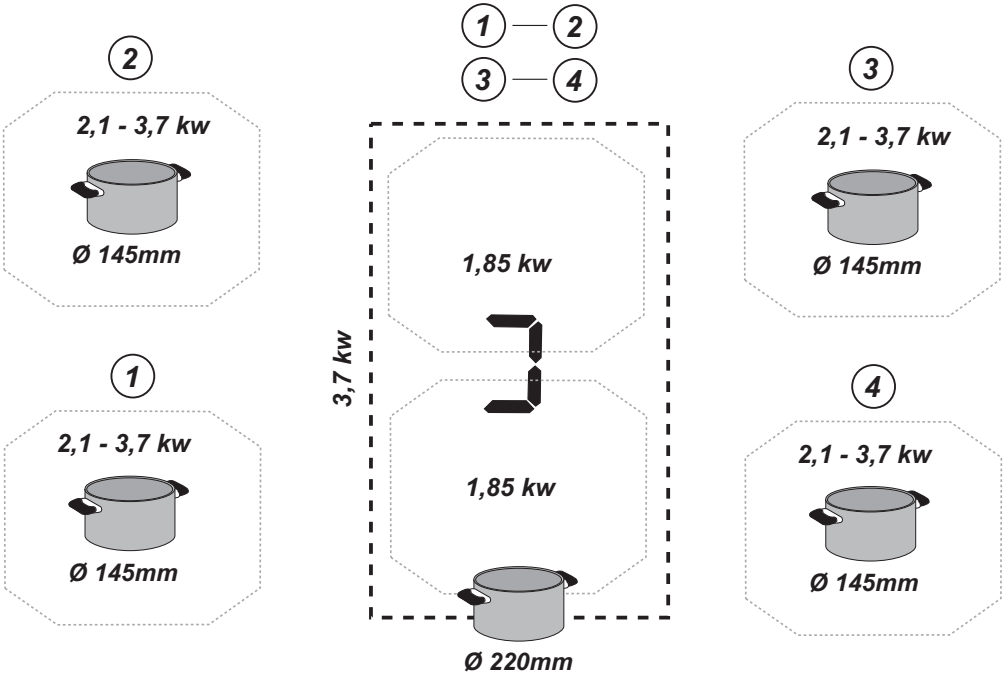


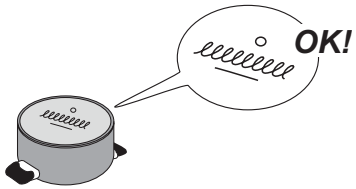


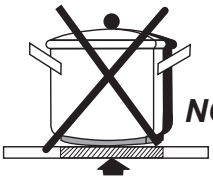


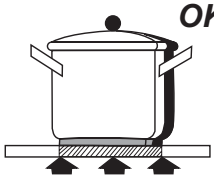
18b

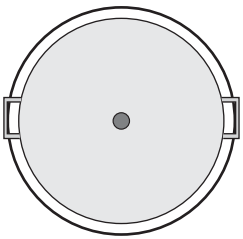

2
3
1
4

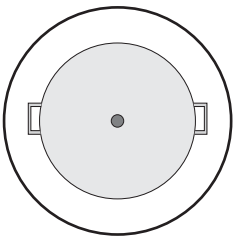

1 — 2
3 — 4
2
2,1 - 3,7 kw
Ø 145mm
3
2,1 - 3,7 kw
Ø 145mm
1,85 kw
3,7 kw
1,85 kw
1
2,1 - 3,7 kw
Ø 145mm
4
2,1 - 3,7 kw
Ø 145mm
Ø 220mm

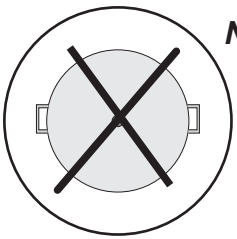












- 40 %

Strictly observe the instructions in this manual. No liability will be assumed 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 setting of the controls.

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

This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

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

! Do not make electrical changes to the product.

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

! Check the integrity of the product prior to its installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

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

1. Warnings

Caution! Strictly observe the following instructions:

-The device must be disconnected from the electrical network before performing any installation work.

-Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and with local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.

-Earthing the device is compulsory.

-The power cable must be long enough to allow the device, built-in to the cabinet, to be connected to the electrical network.

-In order to ensure the installation complies with current safety standards, a regular omnipolar switch is required that assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, in accordance with the installation rules.

-Do not use multiple sockets or extension cords.

-Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.

- The device and its accessible parts heat up during use. Be careful not to touch the heating elements.

-Ensure that children do not play with the device; keep children away and supervise them, as the accessible parts may become very hot during use.

-For people with pacemakers and active implants it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the device.

-During and after use, do not touch the heating elements of the device.

-Avoid contact with cloths or other flammable materials until all the device components have sufficiently cooled.

-Do not place flammable materials on or near the device.

-Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of foods rich in fat and oil.

-If the surface is cracked, switch off the device to avoid the possibility of an

electric shock.

-The device is not intended to be run with an external timer or a separate remote control system.

-Unattended cooking on a hob with oil or fat may be dangerous and may cause a fire.

- The cooking process must be supervised. A short-term cooking process must be constantly monitored.

- NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the device and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. Fire hazard: do not rest objects on the cooking surfaces.

-Do not use steam cleaners.

-Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they may overheat.

- Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the network values and that the connection socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Important:

- After use, switch off the hob from its control device and do not rely on the pot detector.

-Avoid spills; when boiling or heating liquids, lower the heat supply.

- Do not leave the heating elements on with pots and pans empty or without containers.

- Once cooking is complete, turn off the relative zone.

- Never use aluminium foil to cook with, and never directly place products packaged with aluminium on top of the cooking surface. The aluminium would melt and irreparably damage your device.

- Never heat a tin or a tin can containing foods without first opening it: it might explode!

This warning also applies to all other types of hobs.

- A high power level 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 containers must be placed directly on the hob and should be centred. Under no circumstances may anything be inserted between the pot and the hob.

- In high temperature situations, the device automatically decreases the power level of the cooking zones.

Before performing any cleaning or maintenance, disconnect the product from the electrical network by detaching the plug or disconnecting the home's master switch.

For all installation and maintenance operations, always use work gloves.

The device can be used by children 8 years or older and by persons with physical, sensory or mental impairments, or by people without any experience or the necessary knowledge, provided they

are supervised or have received instructions regarding the safe use of the device and provided they have a thorough understanding of the associated risks.
Children must be supervised to ensure they do not play with the device.
Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised.
The room must be properly ventilated when the cooker hood is used at the same time as other combustion devices, gas or otherwise.
The hood must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE PER MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions.
Failure to follow the rules for hood cleaning and filter replacement and cleaning shall result in a fire hazard.
It is strictly prohibited to flame food.
The use of an open flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must therefore be avoided under all circumstances.
Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.
CAUTION: When the hob is on, the accessible parts of the hood may become hot.
Caution! Do not connect the device to the electrical network until installation is entirely complete.
In regards to the technical and safety measures that must be adopted for fume extraction, regulations issued by local authorities must be strictly followed.
The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices.
Never use or leave the hood without properly installed light bulbs, so as to prevent the risk of an electric shock.
Never use the hood unless the grill has been correctly assembled!

Use only the fastening screws supplied with the product for its installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws with the right length, as indicated in the installation guide.
When the cooker hood is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10-5 bar).

This device is marked in compliance with the European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this product is disposed of correctly, the user will help prevent potential negative consequences for the environment and human 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 the device in accordance with local regulations on waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, a collection service for household waste or the shop where the product was purchased.

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

- Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When starting to cook, turn on the hood at minimum speed and leave it on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large amount of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary. To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum ducting diameter indicated in this manual.

2. Use

Using the hob

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

Advantages:

When compared to electric hobs, your induction hob is:

- Safer: lower temperature on the glass surface.

- Faster: shorter food heating times.

- More accurate: the hob immediately reacts to your commands

- More efficient: 90% of the absorbed energy is transformed into heat. Moreover, once the pot is removed from the hob, heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat losses.

2.1 Cooking containers

Use only pots bearing the symbol

Important:

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

- containers with less than perfectly flat bottoms.
- metal containers with enamelled bottoms.
- containers with a rough base, to avoid scratching the hob surface.
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel

2.1.1 Pre-existing containers

Induction cooking uses magnetism to generate heat. Containers must therefore contain iron. Check if the pot material is magnetic using a magnet. Pots are not suitable if they are not magnetically detectable.

2.1.2 Recommended pan bottom diameters

IMPORTANT: if the pots are not correctly sized, the cooking zones will not turn on

For details of the minimum pot diameter that needs to be used on each zone, see the illustrated part of this manual.

2.2 Energy saving

Recommendations for best results:

- 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 small amount of water to reduce cooking time.
- Use a pressure cooker, it further reduces the energy consumption and 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 two versions: external extraction and evacuation or as a filter with internal recirculation.

Extraction version

Fig.7

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

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

- for rectangular outlets 222 x 89 mm
- for circular outlets Ø 150 mm (*)

For more information, see the page relative to the extraction version in the illustrated part of this manual.

Fig.7c

Connect the product to wall-mounted exhaust pipes and holes with a diameter equivalent to the air outlet (connecting flange). Using wall-mounted exhaust pipes and holes with a smaller diameter may reduce the efficiency of extraction and drastically increase noise levels.

All responsibility in this regard is therefore denied.

! Use ducting with the minimal indispensable length.

! Use ducting with the least possible number of curves (maximum angle: 90°).

! Avoid drastic changes in the ducting diameter.

Filtration version

Fig. 8

The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room.

The product is supplied with all parts necessary for standard installation, with the air outlet positioned in the front part of the cabinet plinth.

Four high-performance ceramic activated carbon filter packs are already supplied with the product. Ceramic filters are innovative modular carbon filters, which are regenerating (see the Maintenance - Activated carbon filters section of this manual).

Their chemical-physical properties allow extremely efficient odour absorption and high mechanical resistance.

For more information, see the page relative to the filtration version (in the illustrated part of this manual).

Fig. 13b

Visit the websites www.elica.com and www.shop.elica.com to check the complete range of available kits for different types of filtration and extraction installations.

3. Installation

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

The household appliance is designed to be built-in to a worktop (3-6 cm thick)

The minimum distance between the hob and the wall must be at least 5cm at the front and at least 10 cm on the sides.

⚠ 3.1 Electrical connection

Fig. 3

- Disconnect the device from the electrical network
-The installation must be performed by professionally qualified personnel familiar with the applicable installation and safety standards.
-The manufacturer declines any liability to people, animals or things in the case of failure to follow the guidelines provided in this chapter.
-The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop
-Make sure that the voltage on the rating plate on the bottom of the device corresponds to that of the house where it will be installed.
-Do not use extension cords.
- Earthing is required by law
- The earth power cable must be 2cm longer than the other cables
- If the household appliance is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm2 for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm2.
- At no point along the length of the cable must it reach a temperature of 50° C above the room temperature.
- The device is intended to be permanently connected to the electrical network, therefore, make the connection to the fixed network via a standard omnipolar switch, which assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, and which is readily accessible after the installation.

Caution! Before reconnecting the circuit to the mains power supply and checking its correct operation, always check that the network cable has been correctly assembled.

Caution! The interconnection cable must be replaced by authorised customer service personnel or equally qualified person.

3.2 Mounting

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 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 card, etc.. Remove them 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.
- Cut the cabinet before inserting the hob and carefully remove shavings or sawdust.

  IMPORTANT: use a single component adhesive sealant **(S)**, resistant against high temperatures up to 250°;
  prior to installation, the surfaces that need to be glued must be carefully cleaned, removing all substances that may compromise adhesion
  (e.g. release agents, preservatives, grease, oils, powders, old adhesive residue, etc.);
  the sealant must be evenly distributed along the entire perimeter of the frame;
  after gluing, leave to dry for approximately 24 hours.

Fig. 1b

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

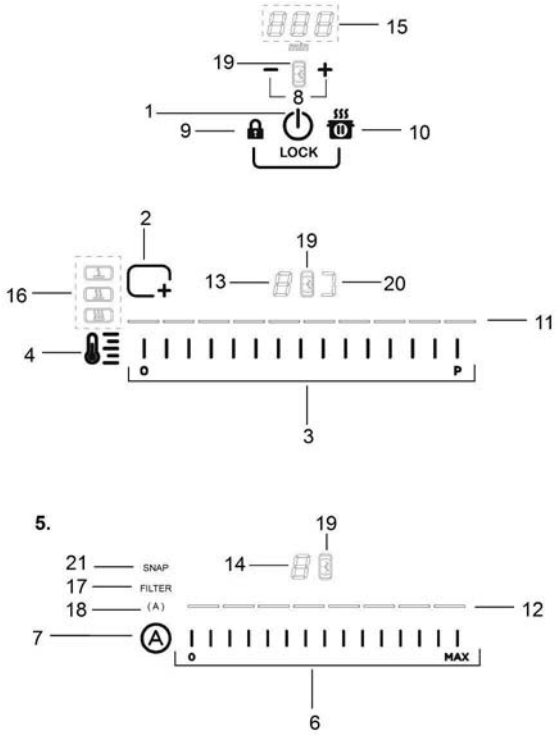
Note: to ensure the correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics:

- soft elastic PVC film, with an acrylic-based adhesive
- which complies with DIN EN 60454 regulations
- flame retardant
- excellent resistance against wear
- resistant against temperature fluctuations
- can be used in low temperatures

4. Operation

Control panel

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



Keys

1. **ON/OFF** of the hob / extractor fan for hob
2. Cooking zone position indicator
3. Cooking zone selection
   Increase/Decrease Power Level
4. Temperature Manager activation
5. Keys fan
6. Extractor fan selection
   Increase/Decrease extraction speed (power)
7. Activation of automatic functions
   Reset filter saturation
8. Activate Timer
   Increase/Decrease Timer value
9. Key Lock

9+10. Child Lock

10. Pause / Recall

Display / LED

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

USING THE HOB

Before you begin, it is important to know:
All functions of this hob are designed in order to comply with the most stringent safety regulations.
For this reason:
• **Some functions will not be activated, or will be automatically deactivated, in the absence of pots on the burners or when they are poorly positioned.**
• In other cases the activated functions will be automatically deactivated after a few seconds when the specific function requires a further setting that has not been selected (e.g.: "**Turn the hob on**" without "**Selecting the cooking zone**" and the "**Operating temperature**", or the "**Lock Function**" or the "**Timer**" function).

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

Cooking zone display
the cooking area display indicates:

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

Hob characteristics

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

● **Pot Detector**
The product automatically detects the presence of pots on the cooking zones.

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

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

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

● **Power-on**

Press (touch) ⏻ **ON/OFF hob/ extractor**
The indicator light will turn on to indicate that the hob/extractor is ready for use
Press again to turn off
Note: This function has priority over the others.

● **Selecting the cooking zone**
Touch (press the **Selection bar (3)** corresponding to the desired cooking zone.

● **9 Power Levels**
The hob features 9 power levels
Touch and scroll along the **Selection bar (3):**
to the right to increase the level of power;
to the left to decrease the level of power.

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

Touch and scroll along the **Selection bar (3)** (after level 9) and activate the Power Booster
The Power Booster level is shown on the display of the selected zone with the symbol" P"

● **Bridge Zones**

Thanks to the Bridge function, the cooking zones are able to work in a combined manner, creating a single zone with the same power level. This function allows evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.
The front "**Master**" cooking zone can be used in combination with the corresponding "**Secondary**" cooking zone at the back
(to check which zones are equipped with this function, see the illustrated part of this manual).

To activate the Bridge Function:

- simultaneously select the two cooking zones you want to use

- the Bridge indicator **(20)** of the "**Secondary**" **cooking zone lights up "⌐"**
- by means of the **Selection bar (3)** of the "**Master" cooking zone it will be possible to set the operating level (Power)**

- to deactivate the **Bridge Function** simply repeat the same activation procedure

● **Temperature Manager**

Temperature Manager is a function that allows to set the most suitable pre-set temperature to achieve the desired result (see the Temperature Manager table at the end of this chapter).

Select the desired cooking zone.

• Press once or multiple times **(4)** to choose the most suitable level among the ones available:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* See the Temperature Manager at the end of this chapter.		

• Press again to turn it off.

The following symbol appears on the display of the zone working in Temperature Manager mode "⌐"

● **Key Lock**

The Key Lock allows to block the settings of the hob to prevent accidental tampering, leaving the functions that have already been set active.

Activation:

• press **(9)**
• The LED over the button will turn on, to indicate that it has been activated

Repeat the operation to deactivate.

● **Child Lock**

The Child Lock makes it possible to prevent children from accidentally accessing the cooking zone and extraction zone, preventing the activation of any functions.
The Child Lock can only be activated when the product is on, but with the cooking zones (and extraction zone) off.

Activation:
• remove any pots from the hob

• simultaneously press and hold **(9)** and **(10),** an acoustic signal indicates that the function is active,and a "⌐" appears on display **(13)** and **(14)**.

Repeat the operation to deactivate.

● **Timer**

The Timer function is a countdown, which can be set for each cooking zone (and extraction zone), even simultaneously.
At the end of the set period, the cooking zones (or extraction zone) will automatically shut down and the user will be informed by way of an acoustic signal.

Activation/Regulation of hob Timer function
• Select the cooking zone (power ¹ 0).
• Press − + **(8)** to access the Timer function

• Regulate the duration of the Timer:
press the selector +, to increase the automatic shut-down time
press the selector −, to decrease the automatic shut-down time

If desired, repeat the operation for the other cooking zones.
Note: Each cooking zone can have a different Timer set; on the display, **(15)**, the countdown of the last selected hob will be shown for 10 seconds, after which the countdown with the least remaining time will be shown.

When the timer has finished the countdown, there is an acoustic signal (for 2 minutes, or it will stop when one of the buttons on the hob is pressed), while the display **(15)** will flash, with the symbol "0.00".

Note: on the side of the display of the cooking zone, the following symbol will appear **(19)**

To switch off the Timer:
- select the cooking zone
- set the value of the timer to "0" , by means of −

Not: the function remains active if no other key is pressed in the meantime.

● **Egg Timer**

The Egg Timer function is a countdown independent of the cooking zones (and the extraction zone). The Egg Timer is activated by pressing − + **(8)** .

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

When the timer has finished the countdown, there is an acoustic signal (for 2 minutes, or it will stop when one of the buttons on the hob is pressed), while the display **(15)** will flash, with the symbol "0.00".

● **Pause**

The Pause function allows to suspend any function active on the hob, bringing the cooking power to zero.

Activation:
- press **(10)**
- a "II" is displayed **(13)**.

To deactivate the function:

Note :this operation restores the hob settings to those prior to the pause.
- press **(10)**
- within 10 seconds scroll to the right along the **Selection bar (3),** relating to the **cooking zone 2 (FIG.19)**;

Note : if the operation is not performed within this time the pause function will remain active.

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

● **Recall**

The Recall function allows to recover all the hob settings, in case of accidental shut-down.

Activation:
- **turn the hob back on** ⏻ within 6 seconds after shut-down
- **press** " " within the next 6 seconds

● **Automatic Heat UP**

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

Activation:
- press and hold, on the **Selection bar (3)**, the desired power
- a "A" is displayed **(13)**.

USING THE EXTRACTOR FAN

● **Power-on**

Press (touch) **ON/OFF hob/ extractor**
The indicator light will turn on to indicate that the hob/extractor is ready for use
Press again to turn off
Note: This function has priority over the others.

● **Switching on the extractor fan:**
Touch (press) the **Selection bar (6)** to activate the extractor fan

● **Extraction speed (power):**

Touch and scroll along the **Selection bar (6):**

to the right to increase the speed (power) of the extractor fan (0-10);

to the left to decrease the speed (power) of the extractor fan (10-0);

● **Timer**

Activation/Regulation of Timer function for the extractor fan
• Select the extractor fan (speed ¹ 0).
• Press **(8)** to access the Timer function (from any speed)
• Regulate the duration of the Timer:
press the selector , to increase the automatic shut-down time
press the selector , to decrease the automatic shut-down time

the display **(15)** will show the countdown,

Note: on the side of the display of the extractor fan, with the Timer in use, the following symbol will appear **(19)**

When the timer has finished the countdown, there is an acoustic signal (for 2 minutes, or it will stop when one of the buttons on the hob is pressed), while the display **(15)** will flash, with the symbol "0.00".
To switch off the Timer:
• select the cooking zone
• set the value of the timer to "0" , by means of

Not: the function remains active if no other key is pressed in the meantime.

● **Filter saturation indicator**
The hood indicates when it is necessary to perform maintenance on the filters:

the LED "FILTER" (**17**) will turn on

● **Resetting activated carbon odour filter saturation**
After performing maintenance on the filters, press and hold the button **(7)** ; the LED "FILTER" (**17**) will turn off, and the indicator countdown will start again.

● **Automatic mode**
The hood will turn on at the most suitable speed, adapting the extraction capacity to the maximum cooking level used in the cooking zone.
Once the hob is turned off, the hood adapts its aspiration speed, gradually decreasing it, so as to eliminate residual vapours and odours

To activate this function:

Briefly press **(7)**, the LED "(A)" **(18)** will light up to indicate that the hood is working in this mode.

●**Automatic hood mode with SNAP®**
For information on how to make the connection between the hood and SNAP®, see the manual supplied with **SNAP®** or visit www.elica.com.
Note: SNAP® is an auxiliary extraction unit able to operate at the same time as the hood.

To activate this function:

Briefly press **(7)** , the LED "(A)" **(18)** and the LED "SNAP" **(21)** will light up to indicate that the hood is working in this mode.

The suction surface is designed to be used in combination with a Window sensor KIT (not provided by the manufacturer)
When installing the Windows sensor KIT (only in the case of use of the surface in SUCTION mode), the suction will stop operating every time when the KIT which with the surface is equipped detects that the window is closed in the room where it is installed.
It is recommended the purchase of the FDS KIT - 100 Elektrotechnik Schabus, available at authorised Elektrotechnik Schabus centres or directly on the Internet site **www.elektrotechnik-schabus.de.**
- The electrical connection of the suction surface KIT must be carried out by qualified and specialised technical personnel.
- The manufacturer of the suction surface declines all responsibility for any inconvenience, damage or fire caused by defects and/or problems of malfunctioning and/or incorrect installation of the KIT.

4.1 Power tables

Temperature Manager		Description
	Melting	It identifies a suitable cooking level to slowly melt delicate products without compromising their sensory characteristics (chocolate, butter, etc.).
	Warming	It identifies a suitable cooking level to allow to delicately keep the food at the same temperature, without letting it boil.
	Simmer	It identifies a suitable cooking level to simmer food for prolonged periods. Suitable to cook tomato sauces, meat sauces, soups, minestrone, maintaining a controlled cooking level (ideal for bain-marie). It prevents the food from spilling or sticking at the bottom of the pan, typical of these preparations. Use this function after bringing the food to a boil.

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

4.2 Cooking tables

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

5. Maintenance

Hob maintenance

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

5.1 Cleaning

The hob must be cleaned after each use.

Important:
Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass.
Do not use chemical irritants, such as oven sprays or stain removers.

After each use, leave the hob to cool and clean it to remove deposits and stains caused by food residue.
Sugar or food with a high sugar content damages the hob and must be immediately removed.
Salt, sugar and sand may scratch the glass surface.
Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the hob (follow the Manufacturer's instructions).
DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!
Important:
If liquids accidentally or excessively leak out of the pots, the drain valve located on the lower part of the product can be opened so as to remove any residue and be able to clean in conditions of maximum hygiene.
Fig.16

For a more complete and in-depth clean, the lower tray can be completely removed.
Fig.18a - 18b

Extractor fan maintenance

Cleaning

For cleaning, use **ONLY** a cloth moistened with neutral liquid detergents. **DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!**
Avoid the use of products containing abrasives.
DO NOT USE ALCOHOL!

Grease filter

Fig. 15
Traps grease particles generated by cooking.
Must be cleaned once per month (or when the filter saturation indication system indicates this need), with non-aggressive detergents, either manually or in the dishwasher at a low temperature and in a short cycle.
When cleaned in the dishwasher, the metal grease filter may discolour, but its filtering characteristics remain unchanged.
Activated carbon filters
(Only for Filtration Version)
Fig. 17 – 17a – 17b – 17c
Traps unpleasant odours generated by cooking.
The product is equipped with four filter packs that trap odours thanks to the activated carbons. The activated carbons are incorporated into a ceramic structure, making them easily and completely accessible by impurities, thus creating a large absorption surface.
The **ceramic activated carbon filters** will become saturated after a more or less prolonged period of use, depending on the type of cooking and frequency with which the grease filters are cleaned. These odour filters can be thermally regenerated every 2/3 months in an oven preheated to 200°C for 45 minutes. Regeneration allows a maximum filter lifespan of 5 years.

5.2 Troubleshooting

ERROR CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	ERROR REMOVAL
E2	The command zone switches off due to an excessively high temperature	The temperature inside the electronic parts is too high	Wait for the hob to cool before reusing it
ERR03 + acoustic signal	Continuous (permanent) key activation is detected. The interface switches off after 10 seconds.	Water, pots or kitchen tools are on top of the user interface.	Clean the surface, remove any objects from the surface.
For all other error signals (E … U …)	Call customer service and report the error code		

5.3 Customer service

Before contacting Customer Service

1. Check that you cannot solve the problem yourself based on the points described in "Troubleshooting".
2. Switch the device off and on again to see if the problem resolves itself.

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

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

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

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

! Non effettuare variazioni elettriche sul prodotto

! Prima di procedere nell'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 del prodotto prima di procedere con l'installazione. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

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

1. Avvertenze

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

-L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.

-L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.

-La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.

-Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla rete elettrica.

-Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore omnipolare a norme che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regoe di installazione.

-Non utilizzare prese multiple o prolunghe.

-Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.

- L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

- Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio; mantenre i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso.

- Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con l'apparecchio.

.-Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio.

-Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i

componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.

-Non riporre materiale infiammabile sull'apparecchio o nelle sue vicinanze.

-I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.

-Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica.

-L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

-La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi.

- Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.

- Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.

-Non usare pulitrici a vapore.

-Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

- Prima di allacciare il modello alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che la tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante:

- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.

- Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.

- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.

- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona.

- Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.

- Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere!

Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.

- L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata.

- I recipienti devono esser posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano di cottura.

- In situazione di elevate temperature l'apparecchio diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura.

Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione.

Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro.

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purchè sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.

I bambini devono essere controllati affinché non giochino con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando la cappa da cucina viene utilizzata contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili.

La cappa va frequentemente pulita sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione.

L'inosservanza delle norme di pulizia della cappa e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi.

E' severamente vietato fare cibi alla fiamma.

L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso.

La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco.

ATTENZIONE: Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili della cappa possono diventare calde.

Attenzione! Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica finche l'installazione non è totalmente completata.

Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti.

L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili.

Non utilizzare o lasciare la cappa priva di lampade correttamente montate per possibile rischio di scossa elettrica.

Mai utilizzare la cappa senza griglia correttamente montata!

Utilizzare solo le viti di fissaggio in

dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti corretto. Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella Guida all'installazione.
Quando la cappa da cucina e gli apparecchi alimentati con un'energia che non sia elettricità sono in funzione contemporaneamente, la pressione negativa nella stanza non deve superare 4 Pa (4 × 10-5 bar).

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

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

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

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

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

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Suggerimenti per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: Quando iniziate a cucinare, accendere la cappa alla velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumo e vapore, utilizzando la funzione booster solo in casi estremi. Per mantenere ben efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire, quando è necessario, il/i filtro/i carbone. Per mantenere ben efficiente il filtro del grasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale.

2. Utilizzazione

Utilizzazione del piano cottura

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

Vantaggi:

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

- Più sicuro: minore temperatura sulla superficie del vetro.
- Più rapido: tempi di riscaldamento del cibo inferiori.
- Più preciso: il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi
- Più efficiente: il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore. Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

2.1 Recipienti per la cottura

Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo

Importante:

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

2.1.1 Recipienti preesistenti

La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita. Le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente.

2.1.2 Diametri fondi pentola consigliati

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

Per vedere **il diametro minimo della pentola da utlizzare** su ogni singola zona, consultare la parte illustrata di questo manuale.

2.2 Risparmio energetico

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:
- 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.

Utilizzazione dell'aspiratore

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

Versione aspirante

Fig. 7

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

Il diametro del tubo di scarico deve essere equivalente al diametro dell'anello di connessione:
- in caso di uscita rettangolare 222 x 89 mm
- in caso di uscita tonda Ø 150 mm (*)

Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione aspiranten nella parte illustrata di questo manuale.

Fig. 7c Collegare il prodotto a tubi e fori di scarico a parete con diametro equivalente all'uscita d'aria (flangia di raccordo).

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

Si declina perciò ogni responsabilità in merito.

! Usare un condotto lungo il minimo indispensabile.
! Usare un condotto con minor numero di curve possibile (angolo massimo della curva: 90°).
! Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto.

Versione filtrante

Fig. 8

L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvogliata nella stanza.

Il prodotto viene fornito con tutto il necessario per un'installazione standard con l'uscita dell'aria nella parte frontale dello zoccolo del mobile.

Sono già inclusi nella confezione quattro batterie di filtri ceramici a carboni attivi ad altissime prestazioni. I filtri ceramici sono innovativi filtri carbone modulari che si rigenerano (consultare questo manuale nella sezione Manutenzione - Filtri ai carboni attivi).

Le proprietà chimicofisiche permettono di raggiungere un'alta efficienza di assorbimento odori ed un'elevata resistenza meccanica.

Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione filtrante (nella parte illustrata di questo manuale).

Fig. 13b

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.

3. Installazione

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

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro (spessore 3-6cm)

La distanza minima tra il piano di cottura e la parete deve essere di almeno 5cm frontalmente, di almeno 10cm lateralmente.

⚠ 3.1 Collegamento Elettrico

Fig. 3

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica

-L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza.

-Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.

-Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro

-Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.

-Non utilizzare prolunghe.

- La messa a terra è obbligatoria per legge
- Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi
- Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm2 per potenza fino a 7200 Watt,; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm2).
- In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.
- L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore omnipolare a norme, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilemente accessibile dopo l'installazione.

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

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

3.2 Montaggio

Prima di iniziare con l'installazione:

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

Predisposizione del mobile per l'incasso:

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

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

Fig. 1b

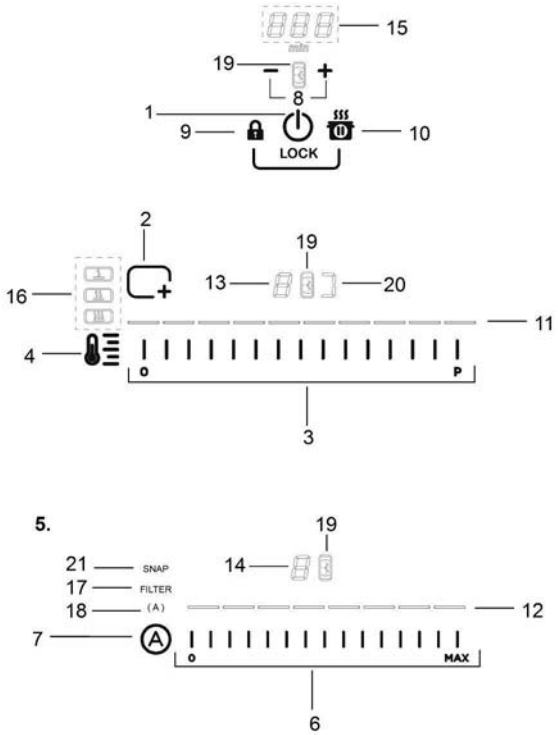
ATTENZIONE! La mancata installazione di viti e dispositivi di fissaggio in conformità di queste istruzioni può comportare rischi di natura elettrica.

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

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

4. Funzionamento

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



Tasti

1. **ON/OFF** del piano cottura/ aspiratore per piano cottura
2. Indicatore posizione zona di cottura
3. Selezione zone di cottura
   Aumento/Diminuzione Power Level
4. Attivazione Temperature Manager
5. Tasti aspiratore
6. Selezione aspiratore
   Aumento/Diminuzione velocità (potenza) di aspirazione
7. Attivazione funzioni automatiche
   Reset saturazione filtri
8. Attivazione Timer
   Aumento/Diminuzione tempo Timer
9. Key Lock

9+10. Child Lock

10. Pausa / Recall

Display / LED

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

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

Da sapere prima di iniziare:

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

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

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

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

Display zona cottura

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

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

Caratteristiche del piano

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

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

Funzionamento

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

● **Accensione**

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

● **Selezione delle zone di cottura**

Sfiorare (premere la **Barra di selezione (3)** corrispondente alla zona di cottura desiderata.

● **9 Power Level**

Il piano è dotato di 9 livelli di potenza
Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3):**
verso destra per aumentare il livello di potenza;
verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

● **Power Booster**

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

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3)** (oltre il livello 9) ed attivare il Power Booster
Il livello Power Booster è indicato nel display della zona selezionata con il simbolo" P"

● **Bridge Zones**

Le zone di cottura grazie alla funzione Bridge sono in grado di lavorare in modo combinato creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Tale funzione permette una cottura omogenea con teglie e pentole di importanti dimensioni.
E' possibile utilizzare in abbinamento la zona di cottura frontale **"Master"** con la corrispondente sul retro **"Secondaria"**
(per verificare su quali zone è prevista questa funzione, consultare la parte illustrata di questo manuale).

Per attivare la Funzione Bridge:

- selezionare contemporaneamente le due zone di cottura che si vogliono utilizzare

- l'indicatore Bridge **(20)** della zona di cottura **"Secondaria" si illumina "⌋"**
- tramite la **Barra di selezione (3)** della zona di cottura **"Master sarà possibile impostare il Livello (Potenza) di esercizio**

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

● **Temperature Manager**

Temperature Manager è una funzione che permette di settare la temperaura preimpostata, più adatta, per ottenere il tipo di risultato che desiderate (consultare la tabella Temperature Manager alla fine di questo capitolo).

Selezionare la zona di cottura desiderata.

• Premere una o più volte **(4)** per scegliere il livello più idoneo tra quelli disponibili:

22.

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* Consultare la tabella Temperature Manager alla fine di questo capitolo.		

• Premere ancora per spegnere.

Nel display della zona di cottura che sta lavorando in Temperature Manager compare il simbolo **"⌋"**

● **Key Lock**

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

Attivazione:

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

Ripetere l'operazione per disattivare.

● **Child Lock**

Il Child Lock permette di evitare che i bambini possano accidentalmente accendere le zone cottura e la zona aspirante, inibendo l'attivazione di qualsiasi funzione.
Il Child Lock può essere attivato solo con prodotto acceso ma con zone di cottura (e zona aspirante) spente.

Attivazione:

• rimuovere le pentole eventualmente presenti sul piano cottura

• premere e tenere premuti contemporaneamente **(9)** e la **(10),** un segnale acustico indica che la funzione è attiva,e viene visualizzata una "L" nei display **(13)** e **(14)**.

Ripetere l'operazione per disattivare.

● **Timer**

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

Attivazione/Regolazione della funzione Timer per il piano cottura

• Selezionare la zona di cottura (potenza≠ 0)

• Premere − + **(8)** per accedere alla funzione Timer

• Regolare il tempo di durata del Timer:
premere il selettore +, per aumentare il tempo di spegnimento automatico
premere il selettore selettore −, per diminuire il tempo di spegnimento automatico

Se lo si desidera, ripetere l'operazione per le altre zone di cottura.
Nota: Ogni zona di cottura può avere impostato un Timer diverso; nel display **(15)** comparirà, per 10 secondi, il conto alla rovescia dell ultima zona di cottura selezionata, dopodichè verrà visualizzato il conto alla rovescia con tempo minore.

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette premendo qualsiasi tasto del piano) , mentre il display **(15)** lampeggia, con simbolo "0.00".

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

Per lo spegnimento del Timer:
• selezionare la zona di cottura
• impostare il valore del timer a "0" , tramite −

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

● **Egg Timer**
La funzione Egg Timer è un countdown indipendente dalle zone cottura (e dalla zona aspirante). L'Egg Timer si attiva premendo − + **(8)** .

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

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette premendo qualsiasi tasto del piano) , mentre il display **(15)** lampeggia, con simbolo "0.00".

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

Attivazione:
• premere **(10)**
• viene visualizzata una "II" nei display **(13)**.

Per disattivare la funzione:
Nota : questa operazione ripristina le condizioni del piano prima della pausa
• premere **(10)**
• entro 10 secondi scorrere verso destra con le dita lungo la **Barra di selezione (3),** relativa alla **zona di cottura 2 (FIG.19)**;

Nota : se l'operazione non viene eseguita in questo tempo la funzione pausa resta attiva.

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

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

Attivazione:
• **riaccendere il piano**
entro 6 secondi dallo spegnimento
• **premere "** **"**
entro gli altri 6 secondi successivi

● **Automatic Heat UP**
La funzione Automatic Heat UP permette di portare più velocemente a regime la potenza impostata; con questa funzione abbiamo il vantaggio di avere una cottura più rapida, ma senza il rischio di bruciare i cibi, perché la temperatura non oltrepassa quella del livello impostato.
Questa funzione è disponibile per i livelli di potenza 1 -8 .

Attivazione:
• premere a lungo, sulla **Barra di Selezione (3)**, la potenza desiderata
• viene visualizzata una "A" nel display **(13)**.

UTILIZZO DELL'ASPIRATORE

● **Accensione**

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

● **Accensione dell'aspiratore:**
Sfiorare (premere) la **Barra di selezione (6)** per attivare l'aspiratore

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

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (6):**

verso destra per aumentare la velocità (potenza) di aspirazione (0-10);

verso sinistra per diminuire la velocità (potenza) di aspirazione (10-0);

● **Timer**

Attivazione/Regolazione della funzione Timer per l'aspiratore
• Selezionare l'aspiratore (velocità'0).
• Premere **(8)** per accedere alla funzione Timer (da qualsiasi velocità)
• Regolare il tempo di durata del Timer:
premere il selettore , per aumentare il tempo di spegnimento automatico
premere il selettore selettore , per diminuire il tempo di spegnimento automatico

nel display **(15)** viene visualizzato il conto alla rovescia,

Nota: al lato del display dell'aspiratore, con Timer in uso, appare il simbolo **(19)**

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette premendo qualsiasi tasto del piano) , mentre il display **(15)** lampeggia, con simbolo "0.00".

Per lo spegnimento del Timer:
• selezionare la zona di cottura
• impostare il valore del timer a "0" , tramite

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

● **Indicatore di saturazione filtri**
La cappa indica quando è necessario eseguire la manutenzione dei filtri:

il LED "FILTER" (**17**) si accende

● **Reset saturazione filtro odori a carbone attivo**
Dopo aver eseguito la manutenzione dei filtri premere a lungo il tasto **(7)** ; il LED "FILTER" (**17**) si spegne, facendo ripartire il conteggio dell'indicatore.

● **Funzionamento automatico**
La cappa si accenderà alla velocità più idonea, adattando la capacità di aspirazione al livello di cottura massimo, utilizzato nelle zone di cottura.
Quando il piano cottura viene spento, la cappa adatta la sua velocità di aspirazione, diminuendola gradualmente, in modo da eliminare vapori ed odori residui.

Per attivare questa funzione:

Premere brevemente **(7)**, il LED "(A)" **(18)** si illumina a mostare che la cappa sta lavorando in quesat modalità.

● **Funzionamento automatico della cappa con SNAP®**
Per il collegamento tra cappa e SNAP®, consultare il manuale fornito con **SNAP®** o visitare www.elica.com.
Nota: SNAP® è una unita di aspirazione ausiliaria in grado di funzionare insieme alla cappa.

Per attivare questa funzione:

Premere brevemente **(7)**, il LED "(A)" **(18)** e il LED "SNAP" **(21)** si illuminano a mostare che la cappa sta lavorando in questa modalità.

Il piano aspirante è predisposto per essere utilizzato in abbinamento ad un KIT sensore Window (non fornito dal produttore)
Installando il KIT sensore Windows (soltanto nel caso di utilizzo del piano in modalità ASPIRANTE) , l'aspirazione dell'aria smetterà di funzionare ogni qual volta la finestra presente nella stanza, su cui il KIT viene applicato, risulterà chiusa.
E' raccomandabile l'acquisto del KIT FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, disponibile presso i centri autorizzati Elektrotechnk Schabus o direttamente tramite il sito internet **www.elektrotechnik-schabus.de.**
- Il collegamento elettrico del KIT piano aspirante deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato.
- Il produttore del piano aspirante declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni, incendi provocati da difetti e/o problemi di malfunzionamento e/o errata installazione del KIT.

4.1 Tabelle di potenza

Temperatura di esercizio (preimpostato)		Descrizione
	Melting	Individua un livello di potenza adatto per sciogliere lentamente prodotti delicati senza comprometterne le caratteristiche sensoriali (cioccolato, burro ecc).
	Warming	Individua un livello di potenza adatto per permettere di mantenere in temperatura le vostre pietanze in modo delicato, senza raggiungere temperature di ebollizione.
	Simmer	Individua un livello di potenza adatto a sobbolire pietanze per tempi prolungati. Adatto per cuocere sughi di pomodoro, ragù, zuppe, minestroni, mantenendo un livello di cottura controllato (ideale per cotture a bagno-maria). Evita sgradevoli fuoriuscite del cibo o possibili bruciature sul fondo, tipiche di queste preparazioni. Utilizzare questa funzione dopo aver portato ad ebollizione l'alimento.

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

4.2 Tabelle di cottura

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

5. Manutenzione

Manutenzione del piano di cottura

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

5.1 Pulizia

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante:
Non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare il vetro.
Non utilizzare detergenti chimici irritanti, quali spray per forno o smacchiatori.

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.
Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente.
Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro.
Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).
NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!
Importante:
In caso di fuoriuscite accidentali e abbondanti di liquidi dalle pentole è possibile intervenire attraverso la valvola di scarico, posta sulla parte inferiore del prodotto, in modo da poter eliminare ogni residuo e poter eseguire una pulizia con la massima sicurezza igienica.
Fig.16

Per una pulizia più completa ed approfondita si può rimuovere completamente la vasca inferiore
Fig.18a - 18b

Manutenzione dell'aspiratore

Pulizia

Per la pulizia usare **ESCLUSIVAMENTE** un panno inumidito con detersivi liquidi neutri. **NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!**
Evitare l'uso di prodotti contenenti abrasivi.
NON UTILIZZARE ALCOOL!

Filtro antigrasso

Fig. 15
Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.
Deve essere pulito una volta al mese (o quando il sistema di indicazione di saturazione dei filtri indica questa necessità), con detergenti non aggressivi, manualmente oppure in lavastoviglie a basse temperature ed a ciclo breve.
Con il lavaggio in lavastoviglie il filtro antigrasso metallico può scolorirsi ma le sue caratteristiche di filtraggio non cambiano assolutamente.

Filtri ai carboni attivi (Solo per Versione Filtrante)

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c
Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura.
Il prodotto è dotato di quattro batterie di filtri che trattengono gli odori grazie ai carboni attivi. I carboni attivi sono integrati in una struttura ceramica che li rende facilmente e completamente accessibili dalle impurità, creando così un'elevata superficie di assorbimento.
La saturazione dei **filtri ceramici a carboni attivi** si verifica dopo un uso più o meno prolungato a seconda del tipo di cucina e della regolarità della pulizia del filtro grassi. Questi filtri odori possono essere rigenerati termicamente ogni 2/3 mesi in forno preriscaldato a 200°C per 45 minuti. La rigenerazione consente una durata massima dei filtri di 5 anni.

5.2 Ricerca guasti

CODICE ERRORE	DESCRZIONE	POSSIBILI CAUSE	RIMOZIONE ERRORE
E2	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo
ERR03 **+** **segnale sonoro** 	Viene rilevata un'attivazione continua (permanente) del tasto. L'interfaccia si spegne dopo 10 secondi.	Acqua, pentole o utensili da cucina, sopra l'interfaccia utente.	Pulire la superficie, rimuovere eventuali oggetti dal piano.
Per tutte le altre segnalazioni di errore **(E … U …)**	Chiamare il servizio assistenza tecnica e comunicare il codice di errore		

5.3 Servizio assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza

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

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

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

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

L'appareil peut différer du dessin de cette notice mais les instructions pour l'utilisation, l'entretien et l'installation restent les mêmes.

Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déplacement, s'assurer qu'il reste avec le produit.

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

! Ne pas faire des changements dans les produits électriques

! Avant l'installation de l'appareil, vérifier que tous les composants ne sont pas endommagés. Sinon, contactez votre revendeur et ne pas continuer l'installation.

! Vérifier l'integrité du produit avant de procéder avec l'installation. Sinon, contactez votre revendeur et ne pas continuer l'installation.

Remarque : Les pièces portant le symbole "(*)" sont des accessoires optionnels fournis uniquement avec certains modèles ou des pièces non fournies, à acheter.

1. Mises en garde

Attention! Suivre attentivement les instructions ci-dessous :

- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique avant d'effectuer tout travail d'installation.

- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des réglementations locales en matière de sécurité. Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation.

- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre la connexion de l'appareil, encastré dans un meuble, au circuit électrique.

- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un interrupteur omnipolaire à norme qui assure la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

- Ne pas utiliser de prises multiples ou des rallonges.

- Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles par l'utilisateur.

- L'équipement et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Faire attention à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil; garder les enfants à distance et les surveiller, parce que les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.

- Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser le plan à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.

- Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil.

- Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis.

- Ne pas placer de matériaux inflammables sur l'appareil ou à proximité.

- Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile.

- Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter la possibilité de décharge électrique.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonction au moyen d'une minuterie externe ou bien d'un système de commande à distance séparé.

- La cuisson sans surveillance sur un plan de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer un incendie.

- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

- Ne JAMAIS essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au lieu de cela, éteindre l'appareil et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. Risque d'incendie : ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur.

- Ne pas poser des objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface du plan de cuisson car ils pourraient s'échauffer.

- Avant de raccorder le modèle au circuit électrique : contrôler la plaque signalétique (sur le fond de l'appareil) pour s'assurer que la tension et la puissance correspondent à celles du circuit et que la prise de branchement soit adaptée. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

Important :

- Après utilisation, éteindre le plan de cuisson à travers son dispositif de commande et ne pas faire confiance au détecteur de casseroles.

- Éviter de renverser du liquide, donc pour 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.

- Lorsque la cuisson est terminée, éteindre la zone relative.

- Lors de la cuisson, ne jamais utiliser des feuilles d'aluminium, ou ne jamais poser directement des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.

- Ne jamais chauffer une boîte ou une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle risque d'exploser!

Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plans de cuisson.

- L'utilisation d'une grande puissance comme la fonction Booster ne convient

pas pour le chauffage de liquides tel que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, nous recommandons l'utilisation d'une puissance inférieure.

- Les récipients doivent être placés directement sur le plan de cuisson et doivent être centrés. En aucun cas, il ne faut insérer quelque chose entre la casserole et la plaque de cuisson.

- Dans le cas de températures élevées, l'appareil diminue automatiquement le niveau de puissance de la zone de cuisson.

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher le produit du circuit en enlevant la fiche ou par l'interrupteur général de la maison.
Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien.
L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sure de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents.
Les enfants doivent être contrôlés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
La pièce doit être suffisamment aérée quand la hotte de cuisine est utilisée simultanément aux autres appareils de combustion au gaz ou autres combustibles.
La hotte doit être régulièrement nettoyée à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS), respecter les instructions pour l'entretien.
Le non-respect des normes de nettoyage de la hotte et du filtre (ainsi que son remplacement) comporte des risques d'incendies.
Il est strictement interdit de flamber les aliments.
L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée.
La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu.
ATTENTION : Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de la hotte peuvent chauffer.
Attention! Il ne faut jamais brancher l'appareil au circuit électrique tant que l'installation n'a pas été complétée.
En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à adopter pour l'évacuation des fumées, respecter étroitement les règlements des autorités locales compétentes.
L'air aspiré ne doit pas être convoyé vers le conduit destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion au gaz ou autres combustibles.
Il ne faut jamais utiliser ni laisser la hotte sans ampoule correctement vissées afin d'éviter tout risque de décharge électrique.
Il ne faut jamais utiliser la hotte sans la grille !

Utiliser seulement les vis de fixation fournies avec le produit ou, si elles ne sont pas comprises, acheter les bonnes vis. Utiliser des vis de la longueur indiquée dans la notice.

Quand la hotte de cuisine et les appareils non alimentés par l'énergie électrique sont en marche simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4 × 10-5 bar).

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En assurant que ce produit est éliminé correctement, l'utilisateur contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé.

Le symbole ▬ sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce dernier ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être remis à un point de collecte pour le recyclage des 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, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où le produit a été acheté.

Appareil conçu, testée et réalisée 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.
- CEM : EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/CEI 61000-3-3; EN/CEI 61000-3-12. Conseils pour une utilisation correcte et destinée à réduire l'impact environnemental : Allumer la hotte à la vitesse minimale avant de commencer à cuisiner puis l'éteindre quelques minutes après la fin de la cuisson. Augmenter la vitesse seulement en cas de grosses quantités de fumée et de vapeur en utilisant la fonction booster uniquement pour les cas extrêmes. Pour préserver l'efficacité du système de réduction des odeurs, remplacer le(s) filtre(s) à charbon. Nettoyer le filtre à graisse régulièrement pour en préserver l'efficacité. Pour optimiser l'efficacité et minimiser les bruits, utiliser le diamètre maximal du système de canalisation indiqué dans ce manuel.

2. Utilisation

Utilisation de la plaque de cuisson

Le système de cuisson à induction est basé sur le phénomène physique de l'induction magnétique. La principale caractéristique de ce système est le transfert direct de l'énergie du générateur à la casserole.

Avantages :

Si l'on compare avec les plans de cuisson électriques, votre plan à induction est :

- Plus sûr : température inférieure à la surface du verre.

- Plus rapide : temps de chauffe des aliments inférieurs.

- Plus précis : le plan réagit instantanément à vos commandes

- Plus efficace : 90 % de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. En outre, une fois enlevée la casserole, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, en évitant une perte de chaleur inutile.

2.1 Récipients pour la cuisson

Utiliser uniquement des casseroles portant le symbole

Important :

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

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

2.1.1 Récipients préexistants

La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. 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.

2.1.2 Diamètres fonds de casseroles conseillés

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

Pour connaître le diamètre minimal de la casserole à utiliser pour chaque zone, consulter la partie illustrée de ce manuel.

2.2 Économie d'énergie

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de :

- Utiliser des ustensiles de cuisson d'un diamètre égal à celui de la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des poêles et des casseroles à fond plat.
- Si possible, laisser le couvercle sur la casserole pendant la cuisson
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- Utiliser un autocuiseur, il réduit encore la consommation d'énergie et le temps de cuisson
- Placer la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur le plan.

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

Version aspirante

Fig. 7

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

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

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

Pour de plus amples, consulter la page relative aux accessoires de la version aspirante dans la partie illustrée de ce manuel.

Fig. 7c

Raccorder le produit aux tuyaux et aux orifices d'évacuation murale du même diamètre que celui de la sortie d'air (bride de raccord).

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

Nous déclinons, dans ce cas, toute responsabilité.

! La longueur du conduit doit être celle strictement indispensable.

! Utiliser un conduit avec le moins de coudes possible (angle maximal du coude : 90°).

! Éviter de changer drastiquement la section du conduit

Version filtrante

Fig. 8

L'air aspiré sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce.

Le produit est fourni avec tout le nécessaire pour une installation standard avec la sortie de l'air dans la partie frontale de la plinthe du meuble.

L'emballage comprend déjà quatre séries de filtres en céramique aux charbons actifs très performants. Les filtres en céramique sont des filtres innovants modulaires à charbon qui se régénèrent (consulter ce manuel dans la section Entretien - Filtres aux charbons actifs).

Les propriétés chimiques et physiques permettent d'obtenir une efficacité d'absorption des odeurs élevée ainsi qu'une excellente résistance mécanique.

Pour de plus amples, consulter la page relative aux accessoires de la version filtrante dans la partie illustrée de ce manuel.

Fig. 13b

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 qu'aspirantes.

3. Installation

L'installation tant électrique que mécanique, doit être effectuée par du personnel qualifié.

L'appareil est conçu pour être encastré dans un plan de travail (épaisseur 3-6 cm)

La distance minimale entre le plan de cuisson et le mur doit être d'au moins 5 cm devant, d'au moins 10 cm sur les côtés.

⚠ 3.1 Branchement électrique

Fig. 3

- Débrancher l'appareil du circuit électrique
- L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié, familiarisé avec les normes applicables en matière d'installation et de sécurité.
-Le fabricant décline toute responsabilité pour les personnes, les animaux ou les biens dans le cas de non-respect des directives fournies dans ce chapitre.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre l'enlèvement du plan de cuisson du plan de travail.
- S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé.
- Ne pas utiliser de rallonges.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le câble d'alimentation de la terre doit être 2 cm plus long que les autres câbles.
- Dans le cas où l'appareil n'est pas équipé de câble d'alimentation, en utiliser un avec section de conducteur de minimum 2,5 mm2 pour une puissance allant jusqu'à 7200 watts,; tandis que pour les puissances supérieures il doit être de 4 mm2).
- À aucun moment, le câble ne doit atteindre une température de 50 °C supérieure à la température ambiante.
- L'appareil est destiné à être connecté de façon permanente au circuit électrique, c'est pourquoi il faut faire un raccordement au circuit fixe via un interrupteur omnipolaire à norme qui assure la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation.

Attention! Avant de rebrancher le circuit à l'alimentation secteur et d'en vérifier le fonctionnement correct, vérifier toujours que le câble d'alimentation soit monté correctement.

Attention! Le remplacement du câble d'interconnexion doit être effectuée par le service d'assistance technique autorisé ou par une personne ayant le même statut.

3.2 Montage

Avant de commencer l'installation :

- Après le déballage et vérification que le produit n'a pas été endommagé pendant le transport, en cas de problème, contactez votre revendeur ou le service clientèle, avant de procéder à l'installation.
- Vérifier que le produit acheté est d'une taille appropriée pour la zone d'installation choisie.
- S'assurer qu'à l'intérieur de l'emballage il n'y a pas (à des fins d'expédition) de matériel accessoire (tels que des enveloppes avec des vis, des garanties, etc.), il doit être éventuellement enlevé et conservé.
- Vérifier en plus que près de la zone d'installation il y ait une prise électrique disponible.

Prédisposition du meuble pour l'encastrement :

- Le produit ne peut être installé au-dessus des dispositifs de refroidissement, lave-vaisselle, poêles, fours, lave-linge et sèche-linge.
- Effectuer tous les travaux de découpe du meuble avant d'insérer le plan de cuisson et retirer soigneusement les copeaux ou les résidus de sciure.

IMPORTANT : utiliser un joint de finition monocomposant **(S)**, résistant aux températures jusqu'à 250° ;
avant l'installation, nettoyer soigneusement les surfaces à coller en éliminant les substances pouvant compromettre l'adhésion
(ex.: agents anti-adhésifs, conservants, graisses, huiles, poussière, résidus de colle, etc.);
le joint doit être distribué uniformément sur tout le cadre;
après la pose, laisser sécher le joint environ 24 heures.

Fig. 1b

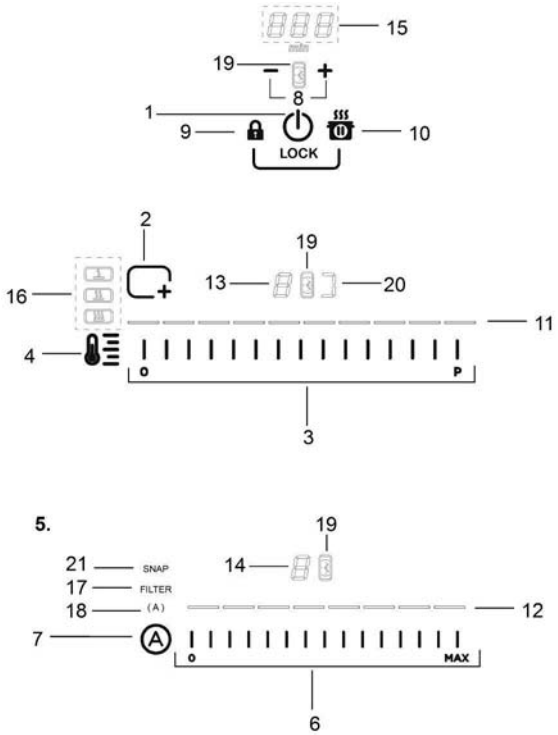
ATTENTIONE ! La non-installation de vis et fixations conformément à ces instructions peut entraîner des risques électriques.

Remarque : nous conseillons, pour installer correctement le produit, recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes :

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

4. Fonctionnement

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



Touches

1. **ON/OFF** de la plaque de cuisson/aspirateur pour plan de cuisson
2. Voyant de position de la zone de cuisson
3. Sélection des zones de cuisson
   Augmenter/Diminuer Power Level
4. Activation Temperature Manager
5. Touches aspirateur
6. Sélection aspirateur
   Augmenter/Diminuer vitesse (puissance) d'aspiration
7. Activation des fonctions automatiques
   Réinitialiser saturation filtres
8. Activer Timer
   Augmenter/Diminuer temps Timer
9. Key Lock

8+9 . Child Lock

10. Pause / Recall

Afficheur / LED

11. Afficher Power Level
12. Afficher vitesse (puissance) d'aspiration
13. Affichage zone de cuisson
14. Affichage aspirateur
15. Affichage Timer
16. Affichage Temperature Manager
17. Voyant assistance filtres
18. Voyant fonction d'aspiration automatique
19. Voyant Timer activé
20. Voyant Bridge activé
21. Voyant fonctionnement avec unité SNAP

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

À savoir avant de commencer :

Toutes les fonctions de ce plan de cuisson sont conçues dans le but de se conformer aux normes de sécurité les plus strictes.

Pour cette raison :

• **Certaines fonctions ne s'activent pas, ou s'éteignent automatiquement en l'absence de casseroles sur les foyers, ou quand elles sont mal placées.**

• Dans d'autres cas, les fonctions activées se désactivent automatiquement après quelques secondes lorsque la fonction sélectionnée nécessite un autre réglage qui n'est pas donné (par exemple: "**Allumer le plan de cuisson**" sans "**Sélectionner la zone de cuisson**" et la "**Température de fonctionnement**", ou bien la "**Fonction Lock**" ou celle "**Timer**").

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

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

Affichage zone de cuisson

dans les affichages relatifs aux zones de cuisson, apparaît :

Zone de cuisson allumée	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Fonction Temperature Manager activée	u
Fonction Child Lock activée	L
Fonction Pause	II
Fonction Automatic Heat UP	A

Caractéristiques de la plaque

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

À l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson, la présence de chaleur résiduelle est signalée par le symbole de la zone qui s'éclaire sur l'afficheur "H".

Fonctionnement

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

● **Allumage**

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

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

Appuyer de nouveau pour éteindre.

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

● **Sélection des zones de cuisson**

Effleurer (appuyer sur) la **Barre de sélection (3)** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

● **9 Power Level**

La plaque est équipée de 9 niveaux de puissance :

Effleurer et glisser le doigt le long de la **Barre de sélection (3):**

vers la droite pour augmenter le niveau de puissance;

vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance;

● **Power Booster**

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

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

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

● **Bridge Zones**

Les zones de cuisson grâce à la fonction Bridge sont en mesure de fonctionner en mode combiné créant ainsi une seule zone au même niveau de puissance. Cette fonction permet de cuire de manière homogène les grands plats / casseroles.
Il est possible d'utiliser (en mode combiné) la zone de cuisson frontale "**Master**" avec la zone correspondante derrière "**Secondaire**"
(pour vérifier les zones concernées par cette fonction, consulter la partie illustrée de ce manuel).

Pour activer la Fonction Bridge:

- sélectionner simultanément les deux zones de cuisson à utiliser

- le voyant Bridge **(20)** de la zone de cuisson "**Secondaire**" **s'éclaire** "⌐"
- la **Barre de sélection (3)** de la zone de cuisson "**Master permet de programmer le niveau (puissance) de fonctionnement**

- pour désactiver la **Fonctio Bridge** il suffit de répéter la mème procédure d'activation

● **Temperature Manager**

La fonctionTemperature Manager permet de régler la température prédéfinie, la plus appropriée, pour obtenir le résultat souhaité (consulter le tableau Temperature Manager à la fin de ce chapitre).

Sélectionner la zone de cuisson souhaitée.

• Appuyer une ou plusieurs fois sur **(4)** pour sélectionner le niveau disponible le plus approprié :

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* Consulter le tableau Temperature Manager à la fin de ce chapitre.		

• Appuyer encore une fois pour éteindre.

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

● **Key Lock**

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

Activation :

• appuyer sur **(9)**
• la LED située au dessus de la touche s'éclaire pour signaler l'activation

Répéter l'opération pour désactiver.

● **Child Lock**

La fonction Child Lock permet d'éviter que les enfants ne puissent accidentellement allumer les zones de cuisson et la zone aspirante car elle bloque toutes les fonctions.
La fonction Child Lock peut être activée seulement quand l'appareil est éclairé et les zones de cuisson (et la zone aspirante) sont éteintes.

Activation :
• enlever les casseroles éventuellement présentes sur la plaque de cuisson
• appuyer sur et maintenir et maintenir enfoncées simultanément les touches **(9)** et la **(10)**, un signal sonore indique que la fonction est activée et "L" apparaît sur les afficheurs**(13)** et **(14)**.

Répéter l'opération pour désactiver.

● **Timer**

La fonction Timer est un compte à rebours qui peut être programmé (même simultanément) sur chaque zone de cuisson (et sur la zone aspirante).
À la fin du temps programmé la zone de cuisson (ou la zone aspirante) s'éteint automatiquement et l'utilisateur est averti par un signal sonore.

Activation/Réglage de la fonction Timer pour la plaque de cuisson
• Sélectionner la zone de cuisson (puissance ¹ 0).
• Appuyer sur **(8)** pour accéder à la fonction Timer

• Régler la durée du Timer:
appuyer sur le sélecteur +, pour augmenter le temps d'extinction automatique
appuyer sur le sélecteur −, pour diminuer le temps d'extinction automatique

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

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

Dès que le timer a terminé le compte à rebours, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une quelconque touche, alors que l'afficheur **(15)** clignote, avec le symbole "0.00".

Remarque : à côté de la zone de cuisson, lorsque le Timer est actionné, apparaît le symbole **(19)**

Pour couper le Timer :
- Sélectionner la zone de cuisson.
- programmer la valeur du timer à "0" , avec

Remarque : la fonction reste active si l'on n'appuie pas, entre-temps, sur d'autres touches.

● **Egg Timer**

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

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

Dès que le timer a terminé le compte à rebours, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une quelconque touche, alors que l'afficheur **(15)** clignote, avec le symbole "0.00".

● **Pause**

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

Activation :

- appuyer sur **(10)**
- le symbole "II" apparaît sur l'afficheur**(13)**.

Pour désactiver la fonction :

Remarque : cette opération permet de rétablir les conditions de la plaque avant la pause

- appuyer sur **(10)**
- vous avez 10 secondes pour glisser le doigt vers la droite le long de la **Barre de sélection (3),** correspondant à la **zone de cuisson 2** **(FIG. 19)**;

Remarque : si l'opération n'est pas effectuée dans le délai indiqué la fonction Pause reste active.

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

● **Recall**

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

Activation :

- **rallumer la plaque** dans les 6 secondes qui suivent l'arrêt
- **appuyer sur** " " sous les 6 secondes successivent

● **Automatic Heat UP**

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

Activation :

- appuyer longuement sur la **Barre de sélection (3)**, la puissance souhaitée
- le symbole "A" apparaît sur l'afficheur **(13)**.

UTILISATION DE L'ASPIRATEUR

● **Allumage**

Appuyer sur (effleurer) **ON/OFF de la plaque de cuisson/ aspirateur**
Le voyant s'éclaire pour signaler que la plaque de cuisson/aspirateur est prêt(e) à l'emploi.
Appuyer de nouveau pour éteindre.
Remarque : Cette fonction a la priorité sur toutes les autres.

● **Mise en marche de l'aspirateur :**
Effleurer (appuyer sur) la **Barre de sélection (6)** pour activer l'aspirateur

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

Effleurer et glisser le doigt le long de la **Barre de sélection (6):**

vers la droite pour augmenter la vitesse (puissance) d'aspiration (0-10);

vers la gauche pour diminuer la vitesse (puissance) d'aspiration (10-0);

● **Timer**

Activation/Réglage de la fonction Timer pour l'aspirateur
• Sélectionner l'aspirateur (vitesse ¹ 0).
• Appuyer sur − + **(8)** pour accéder à la fonction Timer (peu importe la vitesse)

• Régler la durée du Timer:
appuyer sur le sélecteur +, pour augmenter le temps d'extinction automatique
appuyer sur le sélecteur −, pour diminuer le temps d'extinction automatique

de l'afficheur **(15)** le compte à rebours apparaît,

Remarque : à côté de l'afficheur de l'aspirateur, lorsque le

Timer est actionné, apparaît le symbole **(19)**

Dès que le timer a terminé le compte à rebours, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une quelconque touche, alors que l'afficheur **(15)** clignote, avec le symbole "0.00".

Pour couper le Timer :
• Sélectionner la zone de cuisson.
• programmer la valeur du timer à "0" , avec −

Remarque : la fonction reste active si l'on n'appuie pas, entre-temps, sur d'autres touches.

● **Voyant de saturation des filtres**
La hotte indique lorsqu'il faut changer les filtres :

la LED "FILTER"(**17**) s'éclaire

● **Réinitialisation de la saturation des filtres anti-odeurs aux charbons actifs**
Après avoir effectué l'entretien des filtres, appuyer longuement sur la touche Ⓐ **(7)** ; la LED "FILTER" (**17**) s'éteint et relance le comptage du voyant.

● **Fonctionnement automatique**
La hotte s'éclaire alors à la vitesse plus indiquée en adaptant la capacité d'aspiration au niveau de cuisson maximal, utilisé dans les zones de cuisson.
Lorsque l'on éteint la plaque de cuisson, la hotte adapte la vitesse d'aspiration en la diminuant progressivement de manière à éliminer les dernières vapeurs et odeurs.

Pour activer cette fonction :

Appuyer brièvement sur Ⓐ**(7)**, la LED "(A)" **(18)** s'éclaire pour signaler que la hotte fonctionne sous ce mode.

● **Fonctionnement automatique de la hotte avec la fonction SNAP®**

Pour la connexion entre la hotte et SNAP®, consulter le manuel fourni avec **SNAP®** ou visiter www.elica.com.
Remarque : SNAP® est une unité d'aspiration auxiliaire en mesure de fonctionner avec la hotte.

Pour activer cette fonction :

Appuyer brièvement sur Ⓐ**(7)**, le LED "(A)"**(18)** et le LED "SNAP**" (21)** s'allument pour indiquer que la hotte est en train de fonctionner sous ce mode.

La plaque aspirante est prédisposée pour être utilisée avec un KIT détecteur Windows (non fourni par le producteur)

En installant le KIT détecteur Windows (uniquement en cas d'utilisation de la plaque en mode ASPIRANT), le système d'aspiration de l'air cessera de fonctionner toutes les fois qu'il détectera que la fenêtre (sur laquelle est installé le KIT) est fermée.

Il est recommandé d'acheter le KIT FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, disponible auprès des centres autorisés Elektrotechnk Schabus ou directement à travers le site internet **www.elektrotechnik-schabus.de.**

- Le branchement électrique du KIT à la hotte doit être effectué par un technicien qualifié et spécialisé.

- Le producteur de la plaque aspirante décline toute responsabilité pour d'éventuels inconvénients, dommages, incendies provoqués par des défauts et/ou problèmes de dysfonctionnement et/ou installation erronée du KIT.

4.1 Tableaux de puissance

Le niveau de puissance (par défaut)		Description
	Chauffer doucement	Localiser un niveau approprié de dissoudre lentement produits délicats sans compromettre les caractéristiques sensorielles de puissance (chocolat, le beurre, etc.).
	Réchauffer	Choisir un niveau de puissance appropriée pour permettre de maintenir la température de vos aliments en douceur, sans atteindre des températures d'ébullition.
	Saisir	Localiser un niveau approprié pour mijoter des plats pendant des périodes prolongées. Convient pour la cuisson des sauces tomates, sauces à la viande, les soupes, en maintenant un niveau de cuisson contrôlé (idéal pour la cuisson au bain-marie). Éviter tout déversement désagréable de la nourriture ou des brûlures possibles sur le fond, typiques de ces préparations. Utiliser cette fonction après avoir porté à ébullition l'aliment.

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

4.2 Tableaux de cuisson

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

5. Entretien

Entretien de la plaque de cuisson

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

5.1 Nettoyage

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important :

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

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

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

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

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

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

NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYEURS A VAPEUR !!!

Important :

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

Fig. 16

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

Fig. 18a - 18b

Entretien de l'aspirateur

Nettoyage

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

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

NE PAS UTILISER D'ALCOOL !

Filtre anti-graisse

Fig. 15

Il retient les particules de graisse dérivantes d ela 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.

Filtres aux charbons actifs (Seulement pour la version filtrante)

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

Il retient les mauvaises odeurs de la cuisson.

