



- IT Istruzioni di montaggio e d'uso**
- EN Instruction on mounting and use**
- DE Montage- und Gebrauchsanweisung**
- FR Prescriptions de montage et mode d'emploi**
- NL Montagevoorschriften en gebruiksaanwijzingen**
- ES Montaje y modo de empleo**
- PT Instruções para montagem e utilização**
- EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗΣ**
- SV Monterings- och bruksanvisningar**
- FI Asennus- ja käyttöohjeet**
- NO Instrukser for montering og bruk**
- DA Bruger- og monteringsvejledning**



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



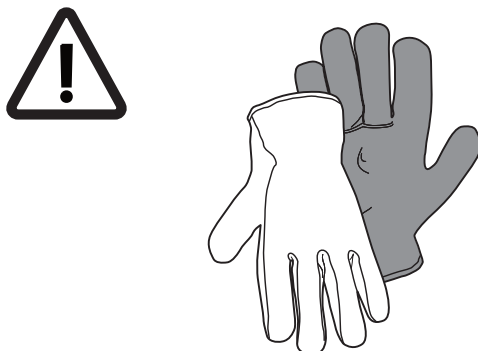
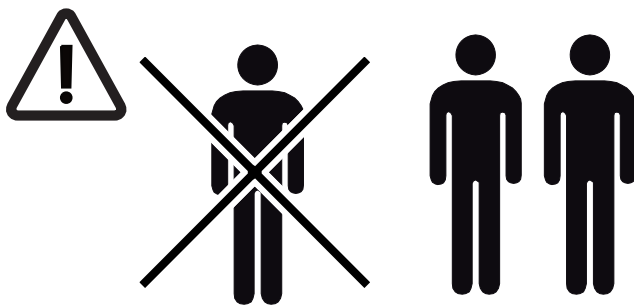
Download a
QR Code Reader app

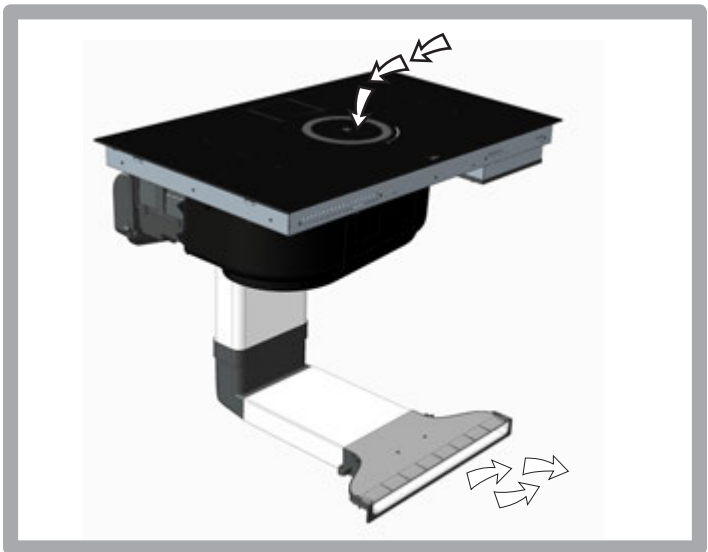
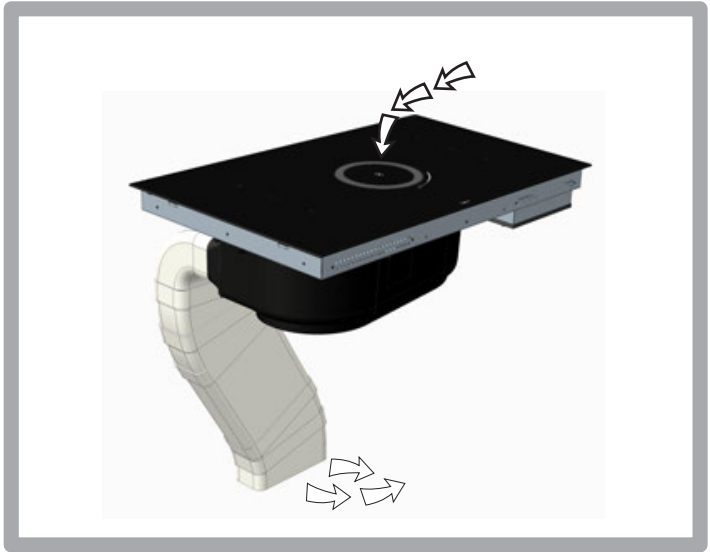


Scan QR code



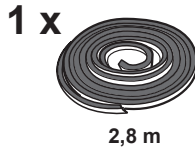
Watch the video







1x



1 x

2,8 m



x8 *



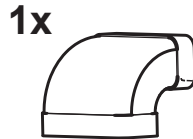
x4 *



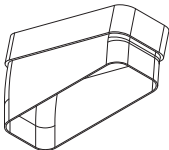
x4 *



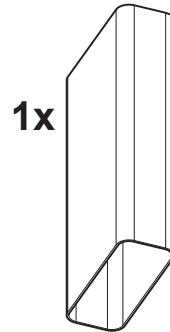
4 x



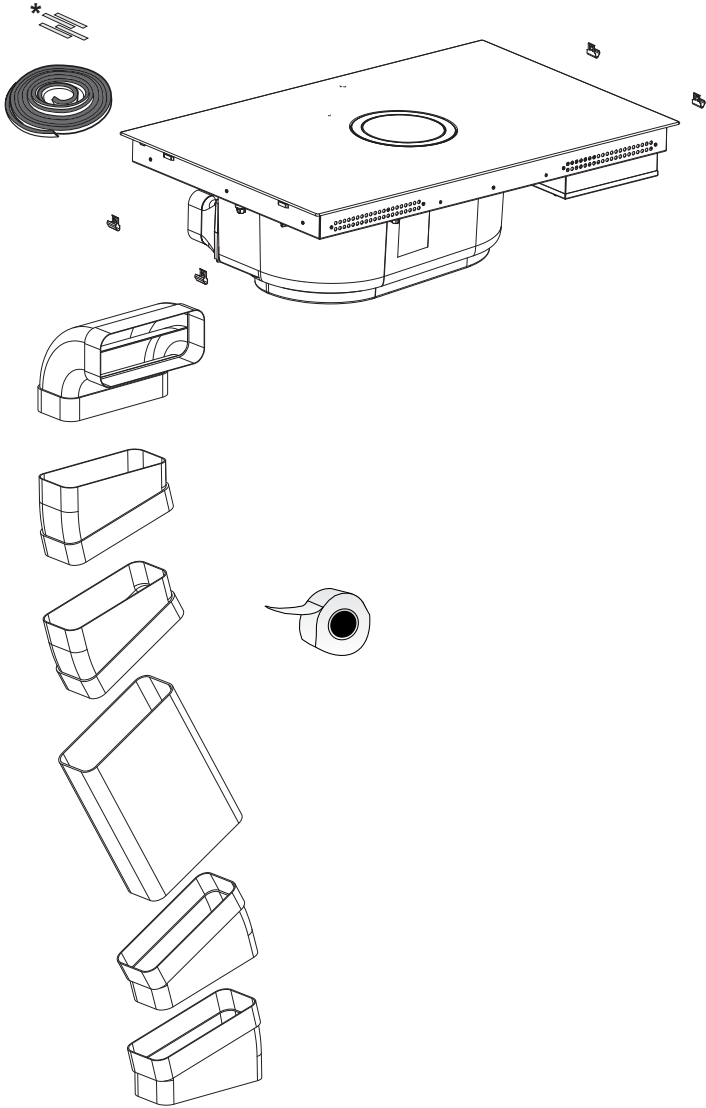
1x



4x



1x



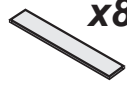


1x

1 x



2,8 m



x8 *



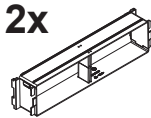
x4 *



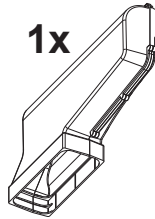
x4 *



4 x

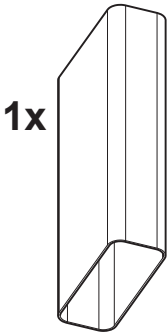


2x

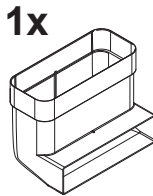


1x

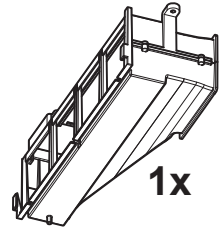
2x



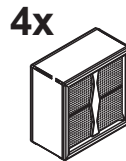
1x



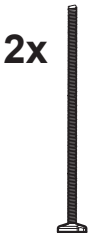
1x



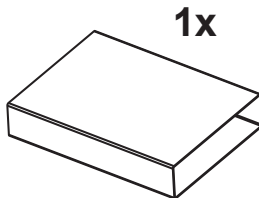
1x



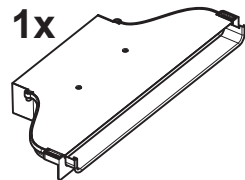
4x



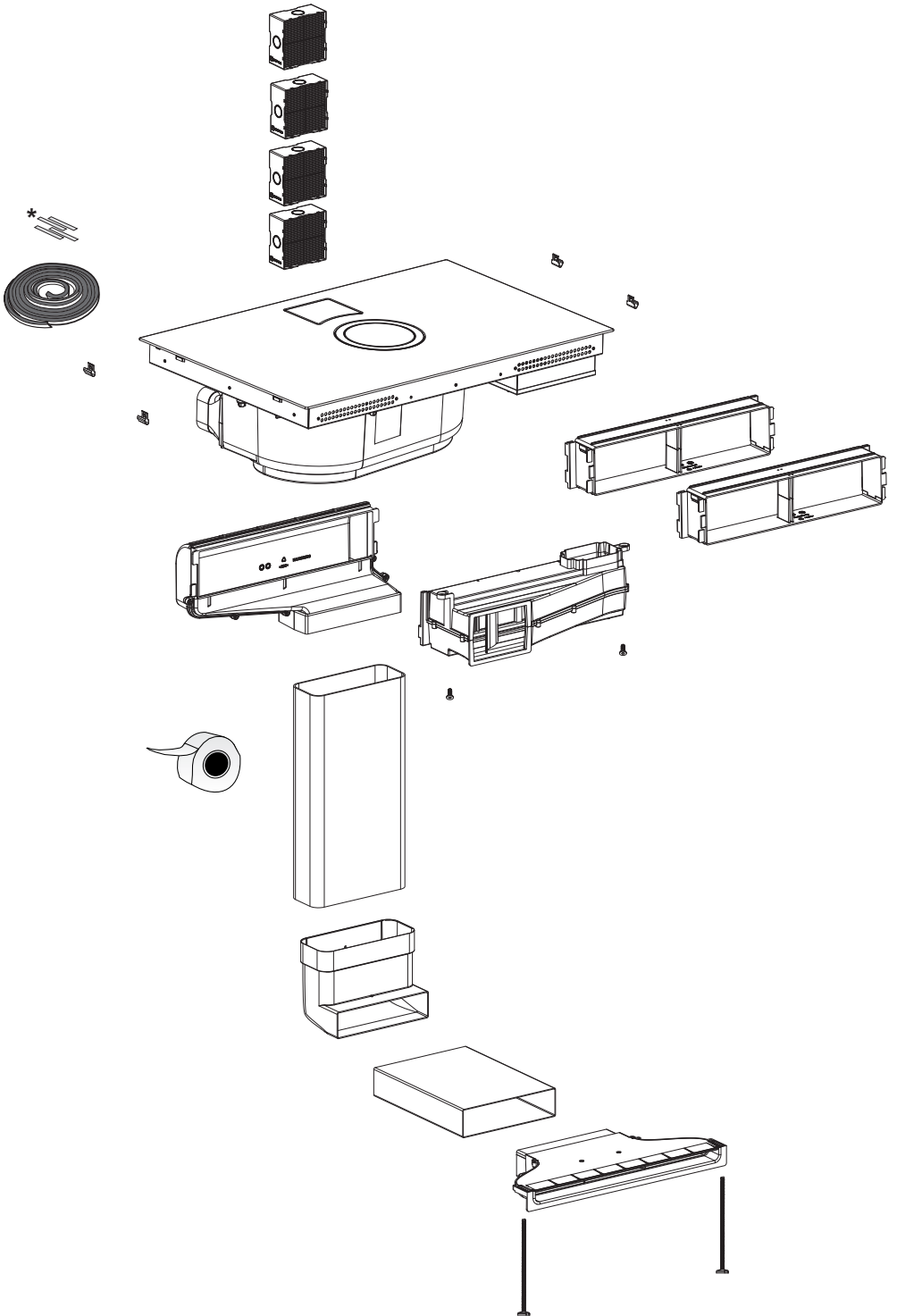
2x



1x



1x

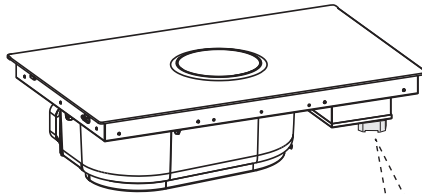
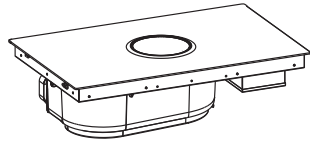
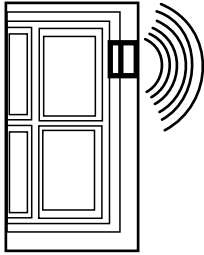


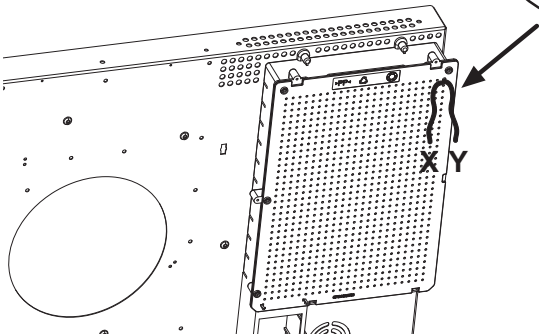
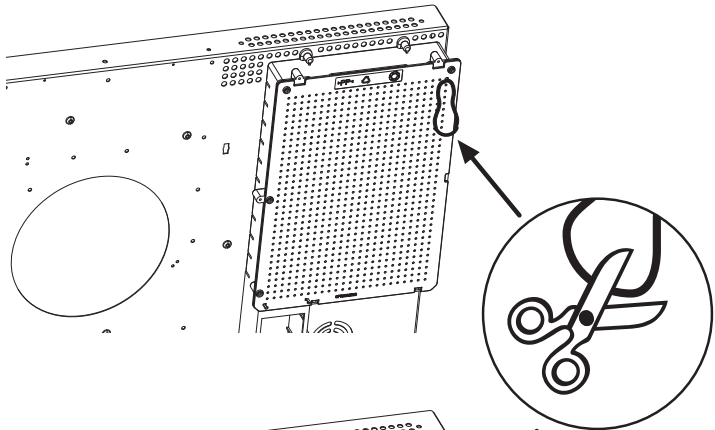
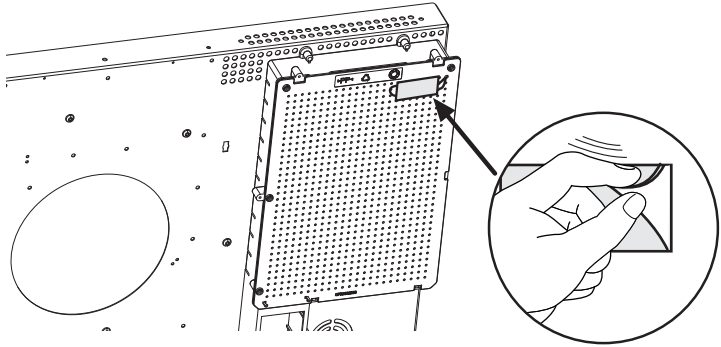


KIT FDS 100

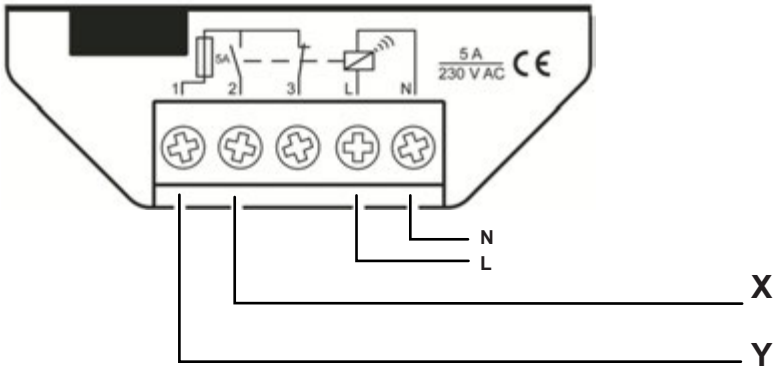


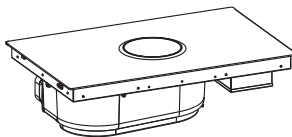
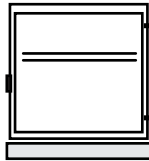
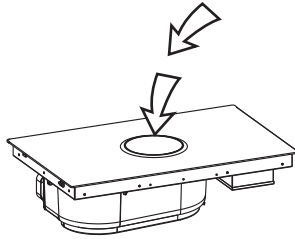
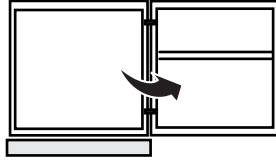
www.elektrotechnik-schabus.de

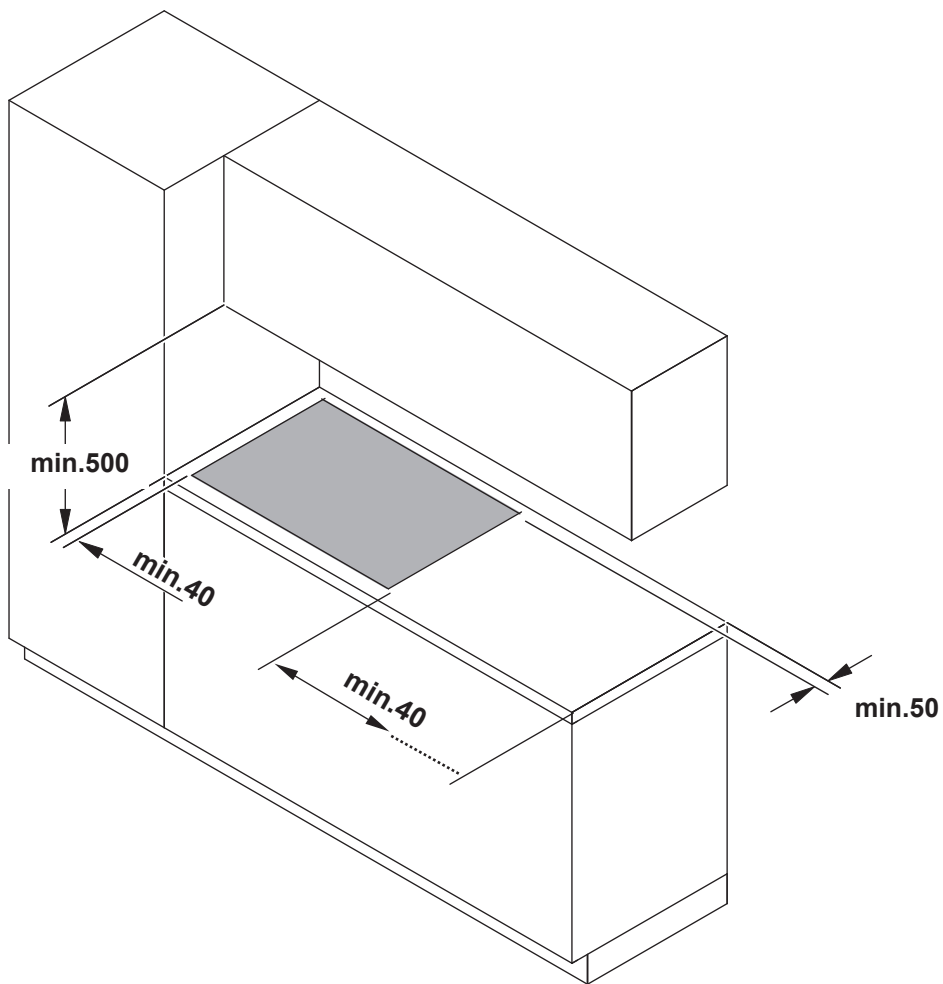




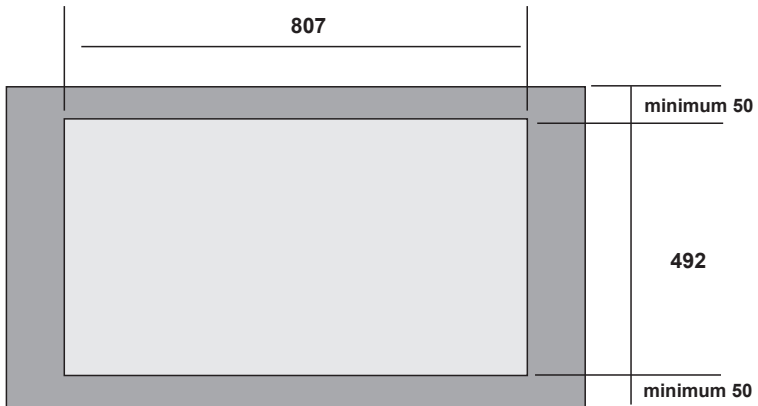
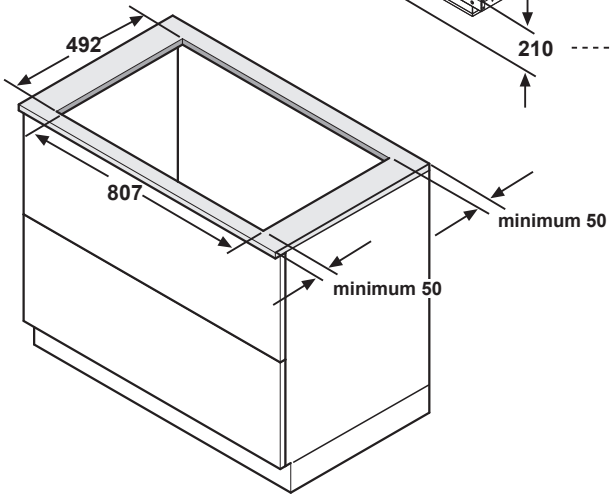
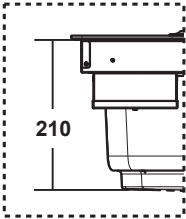
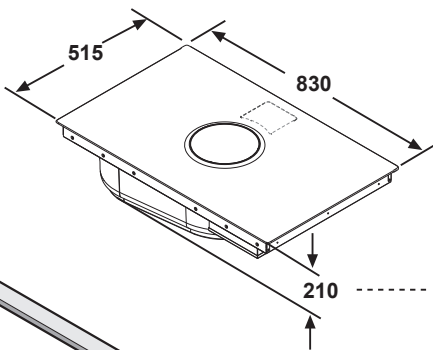
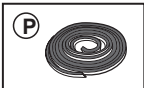
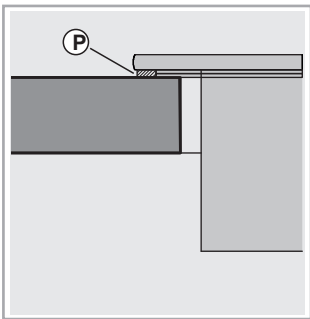
FDS100



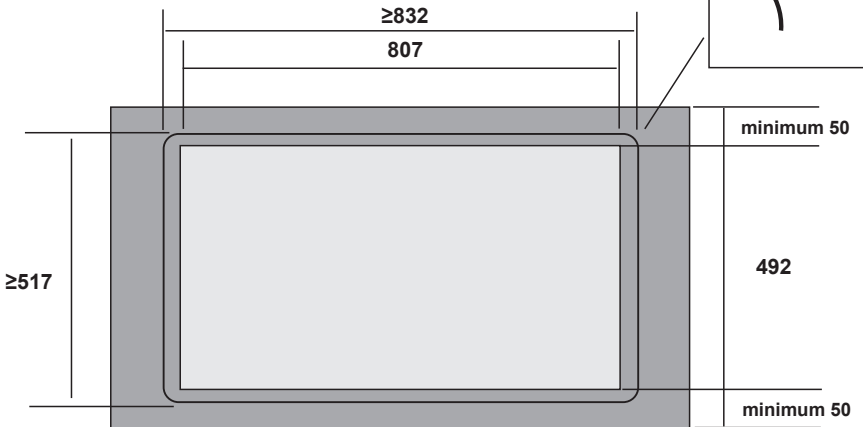
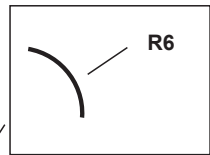
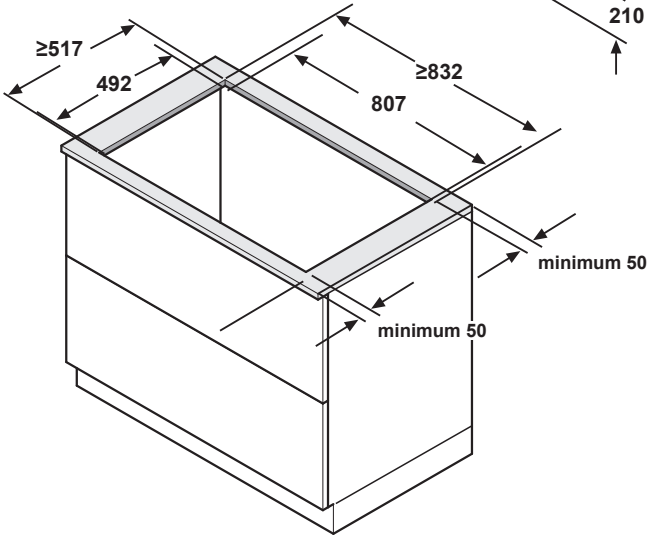
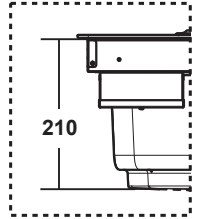
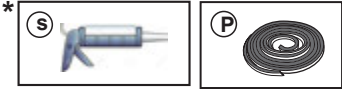
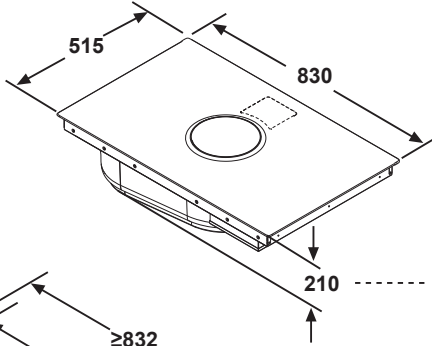
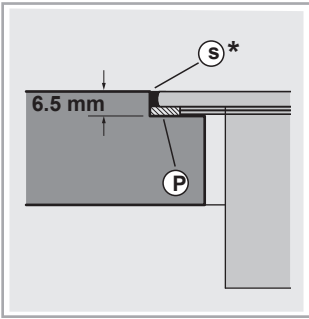




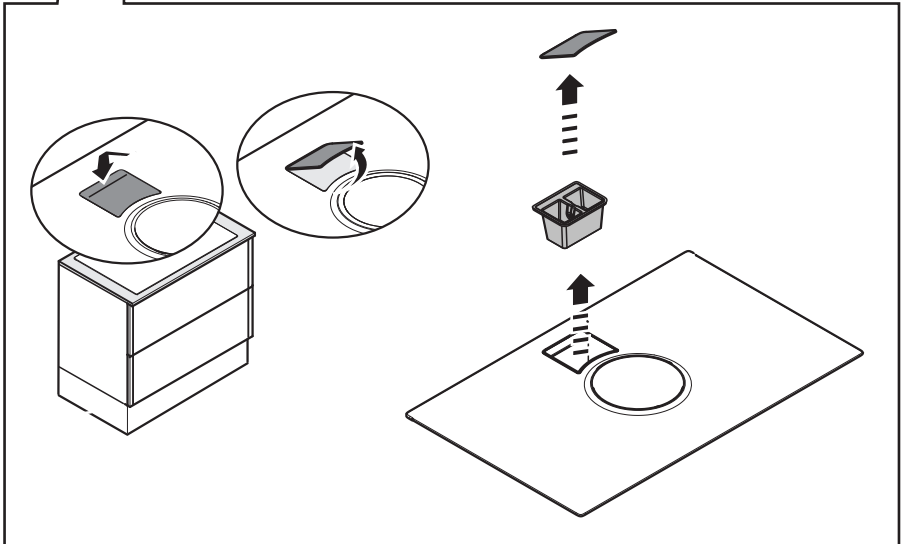
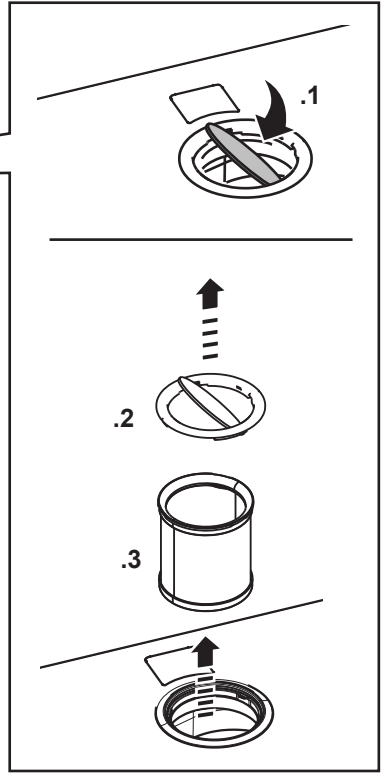
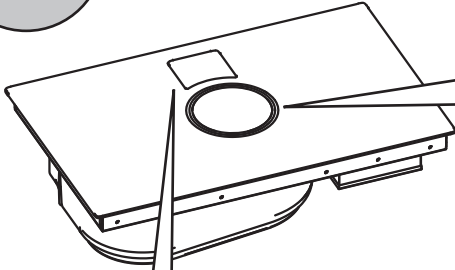
inst.A



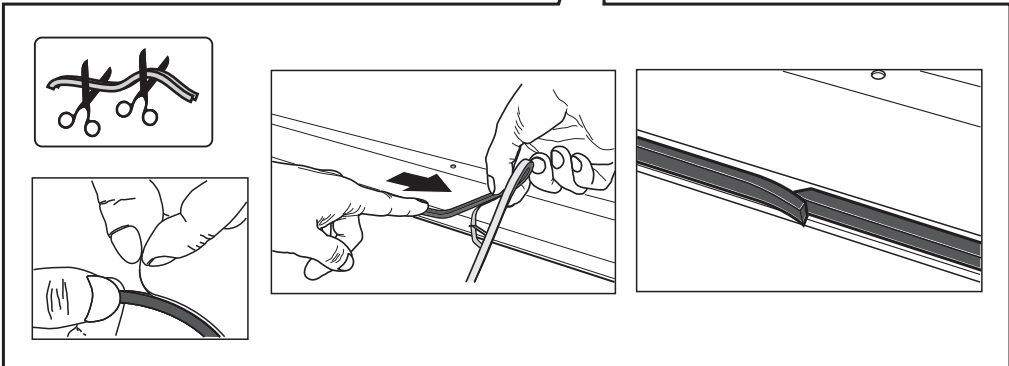
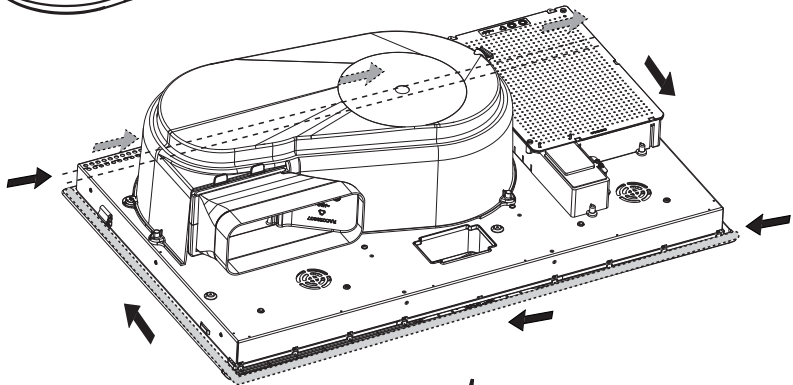
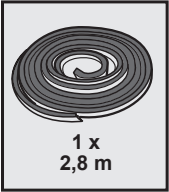
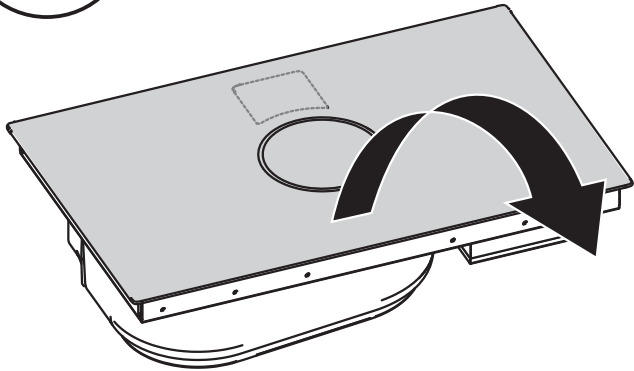
inst.B



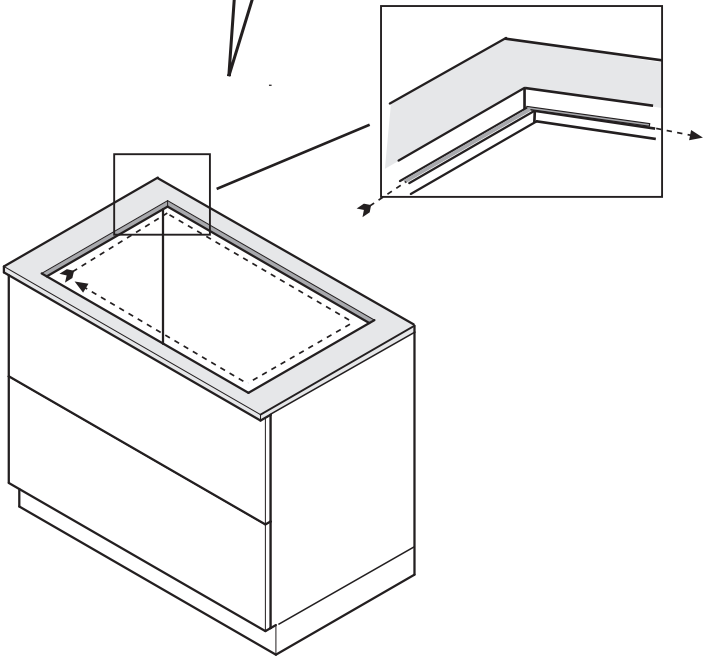
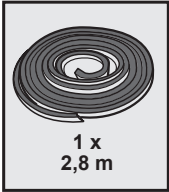
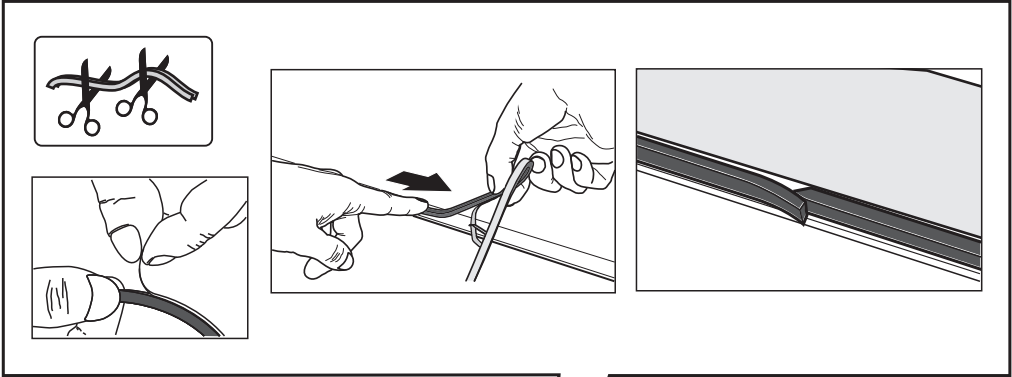
1b



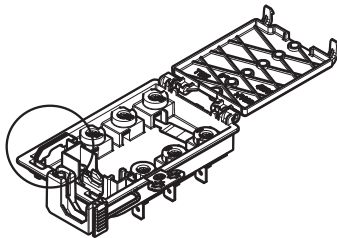
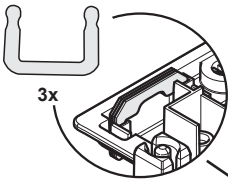
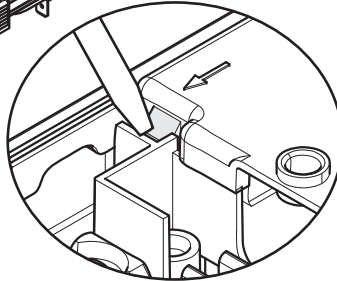
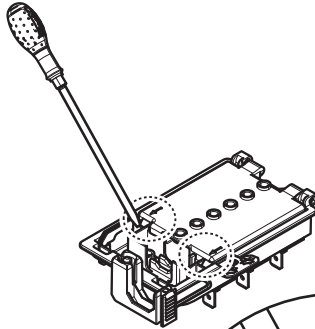
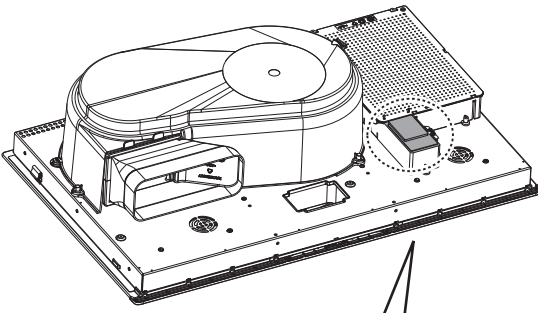
inst.A



inst.B

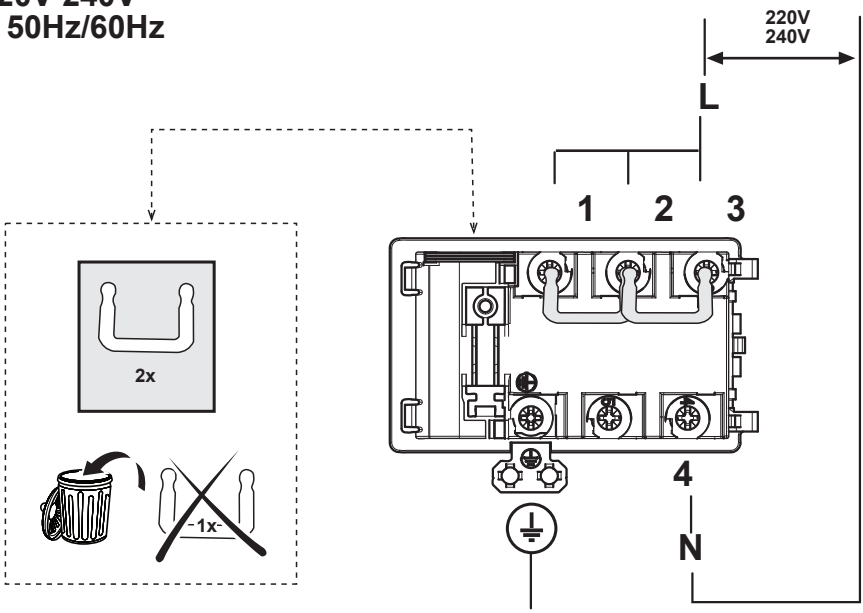


3

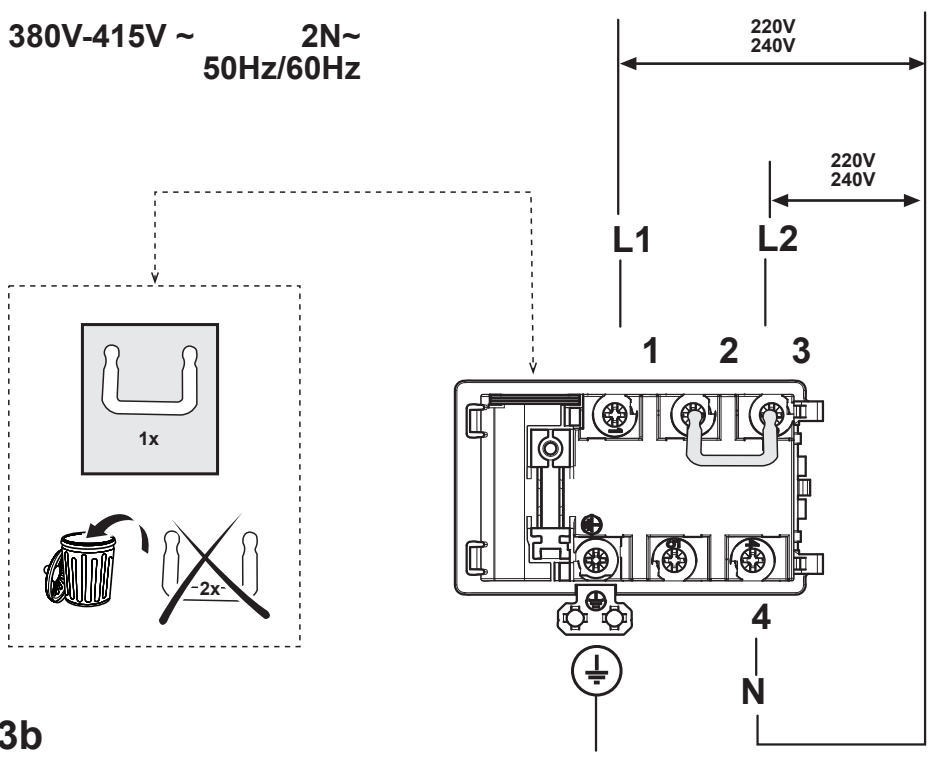


3a

220V-240V ~
50Hz/60Hz

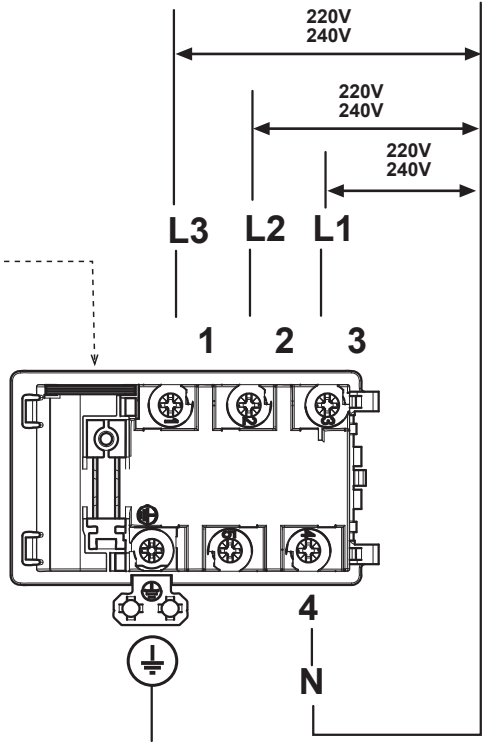
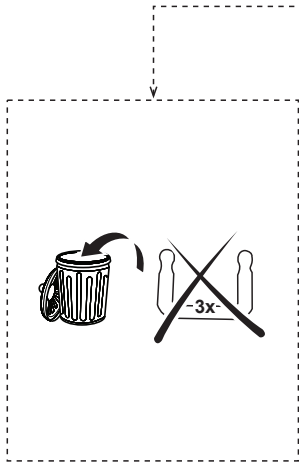


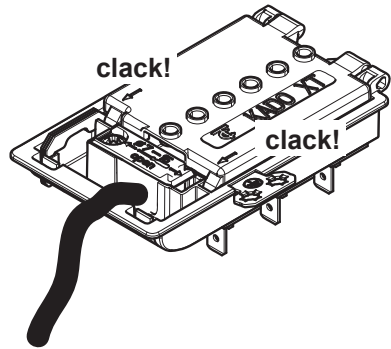
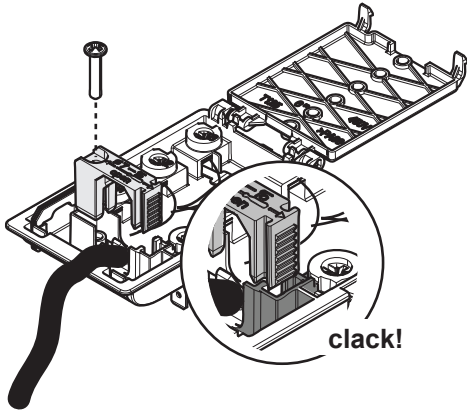
380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz



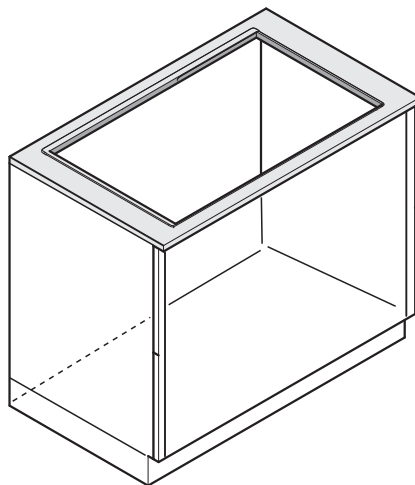
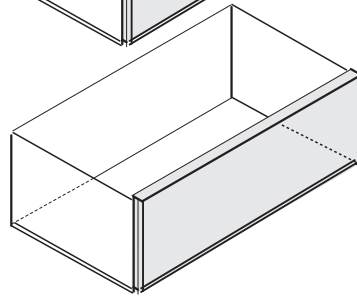
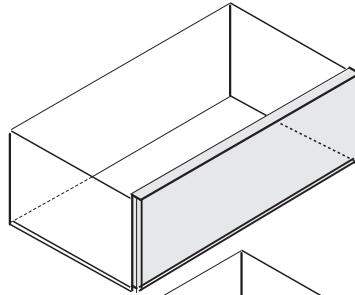
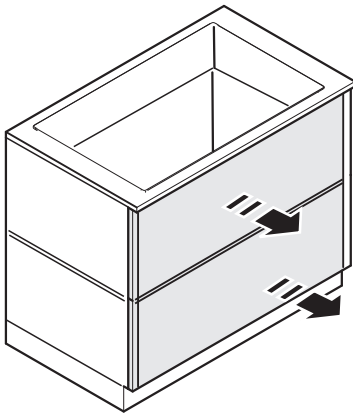
3b

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

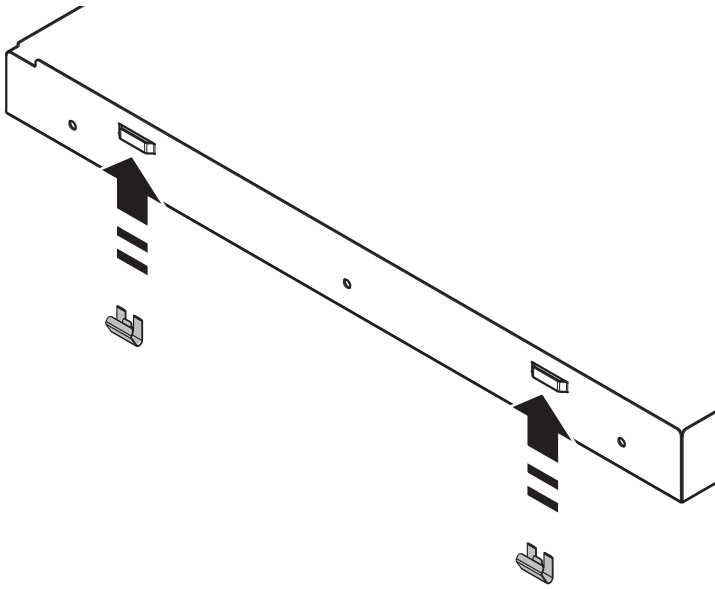
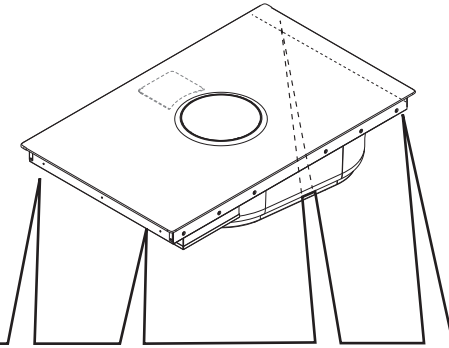
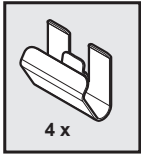




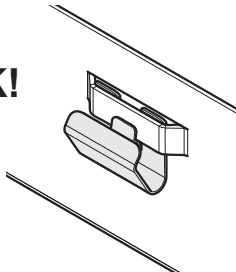
3c



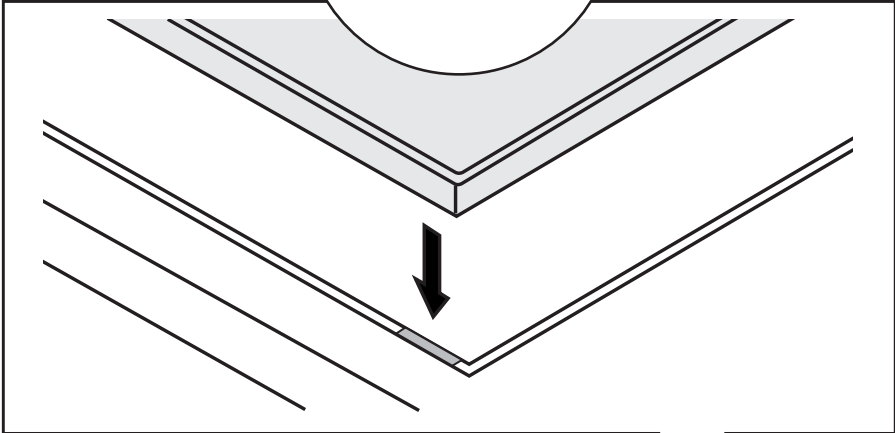
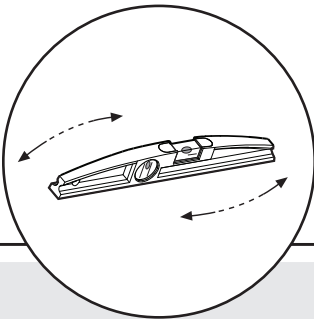
OK!






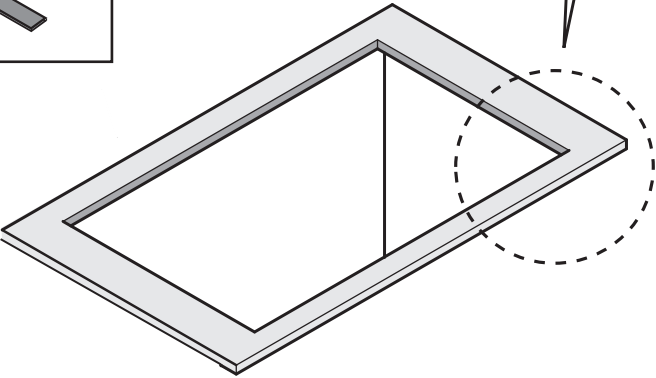
OK!

