

**IT** Istruzioni di montaggio e d'uso | **EN** Instruction on mounting and use |  
**DE** Montage- und Gebrauchsanweisung |  
**FR** Prescriptions de montage et mode d'emploi |  
**NL** Montagevoorschriften en gebruiksaanwijzingen |  
**ES** Montaje y modo de empleo | **PT** Instruções para montagem e utilização |  
**EL** Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης | **SV** Monterings- och bruksanvisningar |  
**FI** Asennus- ja käyttöohjeet | **NO** Instrukser for montering og bruk |  
**DA** Bruger- og monteringsvejledning | **PL** Instrukcja montażu i obsługi |  
**CS** Návod na montáž a používání

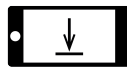
**elica**®



Download a  
QR Code Reader app



Scan QR code



Download your  
Manual

**elica<sup>®</sup>**

**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.

- Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.
- Non effettuare variazioni elettriche sull'apparecchio.
- Prima di procedere all'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.
- Verificare l'integrità dell'apparecchio prima di procedere con l'installazione. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

## 1. SICUREZZA E NORMATIVE

### SICUREZZA GENERALE

**Attenzione!** Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni: ● Il prodotto deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento di installazione. ● L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte del prodotto se non specificamente richiesto nel manuale d'uso. ● La messa a terra del prodotto è obbligatoria per legge. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento del prodotto, incassato nel mobile, alla rete elettrica. ● Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore omnipolare a norme che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione. ● Non utilizzare prese multiple o prolunghie. ● Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore. ● Il prodotto e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. ● Fare attenzione che i bambini non giochino con il prodotto; mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. ● Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con il prodotto. ● Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti del prodotto. ● Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti del prodotto non si siano sufficientemente

raffreddati, rischio di incendio. ● Non riporre materiale infiammabile sul prodotto o nelle sue vicinanze. ● I grassi e gli olii surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio. ● Se la superficie è incrinata, spegnere il prodotto per evitare la possibilità di scossa elettrica. ● Il prodotto non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato. ● La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. ● Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente. ● Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere il prodotto e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. ● Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura. ● Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche. ● Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi. ● Prima di allacciare il prodotto alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore del prodotto) per accertarsi che tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante: ● Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole. ● Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore. ● Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti. ● Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona di cottura. ● Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, e non posate mai direttamente prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro prodotto. ● Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura. ● L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata. ● I recipienti devono essere posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano cottura. ● In situazione di elevate temperature il prodotto diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura. ● Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione. ● Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro. ● Il prodotto può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto

istruzioni relative all'uso sicuro del prodotto e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. ● I bambini devono essere controllati affinché non giochino con il prodotto. ● La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza. ● Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando il prodotto viene utilizzato contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili. ● Il prodotto va frequentemente pulito sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione. ● L'inosservanza delle norme di pulizia del prodotto e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi. ● E' severamente vietata la cottura flambè. ● L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso. ● La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco. ● Attenzione! Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde. ● Attenzione! Non collegare il prodotto alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata. ● Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti. ● L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili. ● Non utilizzare mai il prodotto senza la griglia montata correttamente! ● Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti idoneo. Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificate nella Guida all'installazione. ● Quando questo prodotto e altri apparecchi alimentati con un'energia che non sia elettricità sono in funzione contemporaneamente, la pressione negativa nella stanza non deve superare 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● È importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

## **⚠ SICUREZZA PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO**

● Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. ● L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza. ● Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro. ● Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo del prodotto corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato. ● Non utilizzare prolunghe. ● Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi. ● Nel caso in cui il prodotto non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori

minimo 2.5 mm<sup>2</sup> per potenza fino a 5500 Watt.; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm<sup>2</sup>). ● In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. ● Il prodotto è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore omnipolare a norme, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilmente accessibile dopo l'installazione.

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

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

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

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

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

## **⚠ SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE**

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

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

zona di installazione sia disponibile una presa elettrica

#### • **Predisposizione del mobile per l'incasso:**

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

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

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

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

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

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

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

### SMALTIMENTO A FINE VITA



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

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

### NORMATIVE

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

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

## 2. UTILIZZO

### UTILIZZO RECIPIENTI DI COTTURA

#### • Recipienti per la cottura



Utilizzare solo pentole che riportano questo simbolo.

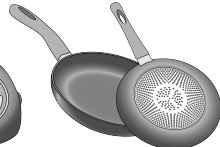
#### Importante:

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

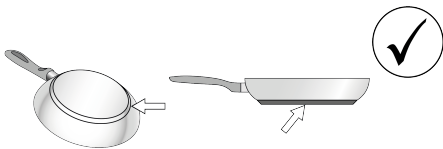
- recipienti con fondo non perfettamente piatto;
  - recipienti metallici con fondo smaltato;
  - recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano;
  - non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.
  - Non tutte le pentole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



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



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



#### ● Recipienti preesistenti

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

#### ● Diametri fondi pentola consigliati

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

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

#### ● Risparmio energetico

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

## UTILIZZO DELL'ASPIRATORE

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

Consultare i siti [www.elica.com](http://www.elica.com) e [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) per verificare la gamma completa dei kit disponibili, per poter eseguire le diverse installazioni, sia in filtrante sia in aspirante.