Le produit est doté de quatre séries de filtres qui retiennent les odeurs grâce aux charbons actifs. Les charbons actifs sont intégrés dans une structure céramique qui les rend facilement et complètement accessibles par les impuretés créant ainsi une surface d'absorption élevée.

La saturation des **filtres céramique aux charbons actifs** se produit après une utilisation plus ou moins intense en fonction du type de cuisine et de la fréquence de nettoyage du filtre à graisse. Ces filtres anti-odeur peuvent être soumis à une régénération thermique tous les 2 à 3 mois dans un four préchauffé à 200 °C pendant 45 minutes. La régénération permet de bénéficier d'une durée maximale des filtres de 5 ans.

5.2 Recherche des pannes

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SUPPRESSION DE L'ERREUR
E2	La zone commandes s'éteint à cause d'une trop haute température	La température interne de l'électronique est trop élevée	Attendre que la plaque refroidisse avant de l'utiliser à nouveau
ERR03 **+** **Signal acoustique** 	Une activation continue (permanente) de la touche est détectée. L'interface s'éteint au bout de 10 secondes.	Eau, casseroles ou ustensiles de cuisine, posés sur l'interface utilisateur.	Nettoyer la surface, retirer les objets éventuellement présents le plan.
Pour tous les autres signaux d'erreur **(E … U …)**	Appeler le service assistance technique et communiquer le code d'erreur		

5.3 Service assistance

Avant de contacter le Service Clientèle

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

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

Bitte halten Sie sich genau an die in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen. Es wird keinerlei Haftung übernommen für Probleme, Schäden oder Brände, die durch Nichteinhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Anweisungen verschuldet wurden. Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt, zum Kochen von Speisen und Absaugen von Rauch der beim Kochen selbst entsteht. Es ist keine andere Nutzung erlaubt (z. B. das Wärmen von Räumen). Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für eine unsachgemäße Verwendung oder falsche Einstellung des Gerätes.

Das Produkt kann sich in seinem Aussehen, von den in dieser Broschüre dargestellten Abbildungen unterscheiden, jedoch bleiben die Anweisungen für den Gebrauch, die Wartung und die Installation gleich.

Es ist wichtig diese Anleitung aufzubewahren, um sie jederzeit heranziehen zu können. Im Falle eines Verkaufes, Abgabe oder Umzugs, stellen Sie sicher, dass die Gebrauchsanweisung dem Produkt beigefügt ist.

! Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig; sie liefern wichtige Informationen über die Installation, Verwendung und Sicherheit.

! Führen Sie dem Produkt keine elektrischen Veränderungen zu.

! Bevor Sie mit der Installation des Gerätes fortfahren, überprüfen Sie ob alle Komponenten unbeschädigt sind. Anderenfalls kontaktieren Sie Ihren Händler und fahren Sie nicht mit der Installation fort.

! Überprüfen Sie die Integrität des Gerätes bevor Sie mit der Installation fortfahren. Anderenfalls kontaktieren Sie Ihren Händler und fahren Sie nicht mit der Installation fort.

Hinweis: Die mit dem"(*)" Symbol versehenen Elemente sind optionales Zubehör, welche nur bei einigen Modellen vorhanden sind oder Teile die nicht im Lieferumfang enthalten sind und getrennt zu erwerben sind.

1. Warnungen

Achtung! Befolgen Sie die exakt die folgenden Anweisungen:

-Das Gerät muss vor der Durchführung von jeglichen Arbeiten von der Stromversorgung getrennt werden.

-Die Installation oder Wartungen müssen, von einem qualifizierten Techniker, entsprechend den Anweisungen des Herstellers und mit Berücksichtigung der örtlichen Vorschriften in Bezug auf Sicherheit durchgeführt werden. Reparieren Sie kein Teil des Geräts oder ersetzen Sie es nicht, sofern dies nicht ausdrücklich in der Bedienungsanleitung angegeben ist.

-Es ist Pflicht, dass das Gerät geerdet wird.

-Das Netzkabel muss lang genug sein, um die Verbindung des Gerätes im eingebauten Zustand an das Stromnetz zu ermöglichen.

-Damit die Installation den aktuellen Sicherheitsbestimmungen entspricht, muss ein Leitungsschutzschalter eingebaut sein, der die vollständige Trennung vom Netz, unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III, in Übereinstimmung mit den Installationsanweisungen, gewährleisten.

-Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.

-Wenn die Installation abgeschlossen ist, müssen die elektrischen Komponenten, dem Benutzer unzugänglich sein.

-Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Betrieb heiß. Achten Sie darauf, die erhitzten Elemente nicht zu berühren.

- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen; behalten Sie ihre Kinder im Auge und halten Sie sie vom Gerät fern, da die zugänglichen Teile während des Betriebs heiß werden

können.

- Für Menschen mit Herzschrittmachern und aktiven Implantaten ist es wichtig, vor dem Gebrauch des Induktionsherdes, zu überprüfen, ob Ihr Herzschrittmacher mit dem Gerät kompatibel ist.

.-Während und nach dem Gebrauch die Heizelemente des Gerätes nicht berühren.

-Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen brennbaren Materialien, bis nicht alle Komponenten des Gerätes ausreichend abgekühlt sind.

-Auf dem Gerät oder in dessen Nähe keine brennbaren Materialien abstellen.

-Überhitzte Fette und Öle können leicht Feuer fangen. Überwachen Sie das Kochen von Lebensmitteln, die reich an Fett und Öl sind.

-Falls die Oberfläche rissig wird, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlages zu vermeiden.

-Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit Hilfe eines externen Timers (Zeitschaltuhr) oder einer separaten Fernbedienung, in Betrieb genommen zu werden.

-Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Herd, mit Öl oder Fett, kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.

- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Auch ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

- Versuchen Sie NIE Flammen mit Wasser zu löschen. Im Gegenteil, schalten Sie zuerst das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen dann zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke. Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf der Kochflächen ab.

- Keine Dampfreiniger verwenden.

-Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf der Oberfläche des Kochfeldes ab, da sie sich überhitzen könnten.

- Bevor Sie dieses Modell an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf der Unterseite des Geräts), um sicherzustellen, dass die Spannung und die Stromversorgung dem des Stromnetzes entsprechen und die Steckdose geeignet ist. Im Zweifelsfall rufen Sie einen qualifizierten Elektriker.

Wichtig:

- Nach dem Gebrauch schalten Sie das Kochfeld an seinem Steuergerät aus und verlassen Sie sich nicht auf den Sensor.

- Vermeiden Sie das Verschütten von Flüssigkeiten, indem Sie, beim Kochen oder Erhitzen von Flüssigkeiten, die Wärmezufuhr reduzieren.

- Lassen Sie auf den eingeschalteten Kochflächen keine leeren Töpfe oder Pfannen stehen und stellen Sie keinesfalls etwas ohne Kochgeschirr ab.

- Sobald sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie das jeweilige Kochfeld aus.

- Benutzen Sie zum Kochen niemals Alufolie bzw. stellen Sie niemals etwas, das in Alufolie verpackt ist, direkt auf dem Kochfeld ab. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Gerät irreparabel

beschädigen.

- Erhitzen Sie niemals eine mit Nahrungsmittel gefüllte Dose oder Konserve aus Blech, ohne sie vorher geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren!

Diese Warnung richtet sich an alle Kochflächen.

- Das Verwenden einer erhöhten Leistung wie z.B. Die Booster Funktion ist für das Erwärmen einiger Flüssigkeiten wie z.B. von Frittieröl ungeeignet. Die erhöhte Hitze könnte gefährlich sein. In solchen Fällen wird zu einer niedrigeren Stufe geraten.

- Das Kochgeschirr muss direkt auf dem Herd gestellt werden und muss zentriert werden. Auf keinen Fall irgendetwas zwischen dem Kochgeschirr und dem Herd legen.

- Im Fall von erhöhter Temperatur senkt das Gerät automatisch die Stromzufuhr des jeweiligen Kochfeldes ab.

Vor jedem Reinigungseingriff oder Wartung, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz indem Sie den Stecker ziehen oder schalten Sie den Strom am Hauptschalter des Hauses im Sicherungskasten aus.
Verwenden Sie für alle Installations- und Wartungsarbeiten Handschuhe.
Das Gerät kann von Kindern, ab einem Alter von mindestens 8 Jahren, benutzt werden und von Menschen mit eingeschränkten physischen, motorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mängel an Erfahrung oder notwendiger Kenntnis, sofern sie unter Aufsicht stehen oder nachdem sie in die sichere Benutzung des Gerätes eingeführt wurden und sie sich den Gefahren, die von dem Gerät ausgehen, bewusst sind.
Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
Der Raum muss ausreichend belüftet sein, wenn die Dunstabzugshaube zusammen mit anderen Geräten mit Gasverbrennung oder andere Brennstoffe verwendet wird.
Die Haube muss regelmäßig sowohl von Innen als auch von Außen gereinigt werden (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT), dabei aber genau die Angaben der Bedienungsanleitung befolgen.
Das nicht beachten der Vorgaben bezüglich der Reinigung der Haube und dem Erneuern bzw. Reinigen der Filter kann Brände verursachen.
Es ist strengstens verboten, Essen über offener Flamme zu kochen.

Die Verwendung von offenen Flammen ist für die Filter schädlich und kann Brände verursachen und muss daher in jedem Fall vermieden werden.
Jegliches Frittieren muss mit Sorgfalt erfolgen, um zu vermeiden, dass das überhitzte Öl Feuer fangen kann.
ACHTUNG: Wenn der Herd in Gebrauch ist, können die zugänglichen Teile der

Haube heiß werden.
Achtung! Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an, bis die Installation vollständig abgeschlossen ist.
Was die technischen und die Sicherheitsmaßnahmen bezüglich dem Abzug der Dämpfe angeht, halten Sie sich strikt an die Vorschriften der örtlichen Behörden.
Die angesaugte Luft darf nicht über das selbe Abluftrohr abgeleitet werden, das für die Abfuhr von Rauchgasen, die durch Gasverbrennung oder die Verbrennung anderer Brennstoffen erzeugt werden, verwendetet wird.
Benutzen Sie die Haube nicht ohne die Lampen richtig montiert zu haben oder gar ohne jegliche Lampen, da die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.
Verwenden Sie die Haube nie ohne das Gitter korrekt eingebaut zu haben!

Bei der Montage, verwenden Sie nur die mitgelieferten Schrauben, oder, falls nicht im Lieferumfang enthalten, erwerben Sie Schrauben gemäß der Vorgaben. Verwenden Sie bei den Schrauben die richtige Länge, wie sie im Montagehandbuch angegeben werden.
Wenn die Dunstabzugshaube und gleichzeitig andere Geräte, die eine andere Energiequelle als Strom haben, in Betrieb sind, darf der Unterdruck im Raum nicht mehr als 4 Pa überschreiten (4 x 10-5 bar)..

Dieses Gerät entspricht der EU-Richtlinie 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE-Richtlinie). Stellen Sie sicher, dass dieses Gerät gemäß den Vorschriften entsorgt wird, so verhindern Sie mögliche negativen Folgen für die Umwelt und die Gesundheit.

Die Kennzeichnung ▬ auf diesem Produkt oder den Begleitpapieren gibt an, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Bei der Entsorgen beachten Sie bitte die örtlichen Vorschriften. Weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie in Ihrem Rathaus, bei Ihrer Müllabfuhr oder bei dem Händler, wo das Produkt erworben wurde.

Dieses Gerät wurde gemäß den folgenden Vorschriften entwickelt, getestet und hergestellt:
• 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.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN / IEC 61000-3-3; EN / IEC 61000-3-
12. Empfehlungen für eine richtige Benutzung, um die Umweltbelastung zu reduzieren: Wenn Sie zu kochen beginnen, schalten Sie die Haube auf der niedrigsten Geschwindigkeit ein und lassen Sie sie nach Beendigung des Kochvorgangs noch für einige Minuten eingeschaltet. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur im Fall von großen Mengen an Rauch und Dampf und verwenden Sie die Booster-Funktion nur in extremen Fällen. Um die Effizienz der Reduktion von Gerüche aufrecht zu erhalten, ersetzen Sie wenn nötig, den/die Kohlefilter. Um die Effizienz des Fettfilters aufrecht zu erhalten, reinigen Sie diesen bei Bedarf. Zur Optimierung der Effizienz und um Geräusche zu minimieren, verwenden Sie beim Abluftsystem den maximalen Durchmesser der in diesem Handbuch angegeben ist.

2. Betriebsart

Kochen mit Induktion

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

Vorteile:

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

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

2.1 Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das mit dem Symbol

versehen ist.

Wichtig:

um dauerhafte Schäden an der Oberfläche des Kochfeldes zu vermeiden, verwenden Sie nicht:

- Behälter mit einem zu 100% flachen Boden.
- Metallbehälter mit emailliertem Boden.
- Behälter mit einem rauen Untergrund, um zu verhindern, dass die Oberfläche des Kochfeldes verkratzt wird.
- Stellen Sie niemals heiße Töpfe und Pfannen auf der Oberfläche des Bedienfeldes ab.

2.1.1 Kochgeschirrmaterial

Das Induktionskochverfahren verwendet Magnetismus, um Wärme zu erzeugen. Das Kochgeschirr muss daher Eisen enthalten. Sie können einfach mit einem Magneten überprüfen, ob eine Pfanne aus magnetischem Material besteht. Kochgeschirr ist ungeeignet, falls Sie keine magnetische Anziehungskraft erkennen können.

2.1.2 Abmessung des Kochgeschirrs

WICHTIG: Wenn die Töpfe nicht die richtige Größe haben, werden sich die Kochfelder nicht einschalten.

Um den richtigen Durchmesser der Töpfe in Bezug auf jedes einzelne Feld festzustellen, ziehen Sie den illustrierten Teil dieser Gebrauchsanweisung zu Rate.

2.2 Energieeinsparung

Um bessere Ergebnisse zu erhalten, empfehlen wir:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser mit dem des Kochfeldes übereinstimmt.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Wenn möglich, benutzen Sie einen Deckel während des Kochvorgangs.
- Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit einer geringen Menge an Wasser, um die Kochzeit zu reduzieren.
- Das Verwenden eines Schnellkochtopfs reduziert den Stromverbrauch und die Garzeit
- Stellen Sie den Topf in die Mitte des aufgezeichneten Kochfeldes.

Die Benutzung der Abzugshaube

Die Abzugshaube kann entweder im Abluftbetrieb oder im Umluftbetrieb benutzt werden. **Abluftbetrieb**

Abb.7

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

Der Durchmesser des Abluftrohres muss mit dem des Anschlussrings übereinstimmen:

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

Für weitere Informationen ziehen Sie die Seite über das Zubehör der Abzugshaube dieses Handbuchs zu Rate.

Abb. 7c

Schließen Sie das Gerät an Rohrleitungen und Wandabzugslöcher an, deren Durchmesser dem Luftauslass entsprechen (Anschlussstutzen).

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

Es wird daher diesbezüglich keinerlei Verantwortung übernommen.

! Reduzieren Sie die Länge des Rohres auf das Notwendigste.

! Verwenden Sie ein Rohr mit einer möglichst geringen Anzahl an Kurven (maximal zugelassener Winkel: 90°).

! Vermeiden Sie drastische Unterschiede im Durchmesser des Rohres.

Umluftbetrieb

Abb.8 Die angesaugte Luft wird durch spezielle Fettfilter und Geruchsfilter gefiltert, bevor sie wieder dem Raum zugeführt wird. Das Produkt wird mit allem Notwendigsten geliefert, das Sie für eine Standardmontage, mit einem Luftauslass an der Vorderseite des Sockels, benötigen.

Im Lieferumfang sind bereits vier Sätze Keramik-Filter mit Aktivkohle für hohe Leistung enthalten. Keramik-Filter sind innovative modulare Kohlefilter, der regenerierbar ist (Lesen Sie dazu auch im Kapitel „Wartung“ den Abschnitt „Aktivkohlefilter“). Die physikalisch-chemischen Eigenschaften ermöglichen eine hohe Effizienz was die Aufnahme von Gerüchen betrifft und lange mechanische Beständigkeit.

Für weitere Informationen konsultieren Sie die zum Zubehör des Umluftbetriebes gehörige Seite (im illustrierten Teil dieses Handbuchs).

Abb. 13b

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

3. Befestigung

Sowohl der elektrische Anschluss, als auch der mechanische Einbau, darf nur von ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Das Gerät ist so konzipiert, dass es in einer Arbeitsplatte eingesetzt wird (Durchmesser 3-6cm)

Der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und der Wand muss nach Vorne mindestens 5 cm und an den Seiten mindestens 10 cm betragen.

⚠ 3.1 Elektrischer Anschluss

Abb. 3

-Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz

-Der Anschluss muss von qualifiziertem Personal, mit Kenntnisse über die Vorschriften bezüglich der Installation und Sicherheitsfragen, durchgeführt werden.

-Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Menschen, Tiere oder Dinge im Falle eines Nichtbeachtens der im vorangehenden Kapitel genannten Vorgaben.

-Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Entfernen des Kochfeldes von der Arbeitsplatte zu ermöglichen,

-Stellen Sie sicher, dass die Spannung, die auf dem Typenschild auf der Unterseite des Gerätes angegeben ist, der des Hauses entspricht in dem es installiert wird.

-Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.

- Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Kabel für die Erdung muss 2cm länger als die anderen Kabel sein.
- Falls das Gerät nicht mit einem Netzkabel geliefert wird, ist ein Leiter mit einem Querschnitt von mindestens 2,5 mm und einer Leistung bis 7200 Watt zu verwenden; während es für höhere Spannungen 4 mm sein müssen.
- Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50 ° C über der der Raumtemperatur erreichen.
- Das Gerät ist für einen dauerhaften Anschluss an das Stromnetz gedacht, deshalb muss der Anschluss an das Stromnetzt über einen Fehlerstrom-Schutzschalter erfolgen, der die vollständige Trennung vom Stromnetz unter der oben genannten Überspannungskategorie III garantiert und nach dem Einbau leicht erreichbar ist.

Achtung! Bevor Sie die Stromversorgung wiederherstellen und ihre korrekte Funktion überprüfen, überprüfen Sie immer ob das Netzkabel korrekt angeschlossen ist.

Achtung! Der Austausch des Verbindungskabels muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werdeno oder von einer Person mit ähnlicher Eignung.

3.2 Montage

Vor dem Einbau:

- Nachdem Sie das Produkts ausgepackt haben, stellen Sie sicher, dass es keine Schäden während des Transports erlitten hat und im Falle von Problemen, kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst, bevor Sie mit dem Einbau fortfahren.
- Überprüfen Sie, ob das erworbene Produkt von seinen Ausmaßen, in den von Ihnen ausgewählten Einbauort, passt.
- Überprüfen Sie, dass sich im Inneren der Verpackung keine Zubehörteile (wie z.B. Tütchen mit Schrauben, Garantie etc.) befinden (aus Transportgründen), welche gegebenenfalls entfernt und aufbewahrt werden müssen.
- Stellen Sie des weiteren sicher, dass in der Nähe des Montagebereichs eine Steckdose zur Verfügung steht.

Überprüfung des Einbauorts:

- Das Gerät darf nicht über folgenden Geräten eingebaut werden: Geräte die der Kühlung dienen, Geschirrspülmaschinen, Herde, Öfen, Waschmaschinen und Trocknern.
- Alle Schneidarbeiten am Einbauort müssen vor dem Einsetzen des Kochfeldes durchgeführt werden und Holzsplitter oder Sägespäne müssen gründlich entfernt werden.

WICHTIG: Verwenden Sie einen Dichtkleber (1 Komponente) mit einer Temperaturbeständigkeit bis 250°C;

Vor dem Einbau müssen alle Oberflächen gründlich gereinigt werden um alle Substanzen, die eine Haftung beeinträchtigen könnten, zu beseitigen. (z.B.: Trennmittel, Konservierungsstoffe, Fette, Öle, Staub, Rückstände alter Klebstoffe etc.);

Der Klebstoff muss gleichmäßig über den gesamten Umfang des Rahmens verteilt werden;

nach dem Einkleben muss der Kleber für etwa 24 Stunden trocknen.

Abb. 1b

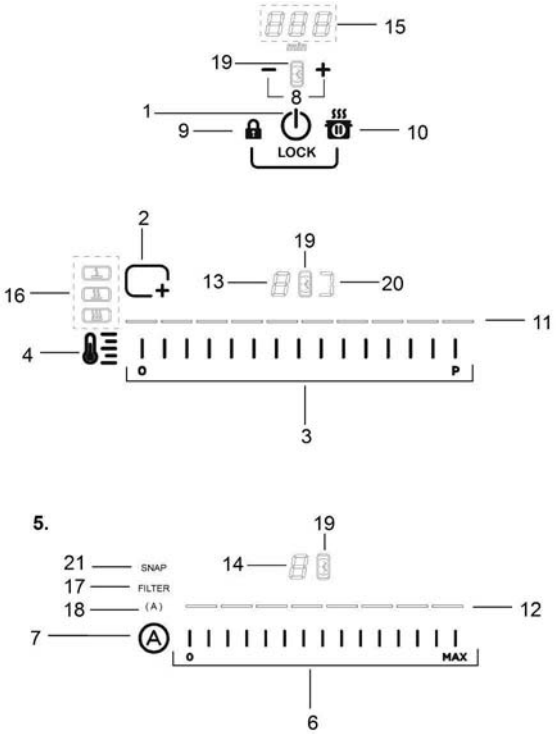
ACHTUNG! Die mangelhafte Verwendung von Schrauben und anderen Befestigungselementen, gemäß dieser Anleitung, kann Gefahren elektrischen Ursprungs verursachen

Hinweis: Für den korrekten Einbau dieses Gerätes ist es empfehlenswert die Rohre mit einem Klebeband, mit folgenden Eigenschaften, zu umwickeln:

- Elastisches Klebeband aus weichem PVC mit einem Klebstoff auf Acrylsäure Basis
- Entsprechend der DIN EN 60454 Norm
- Schwer entflammbar
- Sehr gute Alterungsbeständigkeit
- Beständig gegen Temperaturschwankungen
- Einsetzbar bei niedrigen Temperaturen

4. Gerätebeschreibung

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



Tasten

1. **EIN/AUS** Kochfeld/ Gebläse
2. Anzeige Position der Kochzone
3. Einstellung Leistungsstufe der Kochzone
   Erhöhung/Verringerung Power Level
4. Aktivierung Temperatur-Manager
5. Tasten Gebläse
6. Einstellung Abzugsleistung Gebläse
   Erhöhung/Verringerung Geschwindigkeit (Leistung) der Ansaugung
7. Aktivierung automatischer Funktionen
   Neustart Sättigungsanzeige der Filter
8. Aktivierung Timer
   Erhöhung/Verringerung Zeit Timer
9. Tastensperre

9+10. Kindersicherung

10. Pause / Memory

Display / LED

11. Visualisierung Power Level
12. Visualisierung Geschwindigkeit (Leistung) der Ansaugung
13. Display Kochbereich
14. Display Gebläse
15. Display Timer
16. Anzeige Temperatur-Manager
17. Anzeige Filterwechsel
18. Anzeige automatische Absaugfunktion
19. Anzeige Timer aktiv
20. Anzeige Bridge-Funktion aktiv
21. Anzeige für die Funktion mit SNAP

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

Was vor dem Beginn zu wissen ist:

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

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

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

⚠ **Achtung!** Im Falle (zum Beispiel) von längerer Verwendung könnte das Abschalten des Kochbereichs nicht umgehend erfolgen, da er sich in Phase der Abkühlung befindet; auf dem Display der Kochbereiche erscheint das Symbol "H" , um anzuzeigen, dass er sich in dieser Phase befindet.
Warten Sie ab, dass das Display ausgeht, bevor Sie sich dem Kochbereich nähern.

Display Kochbereich

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

Eingeschalteter Kochbereich	0
Kochstufe	1...9-P
Restwärmeanzeige	H
Topferkennung	U
Funktion Temperatur-Manager aktiv	u
Funktion Kindersicherung aktiv	L
Funktion Pause	II
Funktion Ankochautomatik	A

Eigenschaften des Kochfelds

● **Aktivierung Kochfeld**

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

● **Topferkennung**

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

● **Sicherheitsabschaltung**

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

● **Restwärmeanzeige**

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

Funktionsweise

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

● **Einschalten**

EIN/AUS Kochfeld/ Gebläse ⏻ drücken (**berühren)**
Die Kontrolllampe leuchtet zur Anzeige auf, dass das Kochfeld/ Gebläse bereit zur Verwendung ist
Zum Abschalten erneut drücken
Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

● **Wahl der Kochbereiche**

Die Auswahlleiste (3) entsprechend des gewünschten Kochbereichs berühren (drücken).

● **9 Leistungsstufen**

Das Feld besitzt 9 Leistungsstufen
Mit den Fingern längs der **Auswahlleiste (3)** berühren und durchlaufen**:**
nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;
nach links, um die Leistungsstufe zu senken;

● **Power-Funktion**

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

Mit den Fingern längs der **Auswahlleiste (3)** (über der Stufe 9) berühren und durchlaufen und die Power-Funktion aktivieren
Die Power-Funktion wird auf dem Display des Kochbereichs mit dem Symbol" P" angezeigt

● **Bridge-Funktion**
Diese Funktion verbindet zwei übereinanderliegende Kochzonen miteinander. Sie funktionieren dann wie eine Kochzone. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Garen mit Backformen und Töpfen von größeren Abmessungen.
Es ist möglich, den vorderen Kochbereich "**Master**" in Kombination mit dem entsprechenden hinteren "**Nebenbereich**" zu verwenden
(konsultieren Sie, um zu prüfen, auf welchen Bereichen diese Funktion vorgesehen ist, den Teil der Abbildungen dieses Handbuchs).

Um die Bridge-Funktion zu aktivieren:

- gleichzeitig die beiden Kochbereiche, die man zu verwenden wünscht, wählen

- die Anzeige Bridge **(20)** des Kochbereichs "**Nebenbereich" leuchtet auf** "⊐"
- durch die **Auswahlleiste (3)** des Kochbereichs "**Master" ist es möglich, die Betriebsstufe einzustellen**

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

● **Temperatur-Manager**
Temperature Manager ist eine Funktion, die erlaubt, die voreingestellte Temperatur geeigneter einzustellen, um die gewünschte Art von Ergebnis zu erhalten (konsultieren Sie die Tabelle Temperatur-Manager am Ende dieses Kapitels).

Wählen Sie den gewünschten Kochbereich.

• Drücken Sie ein- oder mehrmals **(4)** , um die geeignetste Stufe zu wählen:

	Schmelzen*	
	Erwärmen*	
	Köcheln*	

* Konsultieren Sie die Tabelle Temperature Manager am Ende dieses Kapitels.

• Drücken Sie erneut, um abzuschalten.

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

● **Tastensperre**
Die Tastensperre erlaubt, die Einstellungen des Felds zu blockieren, um unbeabsichtigte Änderungen zu verhindern und dabei die bereits eingestellten Funktionen aktiv zu lassen.

Aktivierung:

• Drücken Sie **(9)**
• die LED auf der Taste leuchtet zur Anzeige der erfolgten Aktivierung auf

Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung

● **Kindersicherung**
Die Kindersicherung verhindert, dass Kinder unabsichtlich die Kochbereiche und das Gebläse einschalten und versperrt die Aktivierung jeglicher Funktion.
Die Kindersicherung kann nur bei eingeschaltetem Kochfeld, aber mit abgeschalteten Kochbereichen (und Gebläse) aktiviert werden.

Aktivierung:
• entfernen Sie eventuell auf dem Kochfeld vorhandene Töpfe

• drücken und halten Sie gleichzeitig **(9)** und **(10)** gleichzeitig drücken und halten, ein akustisches Signal zeigt an, dass die Funktuion eingeschaltet ist und es erscheint "L" auf den Display **(13)** und **(14)**.

Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung

● **Timer**
Die Funktion Timer ist ein Countdown, den man, auch gleichzeitig, auf jedem Kochbereich (und Bereich des Gebläses) einstellen kann.
Am Ende der eingestellten Zeit schalten sich die Kochbereiche (oder Bereiche des Gebläses) automatisch ab und der Benutzer wird mit einem entsprechenden akustischen Signal darauf hingewiesen.

Aktivierung/Einstellung der Funktion Timer für das Kochfeld
• Wählen Sie den gewünschten Kochbereich.

• Drücken Sie − + **(8)** zum Zugang zur Funktion Timer

• Die Dauer des Timers einstellen:

den Wahlschalter + drücken, um die Zeit der automatischen Abschaltung zu erhöhen
den Wahlschalter − drücken, um die Zeit der automatischen Abschaltung zu verringern

Gegebenenfalls den Vorgang auch für andere Kochbereiche wiederholen.
Anmerkung: Jeder Kochbereich kann einen verschiedenen Timer eingestellt haben; auf dem Display **(15)** erscheint für 10 Sekunden der Countdown des letzten, gewählten Kochbereichs, danach wird der Countdown von kürzester Dauer visualisiert.

Wenn der Timer den Countdown beendet hat, ertönt ein akustisches Signal (für 2 Minuten, oder bis eine beliebige Taste am Kochfeld berührt wird) , während das Display **(15)** mit dem Symbol "0.00"blinkt.

Anmerkung: Auf der Seite des Displays des Kochbereichs erscheint mit aktiviertem Timer das Symbol **(19)**

Zur Ausschaltung des Timers:
• Wählen Sie den Kochbereich.
• den Wert des Timers auf "0" , mittels − einstellen

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

● **Kurzzeitwecker**
Die Funktion Kurzzeitwecker ist ein Countdown, der unabhängig von den Kochbereichen (und dem Bereich des Gebläses) ist.
Der Kurzzeitwecker wird durch Druck von − + **(8)** aktiviert.

Anmerkung : Befolgen Sie für die Einstellung der Funktion **Kurzzeitwecker** die gleiche Prozedur der Funktion **Timer**

Wenn der Timer den Countdown beendet hat, ertönt ein akustisches Signal (für 2 Minuten, oder bis eine beliebige Taste am Kochfeld berührt wird), während das Display **(15)** mit dem Symbol "0.00"blinkt.

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

Aktivierung:
• Drücken Sie **(10)**
• auf den Displays **(13)** wird eine "II" visualisiert .

Um die Funktion zu deaktivieren:
• Drücken Sie **(10)**
• Durchlaufen Sie innerhalb 10 Sekunden mit den Fingern die **Auswahlleiste (3),** bezüglich des Kochbereichs **2 (ABB.19)**;
Anmerkung : Wenn der Vorgang nicht in dieser Zeitspanne ausgeführt wird, bleibt die Funktion Pause aktiv.

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

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

Aktivierung:
• **das Feld**
innerhalb 6 Sekunden nach der Abschaltung erneut einschalten
• **auf "** **"**
innerhalb weiterer 6 Sekunden drücken

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

Aktivierung:
• auf der **Auswahlleiste (3)** die gewünschte Leistung für längere Zeit drücken
• auf dem Display **(13)** wird eine "A" visualisiert .

VERWENDUNG DES GEBLÄSES

● **Einschalten**

EIN/AUS Kochfeld/ Gebläse drücken (berühren)
Die Kontrolllampe leuchtet zur Anzeige auf, dass das Kochfeld/ Gebläse bereit zur Verwendung ist
Zum Abschalten erneut drücken
Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

● **Einschalten des Gebläses:**
Die **Auswahlleiste (6)** berühren (drücken), um das Gebläse zu aktivieren

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

Mit den Fingern längs der **Auswahlleiste (6)** berühren und durchlaufen**:**

nach rechts, um die Geschwindigkeit (Leistung) der Ansaugung (0-10) zu erhöhen;

nach links, um die Geschwindigkeit (Leistung) der Ansaugung (10-0) zu verringern;

● **Timer**

Aktivierung/Einstellung der Funktion Timer für das Gebläse
- Das Gebläse wählen
- Zum Zugang zur Funktion Timer (von jeglicher Geschwindigkeit) **(8)** drücken
- Die Dauer des Timers einstellen:

  den Wahlschalter drücken, um die Zeit der automatischen Abschaltung zu erhöhen
  den Wahlschalter drücken, um die Zeit der automatischen Abschaltung zu verringern

auf dem Display **(15)** wird der Countdown angezeigt,

Anmerkung: auf der Seite des Displays des Gebläses erscheint mit aktiviertem Timer das Symbol **(19)**

Wenn der Timer den Countdown beendet hat, ertönt ein akustisches Signal (für 2 Minuten, oder bis eine beliebige Taste am Kochfeld berührt wird) , während das Display **(15)** mit dem Symbol "0.00"blinkt.

Zur Ausschaltung des Timers:
- Wählen Sie den Kochbereich.
- den Wert des Timers auf "0" mittels einstellen

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

● **Anzeige der Sättigung der Filter**
Die Abzugshaube zeigt an, wenn es notwendig ist, die Wartung der Filter auszuführen:

die LED "FILTER" (**17**) leuchtet auf

● **Reset Sättigung Geruchsfilter mit Aktivkohle**
Drücken Sie nach der Ausführung der Wartung der Filter für längere Zeit die Taste **(7)** ; die LED "FILTER" (**17**) geht aus und lässt die Zählung der Anzeige erneut starten.

● **Automatische Funktionsweise**
Die Abzugshaube wird sich automatisch auf die geeignete Geschwindigkeit einschalten, gemäß der, auf den einzelnen Kochfeldern, verwendeten Heizstufen.
Wenn das Kochfeld abgeschaltet ist, schaltet die Dunstabzugshaube schrittweise die Absauggeschwindigkeit herunter und entfernt so die restlichen Dämpfe und Gerüche,bevor sie sich ganz abschaltet.

Um diese Funktion zu aktivieren:

Drücken Sie kurz **(7)** und das LED „(A)" **(18)** erleuchtet, um anzuzeigen, dass die Abzugshaube in diesem Modus arbeitet.

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

Für den Anschluss der Dunstabzugshaube an den SNAP® bitte in der mit der **SNAP®** gelieferten Betriebsanleitung nachsehen oder auf die Webseite www.elica.com gehen.

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

Zum Einschalten dieser Funktion:

Drücken Sie kurz auf **(7)**, die LED "(A)"**(18)** und die LED "SNAP" **(21)** beginnen zu leuchten, um anzuzeigen, dass die Dunstabzugshaube in diesem Modus arbeitet.

Das Kochfeld mit Dunstabzug ist für den Gebrauch mit einem KIT Sensor Window (der nicht vom Hersteller geliefert wird) vorgerüstet.
Wenn der KIT Sensor Window eingebaut wird (nur wenn die Platte im "ABLUFT"-Modus benutzt wird), schaltet sich die Abluft jedes Mal ab, wenn das Fenster im Raum, an dem der KIT angebracht wird, geschlossen ist.

Wir empfehlen den KIT FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, der in allen autorisierten Zentren von Elektrotechnik Schabus oder direkt auf der Internetseite **www.elektrotechnik-schabus.de** erhältlich ist.
- Der KIT Sensor Window für das Kochfeld muss von spezialisiertem Fachpersonal elektrisch angeschlossen werden.
- Der Hersteller des Kochfelds mit Dunstabzug lehnt jede Haftung für Störungen, Schäden oder Brände, die durch Mängel, Fehlfunktion und/oder einer falschen Installation des KITs verursacht werden.

4.1 Leistungstabellen

Temperatur-Manager		Beschreibung
	Schmelzen	Geeignete Leistungsstufe, um temperaturempfindliche Lebensmittel langsam zu schmelzen, ohne die sensorischen Eigenschaften zu beeinträchtigen (ideal für Schokolade, Butter, usw.).
	Erwärmen	Geeignete Leistungsstufe, die es erlaubt, Lebensmittel zu erwärmen, ohne dass Siedetemperaturen erreicht werden.
	Köcheln	Geeignete Leistungsstufe, um Speisen für längere Zeiten köcheln zu lassen. Ideal zum Kochen von Tomatensaucen, Ragout, Suppen, dicken Gemüsesuppen, bei denen ein kontrollierter Garheitsgrad (ideal für das Kochen in Wasserbad) beibehalten wird. Gleichzeitig wird ein Überkochen oder mögliches Anbrennen am Topfboden vermieden. Verwenden Sie diese Funktion, nachdem Sie die Speise aufgekocht haben.

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

4.2 Kochtabellen

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

5. Wartung

Wartung der Kochfläche

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

5.1 Reinigung

Die Kochfläche muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
Wichtig:
verwenden Sie keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder Stahlwolle. Ihre Verwendung kann mit der Zeit das Glas beschädigen.
Verwenden Sie keine chemische, ätzende Reinigungsmittel, sowie Backofenreiniger oder Fleckenentferner.

Lassen Sie, nach jedem Gebrauch, die Fläche abkühlen und reinigen Sie sie um Angeklebtes und Flecken durch Essensreste zu entfernen.
Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt können die Oberfläche beschädigen und sollten sofort entfernt werden.
Salz, Zucker oder Sand könnten die Glasoberfläche beschädigen.
Benutzen Sie ein weiches Tuch, Küchenpapier oder geeignete Reinigungsmittel (halten Sie sich an die Anweisungen des Herstellers).
VERWENDEN SIE KEINE DAMPFREINIGER!!!
Wichtig:
Im Falle von versehentlichem Verlust von Flüssigkeiten aus den Töpfen, ist es möglich über das Ablaufventil einzugreifen, welches sich an der Unterseite des Gerätes befindet, um alle Reste entfernen zu können und eine hygienische Reinigung zu gewährleisten.
Abb.16

Für eine tiefere Reinigung, entfernen Sie die untere Auffangschale.
Fig.18a - 18b

Wartung der Abzugshaube

Reinigung

Zur Reinigung, benutzen Sie **AUSSCHLIEßLICH** ein feuchtes Tuch mit neutralen Reinigern. **VERWENDEN SIE ZU REINIGUNG KEINE HILFSMITTEL ODER GERÄTE!**
Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermittel.
BENUTZEN SIE KEINEN ALKOHOL!

Fettfilter

Abb. 15
Dieser Filter fängt vom Kochen stammende Fettteilchen ab.
Er muss einmal im Monat gereinigt werden (bzw. wenn das System zur Anzeige der Sättigung der Filter dies erfordert), dies kann mit schonenden Reinigungsmittel von Hand oder in der Spülmaschine, auf niedriger Temperatur erfolgen. Beim Waschen in der Spülmaschine kann sich der metallische Fettfilter verfärben, trotzdem ändern sich seine Eigenschaften bezüglich des Filterns nicht.

Aktivkohle-Filter (Nur für die Version mit Filter)

Abb. 17 – 17a – 17b – 17c
Hält die unangenehmen Gerüche, die sich beim Kochen entwickeln, fest.
Der Artikel hat vier Filterbatterien, welche die Gerüche über die Aktivkohle, die sie enthalten, festhalten. Die Aktivkohle ist in einen Keramikrahmen integriert, wodurch die Unreinheiten vollständig und leicht an ihnen hängen bleiben können und eine große Aufnahmeoberfläche geschaffen wird.
Die **Aktivkohle-Keramikfilter** sind erst nach relativ langer Zeit gesättigt. Die Sättigung hängt von der Küche und der Regelmäßigkeit, mit welcher der Fettfilter gereinigt wird, ab. Die Geruchsfilter können alle 2/3 Monate durch Erhitzung regeneriert werden, indem sie für 45 Minuten in den auf 200° C vorgeheizten Backofen gelegt werden. Mit einer regelmäßigen Regenerierung haben die Filter einen maximale Lebensdauer von 5 Jahren.

5.2 Störungssuche

FEHLER CODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBEHEBUNG
E2	Die Elektronik schaltet sich wegen erhöhter Temperatur ab	Die innere Temperatur der elektrischen Komponenten ist zu hoch	Vor einem erneuten Gebrauch, warten Sie bis sich die Fläche abkühlt hat
ERR03 + akustisches Signal	Es wird eine kontinuierliche (Dauer-) Aktivierung der Taste detektiert. Die Schnittstelle stellt sich nach 10 Sekunden ab.	Wasser, Töpfe oder Küchenutensilien auf der Benutzerschnittstelle.	Oberfläche reinigen, eventuell Gegenstände vom Kochfeld räumen.
Bei allen anderen Fehlermeldungen (E … U …)	Rufen Sie den Kundenservice an und nennen Sie Ihren Fehlercode		

5.3 Kundendienst

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

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

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

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.

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

! No realice modificaciones eléctricas al producto

! Antes de proceder a la instalación del dispositivo 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 a su instalación. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

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

1. Advertencias

¡Cuidado! Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones:

- Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el aparato de la red eléctrica.

- La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. No repare ni sustituya ninguna parte del aparato a menos que se indique específicamente en el manual de uso.

- La instalación de la puesta a tierra del aparato es obligatoria.

- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la red eléctrica.

- Para que la instalación cumpla con las normas de seguridad vigentes, es necesario montar un interruptor de corte omnipolar homologado que asegure la desconexión completa de la red eléctrica según las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las indicaciones de instalación.

- No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadoras eléctricos.

- Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario.

- El equipo y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento.

- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso.

- Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el aparato.

Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del dispositivo.

Evite el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.

No coloque materiales inflamables sobre el dispositivo o en sus proximidades.

Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables. Supervisar la cocción de los alimentos ricos en grasas y aceites.

- Si la superficie se encuentra agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

El aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.

La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios.

El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el aparato y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas. Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.

- No utilice limpiadoras a vapor.

- No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse.

- Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del aparato) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

Importante:

- Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas.

- Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor.

- No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.

- Cuando se termine de cocinar, apague la zona correspondiente.

- Al cocinar, nunca utilice papel de aluminio, tampoco apoye directamente productos envasados con aluminio. - El aluminio fundiría y dañaría irreparablemente su aparato.

- Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar!

Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción.

- El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adapta para el calentamiento de algunos

líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja.

- Coloque los recipientes centrados, directamente sobre la placa de cocción. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción.

- En situaciones de altas temperaturas, el aparato disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.

Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habilitación.

Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimiento a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y los peligros relacionados con éste.

Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.

Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión.

El ambiente debe disponer de ventilación adecuada, cuando la campana extractora se utiliza junto con otros aparatos de combustión de gas u otros combustibles.

La campana debe limpiarse con frecuencia tanto por dentro como por fuera (AL MENOS UNA VEZ AL MES), de todas maneras siempre se deberá cumplir con lo indicado en las instrucciones de mantenimiento.

El incumplimiento de las instrucciones de limpieza de la campana y de sustitución y limpieza de los filtros implica riesgos de incendio.

Está terminantemente prohibido cocinar alimentos con llamas libres.

El empleo de llamas libres es perjudicial para los filtros y puede originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancia.

Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda.

ATENCIÓN: Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles de la campana pueden calentarse considerablemente.

¡Cuidado! No conecte el aparato a la red eléctrica antes de haber terminado la instalación por completo.

En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, aténgase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes.

El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por el aparato de combustión de gas o de

otros combustibles.
No utilice ni deje la campana sin luces montadas correctamente, existe el riego de descarga eléctrica.
¡Nunca utilice la campana si la rejilla no está montada correctamente!

Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la Guía de instalación.
Cuando la campana y los aparatos alimentados con una fuente de energía distinta a la electricidad, funcionan simultáneamente, la presión negativa en el local no debe sobrepasar los 4 Pa (4 × 10-5 bares).

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

El símbolo ▬ en el producto o en la documentación adjunta indica que este producto no debe ser tratado como un desecho doméstico, sino que debe ser llevado a un centro de recogida adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para la eliminación del producto siga las normativas locales para la eliminación de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de recolección de residuos domésticos o con la tienda donde se ha comprado el producto.

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

- Seguridad: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Rendimiento: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recomendaciones para la correcta utilización con el fin de limitar el impacto sobre el medio ambiente: Cuando empiece a cocinar, encienda la campana a la velocidad mínima, dejándola encendida unos minutos incluso después de terminar de cocinar. Aumente la velocidad solo si se produjera una gran cantidad de humo y vapor, accionado la función booster solamente en los casos extremos. Para que el sistema de reducción de olores, se mantenga eficiente, es preciso sustituir, cuando fuera necesario, el/los filtros de carbón. Para que el filtro de grasa se mantenga eficiente, es preciso limpiarlo cuando fuera necesario. Para optimizar la eficiencia y reducir al mínimo el ruido, utilice el diámetro máximo del sistema de canalización que figura en este manual.

2. Utilización

Uso de la placa de cocción

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

Beneficios:

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

- Más segura: menor temperatura sobre la superficie del vidrio.
- Más rápida: tiempos menores de calentamiento de alimentos.
- Más precisa: la placa reacciona inmediatamente a los mandos
- Más eficiente: el 90% de la energía absorbida se trasforma en calor. Además, una vez que se retira la olla de la placa, la transmisión de calor se interrumpe de inmediato, evitando así pérdidas innecesarias de calor.

2.1 Recipientes para la cocción

Utilice solo ollas con el símbolo

Importante:

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

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

2.1.1 Recipientes ya existentes

La cocción por inducción utiliza el magnetismo para generar calor. Por tanto, los recipientes deben tener hierro. 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.

2.1.2 Diámetros del fondo de olla recomendados

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

Para ver el diámetro mínimo de la olla a utilizar en cada zona individual, consulte la parte ilustrada de este manual.

2.2 Ahorro energético

Para obtener mejores resultados se recomienda:

- Usar ollas y sartenes cuyo diámetro del fondo sea igual al de la zona de cocción.
- Usar únicamente ollas y sartenes con fondos planos.
- Siempre que sea posible, mantener la tapa sobre las ollas durante la cocción
- Cocinar verduras, patatas, etc. en una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción.
- El uso de ollas a presión reduce aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción
- Colocar la olla en el centro de la zona de cocción dibujado en la placa.

Empleo del aspirador El sistema de aspiración puede ser utilizado en la versión aspirante de evacuación externa o bien en la versión filtrante de recirculación interior.

Versión aspirante

Fig.7

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

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

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

Para más información véase la página correspondiente a los accesorios de la versión aspirante en la parte ilustrada de este manual.

Fig.7c

Empalme el producto en tuberías o agujeros de descarga en la pared con diámetro equivalente al de la salida de aire (brida de empalme).

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

Por lo tanto no se acepta responsabilidad alguna por ello.

! Usar un conducto cuya longitud se la mínima indispensable.
! Usar un conducto con la menor cantidad de codos posibles (ángulo máximo del codo 90°).
! Evitar cambios bruscos de sección del conducto

Versión filtrante

Fig. 8

El aire aspirado se filtra a través de filtros específicos para grasas y filtros para olores, antes de ser reintroducido en la habitación.

El producto se entrega equipado con todo lo que se necesita para una instalación estándar con la salida de aire en la parte frontal del zócalo del mueble.

En el paquete están incluidas cuatro juegos de filtros de cerámica de carbón activado de alto rendimiento. Los filtros de cerámica son innovadores filtros modulares de carbón que se regeneran (véase en este manual la sección Mantenimiento - Filtros de carbón activado).

Las características químicas y físicas permiten obtener un alto nivel de eficiencia de absorción de olores así como una elevada resistencia mecánica.

Para más información véase la página correspondiente a los accesorios de la versión filtrante (en la parte ilustrada de este manual).

Fig. 13b

Consulte los sitios web www.elica.com y www.shop.elica.com para verificar la gama completa de los juegos disponibles, para poder realizar distintas instalaciones tanto en versión filtrante como aspirante.

3. Instalación

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

El electrodoméstico ha sido diseñado para ser empotrado en una encimera (espesor 3-6cm)

La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 5 cm en la parte frontal y de por lo menos 10 cm lateralmente.

⚠ 3.1 Conexión eléctrica

Fig. 3

- Desconectar el aparato de la red eléctrica
- La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir el desmontaje de la placa de cocción de la encimera.
- Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del aparato, se corresponda a la del local en el que se va instalar.
- No utilice cables de extensión.
- La puesta a tierra es obligatoria por ley
- El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo respecto de los otros cables
- Si el electrodoméstico no está equipado con cable de alimentación, utilice uno con sección mínima de los conductores igual a 2,5 mm2 para voltajes de hasta 7200 vatios; mientras que para voltajes superiores deben ser de 4 mm2.
- En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente.
- El aparato está diseñado para estar permanentemente conectado a la red eléctrica, por esta razón, es preciso efectuar la conexión a la red fija mediante un interruptor omnipolar homologado, que asegure la desconexión completa de la red eléctrica según las condiciones de la categoría de sobretensión III y que sea fácilmente accesible después de la instalación.

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

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

3.2 Montaje

Antes de iniciar con la instalación:

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

Preparación del mueble para el empotrado:

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

IMPORTANTE: utilice un adhesivo sellador monocomponente**(S)**, con resistencia a la temperatura de hasta 250° ;
antes de realizar la instalación es preciso limpiar esmeradamente las superficies a encolar eliminando toda sustancia que pueda perjudicar el encolado (p.ej.: agente antiadherente, conservantes, grasas, aceites, polvos, residuos de viejos adhesivos etc.);
el adhesivo debe ser distribuido de modo uniforme a lo largo de todo el perímetro del marco;
tras finalizar el encolado, deje secar el adhesivo durante unas 24 horas.

Fig. 1b

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

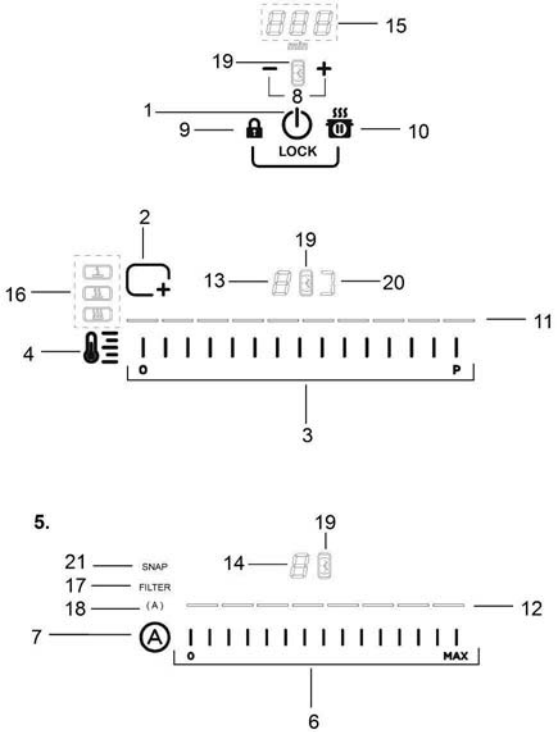
Nota: para una correcta instalación del producto es recomendable aplicar en los conductos un adhesivo con las siguientes características:

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

4. Funcionamiento

Panel de control

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



Botones

1. **ON/OFF** de la placa de cocción/ aspirador para placa de cocción
2. Indicador posición zona de cocción
3. Selección zona de cocción
   Aumento/Disminución Power Level
4. Activación Temperature Manager
5. Botones aspirador
6. Selección aspirador
   Aumento/Disminución velocidad (potencia) de aspiración
7. Activación funciones automáticas
   Reset saturación filtros
8. Activación Timer
   Aumento/Disminución tiempo Timer
9. Key Lock

9+10 Child Lock

10. Pausa / Recall

Indicador / LED

11. Visualización Power Level
12. Visualización velocidad (potencia) de aspiración
13. Indicador zona de cocción
14. Indicador aspirador
15. Indicador Timer
16. Visualización Temperature Manager
17. Indicador asistencia filtros
18. Indicador función de aspiración automática
19. Indicador timer activo
20. Indicador Bridge activo
21. Indicador funcionamiento con SNAP

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Antes de iniciar:

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

Por esta razón:

• **Algunas funciones no se activan, o bien se desactivan automáticamente en ausencia de ollas sobre la zona de cocción o cuando están colocadas de manera incorrecta.**

• En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da (por ejemplo: "**Encender la placa de cocción**" sin "**Seleccionar la zona de cocción**" y la "**Temperatura de ejercicio**", o bien la "**Función Lock**" o la "**Timer**").

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

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

Pantalla zona cocción

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

Zona de cocción encendida	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	u
Función Temperature Manager activada	u
Función Child Lock activada	L
Función Pausa	II
Función Automatic Heat UP	A

Características de la placa

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

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

Funcionamiento

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

● **Encendido**

Pulse (toque) ⏻ **ON/OFF placa de cocción/ aspirador**

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

Presione de nuevo para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

● **Selección de las zonas de cocción**

Toque (pulse la **Barra de selección (3)** correspondiente a la zona de cocción que se desee utilizar.

● **9 Power Level**

La placa está dotada de 9 niveles de potencia

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección (3):**

hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;

hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia;

● **Power Booster**

El producto cuenta con un nivel de potencia adicional (superior al nivel 9), que permanece activo durante 10 minutos, sucesivamente la potencia regresa al nivel que se estaba usando anteriormente.

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado **Barra de selección (3)** (más allá del nivel 9) y active el Power Booster

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

● **Bridge Zones**
Las zonas de cocción gracias a la función Bridge, pueden funcionar en modalidad combinada creando una zona única con el mismo nivel de potencia. Esta función posibilita una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño.
Es posible utilizar en modalidad combinada, la zona de cocción frontal "**Master**" con la correspondiente en la parte posterior "**Secundaria**"
(para comprobar cuáles son las zonas en las que está prevista esta función, consulte la parte ilustrada de este manual)

Para activar la Función Bridge:

- seleccione contemporáneamente las dos zonas de cocción que se desean utilizar

- el indicador Bridge **(20)** de la zona de cocción "**Secundaria**" **se ilumina** "⌐"
- mediante la **Barra de selección (3)** de la zona de cocción "**Master será posible programar el Nivel (Potencia) de ejercicio**

- para desactivar la **Función Bridge** es suficiente repetir el mismo procedimiento activación

● **Temperature Manager**
Temperature Manager es una función que permite programar la temperatura pre-programada, más apta, para obtener el tipo de resultado que desea (consulte la tabla Temperature Manager al final de este capítulo).

Seleccione la zona de cocción deseada.

• Pulse una o más veces **(4)** para escoger el nivel más idóneo entre los disponibles:

22.

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* Consulte la tabla Temperature Manager al final de este capítulo.		

• Pulse una vez más para apagar.

En el indicador de la zona de cocción que está trabajando en Temperature Manager aparece el símbolo "⌐"

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

Activación:

• pulse **(9)**
• el LED colocado sobre el botón se enciende, para indicar la activación

Repetir la operación para desactivar.

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

Activación:
• retire las ollas que puedan estar presentes sobre la placa de cocción

• pulse y mantenga pulsadas contemporáneamente **(9)** y la **(10),** una señal acústica indica que la función está activa,y es visualizada una "⌐" en los indicadores **(13)** y **(14)**.

Repetir la operación para desactivar.

● **Timer**
La función Timer es una cuenta atrás que se puede programar, incluso simultáneamente, para cada zona de cocción (y en la zona aspirante).
Una vez transcurrido el tiempo programado, las zonas de cocción (o la zona de aspiración) se apaga automáticamente y se emite una señal acústica de aviso para el usuario.

Activación/Regulación de la función Timer para la placa de cocción
• Seleccione la zona de cocción (potencia ¹ 0).
• Pulse − + **(8)** para acceder a la función Timer

• Ajuste el tiempo de duración del Timer:
pulse el selector +, para aumentar el tiempo de apagado automático
pulse el selector −, para disminuir el tiempo de apagado automático

Si fuera necesario, repita la operación para las otras zonas de cocción.
Nota: Cada zona de cocción puede programarse con un Timer distinto; en el indicador **(15)** aparecerá, durante 10 segundos, la cuenta atrás de la última zona de cocción seleccionada, sucesivamente se visualizará la cuenta atrás con un tiempo inferior.

Cuando el timer finaliza la cuenta atrás se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se interrumpe pulsando un botón cualquiera de la placa) , mientras que el indicador **(15)** parpadea, con el símbolo "0.00".

Nota: al lato del indicador de la zona de cocción, con Timer en uso, aparece el símbolo **(19)**

Para el apagado del Timer:
• seleccione la zona de cocción
• programar el valor del timer a "0" , mediante

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

● **Egg Timer**
La función Egg Timer es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción (y de la zona aspirante). El Egg Timer se activa pulsando **(8)** .

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

Cuando el timer finaliza la cuenta atrás se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se interrumpe pulsando un botón cualquiera de la placa) , mientras que el indicador **(15)** parpadea, con el símbolo "0.00".

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

Activación:
• pulse **(10)**
• se visualiza una "II" en los indicadores **(13)**.

Para desactivar la función:
Nota : esta operación restaura las condiciones de la placa antes de la pausa
• pulse **(10)**
• en 10 segundos recorrer hacia la derecha con los dedos de modo prolongado
la **Barra de selección (3),** relativa a la **zona de cocción 2 (FIG.19)**;
Nota : si la operación no es realizada en este tiempo la función pausa permanece activa.

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

● **Recall**
La función Recall permite recuperar todas las programaciones configuradas en la placa, en caso de apagado accidental.

Activación:
• **encienda de nuevo la placa**
dentro de 6 segundos desde el apagado
• **pulse "** **"**
dentro de los otros 6 segundos sucesivos

● **Automatic Heat UP**
La función Automatic Heat UP permite llevar más rápidamente a régimen la potencia programada; con esta función tenemos la ventaja de tener una cocción más rápida, pero sin el riesgo de quemar los alimentos, porque la temperatura no sobrepasa la del nivel programado.
Esta función está disponible para los niveles de potencia 1 -8 .

Activación:
• pulse de modo prolongado, en la **Barra de Selección (3)**, la potencia deseada
• se visualiza una "A" en el indicador **(13)**.

EMPLEO DEL ASPIRADOR

● **Encendido**

Pulse (toque) **ON/OFF placa de cocción/ aspirador**
El piloto se enciende para indicar que la placa de cocción/aspirador está lista para su uso
Presione de nuevo para apagar
Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

● **Encendido del aspirador:**
Toque (pulse) la **Barra de selección (6)** para activar el aspirador

● **Velocidad (potencia) de aspiración:**

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección (6):**

hacia la derecha para aumentar la velocidad (potencia) de aspiración (0-10);

hacia la izquierda para disminuir la velocidad (potencia) de aspiración (10-0);

● **Timer**

Activación/Regulación de la función Timer para el aspirador
• Seleccione el aspirador (velocidad ¹ 0)
• Pulse **(8)** para acceder a la función Timer (desde cualquier velocidad)

• Ajuste el tiempo de duración del Timer:
pulse el selector +, para aumentar el tiempo de apagado automático
pulse el selector –, para disminuir el tiempo de apagado automático

en el indicador **(15)** aparece la cuenta atrás,

Nota: al lado del indicador del aspirador, con Timer en uso, aparece el símbolo **(19)**

Cuando el timer finaliza la cuenta atrás se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se interrumpe pulsando un botón cualquiera de la placa) , mientras que el indicador **(15)** parpadea, con el símbolo "0.00".

Para el apagado del Timer:
• seleccione la zona de cocción
• programar el valor del timer a "0" , mediante –

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

● **Indicador de saturación filtros**
La campana indica cuando es necesario llevar a cabo el mantenimiento de los filtros:

el LED "FILTER" (**17**) se enciende

● **Reset saturación filtro para olores de carbón activado**
Tras realizar el mantenimiento de los filtros pulse de modo prolongado el botón Ⓐ **(7)** ; el LED "FILTER" (**17**) se apaga, reiniciando la cuenta del indicador.

● **Funcionamiento automático**
La campana se enciende a la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración al nivel máximo de cocción usado en las zonas de cocción.
Cuando la placa de cocción es apagada, la campana adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, de modo de eliminar vapores y olores residuales.

Para activar esta función:

Pulse brevemente Ⓐ**(7)**, el LED "(A)" **(18)** se enciende para indicar que la campana está funcionando según esta modalidad..

● **Funcionamiento automático de la campana con SNAP®**
Para la conexión entre la campana y SNAP®, consulte el manual entregado con **SNAP®** o visite www.elica.com.
Nota: SNAP® es una unidad de aspiración auxiliar capaz de funcionar junto a la campana.

Para activar esta función:

Pulse brevemente Ⓐ**(7)**, el LED "(A)"**(18)** y el LED "SNAP" **(21)** se iluminan para indicar que la campana está funcionando en esta modalidad.

La placa aspirante está predispuesta para ser utilizada en combinación con un KIT sensor Window (no suministrado por el fabricante)
Instalando el KIT sensor Windows (solamente en el caso de uso de la placa en modalidad ASPIRANTE) , la aspiración del aire dejará de funcionar cada vez que la ventana presente en la habitación, donde el KIT es instalado, esté cerrada.
Se recomienda adquirir el KIT FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, disponible en los centros autorizados Elektrotechnk Schabus o directamente a través del sitio en internet **www.elektrotechnik-schabus.de.**

- La conexión eléctrica del KIT placa aspirante debe ser efectuada por personal técnico cualificado y especializado.

- El fabricante de la placa aspirante declina toda responsabilidad por eventuales inconvenientes, daños, incendios provocados por defectos y/o problemas de malfuncionamiento y/o errada instalación del KIT.

4.1 Tablas de potencia

Nivel de potencia (preestablecido)		Descripción
	Melting	Identifica un nivel de potencia apto para derretir lentamente productos delicados sin comprometer las características sensoriales (chocolate, mantequilla etc.).
	Warming	Identifica un nivel de potencia apto para permitir de mantener la temperatura de sus comidas en modo delicado, sin alcanzar temperaturas de ebullición.
	Simmer	Identifica un nivel de potencia apto para cocinar alimentos por tiempos prolongados. Adecuado para cocinar salsas de tomate, salsas de carne, sopas, estofados, manteniendo un nivel de cocción controlado (ideal para cocinar a un baño maría). Evita derrames desagradables de los alimentos y posibles quemaduras en fondo, típicos de estas preparaciones. Utilizar esta función después la ebullición del alimento.

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso del nivel (la indicación combina la experiencia y los hábitos de cocción)
Max potencia	**Boost**	Calentar rápidamente	Ideal para elevar en breve tiempo la temperatura de la comida hasta alcanzar una ebullición rápida, en caso de agua o rápidamente calentar líquidos de cocción
	8-9	Freír - hervir	Ideal para dorar, iniciar una cocción, freír congelados, hervir rápidamente
Alta potencia	**7-8**	Dorar – sofreír - hervir - grillar	Ideal para freír, mantener la ebullición viva, cocinar y asar a la parrilla (breve duración, 5-10 minutos)
	6-7	Dorar - cocinar – estofar – sofreír - grillar	Ideal para sofreír, mantener una ebullición ligera, cocinar y asar a la parrilla (duración media, 10 a 20 minutos), precalentar accesorios
Media potencia	**4-5**	Cocinar – estofar – sofreír - grillar	Ideal para estofar, mantener ebullición delicada, cocinar (larga duración). Condimentar la pasta
	3-4	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	Ideal para cocciones de larga duración (arroz, salsas, asados, pescado), en presencia de líquidos de acompañamiento (por ejemplo, agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
	2-3		Ideal para una cocción de larga duración (volúmenes inferiores a un litro: arroz, salsas, asados, pescado), en presencia de líquidos de acompañamiento (por ejemplo agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia	**1-2**	Fundir– descongelar – mantener caliente - condimentar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir suavemente el chocolate, descongelar productos pequeños
	1		Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocinados o mantener la temperatura en los platos para servir y condimentar el risotto
OFF	**Potencia cero**	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)

4.2 Tablas de cocción

Categoría de alimentos	Platos o tipo de cocción	Nivel de potencia y proceso de cocción			
		Primera fase	Potencias	Segunda fase	Potencias
Pasta, arroz	Pasta fresca	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Pasta fresca	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Arroz cocido	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	5-6
	Risotto	Sofreír y tostar	7-8	Cocción	4-5
Verduras, legumbres	Cocidos	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción	6-7
	Fritos	Calentamiento del aceite	9	Frito	8-9
	Sofritos	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	6-7
	Estofados	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	3-4
	Sofritos	Calentamiento del accesorio	7-8	Dorar el sofrito	7-8
Carnes	Asar	Dorar carne con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
	Al ferri	Precalentamiento de la olla	7-8	Grillar ambos lados	7-8
	Dorado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	4-5
	Húmedo/estofado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
Pescados	Al ferri	Precalentamiento de la olla	7-8	Cocción	7-8
	Húmedo/estofado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
	Frito	Calentamiento del aceite o materia grasa	8-9	Frito	7-8
Huevos	Fritos	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	6-7
	Omelet	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	5-6
	Hervido	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción	5-6
	Pancake	Calentamiento de la sartén con mantequilla	6	Cocción	6-7
Salsas	Tomate	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	6-7	Cocción	3-4
	Ragù	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	6-7	Cocción	3-4
	Besciamela	Preparación de la base (derretir mantequilla y harina)	5-6	Llevar a ebullición ligera	3-4
Dulces, cremas	Crema pastelería	Llevar la leche a ebullición	4-5	Mantener ligera ebullición	4-5
	Pudines	Llevar la leche a ebullición	4-5	Mantener ligera ebullición	2-3
	Arroz con leche	Calentar leche	5-6	Mantener ligera ebullición	2-3

5. Mantenimiento

Mantenimiento de la placa de cocción

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

5.1 Limpieza

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

Importante:
No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.
No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.

Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos.
El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente.
La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del vidrio.
Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).
¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR !!!
Importante:
En caso de derrames accidentales y abundantes de líquido de las ollas, se puede intervenir mediante la válvula de descarga, situada en la parte inferior del producto, para poder eliminar todos los residuos y poder realizar una limpieza con total seguridad de higiene.
Fig.16

Para una limpieza completa y minuciosa, se puede quitar completamente la bandeja inferior
Fig.18a - 18b

Mantenimiento del aspirador

Limpieza

Para la limpieza use**EXCLUSIVAMENTE** un paño humedecido con detergentes líquidos neutros. **¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!**
No utilice productos que contienen abrasivos.
¡NO UTILICE ALCOHOL!

Filtro para grasa

Fig. 15
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.
Filtro de carbones activados
(Solo para Versión Filtrante)
Fig. 17 – 17a – 17b – 17c
Retiene los olores desagradables provenientes de la cocción.
El producto está dotado de cuatro baterías de filtros que retienen los olores gracias a los carbones activados. Los carbones activados están integrados a una estructura cerámica que los hace fácil y completamente accesibles de las impurezas, creando así una elevada superficie de absorción.
La saturación de los **filtros de cerámica de carbones activados** se ocasiona tras un uso más o menos prolongado según el tipo de cocina y de la frecuencia de la limpieza del filtro de grasa Estos filtros para olores pueden ser regenerados térmicamente cada 2/3 meses en horno precalentado a 200°C por 45 minutos. La regeneración permite una duración máxima de los filtros de 5 años.

5.2 Solución de daños

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	ELIMINACIÓN ERROR
E2	La zona de mandos se apaga debido a una temperatura demasiado elevada	La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo
ERR03 + señal acústica	Es detectada una activación continua (permanente) del botón. La interfaz se apaga después de 10 segundos.	Agua, ollas o utensilios de cocina, sobre la interfaz usuario.	Limpiar la superficie, remover eventuales objetos de la placa.
Para todas las demás indicaciones de error (E … U …)	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

5.3 Servicio de asistencia

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia

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

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

Obedecer rigorosamente todas as instruções contidas neste manual. Não assumimos nenhuma responsabilidade por quaisquer inconvenientes, danos ou incêndios provocados ao aparelho, derivados da inobservância das instruções contidas neste manual. O aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico para a cozedura de alimentos e aspiração dos fumos derivados da cozedura. Não é admitido nenhum outro tipo de utilização (por ex.:aquecer ambientes). O fabricante não assume nenhuma responsabilidade pelo uso inadequado ou pelas erradas definições dos controlos.

O produto pode ter uma aparência diferente em relação aos desenhos deste manual, no entanto, as instruções de utilização, manutenção e instalação são as mesmas.

É importante guardar este manual para consulta a qualquer momento. Em caso de venda, cessão ou mudança, certificar-se de que permanece junto ao produto.

! Ler atentamente as instruções: existem importantes informações sobre a instalação, utilização e segurança.

! Não efetuar variações elétricas no produto.

! Antes de prosseguir com a instalação do aparelho, verificar se os componentes não estão danificados. Caso contrário, entrar em contacto com o revendedor e não prosseguir com a instalação.

! Verificar a integridade do produto antes de proceder à instalação. Caso contrário, entrar em contacto com o revendedor e não prosseguir com a instalação.

Nota: As partes sinalizadas com o símbolo "(*)" são acessórios opcionais fornecidos apenas em alguns modelos ou opcionais não fornecidos, a serem comprados.

1. Advertências

Atenção! Respeitar escrupulosamente as seguintes instruções:

- O aparelho deve ser desligado da rede elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação.

- A instalação ou manutenção deve ser feita por um técnico especializado, conforme as instruções do fabricante e no respeito das normas locais em vigor, em matéria de segurança. Não reparar ou substituir nenhuma peça do aparelho se não for especificamente requerido no manual de utilização.

- A ligação à terra do aparelho é obrigatória.

- O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a ligação do aparelho, encastrado no armário, à rede elétrica.

- Para que a instalação seja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve ter um interruptor unipolar de acordo com as normas que assegure a desconexão completa da rede elétrica em condições de categoria de sobretensão III, de acordo com as regras de instalação.