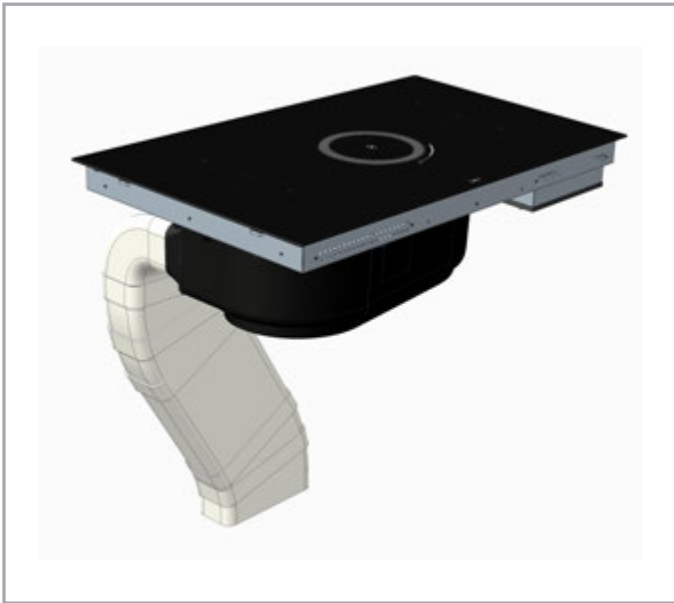


inst. **B**

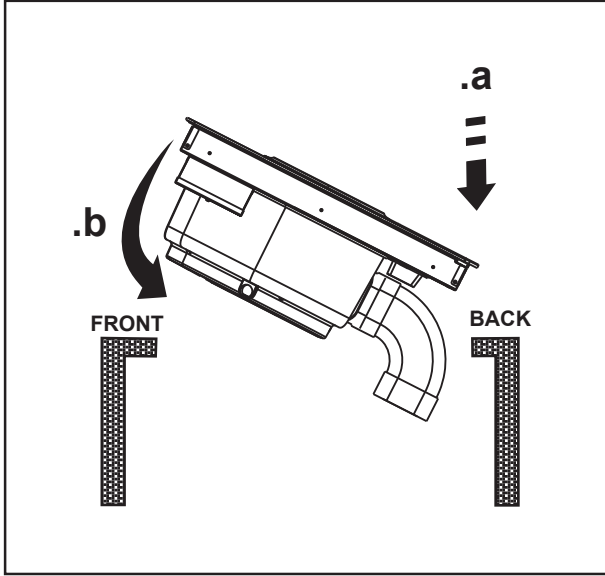
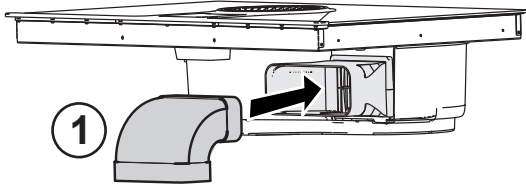


-  **x8 ***
-  **x4 ***
-  **x4 ***

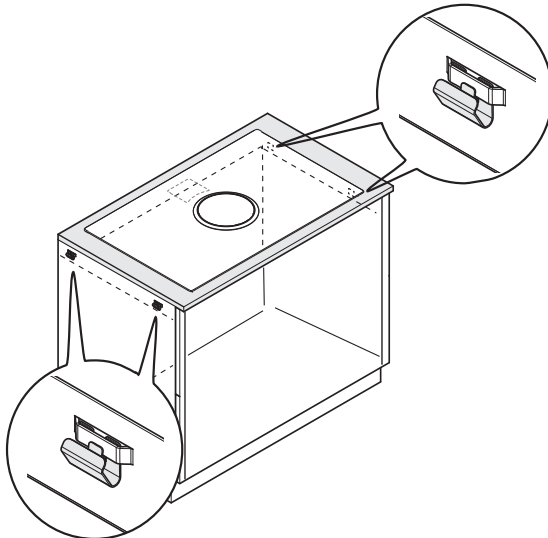




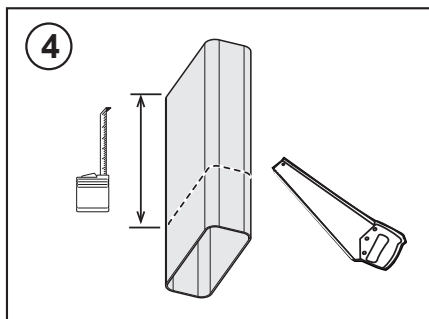
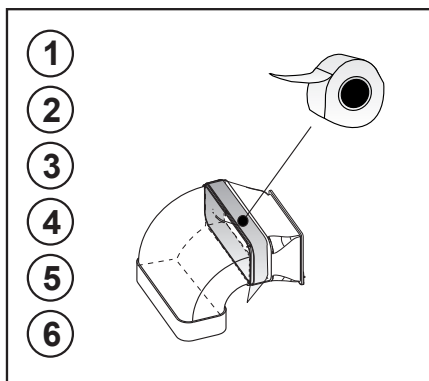
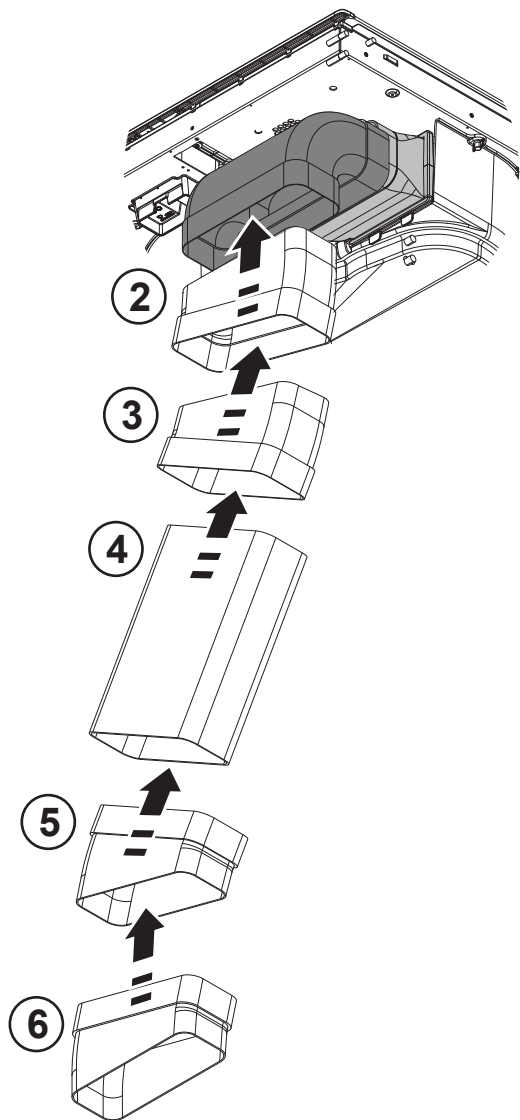
7a.1

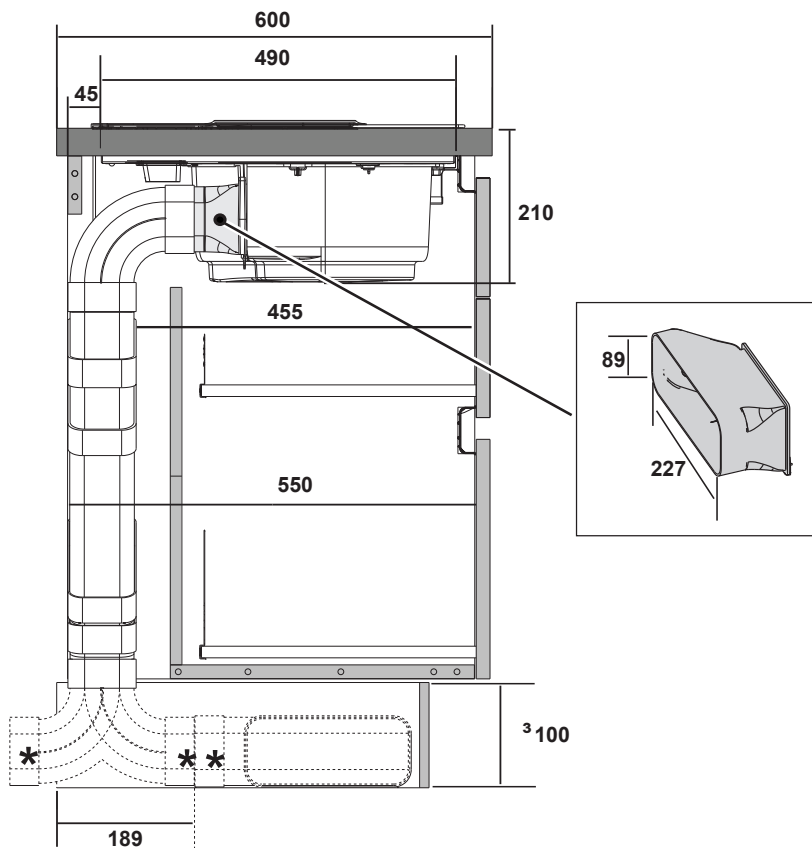


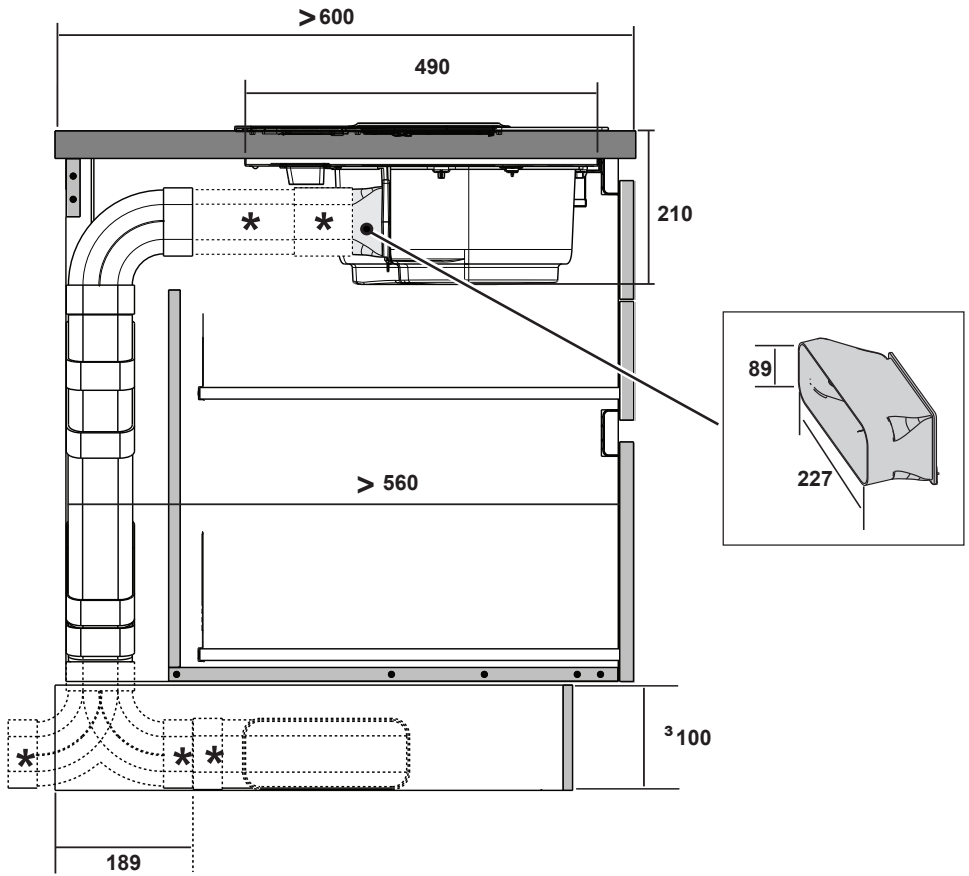
7a.2



7a.3









KIT0121007



227x94 - Ø146mm

KIT0120996



Ø150x500mm

KIT0121000



Ø150x1000mm

KIT0121003



Ø158x59mm

KIT0121006



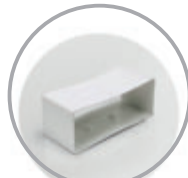
90°

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

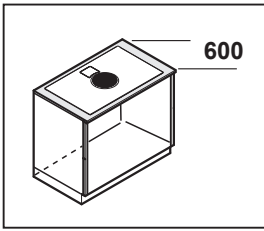


227x94mm

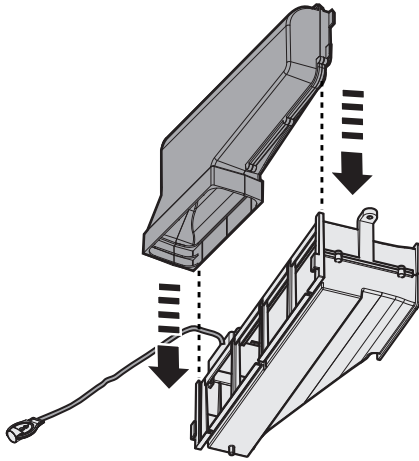


www.elica.com
www.shop.elica.com

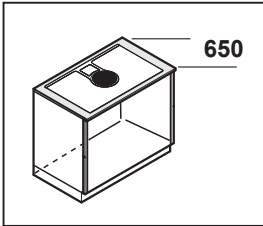
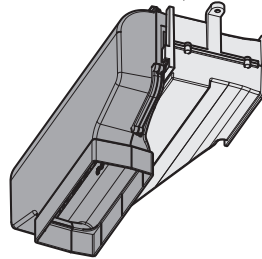
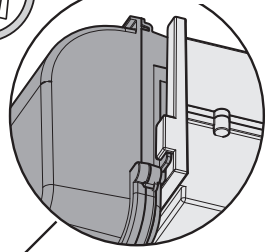




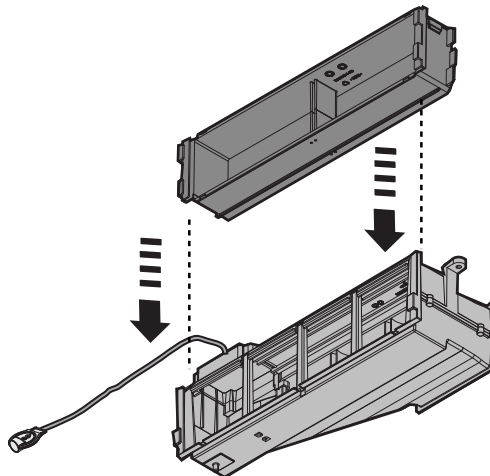
9.1

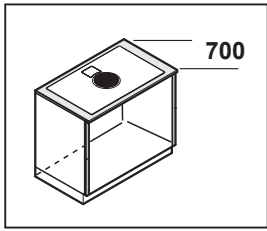


click!

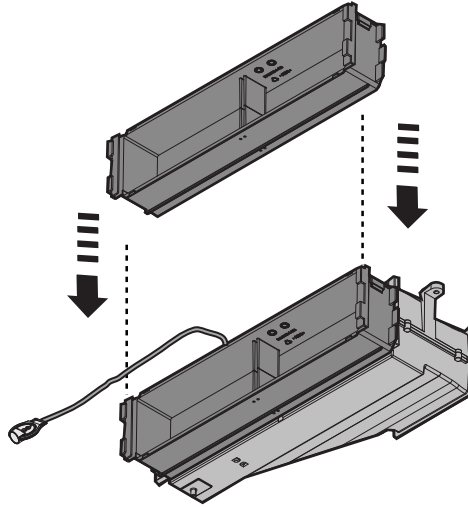


9a.1.2

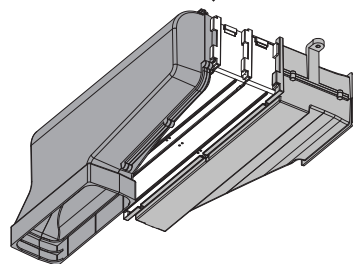
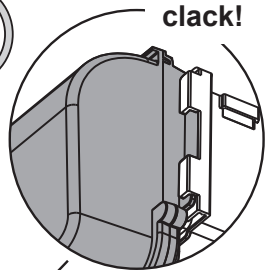
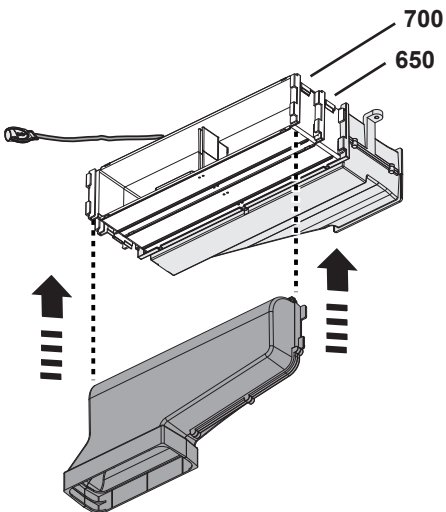




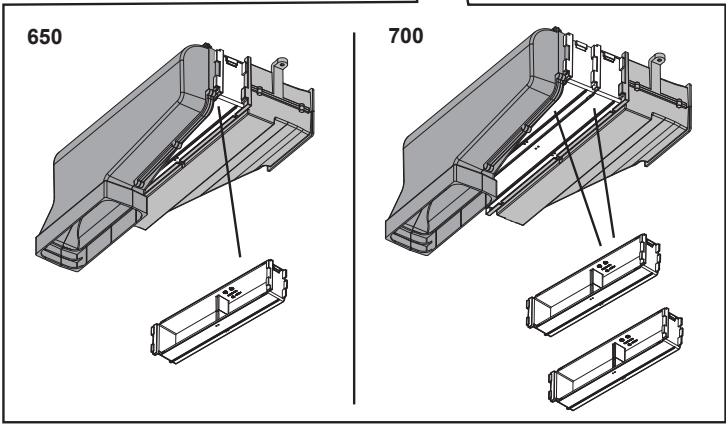
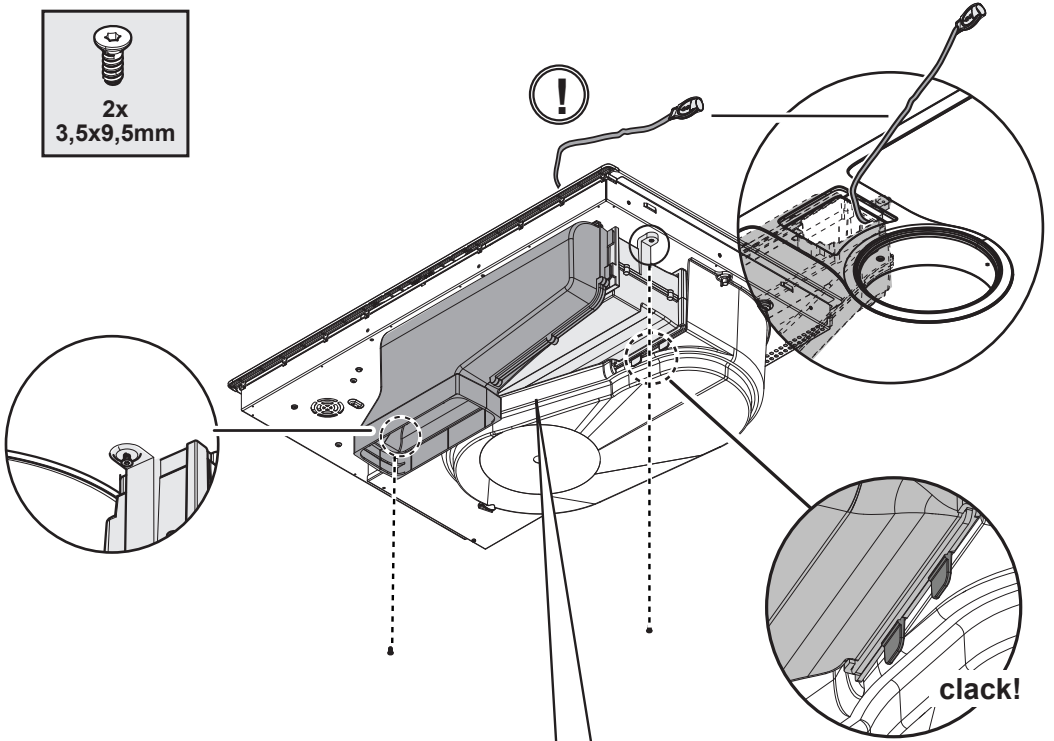
9a.1.3

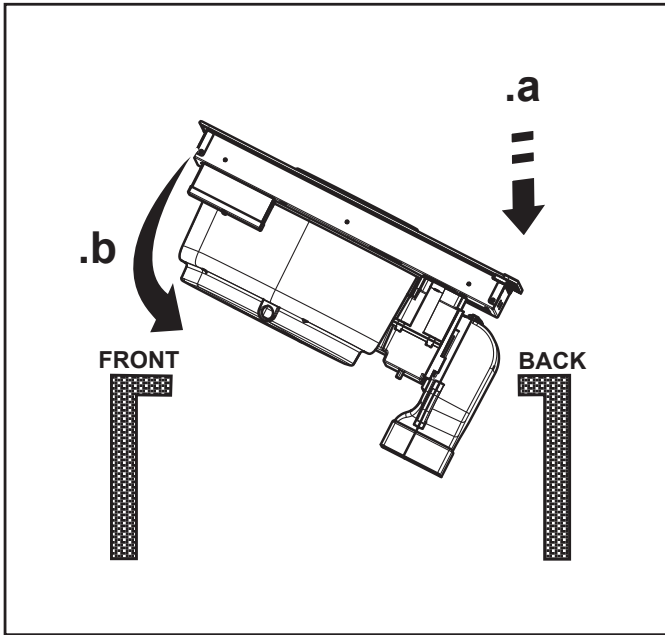


9.2

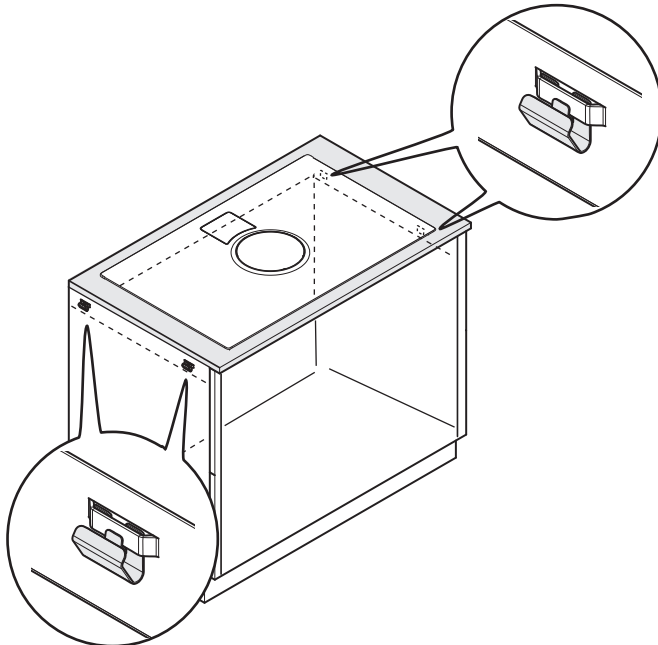


9.3

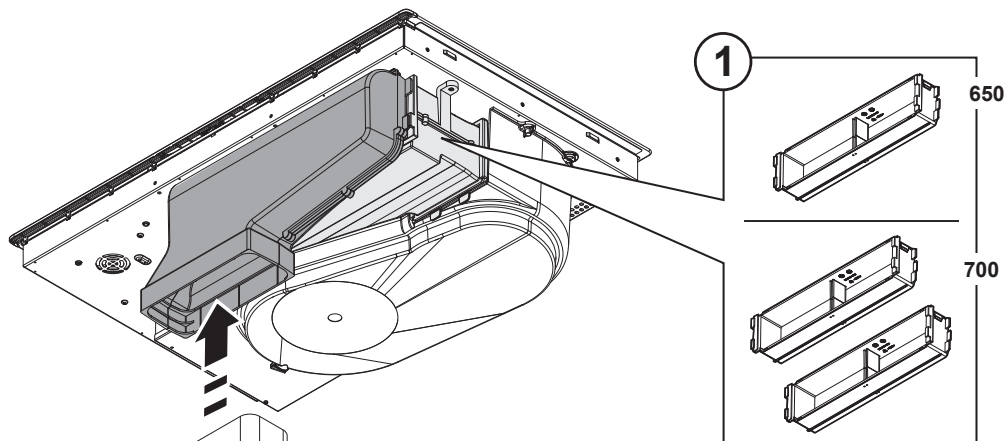




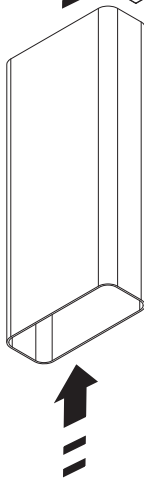
9.4



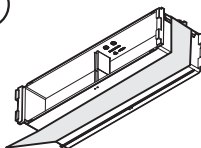
9.5



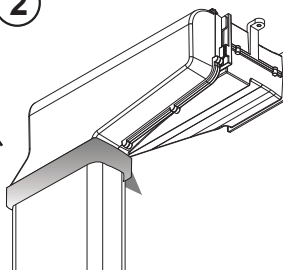
2



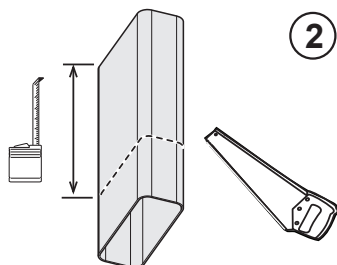
1

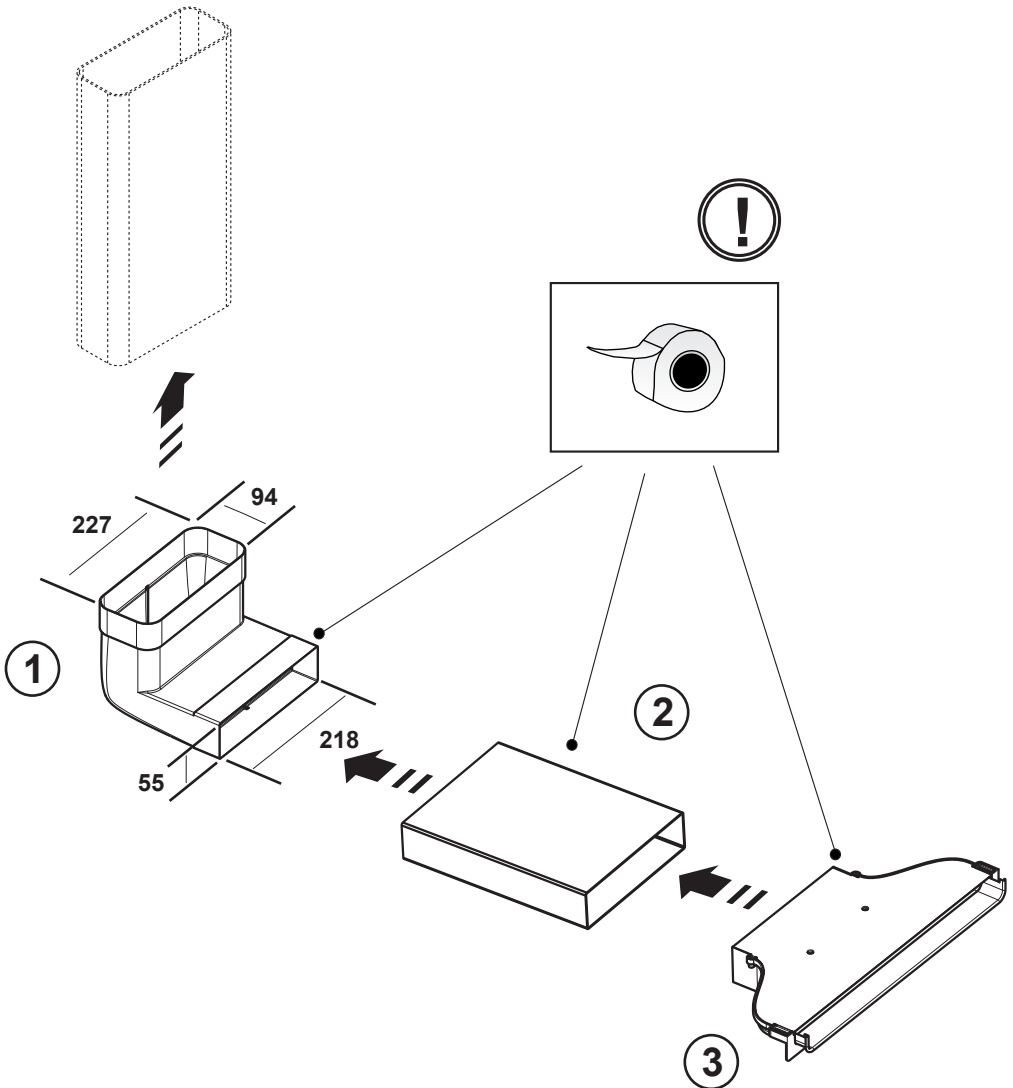
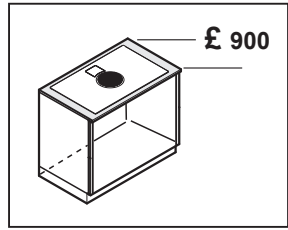


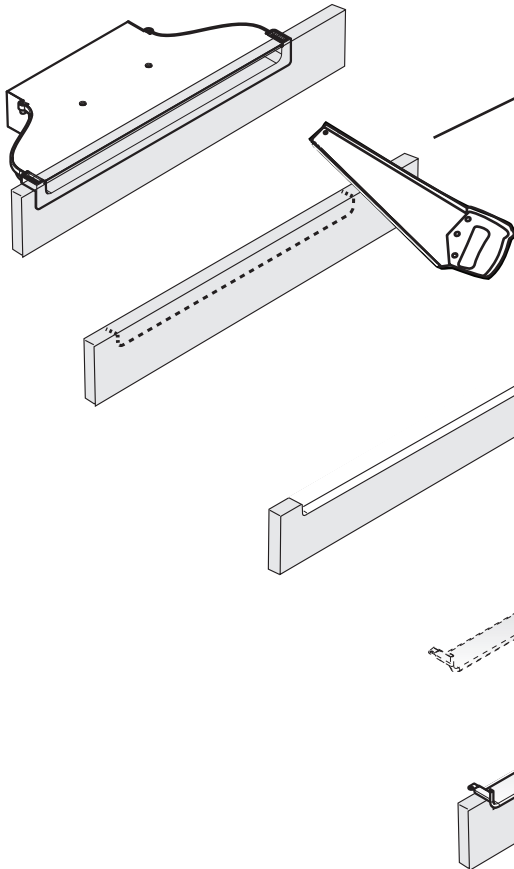
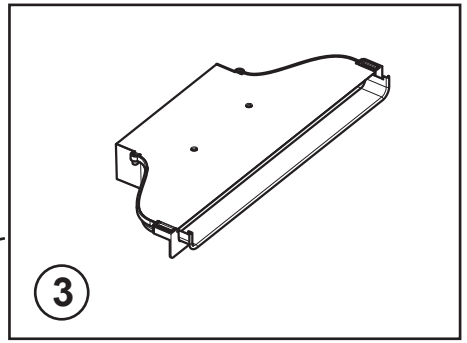
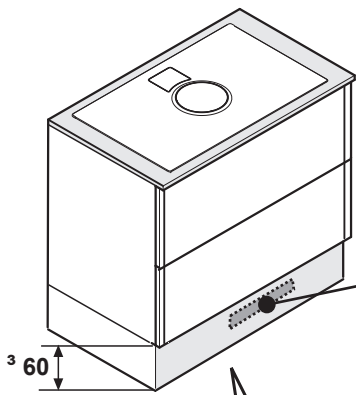
2

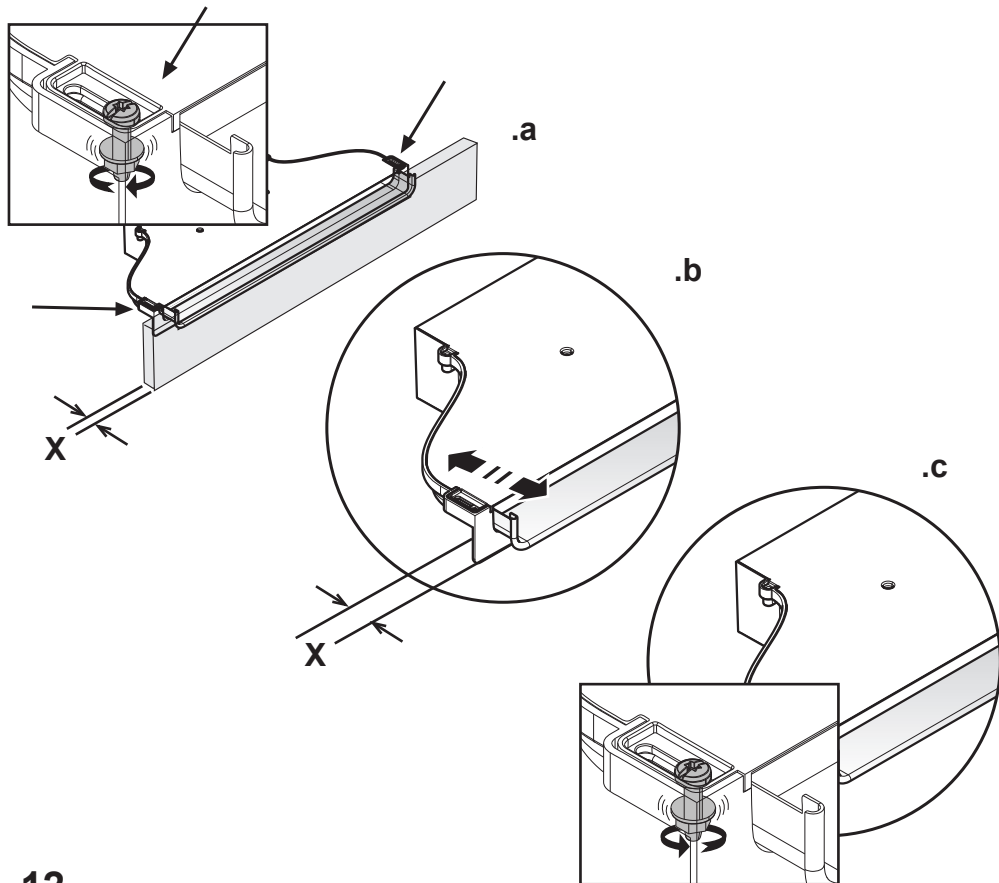


2

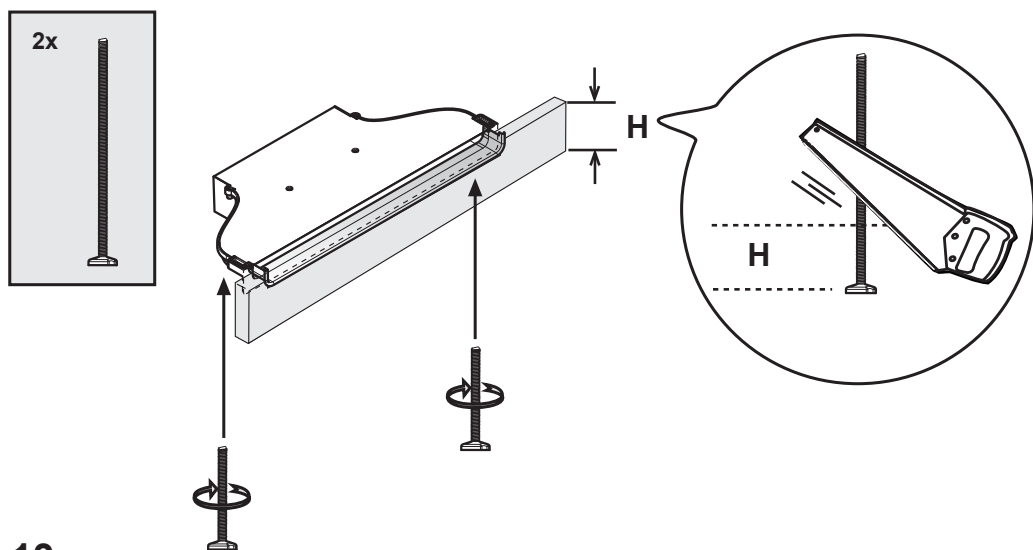




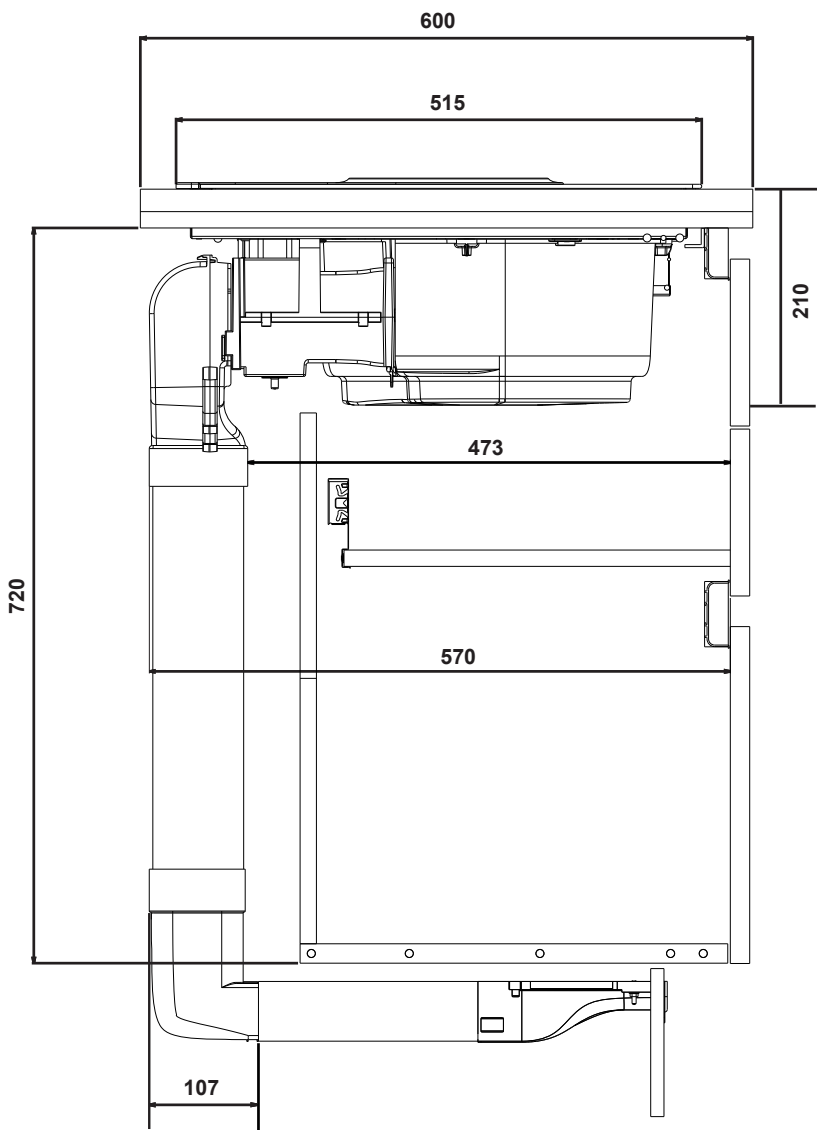


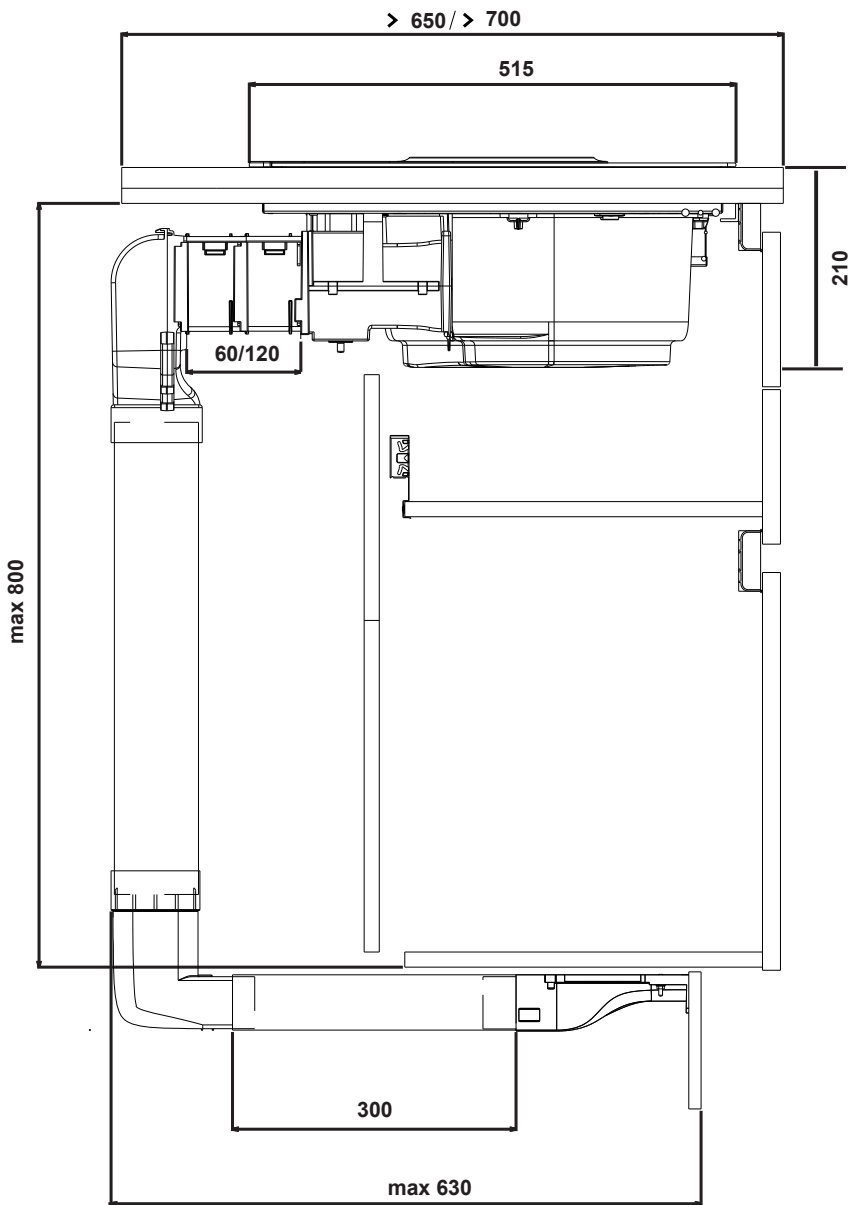


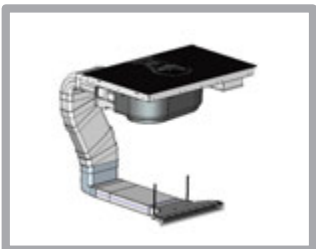
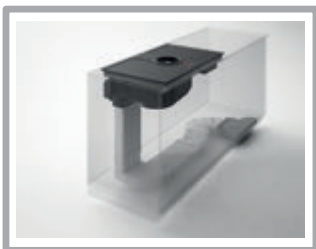
12



13







KIT0121012



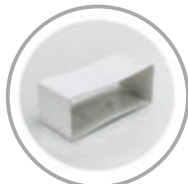
218X55X500mm

KIT0121013



218X55X1000mm

KIT0121015



218X55X70mm

KIT0121016



90° 218X55mm

KIT0121017



218x55mm

KIT0126810



227x94mm

KIT0121002



15° - 227x94mm

KIT0121005

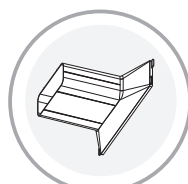


90° 227x94mm

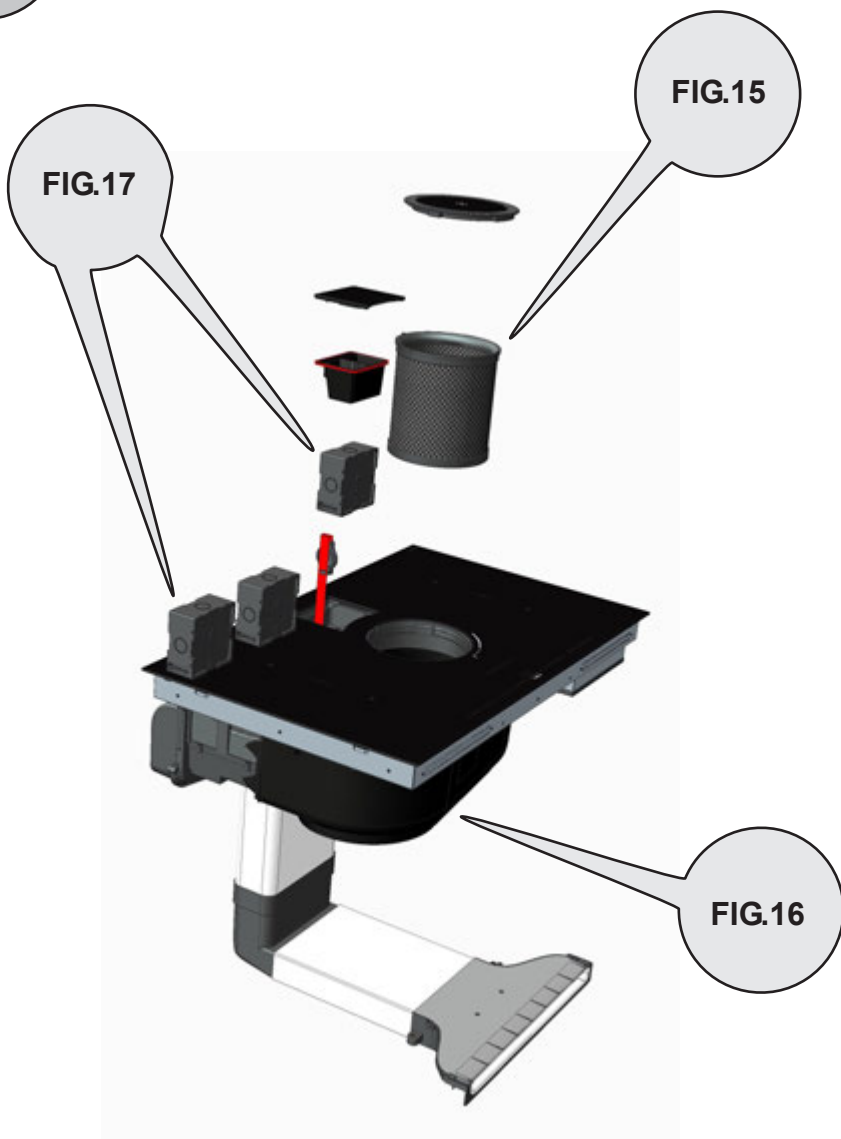
KIT0140820

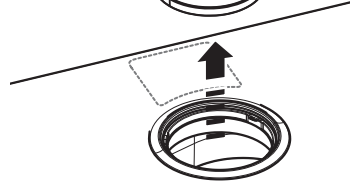
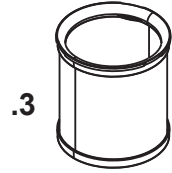
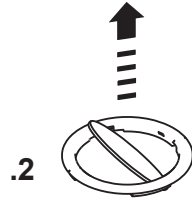
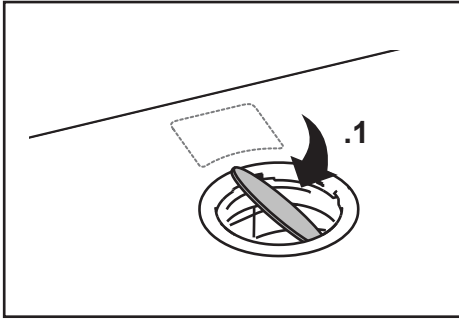


KIT0130427

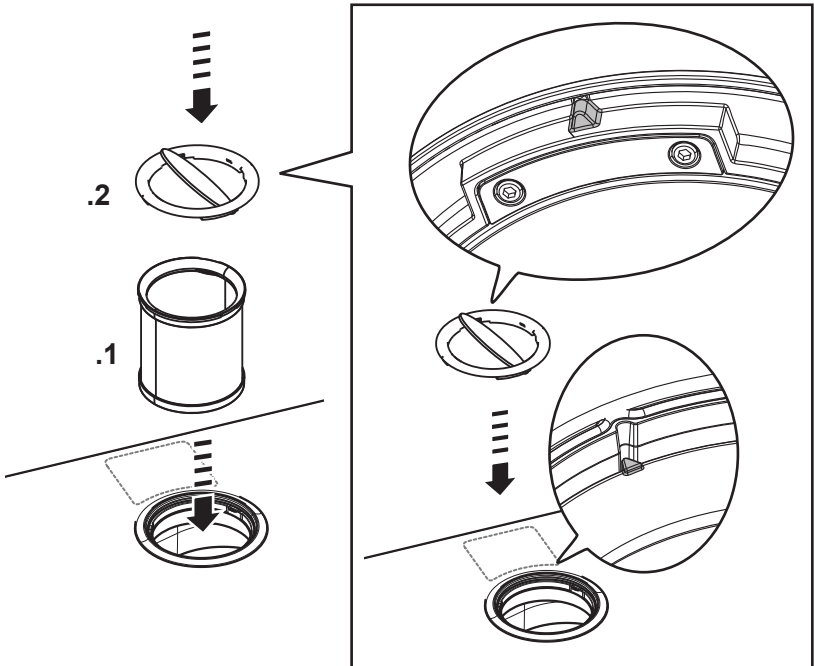


www.elica.com
www.shop.elica.com

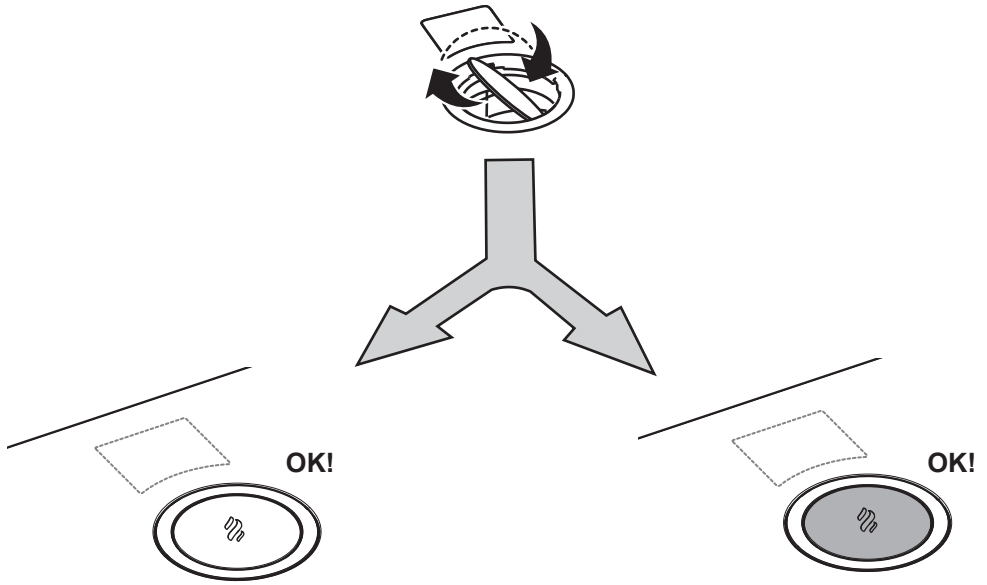




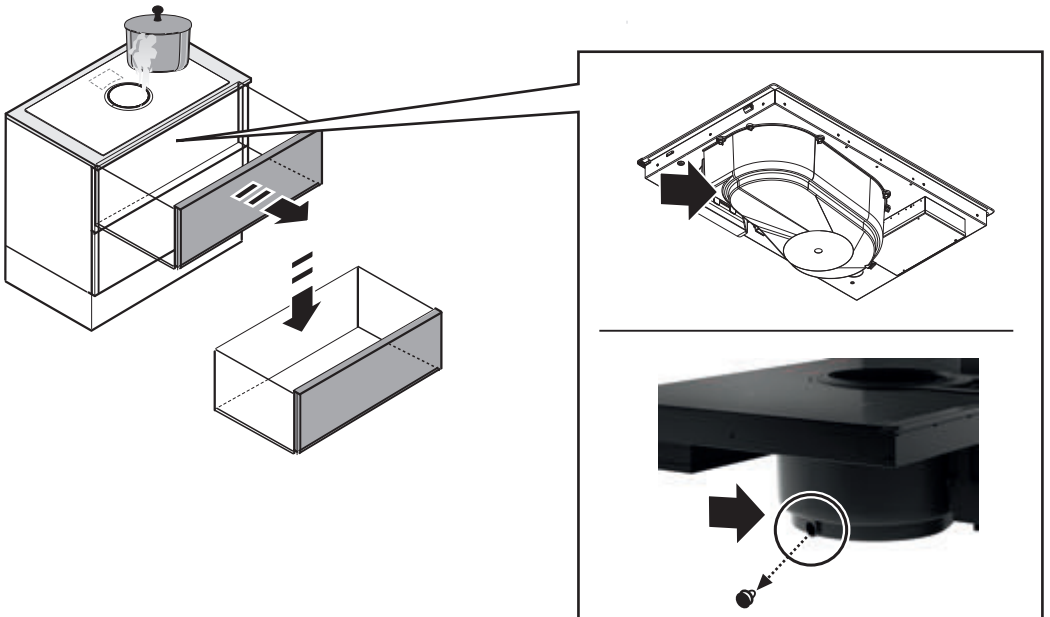
15

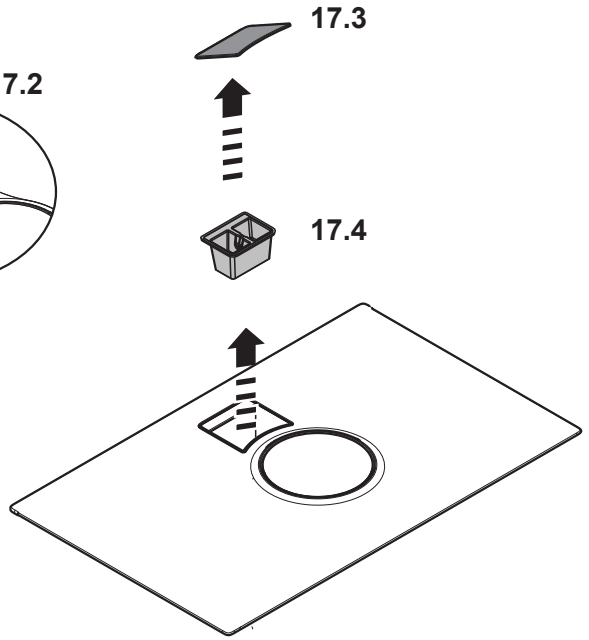
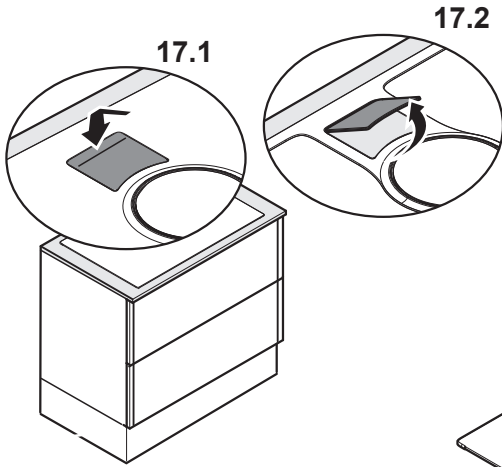


15a

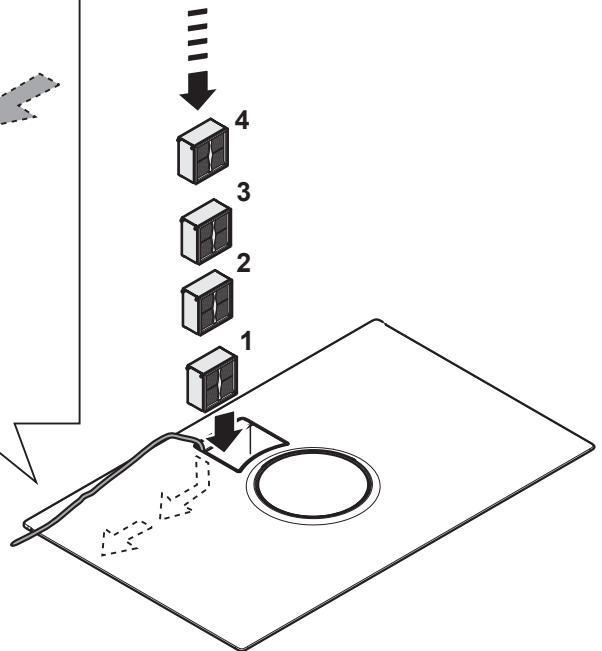
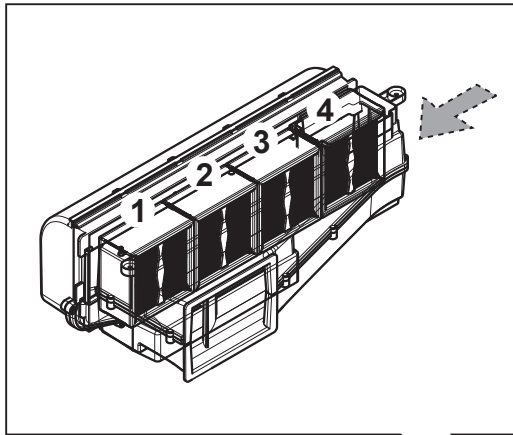


15b

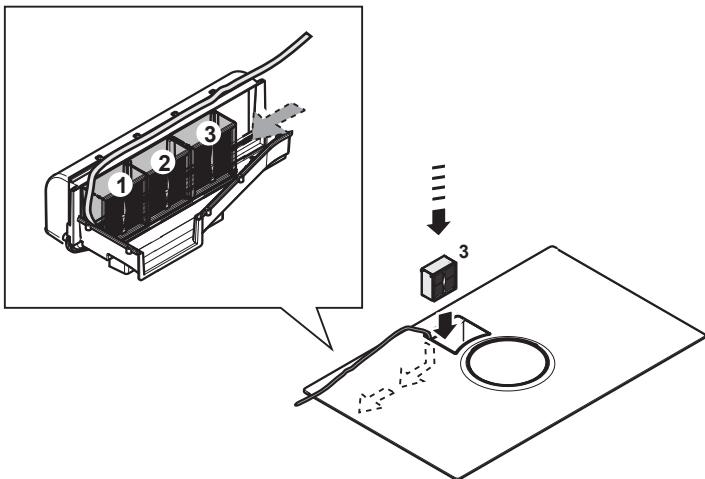
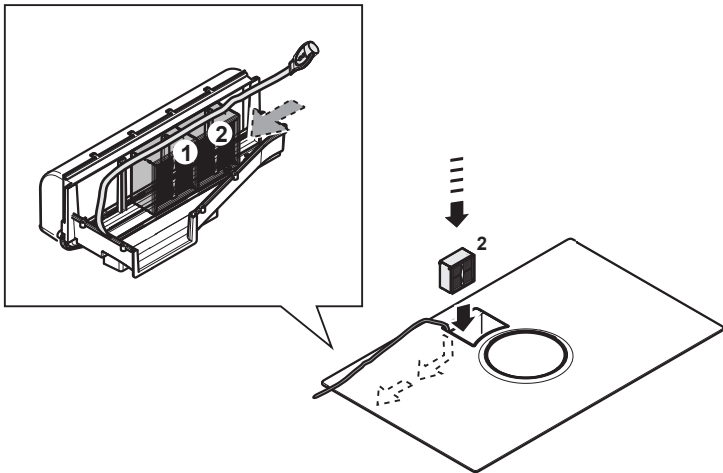
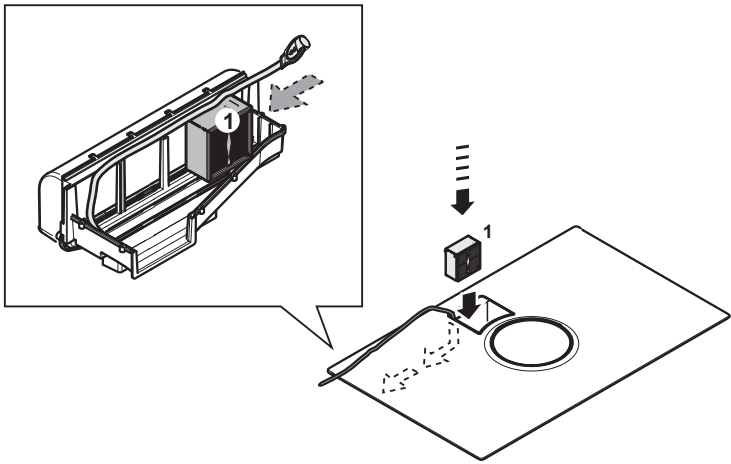