#### ● Versione Aspirante:

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

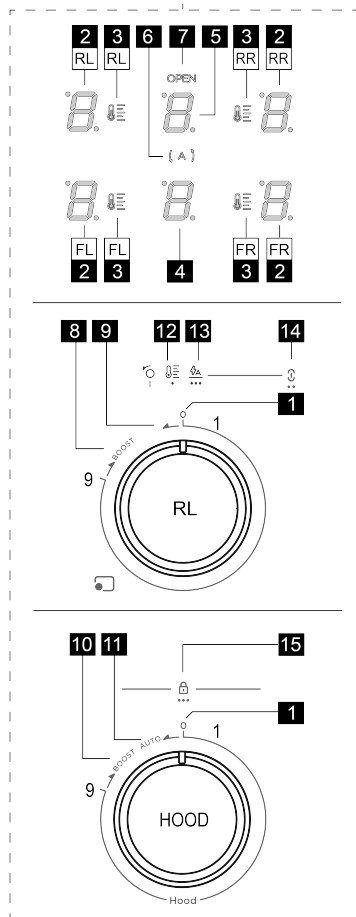
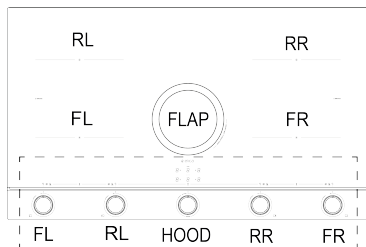
Per ottenere la massima efficacia di aspirazione: • Si consiglia un percorso massimo della tubazione di 7 metri Lineari. • Si consiglia sul totale di 7 metri lineari di utilizzare al massimo numero due curve da 90° • Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto, prediligendo sempre la sezione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

#### ● Versione Filtrante:

L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvogliata nella stanza. Il prodotto viene fornito con tutto il necessario per un'installazione standard con l'uscita dell'aria nella parte frontale dello zoccolo del mobile. Il prodotto è dotato di un set di filtri odori. Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione filtrante (nella parte illustrata di questo manuale).

# 3. FUNZIONAMENTO

## PANNELLO DI CONTROLLO



### T. Funzione

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1 | Posizione zero 0 manopole   |
| 2 | Display zone di cottura     |
| 3 | Display Temperature manager |
| 4 | Display Aspiratore          |

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

## DA SAPERE PRIMA DI INIZIARE

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

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

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

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

## DISPLAY ZONA COTTURA

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Funzione	Valore
Zona di cottura accesa	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Funzione Bridge Zone attiva	B
Funzione Temperature Manager attiva	T
Funzione Child Lock attiva	L
Funzione Pausa	11
Funzione Automatic Heat UP	A

**Nota:** Se in uno o più display compare un punto

lampeggiante . il comando relativo a quel display va resettato portando in posizione Zero la manopola.

## CARATTERISTICHE DEL PIANO

### ● Safe Activation

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

### ● Pot Detector

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

### ● Safety Shut Down

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

### ● Residual Heat Indicator

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

## INDICAZIONE ROTAZIONE MANOPOLE

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

	rotazione oraria
	rotazione oraria oltre livello 9 portando la manopola a fine corsa.
	rotazione antioraria
	rotazione antioraria oltre il livello zero (1), portando la manopola a fine corsa.

## UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

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

### ● Attivazione / Spegnimento zona cottura

#### Attivazione:

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

#### Disattivazione:

Da qualsiasi posizione diversa da zero (1), manopola (FL- RL- RR - FR ), riportandola in posizione zero (1), il display visualizzerà da .

### ● Booster

#### Attivazione:

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

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

potenza torna in automatico a livello .

#### Disattivazione:

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

### ● Bridge:

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

#### Attivazione Bridge a sinistra:

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

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

#### Attivazione Bridge a destro:

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

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

#### Disattivazione Bridge:

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

### ● Power Limitation:

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

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


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


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


### Impostazione Power Limitation :




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

Da piano Spento, **OWL**  manopola RR e mantenere in questa posizione, verrà emesso un segnale acustico dopo



1sec. e nel display RR-2 verrà visualizzato . Mantenendo ancora la manopola RR a fine corsa, effettuare rapidamente, questa sequenza con la manopola FR:


**OWR**  per 1 sec. fino al segnale acustico, quindi rilasciare la manopola che tornerà posizione 9 per tre



volte; (in posizione OWR verrà visualizzato  mentre ad ogni rilascio in posizione 9 questo simbolo scomparirà.) . Solo a questo punto si potrà rilasciare anche la manopola RR. Questa prima parte di procedura va effettuata entro primi 5sec. dall'inizio della procedura.