- Não utilizar tomadas múltiplas ou cabos de extensão.

- Depois de terminada a instalação, os componentes elétricos não deverão ser acessíveis ao utilizador.

- O equipamento e as partes acessíveis tornam-se muito quentes durante o uso. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.

- Tenha cuidado para que as crianças não brinquem com o aparelho; manter as crianças afastadas e vigiá-las, pois as partes acessíveis podem ficar muito quentes durante o uso.

- Para portadores de pacemakers e implantes ativos é importante verificar, antes do uso da placa de indução, que o próprio estimulador seja compatível com o aparelho.

- Durante e após o uso, não tocar nos elementos de aquecimento do aparelho.

- Evitar o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do dispositivo estejam suficientemente frios.

- Não colocar materiais inflamáveis sobre o aparelho ou na sua proximidade.

- Gorduras e óleos superaquecidos pegam fogo facilmente. Supervisionar a cozedura de alimentos ricos em gordura e óleo.

- Se a superfície estiver rachada, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- O aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- A cozedura sem vigilância sobre a placa de cozinha com óleo ou gordura pode ser perigosa e causar incêndios.

- O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura de tempo breve deve ser monitorado continuamente.

- NUNCA tentar apagar as chamas com água. Em vez disso, desligar o aparelho e abafar as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor antifogo. Perigo de incêndio: não apoiar objetos sobre as superfícies de cozedura.

- Não utilizar limpadores a vapor.

- Não apoiar objetos metálicos tais como garfos, facas, colheres e tampas sobre a superfície da placa; risco de sobreaquecimento.

- Antes de ligar o modelo à rede elétrica: controlar a placa de dados (situada na parte inferior do aparelho) para assegurar-se de que a tensão de alimentação e a potência correspondam à da rede, e também que a tomada de ligação seja adequada. Em caso de dúvida, consultar um eletricista qualificado.

Importante:

- Após o uso, desligar a placa de cozinha através do seu dispositivo de controlo e não depender do detetor de panelas.

- Evitar derramar líquidos, por isso, para ferver ou aquecer líquidos, reduzir a alimentação de calor.

- Não deixar os elementos aquecedores acesos com panelas e frigideiras vazias ou sem recipientes.

- Ao terminar de cozinhar, desligar a zona relativa.

- Ao cozinhar, nunca use folhas de papel alumínio ou nunca apoie diretamente produtos embalados com alumínio. Perigo de fusão do alumínio, danificando assim irremediavelmente o seu aparelho.

- Nunca aqueça nenhum tipo de lata que contenha alimentos sem abri-la antes: pode explodir!

Este aviso aplica-se a todos os outros tipos de placas de cozinha.

- O uso de uma potência elevada tal como a função Booster não é adequado para o aquecimento de alguns líquidos, como por exemplo, o óleo para fritar. O calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, recomenda-se o uso de uma potência inferior.

- Os recipientes devem ser colocados diretamente sobre a placa de cozinha e devem ser centralizados. Em nenhuma circunstância introduzir outros objetos entre a panela e a placa de cozinha.

- Em situação de temperatura elevada, o aparelho diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozedura.

Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, desligar o exaustor da rede elétrica retirando a ficha da tomada ou desligando o interruptor geral da casa.

Para todas as operações de instalação e manutenção, utilizar luvas de trabalho.

O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento se forem devidamente vigiadas ou se forem instruídas sobre o uso do aparelho de modo seguro e se conseguirem entender os perigos relacionados com o mesmo.

As crianças devem ser vigiadas para que não brinquem com o aparelho.

A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

O local deve dispor de ventilação adequada quando o exaustor for utilizado em simultâneo com outros aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis.

O exaustor deve ser limpo frequentemente, quer no interior quer no exterior (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS). Respeitar as indicações das instruções de manutenção.

O incumprimento das normas de limpeza do exaustor e da substituição e limpeza dos filtros implica risco de incêndio.

É severamente proibido cozinhar alimentos diretamente sobre a chama.

O uso de chamas livres é prejudicial para os filtros e pode provocar incêndios, pelo que deve ser sempre evitado.

A fritura deve ser feita sob controlo para evitar que o óleo quente pegue fogo.

ATENÇÃO: Se a placa de cozinha estiver em funcionamento, as partes acessíveis do exaustor podem aquecer.

Atenção! Não ligar o aparelho à rede elétrica até que a instalação esteja totalmente concluída.

Relativamente às medidas técnicas e de segurança a adotar para a eliminação dos fumos, seguir estritamente as indicações dos regulamentos das autoridades locais competentes.

O ar aspirado não deve passar numa conduta usada para eliminação dos fumos produzidos por aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis.

Não utilizar ou deixar o exaustor sem lâmpadas corretamente montadas, por possível risco de choque elétrico.

Nunca utilizar o exaustor sem a grelha corretamente montada!

Utilizar apenas os parafusos de fixação fornecidos com o produto para a instalação ou, se não forem fornecidos, adquirir o tipo de parafusos correto.

Utilizar parafusos com o comprimento correto identificado no guia de instalação.

Se o exaustor e os aparelhos alimentados com uma energia que não seja eletricidade estiverem em funcionamento ao mesmo tempo, a pressão negativa na divisão não deve superior 4 Pa (4 × 10-5 bar).

Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EC Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assegurando-se de que este produto seja eliminado corretamente, o utilizador ajudará, assim, a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde.

Este símbolo ▬ no produto ou na documentação que o acompanha, indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, mas deve ser levado a um ponto de recolha apropriado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Seguir os regulamentos locais para a eliminação de resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, por favor contactar as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde o produto foi adquirido.

Aparelho projetado, testado e realizado 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.

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Sugestões para um uso correto para reduzir o impacto ambiental: Quando começar a cozinhar, ligue o exaustor na velocidade mínima, deixando-o ligado durante alguns minutos, mesmo após o final da cozedura. Aumente a velocidade apenas em caso de grandes quantidades de fumo e vapor, utilizando a função booster apenas em casos extremos. Para manter o sistema de redução de cheiros eficiente, substituir, quando for necessário, o(s) filtro(s) de carvão. Para manter eficiente o filtro de gordura, limpá-lo em caso de necessidade. Para otimizar a eficiência e minimizar o ruído, utilizar o diâmetro máximo do sistema de canalização indicado neste manual.

2. Uso

Utilização da placa de cozinha

O sistema de cozedura de indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética. A característica fundamental deste sistema é a transferência direta de energia do gerador para a panela.

Vantagens:

Comparada com as placas de cozinha elétricas, a sua placa de indução é:

- Mais segura: menor temperatura sobre a superfície do vidro.

- Mais rápida: tempos de aquecimento dos alimentos inferiores.

- Mais precisa: a placa reage imediatamente aos seus comandos.

- Mais eficiente: 90% da energia consumida é convertida em calor. Além disso, uma vez removida a panela da placa, a transmissão de calor é interrompida imediatamente, evitando a perda de calor desnecessária.

2.1 Recipientes para cozinhar

Utilizar apenas panelas que contenham o símbolo

Importante:

para evitar danos permanentes na superfície da placa, não utilizar:

- recipientes com fundo que não seja perfeitamente plano.
- recipientes metálicos com fundo esmaltado.
- recipientes com superfície áspera, para evitar arranhar a superfície da placa.
- nunca apoiar panelas e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controlo da placa.

2.1.1 Recipientes preexistentes

A cozedura de indução requer magnetismo para gerar calor. Os recipientes devem, por isso, conter ferro. É necessário verificar se o material da panela é magnético utilizando simplesmente um íman. Se não forem detetáveis magneticamente, as panelas não são adequadas.

2.1.2 Diâmetros fundo panelas recomendados

IMPORTANTE: se as panelas não forem do tamanho correto, as zonas de cozedura não se acenderão

Para verificar o diâmetro mínimo da panela a ser utilizada em cada zona, consultar a parte ilustrada deste manual.

2.2 Economia de energia

Para obter melhores resultados, recomendamos:

- Utilizar panelas e frigideiras com um diâmetro do fundo igual ao da zona de cozedura.
- Utilizar apenas panelas e frigideiras com fundos planos.
- Sempre que possível, manter as panelas tapadas quando cozinhar.
- Cozinhar vegetais, batatas, etc. com uma pequena quantidade de água para reduzir o tempo de cozedura.
- Utilizar uma panela de pressão reduz ainda mais o consumo de energia e tempo de cozedura.
- Colocar a panela no centro da zona de cozedura desenhado na placa.

Utilização do aspiradorO sistema de aspiração pode ser utilizado em versão aspirante de evacuação externa ou de recirculação interna.

Versão aspirante

Fig. 7

Os vapores são evacuados para o exterior através de uma série de tubos (adquiridos em separado) fixados na flange de união já fornecida.

O diâmetro do tubo de descarga deve ser equivalente ao diâmetro do anel de ligação:

- em caso de saída retangular 222 x 89 mm
- em caso de saída redonda Ø 150 mm (*)

Para mais informações, consultar a página relativa aos acessórios da versão aspirante na parte ilustrada deste manual.

Fig. 7c

Ligar o produto a tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro equivalente à saída de ar (flange de união).

O uso de tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro inferior determinará uma diminuição das prestações de aspiração e um drástico aumento do ruído.

Não assumimos qualquer responsabilidade neste caso.

! Usar uma conduta com o comprimento mínimo indispensável.

! Usar uma conduta com o menor número de curvas possível (ângulo máximo da curva: 90°).

! Evitar mudanças drásticas de secção da conduta.

Versão filtrante

Fig. 8

O ar aspirado será filtrado através de filtros de gordura e filtros de odores específicos antes de ser expirado novamente para a divisão.

O produto é fornecido com tudo o que é necessário para uma instalação padrão com saída do ar pela parte frontal do rodapé do móvel.

Na embalagem estão já incluídas quatro baterias de filtros cerâmicos de carvões ativos de altíssimas prestações. Os filtros cerâmicos são inovadores filtros de carvão modulares que se regeneram (consultar este manual na secção Manutenção - Filtros de carvões ativos).

As propriedades físico-químicas permitem atingir uma alta eficiência de absorção de odores e uma elevada resistência mecânica.

Para mais informações, consultar a página relativa aos acessórios da versão filtrante na parte ilustrada deste manual.

Fig. 13b

Consultar os sites www.elica.com e www.shop.elica.com para verificar a gama completa de kits disponíveis, para poder executar as diferentes instalações, quer na versão filtrante quer aspirante.

3. Instalação

A instalação elétrica e mecânica deve ser executada por pessoal especializado.

O eletrodoméstico é realizado para ser encastrado numa bancada (espessura 3-6 cm).

A distância mínima entre a placa de cozinha e a parede deve ser de pelo menos 5 cm na parte frontal, e pelo menos 10 cm na parte lateral.

⚠ 3.1 Conexão elétrica

Fig. 3

- Desligar o aparelho da rede elétrica.
- A instalação deve ser realizada por pessoal qualificado e com conhecimento das normas em vigor, em matéria de instalação e segurança.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade perante pessoas, animais ou objetos que derive do incumprimento das orientações fornecidas neste capítulo.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a remoção da placa de cozinha da bancada.
- Verificar se a tensão indicada na placa de identificação, situada na parte inferior do aparelho, corresponde à da casa onde será instalado.
- Não utilizar cabos de extensão.
- A ligação à terra é exigida por lei.
- O cabo elétrico de ligação à terra deve ser 2 cm mais comprido em relação aos outros cabos.
- Caso o eletrodoméstico não esteja equipado com cabo de alimentação, utilizar um com secção de condutores de, no mínimo, 2,5 mm2 de potência até 7.200 watts; enquanto que, para potência superiores, deve ser de 4 mm2.
- Em nenhum ponto o cabo deve atingir uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente.
- O aparelho é destinado a estar permanentemente ligado à rede elétrica, por isso, efetuar a ligação à rede fixa através de um interruptor unipolar de acordo com as normas, que assegure a desconexão completa da rede elétrica em condições de categoria de sobretensão III, e que seja facilmente acessível após a instalação.

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

Atenção! A substituição do cabo de interligação deve ser feita pelo serviço de assistência técnica autorizado ou por uma pessoa com qualificação semelhante.

3.2 Montagem

Antes de iniciar a instalação:

- Após desembalar o produto, verificar que ele não tenha sido danificado durante o transporte, caso contrário, entre em contacto com o revendedor ou com o Serviço de Assistência, antes de prosseguir com a instalação.
- Verificar se o produto adquirido possui um tamanho adequado à área do local de instalação.
- Certificar-se de que dentro da embalagem não exista (por motivos de transporte) material acessório (por exemplo, saquinhos com parafusos, garantias, etc.); eventualmente, retirar e guardar.
- Além disso, verificar também a existência de uma tomada elétrica disponível perto da área de instalação.

Predisposição do móvel para o encastre:

- O produto não pode ser instalado por cima de dispositivos de arrefecimento, máquinas de lavar loiça, aquecedores, fornos, máquinas de lavar roupa e máquinas de secar.
- Efetuar todos os trabalhos de corte no armário antes de inserir a placa de cozinha e remover cuidadosamente todos os resíduos de madeira.

IMPORTANTE: utilizar um adesivo selante monocomponente **(S)**, que tenha resistência à temperatura, até 250 °C;
antes da instalação as superfícies a colar devem ser cuidadosamente limpas, eliminando qualquer substância que possa comprometer a adesão
(por ex.: lubrificantes, conservantes, gorduras, óleos, pós, resíduos de adesivos, etc.);
o colante deve ser distribuído uniformemente em todo o perímetro da moldura;
após a colagem, deixar secar o colante por cerca de 24 horas.

Fig. 1b

ATENÇÃO! De acordo com estas instruções, a não instalação de parafusos e outros dispositivos de fixação pode resultar em riscos elétricos.

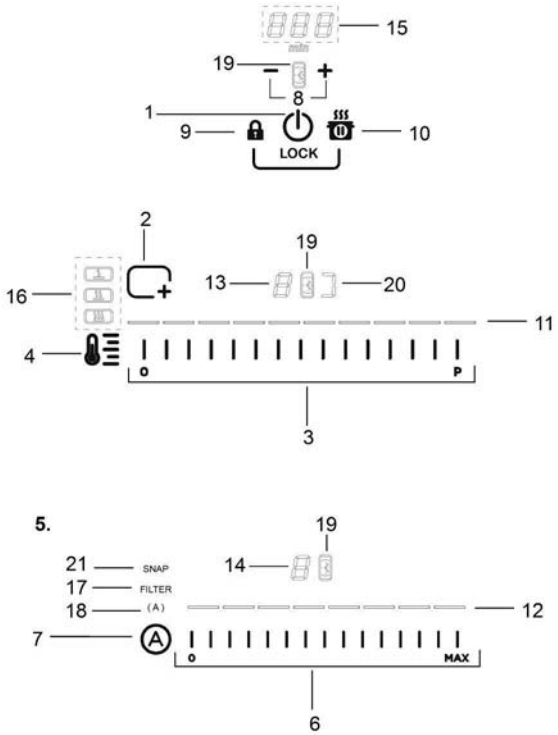
Nota: para uma correta instalação do produto, é aconselhável fixar os tubos com uma fita adesiva com as seguintes características:

- filme elástico em PVC macio, com adesivo à base de acrilato
- que respeite a norma DIN EN 60454
- retardador de chama
- ótima resistência ao envelhecimento
- resistente às mudanças de temperatura
- utilizável a baixas temperaturas

4. Funcionamento

Painel de controlo

Nota: Para selecionar os comandos, basta tocar (pressionar) nos símbolos que os representam



Teclas

1. **ON/OFF** da placa de cozinha/aspirador para placa de cozinha
2. Indicador posição zona de cozedura
3. Seleção zonas de cozedura
   Aumento/Diminuição Power Level
4. Ativação Temperature Manager
5. Teclas aspirador
6. Seleção aspirador
   Aumento/Diminuição velocidade (potência) de aspiração
7. Ativação funções automáticas
   Reset da saturação dos filtros
8. Ativação Timer
   Aumento/Diminuição tempo Timer
9. Key Lock

9+10. Child Lock

10. Pausa / Recall

Display / LED

11. Visualização Power Level
12. Visualização velocidade (potência) de aspiração
13. Display zona de cozedura
14. Display aspirador
15. Display Timer
16. Visualização Temperature Manager
17. Indicador assistência filtros
18. Indicador função de aspiração automática
19. Indicador Timer ativo
20. Indicador Bridge ativo
21. Indicador funcionamento com SNAP

UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

A saber antes de começar:

Todas as funções desta placa de cozinha foram projetadas para respeitar as mais rigorosas normas de segurança.
Por este motivo:

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

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

⚠ **Atenção!** No caso de, por exemplo, um uso prolongado da placa, o desligamento da zona de cozedura pode não ser imediato porque se encontra em fase de arrefecimento; no display das zonas de cozedura aparecerá o símbolo "H" para indicar que está nesta fase.
Aguardar até que o display se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

Display zona de cozedura

Nos visores relativos às áreas de cozedura, é indicado:

Zona de cozedura ligada	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	u
Função Temperature Manager ativa	u
Função Child Lock ativa	L
Função Pausa	II
Função Automatic Heat UP	A

Características da placa

● **Safe Activation**

O produto é ativado apenas na presença de panelas nas zonas de cozedura: o processo de aquecimento não inicia ou interrompe-se em caso de ausência ou remoção das panelas.

● **Pot Detector**

O produto deteta automaticamente a presença de panelas nas zonas de cozedura.

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

Quando se desligam uma ou mais zonas de cozedura, a presença de calor residual é assinalada com o indicador visualizado no display da zona correspondente, através do símbolo "H" .

Funcionamento

Nota: Para ativar qualquer função, é necessário primeiro ativar a zona pretendida.

● **Acendimento**

Pressionar (tocar levemente) ⏻ **ON/OFF placa de cozinha/aspirador**
O indicador luminoso acende-se indicando que a placa de cozinha/aspirador está pronta para o uso.
Pressionar novamente para desligar.
Nota: Esta função tem prioridade sobre todas as outras.

● **Seleção das zonas de cozedura**

Tocar levemente (pressionar) a **Barra de seleção (3)**, correspondente à zona de cozedura pretendida.

● **9 Power Level**

A placa dispõe de 9 níveis de potência
Tocar levemente e percorrer com os dedos a**Barra de seleção (3):**
para a direita para aumentar onível de potência;
para a esquerda para diminuir onível de potência;

● **Power Booster**

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

Tocar levemente e percorrer com os dedos a **Barra de seleção (3)** (além do nível 9) e ativar o Power Booster
O nível Power Booster é indicado no display da zona selecionada com o símbolo " P"

● **Bridge Zones**

As zonas de cozedura graças à função Bridge, conseguem trabalhar de forma combinada criando uma única zona com o mesmo nível de potência. Esta função permite uma cozedura homogénea com tabuleiros e panelas de grandes dimensões. É possível utilizar em combinação a zona de cozedura frontal "**Master**" com a zona correspondente na parte de trás "**Secundária**"
(para verificar em que zonas está prevista esta função, consultar a parte ilustrada deste manual).

Para ativar a função Bridge:

- selecionar ao mesmo tempo as duas zonas de cozedura que pretende utilizar

- o indicador Bridge **(20)** da zona de cozedura "**Secundária**" **ilumina-se** "⌐"
- através da **Barra de seleção (3)** da zona de cozedura "**Master será possível configurar o Nível (Potência) de funcionamento**

- para desativar a **Função Bridge** basta repetir o mesmo procedimento de ativação

● **Temperature Manager**

Temperature Manager é uma função que permite configurar a temperatura predefinida mais adequada, para obter o tipo de resultado que pretende (consultar a tabela Temperature Manager no final deste capítulo).

selecionar a zona de cozedura pretendida.

• Pressionar uma ou várias vezes **(4)** para escolher o nível mais adequado entre os disponíveis:

22.

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* Consultar a tabela Temperature Manager no final deste capítulo.		

• Pressionar novamente para desligar.

No display da zona de cozedura que está em funcionamento em Temperature Manager surge o símbolo "⌐"

● **Key Lock**

Key Lock permite bloquear as configurações da placa, para impedir ações acidentais, deixando ativas as funções já configuradas.

Ativação:

• pressionar **(9)**
• o LED situado por cima da tecla ilumina.se, indicando a ativação.

Repetir a operação para desativar.

● **Child Lock**

O Child Lock permite evitar que as crianças possam acidentalmente acender as zonas de cozedura e a zona aspirante, inibindo a ativação de qualquer função.
O Child Lock pode ser ativado apenas com o produto aceso mas com as zonas de cozedura (e zona aspirante) desligadas.

Ativação:
• remover as panelas eventualmente presentes na placa de cozinha

• pressionar e manter pressionados em simultâneo **(9)** e a **(10),** um sinal acústico indica que a função está ativa,e é visualizada uma "⌐" nos displays **(13)** e **(14)**.

Repetir a operação para desativar.

● **Timer**

A função Timer é uma contagem decrescente que é possível configurar, mesmo em simultâneo, em cada zona de cozedura (e na zona aspirante).
No final do período configurado, as zonas de cozedura (ou zona aspirante) desligam-se automaticamente e o utilizador é avisado com um sinal acústico.

Ativação/Regulação da função Timer para a placa de cozedura
• Selecionar a zona de cozedura (potência ¹ 0).
• Pressionar − + **(8)** para aceder à função Timer

• Regular o tempo de duração do Timer:
Pressionar o seletor +, para aumentar o tempo de desligamento automático
Pressionar o seletor − para diminuir o tempo de desligamento automático
Se pretender, repetir a operação para outras zonas de cozedura.

Nota: Cada zona de cozedura pode ter configurado um Timer diferente; no display**(15)** surgirá, por 10 segundos, a contagem decrescente da última zona de cozedura selecionada; depois disso, será visualizada a contagem decrescente com o menor tempo.

Quando o timer tiver terminado a contagem decrescente é emitido um sinal acústico (por 2 minutos, é interrompido pressionando qualquer tecla da placa), enquanto o display **(15)** pisca, com o símbolo "0.00".

Nota: ao lado do display da zona de cozedura, com o Timer em uso, surge o símbolo **(19)**

Para o desligamento do Timer:
- Selecionar a zona de cozedura
- configurar o valor do timer a "0" , através −

Nota: a função permanece ativa, se não se pressionarem entretanto outras teclas.

● **Egg Timer**

A função Egg Timer é uma contagem decrescente independente das zonas de cozedura (e da zona aspirante). O Egg Timer é ativado pressionando − + **(8)** .

Nota : para a regulação da função **Egg Timer** seguir o mesmo procedimento da função **Timer**.

Quando o timer tiver terminado a contagem decrescente é emitido um sinal acústico (por 2 minutos, é interrompido pressionando qualquer tecla da placa), enquanto o display **(15)** pisca, com o símbolo "0.00".

● **Pausa**

A função Pausa permite suspender qualquer função ativa na placa, colocando a zero a potência de cozedura.

Ativação:
- pressionar **(10)**
- é visualizada uma "11" nos display **(13)**.

Para desativar a função:

Nota : esta operação restaura as condições da placa antes da pausa
- pressionar **(10)**
- nos 10 segundos seguintes deslizar com os dedos ao longo da **Barra de seleção (3),** relativa à **zona de cozedura 2 (FIG.19)**;

Nota : se a operação não for executada neste tempo a função pausa permanece ativa.

Nota: se após 10 minutos**,** a **Função Pausa** não for desativada, a placa desliga-se automaticamente.

● **Recall**

A função Recall permite recuperar todas as configurações definidas na placa, em caso de desligamento acidental.

Ativação:
- **reacender a placa** até 6 segundos do desligamento
- **pressionar "** **"** nos 6 segundos seguintes

● **Automatic Heat UP**

A função Automatic Heat UP permite colocar mais rapidamente em regime a potência configurada; com esta função temos a vantagem de ter uma cozedura mais rápida, mas sem risco de queimar os alimentos, porque a temperatura não ultrapassa a do nível configurado.
Esta função está disponível para os níveis de potência 1-8.

Ativação:
- pressionar durante algum tempo, na **Barra de Seleção (3)**, a potência pretendida
- é visualizada uma "A" no display **(13)**.

UTILIZAÇÃO DO ASPIRADOR

● **Acendimento**

Pressionar (tocar levemente) **ON/OFF placa de cozinha/aspirador**
O indicador luminoso acende-se indicando que a placa de cozinha/aspirador está pronta para o uso.
Pressionar novamente para desligar.
Nota: Esta função tem prioridade sobre todas as outras.

● **Acendimento do aspirador:**
Tocar levemente (pressionar) a **Barra de seleção (6)** para ativar o aspirador.

● **Velocidade (potência) de aspiração:**

Tocar levemente e percorrer com os dedos a**Barra de seleção (6):**

para a direita, para aumentar a velocidade (potência) de aspiração (0-10);

para a esquerda, para diminuir a velocidade (potência) de aspiração (10-0);

● **Timer**

Ativação/Regulação da função Timer para o aspirador
• Selecionar o aspirador (velocidade ¹ 0).
• Pressionar − + **(8)** para aceder à função Timer (a qualquer velocidade)

• Regular o tempo de duração do Timer:
Pressionar o seletor +, para aumentar o tempo de desligamento automático
Pressionar o seletor −para diminuir o tempo de desligamento automático

no display **(15)** é visualizada a contagem decrescente,

Nota: ao lado do display do aspiradora, com o Timer em uso, surge o símbolo **(19)**

Quando o timer tiver terminado a contagem decrescente é emitido um sinal acústico (por 2 minutos, é interrompido pressionando qualquer tecla da placa), enquanto o display **(15)** pisca, com o símbolo "0.00".
Para o desligamento do Timer:
• Selecionar a zona de cozedura
• configurar o valor do timer a "0" , através −

Nota: a função permanece ativa, se não se pressionarem entretanto outras teclas.

● **Indicador de saturação dos filtros**
O exaustor indica quando é necessário executar a manutenção dos filtros:
o LED "FILTER"(**17**) acende-se

● **Reset saturação do filtro de odores de carvão ativo**
Depois de executar a manutenção dos filtros, pressionar durante algum tempo a tecla Ⓐ **(7)** ; o LED "FILTER" (**17**) desliga-se, reiniciando a contagem do indicador.

● **Funcionamento automático**
O exaustor irá acender-se à velocidade mais adequada, adaptando a capacidade de aspiração ao nível de cozedura máximo utilizado nas zonas de cozedura.
Quando a placa de cozedura é desligada, o exaustor adapta a sua velocidade de aspiração, diminuindo-a gradualmente, de forma a eliminar os vapores e cheiros residuais.

Para ativar esta função:
Pressionar brevemente Ⓐ**(7)**, o LED "(A)" **(18)** ilumina-se indicando que o exaustor está a trabalhar nesta modalidade.

● **Funcionamento automático do exaustor com SNAP®**
Para a conexão entre o exaustor e SNAP®, consultar o manual fornecido com **SNAP®** ou visitar www.elica.com.
Nota: SNAP® é uma unidade de aspiração auxiliar capaz de funcionar em conjunto com o exaustor.

Para ativar essa função:
Pressionar brevemente Ⓐ**(7)**; o LED "(A)"**(18)** e o LED "SNAP" **(21)** acendem-se, mostrando que o exaustor está a trabalhar nesta modalidade.

O plano aspirador está preparado para ser utilizado em conjunto com um KIT sensor Window (não fornecido pelo fabricante)
Instalando o KIT sensor Windows (apenas em caso de utilização do plano na modalidade ASPIRADOR) , a aspiração do ar deixará de funcionar sempre que a janela presente na divisão, na qual o KIT será aplicado, estará fechada.
É recomendável a compra do KIT FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, disponível nos centros autorizados Elektrotechnk Schabus ou diretamente através do site **www.elektrotechnik-schabus.de.**
- A ligação elétrica do KIT plano aspirador deve ser efetuada por pessoal técnico qualificado e especializado.
- O fabricante do plano aspirador declina qualquer responsabilidade por eventuais inconvenientes, danos, incêndios provocados por defeitos e/ou problemas de avaria e/ou instalação incorreta do KIT.

4.1 Tabelas de potência

Nível de potência (predefinido)		Descrição
	Derretimento	Encontra um nível de potência adequado para derreter lentamente produtos delicados sem comprometer as características sensoriais (ex.: chocolate, manteiga, etc).
	Aquecimento	Encontra um nível de potência adequado para permitir o mantimento de temperatura da sua comida, de modo delicado, sem atingir temperaturas de ebulição.
	Ebulição	Encontra um nível de potência adequado para fervilhar a comida por tempos prolongados. Adequado para cozinhar molhos de tomate, ragú, sopas, ensopados, mantendo um nível de cozimento controlado (ideal para cozinhar em banho-maria). Evita o desagradável derramamento de alimentos ou possíveis queimaduras no fundo, típicos dessas preparações. Usar esta função logo após iniciar a fervura da comida.

Nível de potência		Tipos de cozedura	Utilização nível (A indicação alia a experiência e os hábitos de cozimento)
Máx. potência	**Boost**	Aquecer rapidamente	Ideal para aumentar em breve tempo a temperatura da comida até uma rápida fervura no caso de água, ou aquecer rapidamente líquidos de cozimento
	8-9	Fritar - ferver	Ideal para gratinar, começar a cozinhar, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta	**7-8**	Gratinar – refogar - ferver - grelhar	Ideal para refogar, manter em viva ebulição, cozinhar e grelhar (por um breve tempo de 5-10 minutos)
	6-7	Gratinar - cozinhar – guisar – refogar - grelhar	Ideal para refogar, manter em baixa ebulição, cozinhar e grelhar (por um prazo médio de 10-20 minutos), preaquecer acessórios
Potência média	**4-5**	Cozinhar – guisar – refogar - grelhar	Ideal para guisar, manter ebulição delicada, cozinhar (por longo tempo). Amanteigar massas
	3-4	Cuzinhar - fervilhar – adensar - amanteigar	Ideal para cozimentos prolongados (arroz, molhos, assados, peixes) na presença de líquidos de acompanhamento (ex.: água, vinho, caldo de carne/legumes, leite), amanteigar massas
	2-3		Ideal para cozimentos prolongados (volumes inferiores por litro: arroz, molhos, assados, peixes) na presença de líquidos de acompanhamento (ex.: água, vinho, caldo de carne/legumes, leite)
Potência Baixa	**1-2**	Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	Ideal para derreter a manteiga, fundir delicadamente o chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões
	1		Ideal para manter quente pequenas porções de comidas apenas cozinhadas ou manter em constante temperatura os pratos à servir e amantegar risotos
OFF	**Potência zero**	Superfície de apoio	Placa de fogão em stand-by ou desligada (possível presença de calor residual de final de cozimento, sinalizado por H-L-O)

4.2 Tabelas de cozedura

Categoria de alimentos	Pratos ou tipos de cozedura	Nível de potência e evolução da cozedura			
		Primeira fase	Potência	Segunda fase	Potência
Massa, arroz	Massa fresca	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura da massa e mantimento da ebulição	7-8
	Massa fresca	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura da massa e mantimento da ebulição	7-8
	Arroz cozido	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura da massa e mantimento da ebulição	5-6
	Risoto	Refogado e tostadura	7-8	Cozedura	4-5
Verduras, legumes	Cozidos	Aquecimento da água	Booster-9	Cozido	6-7
	Fritos	Aquecimento do óleo	9	Fritura	8-9
	Salteados	Aquecimento do acessório	7-8	Cozedura	6-7
	Guisados	Aquecimento do acessório	7-8	Cozedura	3-4
	Refogados	Aquecimento do acessório	7-8	Douradura do refogado	7-8
Carnes	Assadas	Douradura de carne com óleo (se feita com manteiga, potêcia 6)	7-8	Cozedura	3-4
	Grelhadas	Preaquecimento da panela	7-8	Grelhagem de ambos os lados	7-8
	Douradas	Douradura de carne com óleo (se feita com manteiga, potêcia 6)	7-8	Cozedura	4-5
	Úmido/guidadas	Tostadura com óleo (se feita com manteiga, potêcia 6)	7-8	Cozedura	3-4
Peixes	Grelhados	Preaquecimento da panela	7-8	Cozedura	7-8
	Úmido/guidados	Tostadura com óleo (se feita com manteiga, potêcia 6)	7-8	Cozedura	3-4
	Fritos	Aquecimento do óleo ou matéria gordurosa	8-9	Fritura	7-8
Ovos	Fritos	Aquecimento da panela com manteiga ou matéria gordurosa	6	Cozedura	6-7
	Omelete	Aquecimento da panela com manteiga ou matéria gordurosa	6	Cozedura	5-6
	Coque/cozidos	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura	5-6
	Pancake	Aquecimento da panela com manteiga	6	Cozedura	6-7
Molhos	Tomate	Tostadura com óleo (se feita com manteiga, potêcia 6)	6-7	Cozedura	3-4
	Ragú	Tostadura com óleo (se feita com manteiga, potêcia 6)	6-7	Cozedura	3-4
	Bechamel	Preparação da base (derrete manteiga e farinha)	5-6	Aquecimento até uma leve ebulição	3-4
Doces, cremes	Creme pasteleiro	Aquecimento do leite até a ebulição	4-5	Mantem uma leve ebulição	4-5
	Pudins	Aquecimento do leite até a ebulição	4-5	Mantem uma leve ebulição	2-3
	Arroz doce	Amornamento do leite	5-6	Mantem uma leve ebulição	2-3

5. Manutenção

Manutenção da placa de cozinha

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

5.1 Limpeza

A placa de cozinha deve ser limpa após cada utilização.

Importante:
Não utilizar esponjas abrasivas ou palha de aço Com o tempo, a sua utilização poderá danificar o vidro.
Não utilizar substâncias químicas irritantes, tais como sprays para forno ou removedores de manchas.

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).
NÃO UTILIZAR LIMPADORES A JATO DE VAPOR!!!
Importante:
Em caso de derrames acidentais e abundantes de líquido das panelas, é possível intervir através da válvula de descarga, situada na parte inferior do produto, de modo a poder eliminar todos os resíduos e executar uma limpeza com a máxima segurança higiénica.
Fig. 16

Para uma limpeza mais completa e profunda, é possível remover completamente a bandeja inferior.
Fig.18a - 18b

Manutenção do aspirador

Limpeza

Para a limpeza utilizar **EXCLUSIVAMENTE** um pano humedecido com detergentes líquidos neutros. **NÃO UTILIZAR FERRAMENTAS OU INSTRUMENTOS PARA A LIMPEZA!**
Evitar o uso de produtos com abrasivos.
NÃO UTILIZAR ÁLCOOL!

Filtro de gorduras

Fig. 15
Retém as partículas de gordura derivantes da cozedura.
Deve ser limpo uma vez por mês (ou quando o sistema de indicação de saturação dos filtros indicar esta necessidade), com detergentes não agressivos, manualmente ou na máquina de lavar loiça a baixas temperaturas e com ciclo breve.
Com a lavagem na máquina de lavar loiça, o filtro de gorduras metálico pode perder a cor, mas as suas características de filtragem não se alteram.
Filtros de carvões ativos
(Apenas para a Versão Filtrante)
Fig. 17 – 17a – 17b – 17c
Retém os odores desagradáveis derivantes da cozedura.
O produto dispõe de quatro baterias de filtros que retêm os odores graças aos carvões ativos. Os carvões ativos são integrados numa estrutura cerâmica que os torna facilmente e completamente acessíveis às impurezas, criando assim uma elevada superfície de absorção.
A saturação dos **filtros cerâmicos de carvões ativos** verifica-se após um uso mais ou menos prolongado conforme o tipo de cozinha e a regularidade da limpeza do filtro de gorduras. Estes filtros de odores podem ser regenerados termicamente a cada 2/3 meses em forno preaquecido a 200 °C por 45 minutos. A regeneração permite uma duração máxima dos filtros de 5 anos.

5.2 Resolução de problemas

CÓDIGO DO ERRO	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	REMOÇÃO DO ERRO
E2	A zona de comandos desliga-se a temperaturas muito elevadas	A temperatura interna das parte eletrónicas é muito alta	Aguardar que a placa arrefeça antes de reutilizá-la
ERR03 + sinal sonoro	É detetada uma ativação contínua (permanente) da tecla. A interface desliga-se após 10 segundos.	Água, panelas ou utensílios de cozinha, sobre a interface do utilizador.	Limpar a superfície, remover eventuais objetos da placa.
Para todos os outros avisos de erro (E … U …)	Contactar o serviço de assistência técnica e comunicar o código do erro		

5.3 Serviço de assistência

Antes de entrar em contacto com o Serviço de Assistência

1. Verifique se é capaz de resolver o problema sozinho com base nos pontos descritos em "Resolução de problemas".
2. Desligue e ligue novamente o aparelho para ver se o problema foi resolvido.

Se, após as verificações acima, o problema persistir, entrar em contacto com o Serviço de Assistência mais próximo.

De instructies van deze handleiding strikt in acht nemen. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor eventuele problemen, schade of brand, veroorzaakt door het apparaat als gevolg van de niet-naleving van de instructies 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. Geen ander gebruik is toegestaan (bijv. het verwarmen van ruimtes). De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor een oneigenlijk gebruik of voor verkeerde instellingen van de bedieningselementen.

Het is mogelijk dat het product er anders uitziet dan in de illustraties van dit boekje, maar de aanwijzingen voor gebruik, onderhoud en montage blijven hetzelfde.
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 bij het product blijven.

! De instructies aandachtig lezen: deze bevatten belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en de veiligheid.

! Geen elektrische wijzigingen op het product aanbrengen

! Alvorens het apparaat te installeren, moet gecontroleerd worden of alle onderdelen onbeschadigd zijn. Anders contact opnemen met uw leverancier en niet verder gaan met de installatie.

! Controleer de integriteit van het product alvorens over te gaan met de installatie. Anders contact opnemen met uw leverancier en niet verder gaan met de installatie.

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

1. Waarschuwingen

Let op! Neem de volgende instructies strikt in acht:

- Alvorens enige handeling voor de installatie uit te voeren, moet het apparaat zijn losgekoppeld van het elektriciteitsnet.

- De montage of het onderhoud moet worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de instructies van de fabrikant en volgens de plaatselijke voorschriften betreffende de veiligheid.

Geen enkel deel van het apparaat repareren of vervangen, tenzij uitdrukkelijk gevraagd in de handleiding voor gebruik.

- Aarding van het apparaat is verplicht.

- De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de aansluiting op het elektriciteitsnet van het in het meubel ingebouwde apparaat mogelijk te maken.

- Opdat de montage voldoet aan de huidige veiligheidsnormen, is een meerpolige schakelaar volgens de norm vereist die de volledige ontkoppeling van het net garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften.

- Geen stekkerdozen of verlengsnoeren gebruiken.

-Na het voltooien van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.

- De apparatuur en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken.

- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen; houd kinderen op afstand en onder toezicht omdat de toegankelijke onderdelen tijdens het gebruik zeer heet kunnen worden.

- Voor mensen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om

te controleren, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, of uw stimulator compatibel is met het apparaat.

- Tijdens en na gebruik de verwarmingselementen van het apparaat niet aanraken.

- Vermijd het contact met doeken of andere brandbare materialen totdat alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.

- Geen brandbare materialen op het apparaat of in zijn nabijheid plaatsen.

- Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Houd toezicht tijdens de bereiding van voedsel dat rijk is aan vet en olie.

- Indien het oppervlak is aangetast of gebarsten, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het gevaar van elektrische schok te voorkomen.

- Het apparaat mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld.

- Een kookproces met olie of vet op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kort kookproces moet constant bewaakt worden.

- NOOIT proberen vlammen met water te blussen. In plaats daarvan, het apparaat uitschakelen en de vlammen doven met, bijvoorbeeld, een deksel of een blusdeken. Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookplaten.

- Geen stoomreiniger gebruiken.

- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat deze oververhit zouden kunnen raken.

- Alvorens het model op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en dat het stopcontact geschikt is. In geval van twijfel contact opnemen met een gekwalificeerde elektricien.

Belangrijk:

- Na gebruik de kookplaat uitschakelen door middel van het bedieningspaneel en niet vertrouwen op de pan-detector.

- Om het morsen van vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtetoevoer beperkt worden.

- Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of steelpannen, of zonder recipiënten.

- Aan het einde van het kookproces de betreffende zone uitschakelen.

- Tijdens het koken nooit vellen aluminiumfolie gebruiken of direct in aluminium verpakte producten plaatsen. Het aluminium zou kunnen smelten en uw apparaat onherstelbaar beschadigen.

- Nooit een blikje met voedingsmiddelen opwarmen zonder dit eerst te openen: het zou kunnen ontploffen!

Deze waarschuwing geldt voor alle andere soorten kookplaten.

- Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan.

- De recipiënten moeten rechtstreeks en in het midden op de kookplaat worden geplaatst. In geen geval andere objecten tussen de pan en de kookplaat plaatsen.

- In geval van hoge temperaturen, vermindert het apparaat automatisch het vermogensniveau van de kookzones.

Voordat er enige handeling voor reiniging of onderhoud wordt uitgevoerd, moet het product worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet door de stekker te verwijderen of de hoofdschakelaar van de woning uit te schakelen.
Gebruik tijdens alle handelingen voor installatie en onderhoud altijd werkhandschoenen.
Het apparaat kan 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 deze instructies kregen voor een veilig gebruik van het apparaat en betreffende het begrip van de gevaren die inherent zijn aan het apparaat.
Kinderen moeten gecontroleerd worden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder dat deze onder toezicht staan.
De ruimtes moeten beschikken over voldoende ventilatie wanneer de afzuigkap gelijktijdig gebruikt wordt met andere apparaten die functioneren op gas of andere brandstoffen.
De afzuigkap moet regelmatig zowel intern als extern gereinigd worden (TEN MINSTE EENMAAL PER MAAND) en hierbij moeten alle uitdrukkelijke aanwijzingen van de onderhoudsinstructies in acht worden genomen.
De niet-naleving van de voorschriften voor het reinigen van de afzuigkap en voor het vervangen en reinigen van de filters vormt een gevaar voor brand.
Het is ten strengste verboden voedsel direct op de vlam voor te bereiden.
Het gebruik van open vuur is schadelijk voor de filters, vormt een gevaar voor brand en moet derhalve altijd vermeden worden.
Het frituren moet altijd onder toezicht worden uitgevoerd om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat.
LET OP: Wanneer de kookplaat in werking is, kunnen de toegankelijke delen van de afzuigkap heet worden.
Let op! Het apparaat niet op het elektriciteitsnet aansluiten voor zolang de installatie niet volledig voltooid is.
Voor wat betreft de technische en veiligheidsmaatregelen voor de afvoer van de dampen moeten de eisen van de regelgeving van de plaatselijke bevoegde

instanties strikt in acht worden genomen.
De aangezogen lucht mag niet geleid worden in een kanaal dat ook gebruikt wordt voor het afvoeren van rookgassen van apparaten die functioneren op gas of andere brandstoffen.
De afzuigkap niet zonder een correct gemonteerde lamp gebruiken of laten vanwege het gevaar voor elektrische schok.
De afzuigkap nooit gebruiken zonder het correct gemonteerde rooster!

Gebruik alleen de met het product voor de installatie geleverde bevestigingsschroeven of, indien deze niet geleverd zijn, koop het correcte type schroef. Gebruik een correcte lengte voor de schroeven zoals beschreven in de handleiding voor installatie.
Wanneer de afzuigkap gelijktijdig functioneert met apparaten die gevoed worden door een andere energie dan elektriciteit, mag de negatieve druk in de ruimte de 4Pa (4 x 10-5 bar) niet overschrijden.

Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese Richtlijn 212/19/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) - (Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA)) Door er zorg voor te dragen dat dit apparaat op de correcte manier wordt verwijderd, draagt de gebruiker bij aan het voorkomen van potentieel negatieve consequenties voor het milieu en de gezondheid.

Het symbool ▬ op het product of op de begeleidende papieren 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 contact opnemen met de plaatselijke instantie voor de inzameling van huishoudelijke apparaten of de winkel waar het product is aangekocht.

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

- Veiligheid: CEI/EN 60335-1; CEI/EN 60335-2-6, CEI/EN 60335-2-31, CEI/EN 62233.
- Prestaties: CEI/EN 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; CEI/EN 60704-1; CEI/EN 60704-2-13; CEI/EN 60704-3; ISO 3741; EN 50564; CEI 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; CEI/EN 61000-3-3; CEI/EN 61000-3-12. Suggesties voor een correct gebruik om de gevolgen voor het milieu te verminderen: Wanneer u begint de koken de afzuigkap op de minimale snelheid inschakelen en hem ook na het einde van de bereiding enkele minuten ingeschakeld laten. De snelheid alleen verhogen in geval van een grote hoeveelheid stoom en rook en gebruik de functie booster alleen in extreme gevallen. Om het systeem voor de geurbeperking efficiënt te behouden moet(en), wanneer nodig, het/de koolstoffilter(s) vervangen worden. Voor het efficiënt behouden van het vetfilter moet dit, wanneer noodzakelijk, gereinigd worden. Om de efficiëntie te optimaliseren en de geluidsemissies te beperken, is het raadzaam de in deze handleiding aangegeven maximale diameter voor het leidingensysteem te gebruiken.

2. Het gebruik

Gebruik van de kookplaat

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

Voordelen:

In vergelijking met elektrische kookplaten is uw inductiekookplaat:

- Veiliger: lagere temperatuur op het glazen oppervlak.

- Sneller: kortere verwarmingstijden van het voedsel.

- Preciezer: de kookplaat reageert onmiddellijk op uw commando's.

- Efficiënter: 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in warmte. Bovendien wordt de warmteoverdracht onmiddellijk onderbroken zodra de pan van de kookplaat verwijderd wordt en wordt zo onnodig warmteverlies voorkomen.

2.1 Recipiënten voor het koken

Gebruik alleen pannen met het symbool

Belangrijk:

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

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

2.1.1 Recipiënten reeds in uw bezit

Koken op inductie maakt gebruik van magnetisme om warmte te genereren. De recipiënten moeten derhalve ijzer bevatten. 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.

2.1.2 Aanbevolen diameters voor de bodem van de pan

BELANGRIJK: indien de pannen geen correcte afmetingen hebben, worden de kookzones niet geactiveerd.

Raadpleeg het geïllustreerde deel van deze handleiding om te controleren welke diameter pan op elke afzonderlijke zone gebruikt moet worden.

2.2 Energiebesparing

Voor het verkrijgen van de beste resultaat raden wij aan:

- Braadpannen en pannen te gebruiken met een diameter van de bodem die gelijk is aan die van de kookzone.
- Alleen pannen en braadpannen met een vlakke bodem te gebruiken.
- Indien mogelijk de deksels tijdens het koken op de pannen te houden.
- Groenten, aardappelen, enz. te koken met een kleine hoeveelheid water om de bereidingstijd te beperken.
- De snelkookpan te gebruiken om het energieverbruik en kooktijd verder te beperken.
- De pan in het midden van de op de plaat aangegeven kookzone te plaatsen.

Gebruik van de afzuigkap

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

Afzuigversie

Afb.7

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

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

- in geval van rechthoekige uitgang 222 x 89 mm
- in geval van ronde uitgang Ø 150 mm (*)

Raadpleeg voor meer informatie de pagina met betrekking tot de accessoires van de afzuigversie in het geïllustreerde deel van deze handleiding.

Afb.7c

Sluit het product aan op leidingen en uitlaatopeningen in de wand met een gelijke diameter aan die van de luchtuitlaat (flensaansluiting).

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

In deze gevallen aanvaarden wij derhalve geen enkele aansprakelijkheid.

! Gebruik een zo kort mogelijke leiding.

! Gebruik een leiding met zo weinig mogelijk bochten (maximale hoek van de bocht: 90°).

! Vermijd drastische wijzigingen in de doorsnede van de leiding.

Filterversie

Afb.8

De aangezogen lucht wordt na filtratie door speciale vetfilters en geurbeperkende filters weer in de ruimte geleid.

Het product wordt geleverd met alle elementen noodzakelijk voor een standaardinstallatie, met de luchtuitlaat aan de voorzijde van de plint van het meubel.

De verpakking omvat reeds vier sets performante keramische filters met actieve koolstof. De keramische filters zijn innovatieve modulaire zelfgenererende koolstoffilters (raadpleeg het deel Onderhoud - Filters met actieve koolstof van deze handleiding).

De fysisch-chemische eigenschappen maken het mogelijk een hoge efficiëntie van geurabsorptie te bereiken en een hoge mechanische weerstand.

Raadpleeg voor meer informatie de pagina met betrekking tot de accessoires van de filterversie (in het geïllustreerde deel van deze handleiding).

afb. 13b

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

3. Het installeren

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

Het huishoudelijk apparaat is ontworpen om te worden ingebouwd in een werkblad (dikte 3-6cm).

De minimale afstand tussen de kookplaat en de wand moet minstens 5 cm zijn aan de voorkant en tenminste 10 cm aan de zijkanten.

⚠ 3.1 Elektrische aansluiting

Afb. 3

- Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- 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 iedere aansprakelijkheid af voor letsel aan personen of dieren en voor materiële schade die het gevolg zijn van de niet-naleving van de in dit hoofdstuk beschreven richtlijnen.
- De voedingskabel moet voldoende lang zijn om de kookplaat uit het werkblad te kunnen verwijderen.
- Verzeker u ervan dat de spanning aangegeven op het typeplaatje op de onderzijde van het apparaat overeenkomt met die van de woning waar het apparaat geïnstalleerd zal worden.
- Geen verlengsnoeren gebruiken.
- De aarding is wettelijk verplicht.
- De elektrische aardgeleider moet 2 cm langer zijn dan de andere geleiders.
- In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een voedingskabel, gebruik dan een kabel met een minimale doorsnede van de geleiders van 2,5 mm2 voor vermogens tot 7200 watt; voor hogere vermogens moet de doorsnede 4 mm2 zijn).
- Op geen enkel punt van de kabel mag de temperatuur 50°C hoger zijn dan de omgevingstemperatuur.
- Het apparaat is bedoeld om permanent aangesloten te zijn op het elektriciteitsnet; daarom moet de verbinding met de vaste netvoeding worden uitgevoerd door middel van een meerpolige schakelaar volgens norm, die de volledige ontkoppeling van de netvoeding garandeert onder de omstandigheden van de overspanningscategorie III en die na de installatie gemakkelijk bereikbaar moet zijn.

Let op! Voordat u het circuit weer op het voedingsnet aansluit en de goede werking ervan controleert, moet altijd eerst gecontroleerd worden of de netkabel correct gemonteerd is.

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

3.2 Montage

Voordat u begint met de installatie:

- Na het uitpakken van het product controleren of het niet beschadigd is tijdens het transport en in geval van problemen, alvorens verder te gaan met de installatie, contact opnemen met uw leverancier of de klantenservice.
- Controleer of het gekochte product de juiste afmetingen heeft voor de gekozen installatiezone.
- Controleer of de verpakking (om transportredenen) aanvullend materiaal bevat (zoals bijvoorbeeld zakjes met schroeven, de garantie enz.); dit moet eventueel verwijderd en bewaard worden.
- Controleer ook of er in de nabijheid van de installatiezone een stopcontact beschikbaar is.

Voorbereiding van het meubel voor de inbouw:

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

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

Afb. 1b

LET OP! De ontbrekende installatie van schroeven en bevestingselementen, zoals voorzien in deze instructies, kan gevaren van elektrische aard veroorzaken.

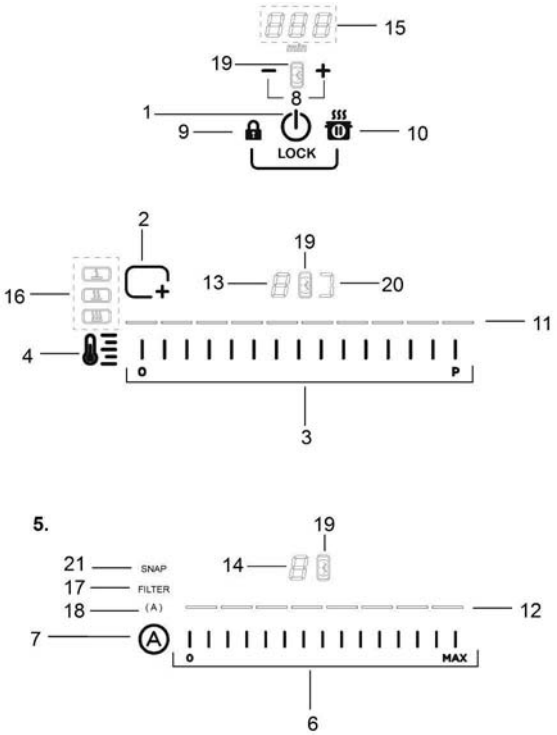
Opmerking: voor een correcte installatie van het product is het raadzaam de leidingen te omwikkelen met een kleefstof met de volgende kenmerken:

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

4. Werking

Bedieningspaneel

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



Toetsen

1. **ON/OFF** van de kookplaat / de afzuigkap voor de kookplaat
2. Indicator positie kookzone
3. Selectie kookzones
   Verhogen/Verlagen Power Level
4. Activering Temperature Manager
5. Toetsen afzuigkap
6. Selectie afzuigkap
   Verhogen/Verlagen aanzuigsnelheid (vermogen)
7. Activering automatische functies
   Reset verzadiging filters
8. Activering Timer
   Verhogen/Verlagen tijd Timer
9. Key Lock

9+10. Child Lock

10. Pauze / Recall

Display / LED

11. Weergave Power Level
12. Weergave aanzuigsnelheid (vermogen)
13. Display kookzone
14. Display afzuigkap
15. Display Timer
16. Weergave Temperature Manager
17. Indicator service filters
18. Indicator functie automatische afzuiging
19. Indicator actieve Timer
20. Indicator actieve Bridge
21. Indicator werking met SNAP

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Belangrijk informatie alvorens te beginnen:
Alle functies van deze kookplaat zijn ontworpen om te voldoen aan de meest strenge veiligheidsnormen.
Derhalve:

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

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

Display kookzone
op de displays van de kookzones wordt weergegeven:

Ingeschakelde kookzone	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Functie Temperature Manager actief	u
Functie Child Lock actief	L
Functie Pauze	II
Functie Automatic Heat UP	A

Kenmerken van de kookplaat

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

● **Pot Detector**
Het product detecteert automatisch de aanwezigheid van pannen op de kookzones.

● **Safety Shut Down**
Om veiligheidsredenen heeft elke kookzone een maximale werkingsduur, afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau.

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

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

● **Inschakeling**

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

● **Selectie kookzones**
De **Selectiebalk (3)** van de gewenste kookzone aanraken (erop drukken).

● **9 Power Level**
De kookplaat is uitgerust met 9 vermogensniveaus.
De **Selectiebalk (3) aanraken en de vingers er over verschuiven:**
naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;
naar links om het vermogensniveau te verlagen.

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

De **Selectiebalk (3)** aanraken en de vingers er over verschuiven (voorbij het niveau 9) en de Power Booster activeren
Het niveau Power Booster wordt op het display van de geselecteerde zone aangegeven met het symbool " P"

● **Bridge Zones**

De kookzones aan dankzij de functie Bridge, in staat om gecombineerd te werken en zo één enkele zone met hetzelfde vermogensniveau te creëren. Deze functie staat toe om, in geval van zeer grote pannen en platen, een gelijkmatige bereiding te verkrijgen.
Het is mogelijk om de voorste kookzone "**Master**" te gebruiken in combinatie met de overeenkomstige "**Secundaire**" kookzone aan de achterzijde
(raadpleeg het geïllustreerde deel van deze handleiding om te controleren voor welke zones deze functie geactiveerd kan worden).

Voor de activering van de functie Bridge:

- selecteer gelijktijdig de twee kookzones die men wenst te gebruiken

- de indicator Bridge **(20)** van de "**Secundaire**" **kookzone wordt geactiveerd** "⌐"
- door middel van de **Selectiebalk (3)** van de kookzone "**Master**" **is het mogelijk om het te gebruiken Niveau (Vermogen) in te stellen**

- voor de deactivering van de **Functie Bridge** is het voldoende de activeringsprocedure te herhalen

● **Temperature Manager**

Temperature Manager is een functie voor het vooraf instellen van een temperatuur, de meest geschikte voor het verkrijgen van het gewenste resultaat (raadpleeg de tabel Temperature Manager aan het einde van dit hoofdstuk).

Selecteer de gewenste kookzone.

• Druk één of meerdere keren op **(4)** voor het selecteren van het meest geschikte onder de beschikbare niveaus:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* Raadpleeg de tabel Temperature Manager aan het einde van dit hoofdstuk.		

• Druk nogmaals om uit te schakelen.

Op het display van de met Temperature Manager functionerende kookzone verschijnt het symbool "⌐"

● **Key Lock**

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

Activering:

• druk op **(9)**
• de LED van de toets gaat aan om de activering van de functie aan te geven

Voor de deactivering dezelfde handeling herhalen.

● **Child Lock**

Door middel van de Child Lock kan, met de belemmering van de activering van alle functies, vermeden worden dat kinderen de kookzones en de afzuigzone per ongeluk inschakelen.
De Child Lock kan alleen geactiveerd worden met het ingeschakelde product maar met de uitgeschakelde kookzones (en afzuigzone).

Activering:
• verwijder de eventueel op de kookplaat aanwezige pannen
• gelijktijdig **(9)** en **(10)** ingedrukt, een geluidssignaal geeft aan dat de functie actief is en er wordt een "⌐" op de displays **(13)** en **(14)** weergegeven.

Voor de deactivering dezelfde handeling herhalen.

● **Timer**

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

Activering/Instelling van de functie Timer voor de kookplaat
• Selecteer de kookzone (vermogen ¹ 0).
• Druk op − + **(8)** voor toegang tot de functie Timer

• Stel de duur van de Timer in:
druk op de selectietoets +, voor het verhogen van de automatische uitschakeltijd
druk op de selectietoets −, voor het verminderen van de automatische uitschakeltijd

Indien gewenst, deze handeling herhalen voor de andere kookzones.

Opmerking: Voor iedere kookzone kan een andere Timer ingesteld worden, op het display **(15)** verschijnt voor 10 seconden de countdown van de laatst geselecteerde kookzone, waarna de countdown met de kortste tijd zal worden weergegeven.

Zodra de timer de countdown beëindigd, wordt er een geluidssignaal afgegeven (gedurende 2 minuten, wordt gestopt door te drukken op een willekeurige toets van de kookplaat), terwijl het display **(15)** knippert, met symbool "0.00".

Opmerking: tijdens het gebruik van de Timer verschijnt naast het display van de kookzone het symbool **(19)**

Voor het uitschakelen van de Timer:
- selecteer de kookzone
- stel de waarde van de timer in op "0" , door middel van −

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

● **Egg Timer**

De functie Egg Timer is een countdown die onafhankelijk is van de kookzones (en van de afzuigzone). De Egg Timer wordt geactiveerd door te drukken op − + **(8)** .

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

Zodra de timer de countdown beëindigd, wordt er een geluidssignaal afgegeven (gedurende 2 minuten, wordt gestopt door te drukken op een willekeurige toets van de kookplaat), terwijl het display **(15)** knippert, met symbool "0.00".

● **Pauze**

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

Activering:
- druk op **(10)**
- er wordt een "II" weergegeven op het display **(13)**.

Voor de deactivering van de functie:

Opmerking : met deze handeling wordt de status van de kookplaat gereset naar die van voor de pauze
- druk op **(10)**
- binnen 10 seconden met de vingers naar rechts schuiven op de **Selectiebalk (3),** van de **kookzone 2 (AFB.19)**;

Opmerking : wanneer de handeling niet binnen deze tijd wordt uitgevoerd blijft de functie Pauze actief.

Opmerking: indien**,** de **Functie Pauze** na 10 minuten niet gedeactiveerd wordt, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.

● **Recall**

Met de functie Recall is het mogelijk om, in geval van een onbedoelde uitschakeling, alle op de kookplaat toegepaste instellingen te herstellen.

Activering:
- **de kookplaat weer inschakelen** ⏻ binnen 6 seconden na de uitschakeling
- **druk op "** **"** binnen de volgende 6 seconden

● **Automatic Heat UP**

Door middel van de functie Automatic Heat UP is het mogelijk om het ingestelde vermogen sneller naar de bijbehorende waarde te brengen; deze functie biedt het voordeel van een sneller kookproces, zonder het risico voor aanbranden van de levensmiddelen omdat de temperatuur het ingestelde niveau niet zal overschrijden.
Deze functie is beschikbaar voor de vermogensniveaus 1 - 8.

Activering:
- druk lang op de **Selectiebalk (3)** voor het gewenste vermogen
- er wordt een "A" weergegeven op het display **(13)**.

GEBRUIK VAN DE AFZUIGKAP

● **Inschakeling**

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

● **Inschakeling van de afzuigkap:**
Voor de activering van de afzuigkap de **Selectiebalk (6)** aanraken (erop drukken)

● **Aanzuigsnelheid (vermogen):**

De **Selectiebalk (6) aanraken en de vingers er over verschuiven:**

naar rechts om de aanzuigsnelheid (vermogen) te verhogen (0-10);

naar links om de aanzuigsnelheid (vermogen) te verlagen (10-0);

● **Timer**

Activering/Instelling van de functie Timer voor de afzuigkap
• Selecteer de afzuigkap (snelheid ¹ 0).
• Druk op − + **(8)** voor toegang tot de functie Timer (vanuit elke snelheid)

• Stel de duur van de Timer in:
druk op de selectietoets +, voor het verhogen van de automatische uitschakeltijd
druk op de selectietoets −, voor het verminderen van de automatische uitschakeltijd

op het display **(15)** wordt de countdown weergegeven,

Opmerking: tijdens het gebruik van de Timer verschijnt naast het display van de afzuigkap het symbool **(19)**

Zodra de timer de countdown beëindigd, wordt er een geluidssignaal afgegeven (gedurende 2 minuten, wordt gestopt door te drukken op een willekeurige toets van de kookplaat), terwijl het display **(15)** knippert, met symbool "0.00".

Voor het uitschakelen van de Timer:
• selecteer de kookzone
• stel de waarde van de timer in op "0" , door middel van −

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

● **Indicator verzadiging filters**
De kap geeft aan wanneer het noodzakelijk is om onderhoud op de filters uit te voeren:

de LED "FILTER"(**17**) wordt geactiveerd

● **Reset verzadiging geurfilter met actieve kool**
Druk na het uitvoeren van het onderhoud op de filters lang op de toets Ⓐ **(7)** ; de LED "FILTER" (**17**) wordt uitgeschakeld en de telling van de indicator wordt gereset.

● **Automatische werking**
De kap wordt ingeschakeld op de meest geschikte snelheid en past het aanzuigvermogen aan op het maximale in de kookzones gebruikte bereidingsniveau.
Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, zal de afzuigkap zijn afzuigsnelheid aanpassen door deze geleidelijk te verminderen, om de resterende dampen en geuren af te voeren.

Voor de activering van deze functie:

Druk kort op Ⓐ**(7)**, de LED "(A)" **(18)** gaat branden om aan te geven dat de kap in deze modus functioneert.

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

Raadpleeg, voor de verbinding tussen de kap en SNAP®, de met **SNAP®** geleverde handleiding of ga naar www.elica.com.

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

Voor het activeren van deze functie:

Druk kort op Ⓐ**(7)**, de LED "(A)"**(18)** en de LED "SNAP" **(21)** worden geactiveerd om aan te geven dat de kap in deze modus functioneert.

De kookplaatafzuiging is ontworpen om gebruikt te worden in combinatie met een Window Sensor KIT (niet door de fabrikant geleverd)
Wanneer de Windows Sensor KIT geïnstalleerd wordt (en alleen wanneer de kookplaatafzuiging in de AFZUIGMODUS gebruikt wordt), zal de luchtafzuiging onderbroken worden wanneer het raam waarop de KIT gemonteerd wordt, gesloten is.
Het is raadzaam om de KIT FDS - 100 Elektrotechnik Schabus te kopen bij de erkende dealers Elektrotechnik Schabus, of rechtstreeks via de website **www.elektrotechnik-schabus.de.**
- De elektrische aansluiting van de Kit voor de kookplaatafzuiging moet worden uitgevoerd door deskundig en gespecialiseerd personeel.
- De fabrikant van de kookplaatafzuiging wijst iedere aansprakelijkheid af voor eventuele problemen, schade en brand die het gevolg zijn van defecten en/of een slechte werking en/of een onjuiste installatie van de KIT.

4.1 Vermogenstabel

Vermogensniveau (van te voren ingesteld)		Beschrijving
	Smelten	Kenmerkt een vermogens niveau die geschikt is voor het langzaam laten smelten van delicate producten zonder dat afbreuk wordt gedaan aan de sensorische kenmerken (chocolade, boter etc).
	Opwarmen	Kenmerkt een vermogensniveau dat geschikt is om gerechten op temperatuur te kunnen houden op een delicate wijze, zonder dat het kookpunt wordt bereikt.
	Sudderen	Kenmerkt een vermogensniveau dat geschikt is om gerechten te laten sudderen voor langere tijd. Geschikt voor het bereiden van tomatensaus, ragout, soepen, groentesoepen, waarbij het kookniveau onder controle blijft (ideal voor de *au bain-marie* kooktechniek). Vermijd onaangenaam morsen van voedsel of het aanbakken op de bodem, typisch voor deze bereidingen. Gebruik deze functie nadat het etenswaar aan de kook is gebracht.

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

4.2 Bereidingstabel

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

5. Onderhoud

Onderhoud van de kookplaat

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

5.1 Schoonmaak

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

Belangrijk:
Gebruik geen schuursponsjes of metalen sponsjes. Deze zouden na verloop van tijd het glas kunnen beschadigen.
Gebruik geen chemische en irriterende reinigingsmiddelen, zoals ovenspray of vlekkenmiddelen.

Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en reinigen om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te verwijderen.
Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen de kookplaat en moeten onmiddellijk worden verwijderd.
Zout, suiker en zand kunnen krassen veroorzaken op het glazen oppervlak.
Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (volg de aanwijzingen van de fabrikant).
GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!
Belangrijk:
In geval er per ongeluk grote hoeveelheden vloeistof uit de pannen wordt gemorst, is het mogelijk in te grijpen door middel van het afvoerventiel op de onderste achterzijde van het apparaat om alle resten te verwijderen en een reiniging met de hoogste hygiënische veiligheid uit te voeren.
Afb.16

Voor een nog vollediger en grondiger reiniging is het mogelijk de onderste bak volledig te verwijderen.
Afb.18a - 18b

Onderhoud van de afzuigkap

Reiniging

Gebruik voor de reiniging **UITSLUITEND** een met neutrale reinigingsmiddelen bevochtigde doek. **GEEN GEREEDSCHAP OF INSTRUMENTEN GEBRUIKEN VOOR DE REINIGING!**
Vermijd het gebruik van producten die schurende stoffen bevatten.
GEEN ALCOHOL GEBRUIKEN!

Vetfilter

Afb. 15
Verzameld de door de bereiding 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 filtratie-eigenschappen zullen absoluut niet wijzigen.
Filter met actieve kool
(Alleen voor de Filterversie)
Afb. 17 – 17a – 17b – 17c
Vangt de door de bereiding veroorzaakte onaangename geuren op
Het product is uitgerust met 4 sets filters die de geuren dankzij de actieve kool opvangen. De actieve kool is geïntegreerd in een keramische structuur, eenvoudig en volledig toegankelijk voor de onzuiverheden, waardoor er een groot absorptie-oppervlak gevormd wordt.
De verzadiging van de **keramische filters met actieve kool** vindt plaats na een meer of minder lang gebruik, afhankelijk van de manier van koken en de frequentie van reiniging van het vetfilter. Deze geurfilters kunnen om de 2/3 maanden thermisch geregenereerd worden, gedurende 45 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven. De regeneratie maakt een maximale duur van de filters van 5 jaar mogelijk.

5.2 Het opsporen van storingen

FOUTCODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
E2	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld vanwege te hoge temperatuur	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld alvorens hem opnieuw te gebruiken
ERR03 + geluidssignaal	Er wordt een voortdurende (permanente) activering van de toets waargenomen. De interface schakelt uit na 10 seconden.	Water, pannen of kookgerei op de gebruikersinterface.	Reinig het oppervlak en verwijder eventuele voorwerpen vanaf de kookplaat.
Voor alle andere foutmeldingen (E … U …)	Contact opnemen met de technische servicedienst en de foutcode mededelen		

5.3 Klantenservice

Voordat u contact opneemt met de Servicedienst

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

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

Dokładnie zastosować się do wskazówek opisanych w niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiekolwiek nieprawidłowości, uszkodzenia lub pożary wynikające z nieprzestrzegania wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, do przyrządzania posiłków i odprowadzania produkowanych przy tym oparów . Zabronione jest każde inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe korzystanie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterowniczych.

Produkt może się różnić od modelu wskazanego na rysunkach znajdujących się w niniejszej dokumentacji. Mimo to, instrukcje obsługi, konserwacji oraz montażu pozostają te same.
Należy przechowywać niniejszą instrukcję, aby w każdej chwili móc z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, instrukcja musi się znajdować przy produkcie.

! Uważnie przeczytać instrukcje: znajdują się w nich ważne informacje na temat montażu, użytkowania oraz bezpieczeństwa.