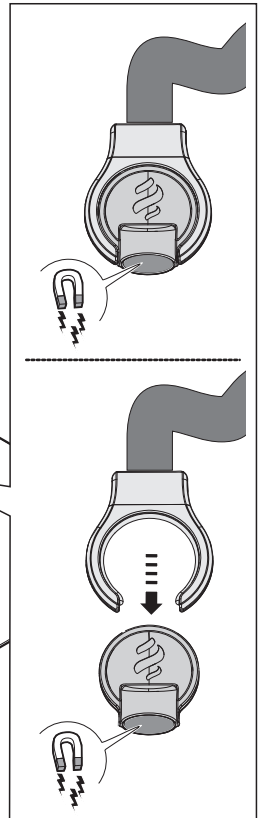
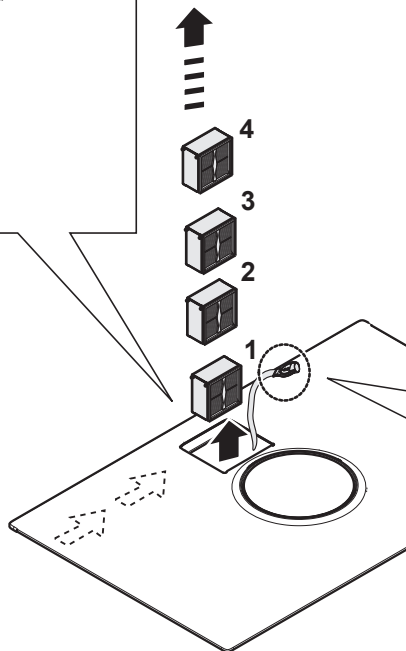
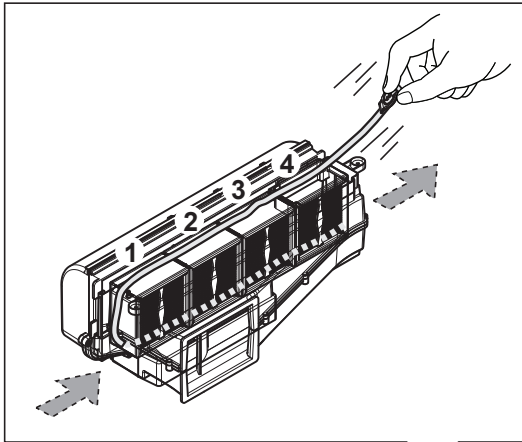
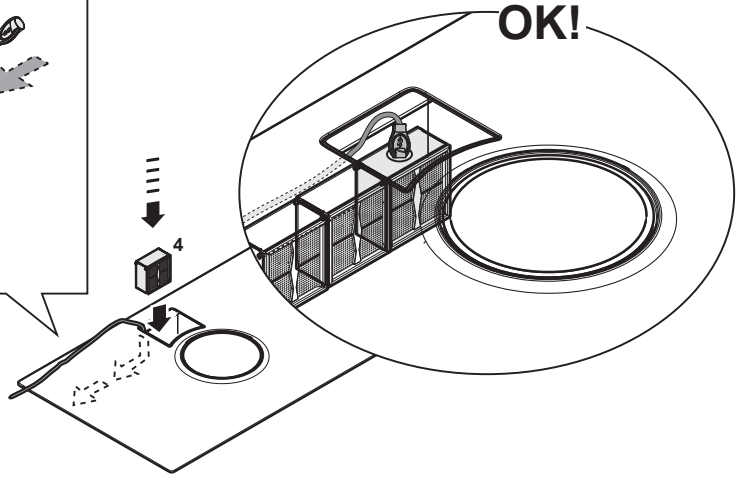
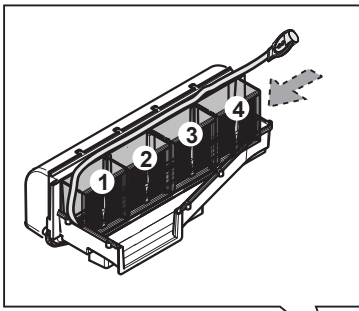


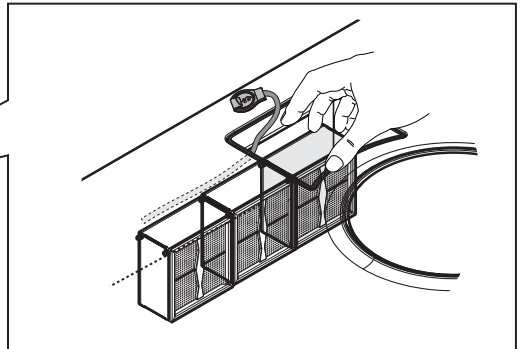
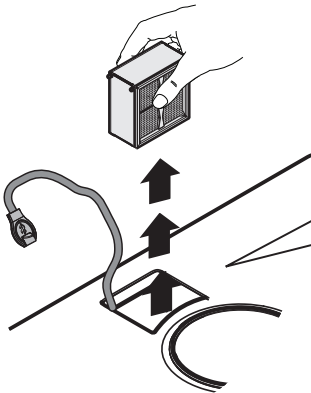
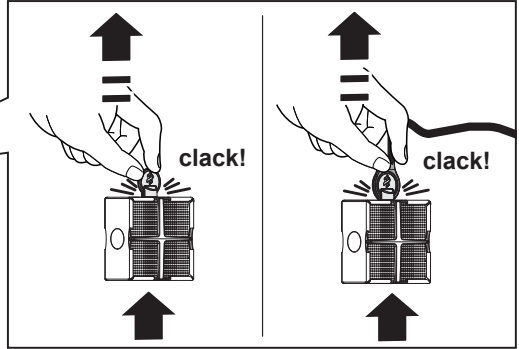
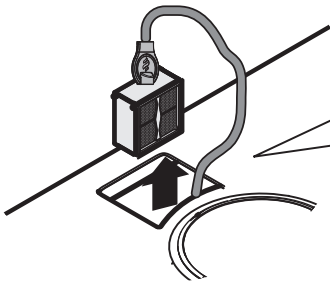
17

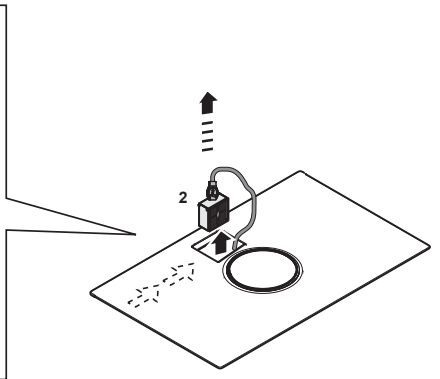
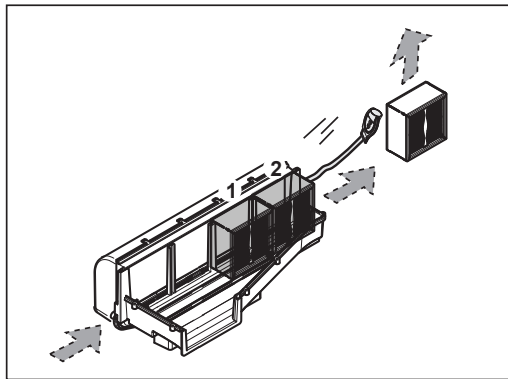
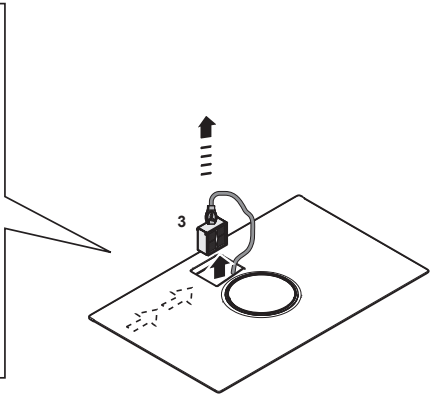
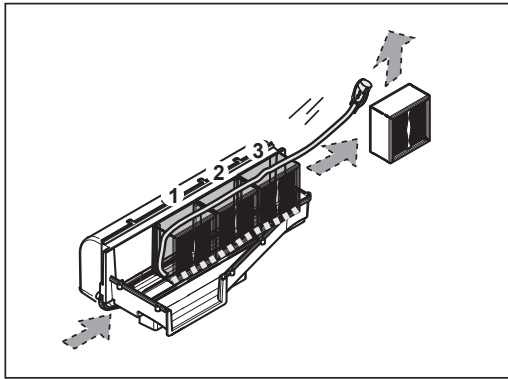
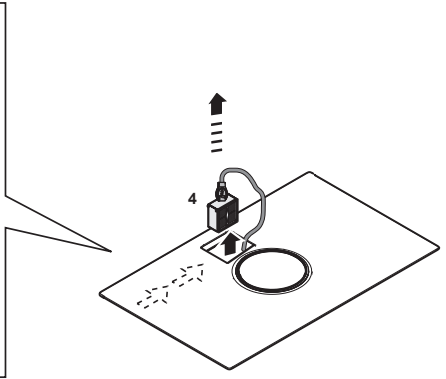
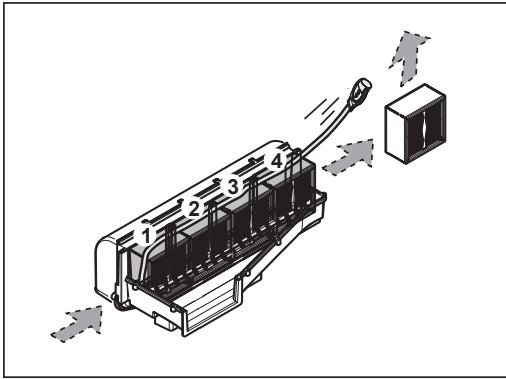


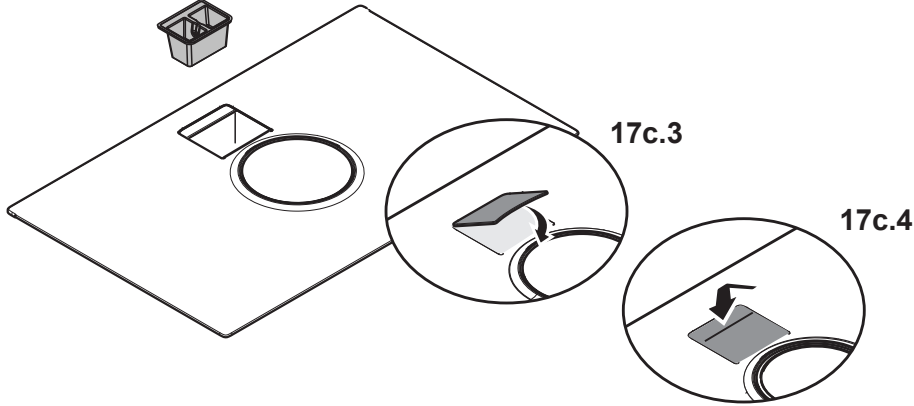
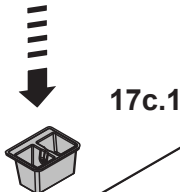
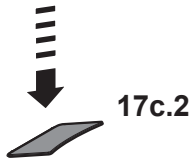
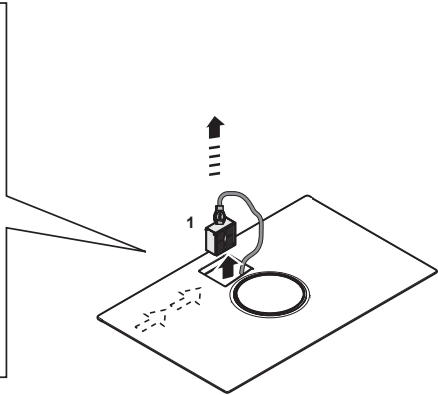
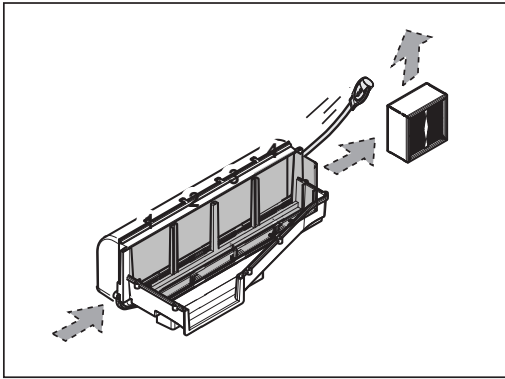
17a



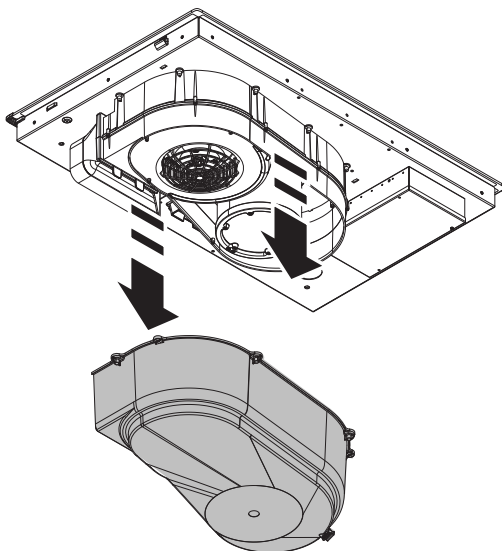
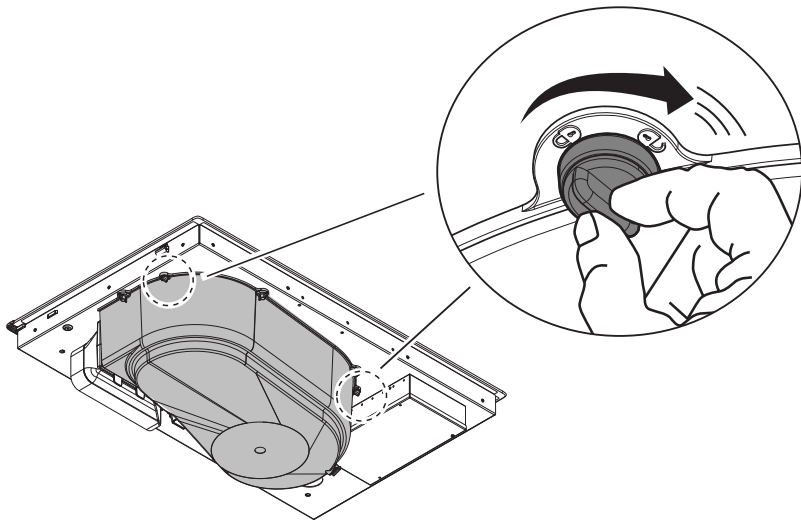


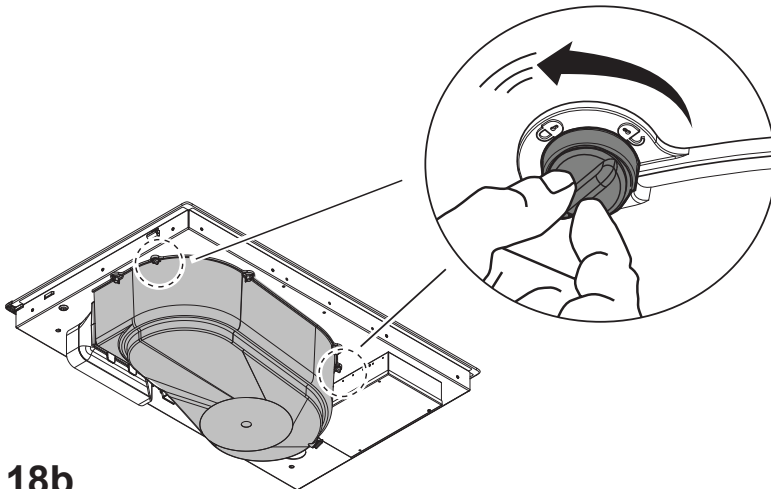
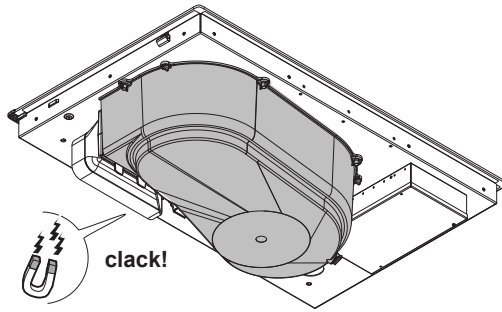
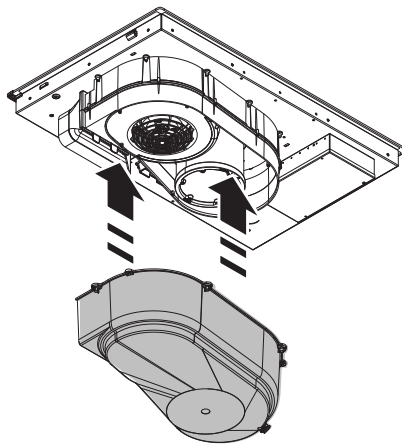




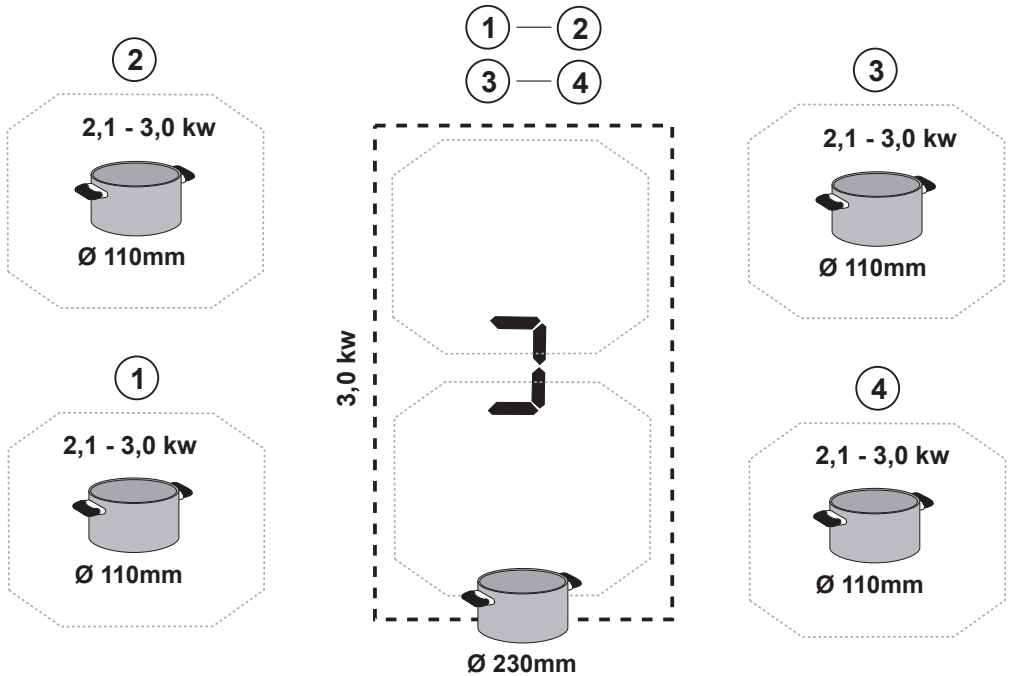
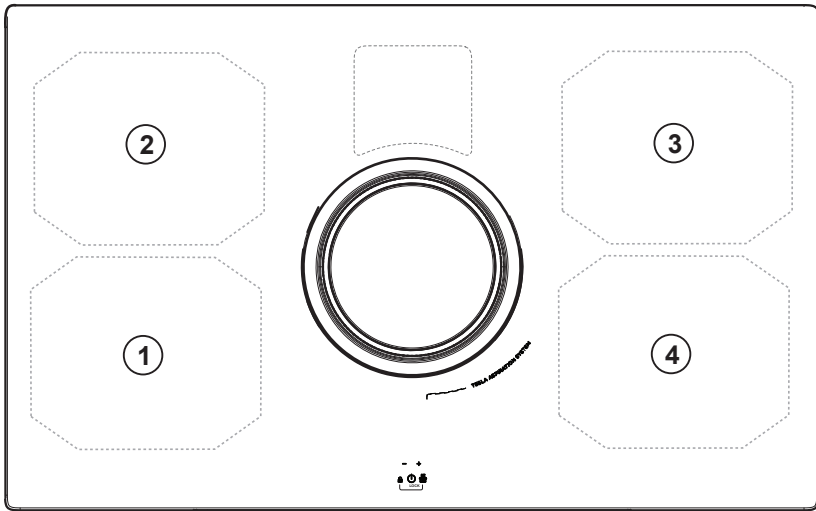


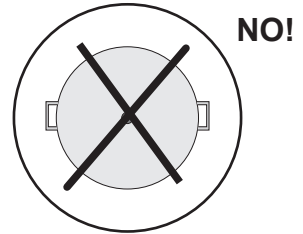
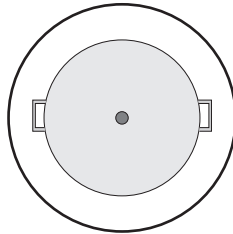
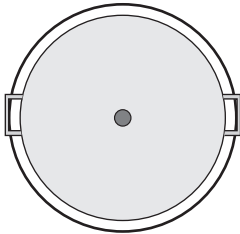
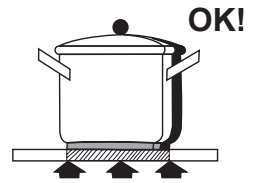
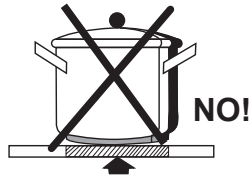
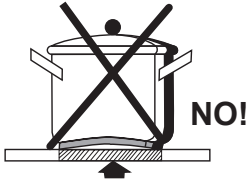
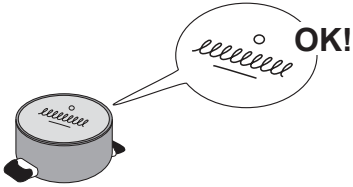
17c





18b





- 40 %

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 onnipolare a norme che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

-Non utilizzare prese multiple o prolunge.

-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; mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso.

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

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


L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili. 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'ideale 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'ideale 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. Suggestimenti 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 utilizzare 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 separatamente) 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 aspirante 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 diminuzione 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 2-6 cm, in caso di installazione TOP ; 2,5-6 cm in caso di installazione FLUSH.

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

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



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 onnipolare a norme, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilmente accessibile dopo l'installazione.

Attenzione! 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 simile.

Nota : il prodotto è dotato di una funzione Power Limitor che permette di impostare una soglia massima di assorbimento kw Il settaggio deve avvenire al momento del collegamento del prodotto alla rete elettrica o alla riconnessione della rete elettrica stessa (entro i 2 minuti successivi). **Per la sequenza di settaggio del Power Limitation consultare questo manuale nella sezione Funzionamento.**

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.

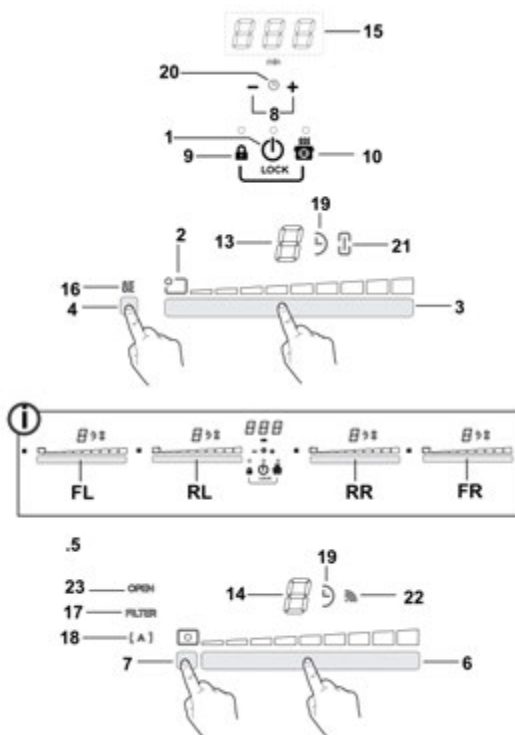
Nota: per una corretta installazione del prodotto è consigliabile nastrare le tubazioni con un adesivo che abbia le seguenti caratteristiche:

- 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

Display / LED

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

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

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 |  |
| Power Level |  |
| Residual Heat Indicator |  |
| Pot Detector |  |
| Funzione Temperature Manager attiva |  |
| Funzione Child Lock attiva |  |
| Funzione Pausa |  |
| Funzione Automatic Heat UP |  |

Caratteristiche del piano

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

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

Funzionamento

Nota: Per attivare qualsiasi 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 l'**Area 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 **Area 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, dopodiché la potenza ritorna al livello precedente.


Sfiorare e scorrere con le dita lungo l'**Area 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 aree di selezione delle zone di cottura che si vogliono utilizzare**

- l'indicatore Bridge (21) della zona di cottura "Secondaria" si illumina "  "


- tramite la l'Area 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 di controllo che permette il mantenimento del calore ad una temperatura costante ad un livello di potenza ottimizzato; ideale per tenere in caldo i cibi già pronti.


La funzione Temperature Manager si attiva alla pressione dell'area di attivazione (4)

Nel display della zona 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  , per diminuire il tempo di spegnimento automatico


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

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

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

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

● 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 "P" 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 l'Area 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, sull'Area di selezione (3), la potenza desiderata
- viene visualizzata una "A" nel display (13).



● Power Limitation

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



Nota : il settaggio deve avvenire da piano spento, **senza**


premere il tasto  , al momento del collegamento del piano cottura alla rete elettrica, o alla riconnessione della rete elettrica stessa, entro i 2 minuti successivi.

Per settare il Power Limitation :

- premere e tenere premuti a lungo i tasti   , fino all'emissione di un breve segnale acustico

- scorrere contemporaneamente sulle aree di selezione **FL e**

RL  , da sinistra verso destra, poi mantenere premuto  nell'area corrispondente

all'ultimo livello di potenza  , fino all'emissione di un breve segnale acustico

il display Timer (15) mostra i simboli "CF6", ad indicare che è possibile eseguire il settaggio

il display della **zona FL** mostra il settaggio corrente**

0 = 7,4 KW



1 = 4,5 KW

** di default il settaggio è impostato a 7,4 KW

- per cambiare l'impostazione del Power Limitation scorrere

sulle aree di selezione **FL**



- per salvare la scelta effettuata premere i tasti  , per 1 secondo;

verrà emesso un segnale acustico a confermare l'avvenuto settaggio, e si esce dalla funzione.

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) l'**Area di selezione (6)** per attivare l'aspiratore

● Velocità (potenza) di aspirazione:


Il piano è dotato di 8 livelli di velocità (potenza) di aspirazione


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

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

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

● Power Booster Aspirazione

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

- Sfiorare e scorrere con le dita lungo l'**Area di selezione (3)** (oltre il livello ) ed attivare il Power Booster Aspirazione

il **livello 9** : rimane attivo per 15 minuti

il **livello 10** : rimane attivo per 5 minuti



dopodiché la potenza torna al livello 8

Nota : il Power Booster Aspiratore attivo, viene indicato nel display (13) della zona cottura selezionata, con il simbolo "P"


● Timer


Attivazione/Regolazione della funzione Timer per l'aspiratore

• Selezionare l'aspiratore.

• 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 , per diminuire il tempo di spegnimento automatico

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

Nota: al lato del display dell'aspiratore appare il simbolo "  " (19)

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette premendo  ), mentre il display (15) lampeggia, con simbolo "000".

Per lo spegnimento del Timer:


- selezionare l'**Area di selezione (6)**
- impostare il valore del timer a "0", tramite 

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

● Attivazione indicatori saturazione filtri

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

Per attivarli procedere come segue:

- accendere il piano aspirante tramite 

- con motore di aspirazione e zone di cottura spente, premere e mantenere premuta l'**Area di selezione (7)**:

il LED "FILTER" (17) si accende in bassa luminosità il display (14) dell'aspiratore mostra la lettera "G" – per procedere all'attivazione dell'indicatore saturazione **filtro grassi** –

Nota : premere di nuovo l'**Area di selezione (7)** per visualizzare nel display (14) la lettera "F" e procedere all'attivazione **del filtro odori a carbone**

Attivo

- premere l'**Area di selezione (6)**, il LED "FILTER" (17) passa in alta luminosità, poi dopo 10 secondi si spegne, ad indicare l'avvenuta **ATTIVAZIONE**.

● Disattivazione indicatori saturazione filtri

ripetere l'operazione sopra descritta per l'attivazione;

- il LED "FILTER" (17) passa in bassa luminosità, poi dopo 10 secondi si spegne, ad indicare l'avvenuta **DISATTIVAZIONE**.

● Indicatore di saturazione filtri

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

Filtro grassi

il LED "FILTER" (17) si accende;
nel display (14) viene visualizzato il simbolo "G" (per 10 secondi dall'accensione)

Filtro odori a carbone attivo

il LED "FILTER" (17) lampeggia;
nel display (14) viene visualizzato il simbolo "F" (per 10 secondi dall'accensione)

● Reset saturazione filtri

Dopo aver eseguito la manutenzione dei filtri (grassi e/o odori a carbone attivo) premere a lungo l'Area di selezione (7):

il LED "FILTER" si spegne, facendo ripartire il conteggio dell'indicatore.

Nota: Ripetere l'operazione nel caso di segnalazione contemporanea di entrambi i filtri.

● Funzionamento automatico

Il prodotto è dotato di un sensore di qualità dell'aria che permette alla cappa di impostare in modo automatico la velocità di aspirazione più idonea in base alla tipologia di cottura.

Per attivare questa funzione:

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

● Funzionamento automatico della cappa con SNAP®

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

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

Per attivare questa funzione:

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

● Indicatore FLAP aperto

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

- accendendo l'aspiratore il motore non partirà se il FLAP è chiuso :

il LED "OPEN" (23) si accende, verrà emesso un beep lungo, ogni 5 secondi il display (12) lampeggia

- chiudendo il FLAP da motore acceso, il motore si arresta:
il LED "OPEN" (23) si accende, verrà emesso un beep lungo, ogni 5 secondi il display (12) lampeggia

Questo elettrodomestico è predisposto per essere utilizzato in abbinamento ad un KIT sensore Window (non fornito dal produttore)

Installando il KIT sensore Window (soltanto nel caso di utilizzo in modalità ASPIRANTE), l'aspirazione dell'aria smetterà di funzionare ogni qual volta la finestra presente nella stanza, su cui il KIT viene applicato, risulterà chiusa.

È raccomandabile l'acquisto del KIT FDS - 100 Elektrotechnik Schabus, disponibile presso i centri autorizzati Elektrotechnik Schabus o direttamente tramite il sito internet www.elektrotechnik-schabus.de.

- Il collegamento elettrico del KIT sensore Window deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato.

ATTENZIONE: posizionare il KIT in una zona non accessibile dall'utente ad installazione completata.

- Il produttore di questo elettrodomestico 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

| 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 | Cuocere - sobbollire – addensare - mantecare | 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 | Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare | 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 | Arrosti | Doratura carne con olio (se con burro potenza 6) | 7-8 | Cottura | 4-5 |
| | Ai ferri | Preriscaldamento della pentola | 7-8 | Grigliatura su entrambi i lati | 3-4 |
| | Rosolatura | Rosolatura con olio (se con burro potenza 6) | 7-8 | Cottura | 7-8 |
| | 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

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.

Fig. 15

Filtri ai carboni attivi


(Solo per Versione Filtrante)

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.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Ricerca guasti

| CODICE ERRORE | DESCRIZIONE | 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. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato avviato.

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

Strictly observe the instructions in this manual. 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 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 \varnothing 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 electrical appliance is designed to be built-in to a 2-6 cm thick worktop in the case of TOP installations; 2.5-6 cm in the case of FLUSH installations.

The minimum clearance between the cooktop and wall must be at least 5 cm at the front, at least 4 cm on the side and at least 50 cm with respect to the wall units above.

NB = The suggested clearances are indicative: when designing the spaces, follow the instructions of the kitchen manufacturer.



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.

Note : the product is equipped with a Power Limitorator function, which allows a maximum power limit to be set

The limit must be set at the time of the product's connection to the electrical network or when the electrical network itself is reconnected (within the following 2 minutes). **For the Power Limitation setting sequence, see the Operation section of this manual.**

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.

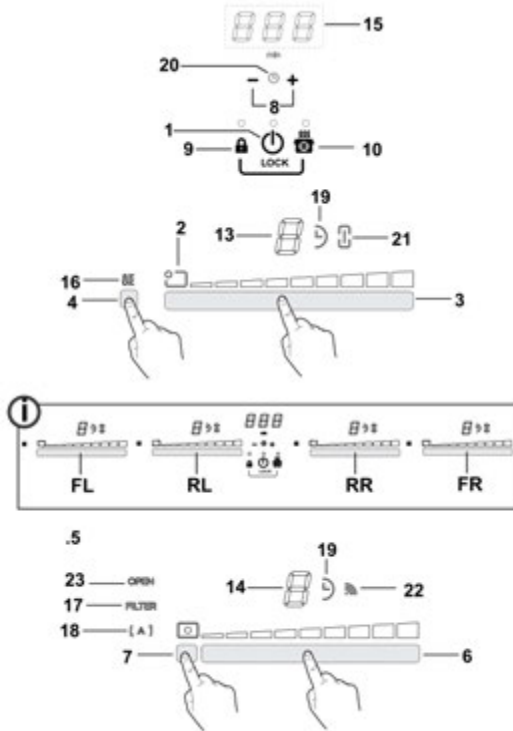
Note: to ensure the correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics:

- 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 Indicator
17. Filter assistance indicator
18. Automatic extraction function indicator
19. Timer indicator active
20. Egg Timer indicator active
21. Bridge indicator active
22. SNAP operation indicator
23. FLAP 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 “H” symbol will appear on the cooking zone display, 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 |  |
| Power Level |  |
| Residual Heat Indicator |  |
| Pot Detector |  |
| Temperature Manager Function active |  |
| Child Lock Function active |  |
| Pause function |  |
| Automatic Heat UP function |  |

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 “H” symbol.

Operation

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

● Switch-on

Push (tap)  **ON/OFF button of hob/extractor fan**
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 zones


Tap (press onto the **Selection zone (3)**) corresponding to the desired cooking zone.

● 9 Power Level

The hob features 9 power levels
Tap and swipe with your fingers onto the **Selection zone (3)**: to the right, to increase the power level; to the left to decrease the power level.

● Power Booster

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

Tap and swipe with your fingers onto the **Selection zone (3)** (beyond the level ) 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 can operate in a combined way, creating a single zone with the same power level. This function allows evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.

You can use both the "Master" front cooking zone and the corresponding "Secondary" cooking zone on 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 selection zones of the cooking zones that you want to use**

- the Bridge (21) indicator of the "Secondary" cooking zone lights up ""


- use the **Selection zone (3)** of the "Master" cooking zone **to set the operating Power Level**

- to disable the **Bridge Function** all you have to do is to repeat the activation procedure

● **Temperature Manager**

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


The Temperature Manager function can be enabled by tapping the activation zone (4)

On the display of the zone active in Temperature Manager mode will appear the symbol ""

● **Key Lock**

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

Activation:

- push  (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





- push and hold both  (9) and the  (10), an acoustic signal indicates that the function is active, and a "" will appear on the 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 suction 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 (power⁰)
 - Press   (8) to access the Timer function
 - Set 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 count, it emits a beep (for 2 minutes; you can mute it by tapping  ), while the display (15) is flashing, showing the symbol "".

Note: the symbol "" (19) appears beside the display of the cooking zone when the timer is active.

To switch-off the Timer:

- select the cooking zone
- set the value of the timer to "", via 

Note: 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 can be enabled by pushing (8) .

Note : to set the **Egg Timer** function, follow the same steps as that applicable to the **Timer-function**.

When the timer has finished the count, it emits a beep (for 2 minutes; you can mute it by tapping), while the display (15) is flashing, showing the symbol "000".

Note: with the Egg Timer active, appears the symbol (20)

● **Pause**

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

Activation:

- push (10)
- on display will appear a "||" (13).

To deactivate the function:

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

- push (10)
- within 10 seconds slide your fingers to the right along the **Selection zone (3)**, corresponding to **the desired cooking zone.**

(FIG.19);

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

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

● **Recall**

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

Activation:

- **switch the cooktop on again** within 6 seconds after shut-down
- push "" within the next 6 seconds

● **Automatic Heat UP**

The Automatic Heat UP function allows you to bring the set power up to speed; with this function, we have the advantage of having a faster cooking, but without the risk of burning the food, because the temperature does not exceed that of the set level.

This function is available for power levels 1-8 .

Activation:

- push and hold the **Selection zone (3)**, the desired power
- on display appears a "" (13).

● **Power Limitation**

The Power Limitation function allows the product to be used while limiting its maximum consumption.

Note : the limit must be set when the hob is off, **without**

pressing the key , at the time of the hob's connection to the electrical network, or when the electrical network itself is reconnected, within the following 2 minutes.

To set the Power Limitation:

- push and hold the keys , until you hear a short beep

- simultaneously swipe onto the selection zones **FL and RL**

, from left to right, then push and hold down the area corresponding to the last power level , until you hear a short beep

the Timer (15) display shows the symbols "CF6", to indicate that it is possible to run the setup

The **FL zone** display shows the current setting**

0 = 7.4 KW
1 = 4.5 KW


** by default, the limit is set to 7.4 KW

- to change the Power Limitation settings, swipe onto the selection zones **FL**

- to save the change made, push the keys , for 1 second; a beep will be emitted to confirm the setting; the function will close.

USING THE EXTRACTOR FAN

● Switch-on

Push (tap)  **ON/OFF button of hob/extractor fan**
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.

● Starting the extractor:

Tap (push) the **Selection area (6)** to enable the hob

● Extraction speed (power):


The hob features 8 suction power levels


Tap and swipe with your fingers onto the **Selection zone (3)**:

to the right to increase the suction speed (power) (0-8);

to the left to decrease the suction speed (power) (8-0);

● Suction Power Booster


The product is equipped with two additional suction speed (power) levels (in addition to the level )

- Tap and swipe with your fingers the **Selection area (3)** (in addition to level ) and activate the Suction Power Booster

level 9 : remains active for 15 minutes

level 10 : remains active for 15 minutes



after that the power returns to level 8

Note: the active Suction Power Booster function is indicated on the display (13) of the selected cooking zone with the symbol "".


● Timer


Activation/Regulation of Timer function for the extractor fan

• Select the extractor fan.


• Push   (8) to access the Timer function (at any speed)




• Set the duration of the Timer:

press the selector , to increase the automatic shut-down time



push the selector , to decrease the automatic shut-down time

display (15) will show the countdown,

Note: the symbol ""(19) appears beside the display of the extractor fan

When the timer has finished the count, it emits a beep (for 2 minutes; you can mute it by tapping  ), while the display (15) is flashing, showing the symbol "".

To switch-off the Timer:


- select the **Selection zone (6)**
- set the value of the timer to "", via 

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

● Activation of filter saturation indicators

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

To activate them, proceed as follows:

- switch on the extractor hob by means of 

- with the suction motor and the cooking zones turned off, push and hold down the **Selection area (7)**:

the LED "**FILTER**" (17) turns on at low brightness
the display (14) of the extractor fan shows the letter "G" – to proceed with the activation of the **grease filter** saturation indicator –

Note : push the **Selection zone (7)** again to display (14) the letter "F" and proceed the **odour carbon filter**

Active

- push the **Selection zone (6)**, the LED "**FILTER**" (17) switches to high brightness, then, after 10 seconds, it turns off and indicates that the **ACTIVATION** was completed.

● Deactivation of filter saturation indicators

repeat the operation described above for activation;

- the LED "**FILTER**" (17) switches to low brightness, then, after 10 seconds, it turns off to indicate that **DEACTIVATION** was completed.

● Filter saturation indicator

The hood indicates when it is necessary to perform maintenance on the filters:

Grease filter

the LED "FILTER"(17) turns on
the display (14) shows the symbol "G" (for 10 seconds from switching on)

Activated carbon odour filter

the LED "FILTER"(17) flashes;
the display (14) shows the symbol "F" (for 10 seconds from switching on)

● Reset filter saturation

After having serviced the filters (both the grease and/or the odour activated carbon filters) press and hold the **Selection Area (7)**:

The LED "FILTER" goes out and the indicator count is restarted.

Note: Repeat the operation if both filters signals are displayed simultaneously.

● Automatic operation

The product is equipped with an air quality sensor that allows the hood to automatically set the suction speed most suitable to the type of cooking chosen.

To activate this function:

Briefly push the **Selection zone (7)**, the LED "(A)" (18) lights up to show 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 the **Selection Area (7)**, LED "(A)" (18) and LED "Wi-Fi" (22) light up to show that the hood is working in this mode.

● Open FLAP indicator

The suction area is equipped with a mechanical rotating FLAP. To activate the product you have to switch on the hood and open the flap. The hood is equipped with a sensor that, when the suction function is activated and with the FLAP completely closed, stops the motor automatically. The suction function restarts only when the FLAP is reopened.

- when switching on the fan, the motor does not start if the FLAP is closed:

the LED "OPEN" (23) lights up, a long beep will be emitted every 5 seconds. the display (12) flashes

- if you close the FLAP when the motor is running, the latter stops:

the LED "OPEN" (23) lights up, a long beep will be emitted every 5 seconds. the display (12) flashes

This home appliance is designed to be used with a Window sensor KIT (not supplied by the manufacturer).

By installing the Window sensor KIT (only if used in SUCTION mode), the air suction unit will stop working whenever the window in the room in which the KIT is used, is closed.

We recommend that you purchase the FDS - 100 Elektrotechnik Schabus KIT, which is available at the Elektrotechnik Schabus authorised centres, or directly on the website www.elektrotechnik-schabus.de.

• **The electrical connection of the Window sensor KIT must be carried out by qualified and specialised technical staff.**

WARNING: place the KIT in an area that cannot be accessed by the user after installation.

• **The manufacturer of this home appliance denies all liability for any inconvenience, damage, fire caused by defects and/or malfunctions and/or incorrect installation of the KIT.**

4.1 Power tables

| 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 | Cook - simmer - thicken - stir | 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 | Melt - thaw - keep warm - stir | 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

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.

Fig. 15

Activated carbon filters

(Only for Filtration Version)


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.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

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.

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 beigelegt 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 Reinigungsingriff 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, verwendet wird. 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 Entsorgung 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.
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



Abluftbetrieb

Umluftbetrieb benutzt werden.

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 \varnothing 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 Wandabzugsöchern 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 Elektro-Haushaltsgerät ist für den Einbau in eine Arbeitsfläche mit einer Stärke von 2-6 cm bei einer TOP-Installation und 2,5 – 6 cm bei einer FLUSH-Installation hergestellt worden.

Der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und der Wand muss vorne mindestens 5 cm und an der Seite mindesten 4 cm und mindestens 50 cm zu den oberen Hängeschränken sein.

HINWEIS: Die empfohlenen Abstände sind Richtwerte: Bei der Planung der Räume müssen die Anweisungen des Herstellers der Küche befolgt werden.



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 Stromnetz 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 werden oder von einer Person mit ähnlicher Eignung.

Hinweis: Das Produkt ist mit der Funktion „Power Limitorator“ (Leistungsbegrenzung) ausgestattet, die es ermöglicht einen maximalen Grenzwert bezüglich der kW Aufnahme einzustellen.

Die Einstellung muss bei Anschluss des Gerätes an das Stromnetz oder bei einer Wiederherstellung des Stromnetzes selbst durchgeführt werden (innerhalb der darauffolgenden 2 Minuten). **Für die Abfolge zur Einstellung der Leistungsbegrenzung konsultieren Sie dieses Handbuch im Abschnitt „Betrieb“.**

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. Tüthen 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

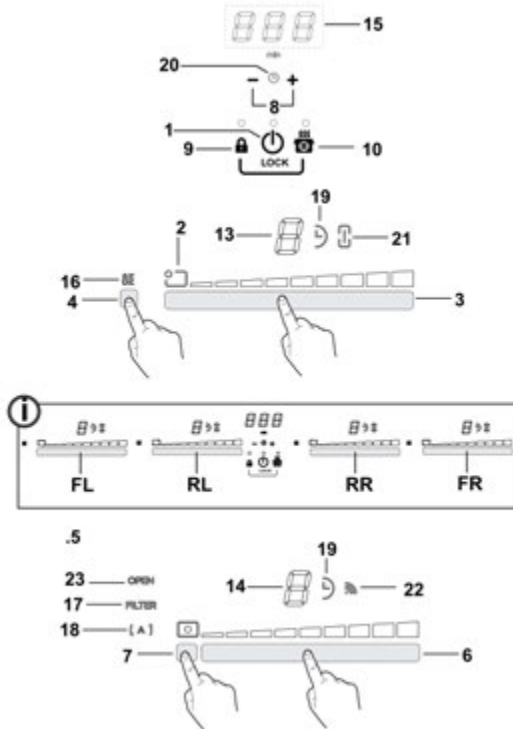
Hinweis: Für den korrekten Einbau dieses Gerätes ist es empfehlenswert die Rohre mit einem Klebeband, mit folgenden Eigenschaften, zu umwickeln:

- 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 Wrasenabzug
15. Display Timer
16. Anzeige Temperature Manager
17. Anzeige Kundendienst Filter
18. Anzeige automatische Absaugfunktion
19. Anzeige Timer aktiv
20. Anzeige Egg Timer aktiv
21. Anzeige Bridge aktiv
22. Anzeige Betrieb mit SNAP
23. Anzeige FLAP

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 , 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 |  |
| Power Level (Leistungsstufe) |  |
| Residual Heat Indicator (Anzeige der Restwärme) |  |
| Pot Detector (Kochtopferkennung) |  |
| Funktion Temperature Manager (Temperaturmanager) aktiv |  |
| Funktion Child Lock aktiv |  |
| Funktion Pause |  |
| Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen) |  |

Eigenschaften des Kochfelds

● **Safe Activation (sichere Aktivierung)**

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


● **Pot Detector (Kochtopferkennung)**

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

● **Safety Shut Down (Sicherheitsabschaltung)**

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


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

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

Funktionsweise

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

● **Einschalten**

ON/OFF  **Kochfeld/ Wrasenabzug drücken (antippen)**

Die Kontrolllampe leuchtet zur Anzeige auf, dass das Kochfeld/ Wrasenabzug bereit zur Verwendung ist

Zum Abschalten erneut drücken

Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

● **Wahl der Kochbereiche**

Auswahlbereich (3) für den gewünschten Kochbereich antippen (drücken).

● **9 Power Level**

Das Feld besitzt 9 Leistungsstufen


Berühren Sie mit dem Finger den **Auswahlbereich (3)** und **ziehen Sie den Finger:**

Nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;

Nach links, um die Leistungsstufe zu senken.


● **Power Booster (Leistungsverstärker)**


Das Produkt ist mit einer zusätzlichen Leistungsstufe

ausgestattet (über der Stufe )

bleibt, danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.

Ziehen Sie mit dem Finger über den **Auswahlbereich (3)**

(über die Stufe hinaus ) und aktivieren Sie den Power Booster

Die Stufe Power Booster wird auf dem Display des Kochbereichs mit dem Symbol  angezeigt

● **Bridge Zones**

Die Kochbereiche sind dank der Funktion Bridge in der Lage, auf kombinierte Art zu arbeiten und einen einzigen Bereich mit einer Leistungsstufe zu schaffen. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Garen mit Backformen und Töpfen von bedeutenden 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 Funktion Bridge zu aktivieren:

- Wählen Sie gleichzeitig die beiden Auswahlbereiche der Kochbereiche, die Sie benutzen möchten

- Die Anzeige Bridge (21) des **“Nebenbereichs”** leuchtet 


- Über den **Auswahlbereich (3)** des Kochbereichs **“Master”** kann man die Betriebsstufe (Leistungsstufe) einstellen

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

● **Temperature Manager**

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


Die Funktion Temperature Manager wird durch Antippen des Aktivierungsbereichs (4) aktiviert

Auf dem Display des Kochbereichs, der im Temperature Manager arbeitet, erscheint das Symbol 

● **Key Lock (Tastensperre)**

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

Aktivierung:

- Drücken Sie  (9)
- Die LED auf der Taste leuchtet zur Anzeige der erfolgten Aktivierung auf

Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.

● **Child Lock**

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

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

Aktivierung:

- Entfernen Sie eventuell auf dem Kochfeld vorhandene Töpfe

- Drücken Sie gleichzeitig  (9) und die Taste  (10), bis ein akustisches Signal meldet, dass die Funktion aktiviert ist, und eine **“L”** auf dem Display (13) und (14) erscheint.





Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.




● **Timer**

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

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



Aktivierung/Einstellung der Funktion Timer für das Kochfeld

- Den Kochbereich wählen (Leistung*0)
 - Drücken Sie   (8), um die Funktion Timer zu öffnen
 - Die Dauer des Timers einstellen:
 - Den Schalter drücken , um die Zeit bis zur Automatikabschaltung zu verlängern
 - Den Schalter drücken , um die Zeit bis zur Automatikabschaltung zu verkürzen
- Gegebenenfalls den Vorgang auch für andere Kochbereiche wiederholen.
- Anmerkung:** Jeder Kochbereich kann einen verschiedenen Timer eingestellt haben; auf dem Display (15) erscheint für 10 Sekunden der Countdown des letzten, gewählten Kochbereichs, danach wird der Countdown von kürzester Dauer visualisiert.

Wenn der Timer den Countdown beendet hat, ertönt ein akustisches Signal (für 2 Minuten, oder es hört auf, wenn gedrückt wird  ) , während das Display (15) mit dem Symbol  blinkt.



Anmerkung: Auf der Seite des Displays des Kochbereichs erscheint bei eingestellten Timer das Symbol "🕒" (19)

Zum Ausschalten des Timers:



- Wählen Sie den Kochbereich
- Stellen Sie die Zeit am Timer auf "0" über  über  ein

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

● **Egg Timer**

Die Funktion Egg Timer ist ein Countdown, der unabhängig von den Kochbereichen (und dem Wrasenabzugsbereich) ist. Der Egg Timer schaltet sich ein, wenn man   (8) drückt.

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


Wenn der Timer den Countdown beendet hat, ertönt ein akustisches Signal (für 2 Minuten, oder es hört auf, wenn gedrückt wird  ), während das Display (15) mit dem Symbol "000" blinkt.

Anmerkung: Bei verwendetem Egg Timer erscheint das Symbol "🕒" (20)

● **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)
- es erscheint eine "P" auf dem Display (13).

Um die Funktion zu deaktivieren:

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

- Drücken Sie  (10)
- Tippen Sie auf den Bereich und ziehen Sie innerhalb 10 Sekunden mit den Fingern nach rechts auf dem **Auswahlbereich (3)** 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.

● **Recall**

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

Aktivierung:

- **Schalten Sie das Kochfeld**  innerhalb 6 Sekunden nach der Abschaltung erneut ein
- **Drücken Sie**  " " innerhalb weiterer 6 Sekunden

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

Die Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen) 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:

- Tippen Sie im **Auswahlbereich (3)** solange auf die gewünschte Leistung
- bis eine "A" auf dem Display (13) erscheint.

● **Power Limitation**

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


Hinweis: Die Einstellungen müssen bei abgeschaltetem

Kochfeld gemacht werden, **ohne** die Taste zu drücken  , wenn das Kochfeld an das Stromnetz geschlossen wird oder in den darauffolgenden 2 Minuten.

Einstellung der Power Limitation:

- Halten Sie die Tasten   gedrückt, bis ein kurzes akustisches Signal ertönt

- Laufen Sie gleichzeitig auf den Auswahlbereichen **FL und**

RL  , von links nach rechts und drücken Sie dann für mehrere Sekunden auf den Bereich der

letzten Leistungsstufe  , bis ein kurzer Signalton ertönt.

Auf dem Display des Timer (15) erscheinen die Symbole "CF6", um anzuzeigen, dass die Einstellungen gemacht werden können



Das Display des **Bereichs FL** zeigt die
Stromeinstellung an**
0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW

** Voreinstellung beträgt 7,4 KW

- Um die Einstellung der Power Limitation zu ändern, den



Finger über die Auswahlbereiche **FL** ziehen

- Um die Auswahl zu bestätigen, die Tasten   1
Sekunde lang drücken;

Es erklingt ein akustisches Signal, das die Einstellung
bestätigt und die Funktion wird verlassen.

VERWENDUNG DES GEBLÄSES/WRASENABZUGS

● Einschalten

ON/OFF  **Kochfeld/ Wrasenabzug drücken (antippen)**

Die Kontrolllampe leuchtet zur Anzeige auf, dass das Kochfeld/ Wrasenabzug bereit zur Verwendung ist
Zum Abschalten erneut drücken

Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

● Einschalten des Wrasenabzugs:

Berühren Sie mit dem Finger (tippen Sie auf) den **Auswahlbereich (6)**, um den Wrasenabzug einzuschalten

● Geschwindigkeit (Leistung) des Wrasenabzugs:


Das Kochfeld hat 8 Geschwindigkeitsstufen (Leistungsstufen) für den Wrasenabzug


Berühren Sie mit dem Finger den **Auswahlbereich (6)** und **ziehen Sie den Finger:**

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

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

● Power Booster Abzug


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

- Berühren Sie mit dem Finger den **Auswahlbereich (3)** und ziehen Sie den Finger (über die Stufe ) , um den Power Booster Abzug zu aktivieren

Die **Stufe 9:** bleibt für 15 Minuten eingeschaltet

Die **Stufe 10:** bleibt für 5 Minuten eingeschaltet

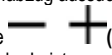
Danach kehrt die Leistung auf die Stufe 8 zurück

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



● Timer

Aktivierung/Einstellung der Funktion Timer für den Wrasenabzug

• Den Wrasenabzug aussuchen.


• Drücken Sie  (8), um die Funktion Timer zu öffnen (auf jeder Leistungsstufe)



• Die Dauer des Timers einstellen:

Den Schalter drücken , um die Zeit bis zur Automatikabschaltung zu verlängern
Den Schalter drücken , um die Zeit bis zur Automatikabschaltung zu verkürzen



Auf dem Display (15) wird der Countdown angezeigt,

Anmerkung: An der Seite des Display des Wrasenabzugs

erscheint das Symbol  "(19)

Wenn der Timer den Countdown beendet hat, ertönt ein akustisches Signal (für 2 Minuten, oder es hört auf, wenn gedrückt wird ) , während das Display (15) mit dem Symbol "" blinkt.

Zum Ausschalten des Timers:

- Wählen Sie den **Auswahlbereich (6)**
- Stellen Sie die Zeit am Timer "" , über  ein

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

● Aktivierung der Filtersättigungsanzeigen

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

Um sie einzuschalten, muss man:

- das Kochfeld mit integriertem Wrasenabzug über  einschalten;

- bei abgeschaltetem Wrasenabzugmotor und abgeschaltetem Kochbereich, den **Auswahlbereich (7) drücken und gedrückt halten:**

Die LED "**FILTER:**" (17) beginnt schwach zu leuchten
Das Display (14) des Wrasenabzugs zeigt den Buchstaben "G" – um mit der Aktivierung der Sättigungsanzeige für die **Fettfilter** fortzufahren–

Hinweis: Tippen Sie erneut auf den **Auswahlbereich (7)**, um auf dem Display (14) den Buchstaben "F" anzeigen zu lassen und mit der Aktivierung des **Aktivkohlefilter**

Aktiv

- Tippen Sie auf den **Auswahlbereich (6)**, die LED "**FILTER:**" (17) wird sehr hell, nach 10 Sekunden schaltet sie sich aus, um die erfolgreiche **AKTIVIERUNG** anzuzeigen.

● Deaktivierung der Filtersättigungsanzeigen

Den oben beschriebenen Vorgang der Aktivierung wiederholen;

- Die LED "FILTER" (17) wird dunkler, nach 10 Sekunden schaltet sie sich aus, um die erfolgreiche DEAKTIVIERUNG anzuzeigen.

● Anzeige der Filtersättigung

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

Fettfilter

Die LED "FILTER"(17) schaltet sich ein; auf dem Display (14) erscheint das Symbol "G" (für 10 Sekunden beim Einschalten)

Geruchsfilter mit Aktivkohle

Die LED "FILTER"(17) blinkt; auf dem Display (14) erscheint das Symbol "F" (für 10 Sekunden beim Einschalten)

● Reset Sättigung Filter

Am Ende der Wartung der Filter (Fett- und/oder Aktivkohlefilter) lange auf den l'Auswahlbereich (7) drücken: Die LED "FILTER" geht aus und der Zählvorgang der Anzeige startet erneut.

Anmerkung: Wiederholen Sie den Vorgang, wenn beide Filter gleichzeitig angezeigt werden.

● Automatikbetrieb

Das Produkt ist mit einem Luftqualitätssensor ausgestattet, mit dem der Wrasenabzug automatisch die für den Kochtyp geeignete Abluftleistung einstellen kann.