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

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

**OWL**  manopola RR mantenere in questa posizione mentre la manopola FR va portata in posizione Zero; da questa posizione per selezionare una potenza diversa da quella di default,  manopola FR di uno scatto

portandola in posizione 1, il display FR-2 indicherà . Solo a questo punto si potrà rilasciare anche la manopola RR. che tornerà in posizione Zero. Portare anche la manopola a FR in posizione Zero.

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

## UTILIZZO ASPIRATORE




### • Flap dell'Aspiratore:

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

Cercando di attivare l'aspirazione con FLAP chiuso il


display (5) ed il LED "OPEN" inizieranno a lampeggiare ed il motore rimarrà spento.

### • Velocità aspirazione:

Il piano è dotato di 9 livelli di velocità di aspirazione da  a  più un livello Booster .



### • Attivazione / Spegnimento aspiratore:

#### Attivazione:

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

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


#### Disattivazione:

Da qualsiasi altra posizione diversa da zero,  manopola HOOD riportandola in posizione zero(1), il display visualizzerà .


### • Booster Aspiratore:

#### Attivazione:

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

Questa modalità sfrutta la potenza massima dell'aspiratore è temporizzata ed ha una durata di 5 min. un segnale acustico indicherà lo scadere di questo tempo, poi la potenza torna in automatico a livello .

#### Disattivazione:



Il booster può essere disattivato in ogni momento, ruotando la manopola a livello .

### • Funzionamento automatico

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

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

#### Attivazione:

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

#### Disattivazione:


Per disattivare questa funzione ripetere la stessa operazione di attivazione.


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



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


**Nota:** Questo indicatore è normalmente disattivato.


**Per accedere al menù attivazione / disattivazione filtri:**



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


**Nota:** La prima opzione di settaggio proposta è quella del **FILTRO GRASSI**, per questo motivo il display (5) visualizzerà il simbolo ; Per passare al settaggio del


**FILTRO ODORI**, OWL  e mantenere la posizione per **2 sec.** il display (5) visualizzerà della lettera . Per ritornare

al settaggio del filtro precedente, OWL  mantenendo la posizione per **2 sec.**

**Per attivarle / disattivare indicatore saturazione filtro Grassi :**


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

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

**Per attivarle / disattivare indicatore saturazione filtro odori :**

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

**Conferma settaggi selezionati:**

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

impostazioni.

● **Indicatore di saturazione filtri**

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

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

**Filtri odori:**  Lampeggiante per 10 sec.


**Filtro grassi:**  Lampeggiante per 10 sec.

**Entrambi i filtri:**  ed  alternati lampeggianti per 10 sec.



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

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

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





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

Nel display (5) scompare l'indicazione G o F e comparirà un puntino in basso a destra lampeggiante per 2 sec.

 o  , seguito da un segnale acustico, ad indicare che l'indicatore è stato resettato.

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

**TABELLA DI POTENZA**

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo (in base a esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza		Riscaldare rapidamente	innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
		Friggere - bollire	rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza		Rosolare – soffriggere - bollire - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
		Rosolare - cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori

Media potenza	4.5	Cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata), mantecare la pasta
	3.4	Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta
	2.3	Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa potenza	1.2	Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	sciogliere il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
	1	Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
OFF	0	Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

## 4. MANUTENZIONE

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



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

### MANUTENZIONE PIANO COTTURA

#### ● Pulizia del piano induzione

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

#### Importante:

- Non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, con il tempo, potrebbe rovinare il vetro.
- Non utilizzare detergenti chimici irritanti, quali spray per forno o smacchiatori.
- **NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!**

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

#### ● XD Pulizia della vasca raccolta liquidi :

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

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

#### ● XF Pulizia della griglia metallica:

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

#### ● XF Pulizia manopole:

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

### MANUTENZIONE ASPIRATORE

#### ● Pulizia dell'aspiratore :

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

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

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

#### ● XA Manutenzione Filtri antigrasso:

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

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

#### ● XB Manutenzione Filtro ai carboni attivi – Ceramici (Solo per Versione Filtrante):

**Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura. Il prodotto è dotato di un set di filtri odori.**

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

regolarità della pulizia del filtro grassi. I filtri odori possono essere rigenerati termicamente ogni 2/3 mesi in forno preriscaldato a 200°C per 45 minuti. La corretta rigenerazione assicura un'efficacia di filtraggio costante per 5 anni.