! Nie wykonywać zmian elektrycznych na produkcie

! Przed rozpoczęciem montażu urządzenia sprawdzić, czy żadne komponenty nie są uszkodzone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

! Przed przystąpieniem do montażu, należy sprawdzić integralność produktu . W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

NB.: Elementy oznaczone symbolem „(*)" są dodatkowymi akcesoriami dostarczonymi tylko z niektórymi modelami lub oddzielnymi elementami, które można zakupić.

1. Ostrzeżenie

Uwaga! Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Przed przystąpieniem do jakiejkolwiek czynności montażowej, należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

- Montażu lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie ze wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części urządzenia, jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi.

- Uziemienie urządzenia jest obowiązkowe.

- Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie urządzenia umieszczonego w meblu do sieci elektrycznej.

- Aby instalacja elektryczna była zgodna z obowiązującymi normami, należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy zgodny z obowiązującymi normami, który zagwarantuje całkowite odłączenie od sieci w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.

- Nie stosować rozgałęźników i przedłużaczy.

- Po zakończeniu montażu, użytkownik nie może mieć dostępu do elementów elektrycznych.

- Cały sprzęt i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

- Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem; trzymać je z dala od urządzenia i pod nadzorem, ponieważ podczas użytkowania dostępne części mogą być gorące.

- Posiadacze rozruszników serca i aktywnych implantów, przed użyciem płyty indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z urządzeniem.

- W trakcie i po użyciu nie można dotykać

elementów grzejnych urządzenia.

- Nie kłaść na urządzeniu ściereczek lub innych materiałów łatwopalnych, dopóki wszystkie jego elementy nie ostygną.

- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych na urządzeniu lub w jego pobliżu.

- Rozgrzany tłuszcz i olej może ulec zapaleniu. Nadzorować gotowanie produktów zawierających dużą ilość tłuszczu i oleju.

- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Niekontrolowane przyrządzanie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.

- Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być ciągle nadzorowane.

- NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłączyć urządzenie i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym. Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.

- Nie używać urządzeń czyszczących parą.

- Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać.

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczoną na dolnej części urządzenia), aby upewnić się, że napięcie i moc są zgodne z wartościami sieci oraz, że gniazdko jest odpowiednie. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Ważne:

- Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłącznie na detektorze garnków.

- Unikać wycieku cieczy; w celu ugotowania lub podgrzania płynów zmniejszyć dopływ ciepła.

- Nie pozostawiać włączonych elementów grzejnych, gdy na płycie znajdują się puste garnki lub patelnie lub, gdy płyta jest pusta.

- Po zakończeniu gotowania, wyłączyć daną strefę grzewczą.

- Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie umieszczać produktów znajdujących się w aluminiowych opakowaniach. Aluminium ulega stopieniu i może nieodwracalnie uszkodzić urządzenie.

- Nigdy nie podgrzewać puszek i blaszanych pojemników z żywnością, należy je wcześniej otworzyć: mogłyby wybuchnąć!

To ostrzeżenie odnosi się do wszystkich rodzajów płyt kuchennych.

- Stosowanie dużej mocy, jak na przykład

funkcji Booster nie nadaje się do podgrzewania płynów takich, jak olej do smażenia. Nadmierne ciepło może być niebezpieczne. W takich przypadkach zaleca się użycie niższej mocy.

- Naczynia powinny być umieszczone bezpośrednio na płycie kuchennej i muszą być wyśrodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy garnek a płytę kuchenną.

- W przypadku wysokiej temperatury, urządzenie automatycznie zmniejsza poziom mocy stref grzewczych.

Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub wyłączając główny wyłącznik.
Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych.
Urządzenia mogą używać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych i psychicznych lub osoby nie posiadające doświadczenia, lub wystarczającej wiedzy pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostaną przeszkolone na temat bezpiecznego użytkowania i związanego z nim niebezpieczeństwa.
Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
Czyszczenia i konserwacji nie mogą dokonywać dzieci bez nadzoru.
W lokalu musi być odpowiednia wentylacja, gdy okap kuchenny jest używany równocześnie z innymi urządzeniami spalającymi gaz lub inne paliwa.
Należy często czyścić okap wewnątrz i na zewnątrz (PRZYNAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU); zawsze przestrzegać wskazówek wskazanych w instrukcjach konserwacji.
Nieprzestrzeganie zasad dotyczących czyszczenia okapu i wymiany oraz czyszczenia filtrów wiąże się z ryzykiem pożaru.
Surowo zabrania się przyrządzania produktów na wolnym ogniu.
Stosowanie wolnego ognia jest szkodliwe dla filtrów i może być przyczyną pożaru, dlatego też jest surowo zabronione.
Smażenie musi następować pod stałą kontrolą, aby przegrzany olej nie zapalił się.
UWAGA: Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części okapu mogą być gorące.
Uwaga! Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej, dopóki nie zostanie zakończony jego montaż.
W odniesieniu do zasad technicznych i przepisów bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin, należy się ściśle zastosować do rozporządzeń lokalnych władz.
Wyciągane powietrze nie może być przesyłane przez kanał stosowany do odprowadzania spalin produkowanych przez urządzenia spalające gaz lub inne paliwa.
Nie używać lub pozostawiać okapu bez prawidłowo zamontowanych lampek, ponieważ istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

Nigdy nie stosować okapu bez prawidłowo zamontowanej kratki!

Używać wyłącznie śrub mocujących znajdujących się w wyposażeniu produktu lub, jeżeli ich brak, zakupić śruby odpowiedniego rodzaju. Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w Instrukcji montażu.

Podczas równoczesnego funkcjonowania okapu kuchennego i innych urządzeń zasilanych energią inną niż elektryczna, negatywne ciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa (4 × 10-5 barów).

Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Dokonując prawidłowej utylizacji produktu, użytkownik przyczynia się do zapobiegania potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie.

Symbol ▬ umieszczony na produkcie lub na załączonej dokumentacji oznacza, że nie powinien on być traktowany jako odpad domowy, należy go oddać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Należy się go pozbyć zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu produktu, należy skontaktować się z właściwym biurem lokalnym, centrum zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym został zakupiony.

Urządzenie zostało zaprojektowane, przetestowane i wyprodukowane zgodnie z normami dotyczącymi:

- Bezpieczeństwa: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Osiągów: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Porady dotyczące prawidłowego użytkowania ograniczającego wpływ na środowisko: Podczas rozpoczęcia gotowania włączyć okap z minimalną prędkością, pozostawiając go włączonym również na kilka minut po zakończeniu gotowania. Zwiększyć prędkość tylko w przypadku dużej ilości spalin i oparów, używając funkcji booster wyłącznie w ekstremalnych wypadkach. Aby utrzymać skuteczność systemu redukcji nieprzyjemnych zapachów, wymieniać, gdy jest to konieczne filtr/y węglowy/e. Aby zachować skuteczność filtra przeciwtłuszczowego, w razie konieczności należy go wyczyścić. Aby zwiększyć skuteczność i zredukować hałas, zastosować maksymalną średnicę systemu odprowadzania wskazaną w niniejszej instrukcji.

2. Obsługa

Użytkowanie płyty kuchennej

Indukcyjny system gotowania opiera się na fizycznym zjawisku indukcji magnetycznej. Główną cechą takiego systemu jest bezpośrednie przekazywanie energii z generatora do garnka.

Zalety:

W porównaniu z elektrycznymi płytami kuchennymi, wasza płyta indukcyjna jest:

- Bezpieczniejsza: niższa temperatura na szklanej powierzchni.

- Szybsza: mniejszy czas nagrzewania potrawy.

- Bardziej precyzyjna: płyta natychmiast reaguje na wydawane polecenia

- Skuteczniejsza: 90% pobieranej energii jest przekształcanej w ciepło. Poza tym, po zdjęciu garnka z płyty, przekazywanie ciepła zostaje natychmiast przerwane, unikając w ten sposób niepotrzebnych strat.

2.1 Pojemniki do gotowania

Używać wyłącznie garnków, które posiadają symbol

Ważne:

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni nie należy używać:

- naczyń, których dno nie jest idealnie płaskie.
- metalowych naczyń z emaliowanym dnem.
- naczyń o szorstkiej podstawie, aby nie porysować powierzchni płyty.
- nigdy nie kłaść gorących garnków i patelni na panelu sterowniczym płyty

2.1.1 Pojemniki

Gotowanie indukcyjne wykorzystuje pole magnetyczne do wytwarzania ciepła. Naczynia muszą więc zawierać żelazo. Można sprawdzić, czy materiał z którego jest wykonany garnek jest magnetyczny za pomocą zwykłego magnesu. Garnki nie nadają się, jeżeli magnes nie działa na nie.

2.1.2 Zalecane średnice dna garnka

WAŻNE: jeżeli wymiary garnków będą niewłaściwe strefy grzewcze nie włączą się

Aby sprawdzić średnicę garnka odpowiednią do każdej strefy, należy skonsultować rysunki zamieszczone w niniejszej instrukcji.

2.2 Oszczędność energii

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty powinno się:

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

Użytkowanie okapu

System zasysania oparów może być używany w wersji wyciągowej z odprowadzaniem na zewnątrz budynku lub filtrującej z wewnętrzną recyrkulacją.

Wersja wyciągowa

Rys. 7

Opary są odprowadzane na zewnątrz za pomocą szeregu przewodów rurowych (do oddzielnego zakupu) przymocowanych do kołnierza znajdującego się w wyposażeniu.

Średnica rury spustowej musi być równa średnicy pierścienia łączącego:

- w przypadku wyjścia prostokątnego 222 x 89 mm
- w przypadku wyjścia okrągłego Ø 150 mm (*)

Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów wersji wyciągowej, w ilustrowanej części niniejszej instrukcji.

Rys. 7c

Podłączyć produkt do przewodów rurowych i otworów spustowych na ścianie o średnicy równej średnicy wylotu powietrza (kołnierz łączący).

Zastosowanie rur i otworów spustowych na ścianie o mniejszej średnicy doprowadzi do zmniejszenia osiągów zasysania i znacznego zwiększenia hałasu.

W takim przypadku producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności.

! Użyć przewodu o minimalnej niezbędnej długości.

! Użyć przewodu z możliwie jak najmniejszą liczbą łuków (maksymalny kąt kolanka: 90°).

! Unikać dużych różnic w przekroju przewodu.

Wersja filtrująca

Rys. 8

Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez odpowiednie filtry przeciwtłuszczowe i filtry przeciwzapachowe.

Produkt jest dostarczany z wszystkimi elementami niezbędnymi do standardowego montażu, z wylotem powietrza w przedniej części cokołu mebla.

W opakowaniu znajdują się cztery zestawy ceramicznych filtrów węglowych o wysokich osiągach. Filtry ceramiczne są nowoczesnymi modułowymi filtrami węglowymi, które nadają się do regeneracji (skonsultować rozdział Konserwacja - Filtry węglowe, zamieszczony w niniejszej instrukcji).

Właściwości chemiczno-fizyczne pozwalają na osiągnięcie dużej skuteczności pochłaniania zapachów oraz wysokiej wytrzymałości mechanicznej.

Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów wersji filtrującej (w ilustrowanej części niniejszej instrukcji).

Rys. 13b

Skonsultować strony www.elica.com i www.shop.elica.com w celu uzyskania informacji na temat wszystkich dostępnych zestawów umożliwiających różne rozwiązania instalacyjne, zarówno w wersji filtrującej jak i wyciągowej.

3. Instalacja okapu

Zarówno elektryczna jak i mechaniczna instalacja musi być wykonywana przez wykwalifikowany personel.
Urządzenie zostało przeznaczone do zabudowy w blacie roboczym (o grubości 3-6 cm)
Minimalna odległość pomiędzy płyta kuchenną a ścianą musi wynosić przynajmniej 5 cm z przodu, i przynajmniej 10 cm z boku.

⚠ 3.1 Podłączenie elektryczne

Rys. 3
- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej
- Instalacji musi dokonywać wykwalifikowany personel znający obowiązujące przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za osoby, zwierzęta lub rzeczy w przypadku niezastosowania się do wytycznych zawartych w niniejszym rozdziale.
- Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu roboczego
- Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane.
- Nie używać przedłużaczy.
- Zgodnie z prawem uziemienie jest obowiązkowe
- Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów
- W przypadku, gdy urządzenie nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 mm2 dla mocy do 7200 W; w przypadku wyższej wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm2.
- W żadnym punkcie przewód nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia.
- Urządzenie przeznaczone jest do stałego podłączenia do sieci elektrycznej, dlatego też, należy je podłączyć do stałej sieci za pomocą wyłącznika wielobiegunowego, zgodnego z przepisami, który zagwarantuje całkowite odcięcie zasilania w warunkach kategorii przepięciowej III oraz będzie łatwo dostępny po zamontowaniu.

Uwaga! Przed ponownym podłączeniem obwodu do zasilania sieciowego i sprawdzeniem prawidłowego działania, należy zawsze sprawdzić, czy kabel sieciowy został prawidłowo zamontowany.

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

3.2 Instalacja okapu

Przed rozpoczęciem instalacji:

- Po rozpakowaniu produktu sprawdzić, czy nie został on uszkodzony w czasie transportu a w przypadku problemów, przed przystąpieniem do instalacji, skontaktować się ze sprzedawcą lub Działem Obsługi Klienta.
- Sprawdzić, czy wymiary zakupionego produktu są odpowiednie do wybranej strefy montażu.
- Sprawdzić, czy wewnątrz opakowania nie umieszczono (na czas transportu) dodatkowych elementów (takich jak worki ze śrubami, gwarancje itd.) i ewentualnie wyjąć je i przechować.
- Upewnić się również, że w pobliżu miejsca instalacji znajduje się gniazdo elektryczne

Przystosowanie mebla do zabudowy:
- Produktu nie wolno montować nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami do naczyń, piecykami, piekarnikami, pralkami i suszarkami.
- Przed włożeniem płyty kuchennej wykonać wszystkie otwory w meblu i ostrożnie wyjąć trociny i wióry pozostałe po cięciu.

WAŻNE: używać jednoskładnikowego kitu uszczelniającego **(S)**, odpornego na temperaturę do 250°C;
przed montażem, należy dokładnie wyczyścić powierzchnie do klejenia usuwając wszelkie substancje, które mogłyby niekorzystnie wpłynąć na sklejenie (np.: produkty zapobiegające przywieraniu, smar, olej, pył, resztki starego kleju itp.);
należy równomiernie rozprowadzić klej na całym obwodzie ramy;
po przyklejeniu pozostawić do wyschnięcia na około 24 godziny.

Rys. 1b

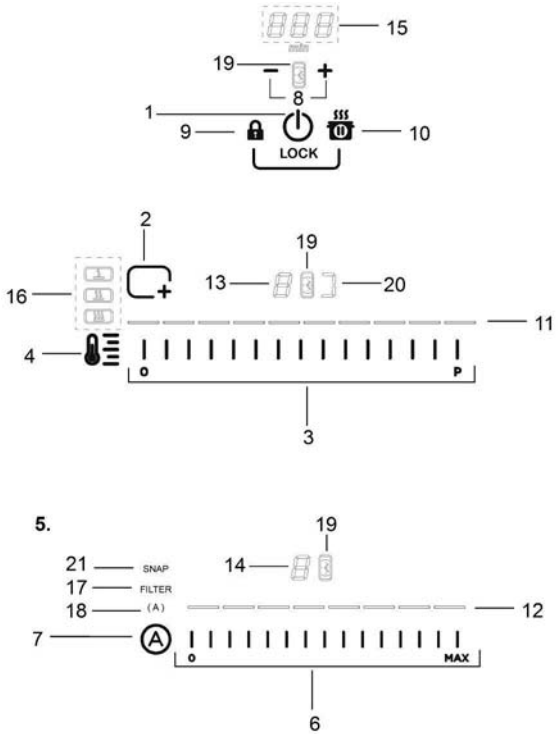
UWAGA! Niezainstalowanie śrub i elementów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może doprowadzić do ryzyka natury elektrycznej.

NB.: dla zapewnienia prawidłowego montażu produktu zaleca się owinięcie przewodów rurowych taśmą klejącą o następującej charakterystyce:
- folia elastyczna z miękkiego PVC, z klejem akrylanowym
- zgodna z normą DIN EN 60454
- opóźniająca spalanie
- o świetnej wytrzymałości na starzenie
- odporna na skoki temperatury
- możliwa do użycia w niskiej temperaturze

4. Działanie okapu

Panel sterowniczy

NB.: W celu wybrania elementów sterowniczych wystarczy lekko dotknąć (wcisnąć) symbole, które je przedstawiają



Przyciski

1. **ON/OFF** płyty kuchennej/okapu do płyty kuchennej
2. Wskaźnik strefy grzewczej
3. Wybór stref grzewczych
   Zwiększenie/Zmniejszenie Power Level
4. Aktywacja Temperature Manager
5. Przyciski okapu
6. Wybór okapu
   Zwiększenie/Zmniejszenie prędkości (mocy) zasysania
7. Aktywacja funkcji automatycznych
   Reset saturacji filtrów
8. Aktywacja Timer
   Zwiększenie/Zmniejszenie czasu Timer
9. Key Lock

9+10. Child Lock

10. Pauza / Recall

Wyświetlacz / LED

11. Wizualizacja Power Level
12. Wizualizacja prędkości (mocy) zasysania
13. Wyświetlacz strefy grzewczej
14. Wyświetlacz okapu
15. Wyświetlacz Timer
16. Wizualizacja Temperature Manager
17. Wskaźnik braku filtrów
18. Wskaźnik funkcji automatycznego zasysania
19. Wskaźnik aktywnego Timer
20. Wskaźnik aktywnego Bridge
21. Wskaźnik działania ze SNAP

UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Co trzeba wiedzieć przed rozpoczęciem pracy:
Wszystkie funkcje tej płyty kuchennej zostały zaprojektowane w sposób uwzględniający najbardziej rygorystyczne normy bezpieczeństwa.
Z tego powodu:
• **Niektóre funkcje nie włączają się lub wyłączają się automatycznie, w przypadku gdy na powierzchniach grzewczych nie ma garnków lub są one źle ustawione.**
• W innych przypadkach, aktywowane funkcje wyłączają się automatycznie po kilku sekundach, jeżeli wybrana funkcja wymaga dodatkowego ustawienia (np.: „**Włączyć płytę kuchenną**" bez „**Wybrać strefę grzewczą**" i „**Temperatura pracy**", lub „**Funkcja Lock**" lub „ **Timer**").

⚠ **Uwaga!** W razie (na przykład) dłuższego działania wyłączenie strefy grzewczej może nie być natychmiastowe, ponieważ trwa etap chłodzenia; na wyświetlaczu stref grzewczych pojawi się symbol „H" wskazujący, że trwa chłodzenie.
Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

Wyświetlacz strefy grzewczej
na wyświetlaczach stref grzewczych jest wskazywane:

Włączona strefa grzewcza	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	u
Aktywna funkcja Temperature Manager	u
Aktywna funkcja Child Lock	L
Funkcja Pauzy	II
Funkcja Automatic Heat UP	A

Charakterystyka płyty

● **Safe Activation**
Produkt uaktywni się wyłącznie, gdy na strefie grzewczej znajdzie się garnek: proces nagrzewania nie uaktywni się lub zostanie przerwany w przypadku braku lub zdjęcia garnka.

● **Pot Detector**
Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.

● **Safety Shut Down**
Ze względów bezpieczeństwa, każda strefa grzewcza posiada maksymalny czas działania, który zależy od ustawionego poziomu mocy.

● **Residual Heat Indicator**
Po wyłączeniu jednej lub kilku stref grzewczych, obecność ciepła szczątkowego jest wskazywana na wyświetlaczu danej strefy, za pomocą symbolu „H" .

Działanie

NB.: Aby uaktywnić jakąkolwiek funkcję należy wcześniej włączyć daną strefę

● **Włączenie**

Wcisnąć (dotknąć) ⏻ **ON/OFF płyty kuchennej / okapu**
Włączy się kontrolka wskazująca, że płyta kuchenna/okap jest gotowy do użytku
Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć
NB.: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.

● **Wybór strefy grzewczej**
Dotknąć (wcisnąć) **Pasek wyboru (3)** odpowiadający żądanej strefie grzewczej.

● **9 Power Level**
Płyta posiada 9 poziomów mocy
Dotknąć i przesunąć palcem po **Pasku wyboru (3):**
W prawo, aby zwiększyć poziom mocy;
W lewo, aby zmniejszyć poziom mocy;

● **Power Booster**
Produkt jest wyposażony w dodatkowy poziom mocy (powyżej poziomu 9), który jest aktywny przez 10 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.

Dotknąć i przesunąć palcem po **Pasku wyboru (3)** (powyżej poziomu 9) i uaktywnić Power Booster
Poziom Power Booster jest wskazywany na wyświetlaczu wybranej strefy symbolem „P"

● **Bridge Zones**
Dzięki funkcji Bridge strefy grzewcze mogą pracować wspólnie tworząc jedną dużą strefę o tym samym poziomie mocy. Taka funkcja umożliwia równomierne gotowanie w dużych garnkach i patelniach.
Można użyć przedniej strefy grzewczej „**Master**" w połączeniu ze znajdująca się z tyłu strefą „**Drugorzędną**"
(aby sprawdzić, na których strefach istnieje taka możliwość, skonsultować ilustracje wskazane w niniejszej instrukcji).

Aby uaktywnić Funkcję Bridge:

- jednocześnie wybrać obydwie strefy grzewcze, których chce się użyć

- wskaźnik Bridge **(20)** „"**Drugorzędnej**" **strefy pieczenia podświetli się „ "**
- za pomocą **Paska wyboru (3)** strefy grzewczej "**Master będzie można ustawić Poziom (Mocy) funkcjonowania**

- aby dezaktywować **Funkcję Bridge** wystarczy powtórzyć taką samą procedurę jak w przypadku aktywacji

● **Temperature Manager**
Temperature Manager jest funkcją umożliwiającą ustawienie domyślnej temperatury, jak najlepszej dla uzyskania oczekiwanego rezultatu (skonsultować tabelę Temperature Manager zamieszczoną na końcu tego rozdziału).

- Wybrać żądaną strefę grzewczą.

• Wcisnąć raz lub kilkakrotnie **(4)** w celu wybrania najodpowiedniejszego poziomu z pośród tych dostępnych:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* Skonsultować tabelę Temperature Manager zamieszczoną na końcu tego rozdziału.		

• Jeszcze raz wcisnąć w celu wyłączenia .

Na wyświetlaczu strefy grzewczej pracującej z funkcją Temperature Manager pojawi się symbol „ "

● **Key Lock**
Key Lock umożliwia zablokowanie ustawień płyty, uniemożliwiając przypadkowe zmiany i pozostawiając aktywne ustawione funkcje.

Aktywacja:

• wcisnąć **(9)**
• podświetli się LED nad przyciskiem, wskazując uaktywnienie

Powtórzyć czynność w celu dezaktywacji.

● **Child Lock**
Child Lock zabezpiecza przed przypadkowym włączeniem stref grzewczych i strefy zasysania przez dzieci, blokując aktywację wszystkich funkcji.
Child Lock można uaktywnić tylko wtedy, gdy płyta jest włączona, ale strefy grzewcze (i strefa wyciągowa) są wyłączone.

Aktywacja:
• zdjąć garnki ewentualnie znajdujące się na płycie kuchennej

• równocześnie wcisnąć i przytrzymać **(9)** i **(10),** sygnał dźwiękowy wskazuje, że funkcja jest aktywna i jest est wyświetlana „ " na wyświetlaczach **(13)** i **(14)**.

Powtórzyć czynność w celu dezaktywacji.

● **Timer**
Funkcja Timer to zegar, który można ustawić, również jednocześnie, na każdej strefie grzewczej (i strefie wyciągowej).
Po upływie ustawionego okresu czasu, strefy grzewcze (lub strefa wyciągowa) automatycznie wyłączy się i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy ostrzegający użytkownika.

Aktywacja/Regulacja funkcji Timer na płycie kuchennej
• Wybrać strefę grzewczą (moc ≠ 0)
• Wcisnąć − + **(8)** aby wejść do funkcji Timer
• Ustawić czas trwania Timer:
wcisnąć przełącznik +, , aby wydłużyć czas automatycznego wyłączenia
wcisnąć przełącznik −, aby skrócić czas automatycznego wyłączenia

Jeśli okaże się to konieczne, można powtórzyć czynność na pozostałych strefach grzewczych.

NB.: W każdej strefie grzewczej można ustawić inną wartość Timer; na wyświetlaczu **(15)** pojawi się na 10 sekund odliczanie ostatniej wybranej strefy grzewczej, po czym wyświetli się odliczanie najkrótszego czasu.

Jak tylko timer zakończy odliczanie nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (przez 2 minuty, można go wyciszyć wciskając jakikolwiek przycisk na płycie), a na wyświetlaczu **(15)** miga symbol „0.00".

Uwaga: z boku wyświetlacza strefy grzewczej, w której jest używany Timer, pojawia się symbol **(19)**

Aby wyłączyć Timer:
- wybrać strefę grzewczą
- ustawić wartość timer na „0", za pomocą −

NB.: funkcja pozostaje aktywna, jeśli w między czasie nie zostaną wciśnięte inne przyciski.

● **Egg Timer**

Funkcja Egg Timer to odliczanie niezależne od stref grzewczych (i strefy zasysania). Egg Timer uaktywnia się po wciśnięciu − + **(8)** .

NB.: w celu wyregulowania funkcji **Egg Timer** zastosować procedurę regulacji funkcji **Timer**.

Jak tylko timer zakończy odliczanie nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (przez 2 minuty, można go wyciszyć wciskając jakikolwiek przycisk na płycie), a na wyświetlaczu **(15)** miga symbol „0.00".

● **Pauza**

Funkcja Pauzy umożliwia zawieszenie każdej aktywnej na płycie funkcji, ustawiając moc na zero.

Aktywacja:
- wcisnąć **(10)**
- wyświetli się „II" na wyświetlaczu **(13)**.

Aby dezaktywować funkcję:

Uwaga: niniejsza czynność przywraca stan płyty, w którym znajdowała się przed pauzą
- wcisnąć **(10)**
- w ciągu 10 sekund przesunąć w prawo palcem po **Pasku wyboru (3)** odnoszącemu się do **strefy pieczenia 2 (RYS. 19)**;

Uwaga: jeżeli czynność nie zostanie wykonana w ustalonym czasie funkcja pauzy pozostaje aktywna.
Uwaga: jeżeli po 10 minutach, **Funkcja Pauzy** nie zostanie dezaktywowana, płyta wyłączy się automatycznie.

● **Recall**

Funkcja Recall umożliwia odzyskanie wszystkich ustawień płyty, utraconych w razie przypadkowego wyłączenia.

Aktywacja:
- **włączyć płytę**
  w ciągu 6 sekund od wyłączenia
- **wcisnąć** „II"
  w ciągu kolejnych 6 sekund

● **Automatic Heat UP**

Funkcja Automatic Heat UP umożliwia szybsze osiągnięcie ustawionej mocy; gwarantuje ona szybsze ugotowanie, ale bez ryzyka przypalenia potrawy, ponieważ temperatura nie przekracza ustawionego poziomu.
Ta funkcja jest dostępna w poziomach mocy 1 -8 .

Aktywacja:
- wcisnąć na dłuższą chwilę na **Pasku Wyboru (3)**, żądana moc
- wyświetli się „A" na wyświetlaczu **(13)**.

UŻYTKOWANIE OKAPU

● **Włączenie**

Wcisnąć (dotknąć) **ON/OFF płyty kuchennej / okapu**
Włączy się kontrolka wskazująca, że płyta kuchenna/okap jest gotowy do użytku
Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć
Uwaga: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.

● **Włączenie okapu:**
Dotknąć (wcisnąć) **Pasek Wyboru (6)**, aby uaktywnić okap

● **Prędkość (moc) zasysania:**

Dotknąć i przesunąć palcem po **Pasku wyboru (6):**

w prawo, aby zwiększyć prędkość (moc) zasysania (0-10);

w lewo, aby zmniejszyć prędkość (moc) zasysania (10-0);

● **Timer**

Aktywacja/Regulacja funkcji Timer na okapie
• Wybrać okap (prędkość ¹ 0).
• Wcisnąć − + **(8)** aby wejść do funkcji Timer (z każdej prędkości)

• Ustawić czas trwania Timer:
wcisnąć przełącznik +, , aby wydłużyć czas automatycznego wyłączenia
wcisnąć przełącznik −, aby skrócić czas automatycznego wyłączenia

na wyświetlaczu **(15)** pojawi się odliczanie,

Uwaga: z boku wyświetlacza okapu, w którym jest używany Timer, pojawia się symbol **(19)**

Jak tylko timer zakończy odliczanie nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (przez 2 minuty, można go wyciszyć wciskając jakikolwiek przycisk na płycie), a na wyświetlaczu **(15)** miga symbol „0.00".

Aby wyłączyć Timer:
• wybrać strefę grzewczą
• ustawić wartość timer na „0" , za pomocą −

NB.: funkcja pozostaje aktywna, jeśli w między czasie nie zostaną wciśnięte inne przyciski.

● **Wskaźnik saturacji filtrów**
Okap wskazuje konieczność przeprowadzenia konserwacji filtrów:

włącza się LED „FILTER" (**17**)

● **Reset saturacji filtra węglowego przeciwzapachowego**
Po przeprowadzeniu konserwacji filtrów wcisnąć przez chwilę przycisk Ⓐ **(7)**; wyłączy się LED "FILTER" (**17**) uaktywniając odliczanie wskaźnika.

● **Funkcjonowanie automatyczne**
Okap włącza się na najodpowiedniejszej prędkości dostosowując moc zasysania do maksymalnego poziomu gotowania, użytego na strefach grzewczych.
Po wyłączeniu płyty kuchennej, okap dostosuje prędkość zasysania zmniejszając ją stopniowo. Dzięki temu zostaną usunięte pozostające opary i zapachy.

Aby uaktywnić taką funkcję, należy:

Krótko wcisnąć Ⓐ **(7)**, podświetli się LED „(A)" **(18)** wskazując, że okap pracuje w takim trybie.

● **Automatyczne funkcjonowanie okapu z SNAP®**
W celu połączenia okapu i SNAP®, zapoznać się z instrukcją dostarczoną ze **SNAP®** lub przejść na stronę www.elica.com.
Notatka: SNAP® jest pomocniczą jednostką zasysania, będącą w stanie funkcjonować wraz z okapem.

W celu aktywowania niniejszej funkcji:

Krótko nacisnąć Ⓐ **(7)**, dioda LED "(A)"**(18)** i dioda LED „SNAP" **(21)** zapalają się, w celu przedstawienia, że okap pracuje w niniejszym trybie.

Płyta z wyciągiem jest przystosowana do używania w połączeniu z Zestawem czujnika Window (nie jest dostarczany przez producenta)
Po zainstalowaniu Zestawu czujnika Windows (tylko w przypadku użytkowania płyty w trybie ZASYSANIA), zasysanie powietrza wyłączy się za każdym razem, gdy okno w pomieszczeniu, w którym jest on zamontowany zostanie zamknięte.

Zaleca się zakupienie Zestawu FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, dostępnego w autoryzowanych centrach Elektrotechnk Schabus lub bezpośrednio na stronie**www.elektrotechnik-schabus.de.**
- Podłączenie elektryczne Zestawu płyty z wyciągiem musi być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Producent płyty z wyciągiem uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne nieprawidłowości, uszkodzenia, pożary wynikające z wad lub problemów związanych z błędnym funkcjonowaniem lub nieprawidłową instalacją Zestawu.

4.1 Tabela mocy

Poziom mocy (wstępnie ustawiony)		Opis
	Melting/rozpuszczanie	Rozpoznaje poziom odpowiedni do powolnego rozpuszczania delikatnych produktów bez utraty ich charakterystyki zmysłowej (czekolada, masło itd.) burro ecc).
	Warming/podgrzewanie	Rozpoznaje poziom odpowiedni do utrzymania w odpowiedniej temperaturze waszego posiłku bez ryzyka osiągnięcia temperatury wrzenia.
	Simmer/duszenie	Rozpoznaje poziom mocy odpowiedni do duszenia potraw w dłuższym czasie. Przystosowany do gotowania sosów pomidorowych, ragù, zup, utrzymując kontrolowany poziom gotowania (idealny do bemarów). Zapobiega wylewaniu się gotowanego pożywienia jak również możliwemu przypalaniu się na dnie garnka. Używać tej funkcji po uprzednim doprowadzeniu do wrzenia.

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Używany poziom (wskazanie powiązane z doświadczeniem i przyzwyczajeniami podczas gotowania)
Max moc	**Boost**	Szybkie podgrzanie	Idealny do szybkiego wzrostu temperatury pożywienia, do szybkiego zagotowania wody lub szybkiego podgrzania cieczy gotowania.
	8-9	Smażenie – gotowanie	Idealny do smażenia, rozpoczęcia gotowania, smażenia zamrożonych produktów, szybkiego gotowania.
Wysoka moc	**7-8**	Pieczenie – smażenie - gotowanie – grillowanie	Idealny do pieczenia, utrzymania zagotowania, gotowania i grillowania (w krótkim czasie 5-10 minut).
	6-7	Pieczenie - gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	Idealny do pieczenia, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowania i grillowania (w średnim czasie 10-20 minut), podgrzewania akcesoriów.
Średnia moc	**4-5**	Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	Idealny do powolnego gotowania, utrzymania delikatnego zagotowania, gotowania (w długim czasie). Homogenizacja ciasta.
	3-4	Gotowanie - duszenie – zapiekanie - homogenizacja	Idealny do przedłużonego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) w przypadku towarzyszących cieczy (np. woda, wino, rosół, mleko), homogenizacji ciasta.
	1-2		Idealny do przedłużonego gotowania (ilości mniejsze od 1 litra: ryż, sosy, pieczenie, ryby) w przypadku towarzyszących cieczy (np. woda, wino, rosół, mleko).
Niska moc	**1-2**	Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	Idealny do rozgrzania masła, delikatnego rozpuszczania czekolady, rozmrażania produktów o małych wymiarach.
	1		Idealny do utrzymania w ciepłocie małych porcji dopiero co ugotowanego pożywienia lub utrzymania temperatury posiłków i homogenizacji risotto.
OFF	**Moc Zero**	Powierzchnia oparcia	Powierzchnia gotowania w pozycji stand-by lub wyłączenia (możliwa obecność pozostałości ciepła w związku z zakończonym gotowaniem, sygnalizacja za pomocą H-L-O)

4.2 Tabele gotowania

Kategoria pożywienia	Dania lub typologia gotowania	Poziom mocy i przebieg gotowania			
		Pierwsza faza	Moc	Druga faza	Moc
Makarony, ryż	Świeże makarony	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	7-8
	Świeże makarony	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	7-8
	Ryż gotowany	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	5-6
	Risotto	Smażenie i prażenie	7-8	Gotowanie	4-5
Warzywa, rośliny strączkowe	Gotowane	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie	6-7
	Smażone	Podgrzanie oleju	9	Smażenie	8-9
	Podsmażenie	Podgrzanie urządzenia	7-8	Gotowanie	6-7
	Duszone	Podgrzanie urządzenia	7-8	Gotowanie	3-4
	Pieczone	Podgrzanie urządzenia	7-8	Pieczenie smażonego	7-8
Mięsa	Pieczone	Smażenie mięsa z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Z rusztu	Wstępne podgrzanie patelni	7-8	Grillowanie na obydwu stronach	7-8
	Smażone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	4-5
	Gotowane/ duszone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
Ryby	Z rusztu	Wstępne podgrzanie patelni	7-8	Gotowanie	7-8
	Gotowane/ duszone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Smażone	Podgrzanie oleju lub innego tłuszczu	8-9	Smażenie	7-8
Jajka	Jajecznica	Podgrzanie patelni z masłem lub innym tłuszczem	6	Gotowanie	6-7
	Omlety	Podgrzanie patelni z masłem lub innym tłuszczem	6	Gotowanie	5-6
	Na twardo	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie	5-6
	Naleśniki	Podgrzanie patelni z masłem	6	Gotowanie	6-7
Sosy	Pomidorowe	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Ragù	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Beszamelowe	Przygotowanie bazy (rozpuścić masło i mąkę)	5-6	Doprowadzić do lekkiego wrzenia	3-4
Ciasta, kremy	Kremy cukiernicze	Doprowadzić mleko do zagotowania	4-5	Utrzymać lekkie wrzenie	4-5
	Budynie	Doprowadzić mleko do zagotowania	4-5	Utrzymać lekkie wrzenie	2-3
	Ryż z mlekiem	Podgrzać mleko	5-6	Utrzymać lekkie wrzenie	2-3

5. Konserwacja

Konserwacja płyty kuchennej

Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy się upewnić, że strefy grzewcze są wyłączone oraz zniknęła kontrolka wskazująca grzanie.

5.1 Czyszczenie okapu

Płytę kuchenną należy czyścić po każdym użyciu.

Ważne:

Nie używać gąbek ściernych i metalowych druciaków. Ich stosowanie może z czasem doprowadzić do uszkodzenia szklanej powierzchni.

Nie używać żrących środków chemicznych takich jak spray do piekarnika lub odplamiaczy.

Po każdym użyciu poczekać na wystygnięcie i wyczyścić usuwając osady i plamy z resztek żywności.

Cukier lub bardzo słodkie produkty powodują uszkodzenie płyty kuchennej i dlatego należy je natychmiast usunąć.

Sól, cukier oraz piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.

Używać miękkiej ściereczki, papieru kuchennego lub specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia płyty (przestrzegać zaleceń Producenta).

NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARĄ!!!

Ważne:

W razie przypadkowego wydostania się dużej ilości płynu z garnków, można użyć zaworu spustowego znajdującego się w dolnej części, aby usunąć wszelkie resztki i umożliwić jak najlepsze wyczyszczenie.

Rys. 16

W celu dokładnego i dogłębnego wyczyszczenia można całkowicie wyjąć dolny zbiornik

Rys. 18a - 18b

Konserwacja okapu

Czyszczenie

Do czyszczenia używać **WYŁĄCZNIE** szmatki nasączonej neutralnym płynnym detergentem. **DO CZYSZCZENIA NIE UŻYWAĆ ŻADNYCH NARZĘDZI LUB PRZYRZĄDÓW!**

Unikać stosowania produktów zawierających substancje ścierne.

NIE UŻYWAĆ ALKOHOLU!

Filtr przeciwtłuszczowy

Rys. 15

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.

Filtry węglowe

(Tylko do wersji Filtrującej)

Rys. 17 – 17a – 17b – 17c

Zatrzymuje nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania.

Produkt jest wyposażony w cztery zestawy filtrów węglowych zatrzymujących nieprzyjemne zapachy. Węgiel aktywny znajduje się w ceramicznej konstrukcji, która umożliwia łatwy dostęp zanieczyszczeń, tworząc w ten sposób dużą powierzchnię pochłaniającą.

Saturacja **ceramicznych filtrów węglowych** następuje po dłuższym użytkowaniu, w zależności od gotowania i częstotliwości czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego. Filtry przeciwzapachowe mogą być regenerowane co 2-3 miesiące w piekarniku nagrzanym do 200°C przez 45 minut.

Regeneracja zapewnia trwałość filtrów na maksymalnie 5 lat.

5.2 Poszukiwanie usterek

KOD BŁĘDU	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE BŁĘDU
E2	Strefa sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokiej temperatury	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka	Przed ponownym użyciem płyty poczekać, aż wystygnie
ERR03 + sygnał dźwiękowy	Jest odczytywana ciągła (stała) aktywacja przycisku. Interfejs wyłącza się po 10 sekundach.	Woda, garnki lub narzędzia kuchenne na interfejsie użytkownika.	Wyczyścić powierzchnię, usunąć ewentualne przedmioty z płyty.
Wszystkie inne sygnalizacje błędów (E … U …)	Skontaktować się z serwisem obsługi technicznej i podać kod błędu		

5.3 Serwis obsługi

Przed skontaktowaniem się z Serwisem Obsługi

1. Upewnić się, że nie można rozwiązać problemu we własnym zakresie na podstawie opisów z paragrafu „Wyszukiwanie usterek”.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby upewnić się, czy problem nie został rozwiązany.

Jeśli po wykonaniu powyższych kontroli problem wciąż trwa, należy skontaktować się z najbliższym Serwisem Obsługi.

Ακολουθήστε πιστά τις οδηγίες χρήσεως του παρόντος εγχειριδίου. Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για βλάβες, ζημιές ή πυρκαγιές που μπορεί να προκληθούν στη συσκευή στην περίπτωση που δεν εφαρμοστούν πιστά οι οδηγίες χρήσεως. Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και ειδικότερα για το μαγείρεμα φαγητού και την απομάκρυνση καπνού. Δεν επιτρέπεται άλλο είδος χρήσης [του εν λόγω προϊόντος] (π.χ. για θέρμανση δωματίων). Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη στην περίπτωση ακατάλληλης χρήσης του προϊόντος ή λανθασμένης ρύθμισης του συστήματος εντολών**Το προϊόν μπορεί να διαφέρει σε σχέση με τον τρόπο με τον οποίο απεικονίζεται στο παρόν εγχειρίδιο, ωστόσο οι οδηγίες χρήσης, συντήρησης και εγκατάστασης παραμένουν οι ίδιες.**

Το εγχειρίδιο χρήσης θα πρέπει να φυλάσσεται για μελλοντική αναφορά. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, το εν λόγω έγγραφο θα πρέπει να συνοδεύει τη συσκευή.

- Μελετήστε προσεχτικά τις οδηγίες [χρήσης]: περιέχει σημαντικές πληροφορίες εγκατάστασης, χρήσης και ασφάλειας.
- Μην πραγματοποιείτε μετατροπές στο ηλεκτρικό σύστημα του προϊόντος.
- Πριν προχωρήσετε στην εγκατάσταση της συσκευής ελέγξτε για τυχόν ζημιές των μεμονωμένων της εξαρτημάτων. Αν εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα, σταματήστε τις διαδικασίες εγκατάστασης και επικοινωνήστε άμεσα με τον προμηθευτή σας.
- Ελέγξτε την ακεραιότητα του προϊόντος πριν προχωρήσετε στην εγκατάστασή του. Σε αντίθετη περίπτωση, σταματήστε τις διαδικασίες εγκατάστασης και επικοινωνήστε άμεσα με τον προμηθευτή σας.

Σημείωση: Τα πεδία με την υποσημείωση "(*)" αφορούν προαιρετικά εξαρτήματα τα οποία είναι διαθέσιμα μόνον για ορισμένα μοντέλα ή εξαρτήματα τα οποία δεν παρέχονται δωρεάν.

1. Προηδοποιησεις

Προσοχή! Τηρείτε πιστά τις παρακάτω οδηγίες:

- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν τη διενέργεια εργασιών εγκατάστασης.

- Η εγκατάσταση και οι εργασίες συντήρησης θα πρέπει να πραγματοποιούνται μόνον από έμπειρο τεχνικό προσωπικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής,στην περίπτωση που κάτι τέτοιο δεν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.

-Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική.

-Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να διαθέτει ιδανικό μήκος, ούτως ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης συσκευής στην πρίζα.

-Για να τηρούνται οι ισχύοντες κανονισμοί ασφαλείας, η εγκατάσταση θα πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

-Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή μπαλαντέζες.

-Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, απαγορεύεται η πρόσβαση του χρήστη στα ηλεκτρική μέρη της [συσκευής].

- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια χρήσης [της συσκευής]. Προσοχή, μην ακουμπάτε τμήματα της συσκευής που αναπτύσσουν υψηλές θερμοκρασίες.

- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τα σε απόσταση ασφαλείας και υπό την εποπτεία σας κι αυτό διότι τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια χρήσης [της συσκευής].

- Τα άτομα που διαθέτουν βηματοδότη ή εμφυτεύσιμο απινιδωτή είναι σημαντικό να εξακριβώσουν -πριν τη χρήση της επαγωγικής εστίας- ότι ο βηματοδότης τους είναι συμβατός με τη συσκευή.

-Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες της συσκευής ενώ αυτή λειτουργεί ή και μετά την απενεργοποίησή της.

-Αποφεύγετε την επαφή της συσκευής με πανιά ή με άλλου είδους υλικά έως ότου κρυώσουν επαρκώς όλα τα μεμονωμένα τμήματά της.

-Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά επάνω ή πλησίον της συσκευής.

- Προσοχή, τα λίπη και τα λάδια είναι εξαιρετικά εύφλεκτα. Να είστε πάντα σε επαγρύπνηση όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λίπη ή λάδια.

-Στην περίπτωση που εμφανιστούν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, απενεργοποιήστε. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή εξωτερικού συστήματος τηλεχειρισμού.

Το μαγείρεμα σε εστίες χρησιμοποιώντας λάδι ή λίπος είναι επικίνδυνο και μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά.

- Το μαγείρεμα θα πρέπει να διενεργείται υπό την παρουσία σας. Το μαγείρεμα μικρής διάρκειας θα πρέπει να βρίσκεται συνεχώς υπό την εποπτεία σας.

- Μην προσπαθήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε μία πυρκαγιά χρησιμοποιώντας νερό. Στην παραπάνω περίπτωση Θα πρέπει να απενεργοποιήσετε τη συσκευή κι εν συνέχεια να καλύψετε τη φωτιά, π.χ. με ένα καπάκι ή μία πυρίμαχη κουβέρτα. Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στις εστίες.

- Μην χρησιμοποιείτε συσκευές ατμού για τον καθαρισμό της εστίας.

- Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως π.χ. μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια ή καπάκια, επάνω στις εστίες μαγειρέματος. Υπάρχει κίνδυνος ανάπτυξης υψηλών θερμοκρασιών.

- Πριν τη σύνδεση της συσκευής στο ηλ. δίκτυο, ελέγξτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών (βλέπε στο κάτω μέρος της συσκευής) για να σιγουρευτείτε ότι η τάση κι η

συχνότητά της είναι συμβατά με το εν λόγω δίκτυο κι ότι το βύσμα σύνδεσης είναι ιδανικό. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε σε έναν ηλεκτρολόγο.

Σημαντικό:

- Μετά τη χρήση [της συσκευής], απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο διακόπτη, χωρίς να βασίζεστε στον ανιχνευτή [παρουσίας] σκεύους.

- Για την αποφυγή πιθανής υπερχείλισης υγρών κατά το βράσιμο ή το ζέσταμα, χαμηλώστε τη θερμοκρασία της εστίας.

- Μην αφήνετε άδειες κατσαρόλες ή τηγάνια επάνω τε ενεργοποιημένες εστίες μαγειρέματος.

- Όταν ολοκληρώνουμε το μαγείρεμα, σβήνουμε πάντα την ανάλογη εστία.

- Μην χρησιμοποιείτε φύλλα αλουμινίου στο μαγείρεμα. Μην ακουμπάτε επάνω στις εστίες προϊόντα συσκευασμένα με αλουμίνιο. Το εν λόγω υλικό μπορεί να λιώσει προκαλώντας έτσι ανεπανόρθωτες ζημιές στη συσκευή σας.

- Μην θερμαίνετε κλειστά, κονσερβοποιημένα προϊόντα [χωρίς να τα ανοίξετε προηγουμένως] διότι μπορεί να εκραγούν.

Αυτή η προειδοποίηση ισχύει για όλους τους τύπους εστίας μαγειρέματος.

- Η χρήση αυξημένης ισχύος, βλέπε λειτουργία Booster, δεν ενδείκνυται για το ζέσταμα ορισμένων υγρών όπως π.χ. λαδιού τηγανίσματος. Η υπερβολική θερμοκρασία είναι επικίνδυνη. Στις περιπτώσεις αυτές, συστήνουμε τη χρήση μικρότερης ισχύος.

- Τα σκεύη θα πρέπει να τοποθετούνται στο κέντρο της εστίας. Απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων ανάμεσα στο σκεύος και την εστία.

- Η συσκευή διαθέτει σύστημα [αυτόματης] μείωσης των επιπέδων ισχύος της εστίας μαγειρέματος για την αποφυγή ανάπτυξης υψηλών θερμοκρασιών.

Πριν από τη διενέργεια εργασιών καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο ηλ. ενέργειας αφαιρώντας το βύσμα ή κατεβάζοντας τον γενικό διακόπτη του σπιτιού σας.

Φοράτε γάντια προστασίας κατά τη διάρκεια των εργασιών εγκατάστασης και συντήρησης της συσκευής.

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών ή από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες εκτός κι αν αυτά βρίσκονται υπό στενή παρακολούθηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους πιθανούς κινδύνους.

Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν πλησίον της συσκευής.

Τα παιδιά απαγορεύεται να πραγματοποιούν εργασίες καθαρισμού ή συντήρησης χωρίς επίβλεψη από πλευράς ενηλίκων.

Ο χώρος όπου βρίσκεται εγκατεστημένη η συσκευή θα πρέπει να αερίζεται επαρκώς, όταν το σύστημα εξαερισμού της κουζίνας χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με άλλες συσκευές καύσης αερίου ή άλλου τύπου.

Το σύστημα εξαερισμού θα πρέπει να καθαρίζεται σε τακτική βάση εσωτερικά αλλά και εξωτερικά (ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΜΙΑ

ΦΟΡΑ ΤΟΝ ΜΗΝΑ). Σε κάθε περίπτωση ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες χρήσης.

Η μη πιστή τήρηση των κανόνων καθαριότητας του συστήματος εξαερισμού και η μη τακτική αντικατάσταση των σχετικών φίλτρων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Απαγορεύεται ρητά η προετοιμασία πιάτων φλαμπέ.

Η χρήση φωτιάς κατά το μαγείρεμα θα πρέπει να αποφεύγεται διότι μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα φίλτρα ή πυρκαγιά.

Το τηγάνισμα θα πρέπει να διενεργείται υπό στενή παρακολούθηση για την αποφυγή εκδήλωσης πυρκαγιάς.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν η εστία μαγειρέματος βρίσκεται σε λειτουργία τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να αναπτύξουν [υψηλές] θερμοκρασίες.

Προσοχή! Μην συνδέετε τη συσκευή στο ηλ. δίκτυο πριν ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

Ακολουθείτε πιστά τους προβλεπόμενους κανονισμούς σε ό,τι αφορά τα μέτρα ασφαλείας που χρειάζεται να πάρετε για τον εξαερισμό του χώρου.

Ο αέρας [που απορροφάται] δεν θα πρέπει να οδηγείται σε αγωγό που χρησιμοποιείται για την εκκένωση καπνού που παράγεται από συσκευές καύσης υγραερίου ή άλλου τύπου.

Για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας μην χρησιμοποιείτε το σύστημα εξαερισμού χωρίς να έχετε προηγουμένως τοποθετήσει σωστά τους λαμπτήρες.

Μην χρησιμοποιείτε το σύστημα εξαερισμού χωρίς προηγουμένως να έχετε τοποθετήσει σωστά τη σχάρα!

Για τις εργασίες εγκατάστασης

χρησιμοποιείτε μόνον τις βίδες που σας παρέχονται μαζί με το προϊόν ή [στην περίπτωση που αυτές δεν παρέχονται] αγοράστε βίδες ιδανικού τύπου. Χρησιμοποιείτε βίδες κατάλληλου μήκους [βλέπε Οδηγό εγκατάστασης].

Στην περίπτωση που το σύστημα εξαερισμού και η συσκευή δεν τροφοδοτούνται με ηλεκτρική ενέργεια, η αρνητική πίεση του χώρου δεν θα πρέπει να ξεπερνάει τα (4 × 10-5 bar).

Η συσκευή διαθέτει ειδική σήμανση συμβατότητας με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΚ, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE-Ηλεκτρικά απορρίμματα και Ηλεκτρονικός Εξοπλισμός). Να ελέγχετε ότι η αποκομιδή της συσκευής πραγματοποιείται με τον ενδεδειγμένο τρόπο, για την προστασία του περιβάλλοντος και της δημόσιας υγείας.

Το σύμβολο ▬ στη συσκευή [ή στα συνοδευτικά έγγραφα] υποδεικνύει ότι το εν λόγω προϊόν δεν θα πρέπει να το συλλέγεται σαν ένα κοινό οικιακό απόρριμμα αλλά θα πρέπει να παραδίδεται σε ένα ιδανικό σημείο συλλογής και ανακύκλωσης ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Η διάθεση του προϊόντος θα πρέπει να πραγματοποιείται με βάση τους ισχύοντες κανονισμούς. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, ανάκτηση και ανακύκλωση αυτής της συσκευής, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο του δήμου σας, την υπηρεσία περισυλλογής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

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

- Ασφαλείας: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Απόδοσης: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Συμβουλές για μία ορθή χρήση [της συσκευής] ούτως ώστε να μειωθούν οι [αρνητικές] επιπτώσεις στο περιβάλλον: Κατά το μαγείρεμα, ενεργοποιήστε το σύστημα εξαερισμού [στη μέγιστη ταχύτητά του] κι αφήστε το να λειτουργήσει για μερικά λεπτά και μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος. Αυξήστε την ταχύτητά του μόνον στην περίπτωση μεγάλης ποσότητας καπνού ή ατμού [χρησιμοποιώντας τη λειτουργία booster μόνον σε ακραίες καταστάσεις]. Για να διατηρείτε τις [δυσάρεστες] οσμές μακριά αντικαταστήστε το/τα φίλτρο/α άνθρακα αν χρειαστεί. Για να διατηρείτε αποδοτικό το φίλτρο λιπαρών ουσιών, θα πρέπει να το καθαρίζετε τακτικά. Για να βελτιστοποιήσετε την απόδοση της συσκευής αλλά και για να μειώσετε τα επίπεδα θορύβου, χρησιμοποιείτε τη μέγιστη διάμετρο αγωγών βλέπε εγχειρίδιο [χρήσης].

2. Χρήση

Χρήση της εστίας μαγειρέματος

Η λειτουργία της συσκευής βασίζεται στο [φυσικό] φαινόμενο της μαγνητικής επαγωγής -δηλ. στην απευθείας μεταφορά ενέργειας από την παροχή ισχύος στην κατσαρόλα.

Πλεονεκτήματα:

Σε σύγκριση με τις κοινές ηλεκτρικές εστίες μαγειρέματος, η επαγωγική εστία είναι:

- Πιο σίγουρη: μικρότερη θερμοκρασία στη γυάλινη επιφάνεια.

- Πιο γρήγορη: μικρότεροι χρόνοι για το ζέσταμα του φαγητού.

- Πιο ακριβής: Άμεση απόκριση της επιφάνειας στις εντολές σας

- Πιο αποδοτική: Το 90% της ενέργειας που απορροφάται μετατρέπεται σε θερμότητα. Επιπλέον, με την απομάκρυνση του μαγειρικού σκεύους από την εστία, η παροχή ενέργειας διακόπτεται άμεσα κι έτσι επιτυγχάνεται εξοικονόμηση.

2.1 Σκεύη μαγειρικής

Χρησιμοποιείτε σκεύη που συνοδεύονται από 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 την αποφυγή φθοράς της επιφάνειας της εστίας

- Μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κατσαρόλες και τηγάνια στον πίνακα ελέγχου της μονάδας.

2.1.1 Σκεύη παλαιού τύπου

Η επαγωγική εστία χρησιμοποιεί μαγνητική ενέργεια για την παραγωγή θερμότητας. Τα σκεύη λοιπόν θα πρέπει να περιέχουν σίδερο. Για να βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, χρησιμοποιήστε έναν μαγνήτη: Τα ακατάλληλα σκεύη δεν έλκονται από τον μαγνήτη.

2.1.2 Συνιστώμενες διάμετροι βάσης σκευών

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: στην περίπτωση που τα σκεύη δεν έχουν το σωστό μέγεθος, οι εστίες [μαγειρέματος] δεν ανάβουν.

Για τις ελάχιστες αποδεκτές διαστάσεις των μαγειρικών σκευών [για κάθε μεμονωμένη εστία ξεχωριστά] ανατρέξτε στην εικονογράφηση του παρόντος εγχειριδίου -βλ. διάμετρο.

2.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Για καλύτερα αποτελέσματα:

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο βάσης ίση με εκείνη των εστιών.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με επίπεδη βάση.
- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάστε τα σκεύη με το καπάκι κατά το μαγείρεμα.
- Μαγειρέψτε λαχανικά, πατάτες κτλ. με λίγο νερό προκειμένου να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Η χρήση χύτρας ταχύτητας μειώνει ακόμη περισσότερο την κατανάλωση ενέργειας και τον χρόνο μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τις κατσαρόλες στο κέντρο της εστίας η οποία οριοθετείται μέσω ειδικής γραμμής.

Χρήση του απορροφητήραΤο σύστημα εξαερισμού [καπνού - υδρατμών] διαθέτει δύο λειτουργίες: εξαέρωση εξωτερικής εκκένωσης ή φιλτράρισμα μέσω εσωτερικής ανακυκλοφορίας.

Έκδοση εξαερισμού

Εικ.7

Οι ατμοί εκκενώνονται προς τα έξω μέσα από μία σειρά σωληνώσεων (τις οποίες θα χρειαστεί να αγοράσετε από μόνοι σας). Οι εν λόγω σωληνώσεις στερεώνονται σε φλάντζα σύνδεσης που παρέχεται από κοινού με το προϊόν.
Η διάμετρος του σωλήνα εκκένωσης θα πρέπει να είναι ίδιος με τη διάμετρο του δακτυλίου σύνδεσης:
- στην περίπτωση εξόδου τετράγωνης [διατομής] 222 x 89 mm
- στην περίπτωση εξόδου στρογγυλής [διατομής] 150 mm

- Για περισσότερες πληροφορίες βλέπε σελίδα εξαρτημάτων έκδοσης εξαερισμού, στο εικονογραφημένο τμήμα του παρόντος εγχειριδίου.Εικ.7b

Εικ.7c

Συνδέστε το προϊόν σε σωλήνες και επιτοίχιες οπές εκκένωσης με διάμετρο ίση με εκείνη της [γραμμής] εξόδου αέρα (φλάντζα σύνδεσης).
Η χρήση σωλήνων και επιτοίχιων οπών εκκένωσης μικρότερης διαμέτρου μπορεί να προκαλέσει μία μείωση των αποδόσεων εξαερισμού καθώς και μία δραστική αύξηση των επιπέδων θορύβου.
Στην παραπάνω περίπτωση αποποιούμαστε οποιαδήποτε ευθύνη.

- **!** Χρησιμοποιείτε έναν αγωγό με το μικρότερο δυνατό μήκος.
- **!** Χρησιμοποιείτε αγωγούς με το μικρότερο δυνατό αριθμό γωνιών (max 90° εκάστη)
- **!** Αποφύγετε δραστικές αλλαγές στην τομή του αγωγού.

Έκδοση φιλτραρίσματος

Εικ.8

Ο αέρας εξαερισμού φιλτράρεται μέσα από ειδικά φίλτρα [κατακράτησης] λιπαρών ουσιών και [δυσάρεστων] οσμών πριν επαναπροωθηθεί στον χώρο.
Το προϊόν συνοδεύεται με όλα τα απαραίτητα για μία βασική εγκατάσταση και μία έξοδο διαφυγής αέρα από το εμπρόσθιο τμήμα της βάσης του επίπλου.
Στη συσκευασία συμπεριλαμβάνονται 4 κεραμικά φίλτρα ενεργού άνθρακα υψηλής απόδοσης. Τα εν λόγω φίλτρα ενεργού άνθρακα είναι νέας τεχνολογίας και αναγεννώνται

από μόνα τους (συμβουλευτείτε την ενότητα Συντήρηση — Φίλτρα ενεργού άνθρακα του παρόντος εγχειριδίου [χρήσης]).
Οι χημικές και φυσικές τους ιδιότητες επιτρέπουν μία υψηλή απόδοση εξαερισμού των [δυσάρεστων] οσμών καθώς και μία υψηλή μηχανική αντοχή.
- Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στη σελίδα εξαρτημάτων της έκδοσης εξαερισμού (στο εικονογραφημένο τμήμα του παρόντος εγχειριδίου).

Εικ. 13b

Συμβουλευτείτε τις ιστοσελίδες www.elica.com και www.shop.elica.com για να ελέγξετε την πλήρη γκάμα των διαθέσιμων σετ [εγκατάστασης] που προορίζονται για την υλοποίηση των εργασιών εγκατάστασης σε επίπεδο φίλτρων ή συστήματος εξαερισμού.

3. Εγκατασταση

Τόσο η ηλεκτρική όσο και η μηχανολογική εγκατάσταση θα πρέπει να διενεργείται από εξειδικευμένο προσωπικό.
Η οικιακή ηλεκτρική συσκευή είναι κατασκευασμένη για εντοιχισμό σε επιφάνεια εργασίας (πάχους 3ων έως 6cm.)
Η ελάχιστη επιτρεπόμενη απόσταση μεταξύ της εστίας μαγειρέματος και του τοίχου θα πρέπει να είναι 5cm εμπρόσθια και 10cm πλευρικά, τουλάχιστον.

⚠ 3.1 Ηλεκτρικη συνδεση

Εικ. 3

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο
- Η εγκατάσταση θα πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης και ασφάλειας.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν τραυματισμούς σε ανθρώπους ή ζώα ή για υλικές ζημιές σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών του παρόντος κεφαλαίου.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να διαθέτει επαρκές μήκος, ούτως ώστε να είναι δυνατή η αφαίρεση της εστίας από την επιφάνεια εργασίας.
-Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αποτυπώνεται στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων στο πίσω μέρος της συσκευής είναι ίδια με εκείνη του ηλεκτρικού δικτύου του χώρου εγκατάστασης.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης.
- Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική από τον νόμο.
- Το καλώδιο γείωσης πρέπει να είναι 2cm. πιο μακρύ από τα υπόλοιπα καλώδια.
- Στην περίπτωση που η οικιακή ηλεκτρική συσκευή δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας, θα πρέπει να χρησιμοποιήστε ένα καλώδιο ελάχιστης διατομής 2.5 mm2 για ισχύ έως 7200 Watt. Για μεγαλύτερη ισχύ χρησιμοποιείτε ένα καλώδιο 4 mm2.
- Το καλώδιο δεν θα πρέπει να αναπτύσσει διαφορά θερμοκρασίας 50°C σε σχέση με εκείνη του περιβάλλοντος.
- Η συσκευή προορίζεται για μόνιμη σύνδεση στο ηλ. δίκτυο, γι' αυτό πραγματοποιήστε τη σύνδεση σε σταθερό δίκτυο μέσω ενός εύκολα προσβάσιμου και ιδανικού πολυπολικού διακόπτη, ο οποίος μπορεί να αποσυνδέει τη συσκευή στις περιπτώσεις που προσδιορίζονται στα σχετικά έγγραφα [βλέπε κατηγορία υπέρτασης III].

Προσοχή! Πριν επανασυνδέσετε το κύκλωμα στην παροχή ηλ. ρεύματος και ελέγξετε τη σωστή λειτουργία [της συσκευής], θα πρέπει να εξακριβώσετε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι σωστά συνδεδεμένο.

Προσοχή! Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ή από εξειδικευμένο τεχνικό.

3.2 Εγκατασταση

Πριν ξεκινήσετε την εγκατάσταση:

- Με το που βγάλετε το προϊόν από τη συσκευασία του, βεβαιωθείτε ότι αυτό δεν έχει υποστεί ζημιές κατά τη διαδικασία μεταφοράς. Στην περίπτωση που εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο κέντρο Σέρβις, πριν ξεκινήσετε την εγκατάσταση.
- Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν έχει τις κατάλληλες διαστάσεις για το προεπιλεγμένο σημείο εγκατάστασης.
- Ελέγξτε μήπως υπάρχει κάποιο άλλο συνοδευτικό αντικείμενο εντός της συσκευασίας του προϊόντος (π.χ. σακουλάκια με καρφιά, εγγύηση, κτλ.). Στην περίπτωση που εντοπίσετε κάτι τέτοιο, το αφαιρείτε κι εν συνεχεία το αποθηκεύετε σε ασφαλές σημείο.
- Βεβαιωθείτε τέλος ότι πλησίον του σημείου εγκατάστασης υπάρχει διαθέσιμη κάποια πρίζα.

Προετοιμασία του σημείου εγκατάστασης της συσκευής:

- Το προϊόν δεν μπορεί να εγκατασταθεί επάνω σε συσκευές ψύξης, πλυντήρια πιάτων, σόμπες, φούρνους, πλυντήρια και στεγνωτήρια.
- Ολοκληρώστε όλες τις εργασίες κοπής στο σημείο εγκατάστασης της εστίας μαγειρέματος κι εν συνεχεία αφαιρέστε τυχόν ροκανίδια από το πλαίσιο εναπόθεσης.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Χρησιμοποιήστε κόλλα ενός συστατικού **(S)**, ανθεκτική σε θερμοκρασίες έως και 250°.
Εάν χρειαστεί αφαιρέστε οτιδήποτε μπορεί να δημιουργήσει πρόβλημα στη συγκόλληση, (όπως π.χ. ουσίες αποκόλλησης, συντηρητικά, λίπη, σκόνες, υπολείμματα από παλιές κόλλες, κ.τλ.).
Η κόλλα θα πρέπει να απλωθεί ομοιόμορφα σε όλη την περίμετρο του πλαισίου.
Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας συγκόλλησης αφήστε την κόλλα να στεγνώσει, τελείως, για 24ώρες.

Εικ. 1b

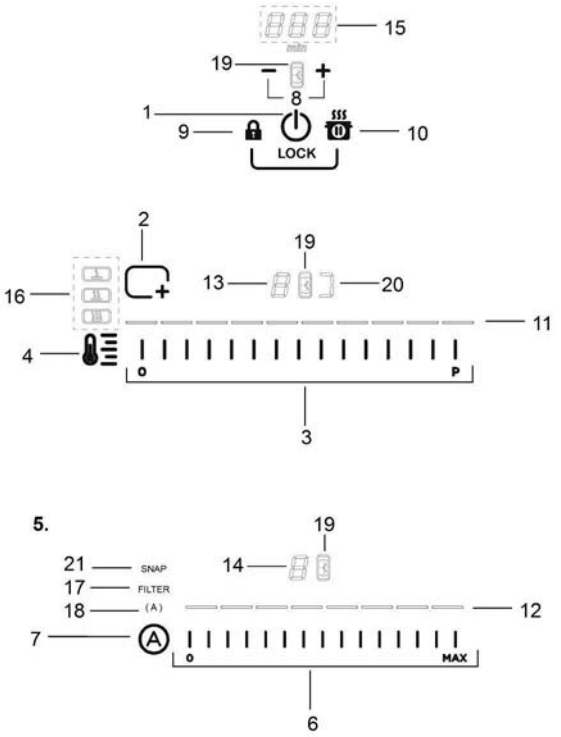
ΠΡΟΣΟΧΗ! Εάν η εγκατάσταση των βιδών και των στηριγμάτων στερέωσης δεν πραγματοποιηθεί με βάση τις οδηγίες [χρήσεως], μπορεί να προκληθούν κίνδυνοι ηλεκτρικής φύσεως.

Σημείωση: για μία σωστή εγκατάσταση του προϊόντος σας προτείνουμε να καλύψετε τις σωληνώσεις με αυτοκόλλητο που διαθέτει τα εξής χαρακτηριστικά:
- ελαστική μεμβράνη από μαλακό PVC, με ακρυλική συγκολλητική ουσία
- που είναι εναρμονισμένο με τον κανονισμό DIN EN 60454
- που διαθέτει επιβραδυντική δράση [στην περίπτωση πυρκαγιάς]
- που είναι εξαιρετικά ανθεκτικό στη φθορά και
- ανθεκτικό στις αυξομειώσεις θερμοκρασίας και τέλος
- που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε χαμηλές θερμοκρασίες

4. Λειτουργια

Πίνακας ελέγχου

Σημείωση: Ο χειρισμός της συσκευής πραγματοποιείται με ένα απλό άγγιγμα των πλήκτρων της πιέζοντάς τα δηλαδή απαλά)



Πλήκτρα

1. **ON/OFF** της εστίας μαγειρέματος και του απορροφητήρα
2. Δείκτης θέσης εστίας μαγειρέματος
3. Επιλογή εστίας
   Αύξηση/Μείωση Power Level [Στάθμης Ισχύος]
4. Ενεργοποίηση συστήματος Διαχειριστής Θερμότητας [Temperature Manager]
5. Πλήκτρα απορροφητήρα
6. Επιλογή απορροφητήρα
   Αύξηση/Μείωση ταχύτητας (ισχύος) εξαερισμού
7. Ενεργοποίηση αυτόματων λειτουργιών
   Επαναφορά [δείκτη] κορεσμού φίλτρων
8. Ενεργοποίηση Χρονοδιακόπτη [Timer]
   Αύξηση/Μείωση Χρονοδιακόπτη [Timer]
9. Key Lock

9+10. Child Lock [Κλείδωμα ανηλίκων]

10. Παύση/Recall

Οθόνη / LED

11. Εμφάνιση Power Level [Στάθμης Ισχύος]
12. Εμφάνιση ταχύτητας (ισχύος) εξαερισμού
13. Οθόνη εστίας μαγειρέματος
14. Οθόνη απορροφητήρα
15. Οθόνη Χρονοδιακόπτη [Timer]
16. Εμφάνιση συστήματος Διαχειριστής Θερμότητας [Temperature Manager]
17. Δείκτης σέρβις φίλτρων
18. Δείκτης λειτουργίας αυτόματου εξαερισμού
19. Δείκτης ενεργού χρονοδιακόπτη [timer]
20. Δείκτης συστήματος Bridge [Γέφυρας]
21. Δείκτης λειτουργίας με [σύστημα] SNAP

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Πριν την πρώτη χρήση [της συσκευής] θα πρέπει να γνωρίζετε ότι:

Όλες οι λειτουργίες της παρούσας μονάδας επαγωγικών εστιών έχουν ρυθμιστεί σύμφωνα με τους πιο αυστηρούς κανονισμούς ασφαλείας.