Zum Einschalten dieser Funktion:


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

● Automatikbetrieb des Wrasenabzugs mit SNAP®

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

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

Zum Einschalten dieser Funktion:

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

● Anzeige FLAP offen

Der Bereich des Wrasenabzugs ist mit einem sich drehenden, mechanischen FLAP ausgestattet. Man muss den Wrasenabzug einschalten und den Flap öffnen, um das Produkt zu aktivieren. Der Wrasenabzug ist mit einem Sensor ausgestattet, der bei eingeschaltetem Wrasenabzug den Motor automatisch anhält, wenn der FLAP komplett geschlossen wird. Der Wrasenabzug schaltet sich erst wieder ein, wenn der FLAP wieder geöffnet wird.

- Wenn man den Wrasenabzug einschaltet, springt der Motor nicht an, solange der FLAP geschlossen ist:

Die LED "OPEN" (23) schaltet sich ein und es ertönt für 5 Sekunden ein akustisches Signal Das Display (12) blinkt

- Wenn man den FLAP bei laufendem Motor schließt, hält der Motor an:

Die LED "OPEN" (23) schaltet sich ein und es ertönt für 5 Sekunden ein akustisches Signal Das Display (12) blinkt

Dieses Haushaltsgerät wurde entwickelt, um in Kombination mit einem Sensor-Kit Window (das nicht vom Hersteller vertrieben wird) verwendet zu werden.

Durch Installation des Sensor-Kits Window (nur bei Verwendung der ABLUFT-Funktion), wird die Absaugung der Luft immer dann unterbrochen, wenn das Fenster im Raum, auf dem das Set montiert wurde, geschlossen ist.

Es empfiehlt sich der Kauf des KIT FDS - 100 Elektrotechnik Schabus, das in den autorisierten Zentren von Elektrotechnik Schabus oder direkt über die Website www.elektrotechnik-schabus.de erhältlich ist.

- Der elektrische Anschluss des Sensor-Kit Window muss von qualifiziertem und spezialisiertem technischen Personal ausgeführt werden.

ACHTUNG: Das Kit nach Abschluss der Installation in einem Bereich positionieren, der für den Endnutzer nicht zugänglich ist.

- Der Hersteller dieses Haushaltsgeräts übernimmt keine Haftung für eventuelle Unannehmlichkeiten, Schäden oder Bränden aufgrund von Defekten und/oder Problemen, Störungen und/oder falscher Installation des Kits.

4.1 Leistungstabellen

| Leistungsstufena | | Tipologia di cottura | 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 Leistunga | 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 | Kochen - Einkochen | Ideal zum langen Kochen (Mengen unter einem Liter, Reis, Soßen, Braten, Fisch) mit Kochflüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)) |
| Niedrige Leistunga | 1-2 | Schmelzen – Auftauen – Warmhalten | ideal um Butter weich zu machen, Schokolade sanft zu schmelzen, um kleine Mengen aufzutauen |
| | 1 | Schmelzen – Auftauen – Warmhalten | Ideal, um soeben gekochte Portionen warm zu halten |
| AUS | Null-Leistung | Ablagefläche | Kochfeld in Bereitschaftsstellung oder aus (Restwärme 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.

Bild 16

Für eine tiefere Reinigung, entfernen Sie die untere Auffangschale.

Bild 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

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.

Bild 15

Aktivkohle-Filter


(Nur für die Version mit Filter)

Hält die unangenehmen Gerüche, die sich beim Kochen entwickeln, fest.

Der Artikel hat vier Aktivkohle-Filterkassetten, 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 Kochgewohnheiten 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.

Bild 17 – 17a – 17b – 17c

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.

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'intégrité 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 sûre 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 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, testé et réalisé dans le respect des normes sur la :

- Sécurité : EN/CEI 60335-1; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233.
- Performance : EN/CEI 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/CEI 60704-1; EN/CEI 60704-2-13; EN/CEI 60704-3; ISO 3741; EN 50564; CEI 62301.
- 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 électroménager est conçu pour être encastré dans un plan de travail de 2 à 6 cm d'épaisseur pour les installations TOP et 2,5 à 6 cm pour les installations FLUSH. La distance minimum entre la plaque de cuisson et le mur doit être d'au moins 5 cm de front, 4 cm sur les côtés et 50 cm par rapports aux éléments suspendus.

NB = Les distances suggérées sont fournies à titre d'exemple : respecter, dans la conception des espaces, les consignes du fabricant de la cuisine.



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.

Remarque : le produit est doté d'une fonction Power Limiter qui permet de programmer un seuil d'absorption maximal kw. Le réglage doit être effectué lors du branchement du produit au circuit électrique ou de la reconexion du circuit électrique (dans les 2 minutes qui suivent). **Pour la séquence de réglage du Power Limitation, consulter ce manuel dans la section Fonctionnement.**

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

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

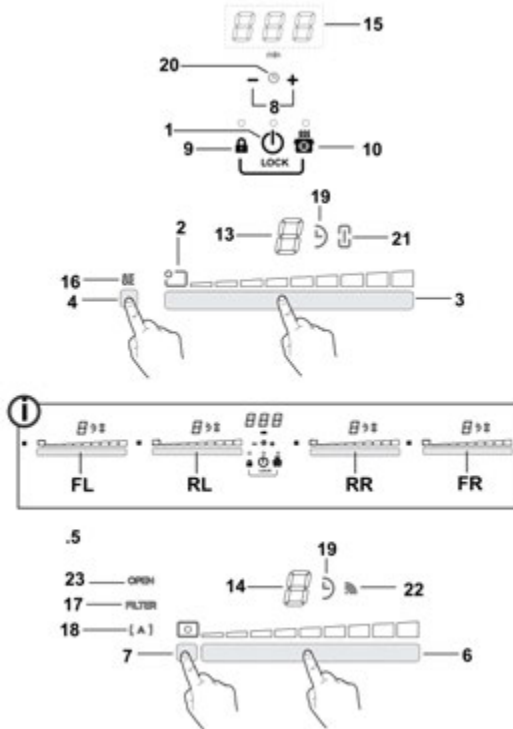
Remarque : nous conseillons, pour installer correctement le produit, recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes :

- 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
- 9+10 . 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. Indicateur Temperature Manager (température directrice)
17. Voyant assistance filtres
18. Voyant fonction d'aspiration automatique
19. Voyant Timer activé
20. Indicateur Egg Timer (minuteur œufs) activé
21. Voyant Bridge activé
22. Voyant fonctionnement avec unité SNAP
23. Indicateur FLAP (VOLET)

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON


À savoir avant de commencer :

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

Pour cette raison :

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

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

 **Attention!** En cas (par exemple) d'une utilisation prolongée, l'extinction de la zone de cuisson pourrait ne pas être immédiate en phase de refroidissement ; sur l'écran des zones de cuisson, apparaît le symbole « **H** » pour indiquer que la phase est active.

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 (Niveau de puissance) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel) | H |
| Pot Detector (Détecteur de casserole) | U |
| Fonction Temperature Manager (Température directrice) activée | U |
| Fonction Child Lock activée | L |
| Fonction Pause | |
| Fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique) | A |

Caractéristiques de la plaque

● **Safe Activation (activation sécurisée)**

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 (Détecteur de casserole)**

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

● **Safety Shut Down (arrêt sécurisé)**

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 (Voyant chauffage résiduel)**

À l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson la présence de chaleur résiduelle est signalée par un signal visuel sur l'écran de la zone correspondante, par le symbole « **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 **Zone de sélection (3)**) correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

● **9 Power Level (Niveau de puissance)**

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

● **Power Booster (amplificateur de puissance)**

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

Effleurer et glisser le doigt le long de la **Zone de sélection (3)** (au-delà du niveau **9**) et activer le Power Booster (amplificateur de puissance)
Le niveau Power Booster est signalé sur l'afficheur de la zone sélectionnée avec le symbole « **P** »

● **Bridge Zones (zones pont)**


Les zones de cuisson grâce à la fonction Bridge sont en mesure de fonctionner en mode combiné créant ainsi une seule zone avec le 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** » (**principale**) (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 des zones de cuisson à utiliser

- l'indicateur Bridge (pont) (21) de la zone de cuisson

« **Secondaire** » s'éclaire  »


- grâce à la **Zone de sélection (3)** de la zone de cuisson « **Master** il sera possible de configurer le Niveau (Puissance) d'exercice

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

● **Temperature Manager (température directrice)**

Temperature Manager (température directrice) est une fonction de contrôle permettant le maintien de la chaleur à une température constante à un niveau de puissance optimisé ; cette fonction est parfaite pour garder les aliments prêts au chaud.


La fonction Temperature Manager (température directrice) s'active en appuyant sur la zone d'activation (4)

L'afficheur de la zone actionnée en mode Temperature Manager (température directrice) indique le symbole «  »

● **Key Lock (clé de verrouillage)**

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

Activation :

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

Répéter l'opération pour désactiver.




● **Child Lock (verrouillage enfant)**

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

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

Activation :

- enlever les casseroles éventuellement présentes sur la plaque de cuisson
- presser et maintenir enfoncées simultanément les

touches  (9) et  (10), un signal sonore indique que la fonction est activée, et s'affiche un «  » sur les écrans (13) et (14).

Répéter l'opération pour désactiver.



● **Timer (minuteur)**

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*0)

• Presser   (8) pour accéder à la fonction Timer (minuteur)




- Régler la durée du Timer:


Appuyer sur le sélecteur  , pour augmenter le temps d'arrêt automatique

Appuyer sur le sélecteur  pour diminuer le temps d'arrêt 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  ), alors que l'afficheur (15) clignote, avec le symbole «  ».



Remarque : à côté de l'afficheur de la zone de cuisson, avec minuteur en marche, s'affiche le symbole «  » (19)

Pour couper le Timer (minuteur) :




- Sélectionner la zone de cuisson.
- programmer la valeur du minuteur à «  », avec .


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

● **Egg Timer (minuteur œufs)**

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

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



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

Remarque : quand la fonction Egg Timer est en cours, le symbole «  » (20) s'affiche.

● **Pause**


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

Activation :

- presser  (10)
- le symbole «  » s'affiche sur les afficheurs (13).

Pour désactiver la fonction :

Remarque : cette opération rétablit l'état du plan avant la pause

- presser  (10)
- vous avez 10 secondes pour glisser le doigt le long de la **Zone de sélection (3)**, relative 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 (rappel)**

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

- **presser** "  "
sous les 6 secondes successives

● **Automatic Heat UP (Chauffage automatique)**

La fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique) permet d'amener plus rapidement à régime la puissance programmée ; cette fonction permet d'avoir une cuisson plus rapide 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 **Zone de sélection (3)**, la puissance souhaitée
- le symbole «  » apparaît sur l'afficheur (13).



● **Power Limitation (limitation de puissance)**

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



Remarque : effectuer le réglage quand la plaque est éteinte,

sans appuyer sur la touche  , lors du branchement la plaque de cuisson au réseau électrique ou de la reconnexion du réseau électrique dans les 2 minutes qui suivent.

Pour régler la fonction Power Limitation :

- appuyer et maintenir la pression des touches   , jusqu'à l'émission d'un signal sonore de courte durée

- faire défiler simultanément les zone de sélection **FL et RL**

 , de gauche à droite,
puis continuer à appuyer longuement sur la zone correspondante au dernier niveau de puissance
 , jusqu'au déclenchement du signal sonore

l'afficheur Timer (15) affiche les symboles « **CF6** », pour signaler qu'il est possible d'effectuer le réglage

l'afficheur de la **zone FL** affiche le réglage en cours**

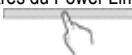
0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** le réglage est programmé par défaut à 7,4 KW

- pour changer les paramètres du Power Limitation glisser sur

les zones de sélection **FL**



- pour sauvegarder l'option choisie, appuyer sur les touches




, pendant 1 seconde ;

un signal sonore se déclenchera pour confirmer le réglage et sortir de la fonction.

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.

● Allumer l'aspirateur :

Effleurer (presser) la **Zone de sélection (6)** pour activer l'aspirateur

● Vitesse (puissance) d'aspiration :


La plaque est équipée de 8 vitesses (niveaux de puissance) d'aspiration


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

vers la droite pour augmenter la vitesse (niveau de puissance) d'aspiration (0-8);

vers la gauche pour diminuer la vitesse (niveau de puissance) d'aspiration (8-0);

● Power Booster (amplificateur de puissance) Aspiration


L'appareil est pourvu de deux vitesses (niveaux de puissance) d'aspiration supplémentaires (au-delà du niveau )

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

le **niveau 9** : reste activé 15 minutes

le **niveau 10** : reste activé 5 minutes



après lesquelles la puissance repasse au niveau 8

Remarque : la fonction Power Booster Aspirateur activé apparaît sur l'afficheur **(13)** de la zone de cuisson sélectionnée, avec le symbole «  »



● Timer (minuteur)

Activation/Réglage de la fonction Timer pour l'aspirateur


• Sélectionner l'aspirateur.




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

• Régler la durée du Timer:



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

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

Remarque : à côté de l'afficheur de l'aspirateur 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  ) , alors que l'afficheur **(15)** clignote, avec le symbole «  ».

Pour couper le Timer (minuteur) :

- sélectionner la **Zone de sélection (6)**
- programmer la valeur du minuteur à «  », avec 


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

● Activation voyants de saturation des filtres

Ces indicateurs sont généralement désactivés

(aussi bien pour le filtra à graisse que pour le filtre à charbon)

Pour les activer, procéder comme suit :

- allumer la plaque aspirante avec  ;

- avec moteur d'aspiration et zones de cuisson éteintes, appuyer et maintenir la pression sur la **Zone de sélection (7)** :

la LED « **FILTER** » **(17)** s'éclaire faiblement

l'afficheur **(14)** de l'aspirateur affiche la lettre « **G** » – pour procéder à l'activation de l'indicateur de saturation du **filtre à graisse** –

Remarque : appuyer à nouveau sur la **zone de sélection (7)** pour visualiser sur l'afficheur **(14)** la lettre « **F** » et procéder à l'activation du **filtre anti-odeur au charbon**

Activé

- appuyer sur la **Zone de sélection (6)**, la LED « **FILTER** » **(17)** augmente l'intensité et s'arrête 10 secondes après pour signaler l'**ACTIVATION**.

● Désactivation voyants de saturation des filtres

répéter la susdite opération pour l'activation ;

- la LED « **FILTER** » **(17)** diminue l'intensité et s'arrête 10 secondes après pour signaler la **DÉSACTIVATION**.

● Activation Voyant de saturation des filtres

La hotte indique lorsqu'il faut changer les filtres :

● Filtre à graisse

la LED « **FILTER** » (17) s'éclaire ;
l'afficheur (14) affiche le symbole « **G** » (pendant 10 secondes après l'allumage)

● Filtre anti-odeurs au charbon actif

la LED « **FILTER** » (17) clignote ;
l'afficheur (14) affiche le symbole « **F** » (pendant 10 secondes après l'allumage)

● Réinitialisation Saturation des filtres

Après avoir effectué l'entretien des filtres (graisse et/ou anti-odeur au charbon actif) presser longuement la **Zone de sélection (7)** :

la LED « **FILTER** » s'éteint, et relance le comptage de l'indicateur.

Remarque : Répéter l'opération en cas de signalisation simultanée des deux filtres.

● Fonctionnement automatique

L'appareil est équipé d'un capteur de qualité de l'air permettant à la hotte d'adapter automatiquement la vitesse d'aspiration au type de cuisson.

Pour activer cette fonction :


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

● Fonctionnement automatique de la hotte avec SNAP®

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

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

Pour activer cette fonction :

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

● Indicateur FLAP (volet) ouvert

La zone d'aspiration est dotée d'un FLAP (volet) pivotant mécanique. Il faut éclairer la hotte et ouvrir le volet pour activer le produit. La hotte est équipée d'un capteur qui, quand l'aspiration est activée, si le VOLET est complètement fermé, arrête automatiquement le moteur. L'aspiration redémarre uniquement à l'ouverture du VOLET.

- le moteur ne démarre pas au démarrage de l'aspirateur si le VOLET est fermé :

la LED « **OPEN** » (23) s'éclaire, un bip de 5 secondes est déclenché l'afficheur (12) clignote

- en fermant le volet quand le moteur est éclairé, celui-ci s'arrête :

la LED « **OPEN** » (23) s'éclaire, un bip de 5 secondes est déclenché l'afficheur (12) clignote

Cet électroménager est prévu pour être utilisé associé à un KIT capteur Window (non fourni par le fabricant)

En installant le KIT capteur Window (uniquement en cas d'utilisation en mode ASPIRATION), l'aspiration de l'air cessera de fonctionner à chaque fois que la fenêtre de la pièce, sur laquelle est fixé le KIT, sera fermée.

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

• **Le branchement électrique du KIT du capteur Window doit être effectué par un technicien qualifié et spécialisé.**

ATTENTION: positionner le KIT à un endroit non accessible par l'utilisateur une fois l'installation complétée.

• **Le producteur de cet électroménager 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

| 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 | Friggere - bollire | 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 | Cuire - frémir - épaissir – rendre crémeux | 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 | Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux | 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

Il retient les particules de graisse dérivantes de la cuisson.

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

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

Fig. 15

Filtres aux charbons actifs

(Seulement pour la version filtrante)


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.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

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.

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 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 (4×10^{-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 geurbeperving efficiënt te behouden moet(en), wanneer nodig, het/de koolstoffilter(s) vervangen worden. Voor het efficiënt behouden van het velfilter moet dit, wanneer noodzakelijk, gereinigd worden. Om de efficiëntie te optimaliseren en de geluidsemisies 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 kookstelsel op inductie is gebaseerd op het fysische verschijnsel van magnetische inductie. De voornaamste eigenschap van dit systeem is de directe overdracht van energie van de generator naar de pan.

Voordelen:

In vergelijking met elektrische kookplaten is uw inductiekookplaat:

- **Veiliger:** lagere temperatuur op het glazen oppervlak.
- **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 afzuigstelsel kan gebruikt worden in de afzuigversie met externe afvoer of in de filterversie met interne recirculatie.



Extractie-vorm

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 aansluiting:

- 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.



Filtratie-vorm

Afb.8

De aangezogen lucht wordt na filtratie door speciale vetfilters en geurbepalende 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 apparaat is vervaardigd voor inbouw in een 2-6 cm dik werkblad in geval van opbouwinstallatie; een verzonken installatie vereist een 2,5-6 cm dik werkblad.

De minimale afstand tussen de kookplaat en de wanden moet aan de voorkant ten minste 5 cm bedragen, aan de zijkanen 4 cm en ten minste 50 cm ten opzichte van de kastjes erboven.

NB = Dit zijn indicatieve afstanden: houd bij het bepalen van de afstanden rekening met de aanwijzingen van de fabrikant van de keuken.



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 ont koppeling 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 verbindingkabel moet worden uitgevoerd door de erkende technische servicedienst of door een persoon met een soortgelijke deskundigheid.

Opmerking : het product is uitgerust met de functie Power Limitor door middel waarvan een maximale drempel voor kW-absorptie kan worden ingesteld.

De instelling moet worden uitgevoerd op het moment van aansluiting van het product op het elektriciteitsnet of de heraanluiting van het elektriciteitsnet zelf (binnen 2 minuten).

Raadpleeg het deel Werking van deze handleiding voor de instelvolgorde van de Power Limitor.

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 bevestigingselementen, zoals voorzien in deze instructies, kan gevaren van elektrische aard veroorzaken.

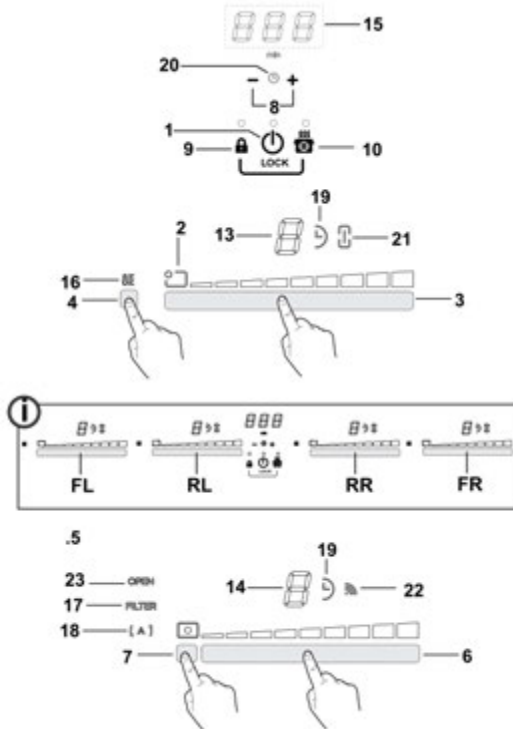
Opmerking: voor een correcte installatie van het product is het raadzaam de leidingen te omwikkelen met een kleefstof met de volgende kenmerken:

- 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 afzuigsnelheid (vermogen)
13. Display kookzone
14. Display afzuigkap
15. Display Timer
16. Indicator Temperature Manager
17. Indicator service filters
18. Indicator functie automatische afzuiging
19. Indicator actieve Timer
20. Indicator Egg Timer actief
21. Indicator Bridge actief
22. Indicator werking met SNAP
23. Indicator FLAP


GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Belangrijk informatie alvorens te beginnen:

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

Derhalve:

- worden bepaalde functies, als er geen pannen op de kookzones aanwezig zijn of als deze niet goed zijn geplaatst, niet geactiveerd of automatisch gedeactiveerd.
- in andere gevallen worden de geactiveerde functies na enkele seconden automatisch gedeactiveerd wanneer de geselecteerde functie een instelling behoeft die echter niet wordt ingevoerd (bijv.: “Kookplaat activeren” zonder “Selecteer kookzone” en de “Bedrijfstemperatuur”, of de “Functie Lock” of de “Timer”).

 **Let op!** In geval van (bijvoorbeeld) een langdurig gebruik, zou de uitschakeling van de kookzone niet onmiddellijk kunnen plaatsvinden omdat de koelfase wordt uitgevoerd; op het display van de kookzones verschijnt het symbool “H” om aan te geven dat deze fase wordt uitgevoerd.

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

Display kookzone

op de displays van de kookzones wordt het volgende weergegeven:

| | |
|--|---------|
| Ingeschakelde kookzone | 0 |
| Power Level [Vermogensniveau] | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator [Indicator restwarmte] | H |
| Pot Detector [Pannendetector] | U |
| Functie Temperature Manager [Temperatuurbeheer] actief | U |
| Functie Child Lock [Kinderslot] actief | L |
| Functie Pauze | |
| Functie Automatic Heat UP [Automatische opwarming] | A |

Kenmerken van de kookplaat

● Safe Activation [Veilige inschakeling]

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 [Pannendetector]

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

● Safety Shut Down [Veilige uitschakeling]

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

● Residual Heat Indicator [Indicator restwarmte]

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

● Inschakelen

Druk op (aanraken)  ON/OFF kookplaat/afzuigkap

Het controlelampje gaat branden om aan te geven dat de kookplaat/afzuigkap klaar is voor gebruik
Nogmaals indrukken om uit te schakelen

Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

● Selectie kookzones

Raak de **slidertoets (3)** aan (indrukken) op het punt dat overeenkomt met de gewenste kookzone.

● 9 Power Level

De kookplaat is uitgerust met 9 vermogensniveaus
Raak de **slidertoets (3)** aan en veeg met uw vingers naar het gewenste niveau:
naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;
naar links om het vermogensniveau te verlagen.

● **Power Booster [Vermogensboost]**

Het product is voorzien van een extra vermogensniveau (hoger dan het niveau **5**), dat 10 minuten actief blijft, waarna het vermogen terugkeert naar het eerder gebruikte niveau.


Raak de **slidertoets (3)** aan en veeg met uw vingers tot boven het niveau **5** om de Power Booster te activeren. Het niveau Power Booster wordt op het display van de geselecteerde zone aangegeven met het symbool **"P"**

● **Bridge Zones**

Dankzij de Bridge-functie kunnen de kookzones gecombineerd werken, zodat deze één enkele kookzone vormen van hetzelfde vermogensniveau. Deze functie staat toe om, in geval van zeer grote pannen en platen, een gelijkmatige bereiding te verkrijgen. Het is mogelijk om de voorste **"Master"** kookzone 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).

Activeren van de functie Bridge:

-selecteer tegelijkertijd de twee gebieden van de kookzones die u wilt gebruiken


-de indicator Bridge (**21**) van de **"Secundaire"** kookzone gaat branden **"**"

-met de **slidertoets (3)** van de kookzone **"Master"** kan het te gebruiken niveau (vermogen) worden ingesteld

- deze procedure herhalen om de **functie Bridge** te deactiveren

● **Temperature Manager**


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

De functie Temperature Manager wordt geactiveerd door het indrukken van de activeringstoets (**4**) Op het display van de zone waar Temperature Manager actief is verschijnt het symbool **"**"

● **Key Lock [Toetsenvergrendeling]**

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

Activeren:

- druk op ** (9)**
- de LED van de toets wordt verlicht om aan te geven dat de functie actief is

Herhaal dezelfde handeling voor het deactiveren.




● **Child Lock**

De Child Lock zorgt ervoor dat er geen functies geactiveerd kunnen worden, zodat het onmogelijk is dat de kookzones en de afzuigzone per ongeluk door kinderen worden ingeschakeld.

De Child Lock kan alleen geactiveerd worden met het ingeschakelde product, maar met de uitgeschakelde kookzones (en afzuigzone).

Activeren:

- verwijder de eventueel op de kookplaat aanwezige pannen

- de toetsen ** (9)** en ** (10)** tegelijkertijd ingedrukt houden. Een akoestisch signaal geeft aan dat de functie actief is en op de displays (**13**) en (**14**) wordt een **"**" weergegeven.





Herhaal dezelfde handeling voor het deactiveren.

● **Timer**



De timerfunctie 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.

Activeren/instellen van de Timer-functie voor de kookplaat



- Selecteer de kookzone (vermogen¹⁰)
 - Druk op **  (8)** om de Timer-functie te gebruiken
 - Stel de duur van de Timer in:
 - druk op de toets **** om de automatische uitschakeltijd te verlengen
 - druk op de toets **** om de automatische uitschakeltijd te verkorten
- Indien gewenst, deze handeling herhalen voor de andere kookzones.

Opmerking: Voor iedere kookzone kan een andere Timer worden ingesteld. Op het scherm (15) verschijnt 10 seconden lang de afteltijd van de laatst geselecteerde kookzone, waarna de afteltijd van de verminderde tijd wordt weergegeven.

Als de timer klaar is met aftellen, klinkt er een geluidssignaal (gedurende 2 minuten, of korter als op een wordt gedrukt  ) en wordt op het scherm (15) het symbool "000" knipperend weergegeven.



Opmerking: als de Timer in gebruik is, verschijnt aan de zijkant van het scherm van de kookzone het symbool "⏸" (19)

Uitschakelen van de Timer:



- selecteer de kookzone
- stel de timerwaarde met behulp van  in op "0" 

Opmerking: de functie blijft actief, tenzij er in de tussentijd op andere toetsen gedrukt wordt.

● **Egg Timer (Eierwekker)**

De functie Egg Timer is een countdown die onafhankelijk is van de kookzones (en van de afzuigzone). De Egg Timer kan worden ingeschakeld door op   (8) te drukken.

Opmerking: volg voor het instellen van de functie **Egg Timer** dezelfde procedure als voor de functie **Timer**.

Als de timer klaar is met aftellen, klinkt er een geluidssignaal (gedurende 2 minuten, of korter als op een wordt gedrukt  ) en wordt op het scherm (15) het symbool "000" knipperend weergegeven.

Opmerking: als de Egg Timer in gebruik is, verschijnt het symbool "⌚" (20)

● **Pauze**


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

Activeren:

- druk op  (10)
- op het scherm (13) wordt het symbool "⏸" weergegeven.

De functie deactiveren:

Opmerking : na deze handeling wordt de staat van de kookplaat hersteld zoals deze was voor de pauze

- druk op  (10)
- veeg binnen 10 seconden met uw vingers over de slidertoets (3) naar rechts tot aan **kookzone 2** (AFB.19);


Opmerking : als deze handeling niet binnen deze tijd wordt uitgevoerd blijft de functie Pauze actief.

Opmerking: wanneer de **Functie Pauze** na 10 minuten niet gedeactiveerd wordt, schakelt de kookplaat automatisch uit.

● **Recall**

Met de functie Recall is het mogelijk om, in geval van een onbedoelde uitschakeling, alle op de kookplaat toegepaste instellingen te herstellen.

Activeren:

- de kookplaat weer inschakelen 
binnen 6 seconden na de uitschakeling

- druk op "  " binnen de volgende 6 seconden

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

Met de functie Automatic Heat UP [Automatische opwarming] kan het ingestelde vermogen sneller op volle snelheid worden gebracht; deze functie biedt het voordeel van een sneller kookproces, zonder het risico op aanbranden van de levensmiddelen, omdat de temperatuur het ingestelde niveau niet zal overschrijden. Deze functie is beschikbaar voor de vermogensniveaus 1 - 8.


Activeren:

- druk gedurende lange tijd het gewenste vermogen in op de **slidertoets (3)**
- op het scherm (13) wordt het symbool "⏸" weergegeven.


● **Power Limitation (vermogensbegezing)**

Met de vermogensbegezingfunctie kunt u de werking van het product instellen en de maximale absorptie beperken.


Opmerking: deze functie moet bij uitgeschakelde kookplaat,


zonder op de toets  te drukken, op het moment dat de kookplaat op de elektriciteit wordt aangesloten of als de elektriciteit zelf wordt aangesloten, binnen 2 minuten worden ingesteld.

Instellen van de Power Limitation:

- de toetsen   langere tijd ingedrukt houden, totdat er een kort geluidssignaal klinkt


- tegelijkertijd over de slidertoetsen **FL en RL** vegen


 , van links naar rechts,
daarna het gedeelte dat overeenkomt met het hoogste

vermogensniveau  langere tijd indrukken,
totdat een kort geluidssignaal klinkt

1. op het scherm van de timer (15) verschijnt het symbool "**CF6**", om aan te geven dat de instelling kan worden uitgevoerd
2. het scherm van de **zone FL** geeft de huidige instelling aan**
0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW

** de standaardinstelling is gelijk aan 7,4 KW

- om de instelling van de Power Limitation te wijzigen over de
slidertoets **FL** vegen 

- om deze instelling te bewaren 1 seconde op de toetsen 

 drukken;

er klinkt een geluidssignaal om de instelling te bevestigen en de functie wordt verlaten.

GEBRUIK VAN DE AFZUIGKAP

● Inschakelen

Druk op (aanraken)  ON/OFF kookplaat/afzuigkap
Het controlelampje gaat branden om aan te geven dat de kookplaat/afzuigkap klaar is voor gebruik
Nogmaals indrukken om uit te schakelen

Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

● Inschakelen van de afzuigkap:

De **slidertoets (6)** aanraken (indrukken) om de afzuigkap in te schakelen

● Afzuigsnelheid (vermogen):


De afzuigkap heeft 8 verschillende afzuigsnelheden (vermogen)


Raak de **slidertoets (6)** aan en veeg met uw vingers naar het gewenste niveau:

naar rechts om de afzuigsnelheid (het vermogen) te verhogen (0-8);

naar links om de afzuigsnelheid (het vermogen) te verlagen (8-0);

● Power Booster afzuiging


Dit product heeft twee extra afzuigsnelheden (vermogen) (boven het niveau )

- Raak de **slidertoets (3)** aan en veeg met uw vingers tot boven het niveau  om de Power Booster afzuiging in te schakelen

niveau 9 : blijft 15 minuten actief

niveau 10 : blijft 5 minuten actief



daarna keert de snelheid terug naar niveau 8

Opmerking: als de Power Booster afzuiging actief is, wordt dit op het scherm (13) van de geselecteerde kookzone aangegeven met het symbool 



● Timer

Activeren/instellen van de timerfunctie voor de afzuigkap


• Selecteer de afzuigkap.

• Druk op   (8) om de timerfunctie in te schakelen (alle snelheden)



• Stel de duur van de Timer in:

druk op de toets  om de automatische uitschakeltijd te verlengen
druk op de toets  om de automatische uitschakeltijd te verkorten

op het scherm (15) wordt de afteltijd weergegeven,



Opmerking: aan de zijkant van het scherm van de afzuigkap verschijnt het symbool  "(19)

Als de timer klaar is met aftellen, klinkt er een geluidssignaal (gedurende 2 minuten, of korter als op een wordt gedrukt

 ) en wordt op het scherm (15) het symbool "0:00" knipperend weergegeven.

Uitschakelen van de Timer:

• selecteer de **slidertoets (6)**

• stel de timerwaarde met behulp van  in op 

Opmerking: de functie blijft actief, tenzij er in de tussentijd op andere toetsen gedrukt wordt.

● Activeren van de filterverzadigingsindicator

Deze indicatoren zijn normaal gesproken niet actief (zowel het vetfilter als het actieve koolfilter)

Als volgt activeren:

- schakel de afzuigkap in met 

- met uitgeschakelde afzuigmotor en kookzones op de **slidertoets (7)** drukken en deze ingedrukt houden:

het LED-lampje "FILTER" (17) gaat gedimd branden

op het scherm (14) van de afzuigkap verschijnt de letter "G"
- om over te gaan tot het activeren van de verzadigingsindicator van het **vetfilter** -

Opmerking: druk nogmaals op de **slidertoets (7)** zodat op het scherm (14) de letter "F" wordt weergegeven en ga over tot het activeren van het **actieve koolstof geurfilter**
Attivo

- druk op de **slidertoets (6)**. Het LED-lampje "FILTER" (17) gaat fel branden en dooft na 10 seconden om aan te geven dat de **ACTIVERING** is gelukt.

● Deactiveren van de filterverzadigingsindicator

herhaal de hierboven beschreven handeling voor het activeren;

- het LED-lampje "FILTER" (17) gaat gedimd branden en dooft na 10 seconden om aan te geven dat de **DEACTIVERING** is gelukt.

● **Filterverzadigingsindicator**

De afzuigkap geeft aan wanneer het noodzakelijk is om het onderhoud van de filters uit te voeren:

Vetfilter

het LED-lampje "FILTER"(17) gaat branden;
op het scherm (14) verschijnt het symbool "G" (10 seconden lang na het inschakelen)

Actieve koolstof geurfilter

het LED-lampje "FILTER"(17) knippert;
op het scherm (14) verschijnt het symbool "F" (10 seconden lang na het inschakelen)

● **Reset verzadiging filters**

Na het uitvoeren van het onderhoud aan de filters (vet en/of actieve koolstof), **de slidertoets (7)** indrukken en langere tijd ingedrukt houden:

het LED-lampje "FILTER" dooft, waarna de indicatoren opnieuw gaan tellen.

Opmerking: Herhaal deze procedure als beide filters tegelijkertijd worden gesignaleerd.

● **Automatische werking**

Het product is voorzien van een luchtkwaliteitssensor waarmee de afzuigkap automatisch de meest geschikte afzuigsnelheid instelt, afhankelijk van het soort kookproces.

Voor het activeren van deze functie:

Druk kort op de **slidertoets (7)**. Het LED-lampje "(A)" (18) gaat branden als bewijs van het feit dat de kap in deze modaliteit werkzaam is.

● **Automatische werking van de afzuigkap met SNAP®**

Raadpleeg voor het aansluiten van de afzuigkap en SNAP® de handleiding die bij SNAP® is geleverd, of bezoek onze website www.elica.com.

Opmerking: SNAP® is een hulpafzuiging die samen met de afzuigkap kan werken.

Voor het activeren van deze functie:

Druk kort op de **slidertoets (7)**. De LED-lampjes "(A)" (18) en "Wi" (22) gaan branden als bewijs van het feit dat de kap in deze modaliteit werkzaam is.

● **Indicator FLAP open**

De afzuigzone is voorzien van een mechanisch draaiende FLAP. Om het product te activeren, moet de afzuigkap worden ingeschakeld en moet de klep worden geopend. De afzuigkap is voorzien van een sensor die de motor automatisch stopt, als de FLAP bij geactiveerde afzuiging volledig wordt gesloten. Alleen door de FLAP te openen start het afzuigen opnieuw.

- als de afzuiging wordt ingeschakeld, start de motor niet als de FLAP is gesloten:

het LED-lampje "OPEN" (23) gaat branden en er klinkt om de 5 seconden een lange pieptoon het scherm (12) knippert

- als de FLAP wordt gesloten, stopt de motor:

het LED-lampje "OPEN" (23) gaat branden en er klinkt om de 5 seconden een lange pieptoon het scherm (12) knippert

Dit huishoudelijk apparaat is voorbereid om gebruikt te worden in combinatie met een SET Windows-sensor (niet geleverd door de fabrikant)

Wanneer de SET Windows-sensor wordt geïnstalleerd (alleen bij gebruik in de modus AFZUIGEN), wordt de afzuiging van de lucht, telkens wanneer het raam van de ruimte waarop de SET wordt aangebracht gesloten is, onderbroken.

Het is raadzaam om de SET FDS - 100 Elektrotechnik Schabus aan te schaffen bij de erkende dealers Elektrotechnik Schabus, of rechtstreeks via de website www.elektrotechnik-schabus.de.

• **De elektrische aansluiting van de SET Windows-sensor moet worden uitgevoerd door deskundig en gespecialiseerd personeel.**

OPGELET: plaats de SET in een zone die na het voltooiën van de installatie niet bereikbaar is voor de gebruiker.

• **De fabrikant van dit huishoudelijk apparaat wijst alle aansprakelijkheid af voor eventuele problemen, schade en brand die het gevolg zijn van defecten en/of een slechte werking en/of een onjuiste installatie van de SET.**

4.1 Vermogenstabel

| 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 | deaal 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 - smeugig maken | Ideaal voor langdurige bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk), pasta afmaken, smeugig maken (mantecare). |
| | 2-3 | Koken - laten pruttelen - inkoken - smeugig maken | 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 - smeugig maken | Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten; producten van kleine afmetingen te ontdooien |
| | 1 | Smelten – ontdooien – warm houden - smeugig maken | Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die nèt bereid zijn of om schalen op temperatuur te houden en risotto's smeugig 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

Verzamel 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.

afb. 15

Filter met actieve kool

(Alleen voor de Filterversie)


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 voorverwarmede oven. De regeneratie maakt een maximale duur van de filters van 5 jaar mogelijk.

afb. 17 – 17a – 17b – 17c

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.

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 eléctricas.

- 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 adaptada 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 producto no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

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, atégase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes.

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

el aparato de combustión de gas o de otros combustibles.


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 deseché 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 transforma en calor. Además, una vez que se retira la olla de la placa, la transmisión de calor se interrumpe de inmediato, evitando así pérdidas innecesarias de calor.

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 realizado para ser empotrado en un nivel de trabajo espesor 2-6 cm, en caso de instalación TOP; 2,5-6 cm en caso de instalación FLUSH.

La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 5 cm frontalmente, de al menos 4 cm lateralmente y de al menos 50 cm respecto a los colgantes superiores.

NOTA = Las distancias sugeridas son indicativas: en el proyecto de los espacios deben ser seguidas las indicaciones del fabricante de la cocina.



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 a 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.

Nota : el producto cuenta con una función Power Limitor que permite programar un umbral de absorción máximo kw El ajuste debe realizarse cuando se lleva a cabo la conexión del producto a la red eléctrica o en el momento de la reconexión de la red eléctrica misma (en los 2 minutos sucesivos). **Para la secuencia de ajuste del Power Limitation consulte la sección Funcionamiento de este manual.**

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.

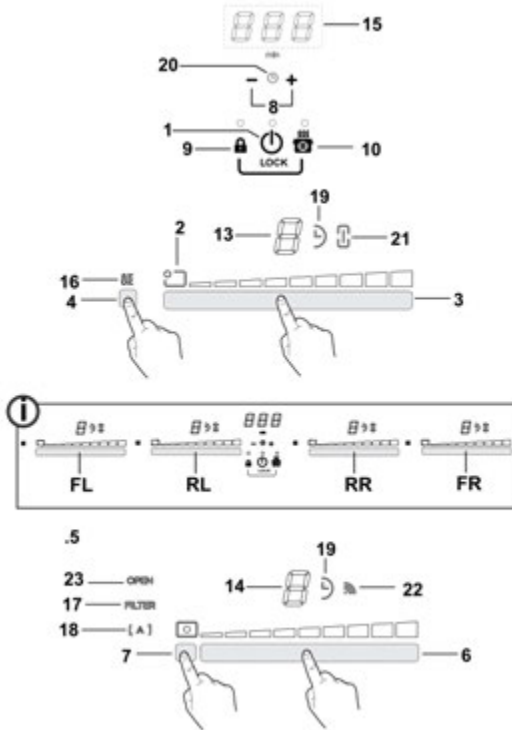
Nota: para una correcta instalación del producto es recomendable aplicar en los conductos un adhesivo con las siguientes características:

- 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. Indicador Temperature Manager
17. Indicador asistencia filtros
18. Indicador función de aspiración automática
19. Indicador timer activo
20. Indicador Egg Timer activo
21. Indicador Bridge activo
22. Indicador funcionamiento con SNAP
23. Indicador FLAP

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 la “Función Lock” (Función bloqueo) o la “Timer” (Temporizador).

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

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

Indicador zona de cocción

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

| | |
|--|---|
| Zona de cocción encendida |  |
| Power Level (Nivel de Potencia) |  |
| Residual Heat Indicator (Indicador de calor residual) |  |
| Pot Detector (Detector de ollas) |  |
| Función Temperature Manager (Gestión Temperatura) activada |  |
| Función Child Lock activada |  |
| Función Pausa |  |
| Función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático) |  |

Características de la placa

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

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


● **Pot Detector (Detector de ollas)**

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

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

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


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

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

Funcionamiento

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

● **Encendido**

Presionar (tocar)  **ON/OFF placa de cocción/aspirador**
El piloto se enciende para indicar que la placa de cocción/aspirador está lista para su uso
Presionar de nuevo para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

● **Selección de las zonas de cocción**


Tocar (presionar **el área de selección (3)**) correspondiente a la zona de cocción deseada.

● **9 Power Level**

La placa está dotada de 9 niveles de potencia
Tocar y desplazar con los dedos a lo largo del **área de selección (3)**:
hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;
hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

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

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

Tocar y desplazar con los dedos a lo largo del **área de selección (3)**: (sobre el nivel **9**) y activar el Power Booster
El nivel Power Booster se muestra en el indicador de la zona seleccionada mediante el símbolo .

● **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:

- seleccionar al mismo tiempo las dos áreas de selección de las zonas de cocción que se desea utilizar

- el indicador Bridge (21) de la zona de cocción "Secundaria"

se ilumina "⬆️"

- a través del área de selección (3) de la zona de cocción "Master" será posible configurar el nivel (potencia) de funcionamiento

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

● **Temperature Manager (Gestión Temperatura)**

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


La función Temperature Manager se activa presionando en el área de activación (4)

En el indicador de la zona que está funcionando en Temperature Manager aparece el símbolo "🔥"

● **Key Lock (Cerradura con llave)**

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

Activación:

- presionar  (9)
- el LED colocado sobre el botón se enciende, para indicar la activación

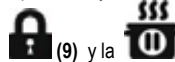
Repita la operación para desactivar.

● **Child Lock (Bloqueo infantil)**

La función Child Lock permite evitar que los niños puedan encender de manera accidental las zonas de cocción y la zona de aspiración, dado que desactiva cualquier función. La función Child Lock puede activarse 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
- presionar y mantener presionados al mismo tiempo



(9) y la (10), una señal acústica indica que la función está activa, y se visualiza una "L" en los indicadores (13) y (14).





Repitir la operación para desactivar.

● **Timer (Temporizador)**

La función Timer es una cuenta atrás que se puede programar, incluso simultáneamente, para cada zona de cocción (y en la zona aspirante).



Una vez transcurrido el tiempo programado, las zonas de cocción (o la zona de aspiración) se apaga automáticamente y se emite una señal acústica de aviso para el usuario.

Activación/Regulación de la función Timer para la placa de cocción

- Seleccionar la zona de cocción (potencia*0)
- Presionar   (8) para acceder a la función Timer
- Ajustar el tiempo de duración del Timer:
 - presionar el selector , para aumentar el tiempo de apagado automático
 - presionar 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.

Quando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos que se puede interrumpir presionando  , mientras el indicador (15) parpadea, con el símbolo "0:00".



Nota: al lado del indicador de la zona de cocción, con el timer en uso, aparece el símbolo "🕒" (19)

Para apagar el Timer:



- seleccionar la zona de cocción
- configurar el valor del timer en "0", a través 

Nota: la función permanece activa si, mientras tanto, no se presionan otros botones.

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

La función Egg Timer es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción (y de la zona aspirante). La función Egg Timer se activa presionando   (8).

Nota: para el ajuste de la función **Egg Timer** seguir el mismo procedimiento de la función **Timer**.

Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos que se puede interrumpir presionando  ) , mientras el indicador (15) parpadea, con el símbolo "000".


Nota: con la función Egg Timer en uso aparece el símbolo



● **Pausa**


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

Activación:

- presionar  (10)
- se visualiza una "P" en los indicadores (13).

Para desactivar la función:

Nota: esta operación reestablece las condiciones de la placa antes de la pausa

- presionar  (10)
- en 10 segundos desplazar hacia la derecha con los dedos a lo largo del **área de selección (3)**, correspondiente a la **zona de cocción 2** (FIG.19);


Nota: Si la operación no se realiza durante este tiempo, la función pausa permanece activa.

Nota: si después de 10 minutos, la **Función Pausa** no está 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:

- **volver a encender la placa** 
antes de 6 segundos desde el apagado

- **presionar**  "**0**"
antes de los otros 6 segundos sucesivos

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


La función Automatic Heat UP permite llevar 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:





- presionar prolongadamente, sobre el **Área de selección (3)**, la potencia deseada
- se visualiza una "A" en el indicador (13).

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

La función Power Limitation permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima. **Nota:** la configuración debe realizarse con la placa de cocción

apagada, **sin** presionar el botón , cuando la placa está conectada o cuando se vuelve a conectar la red eléctrica, en los 2 minutos sucesivos.

Para configurar el Power Limitation :

- presionar y mantener presionados las teclas  , prolongadamente, hasta que se emita una breve señal acústica
- desplazar **simultáneamente** sobre las áreas de selección **FL** y **RL** , de izquierda a derecha, prolongadamente en el área correspondiente al último nivel de potencia , hasta que se emita una breve señal acústica

el indicador del timer (15) muestra los símbolos "CF6", lo que indica que es posible realizar la configuración

la pantalla de la **zona FL** muestra la configuración actual**

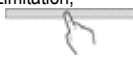
0 = 7,4 KW


1 = 4,5 KW

** por defecto el ajuste está programado en 7,4 KW

- para cambiar la configuración del Power Limitation,

desplazar sobre las áreas de selección **FL**



- para guardar la elección realizada, presionar las teclas 




, durante 1 segundo;

se emitirá una señal acústica para confirmar que se ha configurado y, a continuación, salir de la función.

EMPLEO DEL ASPIRADOR

● Encendido

Presionar (tocar suavemente)  ON/OFF placa de cocción/aspirador

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

Presionar de nuevo para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

● Encendido del aspirador:

Tocar (presionar) el área de selección (6) para activar el aspirador

● Velocidad (potencia) de aspiración:

La placa está dotada de 8 niveles de velocidad (potencia) de aspiración

Tocar y desplazar con los dedos a lo largo del área de selección (6):

hacia la derecha para aumentar la velocidad (potencia) de aspiración (0-8);

hacia la izquierda para disminuir la velocidad (potencia) de aspiración (8-0);

● Aspiración Power Booster

El producto está dotado de dos niveles de velocidad (potencia) de aspiración suplementarios (sobre el nivel 8)

- Tocar y desplazar con los dedos a lo largo del área de selección (3) (sobre el nivel 8) y activar la aspiración Power Booster

el nivel 9 : permanece activo durante 15 minutos

el nivel 10 : permanece activo durante 5 minutos



después de lo cual la potencia vuelve al nivel 8

Nota: el aspirador Power Booster activo, se muestra en el indicador (13) de la zona de cocción seleccionada, con el símbolo "P"



● Timer (Temporizador)

Activación/Regulación de la función Timer para el aspirador

• Seleccionar el aspirador.

• Presionar   (8) para acceder a la función Timer (de cualquier velocidad)



• Ajustar el tiempo de duración del Timer:

presionar el selector , para aumentar el tiempo de apagado automático
presionar el selector , para disminuir el tiempo de apagado automático

en el indicador (15) se visualiza la cuenta atrás,

Nota: al lado del indicador del aspirador, aparece el símbolo "

 (19)

Quando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite una señal acústica (durante 2 minutos que se puede interrumpir presionando  ) , mientras el indicador (15) parpadea, con el símbolo "0.00".

Para apagar el Timer:

• seleccionar Área de selección (6)


• configurar el valor del timer en "0", a través 

Nota: la función permanece activa si, mientras tanto, no se presionan otros botones.

● Activación indicadores saturación filtros

Estos indicadores normalmente están desactivados (tanto para el filtro de grasa como para el filtro de carbón activado)

Para activarlos hay que proceder de la siguiente manera:

- encender la placa de aspiración mediante  ;

- con el motor de aspiración y las zonas de cocción apagadas, presionar y mantener presionada el área de selección (7):

el LED "FILTER" (17) se enciende con baja luminosidad el indicador (14) del aspirador muestra la letra "G" - para proceder a la activación del indicador de saturación del filtro de grasa -

Nota: presionar de nuevo en el área de selección (7) para visualizar en el indicador (14) la letra "F" y proceder a la activación del filtro de olor de carbón Activo

- presionar en el área de selección (6), el LED "FILTER" (17) cambia a alta luminosidad y, después se apaga tras 10 segundos, para indicar que se ha completado la **ACTIVACIÓN**.

● Desactivación indicadores saturación filtros

repetir la operación arriba descrita para la activación;

- el LED "FILTER" (17) cambia a baja luminosidad, después se apaga trascurridos 10 segundos, indicando que se ha completado la **DESACTIVACIÓN**.

● Indicador de saturación filtros

La campana indica cuando es necesario llevar a cabo el mantenimiento de los filtros:

Filtro grasas

el LED "FILTER" (17) se enciende; en el indicador (14) se visualiza el símbolo "G" (durante 10 segundos después del encendido)

Filtro contra olores de carbón activado

el LED "FILTER" (17) parpadea; en el indicador (14) se visualiza el símbolo "F" (durante 10 segundos después del encendido)

● Reset saturación filtros

Tras el mantenimiento de los filtros (grasas y/u olores de carbón activo) presionar prolongadamente en el **área de selección (7)**:

el LED "FILTER" se apaga, haciendo partir de nuevo el recuento del indicador.

Nota: Repetir la operación en caso de señalización simultánea de ambos filtros.

● Funcionamiento automático

El producto está equipado con un sensor de calidad del aire que permite que la campana establezca automáticamente la velocidad de aspiración más adecuada según el tipo de cocción.

Para activar esta función:


Presionar brevemente el **área de selección (7)**, el LED "(A)" (18) se enciende para mostrar que la campana está funcionando en este modo.

● Funcionamiento automático de la campana con SNAP®

Para la conexión entre la campana y SNAP®, consultar el manual suministrado con SNAP® o visitar www.elica.com.

Nota: SNAP® es una unidad de aspiración auxiliar que puede funcionar junto con la campana.

Para activar esta función:

Presionar brevemente el **área de selección (7)**, el LED "(A)" (18) y el LED  (22) se encienden para mostrar que la campana está funcionando en este modo.

● Indicador FLAP abierto

El área de aspiración está equipada con un FLAP mecánico giratorio. Es necesario encender la campana y abrir el flap para activar el producto. La campana está equipada con un sensor que, cuando la aspiración está activada, detiene el motor automáticamente si el FLAP está completamente cerrado. La aspiración solo comienza nuevamente cuando se vuelve a abrir el FLAP.

- al encender el aspirador, el motor no arrancará si el FLAP está cerrado:

el LED "OPEN" (23) se ilumina, sonará un pitido largo, cada 5 segundos el indicador (12) parpadea

- cerrando el FLAP con el motor en marcha, el motor se detiene:

el LED "OPEN" (23) se ilumina, sonará un pitido largo, cada 5 segundos el indicador (12) parpadea

Este electrodoméstico está diseñado para ser utilizado en combinación con un KIT sensor Window (no suministrado por el productor)

Instalando el KIT sensor Window (solo en el caso de uso en modalidad ASPIRANTE), la aspiración del aire dejará de funcionar cada vez que la ventana presente en la habitación, sobre la cual el KIT se coloca, estará cerrada.

Se recomienda la adquisición del KIT FDS - 100 ElektrotechnikSchabus, disponible en los centros autorizados ElektrotechnikSchabus o directamente mediante el sitio de Internet www.elektrotechnik-schabus.de.

• **La conexión eléctrica del KIT sensor Window debe ser realizada por personal técnico cualificado y especializado.**

ATENCIÓN: colocar el KIT en una zona no accesible al usuario una vez terminada la instalación.

• **El productor de este electrodoméstico declina toda responsabilidad ante eventuales inconvenientes, daños, incendios provocados por defectos y/o problemas de mal funcionamiento y/o errada instalación del KIT.**

4.1 Tablas de potencia

| 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 | Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar | 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 | Fundir– descongelar – mantener caliente - condimentar | 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

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.

Fig. 15

Filtro de carbones activados

(Solo para Versión Filtrante)


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.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

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 extração 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 aquecem durante a utilização. 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 equipamentos de limpeza 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 equipamento à rede elétrica: verifique a placa de características (situada na parte inferior do aparelho) para assegurar-se de que a voltagem e a potência correspondem à da rede, e também que a tomada de ligação é adequada. Em caso de dúvida, consultar um electricista qualificado.

Importante:

- Após cada utilização, desligar a placa através do seu painel de controlo e não depender do detetor de recipientes.
 - Evitar derramar líquidos. Para ferver ou aquecer líquidos, reduzir o nível de aquecimento.
 - Não deixar os elementos de aquecimento acesos com painéis e frigideiras vazias ou sem recipientes.
 - Ao terminar de cozinhar, desligar a zona de aquecimento em uso.
 - 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.
- 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 e devem estar centrados. Em nenhuma circunstância introduzir outros objetos entre o recipiente e a placa.

- 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 totalmente proibido cozinhar alimentos diretamente sobre a zona de aquecimento.

A fritura deve ser feita sob controlo para evitar que o óleo quente pegue fogo.

ATENÇÃO: Se a placa estiver em funcionamento, as zonas 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.

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 ser superior a 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 aquecimento 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 painéis 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 painéis e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controlo da placa.

2.1.1 Recipientes preexistentes

O aquecimento de indução requer magnetismo para gerar calor. Os recipientes devem, por isso, conter ferro. É necessário verificar se o material do recipiente é magnético utilizando simplesmente um íman. Se não forem detetáveis magneticamente, os recipientes não são adequados.

2.1.2 Diâmetros de fundo de recipientes recomendados

IMPORTANTE: se as painéis não forem do tamanho correto, as zonas de aquecimento não se acenderão

Para verificar o diâmetro mínimo de recipiente a ser utilizado em cada uma das zonas, consultar a parte ilustrada deste manual.

2.2 Economia de energia

Para obter melhores resultados, recomendamos:

- Utilizar painéis e frigideiras com um diâmetro de fundo igual ao da zona de aquecimento.
- Utilizar apenas painéis e frigideiras com fundos planos.
- Sempre que possível, manter os recipientes tapados 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 os recipientes no centro da zona de aquecimento desenhada na placa.

Utilização do exaustor O sistema de exaustão pode ser utilizado em versão de evacuação para o exterior ou de recirculação.



Versão evacuação para o exterior 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 \varnothing 150 mm (*)

Para mais informações, consultar a página relativa a. os acessórios da versão de evacuação 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 da performance de extração 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 recirculação

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 filtros cerâmicos de carvão ativo modulares de alta eficácia e longa duração. Os filtros cerâmicos são inovadores filtros de carvão modulares que se regeneram (consultar este manual na secção Manutenção - Filtros de carvão ativo).

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 recirculação 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 foi realizado para ser encastrado numa bancada com espessura de 2-6 cm, em caso de instalação TOP; 2,5-6 cm em caso de instalação FLUSH.

A distância mínima entre a placa de cozedura e a parede deve ser de pelo menos 5 cm frontalmente, de pelo menos 4 cm lateralmente e de pelo menos 50 cm em relação aos armários superiores.