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

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

- Read the instructions carefully: they contain important information on installation, operation and safety.
- Do not make electrical changes to the device.
- Before installing the device, make sure that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.
- Check that the device is intact before proceeding with installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

## 1. SAFETY AND REGULATIONS

### GENERAL SAFETY

**Please note!** Pay strict attention to the following instructions: ● The device must be disconnected from the mains before carrying out any installation work. ● Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the product unless specifically stated in the operating manual. ● By law, the product must be earthed. ● The power cable must be long enough to allow the product, built into the cabinet, to be connected to the mains. ● In order for the installation to comply with current safety regulations, an approved omnipolar switch is required that guarantees complete disconnection from the mains in overvoltage category III, in accordance with the installation rules. ● Do not use power strips or extension cords. ● Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user. ● The product and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements. ● Ensure that children do not play with the product; keep children at a safe distance and supervise them as the accessible parts may become very hot during use. ● For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the product. ● Do not touch the heating elements of the product during and after use. ● Avoid contact with kitchen towels or other flammable materials until all components of the product have sufficiently cooled, fire hazard. ● Do not place flammable materials on or near the product. ● Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of fatty or oily food. ● If the surface is cracked, switch the product off immediately to prevent the risk of an electric shock. ● The product is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. ● Unattended cooking on a hob with oil or

fat can be dangerous and may cause a fire. ● The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored. ● NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the product and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. ● Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces. ● Do not use steam cleaners, risk of electric shock. ● Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the hob because they could become hot. ● Before connecting the product to the mains: check the rating plate (on the bottom of the product) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

**Important:** ● After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pot detector. ● Prevent liquids from boiling over; therefore, turn the heat down when boiling or heating liquids. ● Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans, or without any cookware. ● Switch off the relevant cooking zone when you have finished cooking. ● Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium directly on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your product. ● Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode! This warning also applies to all other types of hobs. ● High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level. ● The cookware must be placed directly on the hob and must be centred. Under no circumstances may any other objects be placed between the pot and the hob. ● If the temperature becomes high, the product automatically decreases the power level of the cooking zones. ● Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the product from the mains by disconnecting the plug or turning off the mains switch. ● For all installation and maintenance operations, always use work gloves. ● The product can be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or without experience or the necessary knowledge, as long as they are properly supervised or have been instructed on how to safely use the product and understand the inherent dangers. ● Children must be supervised to ensure they do not play with the product. ● Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised. ● The room must be sufficiently ventilated when the product is used at the same time as other appliances that run on gas or other fuels. ● The product must be cleaned frequently both inside and out (AT LEAST ONCE A MONTH); always follow the instructions given in the maintenance manual. ● Failure to comply with the rules for product cleaning and the cleaning/replacement of filters, may create a fire hazard. ● Flambé cooking is strictly prohibited. ● Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard, and must therefore be avoided under all circumstances. ● Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and

catching fire. ● Please note! The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on. ● Please note! Do not connect the product to the mains until the installation is complete. ● The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to be adopted for fume extraction. ● The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by the combustion of gas or other types of fuels. ● Never use the product without the grille properly installed! ● Only use the fastening screws supplied with the product for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws of the right length, as indicated in the installation guide. ● When this product is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> bar). ● This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

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

## ELECTRICAL CONNECTION SAFETY

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

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

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

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

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

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

## INSTALLATION SAFETY

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

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

● **Preparing the cabinet for installation:**

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

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

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

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

• **Important:** use a single component adhesive sealant (S) that can withstand high temperatures up to 250°; before installation, the surfaces that need to be glued must be thoroughly cleaned, removing all substances that may compromise adhesion (e.g. release agents, preservatives,

grease, oils, powders, old adhesive residue, etc.); the adhesive must be evenly spread along the entire perimeter of the frame; after gluing, leave the adhesive to dry for about 24 hours.

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

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

## END-OF-LIFE DISPOSAL



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

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

## REGULATIONS

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

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

## 2. USE

### USE OF COOKWARE

#### ● Cookware



Only use pots bearing this symbol.

#### Important:

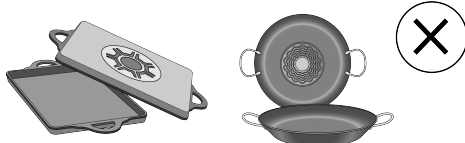
to avoid permanent damage to the hob surface, do not use:

- cookware with a base that is not perfectly flat;
- metal cookware with an enamelled base;
- cookware with a rough base, to avoid scratching the hob surface;

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

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

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

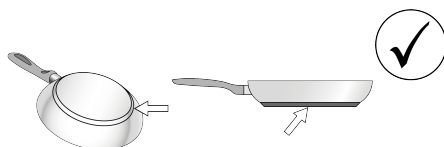


• The base does not contain aluminium: the cookware does not heat and may not be recognised by the inductors.



• Bases that are not flat or have rough surfaces.

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



#### ● Pre-existing cookware

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

• **Recommended pot bottom diameters**

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

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

• **Energy saving**

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

**USING THE EXTRACTOR FAN**

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

Consult the website [www.elica.com](http://www.elica.com) and [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) to view the full range of available kits for the various installations in both the recirculating and duct-out version.