Έτσι λοιπόν:

• **Ορισμένες λειτουργίες της δεν ενεργοποιούνται ή απενεργοποιούνται αυτόματα εάν δεν υπάρχει κάποιο σκεύος τοποθετημένο επάνω της ή στην περίπτωση που αυτό δεν έχει τοποθετηθεί σωστά,**

• Σε κάποιες περιπτώσεις οι ενεργές λειτουργίες απενεργοποιούνται αυτομάτως [μετά από μερικά δευτερόλεπτα] όταν π.χ. η λειτουργία που έχετε επιλέξει απαιτεί κάποια άλλη ρύθμιση την οποία δεν έχετε διευθετήσει (όπως π.χ.: "**Ενεργοποίηση επιφάνειας εστιών μαγειρέματος**" χωρίς "**Επιλογή εστίας μαγειρέματος**" και "**Θερμοκρασία λειτουργίας**", ή "**Λειτουργία Lock [Κλειδώματος]**" ή "**Timer [Χρονοδιακόπτη]**").

⚠ **Προσοχή!** Στην περίπτωση (π.χ.) παρατεταμένης χρήσης της εστίας, η θερμοκρασία της ενδέχεται να μην μειωθεί άμεσα. Στην προκειμένη περίπτωση στην οθόνη των εστιών θα εμφανιστεί η ένδειξη "H" που σημαίνει ότι η εστία βρίσκεται σε φάση απομείωσης της θερμοκρασίας. Περιμένετε έως ότου απενεργοποιηθεί το εν λόγω σύμβολο στην οθόνη πριν ακουμπήσετε τις εστίες.

Οθόνη εστιών

οι ενδείξεις στις εστίες μαγειρέματος, υποδεικνύονται ως εξής:

Εστία μαγειρέματος ενεργοποιημένη	0
Power Level [Στάθμη Ισχύος]	1...9-P
Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας]	H
Pot Detector [Σύστημα εντοπισμού Σκευών]	u
Λειτουργία Temperature Manager [Διαχείρισης Θερμότητας] ενεργοποιημένη	u
Λειτουργία Child Lock [Κλειδώματος ανηλίκων] ενεργοποιημένη	L
Λειτουργία Παύσης	II
Λειτουργία Automatic Heat UP	A

Χαρακτηριστικά της εστίας [μαγειρέματος]

● **Safe Activation [Ασφαλής Ενεργοποίηση]**

Η συσκευή ενεργοποιείται μόνον όταν υπάρχουν σκεύη στις εστίες [μαγειρέματος]. Η διαδικασία ανάμματος δεν ξεκινάει εάν δεν έχετε τοποθετήσει προηγουμένως κάποιο σκεύος επάνω στις εστίες.

● **Pot Detector [Σύστημα εντοπισμού Σκευών]**

Το προϊόν ανιχνεύει αυτομάτως την παρουσία σκευών επάνω στις εστίες [μαγειρέματος].

● **Safety Shut Down [Απενεργοποίηση Ασφαλείας]**

Για λόγους ασφαλείας οι εστίες παραμένουν ενεργοποιημένες για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα -ανάλογα με το επίπεδο ισχύος που έχετε επιλέξει.

● **Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας]**

Μετά την απενεργοποίηση μιας ή περισσότερων εστιών, η παρουσία θερμότητας στις εν λόγω επιφάνειες υποδεικνύεται στην οθόνη της εστίας μέσω του συμβόλου "H" .

Λειτουργία

Σημείωση: Για να ενεργοποιήσετε οποιαδήποτε λειτουργία θα πρέπει να ανάψετε πρώτα μία τουλάχιστον εστία

● **Ενεργοποίηση**

Πιέστε (ελαφρά) το ⏻ **ON/OFF της εστίας μαγειρέματος/απορροφητήρα**

Η λυχνία θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι η εστία μαγειρέματος/απορροφητήρα είναι έτοιμη προς χρήση

Πιέστε εκ νέου για απενεργοποίηση

Σημείωση: Αυτή η λειτουργία είναι σημαντική για όλες τις υπόλοιπες [λειτουργίες].

● **Ενδείξεις εστιών [μαγειρέματος]**

Πιέστε απαλά την **Μπάρα (3)** της εστίας [μαγειρέματος] που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε.

● **1. Power Level [Στάθμη Ισχύος]**

Η εστία διαθέτει 9 επίπεδα ισχύος

Πιέστε απαλά και κυλήστε, με το δάχτυλο, την **Μπάρα (3):**

Προς τα δεξιά για να αυξήσετε τα επίπεδα ισχύος,

Προς τα αριστερά για να μειώσετε τα επίπεδα ισχύος,

● **Power Booster [Εξτρά ισχύς]**

Το προϊόν διαθέτει ένα επιπρόσθετο επίπεδο ισχύος (πέραν του επιπέδου 9) το οποίο παραμένει σε λειτουργία για 10 λεπτά. Εν συνεχεία η ισχύς επιστρέφει στα προηγούμενα επίπεδα λειτουργίας.

Πιέστε απαλά και κυλήστε, με το δάχτυλο, την **Μπάρα (3)** (πέρα από το επίπεδο 9) για την ενεργοποίηση του Power Booster
Το επίπεδο Power Booster [Έξτρα ισχύς] υποδεικνύεται στην οθόνη της εστίας που έχετε επιλέξει μέσω του συμβόλου "P"

● **Bridge Zones [Ζώνες Γέφυρας]**
Οι εστίες μαγειρέματος -χάρη στη λειτουργία Bridge [Γέφυρα]- είναι σε θέση να λειτουργήσουν συνδυαστικά δημιουργώντας έτσι μία κοινή εστία ενιαίας θερμοκρασίας. Η λειτουργία αυτή επιτρέπει ένα ομοιογενές μαγείρεμα ταψιών και μαγειρικών σκευών μεγάλων διαστάσεων.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συνδυαστικά την εμπρόσθια εστία μαγειρέματος "**Master**" **[Κύρια]** με την "**Δευτερεύουσα**"
(για να εντοπίσετε τις εστίες που διαθέτουν την εν λόγω λειτουργία, ανατρέξτε στο εικονογραφημένο παράρτημα του παρόντος εγχειριδίου).

Για να ενεργοποιήσετε τη Λειτουργία Bridge [Γέφυρα]:

- επιλέξτε ταυτόχρονα τις δύο εστίες που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε

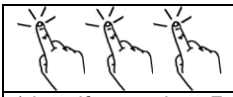
- ο δείκτης Bridge [Γέφυρας] **(20)** της "Δευτερεύουσας" εστίας **θα ενεργοποιηθεί** "⊐"
- μέσω της **Μπάρας επιλογής (3)** της "Κύριας" εστίας [μαγειρέματος] Master "**μπορείτε να επιλέξετε το Επίπεδο λειτουργίας (Ισχύ)**

- για την απενεργοποίηση **Λειτουργίας Bridge [Γέφυρας]** θα πρέπει να ακολουθήσετε την ίδια διαδικασία με εκείνη της ενεργοποίησης

● **Διαχειριστής Θερμότητας [Temperature Manager]**
Το Σύστημα διαχείρισης της θερμοκρασίας [Temperature Manager] είναι μία λειτουργία που σας επιτρέπει μία ιδανική ρύθμιση της θερμοκρασίας (ανατρέξτε στον πίνακα του Temperature Manager [Σύστημα Προκαθορισμένης θερμοκρασίας] στο τέλος αυτού του κεφαλαίου).

Επιλογή της εστίας [μαγειρέματος] που επιθυμείτε.

• Πιέστε μία ή περισσότερες φορές **(4)** για την επιλογή του ιδανικότερου επιπέδου:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	

* Ανατρέξτε στον πίνακα Temperature Manager [Σύστημα Διαχείρισης Θερμοκρασίας] στο τέλος αυτού του κεφαλαίου.

• Πιέστε ξανά για απενεργοποίηση.

Στην οθόνη της εστίας -η οποία βρίσκεται σε [τρόπο λειτουργίας] Temperature Manager [διαχείρισης θερμότητας] θα εμφανιστεί το σύμβολο "⊐"

● **Key Lock**
Το Key Lock σας επιτρέπει να μπλοκάρετε τις ρυθμίσεις της εστίας από τυχαίες παρεμβολές τρίτων. Έτσι οι λειτουργίες που επιλέξατε παραμένουν ασφαλείς.

Ενεργοποίηση:

• πιέστε **(9)**
• το LED που βρίσκεται ακριβώς πάνω από το πλήκτρο θα ανάψει υποδεικνύοντας έτσι την ολοκλήρωση της διαδικασίας ενεργοποίησης

Επαναλάβετε την ανωτέρω διαδικασία για απενεργοποίηση.

● **Child Lock [Κλείδωμα ανηλίκων]**
Με το Child Lock [κλείδωμα ανηλίκων] η ενεργοποίηση των εστιών μαγειρέματος ή του συστήματος εξαερισμού από πλευράς παιδιών είναι αδύνατη κι αυτό διότι το εν λόγω σύστημα μπλοκάρει την ενεργοποίηση οποιασδήποτε λειτουργίας [της συσκευής].
Το Child Lock μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνον στην περίπτωση που η συσκευή είναι ενεργοποιημένη αλλά με τις εστίες (και τον απορροφητήρα) απενεργοποιημένες.

Ενεργοποίηση:
• απομακρύνετε τυχόν σκεύη από τις εστίες.
• πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα **(9)** και **(10).** ένα ακουστικό σήμα σήμα θα υποδείξει ότι η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη,κι έτσι το "L" στις οθόνες **(13)** e **(14)**.

Επαναλάβετε την ανωτέρω διαδικασία για απενεργοποίηση.

● **Timer [Χρονοδιακόπτης]**
Ο χρονοδιακόπτης [timer] είναι ένα σύστημα [αντίστροφης μέτρησης] που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για κάθε εστία μαγειρέματος ξεχωριστά (ή ακόμη και για τη μονάδα του απορροφητήρα).

Μετά την ολοκλήρωση της αντίστροφης μέτρησης [που εσείς επιλέξατε] η εστία μαγειρέματος (ή η μονάδα του απορροφητήρα) θα απενεργοποιηθεί εκπέμποντας ταυτόχρονα έναν προειδοποιητικό ήχο.

Ενεργοποίηση/Ρύθμιση της λειτουργίας του Χρονοδιακόπτη [Timer] για την εστία μαγειρέματος

• Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος (ισχύς ¹ 0).

• Πιέστε − + **(8)** για πρόσβαση στον Χρονοδιακόπτη[Timer]

• Ρυθμίστε τη διάρκεια του χρονοδιακόπτη [timer]:

Πιέστε τον επιλογέα +, για να αυξήσετε τον χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης

Πιέστε τον επιλογέα − για να μειώσετε τον χρόνο αυτόματης απενεργοποίηση [της εστίας]

Αν θέλετε, μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία για τις υπόλοιπες εστίες [μαγειρέματος].

Σημείωση: Η κάθε εστία μαγειρέματος μπορεί να διαθέτει έναν ατομικό χρονοδιακόπτη [timer]. Στην προκειμένη περίπτωση στην οθόνη **(15)** θα εμφανιστεί -για 10 δευτερόλεπτα- η αντίστροφη μέτρηση της τελευταίας εστίας που επιλέξατε κι εν συνεχεία η αντίστροφη μέτρηση με τον μικρότερο υπολειπόμενο χρόνο.

Όταν ο χρονοδιακόπτης [timer] ολοκληρώσει τη διαδικασία αντίστροφης μέτρησης θα εκπέμψει ηχητικό σήμα (διάρκειας 2 λεπτών, το οποίο μπορείτε να απενεργοποιήσετε πατώντας ένα οποιοδήποτε πλήκτρο της εστίας), ενώ η οθόνη **(15)** θα αρχίσει να αναβοσβήνει, εμφανίζοντας παράλληλα το σύμβολο "0.00".

Σημείωση: Πλευρικά της εστίας [με τον χρονοδιακόπτη σε λειτουργία] μπορείτε να διακρίνετε το σύμβολο **(19)**

Για την απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη [timer]:

• επιλέξτε την εστία μαγειρέματος

• ρυθμίστε την τιμή του χρονοδιακόπτη [timer] στο "0" , μέσω του −

Σημείωση: Εάν δεν πατήσετε κάποιο άλλο πλήκτρο στο εντωμεταξύ, η εν λόγω λειτουργία θα παραμένει ενεργοποιημένη.

● **Ανεξάρτητος Χρονοδιακόπτης [Egg Timer]**

Ο [Egg Timer] είναι ένας ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης [σε σχέση με τις εστίες μαγειρέματος και την μονάδα του απορροφητήρα] αντίστροφης μέτρησης. Ο ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης [Egg Timer] ενεργοποιείται πιέζοντας τα πλήκτρα − + **(8)** .

Σημείωση : για τη ρύθμιση της λειτουργίας **του ανεξάρτητου χρονοδιακόπτη [Egg Timer]** ακολουθήστε την ίδια ακριβώς διαδικασία που ακολουθήσατε με τον **συμβατικό χρονοδιακόπτη [Timer]**.

Όταν ο χρονοδιακόπτης [timer] ολοκληρώσει τη διαδικασία αντίστροφης μέτρησης θα εκπέμψει ηχητικό σήμα (διάρκειας 2 λεπτών, το οποίο μπορείτε να απενεργοποιήσετε πατώντας ένα οποιοδήποτε πλήκτρο της εστίας), ενώ η οθόνη **(15)** θα αρχίσει να αναβοσβήνει, εμφανίζοντας παράλληλα το σύμβολο "0.00".

● **Παύση**

Η λειτουργία Παύσης επιτρέπει τη διακοπή οποιασδήποτε [ενεργής] λειτουργίας διότι μηδενίζει την ισχύ μαγειρέματος.

Ενεργοποίηση:

• πιέστε **(10)**

• θα εμφανιστεί ένα "11" στην οθόνη **(13)**.

Για την απενεργοποίηση της λειτουργίας:

Σημείωση : αυτή η διαδικασία επαναφέρει τις συνθήκες της εστίας στην κατάσταση που βρισκόταν πριν τη διακοπή

• πιέστε **(10)**

• εντός 10 δευτερολέπτων κυλήστε προς τα δεξιά την **Μπάρα (3),** της **εστίας αρ. 2 (ΕΙΚ.19)**,

Σημείωση : στην περίπτωση που η προαναφερθείσα διαδικασία δεν πραγματοποιηθεί εντός του εν λόγω χρονικού διαστήματος,

η λειτουργία παύσης θα παραμείνει ενεργή.

Σημείωση: εάν μετά από 10 λεπτά, η **Λειτουργία Παύσης** δεν απενεργοποιηθεί, η εστία θα σβήσει αυτομάτως.

● **Recall**

Η λειτουργία Recall επιτρέπει την ανάκτηση όλων των ρυθμίσεων της εστίας στην περίπτωση τυχαίας απενεργοποίησης.

Ενεργοποίηση:

• **ανάψτε εκ νέου την εστία**

6 δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίησή της

• **πιέστε "** **"**

Εντός των επόμενων 6 δευτερολέπτων

● **Automatic Heat UP**

Η λειτουργία Automatic Heat UP σας επιτρέπει την αύξηση της τάσης στα επιθυμητά επίπεδα μέσα σε ένα σύντομο χρονικό διάστημα. Έτσι μπορείτε να επιτύχετε ένα γρηγορότερο μαγείρεμα, χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να κάψετε τα φαγητά σας κι αυτό διότι τα επίπεδα θερμοκρασίας παραμένουν εντός των προκαθορισμένων τιμών.
Η εν λόγω λειτουργία είναι διαθέσιμη για επίπεδα ισχύος 1 έως 8.

Ενεργοποίηση:

- επιλέξτε την επιθυμητή ισχύ , πατώντας παρατεταμένα, επάνω στην **Μπάρα (3)**
- θα εμφανιστεί η ένδειξη "A" στην οθόνη **(13)**.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

● **Ενεργοποίηση**

Πιέστε (ελαφρά) το **ON/OFF της εστίας μαγειρέματος/ απορροφητήρα**
Η λυχνία θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι η εστία μαγειρέματος/απορροφητήρα είναι έτοιμη για χρήση
Πιέστε εκ νέου για απενεργοποίηση
Σημείωση: Αυτή η λειτουργία είναι σημαντική για όλες τις υπόλοιπες [λειτουργίες].

● **Ενεργοποίηση του απορροφητήρα:**
Πιέστε (ελαφρά) την **Μπάρα (6)** για να ενεργοποιηθεί ο απορροφητήρας

● **Ταχύτητα (ισχύς) απορροφητήρα**

Πιέστε απαλά και κυλήστε, με το δάχτυλο, την **Μπάρα (6):**

προς τα δεξιά για να αυξήσετε την ταχύτητα (ισχύ) του απορροφητήρα (0-10),

προς τα αριστερά για να μειώσετε την ταχύτητα (ισχύ) του απορροφητήρα (10-0);

● **Timer [Χρονοδιακόπτης]**

Ενεργοποίηση/Ρύθμιση της λειτουργίας του Χρονοδιακόπτη [Timer] απορροφητήρα
• Επιλέξτε τον απορροφητήρα (ταχύτητα ¹ 0).
• Πιέστε − + **(8)** για να αποκτήσετε πρόσβαση στον Χρονοδιακόπτη [Timer] (από οποιαδήποτε ταχύτητα)

• Ρυθμίστε τη διάρκεια του χρονοδιακόπτη [timer]:
Πιέστε τον επιλογέα +, για να αυξήσετε τον χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης
Πιέστε τον επιλογέα − για να μειώσετε τον χρόνο αυτόματης απενεργοποίηση

στην οθόνη **(15)** θα εμφανιστεί η αντίστροφη μέτρηση,

Σημείωση: Πλευρικά της οθόνης του απορροφητήρα [με τον χρονοδιακόπτη σε λειτουργία] μπορείτε να διακρίνετε το σύμβολο **(19)**

Όταν ο χρονοδιακόπτης [timer] ολοκληρώσει τη διαδικασία αντίστροφης μέτρησης θα εκπέμψει ηχητικό σήμα (διάρκειας 2 λεπτών, το οποίο μπορείτε να απενεργοποιήσετε πατώντας ένα οποιοδήποτε πλήκτρο της εστίας), ενώ η οθόνη **(15)** θα αρχίσει να αναβοσβήνει, εμφανίζοντας παράλληλα το σύμβολο "0.00".

Για την απενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη [timer]:
• επιλέξτε την εστία μαγειρέματος
• ρυθμίστε την τιμή του χρονοδιακόπτη [timer] στο "0", μέσω του −

Σημείωση: Εάν δεν πατήσετε κάποιο άλλο πλήκτρο στο εντωμεταξύ, η εν λόγω λειτουργία θα παραμείνει ενεργοποιημένη.

● **Δείκτης κορεσμού φίλτρων**
Το σύστημα εξαερισμού υποδεικνύει πότε πρέπει να πραγματοποιήσετε τις εργασίες συντήρησης των φίλτρων:

το LED "FILTER"(**17**) ενεργοποιείται

● **Επαναφορά «Reset» δείκτη κορεσμού φίλτρου [δυσάρεστων] οσμών ενεργού άνθρακα**
Μετά την ολοκλήρωση των εργασιών συντήρησης [φίλτρων] πιέστε παρατεταμένα το πλήκτρο Α **(7)** , το LED "FILTER" (**17**) απενεργοποιείται, και η αντίστροφη μέτρηση του δείκτη ξεκινάει από την αρχή.

● **Αυτόματη λειτουργία**
Το σύστημα εξαερισμού θα ενεργοποιηθεί αυτόματα, με ιδανική ταχύτητα, ανάλογα με τις ανάγκες μαγειρέματος που παρουσιάζονται κάθε φορά.
Όταν η εστία απενεργοποιείται, ο απορροφητήρας θα προσαρμόσει ανάλογα την ταχύτητα λειτουργίας του, μειώνοντάς την σταδιακά, ούτως ώστε να απομακρύνει τους ατμούς και τις μυρωδιές

Για να ενεργοποιήσετε την εν λόγω λειτουργία:

Πιέστε για πολύ λίγο το Α **(7)** κι εν συνεχεία το LED "(A)" **(18)** θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι το σύστημα εξαερισμού βρίσκεται στον εν λόγω τρόπο λειτουργίας.

● **Αυτόματη λειτουργία του συστήματος εξαερισμού με SNAP®®**

Για τη σύνδεση φουγάρου [σύστημα εξαερισμού] και SNAP®, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο που παρέχεται από κοινού με το **SNAP®** ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα www.elica.com.

Σημείωση: Το **SNAP®** είναι μία μονάδα βοηθητικού εξαερισμού που μπορεί να λειτουργήσει από κοινού με την καπνοδόχο.

Για να ενεργοποιήσετε την εν λόγω λειτουργία:

Πιέστε σύντομα το Α **(7)**, το LED "(A)"**(18)** και το LED "SNAP" **(21)** θα ενεργοποιηθούν υποδεικνύοντας ότι το φουγάρο [σύστημα εξαερισμού] λειτουργεί σε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας.

Ο απορροφητήρας έχει τη δυνατότητα να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με ένα ΣΕΤ [KIT] αισθητήρα Window (δεν παρέχεται από τον κατασκευαστή)
Εγκαθιστώντας το ΣΕΤ [KIT] Windows (βλ. περίπτωση που η εστία χρησιμοποιείται σε τρόπο λειτουργίας ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ), ο εξαερισμός θα σταματάει να λειτουργεί κάθε φορά που το παράθυρο του δωματίου -όπου χρησιμοποιείται το ΣΕΤ [KIT]- είναι κλειστό.

Σας προτείνουμε την αγορά του ΣΕΤ KIT FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, διαθέσιμο σε εξουσιοδοτημένα κέντρα Elektrotechnk Schabus ή απευθείας μέσω της διαδικτυακής ιστοσελίδας **www.elektrotechnik-schabus.de**
- Η ηλεκτρική σύνδεση του ΣΕΤ [KIT] του απορροφητήρα θα πρέπει να πραγματοποιείται από πιστοποιημένους και εξειδικευμένους τεχνικούς.
- Ο κατασκευαστής του απορροφητήρα αποποιείται οποιαδήποτε ευθύνη για τυχόν προβλήματα, ζημιές, πυρκαγιές που οφείλονται σε ελαττώματα και/ή προβλημάτων δυσλειτουργίας και/ή λανθασμένης εγκατάστασης του ΣΕΤ [KIT].

Προκαθορισμένη βαθμίδα ισχύος		Περιγραφή
	Λιώσιμο	Ιδανική βαθμίδα ισχύος για το λιώσιμο ευπαθών προϊόντων, εξασφαλίζοντας συγχρόνως τη διατήρηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους (σοκολάτα, βούτυρο κλπ.).
	Ζέσταμα	Ιδανική βαθμίδα ισχύος για τη διατήρηση των φαγητών σας σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες, χωρίς αυτά να βράζουν.
	Βράσιμο	Ιδανική βαθμίδα ισχύος για το σιγοβράσιμο φαγητών για μεγάλο διάστημα. Σας παρέχει τη δυνατότητα να ετοιμάσετε σάλτσες ντομάτας, ραγού, σούπες, χορτόσουπες, διατηρώντας το μαγείρεμα σε ελεγχόμενα επίπεδα (ιδανική βαθμίδα για μαγείρεμα σε μπεν μαρί). Έτσι αποφεύγονται δυσάρεστες υπερχειλίσεις φαγητών ή πιθανά καψίματα στον πάτο του σκεύους, όπως συμβαίνει συχνά στο μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία αφού έχετε φέρει σε βρασμό το φαγητό.

4.1 Πίνακας ρυθμίσεων ισχύος

Επίπεδο ισχύος		Τρόπος μαγειρέματος	Χρήση επιπέδου ισχύος (βάσει της εμπειρίας και του τρόπου μαγειρέματος)
Μεγ. ισχύς	**Boost**	Γρήγορο ζέσταμα	Ιδανική ρύθμιση για γρήγορο ζέσταμα φαγητών και βράσιμο νερού ή για γρήγορο ζέσταμα ζωμών σε σύντομο χρονικό διάστημα
	8-9	Τηγάνισμα - βράσιμο	Ιδανική ρύθμιση για ρόδισμα, έναρξη του μαγειρέματος, τηγάνισμα κατεψυγμένων προϊόντων και γρήγορο βράσιμο
Υψηλή ισχύς	**7-8**	Ρόδισμα - τηγάνισμα - βράσιμο - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για σύντομο διάστημα, 5-10 λεπτών)
	6-7	Ρόδισμα - μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), ζέσταμα σκευών
Μέτρια ισχύς	**4-5**	Μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μεγάλο διάστημα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	3-4	Μαγείρεμα - αργό βράσιμο - πήξιμο - ανακάτεμα	Ιδανική ρύθμιση για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	2-3		Ιδανική ρύθμιση για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (με όγκο μικρότερο του λίτρου: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα)
Χαμηλή ισχύς	**1-2**	Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας φαγητών - ανακάτεμα	Ιδανική ρύθμιση για λιώσιμο βουτύρου και σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρού μεγέθους
	1		Ιδανική ρύθμιση για διατήρηση της θερμοκρασίας των φαγητών που μόλις μαγειρέψατε, ζέσταμα σκευών σερβιρίσματος και ανακάτεμα ριζότο
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	**Μηδενική ισχύς**	Επιφάνεια στήριξης	Η μονάδα εστιών βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής ή είναι απενεργοποιημένη (μπορεί να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του μαγειρέματος που υποδεικνύεται από την ένδειξη H-L-O)

4.2 Πίνακας μαγειρέματος

Κατηγορίες τροφίμων	Πιάτα ή τρόποι μαγειρέματος	Επίπεδο ισχύος και πρόοδος του μαγειρέματος			
		Πρώτο στάδιο	Ισχύς	Δεύτερο στάδιο	Ισχύς
Ζυμαρικά, ρύζι	Φρέσκα ζυμαρικά	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Μαγείρεμα των ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	7-8
	Φρέσκα ζυμαρικά	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Μαγείρεμα των ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	7-8
	Βραστό ρύζι	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Μαγείρεμα των ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	5-6
	Ριζότο	Τσιγάρισμα και καβούρδισμα	7-8	Μαγείρεμα	4-5
Λαχανικά, όσπρια	Βραστά	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Βράσιμο	6-7
	Τηγανιτά	Ζέσταμα λαδιού	9	Τηγάνισμα	8-9
	Σοταρισμένα	Ζέσταμα του σκεύους	7-8	Μαγείρεμα	6-7
	Στιφάδο/ κατσαρόλας	Ζέσταμα του σκεύους	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Τσιγαρισμένα	Ζέσταμα του σκεύους	7-8	Ρόδισμα	7-8
Κρέας	Ψητό	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Σε μαντεμένιες πλάκες	Προθέρμανση του σκεύους	7-8	Ψήσιμο και από τις δύο πλευρές	7-8
	Ρόδισμα	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	4-5
	Μαγειρευτό /στιφάδο	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
Ψάρι	Σε μαντεμένιες πλάκες	Προθέρμανση του σκεύους	7-8	Μαγείρεμα	7-8
	Μαγειρευτό/ Στιφάδο	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Τηγανιτό	Ζέσταμα λαδιού ή λιπαρής ουσίας	8-9	Τηγάνισμα	7-8
Αβγά	Τηγανιτά	Ζέσταμα του τηγανιού με βούτυρο ή άλλη λιπαρή ουσία	6	Μαγείρεμα	6-7
	Ομελέτα	Ζέσταμα του τηγανιού με βούτυρο ή άλλη λιπαρή ουσία	6	Μαγείρεμα	5-6
	Μελάτα/σφιχτά	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Μαγείρεμα	5-6
	Τηγανίτες	Ζέσταμα του τηγανιού με βούτυρο	6	Μαγείρεμα	6-7
Σάλτσες	Ντομάτας	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	6-7	Μαγείρεμα	3-4
	Ραγού	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	6-7	Μαγείρεμα	3-4
	Μπεσαμέλ	Προετοιμασία (λιώστε το βούτυρο και το αλεύρι)	5-6	Φέρτε σε ήπιο βρασμό	3-4
Γλυκά, κρέμες	Κρέμα ζαχαροπλαστικής	Φέρτε το γάλα σε βρασμό	4-5	Διατηρήστε σε ήπιο βρασμό	4-5
	Πουτίγκα	Φέρτε το γάλα σε βρασμό	4-5	Διατηρήστε σε ήπιο βρασμό	2-3
	Ρυζόγαλο	Ζεστάνετε το γάλα	5-6	Διατηρήστε σε ήπιο βρασμό	2-3

5. Συντηρηση

Συντήρηση της εστίας μαγειρέματος

Προσοχή! Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και ότι η ένδειξη παρουσίας θερμότητας έχει σβήσει.

5.1 Καθαρισμος

Σας συμβουλεύουμε να καθαρίζετε την εστία μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση.

Σημαντικό:

Μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σκληρή επιφάνεια ή σύρματα. Η παρατεταμένη χρήση μπορεί να καταστρέψει την υαλοκεραμική επιφάνεια.

Μην χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά που προκαλούν ερεθισμούς, όπως σπρέι φούρνου ή καθαριστικά αφαίρεσης λεκέδων.

Αφήστε την εστία να κρυώσει [μετά από κάθε χρήση] κι εν συνεχεία καθαρίστε την, αφαιρώντας υπολείμματα τροφής ή άλλους λεκέδες.

Η ζάχαρη και γενικότερα τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σακχάρων θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα διότι μπορεί να καταστρέφουν την εστία μαγειρέματος.

Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορεί να χαράξουν τη γυάλινη επιφάνεια [της συσκευής].

Για τον καθαρισμό της επιφάνειας των εστιών, χρησιμοποιείτε μαλακό πανί, χαρτί κουζίνας ή άλλα ειδικά καθαριστικά (παρακαλώ ακολουθήστε τις οδηγίες του Κατασκευαστή).

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΑΤΜΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ!!!

Σημαντικό:

Στην περίπτωση τυχαίας διαρροής υγρών έξω από το σκεύος [σε μεγάλες ποσότητες] μπορείτε να παρέμβετε μέσω της ειδικής βαλβίδας εκκένωσης η οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος του προϊόντος, ούτως ώστε να απομακρύνετε κάθε υπόλειμμα [υγρού] πραγματοποιώντας έτσι μία καθαριότητα που σέβεται πλήρως τους [προβλεπόμενους] κανόνες υγιεινής.

Εικ.16

Για μία πλήρη και εις βάθος καθαριότητα καλό θα ήταν να αφαιρείτε την κάτω λεκάνη

Εικ.18a - 18b

Συντήρηση απορροφητήρα

Καθαρισμός

Για τον καθαρισμό [του απορροφητήρα] χρησιμοποιείτε **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ** και μόνον ένα βρεγμένο πανί με υγρό [ουδέτερο] σαπούνι. **ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΡΓΑΛΕΙΑ Ή ΑΛΛΟΥ ΕΙΔΟΥΣ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ [ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ]!**

Αποφύγετε τη χρήση προϊόντων που περιέχουν λειαντικές [ουσίες]

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑ!

Φίλτρο κατά των λιπαρών ουσιών

Εικ. 15

Κατακρατάει τα σωματίδια λίπους που προέρχονται από το μαγείρεμα.

Το [φίλτρο] θα πρέπει να καθαρίζεται μία φορά τον μήνα (ή κάθε φορά που ο δείκτης κορεσμού των φίλτρων υποδεικνύει κάτι τέτοιο), με ήπια απορρυπαντικά, στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων, σε χαμηλές θερμοκρασίες και στον σύντομο κύκλο πλύσης.

Το μεταλλικό φίλτρο [κατακράτησης λιπαρών ουσιών] στην περίπτωση που μπει στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να ξεβάψει. Παρ' όλα αυτά τα χαρακτηριστικά φιλτραρίσματός του παραμένουν αναλλοίωτα.

Φίλτρα ενεργού άνθρακα
(Μόνον για Έκδοση με Φίλτρο)
17 – 17a – 17b – 17c

Κατακρατάει τις δυσάρεστες οσμές που οφείλονται στο μαγείρεμα.

Κατακρατάει τις δυσάρεστες οσμές που οφείλονται στο μαγείρεμα.

Το προϊόν διαθέτει 4 ομάδες φίλτρων ενεργού άνθρακα που κατακρατούν τις [δυσάρεστες] οσμές.

Ο ενεργός άνθρακας βρίσκεται ενσωματωμένος σε μία κεραμική δομή η οποία καθιστά αδιαπέραστη την προσπέλαση ακαθαρσιών. Έτσι η εν λόγω δομή δημιουργεί μία ιδανική επιφάνεια απορρόφησης.

Ο κορεσμός των **κεραμικών φίλτρων ενεργού άνθρακα** λαμβάνει χώρα μετά από μία μακρά χρονική διάρκεια η οποία βέβαια εξαρτάται από τον τύπο της κουζίνας και το πόσο τακτικά πραγματοποιείται ο καθαρισμός των φίλτρων [κατακράτησης] λίπους.

Τα εν λόγω φίλτρα μπορούν να αναγεννηθούν θερμικά κάθε 2/3 μήνες τοποθετώντας τα σε έναν προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 45 λεπτά.

Η αναγέννηση επιτρέπει μία μέγιστη διάρκεια [ζωής] των φίλτρων 5 ετών.

5.2 Εντοπισμός βλαβών

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ
E2	Ο πίνακας χειρισμού απενεργοποιείται λόγω υπερβολικά υψηλής θερμοκρασίας	Υπερβολικά υψηλή η εσωτερική θερμοκρασία των ηλεκτρονικών τμημάτων [της συσκευής]	Πριν επαναχρησιμοποιήσετε την εστία [μαγειρέματος], περιμένετε να κρυώσει
ERR03 + Ηχητικό σήμα 	Συνεχής ενεργοποίηση (σταθερή) του πλήκτρου. Η διεπαφή απενεργοποιείται μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Νερό, τηγάνια ή κουζινικά επάνω στη διεπαφή χρήστη	Καθαρίστε την επιφάνεια και αφαιρέστε τυχόν αντικείμενα από την εστία.
Για όλες τις υπόλοιπες σημάνσεις σφάλματος **(E … U …)**	Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών και κοινοποιήστε τον κωδικό σφάλματος		

5.3 Τεχνική Υποστήριξη

Πριν επικοινωνήσετε με την Τεχνική Υποστήριξη

1. Βεβαιωθείτε ότι δεν μπορείτε να λύσετε από μόνοι σας το πρόβλημα σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας «Εντοπισμός βλαβών».
2. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε εκ νέου τη συσκευή για να βεβαιωθείτε ότι το πρόβλημα έχει λυθεί.

Στην περίπτωση που η βλάβη παραμένει -μετά τη διενέργεια των παραπάνω ελέγχων- επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης.

Bu kılavuzda belirtilen talimatlara adım adım bağlı kalınız. Üretici, bu kılavuzda bildirilen talimatlara uyulmaması sonucunda cihazda oluşabilecek olumsuzluklar, hasarlar veya yangınlar konusunda hiçbir sorumluluk kabul etmez. Cihaz yalnızca yiyeceklerin pişirilmesi ve bu pişirmeden kaynaklanan dumanların aspirasyonu için evsel kullanıma yönelik olarak üretilmiştir. Başka amaçlarla kullanıma izin verilmemektedir (örn. Ortamların ısıtılması). Üretici, uygun olmayan kullanıma veya komutların yanlış ayarlanmasına ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez.

Ürünün görünümü bu kitapçıkta yer alan görsellerde betimlenenden farklı olabilmekle birlikte, kullanma, bakım ve kurulum talimatları aynı kalır.

Bu kullanım kılavuzunu ileride ihtiyaç duyulabilecek her anda başvurulabilmesi için muhafaza etmek önemlidir. Ürünün satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması esnasında bu kullanım kılavuzunun üründen ayrılmamasını sağlayınız.

! Talimatları dikkatlice okuyun: Kurulum, kullanım ve güvenlik ile ilgili çok önemli bilgiler içerir.

! Ürün üzerinde elektrik tadilatları yapmayınız.

! Cihazın kurulumuna başlamadan önce tüm parçaların kullanılabilir halde olduğunu kontrol ediniz. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçiniz ve kuruluma devam etmeyiniz.

! Kuruluma geçmeden önce ürünün bütünlüğünden emin olunuz. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçiniz ve kuruluma devam etmeyiniz.

Not: "(*)" ile işaretli elemanlar opsiyonel aksesuarlar olup sadece satın alınacak bazı model veya elemanlarla birlikte temin edilir.

1. Uyarılar

Dikkat! Aşağıda yer alan talimatlara kesinlikle uyunuz:

- Herhangi bir kurulum işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısı kesilmelidir.

- Ocağın kurulumu veya bakımı üreticinin talimatlarına uygun olarak ve güvenlik konusunda yürürlükte olan yerel düzenlemelere uyularak uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Kullanım kılavuzunda özellikle belirtilmemişse, cihazın hiçbir parçasını onarmayınız veya değiştirmeyiniz.

- Cihazın topraklanması zorunludur.

- Elektrik kablosu, ankastre cihazın elektrik şebekesine bağlanmasına izin verecek kadar uzun olmalıdır.

- Kurulumun yürürlükte olan güvenlik yönetmeliklerine uygun olması için, kurulum düzenlemelerine uygun şekilde, III aşırı gerilim kategorisi koşullarında şebekenin tamamen kesilmesini sağlayan bir standartlara uyun şalter gerekir.

- Çoklu prizler veya uzatmalar kullanmayınız.

- Kurulumu tamamladıktan sonra, kullanıcı artık elektrikli bileşenlere ulaşamamalıdır.

- Kullanım sırasında ocak ve erişilebilir parçaları ısınabilir. Isınan parçalara dokunmamaya dikkat ediniz.

- Çocukların cihazla ile oynamaları yasaktır; erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabileceği için, çocukları ocaktan uzak ve gözetim altında tutunuz.

- İndüksiyonlu ocağı kullanmadan önce, kalp pili ve aktif implant taşıyan kişilerin kullandıkları aygıtın alet ile uyumlu olup olmadığını kontrol etmeleri gerekir.

- Kullanım esnasında ve sonrasında, aletin ısıtıcı kısımlarına dokunmayınız.

- Ocağın tüm bileşenleri yeterince soğumadan bez veya diğer yanıcı malzemeler ile temastan kaçınınız.

- Ocağın üstüne veya yakınına yanıcı malzeme koymayınız.

- Fazla ısınan gresler ve yağlar kolayca alev alabilir. Yağdan zengin besinleri

pişirirken gözetim altında tutunuz.

- Yüzeyde çatlak olduğu takdirde, elektrik çarpması olasılığını önlemek için aleti kapatınız.

- Alet dış zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalışmaya uygun değildir.

- Yağlı ocağın üzerinde gözetimsiz pişirme işlemi tehlikeli olabilir ve yangın çıkmasına sebep olabilir.

- Pişirme süreci daima gözetim altında tutulmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemi sürekli gözetim altında tutulmalıdır.

- Alevleri ASLA su ile söndürmeye çalışmayınız. Aksine, ocağı derhal kapatıp alevleri yangın önleyici bir kapak veya bir örtü kullanarak boğunuz. Yangın tehlikesi: Ocağın üzerine herhangi bir eşya koymayınız.

- Buharlı temizleyici kullanmayınız.

- Fazla ısınma ihtimali olduğundan, ocağın üzerine bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal malzeme koymayınız.

- Modeli elektrik şebekesine bağlamadan önce: Elektrik gerilim ve güç değerlerinin şebeke ile uyumlu ve bağlantı kablosunun uygun olduğundan emin olmak için ocağın alt kısmında bulunan bilgi levhasını kontrol ediniz. Tereddüt halinde uzman bir elektrik uzmanı ile irtibata geçiniz.

Önemli:

- Kullanımdan sonra, ocağı kumandasını kullanarak söndürünüz ve tencere algılayıcısına güvenmeyiniz.

- Sıvıların taşmasını önlemek üzere, sıvıları haşlarken veya ısıtırken ısı girişini azaltınız.

- Isıtıcı bileşenleri üzerinde boş tencere veya tavayla veya kapsız bırakmayınız.

- Pişirme işlemini tamamladıktan sonra, ilgili bölümü söndürünüz.

- Pişirme esnasında alüminyum folyo kullanmayınız, veya alüminyum ile ambalajlanmış ürünleri asla doğrudan ocağın üzerine koymayınız. Alüminyum eriyip ocağa onarılamaz şekilde zarar verebilir.

- İçinde yemek olan teneke kutu veya konserveleri açmadan ısıtmayınız: Patlayabilir!

Bu uyarı diğer tüm ocak tipleri için geçerlidir.

- Booster gibi yüksek güçlü bir fonksiyonun kullanılması kızartma yağı gibi bazı sıvıları ısıtmak için uygun değildir. Yüksek ısı tehlikeli olabilir. Bu durumlarda daha düşük bir ısıtma gücü kullanılması önerilir.

- Kaplar doğrudan ocağın üzerine yerleştirilmeli ve ortalanmalıdır. Tencere ve ocak arasında kesinlikle başka nesne olmamalıdır.

- Yüksek ısı olduğunda cihaz pişirme alanlarının güç seviyesini otomatik olarak düşürür.

Herhangi bir temizlik veya bakım işleminden önce, ürünü fişi çekerek veya kabinin ana şalterini kapatarak elektrik şebekesinden ayırınız.
Tüm kurulum ve bakım işlemleri için, iş eldivenleri kullanınız.

Alet 8 yaşından küçük çocuklar ve fiziksel, duysal veya zihinsel kapasite eksikliği olan veya gerekli bilgiye ve deneyime sahip olmayan kişiler tarafından gözetim altında veya kendilerine aletin güvenli kullanımı ve aletten kaynaklanan tehlikeler hakkında bilgiler verildikten sonra kullanılabilir.
Çocuklar aletle oynamamaları için kontrol altında tutulmalıdır.
Temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından gözetimsiz şekilde yapılmamalıdır.
Mutfak davlumbazı gaz veya başka yakıtlarla çalışan başka aletlerle aynı anda kullanıldığında, alanda yeterli havalandırma olmalıdır.

Davlumbazın gerek içi gerekse dışı sık sık temizlenmelidir (EN AZINDAN AYDA BİR KEZ). Bununla birlikte, bakım talimatlarında açıkça belirtilenlere uyunuz.
Davlumbazın temizliği ve filtrelerin temizliği ve değiştirilmesine ilişkin standartlara uyulmaması yangın riski doğurur.
Alevde yiyecek pişirme kesinlikle yasaktır.
Açık alev kullanımı filtrelere zarar verdiğinden ve yangına sebep olabileceğinden, kesinlikle kullanılmamalıdır.
Kızartma, aşırı ısınan yağın alev almasını engellemek için kontrol altında yapılmalıdır.
DİKKAT: Ocak çalışır durumda olduğunda, davlumbazın erişilebilir kısımları ısınır.

Dikkat! Aleti kurulum tamamen tamamlanana kadar elektrik şebekesine bağlamayınız.
Duman tahliyesi için benimsenecek güvenlik önlemleri ve teknik önlemler açısından, yerel yetkili otoritelerin düzenlemelerinde öngörülenlere kesinlikle uyunuz.
Aspire edilen hava gazla veya diğer yakıtlarla çalışan aletlerden çıkan dumanların tahliyesi için kullanılan bir kanalda yönlendirilmemelidir.
Olası elektrik çarpması riski nedeniyle doğru monte edilmemiş lambalara sahip bir davlumbazı kullanmayınız veya bırakmayınız.
Izgarası düzgün monte edilmemiş davlumbazı asla kullanmayınız!

Kurulum için yalnızca ürünle birlikte verilen tespit vidalarını kullanınız veya, vida verilmemişse, doğru vida tipini satın alınız. Kurulum kılavuzunda tanımlanan doğru uzunluktaki vidaları kullanınız.
Mutfak davlumbazı ve elektrik dışında bir enerji ile beslenen aletler eşzamanlı olarak çalıştığında, odadaki negatif basınç en fazla 4 Pa (4 × 10-5 bar) olmalıdır.
Bu alet, 2012/19/EC sayılı Avrupa Atık Elektrik ve Elektronik Ekipman (WEEE) Direktifi uyarınca işaretlenmiştir. Kullanıcı, bu ürünün uygun bir şekilde atılmasını sağlayarak, çevre ve insan sağlığı için ortaya çıkabilecek olumsuz sonuçları engellemeye katkıda bulunmalıdır.
Ürün ya da ürün ile beraber verilen belgeler üzerinde bulunan

sembolü, bu cihazın evsel bir atık olarak görülmemesi gerektiğine işaret eder. Cihaz, elektrikli ve elektronik cihazların atıldığı dönüşümlü toplama noktasına teslim edilmelidir. Atıkları imhası yerel düzenlemelere göre yapılmalıdır. Bu ürünün arıtımı, geri kazanımı ve geri dönüşüm hakkında ayrıntılı bilgi için, ürünün satın alındığı dükkan, evsel atık

toplama hizmeti merkezi veya ilgili yerel ofis ile iletişime geçiniz.

Aşağıdakilere ilişkin standartlara uygun olarak tasarlanan, test edilen ve üretilen cihaz:
• Güvenlik: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Performans: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Çevre üzerine etkiyi azaltmak amacıyla doğru kullanım önerileri: Pişirmeye başladığınızda, davlumbazı minimum hızda çalıştırınız ve pişirme işlemi sona erdikten sonra da birkaç dakika açık bırakınız. Hızı yalnızca duman ve buhar miktarı çok fazla olduğunda ve booster fonksiyonunu yalnızca aşırı durumlarda kullanarak arttırınız. Koku azaltma sistemini etkin tutmak için, karbon filtreyi/leri gerektiğinde değiştiriniz. Yağ filtresini etkin tutmak için, gerektiğinde temizleyiniz. Etkinliği optimize etmek ve gürültüleri asgariye indirmek için, bu kılavuzda belirtilen maksimum kanalizasyon sistemi çapını kullanınız.

2. Kullanım

Ocağın kullanımı
İndüksiyonlu pişirme sistemi manyetik indüksiyon fizik fenomenine dayanır. Bu tür bir sistemin temel özelliği enerjinin jeneratörden tencereye doğrudan aktarılmasıdır.
Avantajlar:
Elektrikli ocaklar ile karşılaştırıldığında, indüksiyonlu ocağınız:
- Daha güvenli: Cam yüzeyde minör sıcaklık.
- Daha hızlı: Daha kısa yemek ısıtma süreleri.
- Daha kesin: Ocak komutlarınıza hemen yanıt verir
- Daha etkili: Tüketilen enerjinin %90'ı ısıya dönüştürülür. Ayrıca, tencereyi ocaktan kaldırdıktan sonra, ısı aktarımı hemen kesilir ve böylece, gereksiz ısı yayılımı olmaz.

2.1 Pişirme kapları

Yalnızca **sembolü olan tencereleri kullanınız**
Önemli:
Ocak yüzeyinde kalıcı hasarların oluşmaması için, şunları kullanmayınız:
- Dibi tamamen düz olmayan kaplar.
- Emaye tabanlı metal kaplar.
- Yüzeyin çizilmesini engellemek için, pürüzlü tabanlı kaplar.
- Ocağın kontrol panelinin yüzeyine asla sıcak tencere veya tava koymayınız.

2.1.1 Kullanılan kaplar
İndüksiyonlu pişirmede ısı üretmek için manyetik güç kullanır. Bu nedenle kaplarda demir bulunması gerekir. Basit bir mıknatıs ile tencerenin manyetik malzemeden yapılıp yapılmadığını kontrol edebilirsiniz. Manyetik olarak algılanabilir olmadıkları takdirde tencereler uygun değildir.

2.1.2 Önerilen tencere dibi çapları
ÖNEMLİ: Tencereler doğru boyutta olmadığı takdirde pişirme bölümleri yanmaz.
Her bölümde kullanılacak tencerenin asgari çapını öğrenmek için lütfen bu el kitapçığında bulunan görsel bölüme bakın.

2.2 Enerji tasarrufu
En iyi sonuçları elde etmek için aşağıdaki önerileri uygulayınız:
- Taban çapı pişirme bölümüyle aynı olan kap ve tencereleri kullanınız.
- Sadece düz tabanlı tencere ve kapları kullanınız.
- Mümkünse, pişirme esnasında kapağı tencerelerin üzerinde tutunuz.
- Pişirme süresini azaltmak için sebze, patates vs. gibi besinleri biraz su ile pişiriniz.
- Enerji tüketimini ve pişirme süresini daha da azaltmak için düdüklü tencere kullanınız.
- Tencereyi ocağın üzerindeki özel pişirme bölümünün ortasına yerleştiriniz.

Aspiratörün kullanımı Aspirasyon sistemi iç devir daimli filtreleyici veya dış tahliyeli aspirasyon versiyonunda kullanılabilir.

Aspire eden versiyon

Şekil 7
Buharlar aletle birlikte verilen rakor flanşına sabitlenmiş bir seri boru (ayrı olarak satın alınacaktır) aracılığıyla dışarı doğru tahliye edilmektedir.
Tahliye borusu çapı bağlantı halkasının çapına eşit olmalıdır:
- Dörtgen çıkış için, 222 x 89 mm
- Yuvarlak çıkış için, Ø 150 mm (*)

Daha fazla bilgi için, bu kılavuzun görselli kısmında gösterilen aspire edici versiyonun aksesuarlarına ilişkin sayfaya bakınız.
Şekil 7c
Ürünü duvarı hava çıkışıyla aynı çapa sahip (rakor flanşı) tahliye borularına ve deliklerine bağlayınız.
Daha düşük çapta duvarlı tahliye borularının ve deliklerinin kullanımı, aspirasyon verimlerinde bir azalmaya ve önemli bir gürültü artışına neden olacaktır.
Bu durumda hiçbir sorumluluk kabul edilmemektedir.
! Asgari düzeyde gerekli uzunlukta bir kanal kullanınız.
! Asgari sayıda kavisli bir kanal kullanınız (maksimum kavis açısı: 90°).
! Kanal kesidinde önemli değişikliklerden kaçınınız.

Filtreleyici versiyon

Şekil 8
Aspire edilen hava, odaya geri verilmeden önce özel yağ ve koku filtrelerinden filtre edilecektir.
Ürün, ön kısımda mobilya tabanın bulunan hava çıkışıyla standart bir kurulum için tüm gerekli unsurları içerecek şekilde teslim edilir.
Ambalajda çok yüksek verimli aktif karbonlu seramik filtrelere ait dört pil bulunmaktadır. Seramik filtreler rejenere olan yenilikçi modüler karbon filtrelerdir (bu kılavuzda Bakım - Aktif karbonlu filtreler bölümüne bakınız).
Fizikokimyasal özellikler yüksek bir koku emme etkinliğine ve yüksek mekanik dirence ulaşmaya izin verir.
Daha fazla bilgi için, bu kılavuzun görselli kısmında gösterilen filtreleyici versiyonun aksesuarlarına ilişkin sayfaya bakınız.
Şekil 13b

Gerek filtreleyici gerekse aspire edici versiyonda farklı kurulumları gerçekleştirebilmek amacıyla mevcut kitleri içeren ürün serisini görmek için, www.elica.com ve www.shop.elica.com adreslerini ziyaret ediniz.

3. Kurulum

Hem elektrik hem mekanik kurulum uzman personel tarafından yapılmalıdır.

Cihaz bir mutfak tezgahına ankastre edilmek üzere üretilmiştir (kalınlık 3-6 cm)

Ocak ile duvar arasındaki mesafe önden en az 5 cm ve yandan en az 10 cm olmalıdır.

⚠ 3.1 Elektrik bağlantısı

Şekil 3

- Cihazın elektrik şebekesiyle bağlantısını kesiniz.
- Montaj, kurulum ve güvenlik alanlarında yürürlükteki standartları bilen, profesyonel açıdan uzman personel tarafından yapılmalıdır.
- Üretici, bu bölümde yer alan talimatlara uyulmaması halinde kişi, hayvan veya eşyalara gelebilecek hasarlarda hiçbir sorumluluk kabul etmemektedir.
- Elektrik kablosu, ocağın mutfak tezgahından çıkartılmasına izin verecek kadar uzun olmalıdır.
- Cihazın altında bulunan seri plakası üzerinde belirtilen voltajın kurulacağı evdeki voltajla aynı olduğundan emin olunuz.
- Uzatma kablosu kullanmayınız.
- Topraklama yasalar gereğince zorunludur.
- Topraklama kablosu diğer kablolara göre 2 cm daha uzun olmalıdır.
- Elektrikli ev aleti elektrik kablosuna sahip değilse, 7200 Watt'a kadarki güçler için en az 2,5 mm^2'lik iletken kablo kullanınız; daha yüksek güçler için bu değer 4 mm^2 olmalıdır.
- Kablonun hiçbir noktası oda sıcaklığının 50°C fazlasını aşmamalıdır.
- Cihaz daima elektrik şebekesine bağlı kalmalıdır. Bu nedenle, sabit şebeke bağlantısını III aşırı gerilim kategorisi koşullarında elektrik bağlantısını tamamen kesen ve kurulumdan sonra rahatça erişilebilir olan standartlara uygun bir omnipolar anahtar ile yapınız.

Dikkat! Devreyi elektrik şebekesine tekrar bağlamadan ve doğru çalışıp çalışmadığını kontrol etmeden önce, elektrik kablosunun doğru şekilde takıldığından daima emin olunuz.

Dikkat! Ara bağlantı kablosu yetkili teknik destek servisi tarafından değiştirilmelidir veya benzer vasfa sahip kişi tarafından.

3.2 Montaj

Kuruluma başlamadan önce:

- Ürünü paketinden çıkarttıktan sonra, taşıma esnasında hasar görüp görmediğini kontrol ediniz ve herhangi bir sorun olması halinde, kuruluma devam etmeden önce satıcı firma veya Müşteri Destek Servisiyle irtibata geçiniz.
- Satın alınan ürün boyutlarının ürünün kurulması için önceden seçilen bölgeye uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- Ürün ambalajının içinde (nakliye nedeniyle) olması gereken paketlerin (örneğin vida paketi, garanti belgesi vs.) bulunmadığından veya muhtemelen çıkartılmış ve saklanmış olduğundan emin olunuz.
- Ayrıca, kurulum alanının yakınında bir elektrik prizi olup olmadığını kontrol ediniz

Mobilyayı ankastre etmek için gerekli talimatlar:

- Ürün soğutucu cihazlar, bulaşık makinesi, soba, fırınlar, çamaşır makineleri ve kurutma makineleri üzerine kurulamaz.
- Ocağı yerine takmadan önce mobilyanın tüm kesim işlemlerini gerçekleştiriniz ve talaşları veya testere artıklarını tamamen uzaklaştırınız.

ÖNEMLİ: 250°'ye kadarki sıcaklıklara dirençli tek bileşenli bir sızdırmazlık macunu kullanınız**(S)**;
kurulumdan önce, yapıştırılacak yüzeyler tamamen temizlenerek, yapışmayı engelleyebilecek her türlü madde uzaklaştırılmalıdır
(örn. sökücüler, koruyucular, gresler, yağlar, tozlar, eski yapıştırıcı artıkları vs.);
yapıştırıcı çerçevenin tüm çevresine eşit olarak dağıtılır;
yapıştırma işleminden sonra, yapıştırıcıyı yaklaşık 24 saat kurumaya bırakınız.

Şekil 1b

DİKKAT! Tespit vidalarının ve tertibatlarının bu talimatlara uygun olarak takılmaması doğal elektriksel risklere neden olabilir.

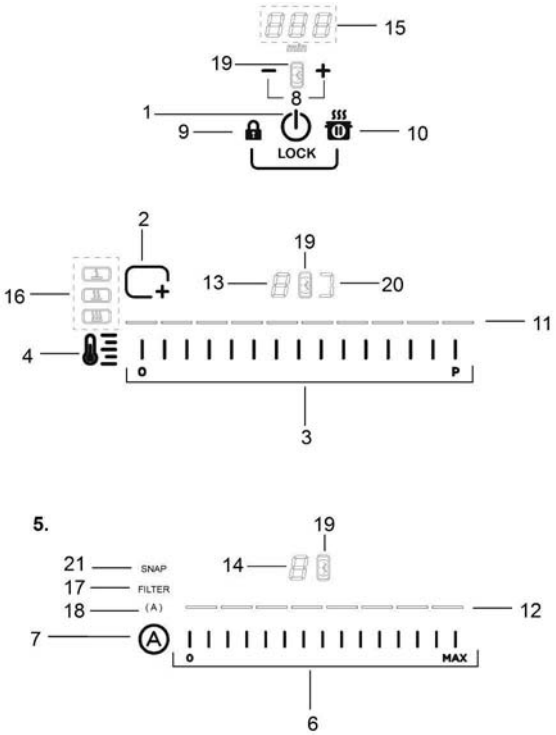
Not: Ürünün doğru kurulumu için, boruların aşağıda belirtilen özelliklere sahip bir yapışkanla bantlanması önerilir:

- Akrilat balı yapışkan içeren, yumuşak PVC'den elastik film
- DIN EN 60454 standardına uygun
- Alev geciktirici
- Yıpranmaya karşı optimum direnç
- Sıcaklık dalgalanmalarına dirençli
- Düşük sıcaklıklarda kullanılabilir

4. Çalıştırma

Kontrol paneli

Not: Komutları seçmek için bu komutları temsil eden simgelerin üzerine hafifçe dokunmak (basmak) yeterlidir.



Tuşlar

1. Ocak/Ocak aspiratörü**ON/OFF**
2. Pişirme bölümü göstergesi
3. Pişirme bölümleri seçimi
Güç Seviyesini Arttırma/Azaltma
4. Sıcaklık Yöneticisini Etkinleştirme
5. Aspiratör Tuşları
6. Aspiratör seçimi
Aspiratör hızını (gücünü) arttırma/azaltma
7. Otomatik fonksiyonları etkinleştirme
Filtrelerin doygunluk durumunun sıfırlanması
8. Sayacın etkinleştirilmesi
Timer süresini arttırma/azaltma
9. Key Lock
9+10. Child Lock
10. Pausa / Recall

Gösterge / LED

11. Güç Seviyesinin Görüntülenmesi
12. Aspiratör hızının (gücünün) görüntülenmesi
13. Pişirme bölümü göstergesi
14. Aspiratör göstergesi
15. Timer göstergesi
16. Sıcaklık Yöneticisinin Görüntülenmesi
17. Filtre servisi göstergesi
18. Otomatik aspiratör fonksiyonu göstergesi
19. Timer etkin göstergesi
20. Bridge etkin göstergesi
21. SNAP ile çalışma göstergesi

OCAĞIN KULLANILMASI

Başlamadan önce bilinmesi gerekenler:

Bu ocağın tüm fonksiyonları en sıkı güvenlik standartlarına uygun olacak şekilde tasarlanmıştır.

Bu nedenle:

• **Ocağın üzerinde tencere bulunmadığında veya kaplar yanlış şekilde yerleştirildiğinde bazı fonksiyonlar çalışmayabilir veya otomatik olarak kapanmaz.**

• Farklı durumlarda, seçilen fonksiyon verilmeyen başka bir ayarı gerektirdiğinde, etkin olan fonksiyonlar birkaç saniye sonra otomatik olarak durdurulur (örneğin: "**Pişirme bölümünü seç**", "**Çalışma derecesi**", "**Lock Fonksiyonu**" veya "**Timer**" talimatı olmadan "**Ocağı çalıştır**").

⚠ **Dikkat!** Uzun süreli kullanımlarda pişirme bölümü soğuma aşamasında olduğundan hemen sönmeyebilir; bu sürecin gerçekleştiğine dair bölümlerinin ekranında "H" sembolü görüntülenir.

Pişirme bölümüne yaklaşmadan önce ekranın sönmesini bekleyin.

Pişirme bölümü ekranı

pişirme alanlarının ekranlarında aşağıdaki bilgiler belirtilir:

Pişirme bölümü açık	0
Power Level	1...9-P
Kalan Isı Göstergesi	H
Tencere Detektörü	U
Sıcaklık Yöneticisi fonksiyonu aktif	u
Child Lock fonksiyonu aktif	L
Duraklatma Fonksiyonu	II
Automatic Heat UP Fonksiyonu	A

Ocağın özellikleri

● **Safe Activation**

Ürün yalnızca pişirme bölümlerinin üzerinde tencere olduğunda etkinleşir: tencere yokken veya kaldırıldığında ısıtma işlemi başlamaz veya durdurulur.

● **Pot Detector**

Bu ürün pişirme bölümlerinde tencere bulunup bulunmadığını otomatik olarak algılar.

● **Safety Shut Down**

Güvenlikle ilgili nedenlerden ötürü pişirme bölümlerinin her birinin ayarlanan güç seviyesine bağlı olarak değişen bir azami çalışma süresi vardır.

● **Residual Heat Indicator**

Pişirme bölümlerinden biri veya birkaçı kapatıldığında, kalan ısı durumu ilgili bölümün göstergesinde özel bir sinyalle "H" sembolü kullanılarak bildirilir.

Çalıştırma

Not: Herhangi bir fonksiyonu etkinleştirmek için önce istenilen bölümün açılması gerekir

● **Açma**

⏻ **Ocak/aspiratör ON/OFF** düğmesine basın (hafifçe dokunun)

İkaz lambası yanarak ocağın/aspiratörün kullanıma hazır olduğunu bildirir

Kapatmak için yeniden basın

Not: Bu fonksiyon diğerlerine göre önceliklidir.

● **Pişirme bölümleri seçimi**

İstenilen pişirme bölümüne bağlı olan **Seçim çubuğuna (3)** parmağınızla hafifçe dokunun (basın).

● **9 Power Level**

Ocak 9 güç seviyesiyle donatılmıştır

Parmağınızla **Seçim çubuğuna(3)** hafifçe dokunun ve kaydırın:

güç seviyesini arttırmak istiyorsanız, sağa kaydırın;

güç seviyesini azaltmak istiyorsanız, sola kaydırın.

● **Power Booster**

Bu ürün, 10 dakika etkin kalan (9 seviyesinin dışında) ek bir güç seviyesiyle donatılmıştır; bu süre dolduktan sonra güç daha önce ayarlanan seviyeye döner.

Parmağınızla **Seçim çubuğuna (3)** hafifçe dokunun ve (9 seviyesinin ötesine) sürükleyip, Takviye Gücü etkinleştirin Takviye Güç göstergesi seçilen bölümün ekranında " P" sembolüyle yanar

● **Bridge Zones**

Bağlantılı Çalıştırma özelliği sayesinde pişirme bölümleri birlikte çalışarak, aynı güç seviyesine sahip tek bir bölüm oluşturabilirler. Bu özellik ciddi ebatlara sahip tepsiler ve tencerelerde homojen bir pişirme elde edilmesini sağlar.
Ön taraftaki "**Birinci**" pişirme bölümü ile arkadaki "**İkinci**" pişirme bölümü birlikte kullanılabilir
(Bu fonksiyonun hangi bölümlerde olduğunu öğrenmek için bu kılavuzun görsel olan kısmına başvurun).

Bridge Fonksiyonunu etkinleştirmek için:

- Kullanmak istediğini pişirme bölümlerinin her ikisini de aynı anda seçin

- **"İkinci"** pişirme bölgesinin Bağlantılı Çalışma **(20)** göstergesi **yanar** "⌐"
- **"Birinci"** pişirme bölgesinin **Seçim çubuğunu (3) kullanarak çalışma Seviyesini (Gücünü) ayarlayabilirsiniz**

- **Bağlantılı Çalışma Fonksiyonunu** devre dışı bırakmak için etkinleştirme prosedürünün aynısını uygulayın

● **Temperature Manager**

Sıcaklık Yöneticisi, istenilen tipte sonuç elde etmek amacıyla önceden ayarlanan sıcaklığın en uygun şekilde belirlenmesine olanak tanıyan bir fonksiyondur (bu bölümün sonunda yer alan Sıcaklık Yöneticisi tablosuna başvurun).

İstediğiniz **pişirme bölümünü seçin**.
• Mevcut olanlar arasında en uygun seviyeyi seçmek için **(4)** öğesine bir veya birkaç kez basın:

22.

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* Bu bölümün sonunda yer alan Sıcaklık Yöneticisi tablosuna başvurun.		

• Kapatmak için bir kez daha basın.

Sıcaklık Yöneticisi modunda çalışmakta olan pişirme bölümünün göstergesinde "⌐" sembolü görüntülenir

● **Key Lock**

Key Lock, ayarlanmış fonksiyonları etkin halde bırakarak, kazara kurcalanmalarını önlemek için ocağın ayarlarının kilitlenmesine olanak tanır.

Etkinleştirme:

• **(9)** öğesine basın
• Tuşun üzerinde bulunan LED lamba yanarak fonksiyonunu etkinleştiğini bildirir

Devre dışı bırakmak için aynı işlemi tekrarlayın.

● **Child Lock**

Child Lock, tüm fonksiyonların etkinleştirilmesini bloke ederek, çocukların kazara pişirme bölümlerini veya aspiratör bölgesini açmalarını önlemeye olanak tanır.
Child Lock yalnızca ürün açıkken ancak pişirme bölümleri (ve aspiratör bölümü) kapalıyken etkinleştirilebilir.

Etkinleştirme:
• Ocağın üzerindeki tencereleri kaldırın
• **(9)** ile **(10)** öğelerini basılı tutun; bir sesli sinyal özelliğin etkin olduğunu gösterir ve "⌐" simgesi **(13)** ile **(14)** ekranlarında görüntülenir.

Devre dışı bırakmak için aynı işlemi tekrarlayın.

● **Timer**

Timer fonksiyonu, her bir pişirme bölümünde (ve aspiratör bölümünde) aynı anda da ayarlanabilen bir geri sayım aracıdır.
Ayarlanan süre dolduğunda pişirme bölümleri (veya aspiratör bölümü) otomatik olarak kapanır ve özel bir sesli sinyalle kullanıcı ikaz edilir.

Ocak için Timer fonksiyonun etkinleştirilmesi/ayarlanması

• Pişirme bölümünü seçin (güç ≠ 0).
• Timer fonksiyonunu açmak için − + **(8)** tuşuna basın

• Timer çalışma süresini ayarlayın:
Otomatik kapanma süresini arttırmak için + seçim düğmesine basın
Otomatik kapanma süresini azaltmak için − seçim düğmesine basın

İsterseniz, bu işlemi diğer pişirme bölümleri için de yapabilirsiniz.
Not: Pişirme bölümlerinin her biri için farklı bir Timer ayarlanabilir; göstergede **(15)** 10 saniye boyunca seçilen son pişirme bölümünün geri sayım aracı görüntülenir, ardından kalan en kısa sürenin geri sayım aracı görüntülenir.

Timer süresi dolduğunda, geri sayım aracı sesli sinyal verir (2 dakika sürelidir veya ocak tuşlarından herhangi birine basılarak susturulabilir), bu arada gösterge **(15)** "0.00" sembolü ile birlikte yanıp söner.

Not: Pişirme bölümü göstergesinin yan tarafında kullanılan Timer ile birlikte **(19)** simgesi görüntülenir

Timer fonksiyonunu kapatmak için:
- Pişirme bölümünü seçin
- Timer değerini "0" olarak ayarlamak için şu tuşu kullanın: −

Not: Bu arada başka tuşa basılmazsa, fonksiyon etkin halde kalır.

● **Egg Timer**

Egg Timer, pişirme bölümlerinden (ve aspiratör bölümünden) bağımsız bir geri sayım aracıdır. Egg Timer − + **(8)** tuşuna basılarak etkinleştirilir.

Not: Egg Timer fonksiyonunu ayarlamak için **Timer**fonksiyonuyla aynı prosedürü izleyin.

Timer süresi dolduğunda, geri sayım aracı sesli sinyal verir (2 dakika sürelidir veya ocak tuşlarından herhangi birine basılarak susturulabilir), bu arada gösterge **(15)** "0.00" sembolü ile birlikte yanıp söner.

● **Duraklatma**

Duraklatma fonksiyonu, pişirme gücünü sıfıra getirerek ocakta etkin olan tüm fonksiyonları beklemeye alır.

Etkinleştirme:
- **(10)** tuşuna basın.
- Göstergede **(13)** "II" sembolü görüntülenir.

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için:

Not : Bu işlem ilk duraklamadan sonra ocağın durumlarını eski haline getirir
- **(10)** tuşuna basın.
- 10 saniye içinde parmağınızı

2. pişirme bölümüyleilgili **Seçim çubuğu (3)** boyunca sağa doğru kaydırın **(ŞEK.19)**;

Not : Bu işlem bu zaman zarfında yapılmazsa, duraklatma fonksiyonu etkin kalır.