NB = As distâncias sugeridas são indicativas: na projeção dos espaços, devem ser seguidas as indicações do fabricante da cozinha.



3.1 Ligação 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 da bancada.
- Verificar se a voltagem indicada na placa de características, 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 potências 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.

Nota : o produto dispõe de uma função Power Limitor que permite configurar um limite máximo de absorção kw

A configuração deve ser feita no momento da ligação do produto à rede elétrica ou da ligação da própria rede elétrica (nos 2 minutos seguintes). **Para a sequência de configuração do Power Limitation, consultar este manual na secção Funcionamento.**

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 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 adesivo deve ser distribuído uniformemente em todo o perímetro da moldura; após a colagem, deixar secar o adesivo 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.

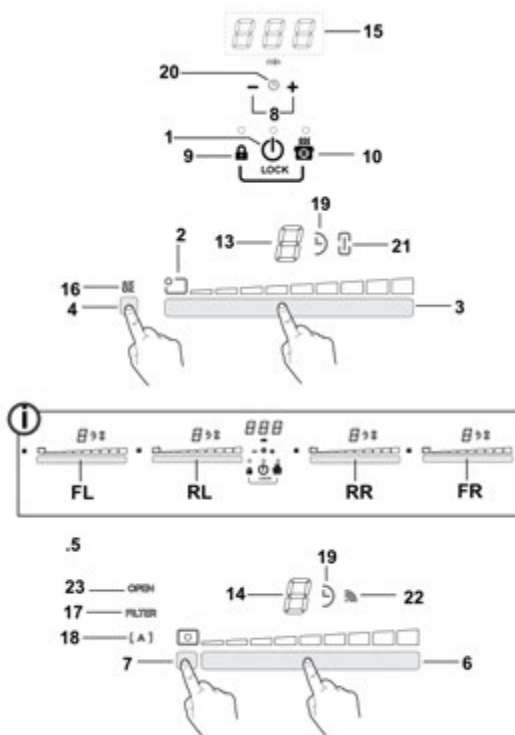
Nota: para uma correta instalação do produto, é aconselhável fixar os tubos com uma fita adesiva com as seguintes características:

- 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 seleccionar 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 do Power Level
12. Visualização da velocidade (potência) de aspiração
13. Display da zona de cozedura
14. Display do aspirador
15. Display do Timer
16. Indicador Temperature Manager
17. Indicador de assistência dos filtros
18. Indicador da função de aspiração automática
19. Indicador de Timer ativo
20. Indicatore Egg Timer ativo
21. Indicador de Bridge ativo
22. Indicador funcionamento com SNAP
23. Indicador FLAP

UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA

A saber antes de começar:

Todas as funções desta placa de cozedura foram projetadas para respeitar as mais rigorosas normas de segurança. Por este motivo:









- **Algumas funções não se ativam, ou desativam-se automaticamente, na ausência de painéis sobre os fogos, ou quando estas estão mal posicionadas.**
- Noutros casos, as funções ativadas desligam-se automaticamente após alguns segundos, quando a função selecionada requer uma configuração adicional que não é dada (por exemplo: “**Ligar a placa de cozedura**” sem “**Selecionar a zona de cozedura**” e “**Temperatura de funcionamento**”, ou “**Função Lock (Bloqueio)**” ou “**Timer**”).

 **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  para indicar que está nesta fase.

Aguardar até que o display se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

Display da zona de cozedura

Nos visores relativos às áreas de cozedura, é indicado:

| | |
|--|---|
| Zona de cozedura ligada |  |
| Power Level (Nível de Potência) |  |
| Residual Heat Indicator (Indicador Calor Residual) |  |
| Pot Detector (Detetor de Painela) |  |
| Função Temperature Manager (Gestor de Temperatura) ativa |  |
| Função Child Lock ativa |  |
| Função Pausa |  |
| Função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático) |  |

Características da placa

● **Safe Activation (ativação Segura)**

O produto é ativado apenas na presença de painéis nas zonas de cozedura: o processo de aquecimento não inicia ou interrompe-se em caso de ausência ou remoção das painéis.


● **Pot Detector (Detetor de Painela)**

O produto deteta automaticamente a presença de painéis nas zonas de cozedura.

● **Safety Shut Down (Desligamento de Segurança)**

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

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

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 .

Funcionamento

Nota: Para ativar qualquer função, é necessário primeiro ativar a zona pretendida.

● **Acendimento**

Pressionar (tocar levemente)  **ON/OFF placa de cozedura/aspirador**

O indicador luminoso acende-se indicando que a placa de cozedura/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 **Área de seleção (3)** correspondente à zona de cozedura desejada.

● **9 Power Level (Nível de Potência)**

A placa dispõe de 9 níveis de potência. Tocar levemente e percorrer com o dedo ao longo da **Área de seleção (3)**: para a direita para aumentar o nível de potência; para a esquerda para diminuir o nível de potência.

● **Power Booster (Impulsionador de Potência)**

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

Tocar levemente e percorrer com o dedo ao longo da **Área 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 (Zonas de Ponte)**


Graças à função Bridge, as zonas de cozedura podem trabalhar de forma combinada, criando uma única zona com o mesmo nível de potência. Esta função permite uma cozedura homogénea com tabuleiros e painéis 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 em simultâneo as duas áreas de seleção das zonas de cozedura que se pretende utilizar**

- o indicador Bridge (21) da zona de cozedura “Secundária”

ilumina-se “”


- através da Área 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 (Gestor de Temperatura)**

Temperature Manager (Gestor de Temperatura) é uma função de controlo que permite a manutenção do calor a uma temperatura constante a um nível de potência otimizado, ideal para manter quentes os alimentos já prontos.


A função Temperature Manager ativa-se pressionando a área de ativação (4)

No display da zona que está em funcionamento em Temperature Manager, surge o símbolo “”

● **Key Lock (Bloqueio das Teclas)**

O Key Lock (Bloqueio das Teclas) 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 (Bloqueio Crianças)**


O Child Lock (Bloqueio Crianças) 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 ligado, mas com as zonas de cozedura (e zona aspirante) desligadas.

Ativação:

- remover as painéis eventualmente presentes na placa de cozinha
- pressionar e manter pressionados ao mesmo tempo



(9) e (10), um sinal sonoro indica que a função está ativa, e é visualizada uma “” nos displays (13) e (14).

Repetir a operação para desativar.



● **Timer (Temporizador)**

A função Timer (Temporizador) é uma contagem decrescente que é possível configurar, mesmo em simultâneo, em cada zona de cozedura (e na zona aspirante).



No final do período configurado, as zonas de cozedura (ou zona aspirante) desligam-se automaticamente e o utilizador é avisado com um sinal acústico.

Ativação/Regulação da função Timer para a placa de cozedura

- Selecionar a zona de cozedura (potência *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 desejar, repetir a operação para outras zonas de cozedura.

Nota: Cada zona de cozedura pode ter um Timer diferente configurado; 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 sonoro (por 2 minutos, ou desligar pressionando  , 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 de

Nota: a função permanece ativa, se não se pressionarem outras teclas entretanto.

● **Egg Timer (Temporizador Ovo)**

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 sonoro (por 2 minutos, ou desligar pressionando , enquanto o display (15) pisca, com o símbolo "0.00".

Nota: com o Egg Timer em uso surge o símbolo (20)

● **Pausa**

A função Pausa permite suspender qualquer função ativa na placa, colocando a zero a potência de cozedura.

Ativação:

- pressionar (10)
- é visualizada uma nos displays (13).

Para desativar a função:

Nota: esta operação retoma as condições do plano antes da pausa

- pressionar (10)
- nos 10 segundos seguintes deslizar com os dedos ao longo da **Área 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 (Recuperar)**

A função Recall permite recuperar todas as configurações definidas na placa, em caso de desligamento accidental.

Ativação:

- voltar a ligar a placa dentro de até 6 segundos do desligamento
- pressionar dentro dos 6 segundos seguintes

● **Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático)**

A função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático) permite colocar mais rapidamente em regime a potência configurada; com esta função, tem-se 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 alguns instantes, na **Área de seleção (3)**, a potência pretendida
- é visualizada uma no display (13).

● **Power Limitation (Limitação de Potência)**

A função Power Limitation (Limitação de Potência) permite configurar o funcionamento do produto limitando a sua absorção máxima.

Nota: a configuração deve ser feita com a placa desligada,

sem pressionar a tecla , no momento da ligação da placa de cozedura à rede elétrica, ou do restabelecimento da ligação da própria rede elétrica, nos 2 minutos seguintes.

Para configurar Power Limitation:

- pressionar e manter pressionadas durante alguns instantes

as teclas , até à emissão de um breve sinal sonoro

- tocar em simultâneo nas áreas de seleção **FL** e **RL**

, da esquerda para a direita, depois manter pressionado durante alguns instantes na área correspondente ao último nível de potência

, até à emissão de um breve sinal sonoro

o display Timer (15) mostra os símbolos "CF6", indicando que é possível executar a configuração

o display da **zona FL** mostra a configuração atual**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** por predefinição a configuração é 7,4 KW

- para alterar a configuração do Power Limitation tocar nas

áreas de seleção **FL**



- para guardar a escolha efetuada pressionar as teclas 




, pos 1 segundo;

será emitido um sinal sonoro que confirma a configuração, e sai-se da função.

UTILIZAÇÃO DO ASPIRADOR

● **Acendimento**

Pressionar (tocar levemente)  ON/OFF placa de cozedura/aspirador

O indicador luminoso acende-se indicando que a placa de cozedura/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 **Área de seleção (6)** para ativar o aspirador

● **Velocidade (potência) de aspiração:**


A placa dispõe de 8 níveis de velocidade (potência) de aspiração


Tocar levemente e percorrer com o dedo ao longo da **Área de seleção (6)**:

para a direita para aumentar a velocidade (potência) de aspiração (0-8);

para a esquerda para diminuir a velocidade (potência) de aspiração (8-0);

● **Power Booster Aspiração**

O produto dispõe de dois níveis de velocidade (potência) de aspiração suplementares (além do nível )

- Tocar levemente e percorrer com os dedos ao longo da **Área de seleção (3)** (além do nível ) e ativar o Power Booster Aspiração

o **nível 9** : permanece ativo por 15 minutos

o **nível 10** : permanece ativo por 5 minutos



depois disso, regressa ao nível 8

Nota: o Power Booster Aspirador ativo é indicado no display (13) da zona de cozedura selecionada, com o símbolo "P"


● **Timer**


Ativação/Regulação da função Timer para o aspirador

• Selecionar o aspirador.


• Pressionar   (8) para aceder à função Timer (a partir de 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 aspirador surge o símbolo "" (19)

Quando o timer tiver terminado a contagem decrescente, é emitido um sinal sonoro (por 2 minutos, ou desligar pressionando  , enquanto o display (15) pisca, com o símbolo "0.00".

Para o desligamento do Timer:

• selecionar a **Área de seleção (6)**

• configurar o valor do timer a "", através de 

Nota: a função permanece ativa, se não se pressionarem outras teclas entretanto.

● **Ativação indicadores de saturação dos filtros**

Estes indicadores estão normalmente desativados

(quer para o filtro de gorduras quer para o filtro de carvão ativo)

Para ativá-los, executar o seguinte:

- ligar a placa de aspiração através de ;

- com o motor de aspiração e zonas de cozedura desligadas, pressionar e manter pressionada a **Área de seleção (7)**:

o LED "FILTER" (17) acende-se com baixa luminosidade o display (14) do aspirador mostra a letra "G" – para proceder à ativação do indicador de saturação do **filtro de gorduras** –

Nota : pressionar novamente a **Área de seleção (7)** para visualizar no display (14) a letra "F" e proceder à **ativação do filtro de cheiros de carvão**

Ativo

- pressionar a **Área de seleção (6)**, o LED "FILTER" (17) passa a alta luminosidade, depois, após 10 segundos, desliga-se, indicando que ocorreu a **ATIVAÇÃO**.

● **Desativação dos indicadores de saturação dos filtros**
repetir a operação acima descrita para a ativação;

- o LED "FILTER" (17) passa para baixa luminosidade, depois, após 10 segundos, desliga-se, indicando que ocorreu a **DESATIVAÇÃO**.

● Indicador de saturação dos filtros

O exaustor indica quando é necessário executar a manutenção dos filtros:

Filtro de gorduras

o LED "FILTER"(17) acende-se;
no display (14) é visualizado o símbolo "G" (por 10 segundos após o acendimento)

Filtro de cheiros de carvão ativo

o LED "FILTER"(17) pisca;
no display (14) é visualizado o símbolo "G" (por 10 segundos após o acendimento)

● Reset da saturação dos filtros

Depois de executar a manutenção dos filtros (gorduras e/ou cheiros de carvão ativo) pressionar durante alguns instantes a

Área de seleção (7):

o LED "FILTER" desliga-se, reiniciando a contagem do indicador.

Nota: Repetir a operação em caso de aviso em simultâneo de ambos os filtros.

● Funcionamento automático

O produto dispõe de um sensor de qualidade do ar que permite ao exaustor configurar automaticamente a velocidade de aspiração mais adequada com base no tipo de cozedura.

Para ativar esta função:


Pressionar brevemente a Área de seleção (7), o LED "(A)" (18) ilumina-se mostrando que o exaustor está a trabalhar nesta modalidade.

● Funcionamento automático do exaustor com SNAP®

Para a ligação 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 juntamente com o exaustor.

Para ativar esta função:

Pressionar brevemente a Área de seleção (7), o LED "(A)" (18) e o LED  (22) iluminam-se, mostrando que o exaustor está a trabalhar nesta modalidade.

● Indicador FLAP aberto

A zona de aspiração dispõe de um FLAP rotativo mecânico. É necessário acender o exaustor e abrir o flap para ativar o produto. O exaustor dispõe de um sensor que, com a aspiração ativada, caso o FLAP seja fechado completamente, para o motor automaticamente. A aspiração só é retomada quando o FLAP é reaberto.

- ao acender o aspirador, o motor não inicia se o FLAP estiver fechado:

o LED "OPEN"(ABERTO) (23) acende-se, será emitido um bip longo, a cada 5 segundos o display (12) pisca

- ao fechar o FLAP com o motor aceso, o motor para:

o LED "OPEN"(ABERTO) (23) acende-se, será emitido um bip longo, a cada 5 segundos o display (12) pisca

Este electrodoméstico foi concebido para ser utilizado em conjunto com um KIT sensor de janela (não fornecido pelo fabricante)

Ao instalar o KIT do sensor de janela (apenas para ser utilizado no modo ASPIRAÇÃO), o sistema de exaustão do ar deixa de funcionar sempre que se fechar a janela do espaço onde o KIT está colocado.

É aconselhável adquirir o KIT FDS - 100 Elektrotechnik Schabus, disponível nos centros autorizados da Elektrotechnik Schabus ou no site www.elektrotechnik-schabus.de.

• A ligação eléctrica do KIT do sensor de janela deve ser efectuada por pessoal técnico qualificado e especializado.

ATENÇÃO: terminada a instalação, coloque o KIT num local que não seja acessível ao utilizador.

• O fabricante deste electrodoméstico não se responsabiliza por eventuais problemas, danos e incêndios provocados por defeitos e/ou avarias e/ou instalação incorrecta do KIT.

4.1 Tabelas de potência

| Nível de potência | | Tipos de cozedura | Utilização nível (A indicação alia a experiência e os hábitos de cozedura) |
|------------------------|----------------------|---|---|
| Potência Máxima | Boost | Aquecer rapidamente | Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos, para uma fervura rápida no caso de água, ou aquecer rapidamente líquidos |
| | 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 ebulição, cozinhar e grelhar (durante um intervalo de tempo de 5-10 minutos) |
| | 6-7 | Gratinar - cozinhar – guisar – refogar - grelhar | Ideal para refogar, manter em baixa ebulição, cozinhar e grelhar (por um tempo 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 | Cozinhar - fervilhar – engrossar - amanteigar | Ideal para cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixes) na presença de líquidos (ex.: água, vinho, caldo de carne/legumes, leite), amanteigar massas |
| | 2-3 | Cozinhar - fervilhar – engrossar - amanteigar | Ideal para cozeduras prolongadas (volumes inferiores por litro: arroz, molhos, assados, peixes) na presença de líquidos (ex.: água, vinho, caldo de carne/legumes, leite) |
| Potência Baixa | 1-2 | Derreter – descongelar – manter quente – amanteigar | Ideal para derreter a manteiga, derreter delicadamente chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões |
| | 1 | Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar | Ideal para manter quentes pequenas porções de alimentos cozinhados ou manter constante a temperatura os pratos dos pratos até servir e amanteigar risotos |
| OFF | Potência zero | Superfície de apoio | Placa em stand-by ou desligada (possível presença de calor residual de final de cozedura, 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, potência 6) | 7-8 | Cozedura | 3-4 |
| | Grelhadas | Preaquecimento da panela | 7-8 | Grelhar de ambos os lados | 7-8 |
| | Douradas | Douradura de carne com óleo (se feita com manteiga, potência 6) | 7-8 | Cozedura | 4-5 |
| | Guisadas / Ensopados | Saltear com gordura (se feita com manteiga, potência 6) | 7-8 | Cozedura | 3-4 |
| Peixes | Grelhados | Preaquecimento do recipiente | 7-8 | Cozedura | 7-8 |
| | Úmido/guidados | Selar com gordura (se feita com manteiga, potência 6) | 7-8 | Cozedura | 3-4 |
| | Fritos | Aquecimento de azeite ou outra gordura similar | 8-9 | Fritura | 7-8 |
| Ovos | Fritos | Aquecimento do recipiente com manteiga ou outra matéria gordurosa | 6 | Cozedura | 6-7 |
| | Omelete | Aquecimento do recipiente com manteiga ou outra matéria gordurosa | 6 | Cozedura | 5-6 |
| | Coque/cozidos | Aquecimento da água | Booster-9 | Cozedura | 5-6 |
| | Pancake | Aquecimento do recipiente com manteiga ou outra matéria gordurosa | 6 | Cozedura | 6-7 |
| Molhos | Tomate | Saltear em azeite/óleo (se feita com manteiga, potência 6) | 6-7 | Cozedura | 3-4 |
| | Ragú | Saltear em azeite/óleo (se feita com manteiga, potência 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 ao ponto de ebulição | 4-5 | Mantém uma leve ebulição | 4-5 |
| | Pudins | Aquecimento do leite até ao ponto de ebulição | 4-5 | Mantém uma leve ebulição | 2-3 |
| | Arroz doce | Amornar leite | 5-6 | Mantém uma leve ebulição | 2-3 |

5. Manutenção

Manutenção da placa

Atenção! Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, certificar-se de que as zonas de aquecimento estão desligadas e o indicador luminoso desapareceu.

5.1 Limpeza

A placa deve ser limpa após cada utilização.

Importante:

Não utilizar esponjas abrasivas ou esfegões. Com o tempo, a sua utilização poderá danificar o vidro. Não utilizar substâncias químicas tóxicas, tais como sprays para forno ou removedores de manchas.

Após cada utilização, 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 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 FAZER LIMPEZA COM JATOS DE VAPOR!!!

Importante:

Em caso de derrames acidentais e abundantes de líquido das painéis, 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 exaustor

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

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.

Fig. 15

Filtros de carvão ativo

(Apenas para a Versão Recirculação)


Retém os odores desagradáveis derivadas da cozedura.

O produto dispõe de quatro módulos de filtros que retêm os odores graças ao carvão ativo. O carvão ativo é integrado numa estrutura cerâmica que os torna fácil e completamente acessíveis às impurezas, criando assim uma elevada superfície de absorção.

A saturação dos **filtros de carvão ativo** 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.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

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 ...) | Contatar 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.

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 προσεκτικά τις οδηγίες [χρήσης]: περιέχει σημαντικές πληροφορίες εγκατάστασης, χρήσης και ασφαλείας.

! 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. Προηδοποιήσεις

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 ηλεκτρικά 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 κρυσώσουν 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 υπερχειλίσης 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.


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/EK, 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 κασαρόλα.

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 κασαρόλες 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 σίδηρο. 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 κασαρόλες στο κέντρο της εστίας η οποία οριοθετείται μέσω ειδικής γραμμής.

Χρήση του απορροφητήρα Το σύστημα εξαερισμού [καπνού - υδρατμών] διαθέτει δύο λειτουργίες: εξαέρωση εξωτερικής εκκένωσης ή φιλτράρισμα μέσω εσωτερικής ανακυκλοφορίας.



Έκδοση εξαερισμού

Εικ.7

Οι ατμοί εκκινούνται 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 ίδια 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 επιτοιχίες όπως εκκένωσης με διάμετρο ίση με εκείνη της [γραμμής] εξόδου αέρα (φλάντζα σύνδεσης).

Η χρήση σωλήνων και επιτοιχιών όπως 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 φιλτράρισματος

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. Εγκατάσταση

Τόσο η ηλεκτρική όσο και η μηχανολογική εγκατάσταση θα πρέπει να διενεργείται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Η ηλεκτροσκευή προορίζεται για χωνευτή τοποθέτηση σε επιφάνεια εργασίας πάχους 2-6 cm, σε περίπτωση εγκατάστασης TOP. 2,5-6 cm σε περίπτωση εγκατάστασης FLUSH.

Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της επιφάνειας μαγειρέματος και του τοίχου πρέπει να είναι τουλάχιστον 5 εκ. στο μπροστινό τμήμα, τουλάχιστον 4 εκ. στα πλάγια και τουλάχιστον 50 εκ. σε σχέση με τα επάνω ντουλάπια.

ΣΗΜ = Οι συνιστώμενες αποστάσεις είναι ενδεικτικές: κατά το σχεδιασμό των χώρων πρέπει να τηρούνται οι υποδείξεις του κατασκευαστή της κουζίνας.



3.1 Ηλεκτρική 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 χρησιμοποιήσετε 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.

Σημείωση : το προϊόν διαθέτει μία [ειδική] λειτουργία, την επονομαζόμενη Power Limitorator [Περιορισμός ισχύος] η οποία επιτρέπει να ρυθμίσετε τη μέγιστη τιμή κατανάλωσης kw

Η ρύθμιση θα πρέπει να διενεργείται κατά τη σύνδεση του προϊόντος στο δίκτυο ηλ. ρεύματος ή με την επανασύνδεση του ηλ. δικτύου (εντός των επόμενων 2 λεπτών). **Σχετικά με τα βήματα ρύθμισης του συστήματος Power Limitation [Περιορισμός ισχύος] συμβουλευτείτε την ενότητα Λειτουργίας του παρόντος εγχειριδίου [χρήσης].**

3.2 Εγκατάσταση

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. σκαουλάκια 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 ρίζα.

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, σκόνης, 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.

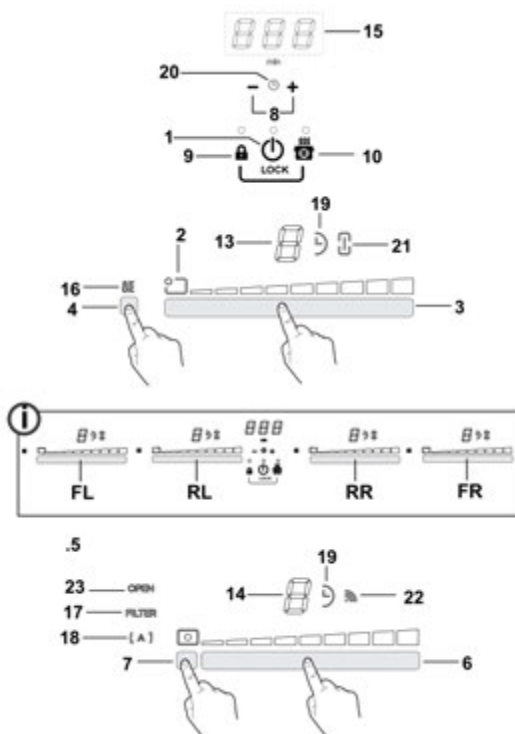
Σημείωση: για μία σωστή εγκατάσταση του προϊόντος σας προτείνουμε να καλύψετε τις σωληνώσεις με αυτοκόλλητο που διαθέτει τα εξής χαρακτηριστικά:

- 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. Λειτουργία

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 ζώνης μαγειρέματος
14. Οθόνη απορροφητήρα
15. Οθόνη Χρονοδιακόπτη [Timer]
16. Δείκτης Διαχειριστή Θερμοκρασίας [Temperature Manager]
17. Δείκτης σέρβις φίλτρων
18. Δείκτης λειτουργίας αυτόματου εξαερισμού
19. Δείκτης ενεργού χρονοδιακόπτη [timer]
20. Δείκτης Ανεξάρτητου Χρονοδιακόπτη [Egg Timer] ενεργοποιημένος
21. Δείκτης συστήματος Bridge [Γέφυρας]
22. Δείκτης λειτουργίας με [σύστημα] SNAP
23. Δείκτης ΠΤΕΡΥΓΙΟΥ [FLAP]

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ


Πριν την πρώτη χρήση θα πρέπει να γνωρίζετε ότι:

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

 **Προσοχή!** Στην περίπτωση (π.χ.) παρατεταμένης χρήσης της εστίας, η θερμοκρασία της ενδέχεται να μην μειωθεί αμέσως. 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

στις αντίστοιχες οθόνες των εστιών μαγειρέματος εμφανίζονται τα εξής:

| | |
|--|---|
| Εστία μαγειρέματος ενεργοποιημένη |  |
| Power Level [Στάθμη Ισχύος] |  |
| Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας] |  |
| Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκευών] |  |
| Λειτουργία Temperature Manager [Διαχείρισης Θερμοκρασίας] ενεργοποιημένη |  |
| Λειτουργία Child Lock [Κλειδωμάτος ανηλίκων] ενεργοποιημένη |  |
| Λειτουργία Παύσης |  |

Λειτουργία Automatic Heat UP
[Αυτόματης Θέρμανσης]



Χαρακτηριστικά της επιφάνειας εστιών

● **Safe Activation [Ασφαλής Ενεργοποίηση]**

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

● **Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκευών]**

Το προϊόν ανιχνεύει αυτόματα την παρουσία σκευών στις εστίες [μαγειρέματος].

● **Safety Shut Down [Απενεργοποίηση Ασφαλείας]**

Για λόγους ασφαλείας οι εστίες παραμένουν αναμμένες για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα το οποίο εξαρτάται από το επίπεδο ισχύος που έχετε επιλέξει.

● **Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας]**

Με την απενεργοποίηση μιας ή περισσότερων εστιών η παρουσία θερμότητας στις εν λόγω επιφάνειες υποδεικνύεται στην οθόνη της αντίστοιχης 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 και ο απορροφητήρας είναι έτοιμα προς χρήση

Πιέστε εκ νέου για απενεργοποίηση

Σημείωση: Αυτή η λειτουργία είναι σημαντική για όλες τις υπόλοιπες [λειτουργίες].


● **Επιλογή εστιών μαγειρέματος**



Πιέστε (ελαφρά) την **Περιοχή επιλογής (3)** που αντιστοιχεί στην επιθυμητή εστία μαγειρέματος.

● **9 Power Level [Στάθμη Ισχύος]**

Η επιφάνεια διαθέτει 9 επίπεδα ισχύος. Πατήστε ελαφρώς και κυλίστε με τα δάχτυλά σας κατά μήκος της **Περιοχής επιλογής (3)**: προς τα δεξιά για να αυξήσετε το επίπεδο ισχύος, προς τα αριστερά για να μειώσετε το το επίπεδο ισχύος.

● Power Booster [Έξτρα Ισχύς]

Το προϊόν διαθέτει ένα επιπρόσθετο επίπεδο ισχύος (πέραν του επιπέδου ) το οποίο παραμένει σε λειτουργία για 10 λεπτά. Εν συνεχεία η ισχύς επιστρέφει στα προηγούμενα επίπεδα λειτουργίας.

Πιέστε ελαφρώς και κυλίστε με τα δάχτυλά σας κατά μήκος της **Περιοχής επιλογής (3)** (πέρα από το επίπεδο ) και ενεργοποιήστε το Power Booster [Έξτρα Ισχύς]
Το επίπεδο Power Booster [Έξτρα Ισχύς] υποδεικνύεται στην οθόνη της εστίας που έχετε επιλέξει μέσω του συμβόλου «»

● Bridge Zones [Ζώνες Γέφυρας]

Οι εστίες μαγειρέματος χάρη στη λειτουργία Bridge [Γέφυρα] είναι σε θέση να λειτουργήσουν συνδυαστικά δημιουργώντας έτσι μία μοναδική εστία με κοινή ένταση ισχύος. Η λειτουργία αυτή επιτρέπει ένα ομοιογενές μαγείρεμα τασιών και μαγειρικών σκευών μεγάλων διαστάσεων.


Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συνδυαστικά την εμπρόσθια εστία μαγειρέματος «**Master**» [«Κύρια»] με την αντίστοιχη οπίσθια «**Δευτερεύουσα**»

(για να εντοπίσετε τις εστίες για τις οποίες προβλέπεται αυτή η λειτουργία, ανατρέξτε στην εικονογραφημένη ενότητα του παρόντος εγχειριδίου).

Για να ενεργοποιήσετε την Λειτουργία Bridge [Γέφυρα]:

- επιλέξτε ταυτόχρονα τις δύο περιοχές επιλογής των εστιών μαγειρέματος που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε

- ο δείκτης Bridge [Γέφυρα] (21) της εστίας μαγειρέματος

«**Δευτερεύουσα**» φωτίζεται «»


- μέσω της **Περιοχής επιλογής (3)** της εστίας μαγειρέματος «**Master**» θα μπορείτε να ρυθμίσετε το **Επίπεδο (Ισχύ)** λειτουργίας

- για την απενεργοποίηση της **Λειτουργίας Bridge [Γέφυρας]** θα πρέπει να ακολουθήσετε την ίδια διαδικασία με εκείνη της ενεργοποίησης

● Temperature Manager [Διαχειριστής Θερμοκρασίας]

Η λειτουργία Temperature Manager [Διαχειριστής Θερμοκρασίας] είναι μία λειτουργία ελέγχου που επιτρέπει τη διατήρηση της θερμότητας σε μια σταθερή θερμοκρασία με την ισχύ να βρίσκεται στο βέλτιστο επίπεδο. Είναι ιδανική για τη διατήρηση της θερμότητας των ήδη έτοιμων φαγητών.


Η λειτουργία Temperature Manager [Διαχειριστής Θερμοκρασίας] ενεργοποιείται με το πάτημα της περιοχής ενεργοποίησης (4)

Στην οθόνη της εστίας η οποία βρίσκεται σε λειτουργία Temperature Manager [Διαχειριστής Θερμοκρασίας] θα εμφανιστεί το σύμβολο «»

● Key Lock [Κλειδώμα]

Το Key Lock [Κλειδώμα] σας επιτρέπει να κλειδώσετε τις ρυθμίσεις της επιφάνειας από τυχαίες παρεμβολές τρίτων. Έτσι οι λειτουργίες που έχετε επιλέξει παραμένουν ασφαλείς.

Ενεργοποίηση:

- πατήστε  (9)
- το LED που βρίσκεται ακριβώς πάνω από το πλήκτρο θα ανάψει υποδεικνύοντας έτσι την ολοκλήρωση της διαδικασίας ενεργοποίησης

Επαναλάβετε την ανωτέρω διαδικασία για απενεργοποίηση.

● Child Lock [Κλειδώμα Ανηλίκων]



Με το Child Lock [κλειδώμα ανηλίκων] η ενεργοποίηση των εστιών μαγειρέματος ή του συστήματος εξερισμού 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 σκέυη που βρίσκονται επάνω στις εστίες

• πατήστε και κρατήστε πατημένα ταυτόχρονα το  (9)

και το  (10), μια ηχητική ένδειξη θα επισημάνει ότι η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, και εμφανίζεται ένα «» στις οθόνες (13) και (14).

Επαναλάβετε την ανωτέρω διαδικασία για απενεργοποίηση.


● Timer [Χρονοδιακόπτης]



Η λειτουργία Timer [Χρονοδιακόπτης] είναι ένα σύστημα αντίστροφης μέτρησης που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε, ακόμη και ταυτόχρονα, σε κάθε εστία μαγειρέματος (ή ακόμη και στη μονάδα του απορροφητήρα).

Μετά την ολοκλήρωση της αντίστροφης μέτρησης που έχετε ρυθμίσει οι εστίες μαγειρέματος (ή η μονάδα του απορροφητήρα) θα απενεργοποιηθούν αυτόματα εκπέμποντας έναν προειδοποιητικό ήχο.

Ενεργοποίηση/Ρύθμιση της λειτουργίας του Χρονοδιακόπτη [Timer] για την εστία μαγειρέματος



- Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος (ισχύς 0)

• Πατήστε  (8) για να αποκτήσετε πρόσβαση στη λειτουργία Timer [Χρονοδιακόπτη]

- Ρυθμίστε τη διάρκεια του χρονοδιακόπτη [timer]:
πατήστε τον επιλογέα , για να αυξήσετε το χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης
πατήστε τον επιλογέα , για να μειώσετε το χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης

Αν θέλετε, μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία για τις υπόλοιπες εστίες μαγειρέματος.



Σημείωση: Η κάθε εστία μαγειρέματος μπορεί να διαθέτει ένα διαφορετικό χρονοδιακόπτη [timer]. Στην προκειμένη περίπτωση στην οθόνη (15) θα εμφανιστεί -για 10 δευτερόλεπτα- η αντίστροφη μέτρηση της τελευταίας εστίας που επιλέξατε και εν συνεχεία η αντίστροφη μέτρηση με τον μικρότερο υπολειπόμενο χρόνο.

Όταν ο χρονοδιακόπτης [timer] ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση εκπέμπεται μια ηχητική ειδοποίηση (για 2 λεπτά ή μπορείτε να τη διακόψετε πατώντας ) ενώ η οθόνη (15) αναβοσβήνει, με το σύμβολο «».

Σημείωση: στο πλάι της οθόνης της εστίας μαγειρέματος, με τον Timer [Χρονοδιακόπτη] σε χρήση, εμφανίζεται το σύμβολο


«» (19)

Για την απενεργοποίηση του Timer [Χρονοδιακόπτη]:



- επιλέξτε την εστία μαγειρέματος
- ρυθμίστε την τιμή του timer [χρονοδιακόπτη] στο «», μέσω του 


Σημείωση: Εάν στο μεσοδιάστημα δεν πατήσετε κάποιο άλλο πλήκτρο, η λειτουργία θα παραμείνει ενεργοποιημένη.

● Egg Timer [Ανεξάρτητος Χρονοδιακόπτης]

Ο Egg Timer είναι ένας χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης ανεξάρτητος από τις εστίες μαγειρέματος (και τη μονάδα του απορροφητήρα). Ο ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης [Egg Timer] ενεργοποιείται πατώντας  (8).

Σημείωση : για τη ρύθμιση της λειτουργίας του ανεξάρτητου χρονοδιακόπτη [Egg Timer] ακολουθήσατε την ίδια ακριβώς διαδικασία που ακολουθήσατε για τον **συμβατικό χρονοδιακόπτη [Timer]**.



Όταν ο χρονοδιακόπτης [timer] ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση εκπέμπεται μια ηχητική ειδοποίηση (για 2 λεπτά ή μπορείτε να τη διακόψετε πατώντας ) ενώ η οθόνη (15) αναβοσβήνει, με το σύμβολο «».

Σημείωση: με τον ανεξάρτητο χρονοδιακόπτη [Egg Timer] σε χρήση, εμφανίζεται το σύμβολο «» (20)

● Παύση


Η λειτουργία Παύσης επιτρέπει τη διακοπή οποιασδήποτε [ενεργής] λειτουργίας διότι μηδενίζει την ισχύ μαγειρέματος.

Ενεργοποίηση:

- πατήστε  (10)
- εμφανίζεται ένα «» στην οθόνη (13).

Για την απενεργοποίηση της λειτουργίας:

Σημείωση : αυτή η ενέργεια επαναφέρει την επιφάνεια στην κατάσταση πριν από την παύση

• πατήστε  (10)

• εντός 10 δευτερολέπτων κληρώστε με τα δάχτυλά σας δεξιά κατά μήκος της **Περιοχής επιλογής (3)**, που αντιστοιχεί στην **εστία μαγειρέματος 2 (EIK.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 επιφάνεια θα σβήσει αυτομάτως.

● Recall [Ανάκτηση]

Η λειτουργία Recall επιτρέπει την ανάκτηση όλων των ρυθμίσεων της εστίας στην περίπτωση τυχαίας απενεργοποίησης.


Ενεργοποίηση:

- **ανάψτε και πάλι την επιφάνεια** 
εντός 6 δευτερολέπτων από την απενεργοποίησή της
- πατήστε «»
εντός των επόμενων 6 δευτερολέπτων

● Automatic Heat UP [Αυτόματη Θέρμανση]

Η λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματης Θέρμανσης] σας επιτρέπει την αύξηση της ισχύος στα επιθυμητά επίπεδα μέσα σε 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:

- πατήστε παρατεταμένα, στην **Περιοχή επιλογής (3)**, την επιθυμητή ισχύ
- εμφανίζεται ένα «» στην οθόνη (13).

● Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος]



Η λειτουργία Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος] σας επιτρέπει να ρυθμίσετε τη λειτουργία του προϊόντος περιορίζοντας τη μέγιστη απορρόφησή του.

Σημείωση : η ρύθμιση πρέπει να γίνεται με την επιφάνεια


σβησμένη, **χωρίς** να πατήσετε το πλήκτρο , τη στιγμή της σύνδεσης της επιφάνειας μαγειρέματος στο ηλεκτρικό ρεύμα, ή κατά την επανασύνδεση του ίδιου του ηλεκτρικού ρεύματος, εντός των 2 επόμενων λεπτών.


Για να ρυθμίσετε το σύστημα περιορισμού ισχύος [Power Limitation] :

- πατήστε και κρατήστε πατημένα παρατεταμένα τα πλήκτρα

 , έως ότου ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα

- κυλίστε ταυτόχρονα στις περιοχές επιλογής **FL και RL**

, από τα αριστερά προς τα δεξιά, έπειτα πατήστε παρατεταμένα στην περιοχή που αντιστοιχεί

στο τελευταίο επίπεδο ισχύος , έως ότου ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα

η οθόνη Χρονοδιακόπτη [Timer] (15) δείχνει τα σύμβολα «CF6», υποδεικνύοντας ότι μπορείτε να εκτελέσετε τη ρύθμιση

η οθόνη της **ζώνης FL** δείχνει την τρέχουσα ρύθμιση**
0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW

** η εργοστασιακή ρύθμιση είναι 7,4 KW

- για να αλλάξετε τη ρύθμιση του Περιορισμού Ισχύος [Power Limitation] κυλίστε στις περιοχές επιλογής **FL**




- για να αποθηκεύσετε την επιλογή που εκτελέσατε πατήστε

τα πλήκτρα  , για 1 δευτερόλεπτο.

Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που επιβεβαιώνει ότι η ρύθμιση πραγματοποιήθηκε και έπειτα βγαίνετε από τη λειτουργία.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

● Ενεργοποίηση

Πιέστε (ελαφρά) το  **ON/OFF** της εστίας μαγειρέματος/ απορροφητήρα
Η λυχνία θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι η εστία μαγειρέματος και ο απορροφητήρας είναι έτοιμα προς χρήση
Πιέστε εκ νέου για απενεργοποίηση
Σημείωση: Αυτή η λειτουργία είναι σημαντική για όλες τις υπόλοιπες [λειτουργίες].

● Ενεργοποίηση του απορροφητήρα:

Πατήστε (ελαφρώς) την **Περιοχή επιλογής (6)** για να ενεργοποιήσετε τον απορροφητήρα

● Ταχύτητα (ισχύς) εξαερισμού:



Η επιφάνεια διαθέτει 8 επίπεδα ταχύτητας (ισχύος) εξαερισμού

Πατήστε ελαφρώς και κυλίστε με τα δάχτυλά σας κατά μήκος της **Περιοχής επιλογής (6)**:

προς τα δεξιά για να αυξήσετε την ταχύτητα (ισχύ) εξαερισμού (0-8);

προς τα αριστερά για να μειώσετε την ταχύτητα (ισχύ) εξαερισμού (8-0);


● Εξαερισμός Power Booster [Εξτρα Ισχύος]

Το προϊόν διαθέτει δύο συμπληρωματικά επίπεδα ταχύτητας (ισχύος) εξαερισμού (πέρα από το επίπεδο )
- Πατήστε ελαφρώς και κυλίστε με τα δάχτυλά σας κατά μήκος της **Περιοχής επιλογής (3)** (πέρα από το επίπεδο ) και ενεργοποιήστε τον Εξαερισμό Power Booster [Εξτρα Ισχύος]

το **επίπεδο 9** : παραμένει ενεργό για 15 λεπτά

το **επίπεδο 10** : παραμένει ενεργό για 5 λεπτά



έπειτα η ισχύς επανέρχεται στο επίπεδο 8

Σημείωση : ο ενεργός Απορροφητήρας Power Booster [Εξτρα Ισχύος], επισημαίνεται στην οθόνη **(13)** της επιλεγμένης εστίας μαγειρέματος, με το σύμβολο «  »



● Timer [Χρονοδιακόπτης]

Ενεργοποίηση/Ρύθμιση της λειτουργίας του Χρονοδιακόπτη [Timer] του απορροφητήρα

• Επιλέξτε τον απορροφητήρα.


• Πατήστε   **(8)** για να αποκτήσετε πρόσβαση στη λειτουργία Timer (από οποιαδήποτε ταχύτητα)




• Ρυθμίστε τη διάρκεια του χρονοδιακόπτη [timer]:

πατήστε τον επιλογέα , για να αυξήσετε το χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης
πατήστε τον επιλογέα , για να μειώσετε το χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης

στην οθόνη **(15)** εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση,



Σημείωση: στο πλάι της οθόνης του απορροφητήρα

εμφανίζεται το σύμβολο «  » **(19)**

Όταν ο χρονοδιακόπτης [timer] ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση εκπέμπεται μια ηχηρική ειδοποίηση (για 2 λεπτά ή μπορείτε να τη διακόψετε πατώντας  ) , ενώ η οθόνη **(15)** αναβοσβήνει, με το σύμβολο «  ».

Για την απενεργοποίηση του Timer [Χρονοδιακόπτη]:

• επιλέξτε **l'Περιοχή επιλογής (6)**


• ρυθμίστε την τιμή του timer [χρονοδιακόπτη] στο «  » , μέσω του 

Σημείωση: Εάν στο μεσοδιάστημα δεν πατήσετε κάποιο άλλο πλήκτρο, η λειτουργία θα παραμείνει ενεργοποιημένη.

● Ενεργοποίηση δεικτών κορεσμού φίλτρων

Αυτοί οι δείκτες είναι συνήθως απενεργοποιημένοι (τόσο για το φίλτρο λίπους όσο και για το φίλτρο ενεργού άνθρακα)

Για να τους ενεργοποιήσετε προχωρήστε ως εξής:

- ανάψτε την επιφάνεια εξαερισμού μέσω του 

- με τον κινητήρα του απορροφητήρα και τις ζώνες μαγειρέματος σβησμένες, πατήστε και κρατήστε πατημένη την **l'Περιοχή επιλογής (7)**:

το **LED «FILTER» (17)** ανάβει με χαμηλή φωτεινότητα η οθόνη **(14)** του απορροφητήρα αναγράφει το γράμμα « **G** » – και μπορείτε να προχωρήσετε στην ενεργοποίηση του δείκτη κορεσμού **φίλτρου λίπους** –

Σημείωση : πατήστε ξανά την **Περιοχή επιλογής (7)** για να εμφανίσετε στην οθόνη **(14)** το γράμμα « **F** » και προχωρήστε στην ενεργοποίηση **του φίλτρου οσμών ενεργού άνθρακα**

- πατήστε την **l'Περιοχή επιλογής (6)**, το LED « **FILTER** » **(17)** αλλάζει τη φωτεινότητα σε υψηλή και έπειτα από 10 δευτερόλεπτα σβήνει, επισημαίνοντας έτσι ότι έχει εκτελεστεί η **ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ**.

■ Απενεργοποίηση δεικτών κορεσμού φίλτρων

επαναλάβετε την προαναφερθείσα διαδικασία που αφορά την ενεργοποίησης.

- το LED «**FILTER**» (17) περνάει σε χαμηλή φωτεινότητα και έπειτα από 10 δευτερόλεπτα σβήνει, επισημαίνοντας έτσι ότι έχει εκτελεστεί η **ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ**.

■ Δείκτης κορεσμού φίλτρων

Το σύστημα εξαερισμού υποδεικνύει πότε πρέπει να πραγματοποιήσετε τις εργασίες συντήρησης των φίλτρων:

Φίλτρο λίπους

Το LED «**FILTER**»(17) ανάβει.

στην οθόνη (14) εμφανίζεται το σύμβολο «**G**» (για 10 δευτερόλεπτα από την ενεργοποίηση)

Φίλτρο οσμών και ενεργού άνθρακα

Το LED «**FILTER**»(17) αναβοσβήνει.

στην οθόνη (14) εμφανίζεται το σύμβολο «**F**» (για 10 δευτερόλεπτα από την ενεργοποίηση)

■ Επαναφορά κορεσμού φίλτρων

Αφού εκτελέσετε τη συντήρηση των φίλτρων (λίπους και/ή οσμών ενεργού άνθρακα) πατήστε παρατεταμένα την **Περιοχή επιλογής (7)**:

το LED «**FILTER**» σβήνει και ξεκινά και πάλι η μέτρηση του δείκτη.

Σημείωση: Επαναλάβετε τη διαδικασία σε περίπτωση ταυτόχρονης επισήμανσης και των δύο φίλτρων.

■ Αυτόματη λειτουργία

Το προϊόν διαθέτει έναν αισθητήρα ποιότητας του αέρα που επιτρέπει στον απορροφητήρα να ρυθμίζει με αυτόματο τρόπο την καταλληλότερη ταχύτητα εξαερισμού ανάλογα με τον τύπο μαγειρέματος.

Για να ενεργοποιήσετε την εν λόγω λειτουργία:

Πατήστε με συντομία την **Περιοχή επιλογής (7)**, το LED «**A**» (18) φωτίζεται υποδεικνύοντας ότι ο απορροφητήρας λειτουργεί με το συγκεκριμένο τρόπο λειτουργίας.

■ Αυτόματη λειτουργία του απορροφητήρα με SNAP®

Για τη σύνδεση μεταξύ απορροφητήρα και SNAP®, συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο που παρέχεται με το **SNAP®** ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.elica.com.

Σημείωση: Το **SNAP®** είναι μια βοηθητική μονάδα εξαερισμού ικανή να λειτουργήσει μαζί με τον απορροφητήρα.

Για να ενεργοποιήσετε την εν λόγω λειτουργία:

Πατήστε με συντομία την **Περιοχή επιλογής (7)**, το LED «**A**» (18) και το LED «**WiFi**» (22) φωτίζονται υποδεικνύοντας ότι ο απορροφητήρας λειτουργεί με το συγκεκριμένο τρόπο λειτουργίας.

■ Δείκτης ανοιχτού πτερυγίου [FLAP]

Η ζώνη εξαερισμού διαθέτει ένα μηχανικό περιστρεφόμενο πτερύγιο [FLAP]. Είναι απαραίτητο να εκκινήσετε τον απορροφητήρα και να ανοίξετε το πτερύγιο προκειμένου να ενεργοποιηθεί το προϊόν. Ο απορροφητήρας διαθέτει έναν αισθητήρα που, με ενεργοποιημένο τον εξαερισμό, εάν το πτερύγιο [FLAP] κλείσει εντελώς, σταματά αυτόματα τη λειτουργία του κινητήρα. Ο εξαερισμός ξεκινά και πάλι μόνο όταν ανοίξει ξανά το πτερύγιο [FLAP].

- ανάβοντας τον απορροφητήρα ο κινητήρας δεν θα ξεκινήσει να λειτουργεί εάν το πτερύγιο [FLAP] είναι κλειστό:

το LED «**OPEN**» (23) ανάβει και κάθε 5 δευτερόλεπτα εκπέμπεται ένα παρατεταμένο μπιπ. η οθόνη (12) αναβοσβήνει

- κλείνοντας το πτερύγιο [FLAP] με τον κινητήρα αναμμένο, ο κινητήρας σταματά να λειτουργεί:

το LED «**OPEN**» (23) ανάβει και κάθε 5 δευτερόλεπτα εκπέμπεται ένα παρατεταμένο μπιπ. η οθόνη (12) αναβοσβήνει

Αυτή η ηλεκτρική οικιακή συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με ένα ΚΙΤ αισθητήρα Παραθύρου (δεν παρέχεται από τον κατασκευαστή)

Με την εγκατάσταση του ΚΙΤ αισθητήρα Παραθύρου (μόνο στην περίπτωση που χρησιμοποιείται σε λειτουργία ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗΣ), η απορρόφηση του αέρα θα σταματά να λειτουργεί κάθε φορά που το παράθυρο που υπάρχει εντός του δωματίου, και στο οποίο έχει τοποθετηθεί το ΚΙΤ, είναι κλειστό.

Συνιστάται η αγορά του ΚΙΤ FDS - 100 ElektrotechnikSchabus, το οποίο διατίθεται στα εξουσιοδοτημένα κέντρα ElektrotechnikSchabus ή απευθείας μέσω της διαδικτυακής ιστοσελίδας www.elektrotechnik-schabus.de.

• Η ηλεκτρική σύνδεση του ΚΙΤ αισθητήρα Παραθύρου πρέπει να πραγματοποιείται από καταρτισμένο και εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό.

ΠΡΟΣΟΧΗ: τοποθετήστε το ΚΙΤ σε χώρο μη προσβάσιμο από το χρήστη μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης.

• Ο κατασκευαστής αυτής της ηλεκτρικής οικιακής συσκευής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν δυσχέρειες, βλάβες, πυρκαγιές που προκαλούνται από ελαττώματα και/ή προβλήματα δυσλειτουργίας και/ή εσφαλμένη εγκατάσταση του ΚΙΤ.

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 | Μαγείρεμα - αργό βράσιμο - πήξιμο - ανακάτεμα | 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 | Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας φαγητών - ανακάτεμα | 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 |
| | Σπιφάδο/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 μαντεμένες 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 μαντεμένες 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. Συντήρηση

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 Καθαρισμός

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 αφαιρέσεις 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

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 απορροπαντικά, στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων, σε χαμηλές θερμοκρασίες και στον σύντομο κύκλο πλύσης.

Το μεταλλικό φίλτρο [κατακράτησης λιπαρών ουσιών] στην περίπτωση που μπει στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να ξεβάψει. Παρ' όλα αυτά τα χαρακτηριστικά φιλτραρίσματος του παραμένου αναλλοίωτα.

Εικ. 15

Φίλτρα ενεργού άνθρακα

(Μόνον για Έκδοση με Φίλτρο)

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.

Εικ. 17 – 17a – 17b – 17c

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 κουζίνα επάνω στη διεπαφή χρήστη | Καθαρίστε την επιφάνεια και αφαιρέστε τυχόν αντικείμενα από την εστία. |
| Για όλες τις υπόλοιπες σημάσεις 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.

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

Produktens utseende kan skilja sig från illustrationen i ritningarna i denna handbok men alla anvisningar för användning, underhåll och installation förblir desamma.

Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följa med produkten.

! Läs igenom instruktionerna noggrant: dessa tillhandahåller viktig information beträffande installation, användning och säkerhet.

! Utför inga elektriska ändringar på produkten.

! Kontrollera innan apparaten installeras att inga komponenter är skadade. Kontakta i sådant fall återförsäljaren innan installationen utförs.

! Verifiera att produkten är i fullgott skick innan ni går vidare med installationen. Kontakta i sådant fall återförsäljaren innan installationen utförs.

Obs: Komponenter som är märkta med symbolen (*) är särskilda tillbehör som endast levereras med vissa modeller eller extra tillbehör som ska införskaffas separat.



1. Varningar

Observera! Följ instruktionerna nedan noga:

- Anslut inte apparaten till elnätet innan installationen är helt slutförd.

- Installation och underhåll ska utföras av behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparationer och byten av delar på apparaten som inte är särskilt angivna i handboken är inte tillåtna.

- Apparaten ska vara korrekt jordansluten.

- Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att

ansluta den monterade apparaten i köksmöbeln med elnätet.

- I syftet att utföra en korrekt anslutning i enlighet med gällande

säkerhetsföreskrifter ska en godkänd flerpolig strömbrytare installeras enligt gällande installationsföreskrifter som garanterar en total fränkoppling från nätet i händelse av överspänning enligt klass III.

- Använd inte förgreningskontakter eller förlängningskablar.

- Efter avslutad intallation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren.

- Utrustningen och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmezonerna.

- Kontrollera att barn inte leker med apparaten; barn ska vistas på säkert avstånd från apparaten eftersom vissa delar blir mycket heta i samband med användandet.

- Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med apparaten innan induktionshällen sätts i funktion.

- Undvik att vidröra värmezonerna i samband med användandet.

- Undvik kontakt med trasor eller andra antändbara material innan samtliga zoner svalnat tillräckligt.

- .-Placera inte antändbara material på apparaten eller i närheten av den.
- Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld. Matlagning med livsmedel som innehåller mycket fett och olja ska ske under uppsikt.
- I det fall en spricka uppstått på ytan ska apparaten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar.
- Apparaten ska inte kontrolleras med en utvändigtimer eller en extra fristående fjärrkontroll.
- Matlagning på spishällen utan uppsikt med olja eller fett kan medföra risker och orsaka bränder.
- Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt.
- Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Slå istället av apparaten och täck eldlågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. Fara för brand: spishällen ska inte användas som avställningsyta
- Använd inte ångregörare.
- Placera aldrig metal föremål såsom, knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli heta.
- Innan apparaten ansluts till elnätet, kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på apparaten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är korrekt. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

Viktigt:

- Efter användandet ska spishällen stängas av med hjälp av kontrollpanelen vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt.
 - Undvik att vätskor kokar över, sänk i detta syfte värmen för att koka och värma vätskor.
 - Lämna inte kokzonerna påslagna med tomma kastruller och stekpannor eller utan kokkärl.
 - När matlagningen avslutats ska den aktuella zonen stängas av.
 - Använd aldrig aluminiumfolie för att laga mat och ställ aldrig livsmedel i aluminiumemballage direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka allvarliga skador på apparaten.
 - Värm aldrig konservburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera!
- Denna varning gäller alla typer av spishällar.
- En hög effekt som till exempel Boosterfunktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel fritureolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att färdreda vid denna typ av matlagning.
 - Kokkärlet ska vara placerade direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter vara placerade mellan kokkärlet och spishällen.

- Vid mycket höga temperaturer minskar apparaten automatiskt effektnivån på kokzonerna.

Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten fränkopplas från nätförsörjningen genom att dra ur kontakten eller koppla från huvudströmbrytaren i bostaden.

Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment.

Apparaten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om apparaten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av apparaten samt att användaren är medveten om de risker som apparaten medför.

Barn ska hållas under uppsyn så att de inte leker med apparaten.

Rengöring och underhåll får endast utföras av barn om de är under uppsikt.

Lokalen ska ha tillgång till ett fullgott ventilationssystem när köksfläkten används samtidigt som annan utrustning som drivs med gas eller andra bränslen.

Flätkåpan ska rengöras ofta både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), och ni ska följa vad som uttryckligen indikeras i underhållsinstruktionerna.

Försummelse att iaktta föreskrifterna för rengöring av flätkåpan samt utbyte och rengöring av filtren kan leda till risk för brand.

Det är förbjudet att laga mat över öppen låga.

Tillämpande av öppen låga är skadligt för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas.

Fritering ska göras under kontroll för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld.

OBSERVERA: När spishällen är på kan köksfläktens åtkomliga delar bli varma.

Observera! Anslut inte apparaten till nätförsörjningen förrän installationen är helt slutförd.

Vad gäller de tekniska och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning, ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iakttas.

Frånluft får inte avledas i ett rör som används för avledning av rökgaser som produceras av gasförbränningsapparater eller andra bränslen.


Använd aldrig köksfläkten utan gallet korrekt monterat!