• **Duct-Out Version:**

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

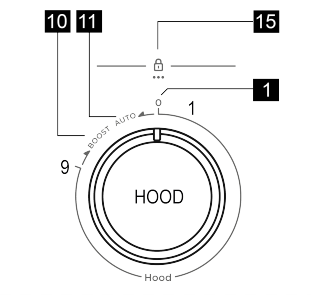
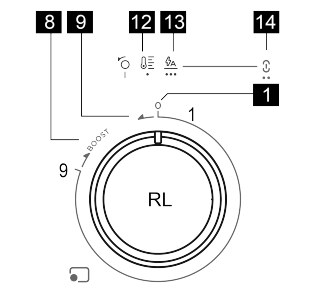
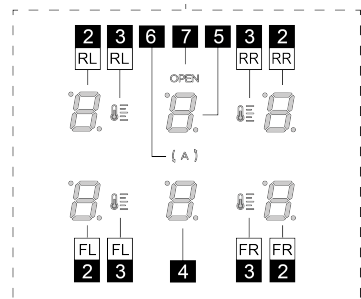
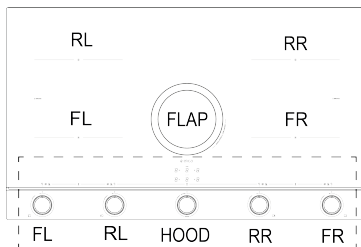
For maximum extraction efficiency: • We recommend a maximum pipe route length of 7 linear metres. • We recommend using no more than two 90° bends along the entire 7 linear metres • Avoid drastic changes in the ducting diameter, seeking to maintain a diameter of Ø 150 mm (or a rectangular section of 222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

• **Recirculating Version:**

The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room. The product is supplied with all parts necessary for standard installation, with the air outlet positioned in the front part of the plinth. The product is equipped with a set of odour filters. For more information, see the page relating to accessories for the recirculating version (in the illustrated part of this manual).

**3. OPERATION**

**CONTROL PANEL**



T.	Function
1	Knobs position zero 0
2	Cooking zone display
3	Temperature manager display
4	Extractor Display

5	Filter management display
6	Automatic Extractor Fan Indicator
7	Flap opening indicator
8	Cooking Booster activation booster
8	Temperature Manager activation position
8	Bridge activation position
9	Automatic Heat up activation position
10	Suction Booster activation position
11	Automatic extractor activation position
12	Temperature manager screen printing
13	Automatic heat up screen printing
14	Bridge screen printing
15	Child Lock screen printing

## THINGS TO KNOW BEFORE STARTING

This manual describes the main functions. Use the QR code at the start of the manual to access the full instructions online. All functions of this hob comply with the most stringent safety regulations. For this reason:

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


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

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

## COOKING ZONE DISPLAY

The following is shown on the cooking zone displays:

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

**Note:** If a flashing dot  appears on one or more displays, the control of that display must be reset by

turning the knob to position Zero.

## CHARACTERISTICS OF THE HOB

### • Safe Activation

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

### • Pot Detector

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

### • Safety Shut Down

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





### • Residual Heat Indicator

When switching off one or more cooking zones, the residual heat is indicated with a specific visual signal on the


display of the corresponding zone by the symbol .

## KNOB ROTATION INDICATION

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



	clockwise rotation
	clockwise rotation beyond level 9 turning the knob until it stops.
	counter-clockwise rotation
	counter-clockwise rotation beyond level zero (1) turning the knob until it stops.

## USING THE HOB



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

### • Cooking zone activation / deactivation

**Activation:**

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

**Deactivation:**

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

### • Booster

**Activation:**




 the knob (FL- RL- RR - FR ); the symbol  will

appear on the display.

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

level .


#### **Deactivation:**

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

#### • **Bridge:**

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


#### **Left Bridge activation:**

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

 and display **(2-RL)** will indicate .

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


#### **Right Bridge activation:**

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

indicate  and display **(2-RR)** will indicate .



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

#### **Bridge deactivation:**

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

#### • **Power Limitation:**

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

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

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


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


#### **Power Limitation Setting:**


Reconnect the hob to the power supply. Within the next 2

min. perform this procedure:



From hob Off, **OWL**  knob **RR** and keep it in this position. An acoustic signal will be emitted after **1sec.** and

**RR-2** will be shown on the display . Keeping the **RR** knob still fully turned, quickly carry out this sequence with the **FR** knob:

**OWL**  for **1 sec.** until the beep sounds, then release the knob which will return to position 9 **three times**; (in position


**OWL**  will be displayed while upon each release in position 9 this symbol will disappear.) . Only at this point can the **RR** knob also be released. **This first part of the procedure must be carried out within the first 5sec. of the start of the procedure.**

To confirm that we have entered the Power Limitation


Menu, the **RR-2** display will show  and  alternating,





while the **RL-2** display will show  steady.