Not: 10 dakika sonra**Duraklatma Fonksiyonu** hala devre dışı bırakılmadıysa, ocak otomatik olarak kapanır.

● **Recall**

Recall fonksiyonu kazara kapanması halinde ocakta yapılan tüm ayarların geri yüklenmesini sağlar.

Etkinleştirme:
- **Ocağı yeniden açın** ⏻ (kapandıktan sonra 6 saniye içinde)
- " " **tuşuna basın.** (sonraki 6 saniye içinde)

● **Automatic Heat UP**

Automatic Heat UP fonksiyonu ayarlanan güç değerine en hızlı şekilde ulaşılmasını sağlar; bu fonksiyonla çok daha hızlı ancak yiyecekleri yakma riski olmadan pişirme yapabilirsiniz çünkü sıcaklık ayarlanan değeri geçmez.
Bu fonksiyon 1 - 8 arasındaki güç seviyeleri için kullanılabilir.

Etkinleştirme:
- **Seçim çubuğu (3)** üzerinde istenilen güce uzun basın
- Göstergede **(13)** "A" sembolü görüntülenir.

ASPİRATÖRÜN KULLANILMASI

● **Açma**

Ocak/aspiratör ON/OFF düğmesine basın (hafifçe dokunun)
İkaz lambası yanarak ocağın/aspiratörün kullanıma hazır olduğunu bildirir
Kapatmak için yeniden basın
Not: Bu fonksiyon diğerlerine göre önceliklidir.

● **Aspiratörün açılması:**
Aspiratörü açmak için **Seçim çubuğuna (6)** hafifçe dokunun (basın)

● **Aspiratör hızı (gücü):**

Parmağınızla **Seçim çubuğuna(6)** hafifçe dokunun ve kaydırın:

Aspiratör hızını (gücünü) arttırmak için sağa doğru (0-10) kaydırın;

Aspiratör hızını (gücünü) azaltmak için sola doğru (10-0) kaydırın.

● **Timer**

Aspiratör için Timer fonksiyonunun etkinleştirilmesi/ayarlanması
• Aspiratörü seçin (hız ¹ 0).
• Timer fonksiyonunu (herhangi bir hızda) açmak için
(8) tuşuna basın

• Timer çalışma süresini ayarlayın:
Otomatik kapanma süresini arttırmak için seçim düğmesine basın
Otomatik kapanma süresini azaltmak için seçim düğmesine basın

göstergede **(15)** geri sayım aracı görüntülenir.

Not: Aspiratör göstergesinin yan tarafında kullanılan Timer ile birlikte **(19)** simgesi görüntülenir

Timer süresi dolduğunda, geri sayım aracı sesli sinyal verir (2 dakika sürelidir veya ocak tuşlarından herhangi birine basılarak susturulabilir), bu arada gösterge **(15)** "0.00" sembolü ile birlikte yanıp söner.
Timer fonksiyonunu kapatmak için:
• Pişirme bölümünü seçin
• Timer değerini "0" olarak ayarlamak için şu tuşu kullanın:

Not: Bu arada başka tuşa basılmazsa, fonksiyon etkin halde kalır.

● **Filtrelerin doygunluk göstergesi**
Filtrelere bakım yapılması gerektiğinde bu durum davlumbaz tarafından bildirilir:

"FILTER" (**17**) LED lambalar yanar

● **Aktif karbon koku filtresi doygunluk durumunun sıfırlanması**

Filtrelere bakım yaptıktan sonra **(7)** tuşuna basın; "FILTER" (**17**) LED lambası sönerek, göstergenin sayımı yeniden başlatmasını sağlar.

● **Otomatik çalışma**
Davlumbaz, pişirme bölümlerinde kullanılan en yüksek pişirme seviyesine göre aspiratör kapasitesini ayarlayarak, en uygun hızda çalışır.
Ocak kapandığında davlumbaz, kalan buhar ve kokuları giderecek şekilde kademeli olarak azaltarak aspiratör hızını ayarlar.

Bu fonksiyonu devreye sokmak için:

(7) tuşuna kısa süreli basın, "(A)" **(18)** LED lambası yanarak davlumbazın bu modda çalışmakta olduğunu bildirir.

● **Davlumbazın SNAP® fonksiyonuyla otomatik çalışması**
Davlumbaz ile SNAP® arasında bağlantı yapmak için **SNAP®** tarafından temin edilen kılavuza başvurun veya www.elica.com adresini ziyaret edin.
Not: SNAP®, davlumbazla birlikte çalışabilen yardımcı bir hava çekme ünitesidir.

Bu fonksiyonu devreye sokmak için:

(7) tuşuna kısa süreli basın, "(A)"**(18)** LED lambası ile "SNAP" **(21)** LED lambası yanarak davlumbazın bu modda çalışmakta olduğunu bildirir.

Aspiratörlü ocak, Pencere sensörü KİTİ (üretici tarafından temin edilmez) ile birlikte kullanılmaya hazırdır.
Pencere sensörü KİTİ kurulumu yapıldığında (yalnızca ocağın ASPİRATÖR modunda kullanılması halinde) , KİT takılı olan ortamda bulunan pencere her kapatıldığında, aspiratör çalışmayı bırakır.
Elektrotechnk Schabus yetkili servislerinden veya **www.elektrotechnik-schabus.de** adresi kullanılarak doğrudan İnternet üzerinden alınabilen FDS – 100 Elektrotechnik Schabus KİTİ alınması tavsiye edilir.
- Aspiratörlü ocak KİTİ elektrik bağlantısı nitelikli ve uzman teknik personel tarafından yapılmalıdır.
- Aspiratörlü ocak üreticisi KİT ile ilgili hasarlar ve/veya kurulum sorunları ve/veya hatalı kurulumdan kaynaklı muhtemel sorunlar, hasarlar, yangınlarda hiçbir sorumluluğu kabul etmez.

Önceden ayarlanmış güç seviyesi		Tanımlama
	Eritme	Çikolata ve tereyağı gibi gıdaların tadını değiştirip etkilemeden hafifçe eritmek için en uygun güç seviyesini seçer.
	Isıtma	Yüksek dereceye ulaştırmadan yemeklerinizi uygun bir derecede saklamak için en uygun güç seviyesini seçer.
	Yüksek ısıtma	Yemeklerinizi uzun süreli ısıtmak için en uygun güç seviyesini seçer. Domates sosu, kıymalı sos, çorba gibi yemekleri kontrollü bir ısıda ısıtmak için (ben mari için de son derece uygundur). Bu tip hazırlıklarda karşılaşılan yemeğin taşma veya dibinde yanma gibi durumları önler. Bu fonksiyonu sadece yemeği iyice pişirdikten sonra kullanınız.

4.1 Güç Seviyesi

Güç seviyesi		İşlem tipi	Kullanım (deneyim ve pişirme alışkanlıklarını belirtir)
Maks güç	**Boost**	Hızlı ısıtma	Su olduğunda hızlıca kaynaması için yemeğin derecesini kısa sürede arttırmak veya yemek sularını hızlıca ısıtmak için
	8-9	Kızartma – Kaynatma	Kavurmak, pişirmeye başlamak, buzlu ürün kızartmak, hızlıca kaynatmak için
Yüksek güç	**7-8**	Kavurma – soteleme - kaynatma - ızgara	Sotelemek, kaynatmak, pişirmek ve ızgara yapmak için (kısa süreli, 5-10 dakika)
	6-7	Kızartma - pişirme – kaynatma – soteleme - ızgara	Sotelemek, hafif kaynatmayı sürdürmek, pişirmek ve ızgara yapmak (orta süreli, 10-20 dakika), aksesuar ön ısıtma
Orta güç	**4-5**	Pişirme – kızartma – soteleme - ızgara	Kaynatmak, hafif kaynatmayı sürdürmek, pişirmek (uzun süreli). Makarnayı sosuyla karıştırmak
	3-4	Pişirme - kaynatma – kıvamlaştırma - karıştırma	Yanında sıvı (su, şarap, et suyu, süt gibi) olan gıdaları uzun süreli pişirmek için (pilav, sos, kızartma, balık), makarnayı sosuyla karıştırmak
	2-3		Yanında sıvı (1 litreden az: su, şarap, et suyu, süt gibi) olan gıdaları uzun süreli pişirmek için (1 litreden az: pilav, soslar, kızartma, ballık)
Alçak güç	**1-2**	Eritme – buz çözme – sıcak tutma - karıştırma	Tereyağını yumuşatmak, çikolataya hafifçe eritmek, ufak boylu ürünlerin buzunu çözmek için
	1		Yeni pişirilmiş az olan gidaları sıcak tutmak iiçin veya ana yemekleri ısıda saklamak ve pilavı sosuyla karıştırmak için
OFF (KAPALI)	**Sıfır güç**	Destek yüzeyi	Ocak bekleme veya söndürme (H-L-O ile belirtilen pişirme sonunda ısı kalma olasılığı)

4.2 İşlem tabelası

Gida sınıfı	Yemek veya pişirme tipi	Güç seviyesi ve pişirme aşaması			
		Birinci aşama	Güç	İkinci aşama	Güç
Makarna, pilav	Taze makarna	Su ısıtma	Booster-9	Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi	7-8
	Taze makarna	Su ısıtma	Booster-9	Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi	7-8
	Haşlanmış pilav	Su ısıtma	Booster-9	Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi	5-6
	Pilav	Kızartma	7-8	Pişirme	4-5
Sebze	Haşlanmış	Su ısıtma	Booster-9	Haşlama	6-7
	Kızarmış	Yağ ısıtma	9	Kızartma	8-9
	Sotelenmiş	Aksesuar ısıtma	7-8	Pişirme	6-7
	Suda pişirilmiş	Aksesuar ısıtma	7-8	Pişirme	3-4
	Tavada çevrilmiş	Aksesuar ısıtma	7-8	Kızarma	7-8
Et	Kızarmış	Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	3-4
	Izgara	Tencere ön ısıtma	7-8	Her iki taraf ızgara	7-8
	Az yağda pişirme	Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	4-5
	Buğulama	Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	3-4
Balık	ızgara	Tencere ön ısıtma	7-8	Pişirme	7-8
	Buğulama	Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	3-4
	Kızartma	Yağ veya yağlı gıda ıstıma	8-9	Kızartma	7-8
Yumurta	Kızartma	Tereyağı veya yağlı gıda ile tava ısıtma	6	Pişirme	6-7
	Omlet	Tereyağı veya yağlı gıda ile tava ısıtma	6	Pişirme	5-6
	Haşlanmış/sert	Su ısıtma	Booster-9	Pişirme	5-6
	Gözleme	Tereyağı ile tava ısıtma	6	Pişirme	6-7
Sos	Domates	Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6)	6-7	Pişirme	3-4
	Etli	Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6)	6-7	Pişirme	3-4
	Beşamel	Hazırlama (tereyağını ve unu eritme)	5-6	Hafifçe kaynatma	3-4
Tatlı, krema	Krema	Sütü haşlama	4-5	Hafifçe kaynatmayı sürdürme	4-5
	Puding	Sütü haşlama	4-5	Hafifçe kaynatmayı sürdürme	2-3
	Sütlaç	Sütü ısıtma	5-6	Hafifçe kaynatmayı sürdürme	2-3

5. Bakım

Setüstü ocağın bakımı

Dikkat! Herhangi bir temizlik veya bakım işleminden önce, pişirme bölgelerinin kapalı olduğundan ve gösterge ikaz ışığının söndüğünden emin olunuz.

5.1 Temizleme

Setüstü ocak her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Önemli:

Aşındırıcı süngerler ve bulaşık teli kullanmayınız. Bunların kullanılması camın zaman içinde yıpranmasına neden olabilir.
Fırın spreyi veya leke çıkartıcılar gibi aşındırıcı kimyasal deterjanlar kullanmayınız.

Her kullanımdan sonra, ocağı soğumaya bırakınız ve yemek artıklarına bağlı lekeleri ve kabukları uzaklaştırmak üzere temizleyiniz.
Şeker ve şekerli gıda kalıntıları setüstü ocağa zarar verir ve derhal silinmelidir.
Tuz, şeker ve kum cam yüzeyin çizilmesine neden olabilir.
Ocağı temizlemek için yumuşak bez, kağıt havlu veya özel temizleme ürünleri kullanınız (Üreticinin verdiği talimatlara uyunuz).
BUHARLI TEMİZLEME ALETLERİ KULLANMAYINIZ!!!
Önemli:
Tencerelerden kazayla fazla miktarda sıvı taşması halinde, her kalıntıyı ortadan kaldırmak ve maksimum hijyenik emniyetle temizlik gerçekleştirebilmek üzere ürünün alt kısmında bulunan tahliye valfi ile taşan sıvıyı boşaltınız.
Şekil 16

Daha eksiksiz ve derinlemesine bir temizlik için, alt hazne tamamen çıkartılabilir.
Şekil 18a - 18b

Aspiratörün bakımı

Temizlik

Temizlik için, **YALNIZCA** nötr sıvı deterjanlarla nemlendirilmiş bir bez kullanın. **TEMİZLİK İÇİN ALET VEYA GEREÇ KULLANMAYINIZ!**
Aşındırıcı içerikli ürünleri kullanmaktan kaçının.
ALKOL KULLANMAYINIZ!

Yağ filtresi

Şekil 15
Pişirmeden kaynaklanan yağ parçacıklarını tutar.
Ayda bir kez (veya filtre satürasyon göstergesi sistemi bu gerekliliği gösterdiğinde), elle veya kısa programlı ve düşük sıcaklıkta bulaşık makinesinde agresif olmayan deterjanlarla temizlenmelidir.
Bulaşık makinesinde yıkamada, metal yağ filtresinin rengi solabilir ancak filtreleme özellikleri kesinlikle değişmez.
Aktif karbon filtre
(Yalnızca Filtreleme yapan modelde)
Şek. 17 – 17a – 17b – 17c
Pişirme işleminden kaynaklı istenmeyen kokuları giderir.
Ürün, aktif karbonlar sayesinde kokuları gideren dört filtre grubuyla donatılmıştır. Aktif karbonlar, yüksek oranda emici bir yüzey oluşturacak şekilde, safsızlıklara kolayca ve tamamen erişilmesini olanaklı kılan seramik bir yapıya entegre edilmişlerdir.
Aktif karbon seramik filtreler mutfak tipine ve yağ filtrelerinin ne derece düzenli temizlendiğine bağlı olarak daha uzun veya daha kısa süreli kullanımda doygunluğa ulaşabilirler. Bu koku filtreleri her 2/3 ayda bir 200°C fırında 45 dakika bekletilerek yenilenebilirler. Yenileme prosedürü 5 yıllık azami ürün süresinin elde edilmesine olanak tanır.

5.2 Arızalar

HATA KODU	AÇIKLAMA	MUHTEMEL NEDENLER	HATA GİDERME
E2	Komut bölümü fazla yüksek ısıdan dolayı kapanıyor	Elektronik parçaların iç sıcaklığı fazla yüksek	Tekrar kullanmadan önce setüstü ocağın soğumasını bekleyiniz
ERR03 + sesli sinyal	Tuşun sürekli (kalıcı şekilde) etkinleştirildiği algılanmıştır. Arayüz 10 saniye sonra kapanır .	Kullanıcı arayüzünün üzerinde su, tencere veya mutfak aletleri var.	Yüzeyi temizleyin, tablanın üzerinde olabilecek eşyaları kaldırın.
Diğer tüm hata sinyalleri için (E … U …)	Teknik destek servisine arayınız ve hata kodunu iletiniz		

5.3 Destek hizmeti

Destek Servisi ile irtibata geçmeden önce

1. "Arıza tespit" bölümünde açıklanan noktalara göre sorunu tek başınıza çözmenin mümkün olup olmadığını kontrol ediniz.
2. Sorunun çözüldüğünden emin olmak için cihazı kapatıp yeniden açınız.

Yukarıda belirtilen kontroller sonrasında sorun devam ederse, size en yakın Destek Servisiyle irtibata geçiniz.

Неукоснительно придерживайтесь указаний, приведенных в данном руководстве. Производитель снимает с себя всякую ответственность за возникшие неисправности, причиненный ущерб или пожары, которые возникли при использовании устройства вследствие несоблюдения указаний, приведенных в данном руководстве. Устройство предназначено исключительно для домашнего использования при приготовлении продуктов питания и вытяжки паров, образующихся при этом. Запрещено использование для других целей (напр. обогрев жилища). Производитель снимает с себя всякую ответственность при неправильном использовании или при неправильной настройке органов управления.

Изделие может иметь дизайн, не совпадающий с иллюстрациями в данной брошюре, однако указания по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке остаются неизменными.

Важно сохранить данное руководство, чтобы можно было обратиться к нему в любой момент. В случае продажи, передачи или перемещения устройства убедитесь, что руководство передается вместе с ним.

! Внимательно прочитайте указания: они содержат важную информацию по установке, эксплуатации и безопасности.

! Не вмешивайтесь в конструкцию электрооборудования устройства.

! Перед началом установки оборудования проверьте целостность и сохранность всех компонентов. В противном случае обратитесь к поставщику и не выполняйте установку.

! Убедитесь в целостности изделия перед установкой. В противном случае обратитесь к поставщику и не выполняйте установку.

Примечание: Принадлежности, обозначенные знаком "(*)", являются опциональными, поставляемыми только на некоторые модели, или представляют собой детали, не входящие в комплект поставки, и которые закупаются отдельно.

1. Предупреждения

Внимание! Тщательно придерживайтесь следующих указаний:

- Устройство должно быть отключено от электрической сети перед началом проведения любой операции по установке.

- Работы по установке или обслуживанию должны выполняться специализированным техником, в соответствии с указаниями производителя и с соблюдением действующего местного законодательства в области безопасности. Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо детали устройства, если об этом прямо не сказано в руководстве по эксплуатации.

- Заземление устройства является обязательным.

- Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить подключение прибора, встроенного в мебель, к электрической сети.

- Чтобы установка соответствовала действующим нормам безопасности, следует установить обычный многополярный выключатель, который обеспечит полное отключение от сети в случае возникновения условий, входящих в категорию перенапряжения III, в соответствии с правилами установки.

- Не используйте тройник или удлинители.

- По окончании установки электрические узлы не должны быть доступны пользователю.

- Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования. Осторожно! Не прикасайтесь к нагретым частям.

- Не позволяйте детям играть с устройством; держите детей на расстоянии и под присмотром, поскольку доступные части устройства могут сильно нагреваться во время использования.

- Перед использованием индуктивной панели пользователи кардиостимуляторов и активных имплантатов должны проверить свой прибор на совместимость с устройством.

- В процессе и после использования не касайтесь раскалённых деталей устройства.

- Избегайте контакта с тканями или другими легко воспламеняющими материалами, пока все части устройства не охладятся до приемлемого уровня.

- Не размещайте легко воспламеняющиеся материалы на устройстве или вблизи него.

- Перегретые жиры и масла легко воспламеняются. Следите за приготовлением продуктов с большим содержанием жиров и масла.

- Если поверхность имеет трещины, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.

- Устройство не предназначено для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к пожару.

- Процесс приготовления пищи должен осуществляться под присмотром. Кратковременный процесс приготовления должен проходить под постоянным наблюдением.

- НИКОГДА не пытайтесь погасить огонь водой. Выключите прибор и погасите огонь, например, при помощи крышки или огнеупорного одеяла. Опасность пожара: не кладите предметы на варочную поверхность.

- Не используйте пароочистители.

- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на варочную поверхность, поскольку они могут нагреваться.

- Перед подключением устройства к электрической сети проверьте табличку с данными (установленную на внешней части устройства) чтобы убедиться, что напряжение и

мощность соответствуют характеристикам сети, а тип вилки питания соответствует требуемому. При возникновении сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.

Важно:

- После использования выключите варочную поверхность с помощью устройства управления и не полагайтесь на детектор кастрюль.

- Избегайте разлива жидкости, для этого, при кипячении или нагревании жидкостей уменьшите интенсивность нагрева.

- Не оставлять нагревательные элементы включенными с пустыми кастрюлями и сковородками или без них.

- Окончив приготовление пищи, выключите соответствующую зону.

- Для приготовления запрещено использовать листы алюминиевой фольги или непосредственно продукты в алюминиевой упаковке. Алюминий расплавится и нанесет непоправимый ущерб вашему устройству.

- Запрещено разогревать жестяные банки или коробки с пищевыми продуктами, предварительно не открыв их, поскольку они могут взорваться!

Это предупреждение относится также ко всем другим типам варочных поверхностей.

- Использование высокой мощности, например, при активации функции Booster, не подходит для разогревания никоторых жидкостей, таких как масло для жарки. Избыточное тепло может быть опасным. В этих случаях рекомендуется использовать меньшую мощность.

- Емкости следует ставить непосредственно на варочную поверхность по центру относительно источника нагрева. Запрещено вставлять какие-либо предметы между кастрюлей и варочной поверхностью.

- В случае высокой температуры устройство автоматически уменьшает уровень мощности варочных зон.

Перед выполнением любых операций по очистке или техобслуживанию отключите изделие от электросети, вытянув вилку или отключив главный выключатель.

При выполнении операций по установке и техобслуживанию используйте рабочие перчатки.

Устройством могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лица с недостаточным опытом, при условии, что они находятся под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию устройства и при условии понимания потенциальных рисков, связанных с ним.

Не позволяйте детям играть с устройством.

Не разрешайте детям выполнять очистку и техобслуживание устройства без присмотра.

Помещение должно быть оснащено соответствующей системой вентиляции, если вытяжка на кухне используется одновременно с другими устройствами, работающими на газу или другом топливе.

Вытяжку следует периодически очищать как внутри, так и снаружи (МИНИМУМ ОДИН РАЗ В МЕСЯЦ). В любом случае, следуйте указаниям, приведенным в руководстве по техобслуживанию.

Несоблюдение правил очистки вытяжки, а также замены и очистки фильтров влечет за собой опасность возгорания.

Категорически запрещено приготовление пищи на открытом огне. В любом случае следует избегать использования открытого огня, поскольку это опасно для фильтров и может стать причиной возгорания.

Процесс жарки должен осуществляться под присмотром, поскольку перегретое масло может воспламениться.

ВНИМАНИЕ! При работе варочной поверхности доступные части вытяжки могут нагреваться.

Внимание! Не подключайте устройство к электрической сети до полного завершения установки.

Что касается мер безопасности и технических мер, принимаемых при выбросе дыма, строго придерживайтесь предписаний местных компетентных органов.

Всасываемый воздух не должен направляться в канал, используемый для отвода дыма, образующегося в устройствах, сжигающих газ или другое топливо.

Не используйте и не оставляйте вытяжку без правильно установленных ламп, поскольку это может стать причиной поражения электротоком.

Не используйте вытяжку без правильно установленной решетки!

Используйте только крепежные болты, поставляемые с изделием для установки, либо, при их отсутствии, приобретите болты соответствующего типа. Болты, указанные в руководстве по установке, должны иметь необходимую длину.

Когда вытяжка и устройства, питаемые не от электросети, работают одновременно, отрицательное давление в помещении не должно превышать 4 Па (4x10-5 бар)

Данное устройство маркировано согласно директиве ЕС 2012/19/EC, WEEE (отходы электрического и электронного оборудования). Убедившись в том, что данное изделие утилизируется правильно, пользователь вносит свой вклад в предотвращение потенциальных отрицательных последствий для окружающей среды и здоровья человека.

Символ ▬ на изделии или прилагаемой к нему документации указывает на то, что данное устройство не должно утилизироваться как бытовые отходы. Его следует сдать в соответствующий сборочный пункт,

занимающийся переработкой электрического и электронного оборудования. Утилизацию отходов следует выполнять с соблюдением действующих нормативных требований. Для получения подробной информации о переработке, рециркуляции и утилизации данного изделия обращайтесь к местным органам, ответственным за утилизацию бытовых отходов, или в магазин, в котором было куплено изделие.

Оборудование спроектировано, испытано и изготовлено согласно следующим стандартам:

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

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

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Рекомендации по правильной эксплуатации оборудования с целью уменьшения влияния на окружающую среду: В начале приготовления включите вытяжку на минимальной скорости; по окончании приготовления оставьте устройство включенным на несколько минут. Увеличивайте скорость только при наличии большого количества дыма и пара, используя функцию Booster только в исключительных случаях. Для поддержания эффективности системы удаления запахов заменяйте, когда это необходимо, угольный(-е) фильтр(ы). Для поддержания эффективности жироулавливающего фильтра очищайте его при необходимости. Для увеличения эффективности и уменьшения уровня шума установите вытяжные каналы максимального диаметра, указанного в данном руководстве.

2. Пользование

Использование варочной поверхности

Система индукционного нагрева основана на физическом явлении магнитной индукции. Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии от генератора к кастрюле.

Преимущества:

Если сравнивать с электрическими варочными поверхностями, ваша индукционная панель:

- безопаснее: меньшая температура на стеклянной поверхности.

- быстрее: время разогрева еды меньше.

- точнее: поверхность реагирует незамедлительно на ваши команды

- эффективнее: 90% энергопотребления превращается в тепло. Кроме того, когда кастрюля снята с поверхности, передача тепла перерывается незамедлительно, что предотвращает бесполезное рассеивание тепла.

2.1 Емкости для варки

Используйте только кастрюли, которые имеют символ

Важно:

во избежание необратимого повреждения варочной поверхности не используйте:

- емкости с не полностью плоским дном;
- металлические емкости с эмалированным дном;
- емкости с шершавым основанием (во избежание царапин на поверхности);
- никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхности.

2.1.1 Существующие емкости

При индукционном нагреве для генерирования тепла используется явление магнетизма. Поэтому емкости должны содержать железо. Чтобы проверить является ли материал кастрюли магнитным, воспользуйтесь обычным магнитом. Кастрюли непригодны для использования, если магнит не реагирует на них.

2.1.2 Рекомендуемые диаметры дна кастрюль

ВАЖНО: если диаметр кастрюли не соответствует требуемому, зоны варки не включатся.

Чтобы узнать минимальный диаметр кастрюли, соответствующий каждой из зон, обратитесь к иллюстрированной части этого руководства.

2.2 Энергосбережение

Для достижения наилучших результатов рекомендуется:

- использовать сковороды и кастрюли с диаметром дна, равным диаметру зоны варки;
- использовать только кастрюли и сковороды с плоским дном;
- где это возможно, закрывать кастрюли крышками в процессе варки;
- готовить овощи, картофель, и т. д. в небольшом количестве воды, чтобы уменьшить время приготовления;
- использовать скороварку, что значительно уменьшает энергопотребление и время приготовления;
- ставить кастрюлю в центре зоны варки, обозначенной на поверхности.

Использование вытяжки

Система вытяжки может изготавливаться в вытяжной версии, с выводом паров наружу, и фильтрующей версии, с внутренней рециркуляцией.

Вытяжная версия

Рис. 7

Пары выводятся наружу по каналам (приобретаются отдельно), прикрепленным к соединительному фланцу, входящему в комплект поставки.

Размер вытяжного канала должен соответствовать размеру соединительного кольца:

- при квадратном сечении выходного отверстия: 222x89 мм
- при круглом сечении выходного отверстия: Ø 150 мм (*)

Для получения дополнительной информации обращайтесь к странице иллюстрированной части данного руководства, посвященной принадлежностям вытяжной версии.

Рис. 7c

Подсоедините изделие к вытяжным трубам и отверстиям в стене, имеющим диаметр, который равен диаметру выходного отверстия (соединительного фланца).

Использование вытяжных труб и отверстий в стене с меньшим диаметром приведет к ухудшению рабочих характеристик системы вытяжки и существенному увеличению уровня шума.

Поэтому производитель снимает с себя всякую ответственность, связанную с этим фактом.

! Длина канала должна быть не менее необходимой.

! Используйте канал с минимально возможным количеством изгибов (максимальный угол изгиба: 90°).

! Не допускайте существенного изменения сечения канала.

Фильтрующая версия

Рис. 8

Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жиро- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение.

Изделие комплектуется всем необходимым для стандартной установки с выходным отверстием для воздуха в торцевой части плинтуса мебели.

В поставку уже включены четыре высокоэффективные фильтрующие керамические батареи с активированным углем. Керамические фильтры представляют собой инновационные модульные угольные фильтры с саморегенерацией (см. раздел «Техобслуживание. Фильтры с активированным углем» данного руководства). Его химико-физические свойства обеспечивают высокую способность поглощения запахов и высокую механическую прочность.

Для получения дополнительной информации обращайтесь к странице иллюстрированной части данного руководства, посвященной принадлежностям фильтрующей версии.

Рис. 13b

Посетите сайты www.elica.com и www.shop.elica.com, чтобы ознакомиться с полным ассортиментом комплектов для различных версий установки, как фильтрующей, так и всасывающей.

3. Установка

Установка как электрической части, так и механической, должна выполняться специализированным персоналом.

Бытовой электроприбор предназначен для встраивания в рабочую поверхность (толщина 3-6 см)

Минимальное расстояние между варочной поверхностью и стеной должно составлять не менее 5 см фронтально, и не менее 10 см сбоку.

⚠ 3.1 Электрическое соединение

Рис. 3

- Отсоедините прибор от электрической сети.
- Установка должна быть выполнена профессионально подготовленными лицами, ознакомленными с действующими нормами, касающимися установки и безопасности.
- Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, полученный в результате несоблюдения указаний, приведенных в данном разделе.
- Кабель питания должен быть достаточно длинным для снятия варочной поверхности с рабочей поверхности.
- Убедитесь, что напряжение, указанное на табличке с данными, которая установлена на нижней части прибора, соответствует напряжению в помещении.
- Не используйте удлинители.
- Заземление обязательно по закону.
- Электрический кабель заземления должен быть на 2 см длиннее других кабелей.
- Если бытовой прибор не снабжен кабелем питания, используйте кабель с диаметром проводов минимум 2,5 мм2 при мощности до 7200 Вт, а при большей мощности сечение должно составлять 4 мм2.
- На протяжении всей длины кабеля его температура не должна превышать более чем на 50 °C температуру в помещении.
- Прибор предназначен для постоянного подключения к электрической сети, поэтому следует установить обычный многополярный выключатель, который обеспечит полное отключение от сети в случае возникновения условий, входящих в категорию перенапряжения III, и который будет легко доступный после установки.

Внимание! Перед подключением устройства к сети питания и проверкой правильности работы, обязательно убедитесь в том, что сетевой кабель подключен правильно.

Внимание! Замена кабеля межсистемной связи должна выполняться авторизованным сервисным центром или непосредственно лицом с аналогичным уровнем квалификации.

3.2 Установка

Перед началом установки:

- После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден в процессе транспортировки, а в случае обнаружения проблем, обратитесь к дистрибьютору или в отдел обслуживания клиентов, прежде чем приступить к установке.
- Убедитесь, что приобретённый прибор соответствует размерам выбранной зоны установки.
- Убедитесь, что внутри упаковки нет (с целью транспортировки) комплектующих материалов (например, пакетиков с винтами, гарантии и т.д.); при наличии их следует извлечь и сохранить.
- Кроме того, следует убедиться, что вблизи места установки имеется электрическая розетка.

Подготовка мебели для встраивания:

- изделие не должно устанавливаться над устройствами охлаждения, посудомоечными машинами, плитами, печами, стиральными и сушильными машинами.
- выполните все работы по резке мебели перед установкой варочной поверхности и аккуратно удалите опилки.

ВАЖНО: используйте однокомпонентный клей-герметик **(S)**, который устойчив к температурам до 250 °C. Перед установкой склеиваемые поверхности следует тщательно очистить, удалив любые вещества, которые могут помешать склеиванию (напр., средства для разъединения, консервации, жиры, масла, пыль, остатки старого клея и др.). Клей следует нанести равномерно по всему периметру рамки. После склеивания дайте клею просохнуть в течение 24 часов.

Рис. 1b

ВНИМАНИЕ! Несоблюдение указаний данного руководства при установке винтов и фиксирующих приспособлений влечет за собой риски электрического характера.

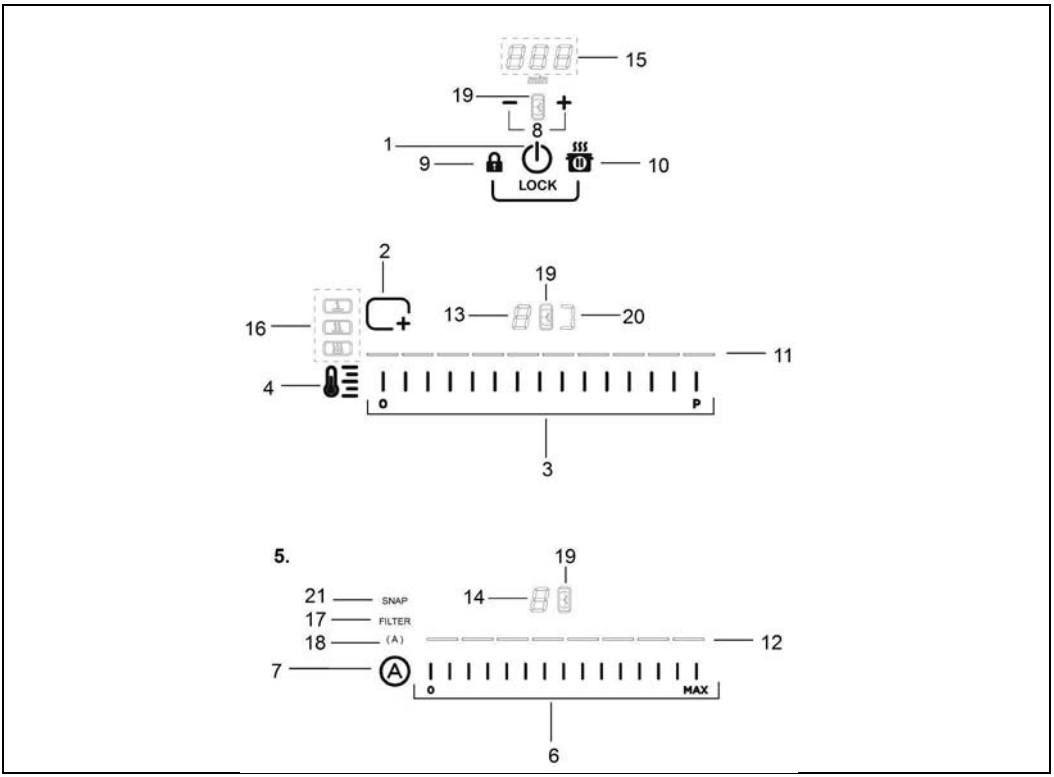
Примечание: для правильной установки изделия рекомендуется обернуть трубопроводы клейкой лентой, которая имеет следующие характеристики:

- эластичная пленка из мягкого ПВХ, с клеющим слоем на основе акрилата;
- соответствие стандарту DIN EN 60454;
- плохая горючесть;
- отличная устойчивость к старению;
- устойчивость к перепадам температуры;
- устойчивость к низким температурам.

4. Функционирование

Панель управления

Примечание: для выбора функции достаточно слегка коснутся (нажать) соответствующей пиктограммы.



Кнопки

1. **ВКЛ/ВЫКЛ** варочной поверхности/вытяжки варочной поверхности
2. Индикация положения варочной зоны
3. Выбор варочных зон
   Увеличение/уменьшение уровня мощности
4. Включение функции Temperature Manager (управление температурой)
5. Кнопки вытяжки
6. Выбор вытяжки
   Увеличение/уменьшение скорости (мощности) всасывания
7. Включение автоматических функций
   Сброс засорения фильтров
8. Включение таймера
   Увеличение/уменьшение времени таймера
9. Key Lock (блокировка кнопок)

9+10. Child Lock (защита от детей)

10. Пауза/Recall

Дисплей/световые индикаторы

11. Отображение уровня мощности
12. Отображение скорости (мощности) всасывания
13. Дисплей варочной зоны
14. Дисплей вытяжки
15. Дисплей таймера
16. Отображение функции Temperature Manager (управление температурой)
17. Индикатор необходимости обслуживания фильтров
18. Индикатор функции автоматической вытяжки
19. Индикатор включения таймера
20. Индикатор включения функции Bridge (мост)
21. Индикатор работы с устройством SNAP

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Важная информация перед началом использования:
Все функции этой варочной поверхности спроектированы с соблюдением строгих норм безопасности.
Поэтому:

• **Некоторые функции не активируются, или отключаются автоматически, при отсутствии кастрюль на поверхности или при их неправильном размещении.**

• В некоторых случаях активированные функции автоматически отключаются через несколько секунд, если для выбранной функции необходима дополнительная настройка (напр.: "**Включить варочную поверхность**" без функций "**Выбрать варочную зону**" и "**Рабочая температура**", или "**Функция Lock**", или "**Таймер**".

⚠ **Внимание!** В случае (например) длительного использования выключение варочной зоны может быть не мгновенным, поскольку происходит охлаждение; на дисплее варочных зон появится символ "H", указывающий на данную фазу.
Подождите, пока дисплей выключится, перед тем как подойти к варочной зоне.

Дисплеи варочной зоны
На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображаются следующие данные:

Варочная зона включена	0
Уровень мощности	1...9-P
Индикатор остаточного тепла	H
Pot Detector (датчик наличия кастрюли)	u
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	u
Функция Child Lock (защита от детей) включена	L
Функция Пауза	II
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	A

Характеристики варочной поверхности

● **Safe Activation (безопасное включение)**
Изделие включается только при наличии кастрюль в варочных зонах: процесс нагрева не запускается или прекращается при отсутствии или снятии кастрюль

● **Pot Detector (датчик наличия кастрюли)**
Устройство автоматически определяет наличие кастрюль в варочных зонах.

● **Safety Shut Down (безопасное отключение)**
В целях безопасности каждая варочная зона имеет максимальное время работы, которое зависит от установленного уровня мощности.

● **Индикатор остаточного тепла**
После выключения одной или нескольких варочных зон на наличие остаточного тепла указывает индикатор соответствующей зоны "H" .

Работа
Примечание: для активации любой функции необходимо предварительно активировать требуемую зону.

● **Включение**

Коснитесь (нажмите) пиктограммы ⏻ **ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности/вытяжки**
Загорится световой индикатор, указывая на то, что варочная поверхность/вытяжка готова к использованию.
Нажмите пиктограмму еще раз, чтобы выключить устройство.
Примечание: Данная функция является приоритетной над всеми остальными.

● **Выбор варочных зон**
Коснитесь (нажмите) **Панели выбора (3)**, которая соответствует требуемой варочной зоне.

● **9 Power Level (9 уровней мощности)**
Варочная поверхность имеет 9 уровней мощности.
Коснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (3):**
вправо, для увеличения уровня мощности;
влево, для уменьшения уровня мощности.

● **Power Booster (усилитель мощности)**
Устройство имеет дополнительный уровень мощности (выше уровня 9), который активируется на 10 минут, после чего температура снижается до предварительно установленного уровня.

Коснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (3)** (выше уровня 9) и активируйте функцию Power Booster Режим Power Booster отображается на дисплее выбранной зоны с помощью пиктограммы P.

● **Bridge Zones (мостовые зоны)**

Варочные зоны находящиеся благодаря функции Bridge могут работать совместно, создавая единую зону с одинаковым уровнем мощности. Данная функция обеспечивает равномерное приготовление с использованием сковородок и кастрюль больших размеров.

Совместно можно использовать фронтальную варочную зону «**Основная**» и соответствующую зону «**Вспомогательная**», находящуюся в задней части (чтобы узнать, для каких зон предусмотрена данная функция, обращайтесь к иллюстрированной части данного руководства).

Для активации функции Bridge:
- выберите одновременно две варочные зоны, которые планируется использовать

- загорится индикатор Bridge **(20)** варочной зоны "**Вспомогательная**" "⌋"
- с помощью **Панели выбора (3)** варочной зоны "**Основная**" можно установить уровень (мощность) нагрева
- для отключения функции **Bridge** достаточно повторить процедуру включения

● **Temperature Manager (управление температурой)**

Temperature Manager - это функция, которая позволяет выбрать предустановленную температуру, наиболее подходящую, для получения требуемого результата (см. таблицу Temperature Manager в конце данного раздела).

Выберите требуемую варочную зону.

• Нажмите один или несколько раз **(4)** , чтобы выбратьнаиболее подходящий уровень из предлагаемых:

22.

	Melting* (клеровка)	
	Warming* (нагрев)	
	Simmer* (медленное кипение)	

* См. таблицу Temperature Manager в конце данного раздела

• Нажмите еще раз, чтобы выключить.

На дисплее выбранной варочной зоны, которая работает в режиме Temperature Manager, появится символ "⌋"

● **Key Lock (блокировка кнопок)**

Функцияl Key Lock позволяет блокировать настройки поверхности, чтобы избежать их случайного изменения. При этом уже установленные функции остаются активными.

Включение:

• нажмите **(9)**

• индикатор, расположенный над кнопкой, загорится, указывая на включение

Повторите операцию для отключения функции.

● **Child Lock (защита от детей)**

Функция Child Lock позволяет избежать случайного включения детьми варочных зон и зоны вытяжки, блокируя активацию любой функции.

Функцию Child Lock можно активировать только при включенном устройстве, но при выключенных варочных зонах (а также всасывающей зоне).

Включение:

• снимите кастрюли с варочной поверхности

• одновременно нажмите и удерживайте кнопки **(9)** и **(10);** звуковой сигнал сообщит о том, что функция активна, а на дисплеях (**13**) и (**14**) появится изображение.

Повторите операцию для отключения функции.

● **Timer (таймер)**

Функция Timer позволяет устанавливать обратный отсчет времени, в том числе временно, в любой варочной зоне (а также в зоне вытяжки).

По истечении установленного времени варочные зоны (или зона вытяжки) автоматически выключаются, о чем пользователь оповещается звуковым сигналом.

Включение/регулировка функции Timer для варочной поверхности

• Выберите варочную зону (мощность ¹ 0).

• Нажмите − + **(8)** для доступа к функции Timer

• Установите время, отсчитываемое функцией Timer:

нажмите переключатель + для увеличения времени автоматического отключения

нажмите переключатель − для уменьшения времени автоматического отключения

При необходимости повторите операцию для других варочных зон.

Примечание: Для каждой варочной зоны можно установить отдельный таймер. На дисплее (15) на 10 секунд появится обратный отсчет последней выбранной зоны, после чего начнется отображение обратного отсчета с наименьшим периодом.

Когда таймер закончит обратный отсчет, будет подан звуковой сигнал (в течение 2 минут; его можно отключить нажатием любой кнопки), а на дисплее **(15)** будет мигать символ "0.00".

Примечание: рядом с дисплеем варочной зоны, при использовании таймера, появляется пиктограмма **(19)**

Для выключения таймера:
- выберите варочную зону
- установите значение таймера на "0" , с помощью −

Примечание: функция останется активной, если через некоторое время не будут нажаты другие кнопки.

● **Egg Timer (таймер для варки яиц)**
Функция Egg Timer производит обратный отсчет времени независимо от варочных зон (а также зоны вытяжки).
Функция Egg Timer включается нажатием кнопки − + **(8)** .

Примечание: для настройки функции **Egg Timer** выполните те же действия, что и для функции **Timer**.

Когда таймер закончит обратный отсчет, будет подан звуковой сигнал (в течение 2 минут; его можно отключить нажатием любой кнопки), а на дисплее **(15)** будет мигать символ "0.00".

● **Пауза**
Функция Пауза позволяет приостановить любую активную функцию на поверхности с уменьшением мощности до ноля.

Включение:
- нажмите **(10)**
- отобразится символ "II" на дисплее **(13)**.

Для отключения функции:
Примечание: данная операция восстанавливает условия работы поверхности перед переходом в режим паузы
- нажмите **(10)**
- в течение 10 секунд проведите пальцем вправо вдоль **Панели выбора (3),** относящейся к **варочной зоне 2 (Рис. 19)**.

Примечание: если операция не будет выполнена в течение данного времени, функция паузы останется активной.

Примечание: если через 10 минут **функция Пауза** не будет отключена, поверхность автоматически отключится.

● **Recall**
Функция Recall позволяет восстановить все настройки, выполненные на поверхности, в случае непредвиденного отключения.

Включение:
- **включите варочную поверхность**
в течение 6 секунд после выключения
- **нажмите "** **"**
в течение следующих 6 секунд

● **Automatic Heat UP (автоматический нагрев)**
Функция Automatic Heat UP позволяет быстрее достичь установленной мощности. Используя данную функцию, можно обеспечить более быстрое приготовление, однако без риска пригорания пищи, поскольку температура не будет превышать установленное значение.
Данная функция доступна для уровней мощности 1-8.

Включение:
- длительно нажмите **Панель выбора (3)**, выбрав требуемую мощность
- отобразится символ "A" на дисплее **(13)**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

● **Включение**

Коснитесь (нажмите) пиктограммы ⏻ **ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности/вытяжки**
Загорится световой индикатор, указывая на то, чт о варочная поверхность/вытяжка готова к использ ованию.
Нажмите пиктограмму еще раз, чтобы выключить устройство.
Примечание: Данная функция является приор итетной над всеми остальными.

● **Включение вытяжки:**
Коснитесь (нажмите) **Панели выбора (6)** для вкл ючения вытяжки.

● **Регулировка скорости (мощности) всасыван ия:**

Коснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели в ыбора (6):**

право, для увеличения скорости (мощности) всас ывания (0-10);

влево, для уменьшения скорости (мощности) всас ывания (10-0);

● **Timer (таймер)**

Включение/регулировка функции Timer для вытяжки
• Выберите вытяжку (скорость **№** 0).
• Нажмите **—** **+** **(8)** для доступа к функции T imer (при любой скорости)

• Установите время, отсчитываемое функцией T imer:
нажмите переключатель **+**, для увеличения времени автоматического выключения
нажмите переключатель **▬**, для уменьшени я времени автоматического отключения

на дисплее **(15)** отображается обратный отсчет;

Примечание: рядом с дисплеем вытяжки, при исп ользовании таймера, появляется пиктограмма **(19)**

Когда таймер закончит обратный отсчет, будет по дан звуковой сигнал (в течение 2 минут; его можно отключить нажатием любой кнопки), а на дисплее **(15)** будет мигать символ "0.00".

Для выключения таймера:
• выберите варочную зону
• установите значение таймера на "0" , с по мощью **▬**

Примечание: функция останется активной, е сли через некоторое время не будут нажаты другие кнопки.

● **Индикатор засорения фильтров**
Вытяжка подает сигнал, если необходимо выпо лнить техобслуживание фильтров:

загорается индикатор "FILTER" (**17**)

● **Сброс сигнала засорения запахоулавлива ющего фильтра с активированным углем**
После выполнения техобслуживания фильтров

длительно нажмите кнопку Ⓐ **(7)**; индикатор " FILTER" (**17**) погаснет, а индикатор отсчета возо бновит работу.

● **Работа в автоматическом режиме**
Вытяжка включится с наиболее подходящей ско ростью, приспособив силу всасывания к максим альному уровню мощности, используемому в ва рочных зонах.
После отключения варочной поверхности вытя жка адаптирует свою скорость всасывания, пос тепенно понижая ее, для удаления пара и остат очных запахов.

Для активации данной функции:

Кратковременно нажмите Ⓐ **(7)**, индикатор " (A)" **(18)** загорится, указывая на то, что вытяжк а работает в данном режиме.

● **Работа вытяжки в автоматическом режиме с устройством SNAP®**
По поводу соединения между вытяжкой и устро йством SNAP®, обращайтесь к руководству, пос тавляемому с устройством **SNAP®** или посетит е сайт www.elica.com.
Примечание: SNAP® - это вспомогательный уз ел всасывания, способный работать совместно с вытяжкой..

Для активации данной функции:

Кратковременно нажмите Ⓐ**(7)**, индикатор “ (A)”**(18)** индикатор “SNAP” **(21)** загорятся, указывая на то, что вытяжка работает в данном режиме.

Варочная поверхность с вытяжкой может использоваться совместно с комплектом датчика Windows (не поставляется производителем).

При установке комплекта датчика Windows (только в случае использования поверхности в режиме ВСАСЫВАНИЯ) , всасывание воздуха прекратится, если окно в комнате, в которой устанавливается комплект, будет закрыто.

Рекомендуется приобрести комплект FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, доступный в авторизованных центрах Elektrotechnk Schabus, или непосредственно на сайте **www.elektrotechnik-schabus.de.**

- Электрическое подключение комплекта к рабочей поверхности с вытяжкой должно осуществляться квалифицированным специалистом.

- Производитель варочной поверхности с вытяжкой снимает с себя всякую ответственность за возникшие неисправности, причиненный ущерб или пожары, связанные с дефектами и/или проблемами техобслуживания, и/или неправильной установки комплекта.

Уровень мощности (предустановленной)		Описание
	Melting	Определяет уровень мощности подходящий для медленного размораживания деликатных продуктов без ущерба основным характеристикам (шоколад, сливочное масло и т.д.).
	Warming	Определяет уровень мощности подходящий для поддерживания температуры ваших блюд в деликатный способ, без достижения температуры кипения.
	Simmer	Определяет уровень мощности подходящий для того чтобы поддерживать кипение длительное время. Подходит для варки томатных соусов, рагу, супов, поддерживая уровень варки под контролем (идеальный для варки на пару). Избегает неприятных разливов пищи или возможных ожогов на плите, типичных для этого типа готовки. Использовать эту функцию после того как было доведено до кипения продукт.

4.1 Таблица мощности

Уровень мощности		Типология варки	Использование уровень (указания сочетают в себе опыт и привычки приготовления)
Макс мощность	**Boost**	Быстро разогревать	Идеально для поднимания в короткое время температуру еды до быстрого кипения, в случаи воды или быстрого разогрева жидкостей варки
	8-9	Жарить - кипятить	Идеально для поджаривания к золотистому цвету, начинать варку, жарить замороженные продукты, быстро кипятить
Высокая мощность	**7-8**	Поджаривать к золотистому цвету – поджаривать - кипеть - гриль	Идеально для поджаривания, чтобы поддерживать кипение, варить, гриль (на короткое время, 5-10 минут)
	6-7	Поджаривать к золотистому цвету - варить – тушить – поджаривать - гриль	Идеально для поджаривания, чтобы поддерживать легкое кипение, варить и гриль (на среднее время, 10-20 минут), подогревать аксессуары
Средняя мощность	**4-5**	Варить – тушить – поджаривать - гриль	Идеально для тушения, поддерживать легкое кипение, варить (на длительное время). Перемешивать макароны
	3-4	Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать	Идеально для длительных готовок (рис, соусы, жаркое, рыба) с присутствием в составе жидкостей (вода, вино, бульон, молоко), перемешивать макароны
	2-3		Идеально для длительных готовок (объем меньше литра: рис, соусы, жаркое, рыба) с присутствием в составе жидкостей (вода, вино, бульон, молоко)
Низкая мощность	**1-2**	Расплавлять – размораживать – поддерживать на тепле - перемешивать	Идеально для смягчения масла, растопить деликатно шоколад, разморозить продукты маленьких размеров
	1		Идеально для подержания тепла в малых порциях еды только что приготовленных или держать на температуре блюда для подачи и перемешивать на сковородке ризотто
ВЫКЛ	**Мощность ноль**	Опорная поверхность	Варочная поверхность в позиции stand-by или выключено (возможно присутствие остаточного тепла конца готовки, сигнализированного H-L-O)

4.2 Tabele de gătit

Категория продуктов	Блюда или типология варки	Уровень мощности и тенденция готовки			
		Первая фаза	Мощности	Вторая фаза	Мощности
Тесто, рис	Свежее тесто	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддерживание кипения	7-8
	Свежее тесто	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддерживание кипения	7-8
	Вареный рис	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддерживание кипения	5-6
	Ризотто	Поджаривание и тостирование	7-8	Готовка	4-5
Овощи, бобовые	Варенные	Нагревание воды	Booster-9	Кипятить	6-7
	Жаренные	Нагревание подсолнечного масла	9	Жарение	8-9
	Перемешанные	Нагревание аксессуара	7-8	Варка	6-7
	Тушенные	Нагревание аксессуара	7-8	Варка	3-4
	Поджаренные	Нагревание аксессуара	7-8	Поджаривание к золотистому цвету	7-8
Мясо	Печеня	Поджаривание к золотистому цвету на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
	Смаженое	Предварительный разогрев кастрюли	7-8	Поджаривание с обеих сторон	7-8
	Поджаренное	Поджаривание к золотистому цвету на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	4-5
	В соусе/тушеное	Поджаривание к на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
Рыба	Гриль	Нагревание кастрюли	7-8	Варка	7-8
	В соусе /тушенная	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
	Жаренная	Нагревание подсолнечного масла и жиров	8-9	Жарение	7-8
Яйца	Жаренные	Нагревание сковородки со сливочным маслом и жиром	6	Варка	6-7
	Омлет	Нагревание сковородки со сливочным маслом и жиром	6	Варка	5-6
	Коке /вкрутую	Нагревание воды	Booster-9	Варка	5-6
	Блином	Нагревание сковородки со сливочным маслом	6	Варка	6-7
Соусы	Томатный	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным, мощность 6)	6-7	Варка	3-4
	Рагу	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным, мощность 6)	6-7	Варка	3-4
	Бешамель	Подготовка базы (растопить сливочное масло и муку)	5-6	Довести до легкого кипения	3-4
Сладкое, кремы	Заварной крем	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать легкое кипение	4-5
	Пудинги	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать легкое кипение	2-3
	Рис на молоке	Нагреть молоко	5-6	Поддерживать легкое кипение	2-3

5. Уход

Техобслуживание варочной поверхности

Внимание! Перед началом любой операции по чистке или обслуживанию убедитесь, что варочные зоны выключены и что индикатор тепла погас.

5.1 Очистка

Варочную панель следует очищать после каждого использования.

Важно:

Не используйте жёсткие губки, скребки. Их использование, со временем, может повредить стекло.

Не используйте сильнодействующие химические моющие средства, такие как спрей для печи или пятновыводители.

После каждого использования, дайте поверхности остыть и очистите её от накипи и остатков пищи.

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара повреждают варочную поверхность и должны быть удалены немедленно.

Соль, сахар и песок могут оцарапать стеклянную поверхность.

Используйте мягкую ткань, бумажные полотенца для кухни или специальные продукты для чистки поверхности (придерживайтесь указаний производителя).

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРООЧИСТИТЕЛИ!!!

Важно:

При случайной и сильной утечке жидкости из кастрюли можно воспользоваться сливным клапаном, расположенным в нижней части устройства, что позволяет избежать любых остатков и выполнить очистку в условиях максимальной гигиенической безопасности.

Рис. 16

Для более глубокой и полной очистки можно извлечь нижнюю емкость.

Рис. 18a - 18b

Техобслуживание вытяжки

Очистка:

Для очистки используйте **ТОЛЬКО** мягкую ткань, смоченную нейтральным моющим средством. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИНСТРУМЕНТЫ ИЛИ ПРИБОРЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ!**

Не допускайте использование абразивных средств.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СПИРТ!

Жироулавливающий фильтр

Рис. 15

Служит для удержания частиц жира, образующихся при приготовлении пищи.

Очистку следует выполнять один раз в месяц (или когда срабатывает система засорения фильтров) с помощью неагрессивных моющих средств, вручную или в посудомоечной машине при низкой температуре в кратковременном цикле.

При мойке в посудомоечной машине металлический жироулавливающий фильтр может обесцветиться, однако его фильтрующие характеристики совершенно не изменятся.

Фильтры с активированным углем
(только для фильтрующих версий)

Рис. 17 – 17a – 17b – 17c

Служит для удержания неприятных запахов, образующихся при приготовлении пищи.

Устройство оснащено четырьмя батареями фильтров, которые удерживают запахи за счет использования активированного угля. Активированный уголь находится в керамическом корпусе, который позволяет легко и полностью улавливать загрязнения за счет большой поверхности поглощения.

Загрязнение **керамических фильтров с активированным углем** наблюдается после более или менее продолжительного периода использования в зависимости от типа кухни и периодичности очистки жироулавливающего фильтра. Запахоулавливающие фильтры можно восстанавливать путем термической обработки каждые 2-3 месяца, поместив их в предварительно разогретую до температуры 200°C духовку на 45 минут. Восстановление позволяет использовать фильтры максимум 5 лет.

5.2 Поиск неисправностей

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ
E2	Зона управления отключается из-за слишком высокой температуры	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая	Дождитесь охлаждения поверхности перед повторным использованием
ERR03 + звуковой сигнал	Выявлено постоянное нажатие кнопки. Панель управления отключается через 10 секунд.	На панели находятся кастрюли, кухонные принадлежности или вода.	Очистите поверхность, снимите с нее имеющиеся предметы.
При появлении остальных сообщений об ошибках (E … U …)	Обратитесь в службу технической поддержки и сообщите код ошибки		

5.3 Техническая служба помощи

Перед тем как обратиться в службу технической поддержки

1. Убедитесь, что невозможно самостоятельно устранить проблему с учетом информации, приведенной в разделе “Поиск неисправностей”.
2. Выключите и включите устройство, чтобы убедиться, что проблема устранена.

Если после вышеупомянутых проверок проблема не устранена, обратитесь в ближайшую службу технической поддержки.

Неухильно дотримуватися інструкцій, наведених в цьому посібнику. Відхиляється будь яка відповідальність за можливі несправності, пошкодження або пожежі, які виникли при використанні пристрою внаслідок недотримання інструкцій, наведених в даному посібнику. Прилад призначений для побутового використання з метою приготування їжі та всмоктування парів, що утворюються під час приготування. Не дозволяється використовувати з іншою метою (напр. для опалення приміщення). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне використання або помилкове налаштування команд.

Пристрій мати інший зовнішній вигляд, ніж той, що зображений на малюнках в цій інструкції, однак вказівки по використанню, обслуговуванню і встановленню залишаються такими ж самими.

Важливо зберігати цей посібник, щоб можна було звернутися до нього в будь-який час. У випадку продажу, передачі або переміщення переконатися, що посібник залишиться разом з пристроєм.

! Уважно прочитайте інструкції: вони містять важливу інформацію по встановленню, використанню та безпеці.

! Не проводити електричні модифікації пристрою

! Перед початком встановлення обладнання перевірте, щоб усі компоненти не були пошкоджені. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.

! Перевірте цілісність пристрою перед тим, як продовжувати його встановлення. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.

Примітка: Деталі, позначені знаком "(*)" є додатковими аксесуарами та постачаються лише з деякими моделями, або є деталями, які не постачаються в комплекті і їх потрібно купувати.

1. Попередження

Увага! Уважно дотримуйтеся наступних інструкцій:

- Перед початком проведення будь-якої операції по установці приладу, його необхідно відключити від електромережі.

- Установка або обслуговування повинна виконуватися спеціалізованим техніком, у відповідності з інструкціями виробника та з дотриманням діючих норм безпеки. Не ремонтувати та не замінювати частини пристрою, якщо це не обумовлено в посібнику з використання.

- Заземлення пристрою є обов'язковим.

- Шнур живлення повинен бути досить довгим, щоб дозволити підключення до електричної мережі також пристроїв, що вбудовуються у меблі.

- Щоб установка відповідала діючим нормам безпеки, потрібно встановити належний всеполярний вимикач, який забезпечить повне відключення від мережі у випадку перенапруги категорії III, у відповідності з правилами установки.

- Не використовувати трійники та подовжувачі.

- Після закінчення установки, користувач не повинен мати доступ до електричних компонентів приладу.

- Пристрій та його доступні частини стають гарячими в процесі використання. - Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.

- Стежте, щоб діти не гралися з пристроєм; тримайте дітей на відстані і під наглядом, тому що доступні частини можуть нагріватися під час використання.

- Для носіїв кардіостимуляторів і активних імплантатів перед використанням індукційної робочої

поверхні важливо упевнитися в тому, що вона не перешкоджатиме нормальній роботі таких пристроїв.

- В процесі і після використання не торкайтеся розігрітих деталей пристрою.

- Уникати контакту з тканинами та іншими легко займистими матеріалами до достатнього охолодження усіх частин пристрою.

- Не ставити легко займисті матеріали на пристрій або поряд з ним.

- Перегрітий жир та олія легко спалахують. Контролювати приготування їжі, багатої жиром і олією.

-Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

- Пристрій не призначений для роботи через зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.

- Приготування їжі з жиром або олією на плиті без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі.

- Процес приготування повинен контролюватися. Процес короткострокового приготування потрібно постійно контролювати.

- НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь за допомогою води. Навпаки, вимкнути прилад і загасити полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою. Небезпека виникнення пожежі: не ставте предмети на варильні поверхні.

- Не використовувати парові очищувачі.

- Не ставте металеві предмети, такі як ножі, вилки, ложки та кришки на поверхню, оскільки вони можуть нагріватися.

- Перед підключенням приладу до електричної мережі: перевірте табличку з паспортними даними (на нижній частині пристрою), щоб упевнитися, що напруга і потужність відповідають значенням мережі та у відповідності електричної вилки. У випадку сумнівів звернутися до кваліфікованого електрика.

Важливо:

- Після використання, вимкніть робочу поверхню через панель управління, не покладаючись на детектор кухонного посуду.

- Уникати розливу рідини, тому під час кип'ятіння або розігріву рідин зменшуйте подачу тепла.

- Не залишати елементи нагрівання увімкненими з порожніми каструлями або сковорідками або без них.

- Закінчивши приготування їжі, вимкніть відповідну зону.

- Під час приготування ніколи не використовуйте листи алюмінієвої фольги, та в жодному разі не ставте продукти в пакуванні з фольги безпосередньо на робочу поверхню. Алюміній може розплавитися та завдати вашому пристрою непоправної шкоди.

- Ніколи не розігрівати консерви або

бляшані банки з харчовими продуктами, попередньо не відкривши їх: вони можуть вибухнути!

Це попередження стосується також всіх інших типів варильних поверхонь.

- Використання високої потужності, наприклад функція Booster, не підходить для розігрівання деяких рідин, а саме олії для смаження. Надмірне тепло може бути небезпечним. В таких випадках рекомендується використовувати меншу потужність.

- Ємності потрібно ставити безпосередньо на варильну поверхню по центру. В жодному разі не ставити інші предмети між каструлею та робочою поверхнею.

- У випадку високих температур пристрій автоматично зменшує рівень потужності варильної зони.

Перед будь-яким очищенням або обслуговуванням, відключіть пристрій від мережі електроживлення, витягнувши вилку або вимкнувши загальний вимикач у будинку.

Під час всіх операцій по встановленню та обслуговуванню використовуйте рукавички.

Пристроєм можуть користуватися діти віком не менше, ніж 8 років, а також особи з обмеженими фізичними можливостями, сенсорними або розумовими, або такі, що не мають досвіду або знань, але лише під наглядом, або після того, як вони отримали відповідні інструкції щодо безпечного використання пристрою та зрозуміли усю небезпеку, пов'язану з його використанням.

Необхідно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.

Очищення та обслуговування приладу не може виконуватися дітьми без нагляду.

Приміщення повинно мати достатню вентиляцію, якщо кухонна витяжка використовується спільно з іншими пристроями, що працюють на газу або інших видах палива.

Витяжку необхідно регулярно очищати як всередині, так і зовні (НЕ РІДШЕ ОДНОГО РАЗУ НА МІСЯЦЬ), завжди дотримуючись вказівок, зазначених в інструкції з технічного обслуговування.

Недбалість щодо очищення або заміни та очищення фільтрів може привести до пожежі.

Категорично забороняється готувати їжу на відкритому вогні.

Використання відкритого полум'я шкодить фільтрам і може призвести до пожежі, тому цього слід уникати в будь-якому випадку.

Смажити їжу потрібно з обережністю, щоб нагріте масло не спалахнуло.

УВАГА: Коли робоча поверхня увімкнена, доступні частини витяжки можуть нагріватися.

Увага! Не під'єднуйте пристрій до електричної мережі до повного завершення установки.

Щодо технічних та заходів безпеки, які необхідно прийняти для відведення димових газів, суворо дотримуватися положень відповідних норм місцевих

органів влади.

Усмоктуване повітря не можна виводити в канал, який використовується для відведення димових газів, що генеруються пристроями для спалювання газу або інших видів палива.

Не використовуйте та не залишайте витяжку без правильно встановлених ламп через можливий ризик ураження електричним струмом.

Ніколи не використовуйте витяжку без належно встановленої решітки!

Під час установки використовуйте тільки ті гвинти, що поставляються в комплекті з пристроєм, або, якщо вони не входять в комплект, придбайте правильний тип гвинтів. Використовуйте гвинти належної довжини, як зазначено в Керівництві по установці.

Якщо кухонна витяжка і прилади, що працюють не на електроенергії, функціонують одночасно, негативний тиск в приміщенні не повинен перевищувати 4 Па (4 x 10-5 бар).

Цей виріб промаркований у відповідності до Європейської директиви 2012/19/ЄС по утилізації електричного і електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильну утилізацію даного виробу, користувач допомагає уникнути потенційних негативних наслідків для навколишнього середовища і здоров'я людини.

Символ ▬ на самому виробі або на супроводжуваній документації вказує, що при утилізації даного виробу з ним не можна поводитися, як з будь-якими іншими побутовими відходами. Натомість його слід віддавати у відповідний пункт прийому електричного та електронного обладнання для подальшої утилізації. Переробка повинна проводитися у відповідності з місцевими правилами по утилізації відходів. За більш докладнішою інформацією про правила поводження з такими виробами, їх утилізації та переробки звертатися в місцеві органи влади, в службу по утилізації відходів або в магазин, в якому був придбаний даний пристрій.

Пристрій розроблений, випробуваний і виготовлений відповідно до норм:

- Безпеки: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Продуктивність: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Поради для належного використання в цілях зниження впливу на навколишнє середовище: На початку приготування увімкніть витяжку на мінімальну швидкість, залишаючи її увімкненою також на якийсь час після закінчення варіння. Збільшуйте швидкість тільки в разі великої кількості диму і пари, використовуючи функцію booster лише в окремих випадках. Для підтримки ефективності системи для зменшення запахів, замінити при необхідності вугільний/і фільтр/и. Для підтримки ефективної роботи жирового фільтра, очищуйте його в разі потреби. Для оптимізації ефективності та зниження рівня шуму, використовуйте максимальний діаметр системи повітропроводів, як описано в цьому посібнику.

2. Використання

Використання робочої поверхні

Система індукційного приготування заснована на фізичному явищі магнітна індукції. Ключовою особливістю цієї системи є пряма передача енергії від генератора до каструлі.

Переваги:

У порівнянні з електричними поверхнями, ваша індукційна поверхня є:

- Безпечнішою: менша температура на поверхні скла.

- Швидше: менший час розігріву їжі.

- Точніше: поверхня негайно реагує на ваші команди

- Ефективніша: 90% енергії, що поглинається перетворюється на тепло. Крім того, коли ви знімаєте каструлю з поверхні, подача тепла одразу переривається, уникаючи непотрібного розсіяння тепла.

2.1 Ємкості для варіння

Використовувати каструлі виключно із символом

Важливо:

щоб уникнути постійного ушкодження робочої поверхні, не використовуйте:

- ємкості, дно яких не ідеально рівне.
- металеві ємкості з емальованим дном.
- ємкості з шорстким дном, щоб уникнути подряпин на поверхні.
- ніколи не ставте гарячі каструлі та сковорідки на панель управління робочої поверхні.

2.1.1 Існуючі ємкості

Індукційне приготування їжі використовує магнетизм для генерування тепла. Тому ємкості повинні містити залізо. Ви можете перевірити магнетизм матеріалу каструлі за допомогою простого магніту. Каструлі, які не мають магнетизму, не придатні для використання.

2.1.2 Діаметри дна каструль які рекомендуються

ВАЖЛИВО: якщо каструлі не належних розмірів варильні зони не вмикаються

Щоб дізнатися мінімальний діаметр каструлі, придатний для використання на кожній окремій зоні, ознайомтеся з ілюстраціями в цій інструкції.

2.2 Енергозбереження

Для досягнення найкращих результатів ми рекомендуємо:

- Використовуйте каструлі та сковорідки, діаметр дна яких відповідає діаметру конфорки.
- Використовуйте лише каструлі та сковорідки з плоским дном.
- Там, де це можливо, накривайте ємність кришкою на час приготування їжі
- Готуйте овочі, картоплю і т.д. в невеликій кількості води, щоб скоротити час приготування.
- Використовуйте скороварку, що значно знижує енергоспоживання і час приготування
- Помістіть каструлю в центр конфорки, позначеної на поверхні.

Використання витяжкиСистема всмоктування можна використовувати в режимі всмоктування та відведення назовні або у режимі фільтрації з внутрішньою рециркуляцією.

Варіант відведення

Мал.7Пара виводиться назовні через серію труб (придбані окремо), що фіксуються на сполучному фланці, який постачається в комплекті.

Діаметр вивідної труби повинен дорівнювати діаметру з'єднувального кільця:

- у разі прямокутного виходу 222 x 89 мм
- у разі круглого виходу Ø 150 мм (*)

Для отримання додаткової інформації дивіться сторінку, де описуються аксесуари до версії з відведенням в ілюстрованій частині даного керівництва.

Мал.7c

Підключіть пристрій до труб та настінних вивідних виходів з діаметром, що відповідає виходу повітря (з'єднувальний фланець).