Använd endast fästskruvar som levereras med produkten för installation eller köp rätt typ av skruvar, om de inte medföljer apparaten. Använd skruvar av korrekt längd som identifieras i Installationshandboken.

När köksfläkten och utrustningen som inte försörjs med elektricitet är igång samtidigt, får det negativa trycket i rummet inte överstiga 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EG, elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE). Genom att säkerställa en korrekt skrotning av denna produkt bidrar användaren till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för miljön och för vår hälsa.



Symbolen  på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska skrotas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

Utrustning som har projekterats, testats och konstruerats i enlighet med standarderna för:

Säkerhet EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

- Prestation: 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.

- Elektromagnetisk kompatibilitet: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökonsekvenserna: När ni börjar att laga mat ska köksfläkten slås på och ställas på minimihastighet, lämna den dessutom på i ett par minuter efter att matlagningen är klar. Öka endast hastigheten i händelse av stora mängder rök och ånga, och använd endast booster-funktionen i extrema fall. För att hålla luktreduktionssystemet effektivt ska kolfiltret/ kolfiltren bytas ut när så är nödvändigt. För att fettfiltret ska fungera effektivt ska det rengöras, om nödvändigt. För att optimera och reducera bullret till ett minimum, ska kanaliseringssystemets maximala diameter som indikeras i denna handbok användas.

2. Användning

Användning av spishäll

Induktionshällens system grundar sig på det fysiska fenomenet med magnetisk induktion. Det här systemets grundläggande egenskap är att det överför energin från generatorm direkt till kastrullen.

Fördelar:

Jämfört med en elektrisk spishäll är Induktionshällen:

- **Säkrare:** lägre temperatur på glasytan.
- **Snabbare:** kortare tider för uppvärmning av mat.
- **Exaktare:** hällen reagerar omedelbart på era kommandon
- **Effektivare:** 90 % av den upptagna energin förvandlas till värme. När kastrullen tas av hällen, bryts dessutom värmeöverföringen omedelbart vilket eliminerar onödig värmedispersion.

2.1 Kockärl

Använd endast kastruller som är märkta med symbolen



Viktigt:

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

- kockärl med ojämn botten.
- kockärl i metall med emaljerad botten.
- kockärl med skrovlig botten för att undvika att repa hällens yta.
- placera aldrig varma kastruller och stekpannor på hällens kontrollpanel.

2.1.1 Befintliga kockärl

Induktionstekniken använder magnetism för att alstra värme. Därför måste kockärlen innehålla järn. Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kockärl som inte är magnetiska är inte lämpliga för denna typ av matlagning.

2.1.2 Lämplig bottendiameter

VIKTIKGT: om kastrullerna inte har rätt mått, tänds inte kokzonerna

För att se minimum diametern för kastrullen som ska användas på varje enskild kokzon, konsultera delen med illustrationerna i denna manualen.

2.2 Energisparning

För att erhålla ett optimalt resultat rekommenderar vi att:

- Använda pannor och kastruller som har samma bottendimension som kokzonen.
- Endast använda pannor och kastruller med plan botten.
- När det är möjligt täcka kockärlen med ett lock under matlagningen.
- Koka grönsaker, potatis etc. med en liten mängd vatten i syftet att reducera koktiderna.
- Använda tryckkokare för att ytterligare reducera energiförbrukning och koktider.
- Placera kockärl mitt över kokzonen som är avbildad på spishällen.

Användning av frånluftssug

Frånluftssystemet kan användas i sugversion med extern avledning filtrerande med inre återcirkulation.



Frånluftsversion

Fig.7

Ångorna avleds ut extern genom en rad rörledningar (de ska inhandlas separat) som fästs i den redan medföljande kopplingsflänsen.

Utloppsrorets diameter ska vara likvärdig med kopplingsringens diameter:

- vid rektangulärt utlopp 222 x 89 mm
- vid runt utlopp Ø 150 mm (*)

För ytterligare information, se sidan om frånluftsversionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok.

Fig.7c

Anslut produkten till utlopps rör och -öppningar i vägg med en likvärdig diameter som luftutloppet (fkopplingsfläns).

Användning av utlopps rör och luftöppningar i väggen med en mindre diameter leder till en minskad frånluftskapacitet och en drastisk ökning av buller.

Vi fransäger oss allt ansvar vad beträffar detta.

- ! Använd en rörledning av minsta oundgängliga längd
- ! Använd en rörledning med så få böjningar som möjligt (maximal böjningsvinkel: 90°)
- ! Undvik drastiska ändringar i ledningens tvärsnitt.



Filtrerande version

Fig. 8

Frånluften kommer att filtreras via särskilda fett- och luftfilter innan den återleds in i rummet.

Produkten levereras med alla nödvändiga delar för en standardinstallation med luftavledning i den främre delen av möbelsockeln.

Fyra batterier med högpresterande keramiska filter med aktivt kol ingår redan i leveransen. De keramiska filtren är innovativa modulära kolfilter som regenererar sig (se avsnittet Underhåll - Filter med aktivt kol i denna handbok).

De kemiska och fysiska egenskaperna gör det möjligt att uppnå en högeffektiv luktsorbering och ett högt mekaniskt motstånd.

För ytterligare information, se sidan om den filtrerande versionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok.

Fig. 13b

Konsultera webbplatserna www.elica.com och www.shop.elica.com för att kontrollera det kompletta utbudet av tillgängliga satser. Detta för att kunna utföra de olika installationerna, både i filtrerande och i frånluftsversion.

3. Installation

Såväl den elektriska som den mekaniska installationen ska utföras av behörig personal

Hushållsmaskinen är tillverkad för att byggas in i en arbetsbänk med tjocklek på 2-6 cm, i händelse av TOP installation; 2,5-6 cm i händelse av FLUSH installation. Minimumavståndet mellan spishällen och väggen ska vara minst 5 cm framtill, minst 4 cm på sidorna och minst 50 cm från köksskåpen ovanför.

OBS = De föreslagna avstånden är indikativa: vid projekteringen av utrymmena, ska kökstillverkarens indikationer iakttas.



3.1 Elektrisk anslutning

Fig. 3

- Gör apparaten strömlös

-Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet.

-Tillverkaren fransäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål i det fall föreskrifterna i detta kapitel inte respekteras.

-Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan

-Kontrollera att den angivna spänningen på märkplåten som är placerad på spishällens undersida överensstämmer med elnätets spänning i hemmet.

Använd inte förlängningskablar.

- Jordanslutning är obligatorisk enligt lag.

-Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar.

- I det fall köksapparaten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med en tvärsnittsarea på minst 2.5 mm² för en effekt på upptill 7200 Watt.; för högre effekter ska tvärsnittsarean vara 4 mm².

- Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C.

- Apparaten kommer att vara permanent ansluten till elnätet, därför ska anslutningen med elnätet utföras med en godkänd flerpolig strömbrytare som garanterar en total fränkoppling från nätet i händelse av överspänning enligt klass III.Strömbrytaren ska vara lättillgänglig efter avslutad installation.

Observera! Kontrollera innan fläktens krets ansluts med nätspänningen att den fungerar korrekt och att elkabeln är korrekt monterad.

Observera! Byte av elektrisk kabel ska utföras av behörig servicetekniker eller av annan person med liknande kvalificering.

Anmärkning : produkten är utrustad med funktionen Power Limitor (effektbegränsare) vilket gör det möjligt att ställa in en max.energiabsorption i kw

Inställningen ska göras vid avslutningen av produkten till nätförsörjningen (senast 2 minuter därefter). **För inställningssekvensen av Power Limitation (effektbegränsning), se avsnittet Funktion i denna handbok.**

3.2 Montering

Innan installationen påbörjas:

Kontrollera efter att produkten packats upp att inga skador uppstått i samband med transporten.Kontakta återförsäljaren eller servicekontoret i sådant fall innan installationen påbörjas.

Kontrollera att den införskaffade produktens dimensioner är lämpliga för installationsplatsen.

Kontrollera att inget medföljande material (till exempel påsar med skruvar,garantihandlingar etc.) lämnats kvar i emballaget, avlägsna eventuellt och spara det.

Kontrollera också att det finns ett elektriskt uttag i närheten av installationsplatsen.

Förberedelse av köksmöbelen för infällning:

- Produkten kan inte installeras ovanför kylanordningar, diskmaskiner,kakelugnar, ugnar, tvättmaskiner och torktumlare.

Utför alla utskärningsarbeten i köksmöbelen innan spishällen sätts på plats och avlägsna allt sågspån och rester noga.

VIKTIGT : använd ett (S), che temperaturbeständigt tätningemedel,upp till 250° ;

före installationen ska de bänkytor som ska limmas rengöras noggrant för att ta bort alla ämnen som skulle kunna motverka ett bra fäste (t.ex.: avstrykningsmedel, konserveringsmedel, fetter, olja, damm, rester av äldre tätningbeläggningar osv.); limmet ska fördelas enhetligt över hela ramens omkrets; efter limningen ska det låta torkas i ungefär 24 timmar.

Fig. 1b

OBSERVERA! Det kan uppstå elektriska risker om skruvar och fixeringsanordningar inte installeras enligt dessa instruktioner.

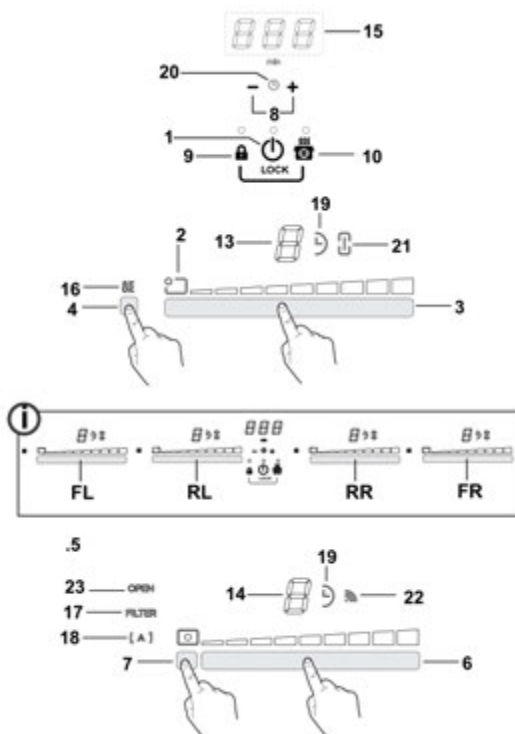
Obs: för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att belägga rörledningarna med ett självhäftande tätningmaterial med följande egenskaper:

- elastisk film i mjuk PVC, med akrylbeläggning
- som efterföljer standarden DIN EN 60454
- flamskyddsmedel
- utmärkt åldringsbeständighet
- beständig mot temperaturstegringar
- användbar på låga temperaturer

4. Funktion

Kontrollpanel

Obs: En lätt vidröring (tryck) på symbolerna är tillräcklig för att välja funktioner.



Knappar

1. PÅ/AV för spishäll/frånluftssug på spishäll
2. Lägesindikator kokzon
3. Val av kokzoner
Ökning/minskning av effektnivå
4. Aktivering av Temperaturhanterare
5. Knappar frånluftssug
6. Val av frånluftssug
Ökning/Minskning av frånluftshastighet (effekt)
7. Aktivering av automatiska funktioner
Återställning av filtermättnad
8. Aktivering av timer
Ökning/Minskning tid, Tmer
9. Knapplös
- 9+10 Barnlås
10. Paus/Recall

Display/LED

11. Visualisering av effektnivå
12. Visualisering av frånluftshastighet (effekt)
13. Display kokzon
14. Display frånluftssug
15. Display Timer
16. Indikator Temperaturhanterare
17. Indikator för filterservice
18. Indikator för automatisk frånluftsfunktion
19. Indikatorlampa för timer, aktiverad
20. Indikator Egg Timer aktiverad
21. Indikatorlampa för Bridge-funktion aktiverad
22. Indikator för funktion med SNAP
23. Indikator FLAP



ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

Innan spishällen sätts i funktion:

Spishällens samtliga funktioner har designats i enlighet med mycket stränga säkerhetsnormer.






Därför:

- **Aktiveras inte vissa funktioner, eller inaktiveras automatiskt när kokzonerna saknar kokkärl eller när dessa är felplacerade.**
- I andra fall inaktiveras de aktiverade funktionerna automatiskt efter några sekunder när den valda funktionen kräver en ytterligare inställning som uteblivit (t.ex.: **“Slå på spishällen”** utan **“Val av kokzon”** och **“Arbetstemperatur”**, eller **“Låsfunktion”** eller **“Timer”**).

 **Observera!** I det fall (till exempel) spishällen används under en lång tidsperiod kan avstängningen av kokzonen fördröjas på grund av restvärmen. På displayen visas symbolen  som indikerar att avsvlningsfasen pågår. Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

Kokzonernas display

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

| | |
|---|---|
| Kokzonen är påslagen |  |
| Effektnivå |  |
| Indikatorlampa för restvärme |  |
| Pot Detector (Kastrullsensor) |  |
| Temperaturkontrollfunktionen är aktiverad |  |
| Barnlåsfunktionen är aktiverad |  |
| Pausfunktion |  |
| Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning) |  |

Hällens funktioner

● **Safe Activation (Säker aktivering)**

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


● **Pot Detector (Kastrullsensor)**

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

● **Safety Shut Down (Säkerhetsavstängning)**

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

● **Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)**

Om en eller flera kokzoner stängs av signaleras närvaron av restvärme med en lampa för motsvarande område på displayen, genom symbolen .

Funktion

Obs: För att aktivera eventuell funktion ska den önskade zonen först aktiveras

● **Påslagning**

Tryck på (rör vid)  **PÅ/AV** för spishäll/frånluftssug
Kontrolllampan tänds för att indikera att spishällen/frånluftssugen är klar att användas
Tryck igen för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.


● **Val av kokzoner**



Rör vid (tryck in **Området för val (3)**) som motsvarar önskad kokzon.

● **9 Power Level**

Hällen är försedd med 9 effektnivåer
Rör vid och glid med fingrarna längs **Området för val (3)**:
åt höger för att öka effektnivån;
åt vänster för att minska effektnivån.

● **Power Booster (Effektbooster)**

Produkten är utrustad med en ytterligare effektnivå (utöver nivån ) vilken förblir aktiv i 10 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Området för val (3)** (utöver nivån ) och aktivera Power Booster
Effektboosterns nivå indikeras på displayen för den valda zonen med symbolen .

● **Bridge Zones**

Kokzonerna kan tack vare Bridge-funktionen (parallellkoppling) fungera parallellt i kombination och skapa en enhetlig zon med samma effektnivå. Denna funktion gör det möjligt att laga mat på ett homogent sätt med stora långpannor och kastruller. Det går att använda funktionen med den främre kokzonen "Huvudzon" i kombination med den bakre kokzonen "Sekundärzon"

(för att kontrollera för vilka zoner som denna funktion förutses, se avsnittet med illustrationer i denna handbok).

För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):

- välj samtidigt de två valområdena för kokzonerna som du vill använda

- Bridge indikator (21) för det "Sekundära" området tänds "



- genom l'Området för val (3) av kokzonen "Master kommer det att vara möjligt att ställa in Nivån (Effekten) för driften

-för att inaktivera Bridge-funktionen är det tillräckligt att upprepa aktiveringsproceduren

● **Temperature Manager**

Temperature Manager (Temperaturhanteraren) är en kontrollfunktion som gör det möjligt att hålla värmen på en konstant temperatur och på en optimerad effektnivå; idealisk för att hålla färdiglagad mat varm.


Funktionen Temperature Manager aktiveras vid intryckning av aktiveringsområdet (4)

På displayen för kokzonen som fungerar med Temperaturhanteraren visas symbolen "🔥"

● **Key Lock (Knapplås)**

Knapplåset tillåter att blockera kokhällens inställningar, för att undvika ofrivilliga manipuleringar och lämna de redan inställda funktionerna aktiverade.

Aktivering:

- tryck in  (9)
- Lysdioden ovanför knappen tänds för att indikera att aktiveringen verkställts

Upprepa proceduren för att inaktivera.



● **Child Lock**

Barnlåset gör att det går att undvika att barn oavsiktligen får åtkomst till kokzonerna och frånluftsområdet, och förhindrar aktiveringen av funktionerna.

Barnlåset kan endast aktiveras när produkten är på men med kokzonerna (och frånluftsområdet) avstängda.

Aktivering:

- ta bort alla eventuella kokkärl från spishällen

- tryck in och håll intryckta samtidigt  (9) och  (10), en ljudsignal anger att funktionen är aktiverad, och sedan visas en "L" på displayerna (13) och (14).


Upprepa proceduren för att inaktivera.

● **Timer**


Timer-funktionen är en nedräkningsanordning som det går att ställa in samtidigt för varje kokzon (och för frånluftsområdet). När den inställda tiden löpt ut stängs kokzonen (eller frånluftsområdet) automatiskt av och användaren informeras om detta med en särskild ljudsignal.


Aktivering/Justering av Timer-funktionen för spishällen

- Välj kokzonen (effekt*0)

- Tryck in  (8) för att nå Timer-funktionen


- Justera Timerns tidsperiod:

tryck in väljaren , för att öka tiden för automatisk avstängning

tryck in väljaren , för att minska tiden för automatisk avstängning

Upprepa operationen för övriga kokzoner om så önskas.

Obs: Varje kokzon kan ha en annorlunda Timer inställd. På displayen (15) visas den senast valda kokzonens nedräkning i 10 sekunder, därefter kommer nedräkningen med den lägsta tiden att visas.

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal (i 2 minuter eller upphör vid intryckning av , medan displayen (15) blinkar, med symbolen "0:00".

Obs: på sidan för displayen för kokzonen, med Timer i funktion,



visas symbolen "" (19)

Avstängning av Timern:



- välj kokzon
- ställ in värdet för timern till "", genom 

Obs! Funktionen förblir aktiverad även om andra knappar under tiden inte trycks ned.

● Egg Timer

Äggtimerens funktion är en nedräkning som är oberoende av kokzonerna (och frånluftsområdet). Äggtimeren aktiveras genom att trycka in   (8).

Obs: för justering av Äggtimeren ska du följa samma procedur som för Timer-.



När timeren har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal (i 2 minuter eller upphör vid intryckning av  ), medan displayen (15) blinkar, med symbolen "0.00".

Obs: med Egg Timer i användning, visas symbolen  (20)

● Pause (Paus)


Pausfunktionen tillåter att avbryta vilken som helst aktiverad funktion på hällen och föra effektinivån till noll.

Aktivering:

- tryck in  (10)
- sedan visas en  på displayerna (13).

För att inaktivera funktionen:

Obs: denna proceduren återställer spishällens tillstånd före pausen

- tryck in  (10)
- inom 10 sekunder låt fingrarna glida åt höger längs Området för val (3), för kokzon 2 (FIG.19);



Obs: om proceduren inte utförs inom denna tiden förblir pausfunktionen aktiverad.

Obs: om inte Pause (Pausfunktionen) inaktiveras efter 10 minuter, stängs spishällen automatiskt av.

● Recall

Recall-funktionen tillåter att upprepa alla de utförda inställningarna för hällen, i händelse av oavsiktlig avstängning.

Aktivering:


- slå på spishällen igen  inom 6 sekunder från avstängningen
- tryck in  inom de påföljande 6 sekunderna

● Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)

Funktionen Automatic Heat UP (automatisk uppvärmning) tillåter att snabbare nå den inställda effekten, med denna funktionen har vi fördelen att erhålla en snabbare tillagning, men utan risk att bränna vid livsmedlen, eftersom temperaturen inte överskrider den inställda.

Denna funktionen är tillgänglig för effektinivåerna 1 - 8.


Aktivering:

- tryck långt, på Området för val (3), den önskade effekten
- sedan visas en  på displayen (13).



● Power Limitation


Funktionen Power Limitation tillåter att ställa in produktens funktion och begränsa dess maximala absorption.

Obs: inställningen ska ske med avstängd spishäll, utan att

trycka in knappen , vid tillfället för anslutningen av spishällen till elnätet eller återanslutning av själva elnätet inom de 2 påföljande minuterna.

För att ställa in effektbegränsningen:

- tryck in och håll intryckta länge, knapparna  , tills en kort ljudsignal avges

- glid samtidigt på valområdena FL och RL , från vänster till höger, håll sedan länge intryckt i området motsvarande den sista

effektinivån , tills en kort ljudsignal avges

displayen Timer (15) visar symbolerna "CF6", för att ange att det är möjligt att utföra inställningen


displayen för zon FL visar aktuell inställning**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW

** standardinställningen är ställd till 7,4 KW

- för att ändra inställningen av Power Limitation glid på valområdena FL 

- för att spara det utförda valet, tryck in knapparna 

, i 1 sekund; en ljudsignal kommer att avges för att bekräfta utförd inställning och sedan lämnas funktionen.

ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSSUG

● Påslagning

Tryck på (rör vid)  **PÅ/AV för spishäll/frånluftssug**

Kontrolllampan tänds för att indikera att spishällen/frånluftssugen är klar att användas
Tryck igen för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

● Påslagning av frånluftssuget:

Rör vid (tryck in) **Området för val (6)** för att aktivera frånluftssuget

● Hastighet (effekt) för frånluftssuget:


Spishällen är utrustad med 8 hastighetsnivåer (effekt) för frånluftssuget


Rör vid och glid med fingrarna längs **Området för val (6)**:

åt höger för att öka hastigheten (effekten) för frånluftssuget (0-8);

åt vänster för att minska hastigheten (effekten) för frånluftssuget (8-0);

● Power Booster Frånluftssug

Produkten är utrustad med två hastighetsnivåer (effekt) för extra frånluftssug (utöver nivå )

- Rör vid och glid med fingrarna längs **Området för val (3)** (utöver nivån ) och aktivera Power Booster Frånluftssug

nivå 9 : förblir aktiverad i 15 minuter

nivå 10 : förblir aktiverad i 5 minuter



varefter effekten går tillbaka till nivå 8

Obs : aktiverad Power Booster Frånluftssug, visas på displayen (13) för önskad kokzon, med symbolen "P"



● Timer

Aktivering/Justering av Timer-funktionen för frånluftssugen


• Välj frånluftssuget.



• Tryck in   (8) för att nå Timer-funktionen (från vilken hastighet som helst)

• Justera Timerns tidsperiod:



tryck in väljaren  , för att öka tiden för automatisk avstängning
tryck in väljaren  , för att minska tiden för automatisk avstängning

displayen (15) visar nedräkningen,

Obs: på sidan för frånluftssugets display, visas symbolen ""
(19)

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal (i 2 minuter eller upphör vid intryckning av  ), medan displayen (15) blinkar, med symbolen "0.00".

Avstängning av Timern:

- välj l'**Området för val (6)**
- ställ in värdet för timern till "", genom 

Obs! Funktionen förblir aktiverad även om andra knappar under tiden inte trycks ned.

● Aktivering av indikator för filtermättnad

Dessa indikatorer är normalt inaktiverade
(både för fettfiltret och filtret med aktivt kol)

För att aktivera dem, gör så här:

- slå på sugytan med  ;

- med sugmotor och kokzoner avstängda, tryck in och håll intryckt **Området för val (7)**:

LED-lampan "FILTER" (17) tänds med svagt ljus
displayen (14) för frånluftssuget visar bokstaven "G" – för att gå vidare med aktiveringen av indikator för mättnad av fettfiltret –

Obs : tryck på nytt in **Området för val (7)** för att på displayen (14) visa bokstaven "F" och gå vidare med aktiveringen av **luftfiltret med kol**

Aktiverad

- tryck in **Området för val (6)**, LED-lampan "FILTER" (17) går till stark belysning och släcks sedan efter 10 sekunder för att ange inträffad **AKTIVERING**.

● Inaktivering av filtermättnadsindikatorerna

upprepa proceduren för aktiveringen som beskrivs ovan;

- LED-lampan "FILTER" (17) går till svag belysning och släcks sedan efter 10 sekunder för att ange inträffad **INAKTIVERING**.

● Indikator för filtermättnad

Köksfläkten indikerar när det är nödvändigt att utföra filterunderhåll:

Fettfilter

LED-lampan "FILTER"(17) tänds;
på displayen (14) visas symbolen "G" (i 10 sekunder efter tändningen)

Luktfilter med aktiverat kol

LED-lampan "FILTER"(17) blinkar;
på displayen (14) visas symbolen "F" (i 10 sekunder efter tändningen)

● Återställning av filtermättnad

Efter att ha utfört underhållet av filtren (fett och/eller luktfiler med aktivt kol) tryck länge in **Området för val (7)**:

LED-lampan "FILTER" släcks och startar om indikatorns räkning.

Obs: Upprepa proceduren i händelse av samtidig signal från båda filtren.

● Automatic (Automatisk funktion)

Produkten är utrustad med en sensor för luftkvaliteten, som tillåter fläkten att automatiskt ställa in den mest lämpliga sughastigheten, beroende på typen av tillagning.


För att aktivera denna funktion:

Tryck kort på **Området för val (7)**, LED-lampan "(A)" (18) tänds för att ange att fläkten arbetar i detta läge.

● Fläktens automatiska funktion med SNAP®

För anslutningen mellan fläkten och SNAP®, konsultera manualen som medföljer **SNAP®** eller besök www.elica.com.
Obs: SNAP® är en extra luftfrånsugsenhet, som kan fungera tillsammans med fläkten.

För att aktivera denna funktion:

Tryck kort på **Området för val (7)**, LED-lampan "(A)" (18) och LED-lampan  (22) tänds för att visa att fläkten arbetar i detta läge.

● FLAP indikator öppen

Frånluftsområdet är utrustat med en mekanisk roterande FLAP. Det är nödvändigt att slå på fläkten och öppna flappen för att aktivera produkten. Fläkten är utrustad med en sensor, som med aktiverat frånluftssug stoppar motorn automatiskt om FLAPPEN stängs helt. Frånluftssuget startar igen endast om FLAPPEN öppnas.

- om fläkten slås på, startar inte motorn om FLAPPEN är stängd :

LED-lampan "OPEN" (23) tänds och ett långt bip ljuder var 5:e sekund displayen (12) blinkar

- genom att stänga FLAPPEN med påslagen motor, stannar motorn:

LED-lampan "OPEN" (23) tänds och ett långt bip ljuder var 5:e sekund displayen (12) blinkar

Denna hushållsapparat är utformad för att kunna användas tillsammans med sensorKITET Window (tillhandahålls ej av tillverkaren)

Då sensor-KITET Window installeras (endast i läget UTSUG), så slutar luftutsuget att fungera varje gång det fönster i rummet som KITET har applicerats på, är stängt.

Inköp av KIT FDS - 100 ElektrotechnikSchabus, tillgängligt från auktoriserade ElektrotechnikSchabus-center eller direkt från [webbsidan www.elektrotechnik-schabus.de](http://www.elektrotechnik-schabus.de), rekommenderas.

• **Den elektriska anslutningen av sensor-KITET Window måste utföras av utbildade och specialiserade tekniker.**

WARNING: vid genomförd installation placeras KITET på en plats som användaren inte kommer åt.

• **Tillverkaren av denna hushållsapparat fransäger sig allt ansvar för eventuella olägenheter, skador eller bränder orsakade av defekter och/eller funktionsfel och/eller felaktig installation av KITET.**

4.1 Effekttabell

| Effektnivå | | Typ av matlagning | Användningsnivå (indikationerna kompletterar egna erfarenheter och matlagningvanor) |
|-------------|-------------|--|---|
| Max effekt | Boost | Snabb uppvärmning | Idealisk för att snabbt höja temperaturen på matvaror som skall kokas upp i vatten eller för att snabbt värma vätskor |
| | 8-9 | Fritering - kokning | Idealisk för att bryna, starta matlagning, fritera djubfrysta produkter, snabbt koka upp vätskor |
| Hög effekt | 7-8 | Bryning, stekning, kokning, grillning | Idealisk för att bryna, hålla livsmedel kraftigt kokande, koka och grilla (korta koktider, 5-10 minuter) |
| | 6-7 | Bryning - kokning – stuvning – stekning – grillning | Idealisk för att steka, hålla livsmedel kokande, koka och grilla (medellånga koktider, 10-20 minuter), värma upp kokkärl |
| Medeleffekt | 4-5 | Kokning – stuvning – stekning – grillning | Idealisk för att stuva, hålla livsmedel svagt kokande, koka (långa koktider), ihopkokning av pastan med såsen |
| | 3-4 | Kokning - sjudning – redning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura) | Idealisk för längre kok, (ris, tomatås, stekar, fisk) med vätska (t.ex. svatten, vin, buljong, mjölk), ihopkokning av pastan med såsen |
| | 2-3 | Kokning - sjudning – redning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura) | Idealisk för långkok (mindre volymer under en liter: ris, tomatås, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk) |
| Låg effekt | 1-2 | Smältning – upptining – värmebehållning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura) | Idealisk för att mjuka upp smör, smälta choklad, tina upp små mängder livsmedel |
| | 1 | Smältning – upptining – värmebehållning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura) | Idealisk för att hålla mindre portioner mat varma direkt efter tillagningen, eller för att hålla uppläggningsfat varma och koka ihop risotton |
| OFF | Effekt noll | Uppställningsplats | Spishällen står på Standby eller är avstängd (restvärme kan förekomma vilket indikeras med H-L-O) |

4.2 Tillagningstabell

| Typ av livsmedel | Maträtter eller typ av matlagning | Effektnivåer och tillagningsfaser | | | |
|---------------------|-----------------------------------|---|-----------|--|---------|
| | | Prima fase | Potenze | Seconda fase | Potenze |
| Pasta, ris | Färsk pasta | Uppkokning av vatten | Booster-9 | Pastan kokar och Vattnet hålls kokande | 7-8 |
| | Färsk pasta | Uppkokning av vatten | Booster-9 | Pastan kokar och Vattnet hålls kokande | 7-8 |
| | Kokt ris | Uppkokning av vatten | Booster-9 | Riset kokar och Vattnet hålls kokande | 5-6 |
| | Risotto | Stekning (mirepoix) och risrostning | 7-8 | Tillagning | 4-5 |
| Grönsaker, bönor | Kokning | Uppkokning av vatten | Booster-9 | Tillagning | 6-7 |
| | Fritering | Uppvärmning av olja | 9 | Fritering | 8-9 |
| | Uppstekning | Uppvärmning av kokkärlet | 7-8 | Tillagning | 6-7 |
| | Stuvning | Uppvärmning av kokkärlet | 7-8 | Tillagning | 3-4 |
| | Stekning (mirepoix) | Uppvärmning av kokkärlet | 7-8 | Bryning av mirepoix | 7-8 |
| Kött | Hel stek | Bryning av köttet (om man bryner med smör används effekt 6) | 7-8 | Tillagning | 3-4 |
| | Grillning | Uppvärmning av kokkärlet | 7-8 | Grillning på båda sidor | 7-8 |
| | Bryning | Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6) | 7-8 | Tillagning | 4-5 |
| | Långkok/stuvning | Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6) | 7-8 | Tillagning | 3-4 |
| Fisk | Grillning | Uppvärmning av kokkärlet | 7-8 | Tillagning | 7-8 |
| | Långkok/stuvning | Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6) | 7-8 | Tillagning | 3-4 |
| | Fritering | Uppvärmning av stekpannan med olja eller annat fett | 8-9 | Fritering | 7-8 |
| Ägg | Frittata | Uppvärmning av stekpannan med smör eller annat fett | 6 | Tillagning | 6-7 |
| | Omelett | Uppvärmning av stekpannan med smör eller annat fett | 6 | Tillagning | 5-6 |
| | Lättkokta/hårdkokta | Uppkokning av vatten | Booster-9 | Tillagning | 5-6 |
| | Pannkakor | Uppvärmning av stekpannan med smör | 6 | Tillagning | 6-7 |
| Såser | Tomatsås | Bryning med olja (om man bryner med smör används effekt 6) | 6-7 | Tillagning | 3-4 |
| | Ragù | Bryning med olja (om man bryner med smör används effekt 6) | 6-7 | Tillagning | 3-4 |
| | Besciamella | Bottenredning (bryning av smör och mjöl) | 5-6 | Försiktig uppkokning | 3-4 |
| Efterrätter, krämer | Vaniljsås | Koka upp mjölken | 4-5 | Låt sjuda | 4-5 |
| | Pudding | Koka upp mjölken | 4-5 | Låt sjuda | 2-3 |
| | Ris alla Malta | Värm mjölken | 5-6 | Låt sjuda | 2-3 |

5. Underhåll

Underhåll av spishällen:

Observera! Kontrollera innan någon typ av rengörings- eller underhållsinsrepp inleds att kokzonerna är avstängda och restvärmeindikatorn är släckt.

5.1 Rengöring

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

Viktigt:

Använd inte svampar med slipeffekt eller stålull. Glaset kan med tiden nötas och ta skada.

Använd inte frätande kemiska produkter som till exempel ugnsgrengöringsmedel och fläckbortagningsmedel.

Låt spishällen svalna efter varje användningstillfälle och rengör den därefter från matrester och fläckar på grund av överkok.

Socket och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart.

Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan.

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

ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!

Viktigt:

Vid oavsiktliga och rikliga utsläpp av vätska från kokkärnen går det att ingripa genom utloppsventilen, som är belägen på produktens undre del för att kunna eliminera alla rester och utföra en rengöring med maximal hygienisk säkerhet.

Fig. 16

För en mer genomgående rengöring gpr det att ta bort den inre bassängen helt.

Fig. 18a - 18b

Underhåll av frånluftssugen

Rengöring

Använd **ENDAST** en trasa fuktad med ett neutralt rengöringsmedel för rengöring. **ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!**

Undvik användning av produkter som innehåller frätande medel.

ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!

Fettfilter

Håller kvar fettpartiklarna från matlagningen.

Det ska rengöras en gång i månaden (eller när systemet som anger filtermättnad indikerar att det finns ett behov), med icke aggressiva rengöringsmedel, för hand eller i en diskmaskin på låg temperatur och kort tvättcykel.

Metallfettfiltret kan blekna vid diskning i diskmaskin men dess filtreringsegenskaper ändras inte alls.

Fig. 15

Aktiva karbonfilter

(Endast för filtrerande version)


Samlar upp de obehagliga lukterna från matlagningen.

Produkten är utrustad med fyra filterbatterier som håller kvar lukterna tack vare aktivt kol. Det aktiva kolet är integrerat i en keramikstruktur, som gör dem lätt och fullständigt åtkomliga för orenheterna och skapar på så sätt en betydande uppsugningsyta.

Mättnaden av "keramikfiltren med aktivt kol", inträffar efter en mer eller mindre långvarig användning, beroende på typen av matlagning och regelbundenheten av rengöring av fettfiltren. Dessa luktfilter kan regenereras termiskt, "var 2/3 månad" i förvärmad ugn, vid 200°C i 45 minuter. Regenereringen tillåter en maximal varaktighet av filtren på 5 år.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Felsökning

| FELKOD | BESKRIVNING | MÖJLIGA ORSAKER | FELÅTGÄRD |
|---|--|--|--|
| E2 | Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur | De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög | Vänta tills spishällen svalnat innan den kan användas igen |
| ERR03 + segnale sonora  | En kontinuerlig aktivering (permanent) av knappen, avläses. Gränssnittet stängs av efter 10 sekunder. | Vatten, kastruller eller köksredskap, på användargränssnittet. | Rengör ytan, avlägsna eventuella föremål från hällen. |
| För alla andra felsignaler (E ... U ...) | Kontakta det tekniska servicekontoret och ange felkoden | | |

5.3 Servicekontor

Innan ni kontaktar servicekontoret

- 1.Kontrollera att problemet inte går att lösa med hjälp av indikationerna i "Felsökning".
- 2.Stäng av och slå på apparaten för att kontrollera om problemet kvarstår.

Kontakta närmaste Servicekontor i det fall dessa kontroller inte leder till att felet åtgärdas.

Noudata tässä ohjekirjassa annettuja käyttöohjeita huolellisesti. Valmistaja ei vastaa ohjekirjassa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuneista haitoista, vahingoista tai tulipaloista. Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsentämiseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kielletty (esimerkiksi huoneen lämmittäminen). Valmistaja ei vastaa väärástá tai ohjeiden vastaisesta käytöstá aiheutuvista vahingoista.

Tuote saattaa olla ulkonáóltáán erilainen kuin

káyttóohjeen kuvissa nákyvá malli. Káyttóohjeet, asennus ja huolto ovat kuitenkin muuttumattomat.

On tärkeáá säilyttáá ohjekirja tulevaa tarvetta varten.

Mikáli laite myydáán tai siirretáán uudelle omistajalle tai jos laitteen káyttáji muuttaa, on varmistettava että káyttóohje jää uuden káyttájan saataville.

! Lue káyttóohjeet huolellisesti: ne sisältävät tärkeáá tietoa laitteen asennuksesta, káytöstá ja turvallisuudesta.

! Álá tee muutoksia laitteen sähköliitántöihin

! Tarkista ennen laitteen asennusta, että kaikki osat ovat vahingoittumattomia. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjáán ja keskeytá asennus.

! Tarkista tuotteen eheys ennen kuin ryhdyt asennukseen. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjáán ja keskeytá asennus.

Huomautus: Symbolilla “(*)” merkityt tarvikkeet ovat vain joissakin malleissa mukana olevia lisávarusteita tai tarvikkeita, jotka on ostettava erikseen.



1. Varoituksia

Varoitus! Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita:

- Laite tulee kytkeá irti sähköverkosta ennen minkáán asennustoimenpiteen aloittamista.

- Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmááráysten mukaisesti. Álá korjaa tai vaihda mitáán laitteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemáán niin.

- Laitteen maadoitus on lakisááteinen.

- Virtajohdon on oltava riittáván pitká, jotta kalusteeseen asennetun laitteen voi kytkeá sähköverkkoon.

- Asennus on voimassa olevien turvallisuusmááráysten mukainen vain, jos järjestelmássá on mááráysten mukainen moninapainen verkkokytkin, jolla varmistetaan että laite on táysin irrallaan sähköverkosta ylijánnite III tilanteessa, asennusmááráysten mukaisesti.

- Álá káytá soviteosia tai jatkojohtoja.

- Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla káyttájan ulottuvilla.

- Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat kuumiksi káytón aikana. Varo koskemasta kuumeneviin osiin.

- On varottava, etteivät lapset pääse leikkimáán laitteella. Lapset on paras pitáá turvallisen válimatkan päässá, sillä laitteen kosketettavissa olevat osat voivat tulla hyvin kuumiksi káytón aikana.

- Sydámen tahdistimien tai muiden samankaltaisten laitteiden káyttáji on tarkistettava keittoalueen ja tahdistimen toimintojen yhteensopivuus ennen induktio-keittoalueen káyttóonottoa.

- Álá koske laitteen lámpövastuksiin káytón aikana tai sen jälkeen.

- Váltá kosketusta pyyhkeiden tai muiden tulenarkojen materiaalien kanssa, kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet.

- Álá laita laitteen päälle tai sen láheisyyteen tulenarkoja materiaaleja.

- Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistá, jos ruoka sisältää paljon rasvaa tai öljyä.

Jos pinnalla esiintyy halkeama, sammuta laite estääksesi sähköiskujen syntyminen mahdollisuutta.

- Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa.

- Rasvassa tai öljyssä kypsentäminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi aiheuttaa tulipalovaaran.

- Älä jätä keittotasoa toimimaan ilman valvontaa. Nopeaa kypsennystä on valvottava koko ajan.

- ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke sen sijaan laite irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla. Tulipalovaara: älä jätä esineitä keittotasojen päälle.

- Älä käytä höyrypesuria.

- Älä laita keittotasolle metalliesineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansiä, koska ne voivat kuumentua.

- Ennen kuin laitemalli kytketään sähköverkkoon: tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee laitteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat laitteeseen sekä varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus.

Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

Tärkeää:

- Kytke keittotasoa pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin.

- Vältä nesteiden ylikiehumista, kun keität tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä.

- Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, älä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle.

- Kun olet lopettanut keittotasoa käytön, sammuta vastaava alue.

- Älä käytä kypsentämiseen alumiinifoliota, äläkä koskaan laske alumiinifolioon pakattuja tuotteita suoraan keittotasolle. Alumiinin sulaminen aiheuttaisi sille korjaamattoman vahingon.

- Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää!

Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja.

- Korkea tehon käyttö kuten Booster – toiminto ei sovellu joidenkin nesteiden kuumentamiseen kuten käristyksessä käytettävään öljyyn. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallinen. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa.

- Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotasoa väliin.

- Korkeissa lämpötiloissa laite vähentää automaattisesti keittoalueiden tehoa.

Ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista, kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä.

Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkäsineillä.

Laitteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat.

Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.

Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.

Kun liesituuletinta käytetään samanaikaisesti muiden kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden kanssa, huoneessa on oltava riittävä tuuletus.

Liesituuletin tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN VUODESSA), noudattamalla joka tapauksessa käyttöohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja.

Liesituulettimen puhdistukseen ja vaihtoon sekä suodattimien puhdistukseen kuuluvien määräysten noudattamatta jättäminen aiheuttaa tulipalovaaran.

On ehdottomasti kiellettyä liekittää ruokia.

Avotulen käyttö on vahingollista suodattimille ja voi aiheuttaa tulipaloja. Näin ollen sen käyttöä on vältettävä joka tapauksessa.

Paistaminen on suoritettava yksinomaan valvonnan alla, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttymistä palamaan.

VAROITUS: Kun keittotaso toimii, liesituulettimen osat voivat tulla kuumiksi.

Varoitus! Älä kytke laitetta sähköverkkoon ennen kuin asennus on suoritettu loppuun.

Mitä sovellettaviin teknisiin turvallisuusmääräyksiin tulee, noudata paikallisten pätevien viranomaisten antamia määräyksiä.

Imettyä ilmaa ei saa ohjata kanavaan, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden savujen poistoon.

Älä koskaan käytä liesituuletinta jos ritilää ei ole asennettu oikein!


Käytä pelkkiä tuotteen mukana tulevia kiinnitysruuveja, tai jos ne eivät kuulu toimitukseen, hanki kooltaan oikeat ruuvit. Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa.

Kun liesituuletinta ja muuta kuin sähköenergiaan käyttäviä laitteita käytetään samanaikaisesti, huoneessa syntyvä negatiivinen paine ei saa ylittää 4 Pa:ta (4×10^{-5} bar).

Tämä laite on merkitty EU:n Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) -direktiivin 2012/19/EY mukaisesti. Käyttäjä osallistuu mahdollisten terveydelle ja ympäristölle haitallisten seurausten ehkäisemiseen hävittäessään laitteen asianmukaisella tavalla.

Laitteessa tai sen mukana tulevissa asiakirjoissa oleva



merkki  osoittaa, että kyseinen laite ei kuulu talousjätteisiin, vaan se on varta vasten toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen kierrätystä varten. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädöksiä. Halutessasi lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen josta laite on hankittu.

Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:

- Turvallisuus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Suorituskyky: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Neuvoja tuotteen oikeaan käyttöön ympäristövaikutuksen vähentämiseksi: Kun aloitat ruokien kypsennyksen, käynnistä liesituuletin miniminopeudelle ja jätä se päälle myös muutama minuutti kypsennyksen jälkeen. Lisää nopeutta vain kun paikalla on suuri määrä savua ja höyryä, käyttämällä booster-toimintoa vain ääritapauksissa. Hajujen vähennysjärjestelmän tehokkuuden säilyttämiseksi, vaihda tarvittaessa hiilisuodatin/suodattimet. Säilyttääksesi rasvasuodatinta tehokkaana, puhdista se tarpeen vaatiessa. Tehokkuuden ja melutason vähentämiseksi, käytä tässä ohjekirjassa osoitettua kanavoinnille tarkoitettua maksimaalista halkaisijaa.

2. Käyttö

Keittotason käyttö

Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmioon. Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittotasaan.

Edut:

Sähköliesiin verrattuna induktiotaso on:

- **Turvallisempi:** lasipinnan lämpötila on alhaisempi.
 - **Nopeampi:** ruokien lämmitysajat ovat lyhyemmät.
 - **Tarkempi:** taso reagoi välittömästi annettuihin ohjauksiin
 - **Tehokkaampi:** 90% saadusta energiasta muuttuu lämmöksi.
- Lisäksi kun kattila on poistettu tasolta, lämmön siirto keskeytyy välittömästi estäen turhaa lämmönhukkaa.

2.1 Keittoastiat



Käytä vain kattiloita, joissa on merkki

Tärkeää:

Keittotason vahingoittumisen estämiseksi, älä käytä:

- keittoastioita, joiden pohja on epätasainen.
- metallisia keittoastioita, joiden pohja on emaloitu.
- keittoastioita, joiden pohja on naarmuuntunut, näin keittotason pinta ei naarmuunnu.
- älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.

2.1.1 Entisten kattiloiden tarkistaminen

Induktioperiaate käyttää hyväksi magnetismia lämmöntuottamiseen. Siksi keittoastioiden valmistusmateriaalien tulee sisältää rautaa. Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko keittoastiasi magneetoituva. Kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse niitä.

2.1.2 Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat

TÄRKEÄÄ : Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan, jos kattilat eivät ole oikean kokoisia

Tarkista keittoalueeseen sopivan kattilan minimi läpimitat tämän ohjekirjan kuvista.

2.2 Energiansäästö

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi on suositeltavaa:

- Käyttää kattiloita ja pannuja, joiden pohjan läpimitat on sama kuin keittoalueen läpimitat.
- Käyttää vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.
- Peittää kattila kannella kypsennyksen ajaksi, jos mahdollista
- Keittää kasvikset, perunat yms. pienessä vesimäärässä keittoajan lyhentämiseksi.
- Käyttää painekattilaa, se alentaa energian kulutusta ja lyhentää kypsennysaikaa
- Asettaa keittoastia tasoon merkityn keittoalueen keskelle.

Imurin käyttö Imurijärjestelmää voidaan käyttää imevän mallina, joka poistaa imetyt ilman ulos tai suodattavana ilmankiertojärjestelmänä.



Imurimalli

Kuva 7

Höyryt poistetaan ulos putkistosarjan kautta (hankittava erikseen), joka kiinnitetään varustuksiin kuuluvaa liitoslaippaan.

Poistoputken halkaisijan tulee olla kooltaan vähintään liitäntäputken liitosrenkaan halkaisijan kokoinen:

- jos kyseessä on suorakulmainen ulostulo 222 x 89 mm
- jos kyseessä on pyöreä ulostulo Ø 150 mm (*)

Lisätietoja varten, ks. imurimallin lisävarusteita koskeva sivu tämän ohjekirjan kuvitetussa osassa.

Kuva 7c

Liitä tuote putkiin ja seinässä oleviin poistoaukkoihin, joiden halkaisija vastaa ilman ulostuloa (liitoslaippa).

Jos käytetään halkaisijaltaan pienempiä putkia ja seinässä olevia poistoaukkoja, imukyky heikkenee ja melu lisääntyy huomattavasti.

Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

! Käytä mahdollisimman lyhyttä putkea.

! Käytä putkea jossa on mahdollisimman vähän käänteitä (käänteen maksimi kulma: 90°).

! Vältä äkillisiä muutoksia putken halkaisijassa.



Suodattava malli

Kuva 8

Imetty ilma suodatetaan tarkoituksenmukaisia rasvasuodattimia ja hajusuodattimia käyttämällä ennen kuin ne ohjataan takaisin huoneeseen.

Tuote toimitetaan kaikilla tarvittavilla varusteilla vakioasennusta varten ilman ulostulo edessä kalusteen jalkalistassa.

Pakkaus sisältää lisäksi neljä äänimäisen tehokasta keraamista suodatinryhmää aktiivihiihillä. Keraamiset suodattimet ovat regeneroituvia modulaarisia hiilisuodattimia (tutustu tämän ohjekirjan osaan Huolto - Aktiivihiihisuodattimet).

Kemiallisten ja fyysisten ominaisuuksien ansiosta hajut absorboidaan tehokkaasti ja korkea mekaaninen kestävyys saadaan.

Lisätietoja varten, ks. suodattavan mallin lisävarusteita koskeva sivu (tämän ohjekirjan kuvitetussa osassa).

Kuvat 13b

Tutustu sivustoihin www.elica.com ja www.shop.elica.com nähdäksesi saatavana olevien sarjojen täydellisen malliston asennusten suorittamiseksi sekä suodattavassa että imurimallissa.

3. Asennus

Sähkö- ja mekaanisen asennuksen saa tehdä ainoastaan asiantunteva henkilö.

Keittotaso on valmistettu asennettavaksi työtasoon, paksuus 2-6 cm jos kyseessä on TOP-asennus; 2,5-6 cm jos kyseessä on FLUSH-asennus.

Keittotason ja seinän välinen vähimmäisetäisyys on 5 cm edestä, vähintään 4 cm sivuilta ja vähintään 50 cm päällä olevista hyllyistä.

HUOM. = Osoitetut etäisyydet ovat suuntaa-antavia; tilojen suunnittelussa on noudatettava keittiökalusteiden valmistajan antamia ohjeita.



3.1 Sähköliitäntä

Kuva 3

- Kytke laite irti sähköverkosta
- Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset.
- Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinko on syntynyt näiden määräysten noudattamisen laiminlyönnin vuoksi.
- Virtajohtoon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta
- Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asunosi jännitettä.
- Älä käytä jatkojohtoja.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen
- Maadoitusjohtoon on oltava 2 cm muita johtoja pidempi
- Mikäli kodinkoneen mukana ei ole toimitettu kaapelia, käytä kaapelia, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm² tehoille 7200 Watt. Tämän ylittävälle tehoille vähintään 4 mm².
- Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa.
- Laite on tarkoitettu kytkettäväksi pysyvästi sähköverkkoon. Tämän vuoksi suorita kytkentä kiinteään verkkoon sääntöomääräisen yleiskatkaisimen kautta, joka takaa täydellisen irtikytkennän ylijänniteluokassa III ja varmista, että se on helppopääsyisessä paikassa asennuksen jälkeen.
- Varoitus!** Tarkista aina, että verkkojohto on asennettu oikealla tavalla ennen kuin yhdistät laitteen sähköverkkoon ja tarkista että se toimii oikein.
- Varoitus!** Yhdyskaapelin voi vaihtaa ainoastaan valtuutettu asentaja tai henkilö, jolla on vastaava koulutus.
- Huomautus :** tuote on varustettu Power Limitator -toiminnolla, jonka avulla kw:n maksimaalinen absorbointiraja voidaan asettaa
- Asetus on tehtävä kun tuote kytketään sähköverkkoon tai pois sähköverkosta (2 seuraavan minuutin sisällä). **Power Limitationin asetusarjaa varten, tutustu tämän ohjekirjan osaan Toiminta.**

3.2 Asennus

Ennen asennuksen aloittamista:

- Kun laite on purettu pakkauksesta tarkista, että se ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Mikäli havaitset ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai huoltopalveluun ennen asennuksen aloittamista.
- Tarkista ennen asennuksen aloittamista, että ostamasi tuote sopii sille varattuun tilaan.
- Tarkista, että pakkauksen sisään ei ole (kuljetuksesta johtuen) jäänyt pakkausmateriaaleja (kuten ruuveja sisältäviä kirjekuoria tai takuupapereita). Poista ne ja säilytä tarvittaessa.
- Tarkista myös, että asennusalueen lähetyksillä on pistorasia

Kalusteiden valmistelu asennusta varten:

- Tuotetta ei voi asentaa jäädytyslaitteiden, astianpesukoneiden, uunien, pesukoneiden ja kuivausrumpujen päälle.
- Saha kalusteeseen aukot ennen keittotason sijoittamista siihen ja poista huolellisesti kaikki lastut tai sahanpurut.

TÄRKEÄÄ: käytä yhdestä liima-aineesta valmistettua tiivisteainetta (**S**), joka kestää jopa 250° lämpötilaa; ennen asennusta, kaikki liimattavat pinnat on puhdistettava huolella poistamalla kaikki aineet, jotka voivat vaarantaa niiden kiinnittymistä (esim.: irrotusaineet, säilytysaineet, rasvat, öljyt, vanhojen tarrojen jäämät, jne.); liima-aine on levitettävä tasaisesti kehikon ympärille; kun se on liimattu, anna liima-aineen kuivua noin 24 tuntia.

Kuva 1b

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

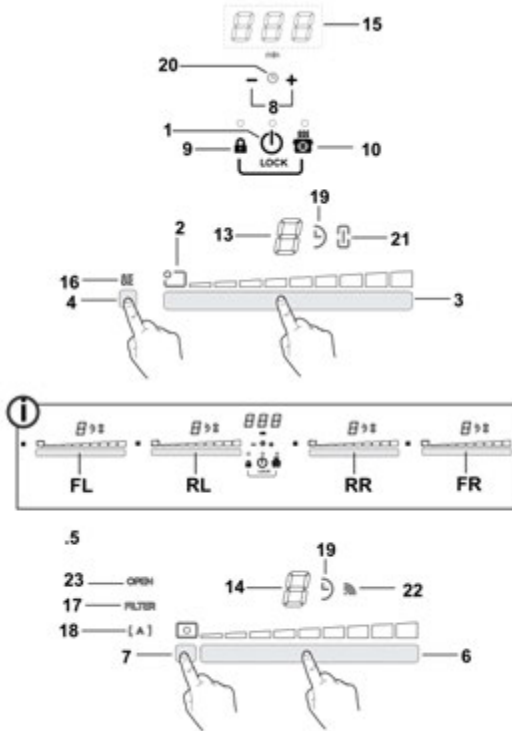
Huomautus: tuotteen oikeaa asennusta varten on suositeltavaa laittaa putkistoihin teipit, joiden ominaisuudet vastaavat seuraavaa:

- joustavaa ja pehmeää PVC:tä, akryyli-pohjaisella liimalla - standardin DIN EN 60454 mukainen
- paloa estävää ainetta
- ihanteellinen vanhenemisenkestävyys
- kestää lämpötilan vaihteluita
- käytettävä alhaisissa lämpötiloissa

4. Toiminta

Ohjauspaneeli

Huomautus: Keittoalueen valintaan riittää sitä vastaavan kuvakkeen hipaisu (painaminen).



Näppäimet

1. Keittotason/imurin näppäin **ON/OFF**
2. Keittoalueen asennon osoitin
3. Keittoalueiden valinta
Power Level -lisäys/vähennys
4. Temperature Manager aktivointi
5. Näppäimet osoitin
6. Imurin valinta
Imunopeuden (tehon) lisäys/vähennys
7. Automaattisten toimintojen kytkeminen päälle
Suodattimien kyllästymisen nollaus
8. Ajustimen kytkeminen päälle
Ajastinajan lisäys/vähennys
9. Key Lock
- 9+10. Child Lock
10. Tauko / Recall

Näyttö / LED

11. Power Level (tehotaso) -näyttö
12. Imunopeuden (tehon) näyttö
13. Keittoalueen näyttö
14. Imurin näyttö
15. Ajustimen näyttö
16. Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminnonosoitin
17. Suodattimien aputoimintojen osoitin
18. Automaattisen imutoiminnan osoitin
19. Käynnissä olevan ajastimen osoitin
20. Käynnissä olevan Egg Timer -ajastimen osoitin
21. Käynnissä olevan Bridge-toiminnon osoitin
22. SNAP-toiminnolla käytön osoitin
23. FLAP-osoitin

KEITTOTASON KÄYTTÖ


Hyvä tietää ennen käytön aloittamista:

Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tiukimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti.

Tästä johtuen:

• **Tietyt toiminnot eivät käynnisty, tai ne menevät automaattisesti pois päältä, jos liedellä ei ole kattiloita tai jos kattilat eivät ole kunnolla paikoillaan.**









• Muussa tapauksessa käynnistetyt toiminnot menevät automaattisesti pois päältä muutama sekunti sen jälkeen kun valittu toiminto olisi säädettävä uudestaan (esimerkiksi: "Keittotason kytkeminen toimintaan" jos ei ole valittu "Valitse keittoalue" ja "Käyttölämpötila" tai "Lock-toiminto" tai "Timer").

 **Varoitus!** (Esimerkiksi) pitkäaikaisen käytön jälkeen keittoalueen merkkivalo ei sammuu heti, koska alue ei ole vielä jäähtynyt; keittoalueiden näytöllä näkyy merkki "H", joka ilmoittaa tästä vaiheesta.

Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

Keittoalueen näyttö

keittoalueiden näytöllä näkyy seuraavat tiedot:

| | |
|---|---|
| Keittoalue toiminnassa |  |
| Power Level (tehotaso) |  |
| Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin) |  |
| Pot Detector (kattilan tunnistus) |  |
| Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä |  |
| Child Lock (lapsilukko) -toiminto päällä |  |
| Taukotoiminto |  |
| Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto |  |

Keittotason ominaisuudet

● **Safe Activation (turvallinen aktivointi)**

Tuote kytkeytyy päälle vain jos keittotasolla on kattiloita: lämmitysmenetelmä ei käynnisty tai se keskeytyy jos kattiloita ei ole paikalla tai ne poistetaan.

● **Pot Detector (kattilan tunnistus)**

Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

● **Safety Shut Down (turvallinen sammutus)**

Turvallisuussyistä jokaisella keittoalueella on maksimaalinen toiminta-aika, joka riippuu asetetusta tehotasosta.


● **Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)**

Kun yksi tai useampi keittoalue sammutetaan, jäljelle jäävästä lämpötilasta ilmoitetaan vastaavalla keittotasolla symbolin "H" avulla.

Toiminta

Huomio: Minkä tahansa toiminnon aktivoimiseksi kytke ensiksi päälle haluamasi alue.

● **Käynnistys**

Paina (hipaise)  keittotason/imurin ON/OFF-näppäintä. Merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että keittotaso/imuri on toimintavalmis. Paina uudelleen sammuttamiseksi. **Huomio:** Tämä toiminto on ensisijainen.

● **Keittoalueiden valinta**

Hipaise (paina) **Valinta-alueetta (3)**, joka vastaa haluamaasi keittoaluetta.

● **9 Power Level**

Keittotasoon kuuluu 9 tehotasoa. Hipaise ja selaa sormilla **Valinta-alueetta (3)**: oikealle tehotason lisäämiseksi; vasemmalle tehotason vähentämiseksi.

● **Power Booster (tehon lisäys)**

Tuote on varustettu ylimääräisellä tehotasolla (tason **S**, lisäksi), joka jää päälle 10 minuutiksi, minkä jälkeen lämpötila palaa aiemmin käytössä olleelle tehotasolle.

Hipaise ja selaa sormilla **Valinta-alueetta (3)** (tason **S** lisäksi) ja ota Power Booster (tehon lisäys) käyttöön. Power Booster -tehotaso näkyy valitun alueen näytöllä symbolilla "P".


● Bridge Zones

Keittoalueet kykenevät toimimaan yhdistetyllä tavalla Bridge-toiminnon ansiosta saaden aikaan yhtenäisen ja samalla teholla toimivan alueen. Kyseisen toiminnon ansiosta kysynnens on tasainen, kun käytetään suurikokoisia vuokia ja kattiloita.

On mahdollista käyttää yhdessä edessä olevaa keittoaluetta "Master" ja vastaavaa takana olevaa "Toissijaista" aluetta (katso tämän ohjekirjan kuvaosiosta, mitkä alueet on varustettu tällä toiminnolla).

Bridge-toiminnon aktivoimiseksi:

- valitse samanaikaisesti kaksi niiden keittoalueiden valinta-aluetta, joita halutaan käyttää

- Bridge-osoitin (21), joka liittyy "Toissijaiseen" keitto-alueeseen, syttyy 


- Valinta-alueesta (3), joka on keittoalueella "Master", on mahdollista asettaa käytön taso (teho)

- Bridge-toiminnon pois päältä ottamiseksi riittää, että toistaa aktivointitoiminnon

● Temperature Manager

Temperature Manager on ohjaustoiminto, jonka avulla lämpötila voidaan säilyttää vakaana optimoidulla tehotasolla; toiminto on ihanteellinen valmiiden ruokien säilyttämiseksi lämpiminä.


Temperature Manager -toimintoaktivoituu, kun aktivointialuetta painetaan (4)

Temperature Manager -toiminnassa olevan alueen näyttöön ilmestyy symboli 

● Key Lock (näppäinten lukitus)

Key Lock (näppäinten lukitus) -toiminnon avulla on mahdollista lukita keittotason asetukset. Näin asetuksia ei voi peukaloida vahingossa, ja aikaisemmin asetetut asetukset pysyvät voimassa.

Toiminnon kytkeminen päälle:

- paina  (9)
- näppäimen päällä oleva LED-valo syttyy osoittaen sen aktivoitumista

Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.



● Child Lock

Child Lock (lapsilukko) -toiminto estää toimintojen käytön, ja sen ansiosta lapset eivät pääse käynnistämään keitto- ja imualueita vahingossa.

Child Lock -toiminto voidaan käynnistää vain kun tuote on päällä, mutta keittoalueet (ja imualue) sammutettuina.

Toiminnon kytkeminen päälle:

- poista keittotasolle mahdollisesti unohtuneet keittoastiat
- paina ja pidä samanaikaisesti painettuina kuvakkeita

 (9) ja  (10). Nyt äänimerkki osoittaa, että toiminto on päällä, ja näkyviin tulee "L" näytöissä (13) ja (14).

Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

● Timer

Timer-toiminto on lähtölaskenta, joka on mahdollista asettaa myös samanaikaisesti jokaiselle keittoalueelle (ja imualueelle). Asetetun ajan päättyessä keittoalue (tai imualue) sammuu automaattisesti ja käyttäjälle ilmoitetaan siitä äänimerkillä.

Timer-toiminnon kytkeminen päälle/säätö keittotasolle

- Valitse keittoalue (teho⁰)

- Paina  + (8) siirtyäksesi Timer-toimintoon

- Timerin kestoajan säätö:

paina valitsinta  lisätäksesi automaattisen



sammutuksen aikaa

paina valitsinta  vähentääksesi automaattisen


sammutuksen aikaa

Halutessasi voit toistaa toiminnon muilla keittoalueilla.



Huomio: Jokaiselle keittoalueelle voi olla asetettuna erilainen Timer; näytölle (15) ilmestyy 10 sekunnin ajaksi viimeksi valitun tason lähtölaskenta, minkä jälkeen lähtölaskenta näytetään pienemmällä ajalla.

Kun timer on päättänyt lähtölaskennan, kuuluu äänimerkki (2 minuutin ajaksi: se voidaan keskeyttää painamalla  +), näyttö (15) vilkkuu ja näkyy symboli .

Huomio: kun ajastin on käytössä, keittoalueen näytön sivuun



ilmestyy symboli  (19)

Ajastimen sammutus:




- valitse keittoalue
- aseta ajastimen arvoksi  seuraavalla: 


Huomio: toiminto jää päälle jos sillä välin ei paineta muita näppäimiä.

● Egg Timer

Egg Timer -toiminto on keittoalueista (ja imualueesta) riippumaton lähtölaskenta. Egg Timer aktivoidaan painamalla   (8).

Huomio: Egg Timer -toiminto säädetään samalla tavalla kuin Timer:



Kun timer on päättänyt lähtölaskennan, kuuluu äänimerkki (2 minuutin ajaksi: se voidaan keskeyttää painamalla  ) näyttö (15) vilkkuu ja näkyy symboli .

Huomio: kun Egg Timer on käytössä ilmestyy symboli  (20)

● Tauko


Taukotoiminnon avulla voidaan keskeyttää mikä tahansa päällä oleva toiminto keittotasolla, asettamalla kypsennysteho noltaan.

Toiminnon kytkeminen päälle:

- paina  (10)
- näkyviin tulee  näytössä (13).

Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:

Huomio: tämä toimenpide palauttaa tason tilanteen ennen taukoa

- paina  (10)
- 10 sekunnin sisällä liu'uta sormia oikealla valinta-alueella (3), joka liittyy keittoalueeseen 2 (KUVA 19);



Huomio: jos toimenpidettä ei suoriteta tämän ajan sisällä, taukotoiminto jää päälle.

Huomio: jos 10 minuutin kuluttua **Taukotoimintoa** ei oteta pois päältä, taso sammuu automaattisesti.

● Recall

Recall-toiminnon avulla voidaan palauttaa ennalleen kaikki tasolle asetetut asetukset, jos kyseessä on äkillinen sammuminen.


Toiminnon kytkeminen päälle:

- käynnistä taso uudelleen 
6 sekunnin sisällä sen sammutuksesta
- paina  " " seuraavien 6 sekunnin sisällä

● Automatic Heat UP (Automaattinen lämmityksen lisäys)

Automatic Heat UP -toiminnon avulla asetettu teho saadaan nopeammin oikealle tasolle; tämän toiminnon avulla kypsennyksestä saadaan nopeampi, ruokia kuitenkin polttamatta, sillä lämpötila ei ylitä asetettua tasoa. Tämä toiminto on käytettävissä tehotasoille 1 - 8.


Toiminnon kytkeminen päälle:

- pidä pitkään painettuna **Valinta-alueita (3):** haluamasi teho
- näkyviin tulee  näytössä (13).



● Power Limitation

Power Limitation (tehon vähennys) -toiminnolla voidaan asettaa tuotteen toiminta siten, että maksimitehonotto on alhaisempi.

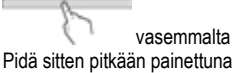
Huomio: asetus on tehtävä tason ollessa pois päältä, ilman,

että näppäintä  painetaan, kun keittotaso liitetään sähköverkkoon tai kun sähköverkko liitetään uudelleen 2 minuutin kuluessa.

Power Limitation asettamiseksi:

- paina ja pidä pitkään painettuna näppäimiä  , kunnes kuuluu lyhyt äänimerkki

- liu'uta samanaikaisesti valinta-alueita **FL** ja **RL**

 vasemmalta oikealle.
Pidä sitten pitkään painettuna aluetta, joka vastaa viimeistä

tehotasoa , kunnes kuuluu lyhyt äänimerkki.


Timer-näytössä (15) näkyvät symbolit "CF6", mikä osoittaa, että asetus voidaan suorittaa



FL-alueen näytössä on tämänhetkinen asetus**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** asetus on oletusarvoisesti 7,4 KW

- Power Limitation -asetuksen muuttamiseksi selaa valinta-alueita **FL** 

- jos haluat tallentaa tekemäsi valinnan, pidä näppäimiä 
 painettuna 1 sekunnin ajan; äänimerkki ilmoittaa asetuksen tapahtuneen, ja toiminnosta poistutaan.

IMURIN KÄYTTÖ

● Käynnistys

Paina (hipaise)  keittotason/imurin ON/OFF-näppäintä
Merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että keittotaso/imuri on toimintavalmis

Paina uudelleen sammuttamiseksi

Huomio: Tämä toiminto on ensisijainen.

● Imurin käynnistys:

Hipaise (paina) **Valinta-alueita (6)** imurin aktivoimiseksi

● Imunopeus (teho):


Tasossa on 8 imun nopeustasoa (tehoa)

Hipaise ja selaa sormilla **Valinta-alueita (6)**:


oikealle päin imunopeuden (tehon) lisäämiseksi (0–8);

vasemmalle päin imunopeuden (tehon) vähentämiseksi (8–0);

● Imun Power Booster

Tuotteessa on kaksi lisäimunopeustasoa (tehoa) (tason  lisäksi)


- Hipaise ja selaa sormilla **Valinta-alueita (3)** (tason

 lisäksi) ja aktivoi imun Power Booster

Taso 9 : pysyy päällä 15 minuutin ajan

Taso 10 : pysyy päällä 5 minuutin ajan



minkä jälkeen teho palaa tasolle 8

Huomio: päällä oleva imurin Power Booster näkyy valitun keittotason näytössä (13) symbolilla "  "

● Timer


Timer-toiminnon kytkeminen päälle/säätö imurille

• Valitse imuri.


• Paina   (8) Timer-toimintoon siirtymiseksi (mistä tahansa nopeudesta)




• Timerin kestoajan säätö:

paina valitsinta  lisätäksesi automaattisen sammutuksen aikaa

paina valitsinta  vähentääksesi automaattisen sammutuksen aikaa



näytössä (15) on lähtölaskenta,

Huomio: imurin näytön reunassa näkyy symboli "  " (19)

Kun timer on päättännyt lähtölaskennan, kuuluu äänimerkki ((2 minuutin ajaksi: se voidaan keskeyttää painamalla  ), näyttö (15) vilkkuu ja näkyy symboli "  ".

Ajastimen sammutus:

• valitse **Valinta-alue (6)**


• aseta ajastimen arvoksi "  ", seuraavalla: 

Huomio: toiminto jää päälle, jos sillä välin ei paineta muita näppäimiä.

● Suodatinten kyllästymisen osoitinten aktivointi

Nämä osoittimet ovat yleensä pois päältä
(sekä rasvasuodatin että aktiivihiihisuodatin)

Osoittimet laitetaan päälle seuraavasti:

- käynnistä imutaso seuraavasta:  ;

- kun imumoottori ja keittoalueet ovat pois päältä, pidä painettuna **Valinta-alueita (7)**:

LED-valo "FILTER" (17) syttyy himmeänä

imurin näytössä (14) näkyy kirjain "G" – **rasvasuodattimen** kyllästymisen osoittimen päälle laittamiseksi –

Huomio: paina uudelleen **Valinta-alueita (7)** saadaksesi näkyviin näyttöön (14) kirjaimen "F", ja jatka **aktiivihiihisuodattimen aktivoimiseen**

- paina **Valinta-alueita (6)**: LED-valosta "FILTER" (17) tulee kirkas, ja se sammuu 10 sekunnin kuluttua, mikä tarkoittaa, että **AKTIVOINTI** onnistui.

● Suodatinten kyllästymisen osoitinten pois päältä ottaminen

toista yllä kerrottua aktivoititoimenpide;

- LED-valosta "FILTER" (17) tulee himmeä: 10 sekunnin kuluttua se sammuu, mikä tarkoittaa, että **POIS PÄÄLTÄ OTTAMINEN** onnistui.

● Suodatinten kyllästyksen ilmaisin

Liesituuletin osoittaa, kun suodattimet vaativat huoltoa:

Rasvasuodatin

LED-valo "FILTER" (17) syttyy;

näytössä (14) näkyy symboli "G" (10 sekunnin ajan syttymisestä)

Aktiivihiihahajusuodatin

LED-valo "FILTER"(17) vilkkuu; näytössä (14) näkyy symboli "F" (10 sekunnin ajan syttymisestä)

● Suodattimien kyllästymisen nollaus

Kun suodattimet on huollettu (hajusuodatin ja/tai aktiivihiihahajusuodatin), pidä pitkään painettuna **Valinta-alueetta (7)**:

LED-valo "FILTER" sammuu ja osoittimen laskenta alkaa alusta.

Huomio: Toista toimenpide, mikäli molempien suodatinten merkinanto tapahtuu samanaikaisesti.

● Automaattinen toiminta

Tuotteessa on ilmanlauanturi, jonka ansiosta liesituuletin pystyy asettamaan automaattisesti imunopeuden, joka soveltuu parhaiten keittotyypille.

Toiminnon aktivoiminen:

Paina lyhyesti **valinta-alueetta (7)**: LED-valo "(A)" (18) syttyy osoittaen näin, että liesituuletin työskentelee tässä tilassa.


● Liesituulettimen automaattinen toiminta SNAP@-yksikön kanssa

Liesituulettimen ja SNAP@-yksikön liittämiseksi tutustu SNAP@-yksikön mukana toimitettuun oppaaseen tai käy osoitteessa www.elica.com.

Huomio: SNAP@ on lisäimuyksikkö, joka pystyy toimimaan yhdessä liesituulettimen kanssa.

Toiminnon aktivoiminen:

Paina lyhyesti **Valinta-alueetta (7)**: LED-valo "(A)" (18) ja

LED-valo  (22) sytyvät osoittaen näin, että liesituuletin työskentelee tässä tilassa.

● FLAP auki -osoitin

Imualueella on mekaaninen pyörivä FLAP. Tuotteen aktivoimiseksi liesituuletin on käynnistettävä ja flap on avattava. Liesituulettimessa on anturi, joka imun aktivoitua pysäyttää moottorin automaattisesti, mikäli FLAP suljetaan kokonaan. Imu käynnistyy uudelleen vasta kun FLAP avataan uudelleen.

- kun imuri käynnistetään, moottori ei käynnisty, mikäli FLAP on kiinni:

LED-valo "OPEN" (23) syttyy ja pitkä piippausääni annetaan 5 sekunnin välein näyttö (12) vilkkuu

- kun FLAP suljetaan moottorin ollessa päällä, moottori pysähtyy:

LED-valo "OPEN" (23) syttyy ja pitkä piippausääni annetaan 5 sekunnin välein näyttö (12) vilkkuu

Tämä kodinkone on valmis käytettäväksi yhdessä Windows-anturipaketin kanssa (ei kuulu valmistajan toimitukseen).

Kun Windows-anturipaketti asennetaan, (vain IMUTAVASSA käytettäessä), ilman imutoiminto pysähtyy aina kun huoneessa, johon tuotepaketti asennetaan, oleva ikkuna jää kiinni.

On suositeltavaa ostaa FDS – 100 Elektrotechnik Schabus -tuotepaketti, joka on saatavissa Elektrotechnik Schabus valtuutetuilta jälleenmyyjiltä tai suoraan Internet sivustolta www.elektrotechnik-schabus.de.

• Windows-anturipaketin sähköliittämän voi tehdä valtuutettu tekninen asiantuntija.

VAROITUS: asemoi PAKETTI sellaiseen paikkaan, johon käyttäjä ei pääse kun asennus on valmis.

• Tämän kodinkoneen valmistaja ei vastaa tuotepaketin vioista ja/tai toimintahäiriöistä ja/tai virheellisestä asennuksesta aiheutuneista haitoista, vahingoista tai tulipalosta.

4.1 Tehotaulukko

| Tehotaso | | Keittotapa | Tason käyttö (viitteellinen-kokemus ja ruoanlaittotottumus vaikuttavat käyttöön) |
|-----------------|-----------|--|--|
| Maksimiteho | Boost | Nopea kuumentaminen | Ihanteellinen ruoan lämpötilan nopeaa nostamista varten, veden saamiseksi kiehumispisteeseen tai nesteiden nopeaa kuumentamista varten |
| | 8-9 | Paistaminen- keittäminen | Ihanteellinen ruskistamiseen, kypsennyksen aloittamiseen, pakasteiden paistamiseen, nopeaan keittämiseen |
| Korkea teho | 7-8 | Ruskistaminen - kuullottaminen – keittäminen - grillaaminen | Ihanteellinen ruskistamiseen, kiehunnan ylläpitoon, kypsentämiseen ja grillaamiseen (lyhyen aikaa, 5-10 minuuttia) |
| | 6-7 | Ruskistaminen – kypsentäminen– hauduttaminen – kuullottaminen – grillaaminen | Ihanteellinen kuullottamiseen, kevyen kiehunnan ylläpitoon, kypsentämiseen ja grillaamiseen (jonkin aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden kuumentamiseen |
| Keskitason teho | 4-5 | Kypsentäminen – hauduttaminen– kuullottaminen – grillaaminen | Ihanteellinen hauduttamiseen, varovaiseen keittämiseen, kypsentämiseen (pitkän aikaa). Kastikkeen sekoittamiseen pastaan |
| | 3-4 | Kypsentäminen - kiehauttaminen – saostaminen – sekoittaminen | Ihanteellinen pitkää kypsennystä varten (riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito), kastikkeen sekoittamiseen pastaan |
| | 2-3 | Kypsentäminen - kiehauttaminen – saostaminen – sekoittaminen | Ihanteellinen pitkää kypsennystä varten (määrä alle litran: riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito) |
| Alhainen teho | 1-2 | Pehmentäminen – sulattaminen – lämpimänäpito - kuohkeuttaminen | Ihanteellinen voion pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten pakasteiden sulattamiseen |
| | 1 | Pehmentäminen – sulattaminen – lämpimänäpito - kuohkeuttaminen | Ihanteellinen pienten, vasta valmistettujen ruokamäärien lämpimänä pitämiseen, tarjoiluastioiden pitämiseen lämpiminä ja risottojen sekoittamiseen |
| OFF | Nollateho | Alustaso | Keittotaso valmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H-LO) |

4.2 Kypsennystaulukko

| Elintarvikeluokka | Ruoka tai kypsennystyyppi | Tehotaso ja kypsennysjakso | | | |
|------------------------|-----------------------------|--|-----------|---|---------------|
| | | Ensimmäinen vaihe | Teho | Toinen vaihe | Teho |
| Pasta, riisi | Tuore pasta | Veden lämmittäminen | Booster-9 | Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen | 7-8 |
| | Tuore pasta | Veden lämmittäminen | Booster-9 | Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen | 7-8 |
| | Keitetty riisi | Veden lämmittäminen | Booster-9 | Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen | 5-6 |
| | Risotto | Kuullottaminen ja paahtaminen | 7-8 | Kypsentäminen | 4-5 |
| Vihannekset, kasvikset | Keitetyt | Veden lämmittäminen | Booster-9 | Keittäminen | 6-7 |
| | Paistetut | Öljyn kuumentaminen | 9 | Paistaminen | 8-9 |
| | Nopeasti paistetut | Varusteen kuumentaminen | 7-8 | Kypsentäminen | 6-7 |
| | Haudutetut | Varusteen kuumentaminen | 7-8 | Kypsentäminen | 3-4 |
| | Ruskistetut | Varusteen kuumentaminen | 7-8 | Ruskistaminen | 7-8 |
| Liha | Paisti | Lihan ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6) | 7-8 | Kypsentäminen | 3-4 |
| | Pariloitu | pannun esikuumentaminen | 7-8 | Parilointi molemmin puolin | 7-8 |
| | Ruskistettu | Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6) | 7-8 | Kypsentäminen | 4-5 |
| | Pata/muhennos | Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6) | 7-8 | Kypsentäminen | 3-4 |
| Kala | Pariloitu | pannun esikuumentaminen | 7-8 | Kypsentäminen | 7-8 |
| | Pata/muhennos | Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6) | 7-8 | Kypsentäminen | Kypsentäminen |
| | Paistettu | Öljyn tai rasvan kuumentaminen | 8-9 | Paistaminen | 7-8 |
| Kananmunat | Paistetut | Voin tai rasvan kuumentaminen pannussa | 6 | Kypsentäminen | 6-7 |
| | Munakkaat | Voin tai rasvan kuumentaminen pannussa | 6 | Kypsentäminen | 5-6 |
| | Pehmeäksi /kovaksi keitetyt | Veden lämmittäminen | Booster-9 | Kypsentäminen | 5-6 |
| | Ohukaiset | Voin kuumentaminen pannussa | 6 | Kypsentäminen | 6-7 |
| Kastikkeet | Tomaatti | Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6) | 6-7 | Kypsentäminen | 3-4 |
| | Jauhelihakastike | Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6) | 6-7 | Kypsentäminen | 3-4 |
| | Valkokastike | Kastikepohjan valmistaminen (voin sulattaminen ja jauhojen lisäys) | 5-6 | Kiehauttaminen | 3-4 |
| Jälkiruoat, kiisselit | Vaniljakastike | Maidon kiehattaminen | 4-5 | Keuyen kiehunнан ylläpito | 4-5 |
| | Vanukkaat | Maidon kiehattaminen | 4-5 | Keuyen kiehunнан ylläpito | 2-3 |
| | Riisipuuro | Maidon kuumentaminen | 5-6 | Keuyen kiehunнан ylläpito | 2-3 |

5. Huolto

Keittotason huolto

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

5.1 Puhdistus

Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Tärkeää:

Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa. Niiden käyttö saattaa ajan myötä vaurioittaa lasia.

Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uuninpuhdistusaineita tai tahranpoistoaineita.

Jäähdytä keittotaso aina käytön jälkeen ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.

Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat vahingoittavat keittotasoa ja ne on poistettava heti.

Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.

Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita)

ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!

Tärkeää:

Jos kattiloista vuotaa vahingossa suuri määrä nestettä, tuotteen alaosaan asennetun tyhjennysventtiilin kautta on mahdollista poistaa jäämät ja suorittaa puhdistus maksimaalisella hygieenisyydellä.

Kuva. 16

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi allas.

Kuva 18a - 18b

Imurin huolto

Puhdistus

Puhdistusta varten käytä **YKSINOMAAN** neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa. **ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!**

Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä.

ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!

Rasvasuodatin

Pidättelee paiston aikana syntyviä rasvahiukkasia.

Se on puhdistettava kerran kuussa (tai kun suodattimien kyllästymisestä osoitetaan) mietoja pesuaineita käyttämällä, käsin tai astianpesukoneessa, alhaisessa lämpötilassa ja lyhyessä jaksossa.

Kun pesu suoritetaan astianpesukoneessa, metallisen rasvasuodattimen väri voi haalistua, mutta se suodatusominaisuudet eivät muutu millään tavoin.

Kuvat 15

Aktiivihiiisuodattimet

(Vain suodattava versio)

Pidättelee paiston aikana syntyviä epämiellyttäviä hajuja.

Tuote on varustettu neljällä suodatinryhmällä, jotka pidättelevät hajuja aktiivisten hiilien ansiosta. Aktiiviset hiilet on integroitu keraamisen rakenteeseen, joihin epäpuhtaudet pääsevät helposti ja täydellisesti saamalla näin aikaan laajan absorptiopinnan.

Aktiivihiiellä toimivien keraamisten

suodattimien kyllästyminen syntyy vaihtelevan ajan kuluttua, paistotyyppin ja rasvasuodattimien säännöllisen puhdistuksen perusteella. Nämä hajusuodattimet voidaan regeneroida termisesti 2-3 kuukauden välein asettamalla ne esilämmitettyyn uuniin 200 °C 45 minuutiksi. Regeneroinnin ansiosta suodattimet kestävät korkeintaan 5 vuotta.

Kuva 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Vianetsintä

| VIRHEKOODI | KUVAUS | MAHDOLLISET SYYT | KORJAUSTOIMENPIDE |
|---|--|--|--|
| E2 | Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi | Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea | Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen |
| ERR03 + äänimerkki  | Näppäimen jatkuva (pysyvä) kytkeytyminen havaitaan. Käyttöliittymä sammuu 10 sekunnin kuluttua. | Vettä, kattiloita tai keittiövälineitä käyttöliittymän päällä. | Puhdista pinta, ota mahdolliset esineet pois keittotason päältä. |
| Kaikkia muita virheilmoituksia varten (E ... U ...) | Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi | | |

5.3 Huoltopalvelu

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon

1. Kokeile voitko korjata vian itse kohdan "Vianetsintä" ohjeiden mukaan.
2. Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

Jos ongelma ei poistu edellä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä valtuutettuun tekniseen tukeen.

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

Produktet kan inneha andre estetiske egenskaper i forhold til illustrasjonene i denne håndboken. Instruksjoner angående bruk, vedlikehold og installasjon vil forbli de samme.

Det er viktig å ta vare på denne håndboken slik at den er tilgjengelig for senere behov. Sørg for at den følger med produktet hvis det selges, overføres eller flyttes.

- ! Les instruksjonene nøye: de inneholder viktig informasjon angående installasjon, bruk og sikkerhet.
- ! Ikke utfør elektriske endringer på produktet
- ! Før apparatet installeres må man kontrollere at alle komponentene er hele. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.
- ! Kontroller produktets integritet før man fortsetter med installasjonen. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

Merknad: Bestanddelene som er merket med "(*)" er enten ekstrautstyr som kun leveres sammen med enkelte modeller eller deler som må kjøpes i tillegg.



1. Advarsel

Vær oppmerksom! Følg nøye alle instruksjonene som er oppført under:

-Apparatet må ikke være koblet til strømnettet når installasjonen utføres.

-Installasjonen eller vedlikeholdet må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner og i overensstemmelse med lokale forskrifter angående sikkerhet. Ikke reparer eller bytt ut deler på apparatet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen.

-Det er obligatorisk å utføre jording på apparatet.

-Strømledningen må være så pass lang at den tillater apparatets kobling til strømnettet når det er montert.

-For at installasjonen skal tilsvare gjeldende sikkerhetskrav, har man behov for en forskriftsmessig enpolet bryter, som garanterer en fullstendig frakobling fra nettet hvis det forekommer en overstrøm i kategori III, i overensstemmelse med installasjonsreglene.

-Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.

-Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for bruker å få tilgang til de elektriske bestanddelene.

-Apparatet og de enkelte delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmeelementene.

-Pass på at barn ikke leker med apparatet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden. Maskindeler kan bli svært varme under bruk.

-Når det gjelder personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater, må man informere seg om hjertestimulatoren er kompatibel med induksjonstoppen.

-Ikke ta på apparatets varmeelementer under og etter bruk.

-Unngå kontakt med kluter eller andre brennbare materialer så lenge apparatets bestanddeler ikke har kjølt seg tilstrekkelig ned.

-Ikke plasser brennbare materialer på apparatet eller i nærheten av dette.

-Overopphetet fett eller olje kan lett ta fyr. Vær oppmerksom når det kokes matvarer som er rike på fett og olje.

-Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk støt.

-Apparatet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll.

-Manglende tilsyn når man lager mat med olje eller fett, kan være farlig og forårsake brann.

-Kokeprosessen bør overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes hele tiden.

-Prøv ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av apparatet og kvele flammene med for eksempel et lokk eller ett brannteppe. Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeplaten.

-Ikke bruk damprensere for å rengjøre.

-Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjærer eller lokk på kokeplaten overflate da disse kan overopphetes.

- Før man kobler til produktet må man kontrollere merkeplaten (plassert nederst på apparatet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer strømmnettets verdier og at også stikkkontakten stemmer overens.

Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

Viktig:

-Slå av kokeplaten etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren.

-Ikke søl med væske og reduser varmen når man koker eller varmer den opp.

-Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner.

- Slå av den aktuelle kokesonen når man er ferdig med å tilberede mat.

-Ikke bruk aluminiumfolie for å lage mat og ikke plasser mat som er pakket inn i aluminium direkte på platen.

Aluminiumen kan smelte og forårsake uopprettelige skader på apparatet.

- Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere!

Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater.

-Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel fritureolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt.

-Beholderne må plasseres midt på kokeplaten. Plasser aldri noe mellom gryten og kokeplaten.

-Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplaten effektivitet automatisk.

Før man utfører rengjøring eller vedlikehold må man koble fra produktet og dra ut støpslet, eventuelt koble fra hovedbryteren.

For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker.

Apparatet kan anvendes av barn under 8 års alder eller av personer med reduserte fysiske, sanselige eller mentale evner, også uten erfaring eller med manglende kunnskap om selve produktet, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av produktet i sikkerhet og med forståelse for de involverte farer og risikoer.

Barn må holdes under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet.

Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn.

Lokalet skal inneha adekvat luftutveksling hvis kjøkkenviften skal anvendes samtidig med andre apparatet, og disse drives med gass eller andre brennstoffer. Kjøkkenviften må rengjøres hyppig både utvendig og innvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN). Man må også følge samtlige vedlikeholdsanvisninger.

Manglende etterfølgelse av rengjøringsanvisningene for kjøkkenviften, samt bytte og rengjøring av filterne, medfører risikoer for antenner.

Det er strengt forbudt å tilberede mat over åpne flammer.

Åpne flammer er skadelige for filteret og kan medføre antenner. Dette må alltid unngås.

Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes.

VÆR OPPMERKSOM! Når koketoppen er i funksjon vil alle delene på kjøkkenviften bli varme.

Vær oppmerksom! Ikke koble apparatet til strøm før installasjonen er helt fullført.

Hva angår tekniske og sikkerhetsmessige forholdsregler som må tas ved avtrekk av røyk og matos, henvises det til lovgivning og regelverk fra lokale myndigheter.


Luft som trekkes ut må ikke fraktes i samme rør som apparatet bruker til å skille ut røyk fra gass eller andre brennstoffer.

Ikke bruk kjøkkenviften uten at risten er korrekt montert!

Bruk kun de medfølgende skruene i forbindelse med installasjon, eller gå til innkjøp av korrekt skruer. Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen. Når man samtidig kjører både kjøkkenviften og apparatene som forsynes av en kilde som ikke inneholder elektrisk strøm, må det negative trykket i rommet ikke overskride 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EF, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved å sørge for at dette produktet kasseres på en riktig måte, bidrar man med å forebygge negative følger for miljøet og helsen.



Symbolet  på produktet eller på dokumentasjonen som følger med dette, indikerer at det ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres inn til en gjenvinningsstasjon som håndterer elektrisk og elektronisk avfall. Kast apparatet i overensstemmelse med lokale regler for eliminering av avfall. For ytterligere informasjon om behandling og gjenvinning av dette produktet, vennligst ta kontakt med lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken hvor produktet ble kjøpt.

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

- Sikkerhet: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Maskinytelse: 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. Anbefalinger for korrekt bruk og reduksjon av miljøbelastning: Når man begynner å tilberede mat anbefales det å starte viften ved laveste hastighet. La den stå på noen minutter også etter at man er ferdig. Man kan øke effekten hvis det skapes store mengder røyk og damp. Bruk booster-funksjonen kun i ekstreme tilfeller. For at luftfjernerer skal fungere optimalt anbefales det å bytte karbonfilter ved behov. For at fettfilter skal beholde sein ytelse må de rengjøres ved behov. For å oppnå optimal ytelse og redusere støynivået bes man bruke maksimal diameter i rørsystemet som er gjengitt i denne håndboken.

2. Bruksmåte

Hvordan bruke koketoppen

Induksjonstoppen baserer seg på det fysiske prinsippet om magnetisk induksjon. Hovedkarakteristikken i et slikt system er at energien overføres direkte fra kilden til kjelen.

Fordeler:

Hvis man sammenligner vår induksjonstopp med en elektrisk kokeplate, ser man at vår er:

- **Sikrere:** lavere overflatetemperatur i glasset.
- **Raskere:** kortere oppvarmingstid.
- **Mer presis:** induksjonstoppen reagerer umiddelbart på enhver kommando.
- **Mer effektiv:** 90% av absorbert energi omdannes til varme. I tillegg avbrytes varmeoverføringen øyeblikkelig hvis gryten fjernes fra platen, slik at man unngår unødvendig varmespredning.

2.1 Beholdere som kan brukes under matlaging

Bruk kun gryter og panner som er merket med symbolet



for

Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

- beholdere som ikke har en fullstendig flat bunn.
- metalliske beholdere med emaljert bunn.
- beholdere med ru overflate, som kan skrape opp kokeplatenes overflate.
- ikke plasser varme gryter eller panner på kontrollpanelets overflate

2.1.1 Føresisterende beholdere

Induksjon bruker magnetisme for å generere varme. Beholderne må derfor inneholde jern. Bruk en magnet for å kontrollere om den gamle pannen/gryten inneholder jern. Panner/kjeler/gryter uten magnet kan ikke benyttes.

2.1.2 Anbefalt diameter på panner/gryter

VIKTIG: hvis grytene/kjelene ikke har riktig diameter i forhold til de forskjellige platene, vil disse ikke slå seg på. For informasjon om diameterbegrensninger i hver enkelt sone, henvises det til illustrasjonene i denne håndboken.

2.2 Energisparing

For å oppnå best mulig resultat, anbefales følgende:

- Bruk gryter og panner som har samme diameter som kokesonen som skal benyttes.
- Bruk kun panner og gryter med flat bunn.
- Bruk lokk på gryten under matlaging når dette er mulig.
- Bruk så lite vann som mulig for å koke grønnsaker, poteter, osv., slik at koketiden reduseres.
- Bruk trykkoker, som reduserer både energiforbruket og koketiden.
- Plasser pannen midt på kokesonen som er tegnet av på overflaten.

Bruke avtrekket: Avtrekket kan brukes både med ekstern avtrekksfunksjon eller med intern resirkulering.



Avtrekksversjon

Fig. 7

All damp trekkes ut av rommet ved hjelp av røropplegg (må kjøpes separat) som er festet på den medfølgende koblingsflensen.

Diameteren på avtrekksrøret må tilsvare diameteren på koblingsringen:

- med rektangulær utgang 222 x 89 mm
- med rund utgang Ø 150 mm (*)

For mer informasjon henvises det til informasjonen angående ekstrautstyr på versjonen med avtrekk. Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken.

Fig. 7c

Koble produktet til rør og avtrekkskull med diameter tilsvarende luftutgangen (koblingsflensen).

Bruk av rør og avtrekkskull med mindre diameter vil redusere avtrekkskapasiteten og øke støynivået betraktelig.

Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

- ! Bruk en rørkanal som er så kort som mulig.
- ! Bruk en rørkanal med så få bøyer som mulig (maksimal kurve: 90°).
- ! Man må ikke ha variasjoner i tverrsnittet.



Filterversjon

Fig. 8

Avtrekksluft vil filtreres i fettfilter og luftfilter før den igjen føres ut i rommet.

Produktet leveres med alt nødvendig utstyr for en standard installasjon med luftavtrekk i front av apparatet.

Produktet leveres med fire keramiske filterpatroner (aktive karboner) med ekstrem høy ytelse. De keramiske filtrene er nyskapende modulære karbonfiltere (det henvises til håndboken Vedlikehold - Aktivt karbonfilter).

Filtrenes kjemiske og fysiske egenskaper gjør at luftfjerningen kan utføres ved høy ytelse og med en forhøyet mekanisk motstand.

For mer informasjon henvises det til informasjonen angående ekstrautstyr på versjonen med filter. Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken.

Fig. 13b

Det henvises til siden www.elica.com e www.shop.elica.com for ytterligere informasjon om de forskjellige produktene våre, slik at man kan installere både som filter- og avtrekksversjon.

3. Installasjon

Både den elektriske og den mekaniske installasjonen må utføres av faglærte personer.

Dette apparatet er en innebygget modell som er tilpasset benker med tykkelse 2-6 cm (for TOP-montering), og 2,5-6 cm (for FLUSH-montering).

Minsteavstanden mellom platetoppen og veggen må være på minst 5 cm i front, minst 4 cm langs sidene, og minst 50 cm i overkant.

NB = de anbefalte avstandene er kun ledende, og man bes følge anvisningene fra kjøkkenprodusenten i forbindelse med montering.



3.1 Elektrisk tilslutning

Fig. 3

- Koble apparatet fra nettet
- Installasjonen må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til gjeldende regler for installasjon og sikkerhet.
- Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller gjenstander grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i dette kapittelet.
- Strømledningen må være såpass lang at man fritt kan fjerne koketoppen fra benkeplaten.
- Forsikre seg om at spenningen, som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor apparatet installeres.
- Ikke bruk skjøteledninger.
- Effektiv jording er lovpålagt
- Den elektriske jordledning må være 2 cm lengre enn de andre ledningene
- Hvis hvitevaren ikke er utstyrt med strømledning, bruk en med et snitt på 2,5 mm² for en styrke på opp til 7200 Watt; mens større styrker trenger et snitt på 4 mm².
- Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C
- Apparatet er laget for en varig tilkobling til strømmettet. Utfør derfor koblingen til det faste nettet ved hjelp av en godkjent enpolet bryter, som garanterer fullstendig frakobling fra nettet ved en overspenning i kategori III, og som er lett tilgjengelig etter at installasjonen er fullført.

Vær oppmerksom! Før kretsen kobles til nettstrømmen igjen, må man kontrollere at den fungerer riktig og at strømledningen er riktig montert.

Vær oppmerksom! Utbytting av ledningen må kun utføres av et autorisert teknisk servicesenter eller av en person med lignende kvalifikasjoner.

Merk: produktet er utstyrt med Power Limitator slik at man kan stille inn en grenseverdi for maksimal avgitt effekt kw. Innstillingen må utføres når man kobler produktet til strømmettet, eller når man kobler inn selve strømforsyningen (innen 2 minutter). **For innstilling av Power Limitation henvises det til seksjonen Maskinfunksjon i denne håndboken.**

3.2 Montering

Før man starter med installasjonen:

- Etter at produktet er pakket ut må man kontrollere at det ikke har blitt utsatt for skade under transporten. Ta kontakt med selger eller kundeservice hvis dette er tilfelle, og avbryt installasjonen.
- Kontroller at størrelsen på produktet man har kjøpt er egnet for stedet hvor det ønskes installert.
- Kontroller om det finnes ekstrautstyr inne i emballasjen (for eksempel poser med skruer, garantibevis, osv.). Disse må eventuelt tas ut og oppbevares.
- Kontroller også at det finnes en tilgjengelig stikkontakt i nærheten av installasjonssonen.

Forberedelse av møbel for innebygging:

- Produktet kan ikke installeres over avkjølingsenheter, oppvaskmaskiner, peiser, ovner, vaskemaskiner og tørketromler.
- Utfør alle åpninger og fjern sagmugg og støv før koketoppen settes inn.

VIKTIG: bruk et klebemiddel av type (S), som har en temperaturmotstand inntil 250°; før installasjonen må overflatene som skal limes være helt rene (eks: konserveringsmiddel, fett, oljer, støv, rester etter gammelt lim); limet må fordeles jevnt langs kanten; la hvile 24 timer etter at klebemiddel er påført.

Fig. 1b

VÆR OPPMERKSOM! Manglende installasjon av skruer og festeordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.

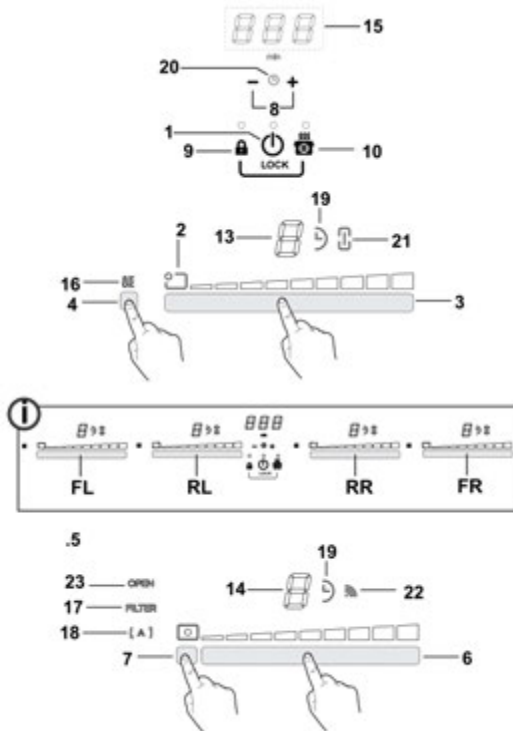
Merknad: For en korrekt installasjon av produktet må man sette på limbånd på rørene som innehar følgende egenskaper:

- elastisk myk PVC med akrylatbasert lim
- som respekterer DIN EN 60454
- flammehemmende
- ypperlig motstand mot slitasje
- motstand mot temperatursvingninger
- kan brukes ved lave temperaturer

4. Funksjon

Kontrollpanel

Merknad: For å bruke kontrollene er det tilstrekkelig å berøre (trykke på) de tilhørende symbolene.



Taster

1. **ON/OFF** til kogeplade/sugeapparat til kogeplade
2. Kogezonepositionsindikator
3. Valg af kogezoner
Forøgelse/Reduktion af Power Level
4. Aktivering af Temperatur Manager
Forøgelse/Reduktion af sugehastighed (styrke)
5. Sugeapparatets taster
6. Sugeapparatmarkering
Forøgelse/Reduktion af sugehastighed (styrke)
7. Aktivering af automatiske funktioner
Nulstilling af filtermætning
8. Timer aktivering
Forøgelse/Reduktion af tid Timer
9. Key Lock (Tastblokering)
- 9+10. Child Lock (børnesikring)
10. Pause / Recall

Display / LED

11. Vise Power Level
12. Vise hastigheten (effekten) i avtrekket
13. Display for kokesoner
14. Display for avtrekk
15. Display for Timer
16. Indikator Temperature Manager
17. Angir assistanse filter
18. Angir automatisk avtrekk
19. Angir aktiv Timer
20. Egg Timer indikator aktiv
21. Angir aktiv Bridge-funksjon
22. Angir funksjon med SNAP
23. FLAP-indikator



HVORDAN BRUKE KOKETOPPEN

Før man starter:

Alle funksjoner på denne koketoppen er laget for å overholde strenge sikkerhetskrav.









Av denne grunn:

- **Enkelte funksjoner aktiverer seg ikke, eller deaktiveres automatisk, hvis det ikke finnes gryter/panner på platen eller hvis disse er plassert feil.**
- I andre tilfeller vil aktiverte funksjoner automatisk deaktiveres når man velger en funksjon som har behov for andre innstillinger og disse ikke oppgis (f. eks.: **“Slå på koketoppen”** uten å **“Velge kokesone”** og **“Driftstemperatur”**, eller **“Lock (låse)-funksjon”** eller **“Timer”**).

 **Vær oppmerksom!** Ved (f. eks.) lengre tids bruk kan det hende at kokesonen ikke slår seg øyeblikkelig av, da den befinner seg i nedkjølingsfasen. På koketoppens display vises symbolet  for å vise at denne fasen er aktiv. Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

Display for kokesoner

på display'ene for de ulike kokesonene vises:

| | |
|---|---|
| Kokesonen er på |  |
| Power Level (effektnivå) |  |
| Residual Heat Indicator (restvarmeindikator) |  |
| Pot Detector (avlesing av kjeler/gryter) |  |
| Funksjonen Temperature Manager (Temperaturkontroll) aktiv |  |
| Child Lock (Barnesikring) aktiv |  |
| Pausefunksjon |  |
| Automatic Heat UP (Automatisk oppvarmingsfunksjon) |  |

Koketoppens egenskaper

● **Safe Activation (sikker igangsetting)**

Produktet aktiveres kun når det finnes kjeler/gryter plassert på sonene. Oppvarmingsfasen vil ikke starte opp (eller den avbrytes) hvis det ikke finnes gryter på platen.


● **Pot Detector (avlesing av kjeler/gryter)**

Produktet leser av gryter/kjeler automatisk når de plasseres i en av sonene.

● **Safety Shut Down (sikkerhetsavslåing)**

Av sikkerhetsmessige årsaker har hver kokesone en maksimal driftstid som avhenger av innstilt effektnivå.

● **Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)**

Når man slår av en eller flere kokesoner vil eventuell restvarme angis med et visuelt signal i displayet til den aktuelle sonen, med symbolet .

Maskinfunksjon

Merknad: For å aktivere en funksjon må man først aktivere den aktuelle sonen.

● **Tenning**

Trykk på (forsiktig)  **ON/OFF koketopp/avtrekk**

Lampen slår seg på for å vise at kokeplate/avtrekk er klart til bruk

Trykk igjen for å slå av

Merknad: Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.

● **Valg av kokesoner**

Berør (trykk på **Valgområde (3)** som tilsvarer kokesonen man ønsker å bruke.

● **9 Power Level (effektnivå)**


Kokeplaten er utstyrt med 9 effektnivåer


Dra fingeren over **Valgområde (3):**


mot høyre for å øke effektnivået

mot venstre for å redusere effektnivået

● **Power Booster (forsterkernivå)**

Produktet er utstyrt med et ekstra effektnivå (over nivået ) som forblir aktivt i 10 minutter før effektnivået går tilbake til forrige nivå.

Dra fingeren over **Valgområde (3)** (over nivå ) for å aktivere Power Booster

Aktuelt nivå for Power Booster er oppgitt i displayet for den valgte sonen med symbolet .

● Bridge-soner


Kokesonene kan takket være Bridge-funksjonen driftes som kombinasjonsplater. På denne måten får man en enkelt kokesone med samme effektnivå. Denne funksjonen gir et jevnt resultat når det brukes store gryter eller kjeler.

Man kan bruke kokesonen i front "Master" samtidig med kokesonen bak "Sekundær"

(for å kontrollere hvilke kokesoner som kan anvende denne funksjonen, henvises det til illustrasjonene i denne håndboken).

For å aktivere Bridge-funksjonen:

- trykk samtidig på de to valgområdene som tilsvarer de kokesonene man ønsker å bruke

- Bridge-indikatoren (21) for den "Sekundære" kokesonen vil lyse "  "


- I Valgområde (3) tilsvarende kokesonen "Master" er det mulig å programmere Driftnivå (effekt)

- for å deaktivere Bridge-funksjonen følger man samme prosedyre som for aktiveringen

● Temperature Manager

Temperaturkontrollen er en funksjon som brukes til å holde varmen ved en konstant verdi med optimalt effektnivå. Den er ideell for å holde allerede klargjorte retter varme.


Temperaturkontrollen aktiveres når man trykker på aktiveringssonen (4)

I displayet hvor temperaturkontrollen er i funksjon vises symbolet "  "

● Key Lock (Tastelås)

Key Lock (Tastelåsen) brukes for å blokkere kommandoene på koketoppen etter at de ønskede innstillinger er blitt foretatt, slik at kommandoene ikke aktiveres ved et uhell.

Aktivering:

- trykk på  (9)
- LED-lampen over tasten vil begynne å lyse når aktiveringen finner sted.

Gjenta inngrepet for å deaktivere.



● Child Lock

Barnesikringsfunksjonen garanterer at barn ikke kan slå på kokesonene eller avtrekkssonen, og låser alle andre funksjoner slik at de ikke kan aktiveres.

Child Lock kan aktiveres når produktet er slått på, men med stekeonene (og avtrekkssonen) avslått.

Aktivering:

- fjern alle gryter fra koketoppen

- Trykk og hold inne samtidig både  (9) og  (10). Et lydsignal vil aktiveres for å varsle om at funksjonen er blitt aktivert, og det vil vises et "L" i display (13) og (14).

Gjenta inngrepet for å deaktivere.



● Timer

Timer-funksjon er en nedtellingsfunksjon som kan programmeres for hver kokesone (og på avtrekkssonen).


Når den programmerte perioden er utløpt vil kokesonene (eller avtrekkssonen) slå seg av automatisk, og brukeren vil varsles med et akustisk signal.


Aktivere/regulere koketoppens Timer-funksjon

- Velg ønsket kokesone (effektnivå *10)

- Trykk på   (8) for å få tilgang til Timer-funksjonen.



- Regulere varighetstid for Timer:

trykk på velgeren , for å øke tiden for automatisk stopp


trykk på velgeren , for å redusere tiden for automatisk stopp

Gjenta inngrepet for de andre kokesonene hvis disse også skal stilles inn.



Merknad: Hver kokesone kan ha forskjellige Timer-innstillinger. Displayet (15) viser nedtelling for den sist valgte kokesonen i 10 sekunder, deretter vil det vises en nedtelling med en lavere tidsverdi.

Når timer-enheten har fullført nedtellingen vil det skilles ut et lydsignal (i 2 minutter, trykk   for å stilne signalet), mens displayet (15) blinker med symbolet "0.00".

Merknad: på siden av displayet for den enkelte kokesone


(med Timer på) vil det vises symbolet "  " (19)

Hvordan slå av Timer-funksjonen:


- Velg ønsket kokesone
- still inn verdien for timer-funksjonen a "  ", ved hjelp av 

Merk: funksjonen forblir aktivert hvis man ikke trykker på andre taster i mellomtiden.

● Egg Timer

Egg Timer en en nedtellingsfunksjon som er uavhengig av kokesone (og avtrekkssone). Egg Timer aktiveres ved å trykke på  (8).

Merknad : for regulering av funksjonen **Egg Timer** følges samme prosedyre som for funksjonen **Timer**.


Når timer-enheten har fullført nedtellingen vil det skilles ut et lydssignal (i 2 minutter, trykk  for å stilne signalet), mens displayet (15) blinker med symbolet "0.00".

Merk: Når Egg Timer er i funksjon vil symbolet  (20)

● Pause


Pausefunksjonen slår av samtlige aktive funksjoner og setter kokeeffekten til null.

Aktivering:

- trykk på  (10)
- det vil vises en "0" i displayene (13).

For å deaktivere funksjonen:

Merknad : denne operasjonen tilbakestiller platetoppen før pausen

- trykk på  (10)
- innen 10 sekunder må man dra fingeren til høyre langs **Valgmråde (3) for kokesone 2 (FIG.19)**



Merk : hvis operasjonen ikke utføres i løpet av denne tiden vil funksjonen forbli aktiv.

Merknad: Hvis denne **Pausefunksjonen** ikke deaktiveres i løpet av 10 minutter vil koketoppen slå seg av automatisk.

● Recall

Minnfunksjonen kan brukes til å tilbakekalle alle innstillinger som er blitt gjort, for eksempel når denne er blitt avslått ved et uhell.


Aktivering:

- slå på platetoppen igjen 
innen 6 sekunder
- trykk på "  " innen 6 sekunder

● Automatic Heat UP

Funksjonen Automatic Heat UP (automatisk oppvarming) gjør at man når den forhåndsprogrammerte effekten langt hurtigere. Med denne funksjonen vil man ha kortere koketider, men man unngår at matretten brenner seg fast, siden temperaturen ikke overskrider den programmerte effekten. Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivå 1-8.

Aktivering:

- trykk og hold inne ønsket effekt i **Valgmråde (3)**
- det vil vises en "  " i displayet (13).

● Power Limitation (effektbegrenser)

Med effektbegrenseren kan man fininnstille produktfunksjonen ved å begrense maksimalt effektforbruk.

Merk : Programmeringen må utføres innen 2 minutter med koketoppen avslått, når koketoppen kobles til strømmettet, eller når man kobler tilbake strømforsyningen, **uten** å trykke

på tasten .

For å stille inn effektbegrenseren :

- trykk og hold nede tastene   inntil det skilles ut et akustisk signal

- dra fingeren over valgmrådene **FL og RL**

, fra venstre mot høyre, og trykk deretter inn lenge på området som tilsvarer øverste

effektnivå , inntil det skilles ut et kort lydssignal


Timer-display (15) viser symbolene "CF6", og det er mulig å foreta programmeringen



Displayet i **FL-sonen** viser nåværende programmering**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** standard innstilling er 7,4 KW

- for å programmere effektbegrenseren må man dra fingeren over valgmrådet **FL** 

- for å lagre valget trykker man på tastene   i 1 sekund.

Det skilles ut et akustisk signal for å bekrefte at innstillingen er blitt foretatt, deretter vil funksjonen avsluttes.

BRUK AV AVTREKKET

● Tenning

Trykk på (forsiktig)  ON/OFF koketopp/avtrekk
Lampen slår seg på for å vise at kokeplate/avtrekk er klart til bruk

Trykk igjen for å slå av

Merknad: Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.

● Slå på avtrekket:

Dra fingeren over (trykk på) **Valgområde (6)** for å aktivere avtrekket.

● Hastighet (effekt) for avtrekksviften:


Platetoppen er utstyrt med 8 effektnivåer (hastigheter)

Dra fingeren over **Valgområde (6):**

mot høyre for å øke hastigheten (effekten) i avtrekket (0-8)

mot venstre for å redusere hastigheten (effekten) i avtrekket (8-0)

● Power Booster i avtrekk


Produktet er utstyrt med to ekstra hastighetsnivåer (når man overgår nivå )

- Dra fingeren over **Valgområdet (3)** (over nivå ) for å aktivere Power Booster

Nivå 9 : forblir aktivt i 15 minutter

Nivå 10 : forblir aktivt i 5 minutter



deretter vil effektnivået gå tilbake til nivå 8

Merk: Når Power Booster avtrekksfunksjonen er aktivert vises dette i displayet **(13)** til den aktuelle kokesonen med symbolet 


● Timer


Aktivere/regulere avtrekks Timers-funksjon

• Velg avtrekk

• Trykk på   **(8)** for å få tilgang til Timers-funksjonen (fra et hvilket som helst hastighetsvalg).

• Regulere varighetstid for Timer:



trykk på velgeren  for å øke tiden for automatisk stopp

trykk på velgeren  for å redusere tiden for automatisk stopp

I displayet **(15)** vil det vises en nedtellingsssekvens



Merknad: på siden av displayet til avtrekket vises symbolet “

“(19)

Når timer-enheten har fullført nedtellingen vil det skilles ut et lydsignal (i 2 minutter, trykk   for å stilne signalet), mens displayet **(15)** blinker med symbolet “0.00”.

Hvordan slå av Timer-funksjonen:

• velg **Valgområde (6)**


• still inn verdien for timer-funksjonen a “”, ved hjelp av 

Merk: funksjonen forblir aktivert hvis man ikke trykker på andre taster i mellomtiden.

● Aktivere indikatorer for filtermetning

Disse indikatorene er vanligvis avslått
(både for fettfilter og for filter med aktivt karbon)

Gjør som forklart for å aktivere:

- slå på den innebygde ventilatoren med 

- med avtrekksmotoren og kokesonen avslått, trykker man og holder inne **Valgområde (7):**

LED-lampen “FILTER” (17) slår seg på med svak belysning
Displayet **(14)** til avtrekket viser bokstaven “G” – for å gå videre til aktiveringen av metningsindikator for **fettfilteret**

Merknad : trykk på **Valgområde (7)** nok engang. I displayet **(14)** vises bokstaven “F”. Man kan nå fortsette med aktiveringen av **luftfilter med aktivt karbon**

- Trykk på **Valgområde (6)**, LED-lampen “**FILTER**” **(17)** går over i sterk belysning i 10 sekunder før den slår seg av for å bekrefte **AKTIVERING**.