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

**OWL**  knob **RR** keep in this position while knob **FR** is brought to the Zero position; from this position to select a

power other than the default,  move the **FR** knob by one click bringing it to position 1. The **FR-2** display will

indicate . Only at this point can the **RR** knob also be released, which will return to the Zero position. Also move the **FR** knob to the Zero position.

To confirm the chosen setting, **OWL**  for **1 sec.** the **FR** and **RR** knobs at the same time. The 4 displays (2) show a sequence of lines    and they light up for a few seconds, indicating that the procedure was carried out and saved successfully.




## USING THE EXTRACTOR

#### • **Extractor flap:**

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

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

#### • **Suction speed:**

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

● **Extractor activation / deactivation:**

**Activation:**

Open the **FLAP** at the centre of the hob; from position zero

(1), **R** the **HOOD** knob; each click will gradually increase the suction power.

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

**Deactivation:**

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

● **Suction Booster:**

**Activation:**

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

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

**Deactivation:**

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

● **Automatic mode**

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

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

**Activation:**

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

**Deactivation:**

To deactivate this function, repeat the activation procedure.

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

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

**Note:** This indicator is normally deactivated.

**To access the filter activation / deactivation menu:**

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

**Note:** The first setting option suggested is the **GREASE FILTER** one; for this reason, display (5) will show the

symbol **G**; to switch to the **ODOUR FILTER** setting, **OWL**

and hold the position for **2 sec**. Display (5) will show the letter **F**. To go back to the previous setting, **OWL** and hold the position for **2 sec**.

**To activate / deactivate the Grease filter saturation indicator **G**:**

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

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

**To activate / deactivate the Odour filter saturation indicator **F**:**

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

**Selected setting confirmation:**

Having defined the desired settings, **OWL** the **HOOD**

knob and hold this position for **8 sec.** An acoustic signal will indicate that the settings have been saved.

● **Filter saturation indicator**

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

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

**Odour filter:**  Flashing for 10 sec.

**Grease filter:**  Flashing for 10 sec.

**Both filters:**  and  flash alternately for 10 sec.

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





extractor.

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

● **Filter saturation indicator reset:**











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

G or F will disappear from the display (5) and a dot will appear in the bottom right corner flashing for 2 sec.

 →  or  → . followed by an acoustic signal, indicating that the indicator has been reset.


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

**POWER TABLE**

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

## 4. MAINTENANCE

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

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

### HOB MAINTENANCE

#### • **Cleaning the induction hob**

The hob must be cleaned after each use.

#### **Important:**

- Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass.
- Do not use irritant chemical detergents such as oven sprays or stain removers.
- **DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!**

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

#### • **D** **Cleaning the liquid collection channel :**

In the event large quantities of liquids accidentally spill out of the pots, they can be drained using the drain valve on the bottom part of the product so as to eliminate any residue and ensure maximum hygiene levels.

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

#### • **E** **Cleaning the metal grille:**

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

#### • **F** **Cleaning the knobs:**

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

### EXTRACTOR FAN MAINTENANCE

#### • **Cleaning the extractor fan :**

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

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

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

#### • **A** **Grease filter maintenance:**

##### **Traps grease particles generated by cooking.**

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

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

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

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

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

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

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch: Es gibt wichtige Informationen zur Installation, zum Gebrauch und zur Sicherheit.
- Nehmen Sie keine elektrischen Änderungen am Gerät vor.
- Prüfen Sie vor der Installation des Geräts, dass keines der Komponenten beschädigt ist. Sollten Beschädigungen vorhanden sein, den Händler kontaktieren und die Installation nicht fortsetzen.
- Prüfen Sie vor der Installation die Integrität des Geräts. Sollten Beschädigungen vorhanden sein, den Händler kontaktieren und die Installation nicht fortsetzen.

## 1. SICHERHEIT UND RICHTLINIEN

### ALLGEMEINE SICHERHEIT

**Achtung!** Diese Anleitungen genau einhalten: ● Das Produkt muss vor der Durchführung von Installationsarbeiten von der Stromversorgung getrennt werden. ● Die Installation oder Wartung muss von einem spezialisierten Techniker in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers und unter Beachtung der geltenden örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Keinen Bauteil des Produkts reparieren bzw. ersetzen, wenn nicht spezifisch im Bedienungshandbuch gefordert. ● Die Erdung des Produkts ist gesetzlich vorgeschrieben. ● Das Stromversorgungs-kabel muss lang genug sein, um den Anschluss des im Schrank versenkten Produkts an die Stromversorgung zu ermöglichen. ● Damit die Installation den gültigen Sicherheitsvorschriften entspricht, ist ein normgerechter allpoliger Schalter notwendig, der die vollständige Trennung vom Netz unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Installationsregeln gewährleistet. ● Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen verwenden. ● Nachdem die Installation abgeschlossen wurde, dürfen die elektrischen Komponenten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. ● Das Produkt und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Darauf achten, die Heizelemente nicht zu berühren. ● Darauf achten, dass Kinder mit dem Produkt nicht spielen. Kinder fernhalten und überwachen, da die zugänglichen Teile während der Benutzung sehr heiß werden können. ● Für