Використання труб і настінних випускних отворів меншого діаметра призведе до зменшення продуктивності всмоктування і різкого збільшення рівня шуму.

В цьому випадку виробник не несе жодної відповідальності.

! Використовуйте трубопровід необхідною довжиною.

! Використовуйте повітропровід з якомога меншою кількістю вигинів (максимальний кут: 90°).

! Уникайте різких змін в перерізі труби.

Варіант з фільтрацією

Мал.8

Повітря, перед тим, як потрапити знову до приміщення, фільтрується через відповідний жировий фільтр та фільтр запаху.

Прилад постачається з усім необхідним для здійснення стандартної установки з виходом повітря в передній частині меблевого плінтуса .

В комплект поставки вже включені чотири секції керамічних фільтрів з активованим вугіллям для високої продуктивності. Керамічні фільтри - це інноваційні модульні вугільні фільтри, які регенеруються (див. розділ керівництва Технічне обслуговування - Вугільні фільтри). Фізико-хімічні властивості дозволяють досягти високої ефективності поглинання запахів і високої механічної міцності.

Мал. 13b

Відвідайте сайти www.elica.com і www.shop.elica.com , щоб ознайомитися з повною гамою доступних наборів для установки як версії з фільтрацією, так і в версії відведення повітря.

3. Інсталяція

Як електрична, так і механічна установка повинна виконуватися кваліфікованим персоналом.

Прилад призначений для вбудовування в стільницю (3-6 см товщиною)

Мінімальна відстань між поверхнею і стіною повинна становити не менше 5 см попереду, та щонайменше 10 см по сторонах.

⚠ 3.1 Під'єднання до електромережі

Мал. 3

- Від'єднати пристрій від електричної мережі
- Установка повинна виконуватись кваліфікованим персоналом, обізнаних про правила з питань установки і безпеки.
- Виробник відхиляє будь яку відповідальність за шкоду, завдану людям, тваринам або речам, що виникла в результаті недотримання вказівок, наведених в даному розділі.

Силовий кабель повинен бути досить довгим, щоб забезпечити вільне зняття варильної панелі із стільниці

-Переконайтеся, що напруга, що вказана на табличці, розташованій на зворотній стороні приладу, відповідає напрузі в будинку, де він буде встановлений.

- Не використовуйте подовжувачі.
- Заземлення обов'язкове за законом.
- Електричний кабель заземлення повинен бути на 2 см довшим від інших кабелів.
- У разі, коли пристрій не поставляється з кабелем живлення, використовуйте інший кабель з мінімальним перерізом провідника 2,5 мм2 для потужності до 7200 Вт; а для більших потужностей переріз повен становити 4 мм2).
- В жодному місці кабель не повинен досягати температури на 50°C вище, ніж температура навколишнього середовища.
- Прилад призначений для постійного підключення до електромережі, тому потрібно зробити стаціонарне підключення до мережі через стандартний багатополюсний перемикач, який забезпечує повне відключення від електричної мережі в умовах перенапруги категорії III і легкий доступ після установки.

Увага! Перед тим, як під'єднувати контур до мережі і перевіряти правильність роботи, завжди перевіряйте, щоб мережевий кабель був правильно змонтований.

Увага! Заміна з'єднувального кабелю повинна проводитися авторизованим сервісним центром або особою, що має подібну кваліфікацію.

3.2 Інсталяція

Перед початком установки:

- Після розпакування виробу перевірте його на наявність пошкоджень при транспортуванні і в разі виникнення проблем, зверніться до Вашого дилера або центру обслуговування клієнтів, перш ніж приступити до установки.
- Переконайтеся, що придбаний виріб відповідає розмірам обраного місця установки.
- Перевірте, що всередині упаковки (з метою транспортування) не залишилися комплектуючі матеріали, (наприклад, конверти з гвинтами, гарантії і т.д.), якщо такі є, їх потрібно дістати та зберегти.
- Крім того перевірте, щоб поблизу місця встановлення була електрична розетка.

Розміщення меблів для вмонтування:

- Прилад не можна встановлювати над охолоджувачами, посудомийними машинами, кухонними плитами, духовками, пральними і сушильними машинами.
- Провести всі роботи з підрізання меблів перед установкою варильної поверхні та обережно видалити стружку або залишки деревної тирси.

ВАЖЛИВО: використовувати однокомпонентний клей-герметик **(S)**, який витримує температуру до 250° ; перед установкою, поверхні, які потрібно склеїти, необхідно ретельно очистити, видаляючи всі речовини, які можуть зашкодити склеюванню (напр.: антиадгезиви, консерванти, жири, масла, порошки, залишки старого клею і т.д.);
клей розподілити рівномірно по всьому периметру рами;
після склеювання залишити клей висихати приблизно на 24 години.

Мал. 1b

УВАГА! Неправильна установка гвинтів і кріпильних виробів, не у відповідності до цих інструкцій, може призвести до небезпеки ураження електричним струмом.

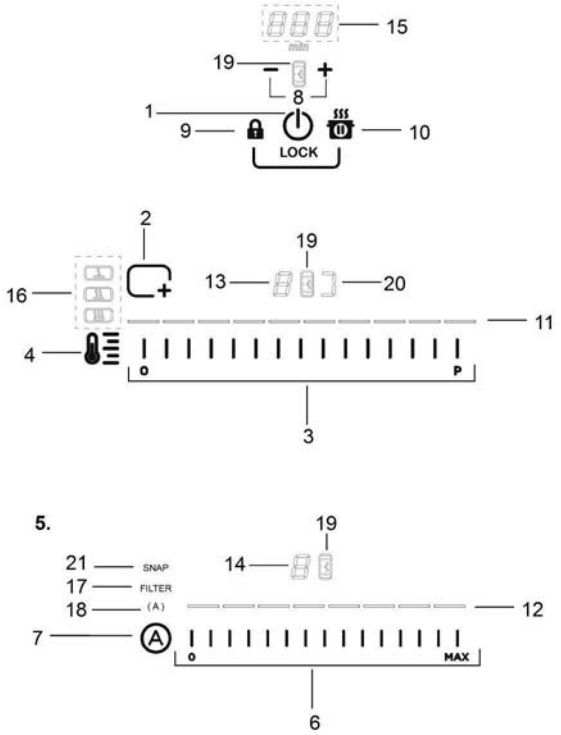
Примітка: для правильного встановлення виробу рекомендується обв'язати труби клейкою стрічкою, яка має такі характеристики:

- м'яка еластична плівка ПВХ з клейким шаром на основі акрилату
- відповідає стандартам DIN EN 60454
- вогнезатримуючий
- відмінна стійкість до зношування
- стійкість до перепадів температури
- може використовуватися при низьких температурах

4. Функціонування

Панель управління

Примітка: Для обрання команд достатньо легко доторкнутися (натиснути) символи, що їх представляють



Кнопки

1. **ON/OFF** варильної поверхні / витяжки для робочої поверхні
2. Індикатор розташування конфорки
3. Обрання конфорок
   Збільшення/Зменшення Power Level
4. Активація Temperature Manager
5. Кнопки витяжки
6. Вибір витяжки
   Збільшення/Зменшення швидкості (потужності) всмоктування
7. Активація автоматичних функцій
   Reset насичення фільтрів
8. Активація Timer
   Збільшення/Зменшення часу Timer
9. Блокування Key Lock

9+10. Child Lock

10. Пауза / Recall

Дисплей / LED

11. Візуалізація Power Level
12. Візуалізація швидкості (потужності) всмоктування
13. Дисплей конфорок
14. Дисплей витяжки
15. Дисплей Таймеру
16. ВідображенняTemperature Manager
17. Індикатор підтримки фільтрів
18. Індикатор автоматичної функції всмоктування
19. Індикатор таймеру Timer активовано
20. Індикатор Bridge активовано
21. Індикатор функціонування зі SNAP

ВИКОРИСТАННЯ РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ

Перед початком роботи потрібно знати, що:

Всі функції цієї варильної поверхні розроблені із дотриманням найсуворіших норм безпеки.
З цієї причини:

• **Деякі функції не активуються, або автоматично вимикаються при відсутності посуду на конфорках, або коли вони погано розташовані.**

• В інших випадках активовані функції автоматично відключаться через декілька секунд, коли обрана функція вимагає подальшого вводу параметрів, а налаштування не відбувається (наприклад .: "**Увімкніть варильну поверхню**" без "**Оберіть конфорку**" та "**Робоча температура**", чи "**Функція Lock**" або "**Timer**").

⚠ **Увага!** У разі (наприклад) тривалого використання, вимкнення конфорки не відбувається негайно, тому що триває етап охолодження; на дисплеї конфорок з'являється символ "H", який вказує на те, що наразі триває цей етап.
Зачекайте, щоб дисплей вимкнувся, перш ніж наблизитися до конфорки.

Дисплей конфорок

на дисплеях, що відносяться до конфорок, вказується:

Конфорка увімкнена	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Функція Temperature Manager активована	u
Функція Child Lock активована	L
Функція паузи	II
Функція автоматичного підігріву Automatic Heat UP	A

Характеристики робочої поверхні

● **Safe Activation**

Пристрій вмикається тільки за наявності каструлі на конфорках: процес нагрівання не запускається або переривається в разі відсутності або видалення посуду.

● **Pot Detector**

Пристрій автоматично визначає наявність каструлі на конфорках.

● **Safety Shut Down**

З міркувань безпеки, кожна конфорка має максимальний час роботи, який залежить від встановленого рівня потужності.

● **Residual Heat Indicator**

При вимкненні однієї або декількох конфорок наявність залишкового тепла позначається спеціальним візуальним сигналом у відповідній області дисплея символом "H" .

Експлуатація

Примітка: Для активації будь-якої функції, спочатку необхідно активувати потрібну конфорку

● **Увімкнення**

Натисніть (торкніться) ⏻ **ON/OFF робочої поверхні/витяжки**
Індикатор загоряється, який вказує на те, що варильна поверхня/витяжка готова до використання
Натисніть цю кнопку ще раз для вимкнення
Примітка: Ця функція має пріоритет над усіма іншими.

● **Вибір конфорки**

Торкніться (натисніть **Шкалу вибору (3)**, що відповідає бажаній конфорці.

● **9 Power Level**

Поверхня обладнана 9 рівнями потужності
Торкніться або проведіть пальцем по **Шкалі вибору (3):**
у напрямку праворуч, щоб збільшити рівень потужності;
у напрямку ліворуч, щоб зменшити рівень потужності;

● **Power Booster**

Виріб оснащений додатковим рівнем потужності (окрім рівня 9), який залишається активним протягом 10 хвилин, після чого потужність повертається до попереднього рівня.

Торкніться та проведіть пальцем вздовж **Шкали вибору (3)** (окрім рівня 9) та активуйте функцію Power Booster
Рівень Power Booster вказується на дисплеї обраної конфорки символом" P"

● **Bridge Zones**

Конфорки, завдяки функції, Bridge здатні працювати комбінованим способом, створюючи єдиний простір з однаковим рівнем потужності. Ця функція дозволяє готувати їжу навіть у каструлях і сковорідках великого розміру.
Можна використовувати комбінації передніх конфорок "**Головна**" з відповідними конфорками позаду "**Вторинна**" (для того, щоб перевірити, для яких конфорок передбачена ця функція, див. ілюстровану частину цього посібника).

Для активації функції Bridge:

- оберіть одночасно дві конфорки, які ви будете використовувати

- індикатор Bridge **(20)** "**Допоміжної**" **конфорки буде світитися** "⌐"
- за допомогою **Шкали вибору (3)** "**Головної" конфорки можливо встановити Рівень (Потужність) роботи**

- щоб вимкнути **Функцію Bridge** достатньо повторити ту саму процедуру активації

● **Temperature Manager**

Менеджер температури Temperature Manager - це функція, яка дозволяє налаштувати попередньо встановлену температуру найбільш підходящу, щоб отримати бажаний результат (див. таблицю Temperature Manager в кінці цього розділу).

Оберіть бажану зону варіння.

• Натисніть один або декілька разів **(4)** , щоб обрати найбільш підходящий рівень серед наявних:

22.

	(Танення) Melting*	
	(Підігрів) Warming*	
	(Кип'ятіння) Simmer*	
* Див. таблицю Temperature Manager в кінці цього розділу.		

• Натиснути ще раз, щоб вимкнути.

На дисплеї варильної зони, що працює в режимі Temperature Manager, з'являється символ "⌐"

● **Блокування Key Lock**

Блокування Key Lock дозволяє заблокувати налаштування поверхні, щоб запобігти випадковому порушенню налаштувань, залишаючи активними все налаштовані функції.

Активація:

• натисніть **(9)**
• Індикатор над кнопкою світиться, що означає його активацію

Для вимкнення повторіть операцію.

● **Child Lock**

Child Lock дозволяє запобігти випадковому включенню варильної поверхні та витяжки дітьми, перешкоджаючи активації будь-якої функції.
Блокування від дітей може бути активоване лише тоді, коли пристрій працює, але конфорки (зона всмоктування) – вимкнені.

Активація:
• зніміть каструлі, присутні на варильній поверхні
• натисніть та тримайте натиснутими одночасно **(9)** та **(10),** звуковий сигнал означає, що функція активна, а на дисплеї відображається "L" **(13)** та **(14)**.

Для вимкнення повторіть операцію.

● **Timer**

Функція таймера – це зворотній відлік, який можна налаштувати на кожній конфорці (витяжці).
В кінці налаштованого часового проміжку конфорки (або витяжка) вимикаються автоматично, і користувач оповіщається спеціальним сигналом.

Активація//Регулювання функції Timer для варильної поверхні
• Оберіть конфорку (потужність ≠ 0).
• Натисніть − + **(8)** для доступу до функції Timer

• Налаштуйте часовий проміжок Таймеру:
натисніть перемикач +, щоб збільшити час автоматичного вимкнення
натисніть перемикач −, щоб зменшити час автоматичного вимкнення
Якщо необхідно, повторити операцію для інших конфорок.

Примітка: На кожну конфорку можна встановити різний час таймеру; на дисплеї **(15)** на 10 секунд з'явиться зворотній відлік останньої обраної зони варіння, після чого відображатиметься зворотній відлік найменшого проміжку часу.

Як тільки таймер закінчить зворотній відлік, лунає звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або припиняється, натиснувши будь-яку кнопку на поверхні) , а на дисплеї **(15)** блимає символ "0.00".

Примітка: на бічній стороні дисплея варильної зони, при увімкненій функції таймеру, з'являється символ **(19)**

Для вимкнення Timer:
• оберіть конфорку
• встановіть значення таймеру на "0" , за допомогою −

Примітка: функція залишається активною, якщо ви не натискаєте інші кнопки.

● **Egg Timer**
Функція Egg Timer - це зворотній відлік незалежно від конфорок (та витяжки). Таймер Egg Timer активується натисканням − + **(8)** .

Примітка : для регулювання функції **Egg Timer** виконайте ті самі дії, що і для функції **Timer**.

Як тільки таймер закінчить зворотній відлік, лунає звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або припиняється, натиснувши будь-яку кнопку на поверхні) , а на дисплеї **(15)** блимає символ "0.00".

● **Пауза**
Функція Пауза дозволяє призупинити будь-яку функцію, увімкнену на панелі, зводячи до нуля потужність варіння.

Активація:
• натисніть **(10)**
• відображається "II" на дисплеях **(13)**.

Щоб вимкнути функцію:
Примітка : Така операція виконує скидання умов варильної поверхні до призупинення
• натисніть **(10)**
• протягом 10 секунд проведіть пальцем праворуч вздовж
Шкали вибору (3), що відповідає **конфорці 2 (мал.19)**;

Примітка : якщо операцію не виконати протягом цього часу, функція паузи залишається активною.

Примітка: якщо через 10 хвилин **Функція Пауза** не буде вимкнена, поверхня вимикається автоматично.

● **Recall**
Функція виклику Recall дозволяє відновити усі налаштування, встановлені на поверхні у випадку випадкового вимкнення.

Активація:
• **знову увімкнути поверхню** протягом 6 секунд після відключення
• **натисніть** " " протягом наступних 6 секунд

● **Автоматичний підігрів Automatic Heat UP**
Функція Automatic Heat UP дозволяє швидше довести потужність до бажаного рівня; за допомогою цієї функції ви матимете перевагу більш швидкого приготування страв, але не ризикуючи отримати підгорілу страву, тому що температура не перевищує встановлений рівень.
Ця функція доступна для рівнів потужності 1 -8 .

Активація:
• натисніть протягом тривалого часу, на **Шкалі вибору (3)**, бажану потужність
• відображається "A" на дисплеї **(13)**.

ВИКОРИСТАННЯ ВИТЯЖКИ

● **Увімкнення**

Натисніть (торкніться) **ON/OFF робочої пов ерхні/витяжки**
Індикатор загоряється, який вказує на те, що ва рильна поверхня/витяжка готова до використан ня
Натисніть цю кнопку ще раз для вимкнення
Примітка: Ця функція має пріоритет над усім а іншими.

● **Увімкнення витяжки:**
Торкніться (натисніть) **Шкалу вибору (6)**, щоб а ктивувати витяжку

● **Швидкість (потужність) всмоктування:**

Торкніться або проведіть пальцем по **Шкалі ви бору (6):**

у напрямку праворуч, щоб збільшити швидкість (потужність) всмоктування (0-10);

у напрямку ліворуч, щоб зменшити швидкість (п отужність) всмоктування (10-0);

● **Timer**

Активація//Регулювання функції Timer для витяжки
• Обрати витяжку (швидкість **№** 0).
• Натисніть **(8)** для доступу до функ ції Timer (з будь-якої швидкості)

• Налаштуйте часовий проміжок Таймеру:
натисніть перемикач , щоб збільшити ча с автоматичного вимкнення
натисніть селектор , щоб зменшити час автоматичного вимкнення

на дисплеї **(15)** відображається зворотній відлік,

Примітка: на бічній стороні дисплея витяжки, пр и увімкненій функції таймеру, з'являється симво л **(19)**

Як тільки таймер закінчить зворотній відлік, лун ає звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або при пиняється, натиснувши будь-яку кнопку на пове рхні) , а на дисплеї **(15)** блимає символ "0.00".

Для вимкнення Таймеру:
• оберіть конфорку
• встановіть значення таймеру на "0" , за доп омогою

Примітка: функція залишається активною, як що ви не натискаєте інші кнопки.

● **Індикатор насичення фільтрів**
На витяжці вказується, коли необхідно виконати обслуговування фільтрів:

Індикатор - LED "FILTER"(**17**) вмикається

● **Скидання насичення фільтру антизапах з а ктивованим вугіллям**
Після виконання обслуговування фільтрів трива ло натисніть кнопку **(7)** ; індикатор "FILTER" (**17**) вимикається, починаючи відлік індикатора.

● **Автоматичне функціонування**
Витяжка увімкне оптимальну швидкість, регулю ючи потужність всмоктування на максимальном у рівні приготування, що використовується на ко нфорках.
Коли плита вимкнена, витяжка змінює швидкість всмоктування, поступово зменшуючи її, видаля ючи таким чином, залишкові запахи та пару.

Щоб активувати цю функцію:

Короткостроково натисніть **(7)**, індикатор LE D "(A)" **(18)** світиться, який означає те, що витя жка працює в цьому режимі.

● **Автоматичне функціонування витяжки зі S NAP®**

Щоб під'єднати витяжку до SNAP®, прочитайте посібник, що постачається разом зі **SNAP®** аб о відвідайте сайтwww.elica.com.

Примітка: SNAP® - це блок допоміжного всмокт ування, здатний працювати разом з витяжкою.

Щоб активувати цю функцію:

Короткостроково натисніть **(7)**, індикатор LE D "(A)"**(18)**та індикатор LED "SNAP" **(21)** світять ся, які означають те, що витяжка працює в цьом у режимі.

Всмоктувальна поверхня призначена для використання з комплектом датчика Window (не постачається виробником)
Встановивши комплект датчика Windows (лише у випадку використання поверхні в режимі ВСМОКТУВАННЯ), всмоктування повітря припинятиметься кожного разу, коли вікно в кімнаті, де встановлено комплект, буде зачинено.
Рекомендується придбати комплект KIT FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, що продається в авторизованих сервісних центрах Elektrotechnk Schabus або безпосередньо на сайті **www.elektrotechnik-schabus.de.**
- Електричне підключення всмоктувальної поверхні повинно проводитися кваліфікованим та спеціалізованим персоналом.
- Виробник всмоктувальної поверхні не несе жодної відповідальності за будь-які проблеми, пошкодження, пожежі, викликані несправностями та/або збоями в роботі та/або неправильним встановленням комплекту.

Рівень потужності (предвстановлений)		Опис
	Melting	Визначає рівень потужності підходящий для повільного розмороження делікатних продуктів без шкоди основним характеристикам (шоколад, масло і т.д.).
	Warming	Визначати рівень потужності підходящий для підтримування температури ваших блюд в делікатний спосіб, без досягнення температури кипіння.
	Simmer	Визначати рівень потужності підходящий для того щоб підтримувати кипіння довгий час. Підходить для варіння томатних соусів, рагу, супів, підтримування рівня варіння під контролем (ідеальний для варіння на порі). Уникати неприємних розливів їжі або нагорань на плиті, типових для цього типу приготування. Використовувати цю функцію після цього як було доведено до кипіння.

4.1 Таблиця потужності

Рівень потужності		Типологія варіння	Використання рівень (вказівки поєднують в собі досвід і привички приготування)
Макс потужність	**Boost**	Швидко розігрівати	Ідеально для підняття за короткий час температури їжі до швидкого кипіння, у випадку води або швидкого розігрівання рідин варіння
	8-9	Жарити – кип'ятити	Ідеально для піджарювання до золотистого кольору, починати варку, жарити заморожені продукти, швидко кип'ятити
Висока потужність	**7-8**	Піджарювати до золотистого кольору – піджарювати – кипіти - гриль	Ідеально для піджарювання, підтримування кипіння, варити, гриль (на короткий час) 5-10 хвилин
	6-7	Піджарювати до золотистого кольору - варити – тушити – піджарювати - гриль	Ідеально для піджарювання, щоб підтримувати легке кипіння, варити і гриль (на середній час, 10-20 хвилин), підігрівати аксесуари
Середня потужність	**4-5**	Варити – тушити – піджарювати - гриль	Ідеально для тушіння, підтримання легкого кипіння, варити (на довгий час). Переміщувати на сковорідці макарони з соусом
	3-4	Варити – кип'ятити а повільному вогні – згущувати - перемішувати	Ідеально для довгих приготувань (рис, соуси, жарке, риба) з присутністю в складі рідин (вода, вино, бульйон, молоко), переміщувати на сковорідці макарони з соусом
	2-3		Ідеально для довгих приготувань (об'єм менше літру: рис, соуси, жарке, риба) з присутністю в складі рідин (вода, вино, бульйон, молоко)
Низька потужність	**1-2**	Розтоплювати – розморожувати – підтримувати на теплі - переміщувати	Ідеально для розм'якшення масла, розтоплення шоколаду, розмороження продуктів малих розмірів
	1		Ідеально для підтримання тепла в малих порціях їди тільки що приготовленої або тримати на температурі блюда для подачі і перемішувати на сковорідці різотто
ВИКЛ	**Потужність нуль**	Опорна поверхня	Поверхня варіння в позиції stand-by або виключено (можлива присутність залишкового тепла кінця приготування, сигналізованого H-L-O)

4.2 Таблиця варіння

Категорія продуктів	Блюда або типологія варіння	Рівень потужності і тенденція приготування			
		Перша фаза	Потужність	Друга фаза	Потужність
Тісто, рис	Свіже тісто	Нагрівання води	Booster-9	Варіння тіста і підтримування кипіння	7-8
	Свіже тісто	Нагрівання води	Booster-9	Варіння тіста і підтримування кипіння	7-8
	Варений рис	Нагрівання води	Booster-9	Варіння тіста і підтримування кипіння	5-6
	Різотто	Піджарювання та тостування	7-8	Варіння	4-5
Овочі, бобові	Обварювати	Нагрівання води	Booster-9	Кип'ятіння	6-7
	Жарені	Нагрівання олії	9	Жарення	8-9
	Перемішані	Нагрівання аксесуару	7-8	Варіння	6-7
	Тушені	Нагрівання аксесуару	7-8	Варіння	3-4
	Піджарені	Нагрівання аксесуару	7-8	Піджарювання до золотистого кольору	7-8
Мясо	Печеня	Золотисте м'ясо з олією (якщо з маслом потужність 6)	7-8	Варіння	3-4
	Смажене	Попередній розігрів каструлі	7-8	Піджарювання на з обох сторін	7-8
	Піджарене	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	7-8	Варіння	4-5
	В соусі/тушене	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	7-8	Варіння	3-4
Рыба	Смажена	Попередній розігрів каструлі	7-8	Варіння	7-8
	В соусі/тушена	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	7-8	Варіння	3-4
	Жарена	Нагрівання олії або жирів	8-9	Жарення	7-8
Яйца	Жарені	Нагрівання каструлі з маслом або жиром	6	Варіння	6-7
	Омлет	Нагрівання каструлі з маслом або жиром	6	Варіння	5-6
	Коке /в круту	Нагрівання води	Booster-9	Варіння	5-6
	Бліном	Нагрівання сковорідки з олією	6	Варіння	6-7
Соусы	Помідор	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	6-7	Варіння	3-4
	Рагу	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	6-7	Варіння	3-4
	Соус бешамель	Підготування бази (розтопити масло і муку)	5-6	Довести до легкого кипіння	3-4
Солодке, креми	Заварний крем	Довести молоко до кипіння	4-5	Підтримувати легке кипіння	4-5
	Пудінги	Довести молоко до кипіння	4-5	Підтримувати легке кипіння	2-3
	Рис на молоці	Нагріти молоко	5-6	Підтримувати легке кипіння	2-3

5. Догляд

Обслуговування робочої поверхні

Увага! Перед початком будь-якої операції з чищення або обслуговування, переконайтеся, що конфорки вимкнені і що лампочка-індикатор тепла не світиться.

5.1 Чистка

Варильну поверхню потрібно очищувати після кожного використання.

Важливо:

Не використовуйте абразивні засоби, металеві губки. Їх використання з часом може пошкодити скло.

Не використовуйте подразнюючі хімічні миючі засоби, наприклад спреї для духовок або засоби для виведення плям.

Після кожного використання, залиште поверхню охолоджуватися та прочистіть її, щоб видалити накип та плями, що з'явилися від залишків їжі.

Цукор та продукти з високим вмістом цукру пошкоджують варильну поверхню, їх потрібно негайно видаляти.

Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню.

Використовуйте м'яку тканину, паперові рушники для кухні або спеціальні засоби для очищення поверхні (дотримуватися вказівок Виробника).

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПАРОВІ ОЧИСНИКИ!!!

Важливо:

У разі випадкового розливу великої кількості рідини з каструль, можна виправити це за допомогою випускного клапану, розташованого в нижній частині пристрою, для того, щоб видалити залишки і виконати очищення в умовах максимальної гігієнічної безпеки.

Мал.16

Для більш повної і ретельного очищення ви можете повністю зняти нижній резервуар

Мал.18a - 18b

Обслуговування витяжки

Очищення

Під час очищення використовуйте **ВИКЛЮЧНО** вологу тканину з нейтральним миючим засобом. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ІНСТРУМЕНТИ ТА ПРИЛАДИ ПІД ЧАС ОЧИЩЕННЯ!**

Уникайте використання абразивних засобів.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ СПИРТ!

Антижировий фільтр

Мал. 15

Затримує часточки жиру від приготування їжі.

Його потрібно очищувати один раз на місяць (або коли система індикації насичення фільтрів вказує на цю необхідність), за допомогою неагресивних миючих засобів, вручну або в посудомийній машинці за низької температури в режимі короткого циклу.

При митті в посудомийній машині, жировий фільтр може знебарвитися, але його фільтрувальні властивості залишаються незмінними.

Фільтри з активованим вугіллям

(Лише для версії з фільтрацією)

Мал. 17 – 17a – 17b – 17c

Він поглинає неприємні запахи, викликані приготуванням їжі.

Прилад постачається з чотирма секціями фільтрів, які поглинають запахи, завдяки активованому вугіллю. Активоване вугілля вбудоване в керамічну конструкцію, що робить його легко і повністю доступним для проникнення бруду, створюючи тим самим, широку поглинаючу поверхню.

Насичення **керамічних фільтрів з активованим вугіллям** перевіряється після більш-менш тривалого використання в залежності від типу кухні та періодичності очищення жирового фільтру. Такі фільтри проти запаху можна відновлювати у термічний спосіб кожні 2/3 місяці в попередньо розігрітій духовці при температурі 200°C протягом 45 хвилин. Максимальний строк експлуатації відновлених фільтрів становить 5 років.

5.2 Пошук несправностей

КОД ПОМИЛКИ	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	УСУНЕННЯ ПОМИЛКИ
E2	Зона управління вимикається через занадто високу температуру	Внутрішня температура електронних деталей є занадто високою	Зачекайте, поки робоча поверхня охолоне, перш ніж використовувати її знову
ERR03 + звуковий сигнал	Виявлено тривалу (постійну) активацію кнопки. Інтерфейс вимкнеться через 10 секунд.	Вода, каструля або кухонне начиння, над інтерфейсом користувача.	Очистити поверхню, зняти усі предмети з поверхні.
Для всіх інших повідомлень про помилки (E … U …)	Подзвонити в технічну службу і повідомити код помилки		

5.3 Технічна служба допомоги

Перед тим, як звернутися в Службу технічної допомоги:

1. Переконайтеся, що ви не можете самостійно усунути проблему, спираючись на вказівки, описані в “ Пошуку несправностей ”.
2. Вимкніть та увімкніть пристрій, щоб переконатися що проблема була усунута.

Якщо після вище згаданих перевірок проблему не вдалося усунути, зверніться до найближчої Служби технічної допомоги.

Осы нұсқаулықта берілген нұсқауларды қатаң қадағалаңыз. Осы нұсқаулықта берілген нұсқаулардың қадағаланбауына байланысты туындаған қандай да бір мәселелер, залал не өрт үшін ешқандай жауапкершілік қарастырылмайды. Бұл құрылғы тек үй жағдайында тамақ пісіру үшін пайдалануға арналған және тамақ пісіру кезінде түтінді сорып алады. Басқа мақсаттарда пайдалануға болмайды (мысалы, бөлмені жылыту үшін). Өндіруші дұрыс емес пайдаланудан немесе басқару тетіктерін қате орнатудан туындайтын жауапкершіліктерден бас тартады.

Өнім осы оқулықтағы суреттерде берілгеннен өзгеше эстетикалық функцияларға ие болуы мүмкін, алайда, жұмыс істеуі, техникалық қызмет көрсету және орнату бірдей болады.

Алдағы уақытта анықтамалық ретінде қарау үшін бұл нұсқаулықты сақтап қою керек. Сатылатын, тасымалданатын не көшірілетін жағдайда оны өніммен бірге ұстау керек.

! Нұсқауларды мұқият оқыңыз: онда орнатуға, іске қосуға және қауіпсіздікке қатысты маңызды ақпарат беріледі.

! Өнімге электр өзгерістерін жасауға болмайды.

! Құрылғыны орнатпас бұрын компоненттердің ешқайсысы зақымданбағанына көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

! Орнатпас бұрын өнімнің толықтығын тексеріңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

Ескертпе: "(*)" таңбасы бар бөліктер тек кейбір үлгілермен берілетін (басқа жағдайларда берілмейтін), бірақ сатып алуға болатын қосымша аксессуарлар болып табылады.

1. Ескертулер

Сақ болыңыз! Келесі нұсқауларды қатаң қадағалаңыз:

-Қандай да бір орнату жұмыстарын істемес бұрын құрылғы электр желісінен ажыратылуы керек.

-Орнатуды және іске қосуды білікті техникалық маман өндірушінің нұсқаулары мен жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сай орындауы керек. Пайдалану нұсқаулығында арнайы көрсетілмейінше, құрылғының ешбір бөлігін жөндеуге не ауыстыруға болмайды.

-Құрылғыны жерге қосу міндетті емес.

-Қуат кабелінің ұзындығы корпусқа ендірілетін құрылғыны электр желісіне қосу үшін жеткілікті болуы керек.

-Орнату ағымдағы қауіпсіздік стандарттарына сай болуы үшін орнату ережелері бойынша III санатты шамадан тыс кернеу жағдайында желіні толығымен ажырататын тұрақты көп полярлы қосқыш қажет болады.

-Көптік розеткаларды немесе ұзартқыш сымдарды пайдаланбаңыз.

-Орнату аяқталғаннан кейін электр компоненттері пайдаланушыға қолжетімді болмайды.

- Құрылғы және оның қолжетімді бөліктері пайдаланылған кезде қызады. Қыздырушы элементтерді ұстамаңыз.

-Балалардың құрылғымен ойнауына болмайды, оларды

алшақ ұстап, қадағалап отырыңыз, себебі қолжетімді бөліктер пайдалану кезінде қатты қызып кетуі мүмкін.

-Кардиостимуляторлары мен қосулы импланттары бар адамдар индукциялық плитаны пайдаланбас бұрын кардиостимуляторларының құрылғымен үйлесімді екенін тексеруі керек.

-Пайдалану кезінде және одан кейін құрылғының қыздырушы элементтерін ұстамаңыз.

-Құрылғының барлық компоненттері жеткілікті түрде суытылмайынша, шүберектерді не басқа тұтанғыш материалдарды тигізбеңіз.

-Тұтанғыш материалдарды құрылғының жанына қоймаңыз.

-Қызып кеткен майлар оңай өртенеді. Май көп қолданылатын тағамдарды дайындау кезінде мұқият болыңыз.

-Егер беткей шытынаса, электр тогы соқпауы үшін құрылғыны өшіріңіз.

-Құрылғы сыртқы таймермен не бөлек қашықтан басқару құралымен жұмыс істемейді.

-Плитада майды ұқыпсыз пайдалану қауіпті болуы мүмкін және өрт тудыруы ықтимал.

- Тамақ пісіру процесін қадағалап тұру қажет. Қысқа уақыттық тамақ пісіру процесін әрдайым қадағалап тұру керек.

- Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіру әрекетін жасауға болмайды. Оның орнына құрылғыны өшіріп, өртті қақпақ не шүберек клеенка сияқты нәрсемен жабыңыз. Өрт қаупі: тамақ пісіру беттеріне нәрселерді қалдыруға болмайды.

-Бумен тазалағыштарды пайдалануға болмайды.

-Қатты қызып кетуі мүмкін болғандықтан, пышақ, шанышқы, қасық сияқты металл нәрселерді плитаға қоюға болмайды.

- Құрылғыны электр желісіне қоспас бұрын: кернеу мен қуаттың желі мәндеріне сай келетініне және байланыс ұясы үйлесімді екеніне көз жеткізу үшін фирмалық тақташаны (құрылғының астында) тексеріңіз. Күмәніңіз болса, білікті электр маманымен кеңесіңіз.

Маңызды:

- Пайдаланып болғаннан кейін плитаны оның бақылау құрылғысынан өшіріңіз және кәстрөл анықтағышқа сүйенбеңіз.

-Ағып кетудің алдын алыңыз, сұйықтықтарды қайнату не қыздыру кезінде ыстықты азайтыңыз.

- Қыздыру элементтерін кәстрөлдерде не табаларда бос не контейнерсіз қалдыруға болмайды.

- Тамақ пісіріп болғаннан кейін қатысты аймақты өшіріңіз.

- Тамақ пісіру үшін аллюминий фольганы пайдаланбаңыз және тамақ пісіру бетіне алюминий материалмен қапталған өнімдерді тікелей қоймаңыз. Алюминий балқып, құрылғыны зақымдайды және оны жөндеу мүмкін болмайды.

- Консервіленген банканы немесе ішінде тамақ бар консервіленген банканы жабық күйінде қыздырмаңыз: ол жарылып кетуі мүмкін!

Бұл ескерту барлық плита түрлеріне қатысты.

- Тездету функциясы сияқты жоғары ток деңгейлерін қуыруға арналған май сияқты сұйықтықтарды қыздыру үшін пайдалануға болмайды. Шамадан тыс қызу қауіпті болуы мүмкін. Мұндай жағдайларда төмен қуат деңгейін пайдалануыңызды ұсынамыз.

-Бұл контейнерлерді плитаның тікелей үстіне, оның ортасына қою керек. Таба мен плитаның арасына ештеңе қоюға болмайды.

- Жоғары температура жағдайларында құрылғы тамақ пісіру аймағының қуат деңгейін автоматты түрде азайтады.

Қандай да бір тазалау не техникалық қызмет көрсету жұмыстарының алдында қосқышты суырып не үйдің негізгі қосқышын суырып, өнімді электр желісінен ажыратыңыз.
Орнату және техникалық қызмет көрсету жұмыстары кезінде үнемі қолғап киіп жүріңіз.
Қадағаланатын, құрылғыны қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқаулар алатын және қатысты қауіптерді толық түсінетін жағдайда бұл құрылғыны 8 жастағы және одан үлкен балалар; физикалық, сенсорлық не ақыл-ес кемістіктері бар адамдар немесе ешқандай тәжірибесі не қажетті білімі жоқ адамдар пайдалана алады.
Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалап отырыңыз.
Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын балалар тиісті бақылаусыз орындамаулары керек.
Плита басқа жарылғыш құрылғылармен, газ пешімен, т.б. бір мезгілде пайдаланылатын кезде бөлмені қажетінше желдету қажет.

Техникалық қызмет көрсету нұсқауларына сай плитканың ішін және сыртын тұрақты түрде тазалап тұру керек (КЕМІНДЕ АЙЫНА БІР РЕТ).

Плитаны тазалау және сүзгіні ауыстыру ережелерін орындамаған жағдайда ауыстыру және тазалау өртке әкелуі мүмкін.

Тамақты ашық отпен пісіруге қатаң тыйым салынады.

Ашық жалын пайдаланылғанда, сүзгі зақымданып, өрт қаупін тудыруы мүмкін, барлық жағдайларда оның алдын алу қажет.

Май қатты қызып кетіп, өртенуіне жол бермеу үшін қуыру кезінде аса сақ болған жөн.

САҚ БОЛЫҢЫЗ: Плита қосулы кезде оның қолжетімді бөліктері қызып кетуі мүмкін.

Сақ болыңыз! Орнатуды толығымен аяқтамайынша, құрылғыны электр желісіне қоспаңыз.

Түтінді жоюға қатысты қабылдануы керек техникалық және қауіпсіздік шараларына келетін болсақ, жергілікті уәкілетті мекемелер шығарған ережелер қатаң қадағалануы керек.

Шығарылған ауа газ жағатын құрылғылар не басқа да жағу құрылғылары тудыратын түтінді жою үшін пайдаланылатын құбырлар арқылы жіберілуі керек.

Электр тогы соғуының алдын алу үшін шамдарды дұрыс орнатпайынша, плитаны пайдалануға не тастап кетуге болмайды.

Гриль дұрыс құрылғанша, плитаны пайдалануға болмайды!

Өнімді орнату үшін онымен бірге берілетін бекіткіш бұрандаларды ғана пайдаланыңыз, бұрандалардың дұрыс түрлерін сатып алыңыз. Орнату нұсқаулығында көрсетілген дұрыс ұзындықты бұрандаларды пайдаланыңыз.

Ас бөлмелік түтін сорғыш электр емес қуат көзі берілетін басқа құрылғылармен пайдаланылған кезде, бөлменің теріс қысымы 4 Па (4 x 10-5 бар) деңгейінен аспауы керек.

Бұл құрылғы 2002/96/ЕО Қалдық электр және электрондық жабдықтар (ҚЭЭЖ) еуропалық директивасына сай таңбаланады. Өнімді тиісінше тастау арқылы пайдаланушы қоршаған орта мен адам денсаулығына келетін теріс әсердің алдын алуға көмектеседі.

Өнімдегі не ілеспе құжаттардағы ▬ таңбасы бұл өнімнің тұрмыстық қалдық ретінде қарастырылмай, электр және электрондық жабдықтарды қайта пайдалану үшін тиісті жинау пункттеріне жіберілуі керектігін білдіреді. Құрылғыны қалдықты тастау бойынша жергілікті ережелерге сай тастаңыз. Бұл өнімді пайдалану, қалпын келтіру және қалпына келтіру туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті уәкілетті мекемеге, тұрмыстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе өнімді

сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Құрылғы келесі ережелерге сай жасалуы, сыналуы және жасақталуы керек:
• Қауіпсіздік: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Өнімділігі: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• ЭМҮ: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Қоршаған ортаға келетін әсерді азайту үшін дұрыс пайдалану нұсқаулары: Тамақ пісіре бастаған кезде, плитаны минималды жылдамдықпен қосыңыз және тамақты пісіріп болғаннан кейін де, оны бірнеше минутқа қалдырыңыз. Түтін және бу көп көлемде бөлініп шыққан кезде ғана жылдамдықты арттыңыз (тездету функциясы сирек жағдайларда ғана пайдаланылуы керек). Иісті азайту жүйесінің тиімді жұмысын сақтау үшін, көмір сүзгісін(лерін) қажет болғанда ауыстырып тұрыңыз. Май сүзгісі жақсы жұмыс істеуі үшін оны қажетінше тазалап тұрыңыз. Тиімділікті арттырып, шуды азайту үшін, осы нұсқаулықта көрсетілген максималды құбыр диаметрін пайдаланыңыз.

2. Пайдалану

Плитаны пайдалану

Индукциялық пісіру жүйесі магнит индукциясы физикалық құбылысына негізделеді. Бұл жүйенің негізгі қасиеті қуатты генератордан кәстрөлге тікелей жіберу болып табылады.

Артықшылықтары:

Электр плиталарымен салыстыратын болсақ, индукциялық плита:

- Қауіпсізірек: шыны беткейіндегі температура төмен болады.

- Жылдамырақ: тамақты қысқа уақытты қыздыруға болады.

- Дәлірек: плита берілген пәрмендерге дереу жауап береді

- Тиімдірек: сіңірілген қуаттың 90%-ы қызуға айналады. Сонымен қатар кәстрөл плитадан алынғаннан кейін, қызу бекер пайдаланылмауы үшін қызуды жіберу дереу тоқтатылады.

2.1 Тамақ пісіру контейнері

таңбасы бар кәстрөлдерді ғана пайдаланыңыз

Маңызды:

плита бетіне зақым келмеуі үшін, мыналарға тыйым салынады:

- түбі тиісінше тегіс емес контейнерлерге.
- түбі эмальді металл контейнерлерге.
- плита бетіне сызат түсірмеуі үшін негізі кедір-бұдыр контейнерлерге.
- ыстық кәстрөлдерді және табаларды плитаның басқару панелінің бетіне қоюға болмайды

2.1.1 Алдыңғы контейнерлер

Индукциялық пісіру кезінде қыздыру үшін магнит өрісі пайдаланылады. Сондықтан контейнерлердің құрамында темір болуы керек. Кәстрөл материалы магнит пайдаланылатын магнитті екенін тексеріңіз. Кәстрөлдер магнитпен анықталмайтын болса, жарамды емес.

2.1.2 Ұсынылатын кәстрөл түбі диаметрлері

МАҢЫЗДЫ: егер өлшемі дұрыс емес кәстрөлдер болса, тамақ пісіру аймағы қосылмайды

Әр аймақта **пайдаланылуы керек минималды кәстрөлдер диаметрі** миллиметтерін осы нысаулықтың суреттер берілген бөлігінен қараңыз.

2.2 Қуат үнемдеу

Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін берілетін ұсыныстар:

- Диаметрі пісіру аймағына сай келетін кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз.
- Түбі тегіс кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз.
- Мүмкін болған жағдайда тамақ пісіру кезінде табалардың бетін қақпағымен жауып қойыңыз
- Тамақты тезірек пісіру үшін көкөністерді, картопты, т.б. аздаған сумен пісіріңіз.
- Тез пісіргішті пайдаланыңыз, ол қуат тұтыну мен тамақ пісіру уақытын азайтады
- Кәстрөлді плитада белгіленген пісіру аймағының ортасына қойыңыз.

Сорғыш желдеткішті пайдалану

Сору жүйесін екі нұсқада пайдалануға болады: сыртқы сору және тасымалдау немесе ішкі рециркуляциясы бар сүзгі.

Сору нұсқасы

7-сур.

Түтіндер берілген жалғау фланеціне бекітілген құбырлар (бөлек сатып алынады) арқылы сыртқа шығарылады.

Сорғыш құбырдың диаметрі жалғағыш сақинаның диаметріне сай келуі керек:

- төртбұрышты шығыстар үшін: 222 x 89 мм
- шеңбер шығыстар үшін: Ø 150 мм (*)

Қосымша ақпарат алу үшін осы нұсқаулықта көрсетілген сору нұсқасына қатысты бетті қараңыз.

7c суреті

Өнімді диаметрі ауа шығысына (жалғау фланеці) сай келетін қабырғаға орнатылған сорғыш құбырларға және саңылауларға жалғаңыз.

Диаметрі кішірек сорғыш құбырлар мен саңылаулар жұмыс тиімділігін нашарлатып, шу деңгейін айтарлықтай арттыруы мүмкін.

Осыған байланысты барлық жауапкершіліктерден бас тартылады.

! Минималды қажетті ұзындыққа ие құбырды пайдаланыңыз.

! Мүмкін болатын ең аз иіндері бар құбырды пайдаланыңыз (максималды бұрыш: 90°).

! Құбыр диаметрінің күрт өзгерістеріне жол бермеңіз.

Сүзу нұсқасы

8-сур.

Сорылған ауа бөлмеге қайта жіберілмес бұрын арнайы май және иіс сүзгілерінен өтеді.

Өнім стандартты орнатуға қажет барлық бөліктермен беріледі, ауа шығысы корпус негізінің алдыңғы жағына орнатылады.

Жұмыс өнімділігі жоғары төрт керамикалық белсендірілген көмір сүзгісі жиынтығы өніммен бірге беріледі. Керамикалық сүзгілер қайта жасалатын инновациялық модульді көмір сүзгілері болып табылады (осы нұсқаулықтың Техникалық қызмет көрсету - Белсендірілген көмір сүзгілері бөлімін қараңыз).

Олардың химиялық-физикалық қасиеттері аса тиімді иіс сіңіруге және жоғары механикалық кедергіге қол жеткіздіреді.

Қосымша ақпаратты сүзгі нұсқасына қатысты беттен (осы нұсқаулықтың суреттер бөлімінде) қараңыз.

13b-сурет

Түрлі сүзу және сору жүйелерін орнатуға арналған жиынтықтардың толық ауқымын www.elica.com және www.shop.elica.com веб-сайттарынан көріңіз.

3. Қондыру

Электр және механикалық орнату жұмыстарын білікті қызметкерлер орындауы керек.

Тұрмыстық жабдық жұмыс беткейіне орнатуға арналуы керек (қалыңдығы 3-6 см)
Плита мен қабырғаның арасында кемінде алдынан 5 см, бүйірлерінен 10 см арақашықтық сақталуы керек.

⚠ 3.1 Электр қосулары

3-сурет

- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз
-Орнатуды қолданыстағы орнату және қауіпсіздік стандарттарымен таныс кәсіби білікті қызметкерлер жүзеге асыруы керек.
-Өндіруші осы тарауда берілген нұсқауларды орындамаудан туындайтын адамдарға, жануарларға не заттарға келетін зиян үшін жауапкершіліктен бас тартады.
-Қуат сымының ұзындығы плитаны жұмыс бетінен алып тастау үшін жеткілікті болуы керек
-Құрылғының астындағы фирмалық тақтайшасында көрсетілген кернеу оның орнатылатын үйдегі кернеуге сай келетініне көз жеткізіңіз.
-Ұзарту сымдарын пайдаланбаңыз.
- Жерге қосу заң бойынша талап етіледі
- Жерге қосу қуат сымы басқа кабельдерге қарағанда 2 см-ге ұзын болуы керек
- Егер тұрмыстық жабдық қуат сымымен жабдықталмаса, 7200 Ватт қуат үшін 2,5 мм2 минималды кондуктор диаметрін пайдаланыңыз; жоғарырақ қуат деңгейлері үшін диаметрі 4 мм2 болуы керек.
- Кабель ешбір жағдайда бөлме температурасынан 50° C-ге аспауы керек.
- Бұл құрылғы электр желісіне тұрақты түрде қосылуы керек, сондықтан стандартты көп полярлы қосқыш арқылы тұрақты желіге жалғаңыз, сонда III санатты шамадан тыс кернеу жағдайында желілердің толығымен ажыратылады және орнатудан кейін дайын болады.

Сақ болыңыз! Тізбекті желіге қосып, оның дұрыс жұмыс істейтінін тексермес бұрын, желі кабелі дұрыс орнатылғанын үнемі тексеріп тұрыңыз.

Сақ болыңыз! Ішкі байланыс кабелін уәкілетті тұтынушыға қолдау көрсету қызметкері ауыстыруы керек немесе осы сияқты біліктілігі бар адам.

3.2 Бекіту

Орнатуды бастамас бұрын:

- Өнімді қабынан алғаннан кейін оның тасымалдау кезінде зақымданбағанын тексеріңіз және қандай да бір ақау анықталған жағдайда орнатуды жалғастырмас бұрын дилерге немесе Тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.
- Өнімнің орнату орны үшін дұрыс өлшемді екенін тексеріңіз.
- Бұранда, кепілдік картасы, т.б. салынған қаптар сияқты керек-жарақтардың жиынтыққа кіргенін (тасымалдау оңай болуы үшін салынған) тексеріңіз. Оларды алып тастап, қауіпсіз сақтаңыз.
- Орнату аймағында қуат ұясы бар екенін тексеріңіз

Корпусты орнатуға дайындау:

- Өнімді суытушы жабдықтар, ыдыс жуғыштар, қыздырғыштар, пештер, кір жуу машиналары мен кептіргіштердің үстіне орнатуға болмайды.
- Плитаны енгізбес бұрын корпусты кесіп, сынықтарды не жаңқаларды мұқият алып тастаңыз.

МАҢЫЗДЫ: 250° дейінгі жоғары температураларға төзімді бір компонентті адгезивті тығыздағышты **(S)** пайдаланыңыз;
орнату алдында желімдеу қажет беткейлер мұқият тазаланып, желімге кедергі келтіруі мүмкін барлық субстанциялар кетірілуі керек (мысалы, бөлгіш заттар, сақтандырғыштар, май, ұнтақтар, ескі желім қалдықтары.);
тығыздағыш жиектің периметрі бойына толығымен тегіс жағылуы керек;
желімдегеннен кейін шамамен 24 сағатқа кептіріңіз.

1b суреті

САҚ БОЛЫҢЫЗ! Бұрандалар мен ысырмаларды ос нұсқауларға сай орнатпасаңыз, электр тогы қаупі орын алуы мүмкін.

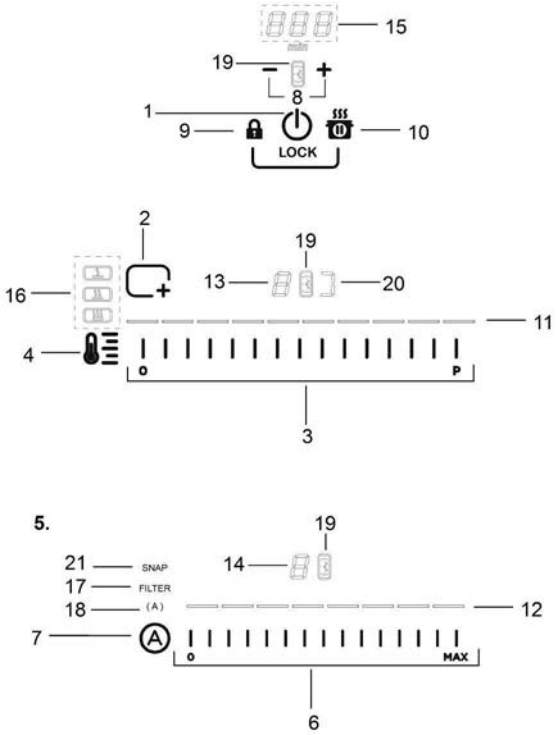
Ескертпе: өнім дұрыс орнатылуы үшін келесі сипаттарға ие желіммен құбырларды желімдеу ұсынылады:

- акрил негізіндегі желімді жұмсақ иілгіш ПВХ үлдір
- DIN EN 60454 ережелеріне сай
- отқа төзімді
- суға аса төзімді
- температуралық ауытқуларға төзімді
- төмен температураларда пайдалануға болады

4. Пайдалану

Басқару тақтасы

Ескертпе: Пәрмендерді таңдау үшін оларды білдіретін таңбаларды жай ғана түртіңіз (басыңыз)



Пернелер

1. **ҚОСУ/ӨШІРУ:** плитканың / плитканың сорғыш желдеткішінің
2. Тамақ пісіру аймағы позициясының индикаторы
3. Тамақ пісіру аймағын таңдау
   Қуат деңгейін арттыру/кеміту
4. Температура реттегішті іске қосу
5. Пернелер желдеткіші
6. Сорғыш желдеткішті таңдау
   Сору жылдамдығын (қуатын) арттыру/кеміту
7. Автоматты функцияларды іске қосу
   Сүзгі қанығуын бастапқы мәніне қайтару
8. Таймерді іске қосу
   Таймер мәнін арттыру/кеміту
9. Перне құлпы

9+10. Балалардан қорғау

10. Кідірту / Қайтару

Дисплей / СКД

11. Қуат деңгейін көру
12. Сорғу жылдамдығын (қуатын) көру
13. Тамақ пісіру аймағы дисплейі
14. Сорғыш желдеткіштің дисплейі
15. Таймер дисплейі
16. Температура реттегішінің дисплейі
17. Сүзгі көмегі индикаторы
18. Автоматты сору функциясының индикаторы
19. Таймер индикаторы белсенді
20. Көпір индикаторы белсенді
21. SNAP жұмысы индикаторы

ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУ

Бастамас бұрын ескеріңіз:
Бұл плитаның барлық функциялары ең қатаң қауіпсіздік ережелеріне сай болатын етіп жасалған. Осыған байланысты:

• **Кәстрөлдер жанарғының үстіне қойылмағанда немесе дұрыс емес қойылғанда, кейбір функциялар іске қосылмайды немесе автоматты түрде өшіріледі.**

• Басқа жағдайларда белгілі бір функция таңдалмаған параметрді қажет еткен кезде, іске қосулы функциялар автоматты түрде өшіріледі (мысалы: "**Плитканы**" іске қосыңыз ("**Тамақ пісіру аймағын**" және "**Жұмыс температурасын**", немесе "**Құлыптау функциясын**" немесе "**Таймер**" функциясын таңдамай)).

⚠ **Ескерту!** Ұзақ уақыт пайдаланылған жағдайда (мысалы) тамақ пісіру аймағы суыту фазасында болғандықтан, дереу өшірілмеуі мүмкін; бұл фазаның аяқталатынын білдіретін "" таңбасы тамақ пісіру аймағы дисплейінде "H" шығады.
Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің өшірілуін күтіңіз.

Тамақ пісіру аймағы дисплейі
тамақ пісіру аймағының дисплейі көрсетеді:

Тамақ пісіру аймағы қосулы	0
Қуат деңгейі	1...9-P
Қалдық қызу индикаторы	H
Кәстрөл анықтағыш	u
Температура реттегіші функциясы қосулы	u
Балалардан қорғау функциясы	L
Кідірту функциясы	II
Автоматты қыздыру функциясы	A

Плита сипаттамалары

● **Қауіпсіз іске қосу**
Өнім тек кәстрөл тамақ пісіру аймағында болған жағдайда ғана іске қосылады: ешқандай кәстрөл болмаса немесе олар алынса, қыздыру процесі іске қосылмайды не тоқтатылады.

● **Кәстрөл анықтағыш**
Өнім тамақ пісіру аймағында кәстрөлдің барын автоматты түрде анықтайды.

● **Қауіпсіз өшіру**
Қауіпсіздік мақсаттарында әрбір тамақ пісіру аймағында максималды жұмыс істеу уақыты белгіленеді, ол орнатылған максималды қуат деңгейіне байланысты болады.

● **Қалдық қызу индикаторы**
Бір не бірнеше тамақ пісіру аймағы өшірілген кезде, қалдық қуат бар болса, ол "" таңбасының көмегімен сәйкес аймақ дисплейіндегі визуалды сигналмен көрсетіледі. "H" .

Жұмыс
Ескертпе: Кез келген функцияларды іске қосу алдында қажетті аймақты қосу керек

● **Қуатты қосу**
⏻ **плитаны/сорғышты ҚОСУ/ӨШІРУ** пернесін басыңыз (түртіңіз)
Плита/сорғыш пайдалануға дайын екенін білдіретін индикатор шамы жанады
Өшіру үшін қайта басыңыз
Ескертпе: Бұл функцияның басқаларға қарағанда басымдығы жоғары.

● **Тамақ пісіру аймағын таңдау**
Қажетті тамақ пісіру аймағына сай келетін **Таңдау жолағын (3)** түртіңіз (басыңыз).

● **9 қуат деңгейі**
Плитада 9 қуат деңгейіне ие
Таңдау жолағын (3) түртіңіз және төмен-жоғары жылжытыңыз:
қуат деңгейін арттыру үшін оңға қарай;
қуат деңгейін кеміту үшін солға қарай.

● **Қуат арттырғыш**
Өнім 10 минут бойы қосулы болатын қосымша қуат деңгейіне ие (9 деңгейінен кейін), одан кейін температура алдыңғы орнатылған мәнге қайтарылады.

Таңдау жолағын (3) түртіңіз және төмен-жоғары жылжытыңыз (9 деңгейінен кейін) және Қуат арттырғышты іске қосыңыз
Қуат арттырғыш таңдалған аймақтың дисплейіне "P" таңбасымен шығады

● **Көпір аймақтары**

Көпір функциясының арқасында сол жақ пісіру аймақтары бірдей қуат деңгейімен бір аймақты жасай отырып, аралас режимде жұмыс істей алады. Бұл функция үлкен кәстрөлдер мен табалар тамақты біркелкі пісуіне мүмкіндік береді. Алдыңғы "**Негізгі**" пісіру аймағын арттағы сәйкес "**Қосымша**" пісіру аймағымен пайдалануға болады (осы функциямен қандай аймақтар жабдықталатынын көру үшін осы нұсқаулықтың суреттер бөлімін қараңыз).

Көпір функциясын іске қосу үшін:

- пайдаланғыңыз келген пісіру аймақтарының екеуін де бір уақытта таңдаңыз

- **(20)** ("**Қосымша**" **тамақ пісіру аймағының Көпір индикаторы жанады**"
- **Таңдау жолағы (3)** көмегімен ("**Негізгі" тамақ пісіру аймағының) жұмыс деңгейін (Қуат) орнатуға болады**

- **Көпір функциясын** ажырату үшін, іске қосу процедурасын орындасаңыз болды

● **Температура реттегіші**

Температура реттегіші – қалаған нәтижеге қол жеткізу үшін ең қолайлы алдын ала орнатылған температураны орнатуға мүмкіндік беретін функция.

Қалаған пісіру аймағын таңдаңыз.

• Қол жетімді деңгейлердің ең қолайлысын таңдау үшін **(4)** түймесін бір не бірнеше рет басыңыз:

	Еріту*	
	Жылыту*	
	Қайнату*	

* Осы тараудың соңындағы "Температура реттегіші" бөлімін көріңіз.

• Өшіру үшін қайта басыңыз.

"" таңбасы Температура реттегіші режимінде жұмыс істейтін аймақ дисплейіне шығады

● **Перне құлпы**

Перне құлпы орнатылып қойған функциялардың абайсызда өзгертілуіне жол бермей, сол күйінде қалдыру үшін плитканың параметрлерін құлыптауға мүмкіндік береді.

Іске қосу:

• басыңыз: **(9)**

• Түйменің үстіндегі ЖШД шамы оның іске қосылғанын көрсету үшін жанады

Ажырату үшін осы әрекетті қайталаңыз.

● **Балалардан қорғау**

Балалардан қорғау балалардың байқаусызда тамақ пісіру аймағына және сорғыш аймаққа кіруінің алдын алып, қандай да бір функцияның іске қосылуына жол бермейді.

Балалардан қорғау тек өнім қосулы болып, ал пісіру аймақтары (және сорғыш аймақтар) өшірулі болғанда іске қосылады.

Іске қосу:

• плитадан кез келген кәстрөлді алып тастаңыз

• **(9)** және **(10) түймелерін бірге басып тұрыңыз,** дыбысты сигнал функцияның белсенді екенін көрсетеді және "" хабары **(13)** және **(14)** дисплейлеріне шығады.

Ажырату үшін осы әрекетті қайталаңыз.

● **Таймер**

Таймер функциясы әр тамақ пісіру (және сору аймағы) аймағы үшін орнатылатын кері санақ болып табылады.

Орнатылатын мерзімнің соңында тамақ пісіру аймақтары (немесе сору аймағы) автоматты түрде өшіріледі және пайдаланушы акустикалық сигнал арқылы хабарландырылады.

Плитаның Таймер функциясын іске қосу/реттеу

• Тамақ пісіру аймағын таңдаңыз (қуат 0).

• Таймер функциясын пайдалану үшін **(8)** түймесін басыңыз

• Таймер ұзақтығын реттеңіз:
автоматты өшіру уақытын арттыру үшін таңдау құралын + басыңыз
автоматты өшіру уақытын азайту үшін таңдау құралын ▬ пернесін басыңыз

Қажет болса, басқа тамақ пісіру аймақтары үшін операцияны қайталаңыз.
Ескертпе: Таймер мәні әрбір тамақ пісіру аймағында әртүрлі болуы мүмкін; **(15)** дисплейінде соңғы таңдалған плитаның кері санағы 10 секундқа шығады, одан кейін ең аз қалған уақыт көрсетіледі.

Таймер кері санақты аяқтаған кезде, дыбысты сигнал шығады (2 минут бойы немесе плиткадағы түймелердің бірі басылғанша), осы кезде **(15)** дисплейі "0.00" белгісімен бірге жыпылықтайды.

Ескертпе: пісіру аймағы дисплейінің бір жағында мына белгі пайда болады: **(19)**

Таймерді өшіру үшін:
• тамақ пісіру аймағын таңдаңыз
• таймерді "0" мәніне мынаның көмегімен орнатыңыз: ▬

Ескертпе: ешқандай перне басылмаса, функция қосулы қалады.

● Жұмыртқа пісіру таймері
Жұмыртқа пісіру таймері функциясы пісіру аймақтарынан (және сору аймағынан) тәуелсіз кері санақ болып табылады. Жұмыртқа таймері − + **(8)** түймесі басылғанда іске қосылады.

Ескертпе: Жұмыртқа пісіру таймері функциясын іске қосу керек болса, **Таймер**- функциясы үшін де осындай процедураны қайталаңыз.

Таймер кері санақты аяқтаған кезде, дыбысты сигнал шығады (2 минут бойы немесе плиткадағы түймелердің бірі басылғанша), осы кезде **(15)** дисплейі "0.00" белгісімен бірге жыпылықтайды.

● Кідірту
Кідірту функциясы плиткада жұмыс істеп тұрған кез келген функцияны кідіртуге (кідіру кезінде тамақ пісіру қуаты нөлге түседі) мүмкіндік береді.

Іске қосу:
• басыңыз: **(10)**
• "II" көрсетіледі **(13)**.

Функцияны ажырату үшін:
Ескертпе: бұл әрекет плитканың параметрлерін кідіруге дейінгі күйіне қайта орнатады.
• басыңыз: **(10)**
• 10 секунд ішінде оң жақ бойымен жылжытыңыз **Таңдау жолағы (3)** (**2 тамақ пісіру аймағына** қатысты) **(19-СУРЕТ)**;
Ескертпе: егер осы уақыт ішінде еш әрекет орындалмаса, кідірту функциясы белсенді күйде қалады.

Ескертпе: егер 10 минуттан кейін **Кідірту функциясы** ажыратылмаса, плитка автоматты түрде өшеді.

● Қайтару
Егер Қайтару функциясы абайсызда өшіру жағдайында плитканың барлық функцияларын қалпына келтіруге мүмкіндік береді.

Іске қосу:
• **плитканы қайта іске қосу** (өшкеннен кейін 6 секунд ішінде)
• **басыңыз:** " " (6 секунд ішінде)

● Автоматты қыздыру
Автоматты қыздыру функциясы орнатылған қуатпен тезірек қыздыруға мүмкіндік береді; бұл функциямен тамақты тезірек пісіруге болады, бірақ тамақты күйдіру қаупі болмайды, себебі температура орнатылған деңгейден аспайды. Бұл функция 1-8 деңгейлерімен қолданылады.

Іске қосу:
• Қалаған қуат деңгейінде **Таңдау жолағын (3)** басып тұрыңыз
• "A" көрсетіледі **(13)**.

СОРҒЫШ ЖЕЛДЕТКІШТІ ПАЙДАЛАНУ

● Қуатты қосу

плитаны/сорғышты ҚОСУ/ӨШІРУ пернесін басыңыз (түртіңіз)
Плита/сорғыш пайдалануға дайын екенін білдіретін индикатор шамы жанады
Өшіру үшін қайта басыңыз
Ескертпе: Бұл функцияның басқаларға қарағанда басымдығы жоғары.

● Сорғыш желдеткішті қосу:

Сорғыш желдеткішті іске қосу үшін **Таңдау жолағын (6)** түртіңіз (басыңыз)

● Сору жылдамдығы (қуат):

Таңдау жолағын (6) түртіңіз және төмен-жоғары жылжытыңыз:

сорғыш желдеткіштің жылдамдығын (қуатын) арттыру үшін оңға қарай (0-10);

сорғыш желдеткіштің жылдамдығын (қуатын) кеміту үшін солға қарай (0-10);

● Таймер

Таймер функциясын сорғыш желдеткіш үшін іске қосу/реттеу

• Сорғыш желдеткішті таңдау (жылдамдық □□0)

• Таймер функциясын пайдалану үшін **(8)** түймесін басыңыз (кез келген жылдамдықта болғанда)

• Таймер ұзақтығын реттеңіз:
автоматты өшіру уақытын арттыру үшін таңдау құралын + басыңыз
автоматты өшіру уақытын азайту үшін таңдау құралын — пернесін басыңыз

(15) дисплейі кері санақты көрсетеді,

Ескертпе: Таймер қолданыста болған кезде сорғыш желдеткіштің дисплейінің бір жағында мына белгі пайда болады: **(19)**

Таймер кері санақты аяқтаған кезде, дыбысты сигнал шығады (2 минут бойы немесе плиткадағы түймелердің бірі басылғанша), осы кезде **(15)** дисплейі "0.00" белгісімен бірге жыпылықтайды.

Таймерді өшіру үшін:

• тамақ пісіру аймағын таңдаңыз

• таймерді "0" мәніне мынаның көмегімен орнатыңыз: —

Ескертпе: ешқандай перне басылмаса, функция қосулы қалады.

● Сүзгінің қанығуы индикаторы

Плита сүзгіге техникалық қызмет көрсету қажеттігін көрсетеді:

"FILTER" (**17**) ЖШД шамы жанады

● Белсендірілген көмір иіс сүзгісінің қанығуын бастапқы күйіне қайтару

Сүзгілерге техникалық қызмет көрсеткеннен кейін, Ⓐ **(7)** түймесін басып тұрыңыз; "FILTER" (**17**) СҚД өшеді, ал индикатор кері санағы қайта қосылады.

● Автоматты режим

Плита ең сәйкес жылдамдықпен қосылады және сору сыйымдылығын пісіру аймағында пайдаланылатын максималды пісіру деңгейіне сәйкестендіреді.
Плита өшкен соң түтін тартқыш қалдық булар мен иістерді жою үшін өзінің сору жылдамдығын біртіндеп азайту арқылы бейімдейді.

Бұл функцияны іске қосу үшін:

Ⓐ **(7)** пернесін жылдам басыңыз, "(A)" СҚД және **(18)** СҚД жанып, плитаның осы режимде жұмыс істейтінін білдіреді.

● SNAP® өнімімен автоматты плита режимі

Түтін тартқыш пен SNAP®, арасына байланыс орнату жолы туралы ақпаратты **SNAP®** құрылғысымен берілген нұсқаулықтан көріңіз немесе www.elica.com сайтына кіріңіз.
Ескертпе: SNAP® плитамен бір мезгілде жұмыс істей алатын қосымша сорғыш құрылғы болып табылады.

Бұл функцияны іске қосу үшін:

Ⓐ **(7)** түймесін басыңыз, "(A)" **(18)** ЖШД және "SNAP" **(21)** ЖШД түтін тартқыштың осы режимде жұмыс істеп тұрғанын көрсету үшін жанады.

Сору беті "Терезелер сенсоры жиынтығымен" (Window sensor KIT) (өндіруші қамтамасыз етпейді) біріктіре пайдалануға арналған

Терезелер сенсоры жиынтығын орнатқан кезде (тек бетті SUCTION (Сору) режимінде қолданған жағдайда), сору функциясы осы бетке бекітілген жиынтық орнатылған бөлмедегі терезенің жабық екенін анықтаған сайын тоқтап отырады. Ресми Elektrotechnik Schabus орталықтарынан немесе интернет сайты арқылы тікелей алуға болатын FDS KIT - 100 Elektrotechnik Schabus құралын сатып алған жөн болады. **www.elektrotechnik-schabus.de.**

- Сору беті жиынтығының электрлік сымдарын білікті және арнайы техникалық маман жалғауы қажет.