● Aktivere indikatorer for filtermetning

gjenta prosedyren nevnt over for å aktivere

- LED-lampen “**FILTER**” **(17)** går over i svak belysning i 10 sekunder før den slår den seg av for å bekrefte **DEAKTIVERING**.

● Indikator for Filtertiltetting

Kjøkkenviften varsler hver gang det må utføres filterbytte:

Fettfilter

LED-lampen "FILTER"(17) slår seg på i displayet (14) vil det vises et symbol "G" (i 10 sekunder fra oppstart)

Luktfiler med aktivt karbon

LED-lampen "FILTER"(17) blinker i displayet (14) vil det vises et symbol "F" (i 10 sekunder fra oppstart)

● Reset av Filtertiltetting

Etter at det er blitt foretatt vedlikehold på filterne (fettfilter og/eller luktfiler med aktivt karbon) trykker man på **Valgområdet (7)**:
LED-lampen "FILTER" slår seg av og starter tellingen på nytt.

Merknad: Gjenta operasjonen hvis begge filterne gir fra seg varsel samtidig.

● Automatisk drift

Produktet er utstyrt med en sensor for luftkvalitet. Denne gjør at ventilatoren automatisk kan stille inn den avtrekkshastigheten som er best egnet for den enkelte mattilberedelse.

For å aktivere denne funksjonen:

Trykk kort på **Valgområdet (7)**, LED-lampen "(A)" (18) begynner å lyse for å vise at ventilatoren har endret modus.

● Automatisk ventilatorfunksjon med SNAP®

For tilkobling til SNAP® henvises det til håndboken som ble levert sammen med **SNAP®** eller eventuelt nettsiden www.elica.com.

Merknad: **SNAP®** er en ekstra avtrekksenhet som kan brukes sammen med hovedventilatoren.

For å aktivere denne funksjonen:

Trykk kort på **Valgområdet (7)**, LED-lampen "(A)" (18) og

LED-lampen "📶" (22) begynner å lyse for å vise at ventilatoren driftes i denne modusen.

● FLAP-indikator åpen

Avtrekksjonen er utstyrt med en roterende mekanisk FLAP-enhet. Ventilatoren må slås på og FLAP-enheten åpnes for å aktivere produktet. Ventilatoren er utstyrt med en sensor som slår av motoren automatisk hvis FLAP-enheten lukkes fullstendig. Avtrekket starter igjen når FLAP-enheten åpnes.

- når avtrekket slås på vil ikke motoren starte opp hvis FLAP-enheten er lukket:

LED-lampen "OPEN" (23) slår seg på, et langt pip kan høres, hvert 5 sekund vil displayet (12) blinke

- hvis FLAP-enheten lukkes mens motoren er på vil motoren stanse:

LED-lampen "OPEN" (23) slår seg på, et langt pip kan høres, hvert 5 sekund vil displayet (12) blinke

Dette apparatet er blitt utviklet for å brukes sammen med et Window sensor-KIT (medfølger ikke).

Når man installerer et Window sensor-KIT i vinduet (og hvis det brukes i funksjonen AVTREKK), vil luftavtrekket slutte å virke hver gang vinduet i rommet er lukket.

Vi anbefaler å gå til innkjøp av et KIT type FDS - 100 Elektrotechnik Schabus, som er tilgjengelig hos alle autoriserte Elektrotechnik Schabus forhandlere, eller direkte via vår nettside www.elektrotechnik-schabus.de.

• **Strømforbindingen til Window sensor-KIT må settes opp av en kvalifisert og spesialisert tekniker.**

OBS! Enheten må monteres på et sted som ikke er tilgjengelig for øvrige brukere.

• **Produsenten av dette apparatet fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle skader eller ulykker som oppstår grunnet defekter og/eller feilfunksjoner og/eller feilaktig installasjon av denne enheten.**

4.1 Tabeller over effektnivå

| Effektnivå | Type matlaging | Hvilket nivå som skal benyttes (dette er bare en henvisning, egen erfaring og kokevaner gjelder også) | |
|------------------------|--------------------|---|---|
| Maksimal effekt | Boost | Hurtig oppvarming | Ideell for å varme opp mat på kort tid, spesielt hurtigkoking av vann eller andre væsker som skal varmes raskt opp |
| | 8-9 | Steke- koke | Ideell for å brune mat, starte en koking, steke frosne varer |
| Høy effekt | 7-8 | Brune - steke - koke - grille | Ideell for å brune mat, opprettholde kraftig koking, koke og grille (på kort tid, 5-10 minutter) |
| | 6-7 | Brune - koke - stue - steke - grille | Ideell for å brune mat, opprettholde en svak koking, koke og grille (over middels tid, 10-20 minutter), forhåndsvarme utstyr |
| Middels effekt | 4-5 | Koke - stue - steke - grille | Ideell for å lage gryteretter, holde delikat mat på svak varme, koke (over lengre tid). Blande pasta |
| | 3-4 | Koke - koke opp - koke tykt - blande | Ideell for mat som trenger lang koketid (ris, sauser, steker, fisk) og som inneholder væske (f.eks. vann, vin, kraft, melk), blande pasta |
| | 2-3 | Koke - koke opp - koke tykt - blande | Ideell for mat som trenger lang koketid (volum på mindre enn en liter: ris, sauser, steker, fisk) og som inneholder væske (f.eks. vann, vin, kraft, melk) |
| Svak effekt | 1-2 | Smelte - tine - holde varm - blande | Ideell for å myke opp smør, smelte sjokolade, tine små produkter |
| | 1 | Smelte - tine - holde varm - blande | Ideell for å holde nylagde og små porsjoner varme, eller holde tallerken varm og blande i risotto |
| OFF | Null effekt | Platens overflate | Koketopp i stand-by eller av (platene kan fremdeles være varme etter at de er slått av, noe som signaliseres med H-L-O) |

4.2 Koketabeller

| Type mat | Retter eller type matlaging | Effektnivå og fremgangsmåte for matlaging | | | |
|-------------------------|-----------------------------|--|-----------|--|--------|
| | | Første fase | Effekt | Andre fase | Effekt |
| Pasta, ris | Fersk pasta | Oppvarming av vann | Booster-9 | Koking av pasta og opprettholdelse av koking | 7-8 |
| | Fersk pasta | Oppvarming av vann | Booster-9 | Koking av pasta og opprettholdelse av koking | 7-8 |
| | Kokt ris | Oppvarming av vann | Booster-9 | Koking av pasta og opprettholdelse av koking | 5-6 |
| | Risotto | Surring av grønnsaker og ris | 7-8 | Koking | 4-5 |
| Grønnsaker, belgfrukter | Kokte | Oppvarming av vann | Booster-9 | Koking | 6-7 |
| | Stekte | Oppvarming av olje | 9 | Steking | 8-9 |
| | Sauterte | Oppvarming av tilbehør | 7-8 | Koking | 6-7 |
| | Stuete | Oppvarming av tilbehør | 7-8 | Koking | 3-4 |
| | Stekte | Oppvarming av tilbehør | 7-8 | Bruning | 7-8 |
| Kjøtt | Steik | Bruning av kjøtt med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør) | 7-8 | Koking | 3-4 |
| | Grillstekt | Oppvarming av gryte | 7-8 | Grilling på begge sider | 7-8 |
| | Surring | Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør) | 7-8 | Koking | 4-5 |
| | Koking i saus/stuet | Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør) | 7-8 | Koking | 3-4 |
| Fisk | Grillstekt | Oppvarming av gryte | 7-8 | Koking | 7-8 |
| | Koking i saus/stuet | Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør) | 7-8 | Koking | 3-4 |
| | Stekt | Oppvarming av olje eller annet fett | 8-9 | Steking | 7-8 |
| Egg | Omelett | Oppvarming av stekepanne med smør eller annet fett | 6 | Koking | 6-7 |
| | Omelett | Oppvarming av stekepanne med smør eller annet fett | 6 | Koking | 5-6 |
| | bløtkokt/hardkokt | Oppvarming av vann | Booster-9 | Koking | 5-6 |
| | Pannekaker | Oppvarming av stekepanne med smør | 6 | Koking | 6-7 |
| Sauser | Tomatsaus | Surring med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør) | 6-7 | Koking | 3-4 |
| | Kjøttsaus | Surring med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør) | 6-7 | Koking | 3-4 |
| | Hvit saus | Forberedelse av basen (smeltet smør og hvetemel) | 5-6 | Kok forsiktig opp | 3-4 |
| Kaker, kremer | Vaniljekrem | Koke opp melken | 4-5 | Opprettholde en svak koking | 4-5 |
| | Pudding | Koke opp melken | 4-5 | Opprettholde en svak koking | 2-3 |
| | Risgrøt | Oppvarming av melk | 5-6 | Opprettholde en svak koking | 2-3 |

5. Vedlikehold

Vedlikehold av koketoppen:

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

5.1 Rengjøring

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

Viktig:

Ikke bruk skuresvamber eller stålull. Disse kan skade glassflaten over tid.

Ikke bruk kjemiske vaskemidler som kan virke irriterende, som for eksempel ovenvask eller flekkfjerner.

La overflaten kjøle seg ned etter bruk og fjern deretter alle matrester og flekker.

Sukker og andre sukkerrike matvarer kan skade koketoppen hvis de ikke fjernes øyeblikkelig.

Salt, sukker og sand kan ripe opp glassoverflaten.

Bruk en myk klut, kjøkkenpapir eller produkter som er laget spesielt for rengjøring av overflaten (overhold produsentens henvisninger).

IKKE BRUK DAMPRENSER!!!

Viktig:

Hvis det forekommer lekkasjer, eller hvis det spruter væsker fra grytene, må man bruke ventilen som er plassert i nedre del av produktet slik at man kan fjerne alt resttrykk og utføre rengjøring i absolutt hygiene og sikkerhet.

Fig. 16

For en fullstendig rengjøring kan man fjerne hele det nedre fatet.

Fig. 18a - 18b

Vedlikehold av kjøkkenviften:

Rengjøring

I forbindelse med rengjøring må man **KUN** bruke en fuktig klut med skånsomt vaskemiddel. **IKKE BRUK VERKTØY, INSTRUMENTER ELLER LIGNENDE UTSTYR I FORBINDELSE MED RENGJØRING!**

Ikke bruk slipende produkter.

IKKE BRUK SPRIT!

Fettfilter

Holder på fettpartiklene fra stekeprosessen.

Må rengjøres en gang i måneden (eller når varselsystemet for tilstoppelse av filter aktiveres) med skånsomme vaskemidler, manuelt eller i oppvaskmaskin ved lav temperatur og kort vaskesyklus.

Hvis det brukes oppvaskmaskin kan det hende at fettfilteret i metall mister fargen. Dette betyr dog ikke at filteret mister sine egenskaper.

Fig. 15

Filter med aktive karboner

(Kun for filterversjon)


Absorberer vond lukt fra matlaging.

Produktet er utstyrt med fire patroner som absorberer vond lukt. Aktive karboner er integrert i en keramisk struktur som gjør at man har enkel tilgang til urenheterne ved hjelp av en absorberende overflate.

Etter en gitt periode vil de **keramiske filtrene med aktivt karbon** mettes. Denne tiden avhenger av type kjøkken som er i bruk, samt hvor ofte fettfilteret er blitt rengjort. Disse luftfiltrene kan regenereres hver 2/3 måneder i forvarmet ovn ved 200°C i 45 minutter. Regenerering gir en maksimal varighet på 5 år.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Feilsøking

| FEILKODE | BESKRIVELSE | MULIGE ÅRSAKER | TILTAK |
|--|--|---|---|
| E2 | Sonen med kontroller slår seg av grunnet en for høy temperatur | Den interne temperaturen på de elektroniske delene er for høy | Vent til koketoppen kjøler seg ned før den benyttes igjen |
| ERR03 + lydsignal  | Varsler om en kontinuerlige (permanent) aktivering av tasten. Grensesnittet slår seg av etter 10 sekunder. | Vann, kjeler eller kjøkkenutstyr, brukergrensesnitt over. | Rengjør overflaten og ta bort eventuelle gjenstander fra platene. |
| For alle andre feilsignaler (E ... U ...) | Vennligst ta kontakt med teknisk servicesenter og oppgi feilkoden | | |

5.3 Servicesenter

Før man tar kontakt med Servicesenter

1. Kontroller om problemet kan løses gjennom henvisningene som beskrives i tabellen "Feilsøking".
2. Slå av og på apparatet for å forsikre seg om at problemet ikke kunne forhindres.

Hvis problemet vedvarer etter alle disse kontrollene, ta kontakt med nærmeste servicesenter.

Anvisningerne, der er anført i denne manual skal nøje overholdes. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle fejl, skader eller brand forårsaget af apparatet, der skyldes den manglende overholdelse af instruktionerne i denne manual. Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug, til udsugning af røg, der stammer fra madstegning. Andre brug er ikke tilladt (f.eks. rumopvarmning.) Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for ikke tilladt brug, eller for forkerte indstillinger af betjeningsanordningerne.

Produktet kan muligvis have et andet udseende i forhold til modellen, der er vist på tegningerne i denne vejledning. Vejledningen til brug, vedligeholdelse og installation er dog uændret.

Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende henvisninger. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal man sørge for, at manualen følger produktet.

- ! Læs disse anvisninger nøje: Der er vigtige oplysninger om installation, anvendelse og sikkerhedsforholdsregler.
- ! Foretag ingen ændringer på produktets elektriske installationer
- ! Før apparatet installeres, kontrollér, at ingen komponenter er beskadiget. I modsat fald, ret henvendelse til forhandleren og udlad at fortsætte med installationen.
- ! Kontrollér produktets integritet, før installationen påbegyndes. I modsat fald, ret henvendelse til forhandleren og udlad at fortsætte med installationen.

Bemærk: Dele, der er markeret med symbolet "(*)", er ekstraudstyr, der kun findes på visse modeller eller ikke medfølgende dele, som kan købes separat.



1. Advarsler

Pas på! Overhold nøje de følgende anvisninger:

-Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal apparatets strømforsyning afbrydes.

Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes.

Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, er det forbudt at reparere eller udskifte dele på apparatet.

-Det er påkrævet, at apparatet tilsluttes med jordforbindelse.

-Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at apparatet kan tilsluttes el-nettet, når det er installeret i køkkenelementet.

-For at udføre installationen i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter, skal der anvendes en godkendt flerpolet afbryder, der sikrer fuldstændig frakobling fra strømforsyningen, såfremt der opstår en tilstand af overspænding III og iht. til installationsanvisningerne.

-Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger.

-Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren.

Apparatet og dens tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne.

- Pas på, at børn ikke leger med apparatet; hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug.

- For personer, der bruger en hjerte-pacemaker eller andre aktive remedier, er det vigtigt at sikre sig, at denne stimulator er kompatibel med apparatet, før induktionsvarmepladen bruges.

-Under og umiddelbart efter brug skal du undgå at røre ved apparatets varmelegemer.

-Undgå kontakt med klude eller andre brændbare materialer, før alle apparatets komponenter er tilstrækkeligt afkølede.

.-Anbring ikke brændbart materiale på apparatet eller i umiddelbar nærhed.

Ophedede fedtmidler eller olier er let antændelige. Overvåg stegningen af retter, der indeholder en stor mængde fedstof eller olie.

-Hvis overfladen er revnet, skal du straks slukke det for at undgå elektrisk stød.

- Apparatet er ikke beregnet til at blive sat i gang ved hjælp af et udvendigt tidsur eller af et adskilt fjernbetjeningssystem.

-Stegning med olie eller fedtstoffer på en kogeplade kan være farlig og forårsage antændelse, hvis den ikke udføres under opsyn.

Stegningen skal overvåges. Selv en hurtig stegning skal konstant overvåges.

Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk derimod for apparatet og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et låg, eller af et brandbekæmpelsestæppe.

Brandfare: Anbring ingen genstande på kogepladens overflader.

-Brug ikke damprensere til rengøring.

-Anbring ikke metalgenstande som fx. knive, gafler, skeer eller låg på kogepladens overflade, da de risikerer at blive meget varme.

- Før apparatet tilsluttes strømforsyningen: Kontrollér dataskiltet (der sidder på apparatets nederste del) for at sikre, at spænding og styrke stemmer overens med nettets specifikationer, og at forsyningsstikket er passende. I tvivlstilfælde, ret henvendelse til en kvalificeret elektriker.

Vigtigt:

- Efter brug, skal kogepladen slukkes ved brug af den relevante betjeningsanordning, uden blot at stole på indikatoren for gryder.

- Undgå at væsker koger over ved at sænke varmen, når du koger eller opvarmer væsker.

- Varmelegemerne må ikke være tændt, uanset, om der er tomme gryder eller pander på dem, eller hvis der intet er.

- Sluk den pågældende varmezone, når stegningen er afsluttet.

Brug aldrig aluminiumfolie eller produkter emballeret med aluminium direkte til stegning. Aluminiumfolien risikerer at smelte og skade apparatet uopretteligt.

- Opvarm aldrig en dåse eller en blikdåse med madvarer uden at have åbnet den først: Den vil kunne eksplodere!

Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader.

Brug af en kraftig styrke, som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker, som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme risikerer at være farlig. I dette tilfælde, tilrådes det at anvende en mindre kraftig

styrke.

Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen, og centreres. Anbring aldrig andre genstande mellem gryde og kogeplade.

- I tilfælde af meget høje temperaturer sænker apparatet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezone.

Før et hvilket som helst rengørings- eller vedligeholdelsesindgreb, skal apparatets strømforsyning afbrydes ved at trække stikket ud, eller ved at frakoble boligens hovedafbryder

Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker.

Apparatet må kun anvendes af børn, der er mindre end 8 år, eller af personer med nedsatte fysiske, sensoriske, eller mentale evner, eller som ikke har den nødvendige erfaring og kendskab til det, hvis de er under opsyn, eller såfremt de har modtaget de nødvendige anvisninger til sikker brug af apparatet, og har kendskab til de dermed forbundne risici. . Det er nødvendigt at holde øje med, at børn ikke leger med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

Lokalet skal være udstyret med en passende udluftning, når emhætten anvendes samtidig med andre apparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer.

Emhætten skal rengøres med hyppige mellemrum, både indvendigt og udvendigt (MINDST EN GANG OM MÅNEDEN). Overhold under alle omstændigheder de udtrykkelige anvisninger i vedligeholdelsesvejledningen.

Manglende overholdelse af emhættens rengøringsforskrifter og af filtrenes udskiftning og rengøring medfører brandfare.

Det er strengt forbudt, at flambere retter. Brug af åben ild er skadelig for filtrene og kan medføre brand, og skal af denne grund under alle omstændigheder undgås.

Friturestegning skal udelukkende udføres under opsyn, for at undgå, at den overophedede olie antændes.

PAS PÅ! Når kogepladen er i brug, kan emhættens tilgængelige dele blive meget varme.

Pas på! Apparatet må ikke tilsluttes strømforsyningen, før installationen er helt fuldført.

Angående de anviste tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler til udledning af røg, overhold nøje de lokale myndigheders forskrifter.

Den udsugede luft må ikke udsendes til en kanal, der anvendes til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer.


Brug aldrig emhætten uden en korrekt monteret rist!

Brug kun de medfølgende fastspændingsskruer til produktet til installationen, eller – såfremt de ikke medfølger – indkøb den korrekte skrue type. Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen.

Når emhætten og apparaterne, der er forsynet med en kraft, der er forskellig fra strøm, anvendes samtidig, skal rummets negative tryk ikke overskride de 4 Pa (4 x 10-5 bar).

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med Europaparlamentets og Rådets Direktiv 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (Affald af elektrisk og elektronisk udstyr). Brugeren, der sørger for at bortskaffe dette produkt på korrekt måde, medvirker til at forebygge de potentielt negative indflydelser for miljø og sundhed.



Symbolet med skraldespanden , der er anført på produktet eller i den medfølgende dokumentation, angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men derimod indsamles særskilt for derefter at bringe det til de dertil beregnede indsamlingspunkter til genbrug af elektriske og elektroniske udstyr. Produktet skal derfor bortskaffes i henhold til de lokale normer til indsamling af specielt affald. For yderligere oplysninger angående behandling, genvinding og genbrug af dette produkt, ret henvendelse til kommunens tekniske forvaltning, til genbrugsstationerne eller til butikken, der har solgt produktet.

Apparatet er designet, testet og produceret i overensstemmelse med de følgende normer:

- Sikkerhed: DS/EN/IEC 60335-1; DS/EN/IEC 60335-2-6, DS/EN/IEC 60335-2-31, DS/EN/IEC 62233.
- Ydelser: DS/EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; DS/EN/IEC 60704-1; DS/EN/IEC 60704-2-13; DS/EN/IEC 60704-3; ISO 3741; DS/EN 50564; IEC 62301.
- EMC: DS/EN 55014-1; CISPR 14-1; DS/EN 55014-2; CISPR 14-2; DS/EN/IEC 61000-3-3; DS/EN/IEC 61000-3-12. Forslag til en korrekt brug for at reducere miljøbelastningen: Når stegningen starter, tænd for emhætten på minimumhastighed, og lad den være tændt i nogle minutter også efter at stegningen er færdig. Øg hastigheden udelukkende hvis der er store røg- og dampmængder, og anvend booster-funktionen kun i de tilfælde hvor det er strengt nødvendigt. Udskift kulfilteret/kulfiltrene, når det er nødvendigt, for at sikre, at systemet til nedsættelse af lugt altid er effektivt. For at sikre fedtfilterets effektivitet, rengør det, hver gang det er nødvendigt. Anvend den største tilladelige kanalsystemdiameter, der er anført i manualen, for at optimere effektiviteten og minimere støjen.

2. Brug

Brug af kogeplade

Stegning på induktionsplader baserer sig på det fysiske fænomen kaldt magnetisk induktion. Den grundlæggende systemegenskab består i, at energien overføres direkte fra varmegeneratoren til gryden.

Fordele:

Ved sammenligning med elektriske kogeplader, er en induktionsplade:

- **Mere sikker:** Lavere temperaturer på glasoverfladen.
- **Hurtigere:** Fødevarerne opvarmes på mindre tid.
- **Mere præcis:** Pladen reagerer øjeblikkeligt på din styring
- **Mere effektiv:** 90% af den opsugede energi forvandles til varme. Desuden, efter at have fjernet gryden fra pladen, afbrydes varmeoverførslen omgående, og det medvirker til at undgå nyttige varmeafledninger

2.1 Kogegrej til tilberedningen



Brug kun gryder, der er mærket med symbolet for Vigtigt:

For at undgå uoprettelige skader på pladens overflade, brug aldrig:

- beholdere, hvor bunden ikke er helt flad.
- metalbeholdere med emaljeret bund.
- beholdere med grov bund, for at undgå at ridse pladens overflade.
- Anbring desuden aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel.

2.1.1 Kogegrej, du allerede har

Stegning ved induktion anvender det magnetiske princip for at generere varme. Beholderne skal derfor indeholde jern. Det er muligt at kontrollere, om grydematerialet er magnetisk ved hjælp af en enkel magnet. Hvis magneten ikke tiltrækkes, er gryden ikke egnet til stegning ved induktion.

2.1.2 Anbefalet diameter på kogegrejets bund

VIGTIGT: Hvis gryderne ikke er af korrekt størrelse, tændes kogezoneerne ikke.

Du kan finde grydens påkrævede minimumdiameter for hver enkel kogezone i afsnittet med tegninger i denne brugsanvisning.

2.2 Energibesparelse

For at opnå de bedste resultater tilrådes det at:

- Anvende pander og gryder med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse.
- Udelukkende anvende pander og gryder med flad bund.
- Lægge låg på gryden under stegningen, hvis det er muligt.
- Koge grøntsager, kartofler osv. med en lille mængde vand for at reducere kogetiden.
- Brug trykkoger, der reducerer både energiforbruget og tilberedningstiden yderligere.
- Anbringe gryden midt på den pågældende kogezone på pladen.

Brug af sugeapparat Udsugningssystemet kan enten bruges som udsugningsudgave, med udvendig udledning, eller med filtreringsfunktion med indvendig recirkulation.



Udsugningsudgave

Fig. 7

Dampene udledes udvendigt ved brug af en serie rørforbindelser (ikke medfølgende, købes separat), der fastgøres på den medfølgende koblingsflange.

Udtømningsrørets diameter skal svare til forbindelsesringens diameter:

- Med rektangulær udgang 222 x 89 mm
- med rund udgang Ø 150 mm (*)

Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler udsugningsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen.

Fig. 7c

Produktet forbindes til rør og udtømningshuller på væggen med en diameter, der svarer til luftudgangen (koblingsflange). Brug af rør og udtømningshuller på væggen med en mindre diameter, medfører en nedsættelse af udsugningsydelse og en drastisk støjforhøjelse.

Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

- ! Anvend en kanal, der er så kort, som muligt.
- ! Anvend en kanal med det mindst tilladelige antal bøjninger (bøjningens maksimale vinkel: 90°).
- ! Undgå vigtige ændringer på kanalens snit



Filtrerende udgave

Fig. 8

Den udsugede luft filtreres ved hjælp af de pågældende fedt- og lugtfilter, før den sendes tilbage i rummet.

Produktet leveres med alle delene, der er nødvendige til en standardinstallation, med luftudgangen på frontdelen af køkkenelementets sokkel.

Indpakningen indeholder allerede fire sæt keramiske filtre med aktivt kul, der sikrer optimale ydelser. De keramiske filtre er innoverende, modulære kulfilter, der er genvindelige (der henvises til denne manual i afsnittet Vedligeholdelse – Filtre med aktivt kul).

De kemisk-fysiske egenskaber gør det muligt at opnå en høj lugtopsuugningseffektivitet og en høj mekanisk modstandsevne.

Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler filtreringsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen.

Fig. 13b

Kig på websiderne www.elica.com og

www.shop.elica.com for at se hele serien med de tilgængelige sæt, og for at gennemføre de forskellige installationer, både som filtrerings- og som udsugningsudgave.

3. Installation

Både den elektriske og den mekaniske del af installationen skal udføres af autoriserede teknikere.

Apparatet er designet til at blive indbygget i en 2-6 cm tyk bordplade i tilfælde af TOP-installation; og en 2,5-6 cm i tilfælde af FLUSH-installation.

Afstanden mellem kogepladen og væggen skal mindst være på 5 cm på forsiden, og mindst 4 cm på siden og på mindst 50 cm i forhold til de øverste overskabe .

OBS. = De anbefalede afstande er vejledende: Når arealerne indrettes, henvises der til køkkenfabrikantens anvisninger.



3.1 Elektrisk tilslutning

Fig. 3

- Apparatet skal frakobles strømforsyningen
 - Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende forskrifter for installation og sikkerhed.
 - Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit.
 - Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen.
 - Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på apparatet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres.
 - Anvend ikke forlængertledninger.
 - Jordforbindelse er lovkrav.
 - Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere i forhold til de andre kabler.
 - Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med apparatet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm² for effektivitet på op til 7200 Watt, mens det for højere effektiviteter skal være på 4 mm².
 - Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50°C over stuetemperaturen.
 - Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til el-nettet, og tilslutningen til el-nettet skal derfor gennemføres med en flerpolet afbryder iht. forskrifterne, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III. Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført.
- Pas på!** Før strømforsyningen tilsluttes igen for at tjekke, at apparatet fungerer på korrekt måde, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt monteret.
- Pas på!** Udskiftning af kredsløbsforbindelseskablet må kun udføres af den autoriserede servicetekniker eller af en person med lignende kvalifikationer.

Bemærk: Produktet er forsynet med en Power Limitator funktion, der gør det muligt, at indstille en maksimal kw opslugningssøjle

Justeringen skal gennemføres når produktet forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet (inden for de næste 2 minutter). Til **Power Limitation justeringen, henvises der til denne manual, under afsnittet "Drift".**

3.2 Montering

Før installationen igangsættes:

- Når produktet er pakket ud, skal det kontrolleres, at der ikke er opstået skader under transporten. Hvis dette er tilfældet, skal du kontakte forhandleren eller vores Kundeservice, før installationen startes.
- •Kontrollér, om det købte produkt har en passende størrelse til det valgte installationssted.
- •I tab Kontrollér emballagen for at sikre, at der (pga. transporten) ikke befinder sig tilbehørsmaterialer (som fx poser med skruer, garantibevis osv.). Tag det i så fald ud og opbevar det.
- •I tab Kontrollér, om der findes en egnet stikkontakt i nærheden af installationsstedet.

Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:

- Produktet må ikke installeres på kølekilder, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner eller tørretumblere.
- Udfør først de nødvendige udskæringer i køkkenelementet, før kogepladen anbringes, og sørg omhyggeligt for at fjerne spåner og savsmuld.

VIGTIGT: Anvend et monokomponent forseglingsmiddel (**S**), der er i stand til at modstå temperaturer op til 250° ; før installationen skal overfladerne, der skal klistres, rengøres grundigt, og alle stofferne, der risikerer at forringe klæbeevnen (f.eks.: Slipmidler, konserveringsmidler, fedtmidler, olier, pulvere, rester af gamle klæbemidler e.l.) fjernes; Klæbemidlet skal fordeles jævnt på hele rammens perimenter; Efter pålimning, lad klæbemidlet tørre i 24 timer ca.

Fig. 1b

Pas på! Hvis skruerne og fastspændingsanordningerne ikke monteres i henhold til disse anvisninger, kan der være risiko for elektriske farer.

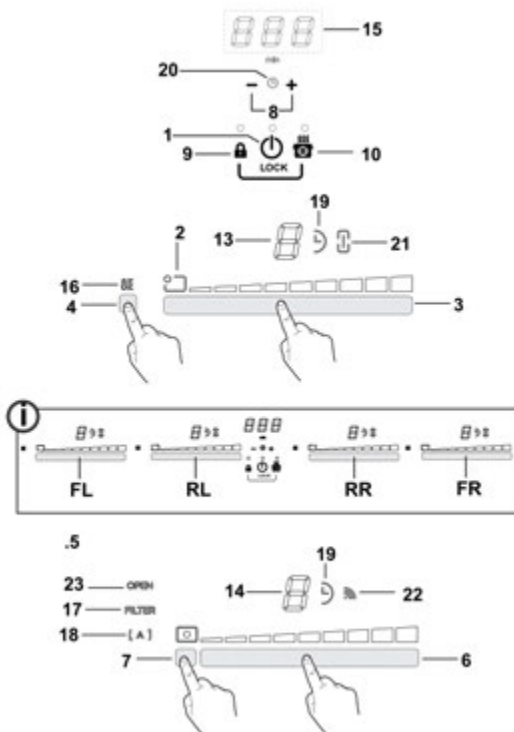
Bemærk: Til en korrekt installation af produktet, tilrådes det, at tape rørføringerne med et klæbemiddel med de følgende specifikationer::

- Elastisk film i blød PVC, med klæbemiddel baseret på akryl
- Det skal stemme overens med direktivet DIN DS/EN 60454
- Flammehæmmende
- Udmærket modstandsevne over for aldring
- Modstandsevne over for temperatursvingninger
- Anvendeligt ved lave temperaturer.

4. Funktion

Kontrolpanel

Bemærk: For at vælge styringerne skal du blot berøre (trykke på) de symboler, der viser de enkelte styringer.



Taster

1. **ON/OFF** til kogeplade/sugeapparat til kogeplade
2. Kogezonepositionsindikator
3. Valg af kogezoner
Forøgelse/Reduktion af Power Level
4. Aktivering af Temperatur Manager
5. Sugeapparatets taster
6. Sugeapparatmarkering
Forøgelse/Reduktion af sugehastighed (styrke)
7. Aktivering af automatiske funktioner
Nulstilling af filtermætning
8. Timer aktivering
Forøgelse/Reduktion af tid Timer
9. Key Lock (Tastblokering)
- 8+9 Child Lock (børnesikring)
10. Pause / Recall

Display / LYSDIODE

11. Power Level visning
12. Visning af udsugningshastigheden (styrke)
13. Kogezonens display
14. Sugeapparatets display
15. Timerens display
16. Indikator af Temperatur Manager
17. Indikator til filterassistance
18. Indikator til automatisk udsugningsfunktion
19. Indikatoren Aktiv Timer
20. Indikatoren Aktiv Egg Timer
21. Indikatoren Aktiv Bridge
22. Indikator til SNAP-funktion
23. Indikator FLAP

BRUG AF KOGEPLADE


Det skal du vide, før du starter:

Alle kogepladens funktioner er udtænkt med henblik på at overholde de strengeste sikkerhedsforskrifter.

Derfor:









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

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

 **Giv agt!** I tilfælde (f.eks.) af langvarig brug, er det muligt at slukningen af kogezone ikke sker øjeblikkeligt, da den er under nedkøling; på kogezonernes display vises symbolet "H" for at angive denne nedkølingsfase. Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezone.

Kogezonens display

I displayet for den pågældende kogezone angives:

| | |
|--|---|
| Kogezone tændt |  |
| Power Level (Effektniveau) |  |
| Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme) |  |
| Pot Detector (Grydedetektor) |  |
| Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv |  |
| "Child Lock" funktion (Børnelås) aktiv |  |
| Pausefunktion |  |
| Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning) |  |

Kogepladens specifikationer

● **Safe Activation (Sikker aktivering)**

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

● **Pot Detector (Grydedetektor)**

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezone.

● **Safety Shut Down (Sikkerhedsslukning)**

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


● **Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)**

Hvis en eller flere kogezone slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på displayet af den tilsvarende zone, ved brug af symbolet "H".

Drift

Bemærk: For at aktivere en hvilken som helst funktion, er det først nødvendigt at aktivere den ønskede zone.

● **Tænding**

Tryk på (berør)  ON/OFF kogeplade/ sugeapparat. Advarselsskærmen tænder, for at indikere, at kogepladen/sugeapparatet er parat til brug. Tryk igen for at slukke.

Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

● **Valg af kogezone**

Berør (tryk på **markeringszonen (3)**), der svarer til den ønskede kogezone.

● **9 Power Level (Styrkeniveau)**

Pladen er udstyret med 9 effektniveauer. Rør eller træk fingeren langs **markeringszonen (3)**: mod højre, for at forøge effektniveauet; mod venstre, for at reducere effektniveauet.

● **Power Booster (Effektbooster)**

Produktet er forsynet med et supplerende effektniveau (udover niveau **9**), der forbliver aktiv i 10 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.

Rør eller træk fingeren langs **markeringszonen (3)**: (udover niveauet **9**) og aktiver Power Booster. Power Booster niveauet er angivet på displayet af den valgte zone med symbolet "P".

● Bridge Zones

Kogezonerne er, takket være Bridge-funktionen, i stand til at arbejde i kombineret måde, for at danne en eneste zone med samme styrkeniveau. Denne funktion muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder af store mål. Det er muligt at anvende den frontale kogezone "Master" sammen med den bagved - den "Sekundære" (for at kontrollere på hvilke zoner denne funktion er tilgængelig, slå op i den illustrerede del i denne manual).

For at aktivere Bridge-funktionen:

- vælg samtidigt de to markeringszoner for de kogezoner, man ønsker at bruge

- Bridge-indikatoren (21) for kogezonen "Sekundær" tænder



- via markeringszonen (3) for kogezonen "Master er det muligt at indstille driftseffektniveauet

- det er nok, at gentage aktiveringsproceduren, for at slå Funktionen Bridge fra

● Temperature Manager

Temperature Manager (Temperaturkontrol) er en kontrolfunktion, der gør det muligt at bibeholde varmen på en konstant temperatur, med et styrkeniveau, der er optimeret mellem; ideelt for at holde retterne, der allerede er tilberedt, varme.


Funktionen Temperature Manager aktiveres ved at trykke på aktiveringsområdet (4)

På displayet af zonen, der er i drift med Temperature Manager vises symbolet "U"

● Key Lock (Tastblokering)

Tastblokeringen giver mulighed for at blokere pladens indstillinger, for at forebygge utilsigtet manipulation og lade de allerede indstillede funktioner være aktive.

Aktivering:

- tryk på  (9)
- lysdioden over tasten tænder, hvilket angiver at den er aktiveret



Gentag handlingen for at deaktivere.

● Child Lock (børnesikring)

Child Lock systemet undgår, at børn risikerer tilfældigvis at tænde for kogezonerne og for udsugningszonen, ved at umuliggøre aktivering af en hvilken som helst funktion.

Child Lock systemet kan aktiveres udelukkende med tændt produkt, men med kogezonerne (og udsugningszonen) der er slukket.

Aktivering:





- Fjern eventuelle gryder fra kogepladen
- tryk og hold samtidig  (9) og  (10), et akustisk signal indikerer at funktionen er aktiv, og der vises et "L" på display (13) og (14).


Gentag handlingen for at deaktivere.


● Timer

Timer funktionen er en nedtællingsfunktion, der kan indstilles, også samtidig, på hver kogezone (og på udsugningszonen). Når den indstillede tid er gået, slukkes kogezonerne (eller udsugningszonen) automatisk, og et akustisk signal advarer brugeren.


Aktivering/Justering af funktionen Timer for kogepladen

- Vælg kogezonen (effekt*0)
 - Tryk på   (8) for at åbne Timer-funktionen
 - Justér Timerens varighedstid:
 - Tryk på valgknappen , for at øge den automatiske slukningstid
 - Tryk på valgknappen , for at nedsætte den automatiske slukningstid
- Om ønsket kan denne fremgangsmåde gentages for de andre kogezoner.
- Bemærk:** Hver kogezone kan have indstillet en forskellig Timer; på displayet (15) visualiseres nedtællingen for den valgte kogezone i 10 sekunder, hvorefter nedtællingen med den korteste tid visualiseres.

Når timeren har færdiggjort nedtællingen udsendes et lydssignal (i 2 minutter, ellers stopper den hvis der trykkes på , mens display (15) blinker, med symbol "0.00".



Bemærk: på kogezonens displayside vises symbolet  (19), når Timeren er i brug

Sådan slukkes timeren:




- vælg kogezonen
- indstil timerens værdi til "0", med 


Bemærk: Funktionen er fortsat aktiv, hvis ikke du i mellemtiden trykker på andre taster.

● **Egg Timer**

Egg Timeren er en uafhængig nedtælling i forhold til kogezoneerne (og af udsugningszonen). Egg Timeren aktiveres ved at trykke på   (8).

Bemærk: Funktionen **Egg Timer** reguleres ved at følge den samme fremgangsmåde som for funktionen **Timer**.



Når timeren har færdiggjort nedtællingen udsendes et lydsignal (i 2 minutter, ellers stopper den hvis der trykkes på  ), mens display (15) blinker, med symbol "".

Bemærk: når Egg Timeren er i brug vises symbolet  (20).

● **Pause**


Funktionen Pause stiller enhver aktiv funktion på kogepladen i bero, og nulstiller tilberedningseffekten.

Aktivering:

- tryk på  (10)
- der vises en "" på display (13).

Inaktivering af funktionen:

Bemærk: denne operation nulstiller pladens tilstand inden pausen

- tryk på  (10)
- træk, inden for 10 sekunder, fingeren mod højre, hen over

markeringszonen (3), der svarer til **kogezone 2 (FIG.19)**;

Bemærk: Hvis handlingen ikke udføres inden for dette tidsrum



forbliver pausefunktionen aktiv.

Bemærk: Hvis **Pausefunktionen** ikke deaktiveres efter 10 minutter, slukker kogepladen automatisk.

● **Recall**

Funktionen Recall giver mulighed for at genskabe alle de kogepladens indstillinger, hvis den slukkes ved et uheld.


Aktivering:

- **tænd kogepladen igen** 
inden 6 sekunder efter slukning
- tryk på ""
inden de næste 6 sekunder

● **Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)**

Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning) giver mulighed for hurtigere at oparbejde den ønskede effekt; med denne funktion har man den fordel, at tilberedningen er hurtigere, men uden risiko for at brænde maden, fordi temperaturen ikke overskrider det indstillede niveau. Denne funktion er disponibel for effektiveauerne 1 - 8.


Aktivering:

- tryk længe på **markeringszonen (3)**, den ønskede effekt
- vises en "" på display (13).



● **Power Limitation**

Power Limitation funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion ved at begrænse den maksimale opslugning.

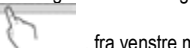
Bemærk: Justeringen skal gennemføres med slukket plade,

uden at trykke på tasten , når kogepladen forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet inden for de næste 2 minutter.

For at indstille Power Limitation funktionen:

- tryk og hold de to knapper   længe, indtil der lyder et kort lydsignal

- træk samtidig de to markeringszoner **FL** og **RL**

, fra venstre mod højre, og tryk derefter længe på zonen, der svarer til sidste

effektiveau , indtil der lyder et kort lydsignal


displayets Timer (15) viser symbolerne "**CF6**", hvilket indikerer, at man kan udføre indstillingen


displayet i **zonen FL** viser den aktuelle indstilling**


0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** standardindstillingen er justeret på 7,4 KW


- for at ændre indstilling af Power Limitation skal man trække i  markeringszonerne **FL**

- for at gemme valget skal man trykke på knapperne 

, i 1 sekund; der udsendes et lydsignal, hvilket bekræfter at indstillingen er gennemført, og funktionen lukkes.

BRUG AF SUGEAPPARATET

● Tænding

Tryk på (berør)  ON/OFF kogeplade/ sugeapparat
Advarselsslampen tænder, for at indikere, at kogepladen/sugeapparatet er parat til brug.

Tryk igen for at slukke

Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

● Sådan tændes emhætten:

Berør (tryk) på **markeringszonen (6)** for at aktivere udsugningen

● Udsugningshastighed (effekt):



pladen er udstyret med 8 udsugningshastighedsniveauer (effekt)

Rør eller træk fingeren langs **markeringszonen (6)**:

mod højre for at øge hastigheden (effekt) på udsugningen (0-8);

mod venstre for at reducere hastigheden (effekt) på udsugningen (8-0);

● Power Booster udsugning

produktet er udstyret med to yderligere udsugningshastighedsniveauer (effekt) (ud over niveau )
- Rør eller træk fingeren langs **markeringszonen (3)** (udover niveauet ) og aktiver Power Boosterudsugning

niveau 9 : forbliver aktiv i 15 minutter

niveau 10 : forbliver aktiv i 5 minutter



hvorefter effekten vender tilbage til niveau 8

Bemærk : når Power Booster Udsugningen er aktiv vises det på display (13) for den valgte kogezone med symbolet "P"


● Timer


Aktivering/Justering af funktionen Timer for sugeapparatet

• Vælg udsugning.


• Tryk på   (8) for at åbne Timer-funktionen (fra en hvilken som helst hastighed)



• Justér Timerens varighedstid:

tryk på valgknappen , for at øge den automatiske slukningstid


tryk på valgknappen , for at nedsætte den automatiske slukningstid

displayet (15) viser nedtællingen,

Bemærk: på udsugningens displayside vises symbolet "  " (19)

Når timeren har færdiggjort nedtællingen udsendes et lydsignal (i 2 minutter, ellers stopper den hvis der trykkes på  ), mens display (15) blinker, med symbol "0.00".

Sådan slukkes timeren:


- vælg **markeringszonen (6)**
- indstil timerens værdi til "0", med 

Bemærk: Funktionen er fortsat aktiv, hvis ikke du i mellemtiden trykker på andre taster.

● Aktivering af indikatorer for filtermætning

Disse indikatorer er normalt deaktiverede (både for fedtfilteret og det aktive kulfilter)

Aktiver ved at følge disse trin:

- tænd for udsugningen ved hjælp af 

- med slukket udsugningsmotor og kogezone tryk og hold **markeringszonen (7)**:trykket

lysdioden "FILTER" (17) tænder ved svag lysstyrke udsugningens display (14) viser bogstavet "G" – for at aktivere indikatoren for mætning af **fedtfilteret** –

Bemærk : tryk igen på **markeringszonen (7)** for at vise (14) la lettera "F" på displayet (14)og fortsæt med aktiveringen af **kul-lugfilteret**

Aktiv

- tryk på **markeringszonen (6)**, lysdioden "FILTER" (17) skifter til kraftig lysstyrke og slukker efter 10 sekunder, hvilket angiver at den er **AKTIVERET**.

●Deaktivering af indikatorer for filtermætning

gentag den ovenfor beskrevne operation for at aktivere;

- lysdioden "FILTER" (17) skifter til svag lysstyrke og slukker efter 10 sekunder, hvilket angiver at den er **DEAKTIVERET**.

● Indikator for filtermætning

Emhætten signalerer når det er nødvendigt at udføre filtrenes vedligeholdelse:

Fedtfiler

lysdioden "FILTER"(17) tænder;
på displayet (14) vises symbolet "G" (i 10 sekunder efter tænding)

Filter med aktivt kul der modvirker os

lysdioden "FILTER"(17) blinker;
på displayet (14) vises symbolet "F" (i 10 sekunder efter tænding)

● Nulstilling af filtermætning

Efter at have udført vedligeholdelse af filtrene (fedt og/eller kul-lugtfiltre) tryk længe på **markeringszonen (7)**:

lysdioden "FILTER" slukker og genstarter indikatorens tælling.

Bemærk: Gentag operationen i tilfælde af samtidig signalering for begge filtre.

● Automatisk drift

Produktet er udstyret med en luftkvalitetssensor, der gør det muligt at emhætten automatisk indstiller den mest velegnede sugehastighed i henhold til typen af madlavning.

For at aktivere denne funktion:

Tryk kortvarigt på **markeringszonen (7)**, lysdiode "(A)" (18) lyser for at vise, at emhætten arbejder i denne tilstand.

● Automatisk drift af emhætten med SNAP®

For forbindelsen mellem emhætte og SNAP®, henvises til manualen leveret med SNAP® eller på www.elica.com.

Bemærk: SNAP® er en hjælpeudsugningsenhed, der er i stand til at fungere sammen med emhætten.

For at aktivere denne funktion:

Tryk kortvarigt på **markeringszonen (7)**, lysdiode "(A)" (18) lyser for at vise, at emhætten arbejder i denne tilstand.

● FLAP-indikator åben

Udsugningszonen er udstyret med en mekanisk roterende FLAP. Det er nødvendigt at tænde for emhætten og åbne flappen for at aktivere produktet. Emhætten er forsynet med en sensor, som automatisk slukker motoren, når udsugningen er aktiveret, hvis FLAP'en er helt lukket. Udsugningen starter først igen, når FLAP'en genåbnes.

- hvis FLAP'en er lukket, starter motoren ikke, når udsugningen tændes :
lysdioden "OPEN" (23) tænder, der lyder et langt bip hvert 5. sekund display (12) blinker

- hvis FLAP'en lukkes mens motoren kører, stopper motoren:
lysdioden "OPEN" (23) tænder, der lyder et langt bip hvert 5. sekund display (12) blinker

Dette apparat er udarbejdet til brug sammen med et Window føler SÆT (ikke leveret af fabrikanten).

Ved at installere Window føler SÆTTET (og udelukkende ved brug med UDSUGNING), afbrydes driften til luftudsugning hver gang vinduet, der er i rummet, hvor SÆTTET er installeret, er lukket.

Det tilrådes at købe FDS SÆTTET - 100 Elektrotechnik Schabus, der findes hos de godkendte Elektrotechnik Schabus centre, eller direkte på Internet hjemmesiden www.elektrotechnik-schabus.de.

• **Den elektriske tilslutning af Window føler SÆTTET skal udføres af kvalificeret og faglært personale.**

ADVARSEL: Anbring SÆTTET efter installationen på et område, der ikke er tilgængeligt for brugeren.

• **Apparatets fabrikant påtager sig intet ansvar for eventuelle fejl, skader, brand, der skyldes defekter og/eller driftsforstyrrelser, og/eller ukorrekt installation af SÆTTET.**

4.1 Effekttabel

| Effektniveau | | Tilberedningstype | Anvendelse af niveauet (Angivelsen supplerer dine egne erfaringer og tilberedningsvaner) |
|------------------|------------|---|---|
| Maks. effekt | Boost | Hurtig opvarmning | Ideel til at bringe fødevarens temperatur hurtigt op, til kogepunktet hvis det er vand, eller hurtig opvarmning af fedtstoffer til tilberedningen |
| | 8-9 | Stege - Koge | Ideel til at brune kød, igangsætte en tilberedning, friturestege frysevarer, hurtig opvarmning |
| Høj effekt | 7-8 | Brune – stege – koge - grille | Ideel til at stege, vedligeholde kogning, tilberede og grille (i kort tid, 5-10 minutter). |
| | 6-7 | Brune – tilberede – stuvning – stege - grille | Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori |
| Mellemhøj effekt | 4-5 | Tilberede – stuvning – stege - grille | Ideel til stuvning, vedligeholde kogning på lavt niveau, tilberede (i længere tid). Indkogning af pasta, risotto, sauce o.l. |
| | 3-4 | Tilberede – svag kogning - indkogning | Ideel til tilberedning af længere varighed (ris, saucer, grydestege, fisk), når tilberedningen foregår i væske (fx vand, vin, suppe, mælk), indkogning af pasta |
| | 2-3 | Tilberede – svag kogning - indkogning | Ideel til længerevarende tilberedning (mængde mindre end en liter: ris, saucer, grydestege, fisk), når tilberedningen foregår i væske (fx vand, vin, suppe, mælk) |
| Lav effekt | 1-2 | Smelte – optø – holde varme - indkogning | Ideel til at smelte smør, forsigtig smeltning af chokolade, optøning af små fødevarer |
| | 1 | Smelte – optø – holde varme - indkogning | Ideel til at holde madvarer varme i små portioner lige efter tilberedningen eller holde serveringsklare retter varme samt til indkogning af risotto |
| OFF | Effekt nul | Afsætningsflade | Kogepladen er i stand-by eller slukket (mulighed for restvarme efter tilberedning, som signaleres med H-L-O) |

4.2 Tilberedningstabel

| Fødevarer | Retter eller tilberedningstype | Effektniveau og tilberednings faser | | | |
|-------------------|--------------------------------|--|---|--|--------------|
| | | Første fase | Effekt | Anden fase | Effekt |
| Pasta, ris | Frisk pasta | Opvarmning af vandet | Booster-9 | Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet | 7-8 |
| | Frisk pasta | Opvarmning af vandet | Booster-9 | Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet | 7-8 |
| | Kogt ris | Opvarmning af vandet | Booster-9 | Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet | 5-6 |
| | Risotto | Sautering og opvarmning af ris | 7-8 | Tilberedning | 4-5 |
| Grøntsager | Kogte | Opvarmning af vandet | Booster-9 | Kogning | 6-7 |
| | Stegte | Opvarmning af olien | 9 | Stegning | 8-9 |
| | Friturestegte | Opvarmning af tilbehøret | 7-8 | Tilberedning | 6-7 |
| | Stuvede | Opvarmning af tilbehøret | 7-8 | Tilberedning | 3-4 |
| | Dybtstegte | Opvarmning af tilbehøret | 7-8 | Tilberedning til gyldne | 7-8 |
| | Kødvarer | Steg | Bruning af kødet i olie (hvis med smør, niveau 6) | 7-8 | Tilberedning |
| Grillet | | Foropvarmning af panden | 7-8 | Grillning på begge sider | 7-8 |
| Grydesteg | | Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6) | 7-8 | Tilberedning | 4-5 |
| Stuvning | | Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6) | 7-8 | Tilberedning | 3-4 |
| Fisk | Grillet | Foropvarmning af panden | 7-8 | Tilberedning | 7-8 |
| | Stuvning | Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6) | 7-8 | Tilberedning | 3-4 |
| | Stegt i olie | Opvarmning af olie eller fedtstof | 8-9 | Stegning | 7-8 |
| Æg | Spejlede | Opvarmning af panden med smør eller fedtstof | 6 | Tilberedning | 6-7 |
| | Omelet | Opvarmning af panden med smør eller fedtstof | 6 | Tilberedning | 5-6 |
| | Blødkogt/hårdkogt | Opvarmning af vandet | Booster-9 | Tilberedning | 5-6 |
| | Pandekage | Opvarmning af panden med smør | 6 | Tilberedning | 6-7 |
| Saucer | Tomat | Bruning med olie (hvis med smør, niveau 6) | 6-7 | Tilberedning | 3-4 |
| | Ragout | Bruning med olie (hvis med smør, niveau 6) | 6-7 | Tilberedning | 3-4 |
| | Besciamel | Tilberedning af grundingsredier (smeltning af smør og mel) | 5-6 | Bringes til let opkogning | 3-4 |
| Desserter, cremer | Kagecreme | Bringer mælken i kog | 4-5 | Vedholder let kogning | 4-5 |
| | Budding | Bringer mælken i kog | 4-5 | Vedholder let kogning | 2-3 |
| | Ris i mælk | Opvarmer mælk | 5-6 | Vedholder let kogning | 2-3 |

5. Vedligeholdelse

Vedligeholdelse af kogeplad

Pas på! Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal det tilsikres, at kogezoneerne er slukkede, og at varmeadvarselsslampen ikke længere er synlig.

5.1 Rengøring

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

Vigtigt:

Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe. Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset.

Brug ikke irriterende kemiske rengøringsmidler, som fx spray til ovnrens eller pletfjernere.

Efter hver brug skal kogepladen køle af, og herefter rengøres for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester.

Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes.

Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen.

Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af induktionsplader (følg fabrikantens anvisninger).

DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENSERE!!!

Vigtigt:

Ved tilfældige og store udslip af væsker fra gryderne, er det muligt at gribe ind ved brug af udtømningsventilen, der sidder på produktets nedre del, for at fjerne alle rester og udføre en rengøring med den maksimale hygiejniske sikkerhed.

Fig. 16

Til en dybere og mere grundig rengøring, er det muligt fuldstændigt at fjerne det nedre kar.

Fig. 18a - 18b

Vedligeholdelse af sugeapparat

Rengøring

Til rengøringen anvend **UDELUKKENDE** en fugtig klud med flydende neutrale rengøringsmidler. **UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!**

Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler.

UNDGÅ BRUG AF SPRIT!

Fedtfiler

Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.

Filteret skal rengøres en gang om måneden (eller når signaleringssystemet for filtermætning angiver behovet), ved brug af milde vaskemidler, manuelt eller i opvaskemaskine ved lav temperatur og med kort opvaskecyklus.

Ved vask i opvaskemaskine, risikerer fedtfilteret at blive misfarvet, men dette vil ikke have negativ indflydelse på dets filtrerende egenskaber.

Fig. 15

Filtre med aktivt kul

(Udelukkende til filtrerende udgave)


Opfanger lugt fra madlavning

Produktet er forsynet med fire filterbatterier, der tilbageholder lugten takket være det aktive kul. Det aktive kul er indbygget i en keramisk struktur, der gør det muligt at opfange fuldstændigt og uden besvær urenhederne, ved at danne en høj opfangningsflade.

Mætningen af de keramiske filtre med aktivt kul sker efter en mere eller mindre langvarig brug, og er afhængig af køkkentypen og af regelmæssigheden af fedtfilterets rengøring. En termisk regeneration af disse filtre er også mulig hver 2/3 måned i en forvarmet ovn ved 200°C i 45 minutter. Regenerationen gør det muligt at forlænge filternes levetid op til højst 5 år.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Fejlfinding

| FEJLKODE | BESKRIVELSE | MULIGE ÅRSAGER | UDBEDRING AF FEJL |
|---|---|--|---|
| E2 | Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer | De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj | Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen |
| FEJL03 + lydsignal  | En kontinuerlig (uafbrudt) aktivering af tasten er detekteret. Grænsefladen slukker efter 10 sekunder. | Vand, gryder eller køkkengrej oven på brugerens grænseflade. | Rengør overfladen og fjern eventuelle genstande fra pladen. |
| Til alle de andre fejlsignaleringer (E ... U ...) | Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden | | |

5.3 Serviceafdeling

Før du kontakter serviceafdelingen.

1. Kontrollér, om det er muligt at løse problemet på egen hånd, ifølge oplysningerne under "Fejlfinding".
2. Sluk apparatet og tænd det igen for at se, om fejlen er rettet.

Hvis problemet efter de ovenfor anført eftersyn vedvarer, skal du kontakte din nærmeste serviceafdeling.