die Menschen, die einen Herzschrittmacher und ein aktives Implantat tragen, ist es wichtig zu prüfen, dass ihr Herzschrittmacher mit dem Produkt kompatibel ist. ● Die Heizelemente des Produkts während und nach der Benutzung nicht berühren. ● Kontakt mit Tüchern oder anderen entzündbaren Materialien vermeiden, bis alle Komponenten des Produkts ausreichend abgekühlt sind; es besteht Brandgefahr. ● Kein entflammendes Material auf dem Produkt bzw. in seiner Nähe liegen lassen. ● Überhitzte Fette und Öle fangen leicht Feuer. Den Kochvorgang von Lebensmitteln überwachen, die reich an Öl und Fett sind. ● Wenn die Oberfläche Risse oder Brüche aufweist, das Produkt abschalten, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden. ● Das Produkt ist nicht dafür bestimmt, durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden. ● Der unüberwachte Kochvorgang auf einem Kochfeld mit Öl und Fett kann gefährlich sein und Brände verursachen. ● Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzdauerndes Kochen muss laufend überwacht werden. ● NIE versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen. Das Produkt stattdessen abschalten und die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Feuerlöschdecke erstickern. ● Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfläche stellen. ● Verwenden Sie keine Dampfreiniger, es besteht Stromschlaggefahr. ● Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Oberfläche des Kochfeldes, da diese sich überhitzen könnten. ● Bevor Sie das Produkt an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf dem unteren Teil des Produkts), um sicherzustellen, dass die Spannung und Leistung mit der des Netzes übereinstimmen und dass die Anschlussbuchse geeignet ist. Im Zweifelsfall einen qualifizierten Fachelektriker konsultieren.

**Wichtig:** ● Das Kochfeld nach der Benutzung mit seiner Steuervorrichtung abschalten und sich nie auf dem Topffühler verlassen. ● Die Austritte von Flüssigkeiten vermeiden. Daher soll die Wärmeerzeugung zum Kochen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten abgesenkt werden. ● Die Heizelemente mit leeren Töpfen und Pfannen oder ohne Behälter nie eingeschaltet lassen. ● Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie die entsprechende Kochzone aus. ● Verwenden Sie niemals Alufolie zum Kochen und legen Sie niemals aluminiumverpackte Produkte direkt auf. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Produkt unwiderrufflich beschädigen. ● Niemals eine Konserven- oder Blechdose erhitzen, ohne sie vorher geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren! Diese Warnung gilt für alle anderen Sorten von Kochfeldern. ● Die Benutzung einer hohen Leistung wie die Booster-Funktion eignet sich nicht zum Aufwärmen von einigen Flüssigkeiten, wie z.B. das Bratöl. Überhöhte Wärme könnte gefährlich sein. In diesen Fällen wird die Benutzung einer niedrigeren Leistung empfohlen. ● Die Behälter müssen direkt auf das Kochfeld gestellt werden und zentriert sein. Auf keinen Fall dürfen andere Gegenstände zwischen Herd und Kochfeld eingesetzt werden. ● Bei hohen Temperaturen senkt das Produkt die Leistungsstufe

der Kochbereiche automatisch ab. ● Trennen Sie das Produkt vor jeder Reinigung oder Wartung von der Stromversorgung, indem Sie den Stecker ziehen oder den Hauptschalter der Wohnung betätigen. ● Bei allen Vorgängen der Installation und Wartung Arbeitshandschuhe verwenden. ● Das Produkt darf von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränktem körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder notwendige Kenntnisse nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder vorher Anweisungen zur sicheren Verwendung des Produkts und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten. ● Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen. ● Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden. ● Der Raum muss über eine ausreichende Belüftung verfügen, wenn das Produkt gleichzeitig mit anderen Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen, verwendet wird. ● Das Produkt muss regelmäßig (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT) innen und außen gereinigt werden; beachten Sie in jedem Fall die Wartungsanweisungen. ● Wenn Sie das Produkt nicht reinigen und die Filter nicht austauschen / reinigen, kann dies zu Brandgefahr führen. ● Flambieren ist absolut verboten. ● Der Einsatz der freien Flamme ist für die Filter schädlich und kann zu Bränden führen, weswegen er in jedem Fall vermieden werden. ● Das Frittieren muss unter Kontrolle durchgeführt werden, um zu verhindern, dass sich überhitztes Öl entzündet. ● Achtung! Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile des Geräts heiß werden. ● Achtung! Schließen Sie das Produkt erst dann an das Stromnetz an, wenn die Installation vollständig abgeschlossen ist. ● Hinsichtlich der technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe sind die Vorschriften der zuständigen örtlichen Behörden strikt. ● Die angesaugte Luft darf nicht in einen Kanal geleitet werden, der für die Abführung der Rauchgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, verwendet wird. ● Benutzen Sie das Produkt niemals ohne korrekt montiertes Gitter! ● Zur Installation nur die mit dem Produkt gelieferten Befestigungsschrauben verwenden oder, falls nicht geliefert, den entsprechenden Schraubentyp kaufen. Die korrekte Länge für die Schrauben, die in der Installationsanleitung angegeben sind, verwenden. ● Wenn gleichzeitig dieses Produkt und andere Geräte verwendet werden, die nicht mit Strom versorgt werden, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar) nicht überschreiten. ● Es ist wichtig, dieses Handbuch aufzubewahren, damit Sie es jederzeit einsehen können. Bei einem Verkauf, einer Übergabe oder einem Umzug soll sichergestellt werden, dass das Handbuch mit dem Produkt bleibt.