- Егер осы жиынтықта дұрыс жұмыс істемеудің және/немесе дұрыс орнатпаудың салдарынан зақымдар және/немесе проблемалар анықталса, осы сору бетінің өндірушісі ол үшін жауапты болмайды.

Температура реттегіш		Сипаттама
	Еріту	Ол нәзік өнімдердің құнарлы (шоколад, сары май, т.б.) құрамдарына зиян келтірмей, жайлап еріту үшін тиісті пісіру деңгейін анықтайды .
	Ескерту	Ол тамақты қайнатып жібермей, бір қалыпты температурада үлбіретіп пісіруге лайықты деңгейді анықтайды.
	Баяу қайнату	Ол тамақты ұзақ уақыт баяу қайнату деңгейін анықтайды. Қызанақ соустарын, ет соустарын, сорпаны, көкөністер сорпасын (минестроне) бір қалыпты температурамен пісіруге ыңғайлы (сулы жылытқыш орнына пайдалануға өте жақсы). Ол әдеттегідей тамақтың шашырауының немесе табаның түбіне жабысуының алдын алады. Бұл функцияны тамақты қайнау деңгейіне жеткізген соң пайдаланыңыз.

4.1 Қуат кестелері

Қуат деңгейі		Пісіру түрі	Деңгейді қолдану (дисплей пісіру тәжірибесі мен пісіру әдеттерін бірге қамтиды)
Максимум қуат	**Арттыру**	Тез қыздыру	Су болған жағдайда тамақтың температурасын тез қайнату деңгейіне дейін жылдам арттыруға және тамақ пісіру сұйықтықтарын жылдам қыздыруға өте ыңғайлы.
	8-9	Қуыру - қайнату	Тамақты қызартуға, пісіруді бастауға, қатырылған тамақтарды қуыруға және жылдам қайнатуға өте ыңғайлы
Жоғарғы қуат	**7-8**	Қызарту - қуыру - қайнату - отқа қақтау	Қуыруға, қайнатып қоюға, пісіруге және отқа қақтауға (5-10 минуттық қысқа уақыттар ішінде) өте ыңғайлы
	6-7	Қызарту - пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	Қуыруға, қайнатып қоюға, пісіруге және отқа қақтауға (10-20 минуттық қысқа уақыттар ішінде), керек-жарақтарды алдын ала қыздыруға өте ыңғайлы
Орташа қуат	**4-5**	Пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	Қайнатуға, баяу қайнатып қоюға, пісіруге (ұзағырақ уақытқа) өте ыңғайлы Пастаны араластыру
	3-4	Пісіру - қайнату - қоюлату - араластыру	Сұйықтық (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт) қосылған тағамды (күріш, соустар, құрғақтай қуырылған тағамдар, балық) баяу пісіруге, пастаны араластыруға өте ыңғайлы
	2-3		Сұйықтық (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт) қосылған тағамды (бір литрден аз көлемдегі: күріш, соустар, құрғақтай қуырылған тағамдар, балық) баяу пісіруге өте ыңғайлы
Төменгі қуат	**1-2**	Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	Майды жұмсартуға, шоколадты жайлап балқытуға, шағын тамақтарды ерітуге өте ыңғайлы
	1		Жаңадан пісірілген тамақтың шағын порцияларын жылы күйде сақтауға немесе берілетін тамақтардың температурасын ұстап тұруға және ризоттоны араластыруға өте ыңғайлы
ӨШІРУ	**Нөлдік қуат**	Беткі бөлікке қолдау көрсету	Плита күту немесе өшіру режимінде болады (H-L-O арқылы сигнал берілетін тамақ пісіруден кейін қалуы мүмкін қалдық қызу)

4.2 Тамақ пісіру кестелері

Тамақтар санаты	Тамақтар немесе пісіру түрі	Қуат деңгейі мен пісіру белгішесі			
		Бірінші кезең	Қуаттар	Екінші кезең	Қуаттар
Паста, күріш	Жаңа піскен паста	Суды қыздыру	Арттыру-9	Паста пісіру және қайнатып қою	7-8
	Жаңа піскен паста	Суды қыздыру	Арттыру-9	Паста пісіру және қайнатып қою	7-8
	Қайнатылған күріш	Суды қыздыру	Арттыру-9	Паста пісіру және қайнатып қою	5-6
	Ризотто	Қуыру және құрғақтай қуыру	7-8	Пісіру	4-5
Көкөністер, бұршақтар	Қайнатылған	Суды қыздыру	Арттыру-9	Қайнату	6-7
	Қуырылған	Майды қыздыру	9	Қуыру	8-9
	Майға бұктыру	Қыздыру керек-жарағы	7-8	Пісіру	6-7
	Бұктырылған	Қыздыру керек-жарағы	7-8	Пісіру	3-4
	Қуырылған	Қыздыру керек-жарағы	7-8	Қызартып қуырылған	7-8
Еттер	Құрғақтай қуыру	Етті майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)	7-8	Пісіру	3-4
	Отқа қақталған	Табаны алдын ала қыздыру	7-8	Екі жағын отқа қақтау	7-8
	Қызарту	Майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)	7-8	Пісіру	4-5
	Бұктыру	Майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)	7-8	Пісіру	3-4
Балық	Отқа қақталған	Табаны алдын ала қыздыру	7-8	Пісіру	7-8
	Бұктыру	Майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)	7-8	Пісіру	3-4
	Қуырылған	Сұйық немесе тоң майды қыздыру	8-9	Қуыру	7-8
Жұмыртқалар	Омлеттер	Табаны сары май не тоң май салып қыздыру	6	Пісіру	6-7
	Омлеттер	Табаны сары май не тоң май салып қыздыру	6	Пісіру	5-6
	Жұмсақ қайнатылған/қайнатылған	Суды қыздыру	Арттыру-9	Пісіру	5-6
	Құймақтар	Табаны сары май салып қыздыру	6	Пісіру	6-7
Соустар	Қызанақ	Сұйық майға қызартып қуыру (сары май болса, 6-қуат)	6-7	Пісіру	3-4
	Ет соусы	Сұйық майға қызартып қуыру (сары май болса, 6-қуат)	6-7	Пісіру	3-4
	Бешамель соусы	Негізді дайындау (сары майды ерітіңіз және ұн себіңіз)	5-6	Баяу қайнағанша қыздырыңыз	3-4
Десерттер, кремдер	Қайнатылған крем	Сүтті қайнату	4-5	Баяу қайнатып қою	4-5
	Ботқалар	Сүтті қайнату	4-5	Баяу қайнатып қою	2-3
	Күріш ботқасы	Сүтті қыздыру	5-6	Баяу қайнатып қою	2-3

5. Техникалық қызмет көрсету

Плитаға техникалық қызмет көрсету

Сақ болыңыз! Қандай да бір тазалау не техникалық қызмет көрсету жұмыстары алдында тамақ пісіру аймақтарының өшірулі екенін және қызу индикаторы сөнгенін тексеріңіз.

5.1 Тазалау

Плитканы әр пайдаланған сайын тазалап қою керек.

Маңызды:

Абразивті губкаларды, шаю губкаларын пайдалануға болмайды. Оларды пайдалансаңыз, уақыт өте келе шыны зақымдануы мүмкін.

Піш бүріккіштері не дақ кетіргіштер сияқты химиялық тітіркендіргіштерді пайдаланбаңыз.

Әр пайдаланған сайын, тамақ қалдықтары мен дақтарын кетіру үшін плитаны салқын әрі таза күйінде ұстаңыз.

Қант не құрамында қант мөлшері көп тамақ плитаны зақымдайды және дерек алынуы керек.

Тұз. қант және құм шыны беткейді зақымдауы мүмкін.

Плитаны тазалау үшін жұмсақ шүберекті, қағаз сүлгіні немесе арнайы құралдарды пайдаланыңыз (Өндірушінің нұсқауларын қадағалаңыз).

БУМЕН ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!!!

Маңызды:

Егер сұйықтықтар байқаусызда не шамадан тыс кәстрөлден ағып кетсе, қандай да бір қалдықты алып тастап, максималды гигиеналық жағдайларда тазалау үшін өнімнің төменгі жағындағы ағызу клапанын ашыңыз.

16-сурет

Толық әрі терең тазалау үшін төменгі науаны алып тастауға болады.

18a - 18b сурет

Сорғыш желдеткішке қызмет көрсету

Тазалау

Тазалау үшін **ТЕК** бейтарап сұйықтық тазалағышқа малшынған шүберекті пайдаланыңыз. **ТАЗАЛАҒЫШ АСПАПТАРДЫ НЕ ҚҰРАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!**

Абразивті құрамдастары бар өнімдерді пайдалануға болмайды.

СПИРТТІ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!

Май сүзгісі

15-сурет

Тамақ пісіру кезінде шығатын май бөлшектерін тартып алады.

Айына бір рет (немесе сүзгінің қанығуын көрсететін жүйе қажет еткенде) агрессивті емес тазалағышты пайдалана отырып, қолмен не ыдыс жуғышта төмен температурада және жылдам тазаланып тұруы керек.

Ыдыс жуғышта тазаланғаннан кейін металл май сүзгісінің түсі оңып кетуі мүмкін, бірақ оның сүзу сипаттамалары өзгеріссіз қалады.

Белсендірілген көмір сүзгілері
(Сүзу нұсқасына ғана арналады)
17 – 17a – 17b – 17c сур.

Тамақ пісіру кезінде шығатын жағымсыз иістерді жояды.

Өнім белсендірілген көмірдің арқасында иістерді жоятын төрт иіс сүзгі жиынтығымен жабдықталған. Белсендірілген көмір керамикалық құрылымға ендіріледі және оларды лас нәрселер үшін оңай әрі толық қолжетімді етіп, осылай үлкен сіңіру бетін жасайды.

Тамақ пісіру түрі мен май сүзгілерінің тазаланған жиілігіне байланысты **керамикалық белсендірілген көмір сүзгілері** біраз уақыт пайдаланылғаннан кейін қанығады. Осы иіс сүзгілерін бір сағат бойы 200°C температураға дейін алдын ала қыздырылған пеште **45 минут** ұстау арқылы 2/3 ай сайын қыздыру әдісімен қайта жасап отыруға болады. Қайта жасау сүзгінің ең көп 5 жылдық жұмыс істеуіне мүмкіндік береді.

5.2 Ақауларды жою

ҚАТЕ КОДЫ	СИПАТТАМА	ЫҚТИМАЛ СЕБЕБІ	ҚАТЕНІ ЖОЮ
E2	Пәрмен аймағы шамадан тыс жоғары температураға байланысты өшеді	Электрондық бөлшектердің ішіндегі температура тым жоғары	Қайта пайдаланбас бұрын плитаның салқындағанын күтіңіз
ERR03 + дыбысты сигнал	Кілттің үздіксіз (тұрақты) іске қосылуы анықталды. Интерфейс 10 секундтан кейін өшеді.	Су, ыдыстар немесе асхана құралдары пайдаланушы интерфейсінің жоғарғы жағында.	Беткі бөліктен кез келген затты алып, бетті сүртіңіз.
Басқа қате сигналдары үшін (E … U …)	Тұтынушыларды қолдау қызметіне қоңырау шалып, қате коды туралы есеп беріңіз		

5.3 Тұтынушыларды қолдау қызметі

Тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласу алдында

1. "Ақауларды жою" бөлімінде берілген пункттер негізінде мәселені жоя алмайтыныңызды тексеріңіз.
2. Құрылғыны өшіріп, мәселенің өздігінен жойылғанын не жойылмағанын тексеру үшін оны қайта қосыңыз.

Егер тексерулерден кейін ақау жойылмаса, ең жақын Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

البحث عن الأعطال

كود الخطأ	الوصف	الأسباب المحتملة	إزالة الخطأ التشغيلي
E2	منطقة مفاتيح التشغيل تنطفئ للارتفاع المُفرِط في درجة الحرارة	درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإليكترونية مُفرِطة الارتفاع	إنتظِر حتى يبرُد موقد الطهي قبل إعادة استخدامه
ERR03 + الإشارة الصوتية	يتم الكشف عن تنشيط مستمر (دائم) للزر. تنطفئ واجهة التحكم بعد 10 ثوانٍ.	مياه، قدور أو أدوات مطبخ، فوق واجهة تحكم المستخدم.	نظف السطح، قم بإزالة المعدات عن السطح حال وجودها.
لجميع باقي إشارات تنبيهية عن الأخطاء التشغيلية (... E ... U)	إتّصِل بخدمة الدعم الفني وبلِّغها بكود الخطأ		

خدمة الدعم الفني

قبل الاتّصال بخدمة الدعم الفني

-1 تحقَّق من عدم إمكانية حل المُشكلة الموجودة بمفردك بعدما قمت بتنفيذ النِقاط والخطوات المذكورة في فصل ''البحث عن الأعطال''.

-2 أطفِئ الجهاز ثم أعِد تشغيله للتحقُّق من أنّ العُطل الموجود غير ذي علاقة بذلك.

لو بعد القيام بكل ما سبق ذِكره لم تُحلّ المُشكلة التشغيلية، عِندها إتّصِل بخدمة الدعم الفني الأقرب منك.

اصيانة موقد الطهي المُسطَّح

انتبه! قبل البدء في أيّة عملية تنظيف أو صيانة، تحقَّق من أنّ مناطِق الطهي جميعها مُطفأة ومن المُؤشِّر الضوئي الخاص بدرجة الحرارة غير موجود.

النظافة

يجب تنظيف موقد الطهي المُسطَّح بعد كل استخدام.

هام!:

لا تستخدِم قِطع تنظيف إسفنجية كاشِطة أو خادشه. فاستخدامها، مع مرور الوقت، يُمكِن أن يضر بزُجاج الموقد.

لا تستخدِم مُنظِّفات كيميائية مهيَّجة، مثل الإسبراي المُخصص للأفران العادية أو مُزيلات البُقع.

بعد كُل استخدام، إترُك الموقَد حتى يبرد ثم نظِّفه لإزالة القشور الترسيبية والبُقع الناتجة عن بقايا الأطعمة.

السُكَّر أو المواد الغذائيّة عالية نسبة السُكّر تضر بموقد الطهي المُسطَّح ويجب إزالتها على الفور.

الملح والسُكَّر والرمال قد تخدِش السطح الزُجاجي للموقَد الطهي.

إستخدِم قطعة قماش ناعمة، أو ورق التجفيف الماصّ أو المُنتجات المحددة لتنظيف مواقِد الطهي المُسطّحة (إلتزِم وتقيَّد بإرشادات الشركة المُصنِّعة).

لا تستخدِم آلات التنظيف التي تعمل بالبُخار!!!

هام!:

في حالة انسكاب وفيضان السوائل من أواني الطهي يُمكن التدخُّل عن طريق صمام التفريغ الموجود على الجدار السفلي للمُنتَج، بحيث تكون قادرًا على إزالة جميع البقايا والقيام بعملية النظيف بأقصى قدر مُمكِن من الأمان الصحي.

شكل 16

لتنظيف الجهاز بشكل كامل وعميق يُمكِن إزالة الحوض السُفلي بالكامل

الشكلين 18a - 18b

صيانة الشفّاط

النظافة

للقيام بعملية التنظيف استخدم **فقط وحصرياً** قطعة قماش مُبللة بمنظفات سائلة مُحايِدة. **لا تستخدم أيةَ أدوات أو معدات للقيام بعمليات التنظيف!** تجنَّب استخدام المنتجات التي تحتوي على المزيلات والكواشط.

لا تستخدم الكحول !

مرشّح إزالة الدهون

شكل 15

يحجز في داخله جسيمات الدهون الناتجة عن عملية الطهي.

يجب تنظيفه مرة واحدة كل شهر (أو عندما يُشير نظام التنبيه الخاص بامتلاء وتشبُّع المرشّحات إلى ضرورة القيام بتنظيفها)، باستخدام منظّفات غير عدوانيّة، سواء بشكل يدوي أو في غسّالة الأطباق بدرجات حرارة منخفضة وبدورة تنظيف قصيرة.

عند الغسيل في غسّالة الأطباق فإن مرشح إزالة الدهون المعدني يمكن أن يفقد لونه ولكن خصائصه ومواصفاته المُتعلّقة بعملية الترشّيح لا تتغير مطلقًا.

مُرشِّحات الكربون النشط

(فقط لموديل الترشيح)

شكل 17 – 17a – 17b – 17c

يحجز الروائح الكريهة الناتجة عن عملية الطهي.

هذا المُنتَج مُزوَّد بأربع بطّاريات مُرشِّحات تحجز في داخلها الروائح بفضل الكربون النشِط.

هذا الكربون النشط موجود في هيكل من السيراميك يجعل منه سهل الوصول إليه من قِبل الشوائب وبالتالي يُصبح له سطح كبير يمكِّنه من الامتصاص.

يحدث تشبُّع مُرشِّحات الكربون النشِط السيراميكيَة بعد فترة استخدام طويلة وفقًا لنوعية المطبخ وطبيعة وعدد مرات تنظيف وغسل مرشحات حجب وإزالة الدهون. هذه المُرشِّحات الحاجزة للروائح يمكن تجديدها حراريًا كل 2-3 أشهر في فُرن مُسبَق التسخين على 200 درجة مئويّة 45 دقيقة. تسمح عملية التّجديد هذه بزيادة الحد الأقصى لمدّة المُرشِّحات إلى 5 سنوات.

استخدام الشفّاط

● التشغيل

اِضغط (المِس برقّة وسُرعة) **ON/OFF** (تشغيل/إيقاف) موقد الطهي المسطح/الشفـّاط
سيُضاء مؤشر التنبيه الضوئي للإشارة إلى أنّ موقد الطهي المسطح/الشفـّاط جاهز للاستعمال
اِضغط من جديد على نفس الزر للإطفاء
ملاحظة: هذه الخاصية التشغيلية لها الأولوية على باقي الخصائص التشغيلية الأخرى.

● تشغيل الشفـّاط:
اِلمِس برفق وسرعة (اِضغَط) على شريط الاختيار **(6)** لتشغيل الشفّاط

● سرعة) قوة (الشفط:

اِلمِس برفق وسرعة وانتقل بأصابعك على طول شريط الاختيار **(6)**:

إلى اليمين لزيادة سرعة (قوة) الشفط0) -(10؛

إلى اليسار لخفض سرعة (قوة (الشفط0) -(10؛

● عدّاد الوقت Timer

تفعيل/ضبط وظيفة عدّاد الوقت Timer للشفـّاط
•قم باختيار الشفـّاط (السرعة ≠ 0)
•اضغط على ➕ ➖ **(8) للوصول إلى وظيفة عدّاد الوقت Timer) من أية سرعة(**

•إضبط وقت مُدّة عدّاد الوقت :Timer
إضغط على مؤشر التحديد ➕، لزيادة وقت الإطفاء الأوتوماتيكي
إضغط على مؤشر التحديد ➖ ، لتقليل وقت الإطفاء الأوتوماتيكي

على شاشة العرض **(15)** يظهر العد التنازُلي،
ملاحظة :على جانب شاشة العرض الخاصة بالشفـّاط التي تستخدم

عدّاد الوقت ،Timer يظهر الرمز **(19)**

بمجرّد أن ينتهي عداد الوقت Timerمن العد التنازُلي تصدُر صفارة تنبيه (لمدّة 2 دقيقة، أو يمكن إيقافها بالضغط على أي زر في موقد الطهي)، بينما شاشة العرض **(15)** تُومِض ،مع ظهور الرمز "00.0«.

لإيقاف عمل عدّاد الوقت Timer:
• إختر منطقة الطهي
• قم بضبط قيمة عدّاد الوقت Timer على «0 ، «بواسطة ➖

ملاحظة :تبقى هذه الوظيفة فعّالة إذا لم يتم في هذه الأثناء الضغط على أزرار أخرى.

● مؤشرات امتلاء وتشبُّع المرشِّحات
يُشير الشفـّاط إلى متى يجب بالضرورة صيانة المُرشِّحات:

مؤشِّر التنبيه الضوئي" LED FILTER (17) "يُضاء

● إعادة ضبط Reset امتلاء وتشبّع مرشح الروائح بالكربون النشط

بعد الانتهاء من صيانة المرشّحات اِضغط طويلًا على الزر Ⓐ **(7)**؛ مُؤشّر التنبيه الضوئي"LED FILTER (17) "سينطفئ ،مع بدء تشغيل عد المؤشر.

● التشغيل الأوتوماتيكي
سوف يبدأ الشفـّاط بالعمل على السُرعة المناسبة أكثر ،مع مناسبة ومُلائمة سرعة الشفط مع مستوى الحد الأقصى للطهي ،المُستخدَم في مناطق الطهي.
عند إطفاء موقد الطهي المسطّح، فإنّ الشفّاط يقوم بموائمة سرعة الشفط حيث يقوم بخفضها تدريجيًا بطريقة تقضي على الأبخرة والروائح المتبقّية.

لتفعيل هذه الخاصية التشغيلية:
إضغط لفترة قصيرة Ⓐ **(7)** ،مُؤشّر التنبيه الضوئي" LED (A) (18) "سيُضاء للإشارة إلى أنّ الشفـّاط يعمل على هذا النمط.

● التشغيل الأوتوماتيكي للشفاط مع SNAP®
للربط بين الشفـّاط و **SNAP® قم باستشارة الدليل المزود مع SNAP®** أو قم بزيارة الموقع www.elica.com
ملاحظة SNAP® :هي وحدة شفط مساعدة قادرة على العمل مع الشفـّاط.

لتفعيل هذه الخاصية التشغيلية:
إضغط لفترة قصيرة على Ⓐ ،مُؤشّر التنبيه الضوئي" LED (A) (18) ومُؤشّر التنبيه الضوئي(21) LED SNAP سيضاءان لإظهار أنّ الشفـّاط يعمل بهذه الخاصية.

سطح الشفط مجهّز مسبَقًا ليتمّ استخدامه مع مجموعة مجس الاستشعار Window (لا توفّره الشركة المصنّعة)
عند تركيب مجموعة مجس الاستشعار Window (فقط في حالة استخدام السطح في طريقة الشفط)، فإنّ عمليّة شفط الهواء ستتوقّف عن العمل في كلّ مرّة يتمّ فيها غلق النافِذة الموجودة في الغرفة والتي بها يتمّ وضع المجموعة.
يوصى بشراء المجموعة KIT FDS – ١٠٠ Elektrotechnik Schabus، والمتوفّرة لدى المراكز المعتمَدة Elektrotechnk Schabus أو مباشرةً عن طريق موقع الشركة على الإنترنت **www.elektrotechnik-schabus.de**.
- عمليّة التوصيل الكهربي لمجموعة سطح الشفط يجب أن تتمّ على يد فنّيين متخصّصين ومعتمَدين.
- لا تتحمّل الشركة المنتِجة لموقد الشفط أيّة مسؤوليّة كانت عن أيّة مشاكل أو أضرار أو حرائق قد تنجُم عن وجود أيّة عيوب أو مشاكل خلل التشغيل و/أو عن التركيب الخاطئ للمجموعة.

بمجرّد أن ينتهي عداد الوقت Timer من العد التنازُلي تصدُر صفارة تنبيه (لمدّة 2 دقيقة، أو يمكن إيقافها بالضغط على أي زر في موقد الطهي)، بينما شاشة العرض (15) تُومض ،مع ظهور الرمز" 0 ».00.

ملاحظة :على جانب شاشة العرض الخاصة بمنطقة الطهي التي تستخدم عدَّاد الوقت ،Timer يظهر الرمز (19)

لإيقاف عمل عدَّاد الوقت Timer:
•إختر منطقة الطهي
• قم بضبط قيمة عدَّاد الوقت Timer على «0 ، «بواسطة —

ملاحظة :تبقى هذه الوظيفة عاملة إذا لم يتم في هذه الأثناء الضغط على أزرار أخرى.

● **عدّاد الوقت** Egg Timer
الوظيفة عدَّاد الوقت Egg Timer هي عد تنازُلي مُستقِل عن مناطِق الطهي (وعن منطقة الشفط). يتم تفعيل عدّاد الوقت Egg Timer بالضغط على + — . (8)

مُلاحظة : لضبط وظيفة عدّاد الوقت **Egg Timer** إتبَع نفس إجراء وظيفة عدّاد الوقت **Timer**.

بمجرّد أن ينتهي عداد الوقت Timer من العد التنازُلي تصدُر صفارة تنبيه (لمدّة 2 دقيقة، أو يمكن إيقافها بالضغط على أي زر في موقد الطهي)، بينما شاشة العرض (15) تُومض ،مع ظهور الرمز" 0 ».00.

● **الإيقاف المؤقت** Pausa
تسمح وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa بتعليق عمل أية وظيفة فعّالة على سطح الطهي ،مع جعل قوة الطهي مساوية لصفر.

التفعيل:
•اضغط (10)
•يتم عرض واحدة «11 «في شاشة العرض (13).

لتعطيل الوظيفة:
ملاحظة: هذه العملية تستعيد الحالات التشغيلية لسطح الطهي قبل التوقُّف المؤقَّت
•اضغط (10)
•خلال 10 ثواني قم بالانتقال لليمين بواسطة الأصابع على طول ـ **شريط الاختيار (3)**، المتعلقة بمنطقة الطهي **2** (الشكل 19)؛
ملاحظة: إذا لم يتم تنفيذ العملية في هذا الوقت تبقى وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa نشطة.

ملاحظة: بعد 10 دقائق، إذا لم يتم تعطيل وظيفة الإيقاف المؤقت **Pausa**، سوف يتوقف سطح الطهي عن العمل بشكل تلقائي.

● **الاستدعاء** Recall
وظيفة الاستدعاء Recall تسمح باستعادة جميع الإعدادات المضبوطة لسطح الطهي ،في حالة الإنطفاء العرضي للجهاز.

التفعيل:
•**أعد تشغيل سطح الطهي**
خلال 6 ثواني من إطفائه
•**اضغط «** **»**
خلال ال 6 ثواني اللاحقة

● **التسخين الأوتوماتيكي** Automatic Heat UP
وظيفة التسخين الأوتوماتيكي Automatic Heat UP ،تسمح بالوصول إلى القوة التسخينية المضبوطة بشكل أسرع؛ مع هذه الوظيفة لدينا ميزة الحصول على طهي أسرع ،وذلك دون خطر حرق الطعام، لأن درجة الحرارة لا تتعدى الدرجة المضبوطة
هذه الوظيفة متوفرة مع مستويات قوة تسخين من 1 إلى.8

التفعيل:
•اضغط لمدة طويلة على شريط الاختيار (**3**)، على القوة المطلوبة
•يتم عرض واحدة «A «في شاشة العرض (**13**).

● **مناطِق الطهي بالتمرير Bridge Zones**

مناطق الطهي اليُسرى بفضل وظيفة الطهي بالتمرير(Bridge) قادرةٌ على العمل بشكل مُجمَّع جنبًا إلى جنب عن طريق خلق منطقة طهي واحدة بنفس مستوى قوّة التسخين .تسمح هذه الخاصية التشغيليّة بتأدية عملية طهي مُتجانسة للصواني والأوعية ذات الأبعاد الكبيرة.
يُمكِن الربط في الاستعمال بين منطقة الطهي الأماميّة " الرئيسية (**Master**)" مع المنطقة المُقابلة لها في الخلف "الثانويّة (**secondary**)"
(لمعرفة مناطق الطهي التي من المُحدَّد تفعيل هذه الوظيفة التشغيلية عليها، اِرجِع إلى الجزء المشروح بالصور في هذا الدليل).

لتفعيل وظيفة الطهي بالتمرير (**Bridge**):

- اختر في نفس الوقت منطقتي الطهي اللّتين تريد استخدامهما

- سيضيء مؤشر وظيفة الطهي بالتمرير (Bridge) (**20**) الخاص بمنطقة الطهي «الثانويّة (secondary) «»
-عن طريق **شريط الاختيار** (**3**) الخاص بمنطقة الطهي» **الرئيسية** ،«(Master)**سوف يكون بالإمكان ضبط مستوى) قوة (التسخين**

- لإيقاف وظيفة الطهي بالتمرير (Bridge)، يكفي تكرار إجراء التفعيل نفسه

● **التحكُّم في درجة الحرارة Temperature Manager**

التحكُّم في درجة الحرارة Temperature Manager هي وظيفة تشغيلية تسمح بضبط درجة الحرارة المحددة مسبقا ،وهي أكثر ملاءمة للحصول على النتيجة التي ترغبون فيها(قم بمراجعة جدول التحكُّم في درجة الحرارة Temperature Manager في نهاية هذا الفصل).

اختر منطقة الطهي المطلوبة.

• اضغط مرة أو أكثر على (**4**) لاختيار المستوى الأكثر ملاءمة بين المستويات المتاحة:
١.

	إذابة*	
	تسخين*	
	غلي ببطء*	
* قم بمراجعة جدول التحكُّم في درجة الحرارة Temperature Manager في نهاية هذا الفصل.		

•اضغط مرة أخرى لإيقاف التشغيل.

على شاشة العرض الخاصة بمنطقة الطهي التي تعمل بخاصية التحكُّم في درجة الحرارة (Temperature Manager) يظهر الرمز" "

● **مفتاح القفل**

يسمح مفتاح القفل بتثبيت إعدادات سطح الطهي ،لتفادي أي عبث عرضي ،مع ترك الوظائف المضبوطة مسبقا مفعّلة.

التفعيل:

•اضغط (**9**)
•سوف يضيء المؤشّر الضوئي LED الموجود فوق الزر، للإشارة إلى بدء عمل التفعيل

كرر العملية لإيقاف التفعيل.

● **قفل أمان الأطفال Child Lock**

تسمح خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) بتحاشي إمكانية تشغيل الأطفال لمناطق الطهي في الجهاز ولمناطِق الشفط ،الأمر الذي يمنع تشغيل أيّة وظيفة تشغيلية في الجهاز.
يُمكن تفعيل خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) فقط عندما يكون المُنتَج مُوقدًا ومناطق الطهي فيه) ومنطقة الشفط (مُطفأة.

التفعيل:

•أزل أواني وأوعية الطهي التي قد تكون موجودة على موقد الطهي المسطح

• **واستمِر في الضغط في وقتٍ واحِد على** (**9**) و (**10**)، وستصدر إشارة تنبيه للإشارة إلى تفعيل التشغيل، و سيتمُّ إظهار «» **في شاشات العرض** (**13**) **و** (**14**).

كرر العملية لإيقاف عمل التفعيل.

● **عدَّاد الوقت Timer**

خاصية عدَّاد الوقت هي خاصّية عد تنازُلي (countdown) يمكن ضبطها، بشكل مُتزامِن، على كل منطقة من مناطِق الطهي (أو على منطقة الشفط).
عقب انتهاء الوقت المضبوطة تنطفِئ منطقة الطهي (أو منطقة الشفط) أوتوماتيكيًا ويتم تنبيه المُستخدِم بذلك عبر صفارة تنبيه خاصة بذلك.

تفعيل\ضبط وظيفة عدَّاد الوقت Timer لموقد الطهي

•اِختر منطقة الطهي (القوة ≠ 0)
•اضغط على + − (**8**) **للوصول إلى وظيفة عدَّاد الوقت** Timer

•اِضبط وقت مُدَّة عدَّاد الوقت:Timer
اِضغط على مؤشر التحديد + ، لزيادة وقت الإطفاء الأوتوماتيكي
اِضغط على مؤشر التحديد − ،لتقليل وقت الإطفاء الأوتوماتيكي

إذا أردت عمل ذلك مرة أخرى ،كرِّر نفس العملية مع بقاي مناطق الطهي في الموقد.
ملاحظة: يُمكِن ضبط كل منطقة طهي بعدَّاد وقت مُختلف؛ في شاشة العرض (**15**) سيظهر، لمدّة 10 ثوان، العد التنازُلي لأخر منطقة طهي تم ضبطها، وبعد ذلك سيتم إظهار العد التنازُلي مع وقت أقل.

استخدام موقد الطهي المسطح

معلومات يجب معرفتُها قبل بدء الاستخدام:

جميع الوظائف التشغيلية في هذا الموقَد مُصمَّمة بما يحترم ويُراعي ويوفِّر أقصى قواعد الأمان والسلامة وأكثرها صرامة.

وتحقيقًا لهذا الغرض:

•بعض الوظائف التشغيلية لا يتم تفعيلها ،أو يتم إيقاف تشغيلها أوتوماتيكيًا ،عند عدم وجود أواني وأوعية طهي فوق شُعلات التسخين أو عندما تكون هذه الأواني والأوعية موضوعة بشكل غير صحيح.

•في حالات أخرى تتوقف عن العمل أوتوماتيكيًا الوظائف التشغيلية السابق تفعيلها بعد بضع ثوان عندما تحتاج الخاصية التشغيلية المُختارة إلى ضبط إضافي ولكن لم يتم القيام بهذا الضبط الإضافي) على سبيل المثال" **:قم بتشغيل موقد الطهي المسطح "**بدون" **إختَر منطقة الطهي "**و" **درجة حرارة التشغيل "**،أو" **وظيفة القفل "**أو خاصية **"عدَّاد الوقت**.("Timer

انتبه !في حالة) على سبيل المثال (الاستخدام لفترات طويلة يمكن أن يكون الإطفاء الأوتوماتيكي لمنطقة الطهي ليس فوريًا لأنّها لا تزال في مرحلة التبريد؛ على شاشة العرض الخاصة بمناطق الطهي ،يظهر الرمز« H "للإشارة إلى أن منطقة الطهي في مرحلة التبريد.

اِنتَظِر حتى تنطفئ شاشة العرض قبل الاقتراب من منطقة الطهي.

شاشة عرض منطقة الطهي

في شاشات العرض الخاصة بمناطق الطهي ،تظهر البيانات التالية:

منطقة الطهي المُوقَدة	0
قوّة الطهي (Power Level)	P-9...1
مُؤشِّر الحرارة المُتبقِّية (Residual Heat Indicator)	H
الكاشِف عن تواجد وعاء الطهي (Pot Detector)	U
وظيفة التحكُّم في درجة الحرارة (Temperature Manager) فعّالة	u
وظيفة قفل أمان الأطفال (Child Lock) فعّالة	L
وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa	II
وظيفة التسخين الأوتوماتيكي	A

خصائص سطح الطهي

● **تفعيل الأمان** Safe Activation

ينشط التسخين في الجهاز فقط عند وجود أواني وأوعية الطهي على مناطق الطهي :لا يتم تفعيل عملية التسخين أو يتم إيقافها في حالة غياب أو إزالة أواني وأوعية الطهي.

● **الكاشِف عن تواجد وعاء الطهي** (Pot Detector)

يقوم الموقَد بالكشف أوتوماتيكيًا عن تواجُد أواني وأوعية الطهي على مناطق الطهي من عدمه.

● **إيقاف تشغيل الأمان** Safety Shut Down

لدواعي الأمان والسلامة هناك حد أقصى لعمل كل منطقة من مناطِق الطهي وهذا الحد الأقصى يعتمد على مستوى قوّة التشغيل المضبوطة عليه هذه المنطقة.

● **مُؤشِّر الحرارة المُتبقِّية** Residual Heat Indicator

عند انطفاء إحدى مناطق الطهي أو أكثر من منطقة ،فإنّ الحرارة المتبقّية فيها يتم الإشارة إليها وتحديدها عبر علامة تنبيه مرئيَّة تظهر على شاشة العرض الخاصة بهذه المنطقة المعنيّة ،عن طريق الرمز " H".

التشغيل

ملاحظة :لتفعيل أيّة وظيفة تشغيلية يجب بالضرورة أولًا تفعيل منطقة الطهي المرغوب في استعمالها

● **التشغيل**

اِضغط (المِس برقّة وسُرعة) **ON/OFF** (تشغيل/إيقاف) موقد الطهي المسطح/الشفّاط

سيُضيء مؤشر التنبيه الضوئي للإشارة إلى أنّ موقد الطهي المسطح/الشفّاط جاهز للاستخدام

اِضغط من جديد على نفس الزر للإطفاء

ملاحظة: هذه الوظيفة التشغيلية لها الأولوية على باقي الوظائف التشغيلية الأخرى.

● **اختيار مناطق الطهي**

اِلمِس برفق وسرعة (اِضغط على شريط الاختيار **(3)** المُقابِل لمنطقة الطهي المرغوب في استعمالها.

● 9 **قوة الطهي** Power Level

هذا الموقَد مزوَّد بعدد 9 مستويات قوة تسخين

اِلمِس برفق وسرعة وحرك بأصابعك على طول **شريط الاختيار (3)**:

إلى اليمين لزيادة مستوى القدرة؛

إلى اليسار لخفض مستوى القدرة.

● **وظيفة مُعَزِّز قوّة التسخين** Power Booster

هذا المُنتَج مُزوَّد بمستوى قوّة تسخين إضافي) يزيد عن المستوى 9 ،(والذي يبقى مُفعّلًا لمدّة 10 دقائق ،بعدها تعود درجة الحرارة إلى مستواها السابق.

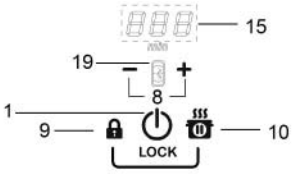
اِلمِس برفق وسرعة وحرك بأصابعك **شريط الاختيار (3)** يزيد عن المستوى 9 (وقم بتفعيل وظيفة مُعَزِّز قوّة التسخين (Power Booster)

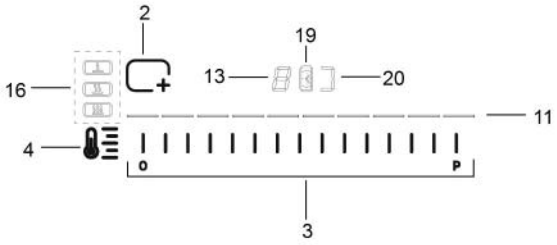
يُشار إلى مستوى وظيفة مُعَزِّز قوّة التسخين(Power Booster) في شاشة العرض الخاصة بمنطقة الطهي المعنيّة بالرمز« P»

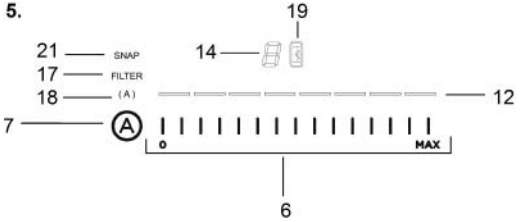
4. التشغيل

لوحة التحكّم

ملاحظة: لاختيار مفاتيح التشغيل يكفي ألمس برقة وسُرعة (الضغط) على الرموز التي تُمثّلها







مفاتيح التشغيل

1. On/Off (تشغيل/إيقاف) موقد الطهي المسطح / شفّاط موقد الطهي المسطح
2. مؤشر موقع منطقة الطهي
3. تحديد مناطِق الطهي
   زيادة\خفض قوّة الطهي
4. تفعيل التحكُّم في درجة الحرارة Temperature Manager
5. أزرار الشفّاط
6. اختيار الشفّاط
   زيادة\خفض سرعة (قوة) الشفط
7. تشغيل الوظائف التشغيلية الأوتوماتيكية
   إعادة ضبط امتلاء وتشبع المرشّحات
8. تشغيل عدَّاد الوقت
   زيادة\خفض وقت عدَّاد الوقت Timer
9. مفتاح القِفل

9+10. قفل أمان الأطفال Child Lock

10. الإيقاف المؤقت Pausa / الاستدعاء Recall

شاشة العرض/المؤشّر الضوئي LED

11. إظهار قوّة الطهي
12. إظهار سرعة (قوة) الشفط
13. شاشة عرض منطقة الطهي
14. شاشة عرض الشفّاط
15. شاشة عرض عدَّاد الوقت
16. إظهار التحكُّم في درجة الحرارة Temperature Manager
17. مؤشر دعم المرشّحات
18. مُؤشِّر وظيفة الشفط الأوتوماتيكي
19. مُؤشِّر عدَّاد الوقت timer فعّال
20. مُؤشِّر الطهي بالتمرير Bridge فعّال
21. مُؤشِّر التشغيل مع SNAP

التركيب

عملية التركيب، سواء التركيب الكهربائي أو الميكانيكي، يجب أن تتم على يد فنّيين مُتخصّصين ومؤهّلين للقيام بذلك.

صُمِّمَ وصُنِعَ هذا الجهاز المنزلي للتركيب الغائر والمُدمَج داخل سطح عمل مناسب (السُمك 3-6 سم)

الحد الأدنى للمسافة الفاصلة بين موقد الطهى المُسطَّح والجدار يجب أن تكون على الأقل 5 سم من الناحية الأمامية، وعلى الأقل 10 سم من الجوانب.

⚠ التوصيل الكهربي

شكل 3

- اِفصِل الجهاز عن شبكة التيار الكهربي
- يجب أن تتم عملية التركيب على يد طاقم عمل مُؤهَّل ومُدرَّب احترافيًا وعلى دِراية بالقواعِد السارية في مسائل التركيب والأمان والسلامة.
- لا تتحمّل الشركة المُصنّعة أيّة مسؤولية أيًا كانت عن أيّة أضرار أو تلفيات قد تلحق بالأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء جرّاء عدم مُراعاة وتنفيذ التوجيهات الواردة في هذا الفصل.
- كابل توصيل التيار الكهربي يجب أن يكون طوله مُناسبًا بحيث يسمح بإزالة موقد الطهى المسطح عن سطح العمل
- تحقَّق من أنّ جُهد التيار المذكور في لوحة البيانات التعريفية والرقم التسلسلي الموجودة على قاع الجهاز يتوافق والجهد الموجود في شبكة الكهرباء المنزلية.
- لا تستخدِم وصلات تطويل.
- طرف التأريض مكوّنٌ إجباري في الشبكة الكهربائية. بموجب القانون
- سِلك طرف التأريض يجب أن يكون أطول بمقدار 2 سم مُقارنة بباقي الأسلاك
- في حالة أنّ الجهاز الكهربي المنزلي غير مزوَّد بكابل توصيل تيار كهربي، اِستخدِم معه كابل الحد الأدنى لقُطر أسلاكه 2.5 ملم^2 لقوّة تيار حتى 7200 وات؛ بينما للحدود العُليا لقوى التيار يجب أن يكون السُمك 4 ملم^2).
- لا يجب أن تصل درجة الحرارة في أي نُقطة من الكابل لمستويات أعلى من 50 درجة مئويّة عن درجة حرارة الغرفة.
- هذا الجهاز مُخصَّص ليتم توصيله على نحو دائم بشبكة التيار الكهربي، ولهذا الغرض قم بعملية التوصيل بشبكة ثابتة عن طريق قاطِع تيار كهربي مُتعدد الأقطاب مُطابِق للمواصفات والمعايير ذات الصِلة، بحيث يضمن هذا القاطِع الفصل الكامِل للتيار الكهربي في حالة الأحمال الزائدة من الفئة III، على أن يكون من السهل الوصول إليه بعد التركيب.

انتبه! قبل إعادة توصيل دائرة التشغيل بشبكة التيار الكهربي وقبل التأكُّد من عملها بالشكل الصحيح، يجب دائماً التحقُّق أولًا من أنّ كابل التيار قد تم تركيبه بالشكل الصحيح.

انتبه! عملية استبدال كابل التوصيل البينيّ يجب أن تتم من قِبَل خدمة الدعم الفني المُعتمَدة أو من قِبل شخص من ذوي المؤهلات المماثلة.

التركيب

قبل البدء في عملية التركيب:

- بعد فك تغليف المُنتَج، تحقَّق أولًا من سلامته وعدم تعرّضه للإصابة بأيّة أضرار جرّاء النقل والشحن وفي حالة وجود أيّة مشاكل، اِتَّصل بوكيل التوزيع أو بخدمة العُملاء، قبل البدء في عملية التركيب.
- تأكَّد من أنّ المنتج الذي قمت بشرائه له أبعاد مناسبة لمكان التركيب الذي ترغب فيه.
- تأكَّد من عدم وجود أيّة مواد أو مكونات أو مُرفقات داخل عُلبة تغليف الجهاز (قد توجد بغرض النقل) (مثل أكياس البراغي أو شهادات الضمان ...الخ)، يجب إخراجها وحفظها قبل التخلُّص من العُلبة.
- تحقَّق أيضًا من وجود مِقبس للتيار الكهربي بالقُرب من منطق التركيب

التجهيز المُسبَق لِقِطعة الأثاث المُختارة للتركيب الغائر والمُدمَج:

- لا يُمكن تركيب المُنتَج فوق أجهزة التبريد، ولا غسّالات الأطباق ولا السخّانات ولا الأفران ولا الغسّالات ولا آلات التجفيف.
- قُم بجميع أعمال القطع والتجهيز على قِطعة الأثاث قبل إدخال موقد الطهى المسطح وأزِل نِشارة الخشب وبقايا عملية النشر.

هام: اِستخدِم لاصِق مانع للتسرُّب أُحادي المُكوّن **(S)**، على أن يكون له مستوى مقاومة للحرارة حتى 250 درجة مئويّة؛ قبل تركيب الأسطُح المُراد لصقها يجب بعناية تنظيف المكان مع إزالة كل المواد التي يُمكنها أن تؤثّر سلبًا على عملية اللصق (على سبيل المثال: المواد الفاصلة، والمواد الحافِظة والدهون والزيوت والأتربة وبقايا اللصق القديمة ...الخ)؛

يجب توزيع المادة اللّاصِقة بشكل متساوٍ على كامل مُحيط قُطر الإطار؛ بعد الانتهاء من عملية اللّصق، اِترُك المادة اللّاصِقة حتى تجِف لمدّة 24 ساعة تقريبًا.

شكل 1a /1b

انتبه! عدم تركيب براغي وأجهزة ومعدات التثبيت بالشكل المحدَّد في الإرشادات الواردة في هذا الدليل يمكن أن يُعرِّضك لأخطار كهربائية كبيرة.

ملاحظة: لتركيب المُنتَج بالشكل الصحيح يُنصَح بتغطية الأنابيب بشريط لاصِق له المواصفات التالية:

- شريط مرن مصنوع من بولي كلوريد الفينيل PVC الطري، بمادة لاصِقة قائمة على الأكريليك
- يتوافق مع مُتطلّبات لوائح وتشريعات المعهد الألماني للتوحيد القياسي DIN EN 60454
- مُقاوِم للّهب
- له مقاومة مُمتازة ضد تأثيرات عوامل الزمن
- مُقاوِم للتقلُّبات في درجة الحرارة
- قابل للاستخدام ايضًا في درجات الحرارة المُنخفِضة

الاستخدام

إستخدام موقد الطهي المسطح

يعتمد نِظام الطهي بالحث الكهرومغناطيسي على ظاهرة الحث المغناطيسي الفيزيائيّة. السِمة المُميِّزة الأساسية لهذا النِظام هي الانتقال المُباشر للطاقة من المولِّد إلى أنية الطهي.

المميّزات:

إذا ما تم مقارنته بمواقد الطهي الكهربائية الأخرى، فإنّ موقدكم هذا الذي يعمل بنظام الحث الكهرومغناطيسي يتّضِح أنّه:

- **أكثر أمانًا:** درجة حرارة أقل على السطح الزُجاجي.
- **أكثر سُرعةً:** أوقات تسخين الأطعمة أقل.
- **أكثر دقّةً:** الجهاز يستجيب على الفور لأوامركم التشغيليّة
- **أكثر كفاءةً:** 90% من الطاقة المُمتصَّة تتحوّل إلى حرارة تسخين.

يُضاف إلى ذلك أنّه، عِند رفع أنية الطهي عن هذا الموقد، تتوقّف عملية نقل الحرارة بشكل فوري وبذلك يتم تجنُّب تشتّت وتبدُّد الحرارة.

أواني وأوعية الطهي

استخدِم فقط أواني وأوعية الطهي التي تحمل علامة

هام!:

لتحاشي إلحاق الأضرار الدائمة بسطح موقد الطهي هذا، **تجنَّب** استخدام ما يلي:

- أواني وأوعية الطهي غير مستوية القاع تمامًا.
- أواني وأوعية الطهي المعدنية المطليّة القاع بالمِينا.
- أواني وأوعية الطهي الخشِنة القاع، وذلك تجنُّبًا لخدش سطح موقد الطهي.
- لا تضع مُطلقًا أواني وأوعية الطهي وأحواض القلي الساخنة على سطح لوحة التحكّم في موقد الطهي.

أوعية وأواني الطهي الموجودة

الطهي بنظام الحث الكهرومغناطيسي يستخدِم القوة المغناطيسيّة لتوليد الحرارة. وبالتالي فإنّ أواني وأوعية الطهي يجب أن تحتوي على الحديد. للتحقُّق من قابلية مغناطسية الأواني والأوعية الموجودة من عدمه إستخدِم مغناطيسًا عاديًا. تكون أواني وأوعية الطهي غير صالحة للاستعمال مع هذا النظام إلى لم تنجذب إلى هذا المغناطيس.

أقطار قيعان أواني الطهي المنصوح بها

هام!: عندما تكون أواني وأوعية الطهي ليس لها الأبعاد والمقاسات المناسبة فإنّ مناطق الطهي في الجهاز لا تُوقِد

لمعرفة القُطر النسبي الخاص بأواني الطهي المفروض استخدامها على كل منطقة طهي في هذا الموقد، إسترشِد بالجزء المشروح بالصور في هذا الدليل

توفير الطاقة

للحصول على أفضل النتائج يُنصح بما يلي:

- إستِخدام أحواض قلي وأواني طهي ذات قيعان لها قُطر مساوٍ لقُطر مناطق الطهي علي الموقد.
- استخدام فقط أحواض القلي وأواني الطهي المستوية القاع.
- إذا أمكن، الإبقاء على الغطاء دائمًا فوق الأواني أثناء عملية الطهي
- طهي الخضراوات والبطاطس وما إلى ذلك باستخدام كمّية قليلة من الماء لتقليل مُدّة الطهي.
- استخدام أواني الطهي بالضغط، حيث أنّها ستُقلِّل من مُعدَّل استهلاك الجهاز للطاقة والوقت اللّازم للطهي
- وضع أواني الطهي في مُنتصَف منطقة الطهي المُحدَّدة على موقد الطهي المُسطّح.

إستخدام الشفّاط

يُمكِن استخدام نِظام الشفط كموديل شفط بنظام تفريغ وطرد خارجي أو كموديل ترشيح بنظام تدوير داخلي.

موديل الشفط

الشكل 7

يتم تفريغ وطرد الأبخرة إلى الخارج عن طريق سلسلة من أنابيب التفريغ (تُشترَي على حِدة) المثبَّتة على شفّة كوع التوصيل الذي يأتي مع الجهاز.

قُطر أنبوب التفريغ يجب أن يكون مساوٍ لقُطر حلقة التوصيل:

- في حالة المخرج المُستطيل 222 × 89 ملم
- في حالة المخرج الدائري قطر 150 Ø ملم (*)

لمزيد من المعلومات أنظُر الصفحة الخاصة بالمُلحقات التشغيلية لموديل الشفط في الجزء المشروح بالصور من هذا الدليل.

شكل 7c

قم بتوصيل الشفّاط بأنابيب وفتحات التفريغ الحائطية والتي قُطرها يجب أن يكون مساوٍ لمخرج الهواء (شفة كوع التوصيل).

استخدام أنابيبٌ أو فتحات تفريغ حائطية بقُطر أقل يمكن أن يتسبب في تقليل مستوى الأداء التشغيلي لعملية الشفط ويؤدي إلى زيادة كبيرة وملحوظة في مستوى الضوضاء.

لا تتحمل الشركة المصنعة أيّة مسؤولية كانت في هذا الشأن.

- **!** استخدِم أنبوب تمرير طويل لا يقل طوله عن الحد الأدنى للطول المناسب.
- **!** استخدِم أنبوب به أقل قدر ممكن من الانحناءات (الحد الأقصى لزاوية الانحناء: °90).
- **!** تجنَّب القيام بأية تغييرات جِذريّة في قُطر الأنبوب.

موديل الترشيح

شكل 8

يتم ترشيح الهواء المشفوط عن طريق مُرشِّحات دهون وروائح قبل إعادة إطلاقها مرة أخرى في الغُرفة.

هذا المُنتَج مُزوَّد بكل ما هو ضروري لإتمام عملية تركيب قياسي مع مخرج الهواء في الجُزء الأمامي من قاعدة قطعة الأثاث.

يوجد في عُلبة المُنتَج أربع بطّاريات للمُرشِّحات السيراميكيّة التي تعمل بالكربون النشِط ذات مستويات أداء عالية. هذه المُرشِّحات السيراميكيّة هي مُرشِّحات كربون مُبتكرة نموذجيّة تتجدَّد ذاتيًا (إرجِع إلى هذا الدليل في قِسم الصيانة - مُرشِّحات الكربون النشط).

تسمح الخصائص الفيزيائية والكيميائيّة لهذه المُرشِّحات بالوصول إلى مستويات امتصاص عالية للروائح إضافة إلى المقاومة الميكانيكية العالية.

لمزيد من المعلومات أنظُر الصفحة الخاصة بالمُلحقات التشغيلية لموديل الترشيح (في الجزء المشروح بالصور من هذا الدليل).

شكل 13b

راجِع الموقعين www.elica.com و www.shop.elica.com

للتحقُّق من المجموعة الكاملة للأطقُم التشغيلية المُتاحة، وللتمكُّن من القيام بعمليات التركيب المُختلفة، سواء في مُوديل الترشيح أو في موديل الشفط.

يحمل هذا الجهاز علامة التوافق مع التوجيه الأوروبي EC/19/2012، والخاص بنفايات المعدات والأجهزة الكهربائية والإلكترونية Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). عند تخلُّص المستخدم من الجهاز بعد انتهاء عمره التشغيلي بالشكل الصحيح، فإنه بذلك يُسهم في تدارُك حدوث أيّة عواقب سلبية أو أضرار على البيئة وعلى الصحة.

يشير الرمز ▬ الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أنّ هذا المنتج يجب عدم التعامل معه في نهاية عمره التشغيلي على أنّه أحد النفايات المنزلية العادية ولكن يجب تسليمه إلى أحد المراكز المتخصِّصة في تجميع الأجهزة الكهربائية والإليكترونية المُنتهية العُمر التشغيلي لإعادة تدويرها. تخلَّص من هذا الجهاز في نهاية عمره التشغيلي وفقًا للقواعد والقوانين المحلية المعمول بها في هذا الشأن. لمزيد من المعلومات حول طُرق معالجة هذا المنتج والتعامل معه واستعادته وإعادة تدويره، يُرجى الاتّصال بالمكتب المحلي المختص، أو بخدمة جمع النفايات المنزلية، أو بالمتجر الذي اشتريت منه هذا الجهاز.

تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه واختباره تشغيليًا وفقًا للقواعد واللوائح التالية:

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

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

• EMC (التوافق الكهرومغناطيسي): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-12; EN/IEC 61000-3-3. اقتراحات لكيفية استخدام الجهاز بالشكل الصحيح بغرض تقليل الأثر البيئي له: عند بدء عملية الطهي، أوقِد الشفّاط على الحد الأدنى للسرعة، مع تركه يعمل أيضاً لبضع دقائق بعد الانتهاء من عملية الطهي. قم بزيادة سرعة عمل الجهاز عند وجود كميات كبيرة من الأبخرة والأدخنة، مع استخدام خاصية الـ booster (المُساعد) فقط في الحالات القصوى. للمحافظة على سلامة وكفاءة نظام الحد من الروائح الناتجة عن عملية الطهي، استبدل مرشح \ مرشحات الكربون إذا ما دعت الضرورة لذلك. للحفاظ على كفاءة عمل مُرشِّح الدهون، قم بتنظيفه عند الضرورة. لتحسين مستوى الكفاءة التشغيلية ولتقليل مستوى الضوضاء الناتجة عن الجهاز، استخدِم الحد الأقصى لقُطر نظام شبكة الأنابيب المشار إليه في هذا الدليل.

قبل البدء في أيّة عمليات تنظيف أو صيانة، يجب فصل المُنتَج عن شبكة التيار الكهربائي وذلك بنزع القابس من مِقبس التيار أو بغلق قاطع التيار العمومي الخاص بالمنزل.
يجب ارتداء قفازات الحماية عند القيام بجميع عمليات التركيب والصيانة .
يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسّية أو العقلية، أو الذين لديهم نقص في الخبرة اللازمة أو المعرفة الضرورية لاستخدام هذه الجهاز شريطة أن يكونوا تحت ملاحظة وإشراف شخصٍ بالغ أو بعد تعريفهم بالإرشادات والتعليمات اللازمة للاستخدام الصحيح لهذا الجهاز وبعد توعيتهم بالأخطار ذات الصِلة.
يجب مراقبة الأطفال للتأكُّد من عدم لعبهم بالجهاز.
يجب ألّا يقوم الأطفال بأيّة عمليات تنظيف أو صيانة دون أن يكونوا تحت المراقبة والتوجيه.
يجب توفير تهوية جيدة وكافية في مكان التركيب خاصة عند استخدام شفّاط المطبخ في نفس وقت عمل أجهزة أخرى تعمل بالغاز أو بأيّة محروقات أخرى.
يجب باستمرار تنظيف الشفّاط سواء من الداخل أو من الخارج **(مرة على الأقل كل شهر)**، مع ضرورة مراعاة واحترام ما هو منصوص عليه من تعليمات وإرشادات الصيانة.
عدم مراعاة واحترام قواعد تنظيف الشفّاط وعمليات استبدال وتنظيف المُرشِّحات ينطوي على أخطار عديدة ويسبب الحرائق.
ممنوع منعًا باتًا طهي الطعام باللهب.
فاستخدام اللهب الحُر ضارٌ للغاية بالمُرشِّحات ويمكن أن يسبِّب الحرائق، لذلك يجب تجنُّب القيام بذلك في جميع الأحوال.
عملية قلي الأطعمة يجب أن تتم بكل حرص ومُراقبة لتجنُّب فرط تسخين الزيت مما قد يسبب الحرائق.

انتبه!: عند استخدام موقد الطهي المسطح تُصبِح الأجزاء القريبة ساخنة.
انتبه! لا توصِّل الجهاز بشبكة التيار الكهربي إلا بعد الانتهاء تمامًا من عملية التركيب.
فيما يخص الإجراءات الفنية وتلك الخاصة بالأمن والسلامة والتي يجب اتّخاذها لشفط وطرد الأدخنة، يجب الرجوع دائمًا إلى ما تنص عليه لوائح وقوانين السلطات المحلية المعنية بهذا الشأن والالتزام بها.
لا يجب توجيه وطرد الهواء الذي يتم شفطه في الأنابيب المستخدمة لتفريغ وطرد الأدخنة الناتجة عن أجهزة الاحتراق التي تعمل بالغاز أو بأية محروقات أخرى.
لا تستخدم الشفّاط أو تتركه دون مصابيح إضاءة والتي يجب تركيبها بالشكل الصحيح لتجنب التعرض لخطر الصدمات الكهربائية.
لا تستخدم الشفّاط مطلقًا بدون شبكة الحماية التي يجب تركيبها بالشكل الصحيح!

استخدم فقط براغي التثبيت التي تأتي بصحبة الجهاز لإتمام عملية التركيب أو، في حالة أنها لا تأتي مع الجهاز، اشتري براغي ذات نوعية مناسبة وصحيحة. استخدم البراغي ذات الأطوال الصحيحة والتي تم تحديدها في دليل عملية التركيب.
عند عمل هذا الشفّاط مع الأجهزة الأخرى التي لا تعمل بالكهرباء في نفس الوقت، فإنّ الضغط السلبي في الغُرفة يجب ألّا يتجاوز 4 Pa - (4 × 10-5 bar).

بسهولة. يجب لذلك مُراقبة عملية طهي الأطعمة الغنيّة بالدهون والزيوت.

- إذا ما ظهرت تشققات أو تصدعات في سطح الموقد، فإنّه يجب إطفاء هذا الموقد لتجنب التعرض لخطر الصدمات الكهربائية.

- هذا الجهاز غير مخصَّصٍ ليتم تشغيله عبر جهاز توقيت خارجي أو عبر نظام تحكم عن بُعد منفصل عنه.

- طهي الأطعمة الغنيّة بالدهون والزيوت على موقد الطهى المسطح دون مُراقبة جيدة قد يكون أمرًا خطيرًا ويُسبِّب نشوب الحرائق.

- يجب مُراقبة عملية الطهي. عمليات الطهي قصيرة الوقت يجب دائمًا مُراقبتها بشكل مُستمِر.

- لا تُحاوِل **مُطلقًا** إطفاء ألسنة اللهب بالمياه. بل على عكس ذلك، يجب أولًا إطفاء الجهاز ثم خنق ألسنة اللهب باستخدام، على سبيل المثال، غِطاء مناسب أو غِطاء إخماد ومُقاومة الحرائق. خطر نشوب الحرائق: لا تضع أيّة أشياء على أسطح الطهى.

- لا تستخدِم آلات التنظيف بالبُخار.

- لا تضع الأشياء المعدنيّة مثل السكاكين وشِوَك المائدة والملاعِق والأغطية على سطح موقد الطهي حيث يمكنها أن تسخن بشكل مُفرِط.

- قبل توصيل هذا المُوديل بشبكة التيار الكهربي: يجب الاطّلاع على لوحة البيانات الفنّية (الموجودة في الجزء السُفلي من الجهاز) للتحقُّق من أنّ جُهد التيار وقوّته متوافقان مع جُهد وقوّة التيار الموجود في شبكة التيار الكهربي ومن أنّ مِقبس التيار مُلائم لعملية توصيل الجهاز. إذا كانت لديك أيّة شكوك حول ذلك، يجب الاتّصال بفنّي كهرباء مؤهل.

هام!:

- عند الانتهاء من الاستخدام، أطفِئ موقد الطهي المسطح عن طريق جهاز التحكم الخاص به ولا تعتمِد في ذلك على جهاز الكشف عن وجود أواني الطهي.

- تجنب حدوث انسكاب وفيضان السوائل المراد تسخينها، ولذلك عند الرغبة في غلي أو تسخين السوائل قلِّل مستوي درجة الحرارة المستخدمة.

- لا تترك عناصر التسخين في الموقد مشتعلةً عند وجود أواني طهي وأحواض قلي فارغة أو عند عدم وضع أيّة أواني عليها.

- عقب الانتهاء من عملية الطهي، أطفِئ منطقة الطهي التي انتهيت من استعمالها.

- لا تستخدم مطلقاً لعملية الطهي أوراق رقائق الألومنيوم ولا تضع أيضاً المنتجات المُغلَّفة برقائق الألومنيوم مُباشرةً فوق الموقد. حيث يمكن للألومنيوم أن ينصهر بفعل الحرارة الأمر الذي قد يتسبَّب في أضرار وتلفيات لا علاج لها لجهازك.

- لا تقم مُطلقًا بتسخين أيّة عُلب أو عبوّات مصنوعة من القصدير تحتوي على مواد غذائية دون أن تقوم أولًا بفتحها: يمكنها أن تنفجر!

هذا التحذير يخصُّ أيضاً جميع أنواع مواقد الطهي المسطحة الأخرى.

- من غير المناسب استخدام قوة تسخين عالية مثل استخدام خاصية الـ Booster لتسخين بعض السوائل مثل زيت القلي على سبيل المثال. فالحرارة المفرطة يمكن أن تكون مصدر خطورة. يُنصَح في مثل هذه الحالات باستخدام قوة تسخين أقل.

- يجب وضع أواني الطهي مباشرةً على موقد الطهي كما يجب وضعها في منتصف الشُعلات. لا تضع بأيّ حال من الأحوال أيّة أشياء أو أجسام فاصلة بين أواني الطهي وشُعلات موقد الطهي المسطح.

- في حالة درجات الحرارة العالية يقوم الجهاز أوتوماتيكيًا بتقليل مستوي قوة التسخين الخاصة بمناطِق الطهي.

يرجى إتباع التعليمات والإرشادات الواردة في هذا الدليل والالتزام التام بها. لا تتحمل الشركة المصنّعة أية مسؤولية أيًا كانت عن أيّة مشاكل أو أضرار أو تلفيات قد تحدث للجهاز نتيجة لعدم مراعاة واحترام التعليمات والإرشادات الواردة في هذا الدليل. صُمِّمَ هذا الجهاز للاستخدامات المنزلية فقط في طهي المواد الغذائيّة وشطف الأدخنة والأبخرة الناتجة عن عملية الطهي هذه. غير مسموح بأيّة استخدامات أخرى (مثل، على سبيل المثال، تدفئة البيئة المُحيطة). لا تتحمّل الشركة المُصنِّعة أيّة مسؤولية كانت عن أيّة استخدامات غير مناسبة للجهاز ولا عن أيّة أضرار أو تلفيات قد تحدث نتيجة للإعداد الخاطئ لمفاتيح التشغيل.

يمكن لهذا المُنتَج من الناحية الشكلية أن يختلف عمّا هو واردٌ في هذا الدليل، ولكن بالرغم من ذلك فإن تعليمات وإرشادات الاستخدام والصيانة والتركيب تظل نفسها صالحةً لكل أشكال هذا المنتج.

من المهم حفظ هذا الدليل للتمكُّن من الاطّلاع عليه مستقبلاً عند الحاجة. في حالة إعادة بيع هذا الجهاز أو التنازل عنه أو الانتقال به من مكان لآخر، يجب التأكُّد من مُرافقة هذا الدليل دائماً له.

! اقرأ الإرشادات بعناية وحرص: حيث توجد معلومات هامة حول عمليات التركيب والاستخدام والأمان والسلامة.

! لا تقم بإجراء أيّة تعديلات أو تغييرات كهربائية على هذا المُنتَج

! قبل البدء في تركيب هذا الجهاز يجب التأكُّد من عدم تضرر أو تلف أيّ مُكوّنٍ من مكّوناته. خِلاف ذلك، يجب الاتصال بوكيل التوزيع ويجب وقف عملية التركيب.

! تحقَّق من سلامة المُنتَج واكتمال مكوّناته قبل البدء في عملية التركيب. خِلاف ذلك، يجب الاتصال بوكيل التوزيع ويجب وقف عملية التركيب.

ملاحظة: المكونات التي تحمل الرمز "(*)" هي عبارة عن مُلحقات تشغيلية اختيارية تأتي فقط مع بعض الموديلات أو قد لا تأتي معها ويجب شرائها عند الحاجة إليها.

تحذيرات

انتبه! اِلتزِم وتقيَّد تمامًا بالإرشادات التالية:

- يجب فصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربي قبل الشروع في إجراء أيّة أعمال تركيب.

- يجب أن تتم عمليتا التركيب والصيانة على يد فني متخصص، بما يتوافق مع إرشادات الشركة المُصنِّعة وفي إطار مراعاة واحترام القواعِد المحلّية المعمول بها في مسألة الأمان والسلامة. لا تُصلِح أو تستبدِل أيّ جزء من أجزاء الجهاز ما لم يكن ذلك مطلوب تحديدًا في دليل الاستخدام.

- طرف التأريض هو مكوّن إجباري في الشبكة الكهربائية.

- يجب أن يكون كابل توصيل التيار الكهربي طويلًا بالقدر الكافي الذي يسمح بتوصيل الجهاز، المُدمَج والغائر التركيب، بشبكة التيار الكهربي.

- وحتى يكون التركيب مُطابقًا لقواعِد الأمان والسلامة السارية، يلزم تركيب قاطِع تيار كهربي مُتعدد الأقطاب مطابق للمواصفات والمعايير ليضمن فصل التيار عن الجهاز بشكل كامل في حالات الأحمال الكهربائية الزائدة من الفئة III، وفقاً لقواعد التركيب الصحيحة.

- لا تستخدم مآخذ تيار مُتعدِّدة ولا وصلات تطويل.

- عقب الانتهاء من عملية التركيب، ينبغي على المُستخدِم عدم مُحاولة الدخول مُطلقًا إلى الأجزاء الكهربائية في الجهاز.

- يُصبح الجهاز وأجزاؤه القريبة ساخنًا أثناء الاستخدام. انتبه جيدًا حتى لا تلمِس عناصر التسخين في الجهاز.

- اِحرِص على عدم السماح للأطفال باللعِب بهذا الجهاز؛ أبقِهِم بعيدين عن الجهاز وراقبهم جيدًا، حيث أن الأجزاء القريبة من الجهاز تُصبِح ساخنة للغاية أثناء الاستخدام.

- بالنسبة للمرضى حاملي أجهزة تنظيم ضربات القلب والأجهزة الصحية النشطة، من المهم أن يتحقَّقوا، قبل استخدام موقد الطهي بالحث الكهرومغناطيسي، من أنّ أجهزة تنظيم ضربات القلب هذه لا تتأثّر بهذا الموقد.

- أثناء وبعد استخدام الجهاز لا تلمِس عناصر التسخين فيه.

- تحاشى مُلامسة الجهاز بقِطع القُماش أو أيّة مادة أخرى قابلة للاشتعال حتى تبرُد جميع مكوِّناته.

- لا تضع المواد القابلة للاشتعال على الجهاز ولا بالقُرب منه.

- الدهون والزيوت المُفرطِة التسخين تشتعل

LIB0128683A Ed. 03/17