## SICHERHEIT BEIM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

● Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz. ● Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal

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

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

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

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

**KIT WINDOWS:** Das Produkt ist für den Gebrauch in Kombination mit einem KIT Sensor Window (nicht vom Hersteller mitgeliefert) ausgerüstet. Wenn man das KIT Sensor Window (nur im ABSAUGMODUS) installiert, schaltet sich die Luftabsaugung jedes Mal ab, wenn das Fenster im Raum, an dem das KIT angebracht worden ist, geschlossen ist. **Der elektrische Anschluss des KITs an das Gerät muss von einem spezialisierten Fachtechniker ausgeführt werden. Das KIT muss gemäß den Sicherheitsvorschriften, die für das Bauteil und den Einsatz mit dem Gerät gelten getrennt, zertifiziert werden. Die Installation muss im Einklang mit den geltenden Regelungen für Hausanlagen ausgeführt werden.**

**ACHTUNG:** Die Kabel, mit denen das Kit an das Gerät angeschlossen wird, müssen zu einem zertifizierten Kreislauf mit Sicherheitskleinspannung (SELV) gehören. Der Hersteller des Geräts haftet nicht für

eventuell auftretende Probleme, Schäden oder Brände durch Mängel und/oder Funktionsstörungen und/oder nicht fachgerechter Installation des KITs.

## SICHERHEIT BEI DER INSTALLATION

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

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

- **Vorbereitung des Möbels zum Einbau:**

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

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

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

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

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

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

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

## ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER



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

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

## BESTIMMUNGEN

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

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

## 2. VERWENDUNG

### VERWENDUNG KOCHBEHÄLTER

#### ● Behälter zum Kochen

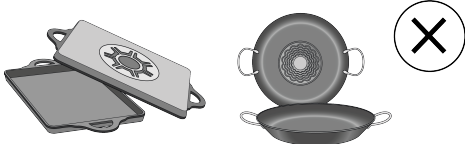


Nur Töpfe verwenden, die dieses Zeichen tragen.

#### Wichtig:

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

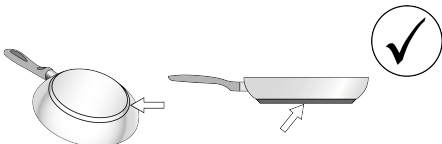
- die keinen perfekt flachen Boden haben;
- die aus Metall bestehen und einen emaillierten Boden haben;
- die einen rauen Boden haben, um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu verschrammen;
- Keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalttafel des Kochfelds legen.
- Nicht jedes für die Induktion geeignete Kochgeschirr arbeitet effizient, da der Boden teilweise aus ferromagnetischem Material besteht! Beim Kauf von Töpfen und Pfannen ist auf folgendes zu achten:
- Der Boden muss vollständig aus ferromagnetischem Material sein. Andernfalls werden sowohl die Effizienz der Wärmeübertragung als auch ihre Gleichmäßigkeit verringert, wobei die Temperaturen der Oberfläche der Pfanne/des Topfes nicht zum Garen geeignet



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



- Nicht gerade Böden oder mit rauen Oberflächen.
- Sie entziehen Kontaktfläche zwischen Induktor und Kochgeschirr, verringern die Effizienz und verschlechtern das Kocherlebnis.



#### ● Bereits existierende Behälter

Ob der Werkstoff des Topfes magnetisch ist, kann einfach mit einem Magnet geprüft werden. Die Töpfe sind nicht geeignet, wenn sie nicht magnetisch fühlbar sind. Auch in

diesem Fall gelten die Anweisungen, die im vorhergehenden Abschnitt angeführt sind.

#### ● Empfohlene Topfboden-Durchmesser

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

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

#### ● Energieeinsparung

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

### VERWENDUNG DES GEBLÄSES/ WRASENABZUGS

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

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

#### ● Version mit Absaugung:

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

Um die maximale Absaugleistung zu erhalten:

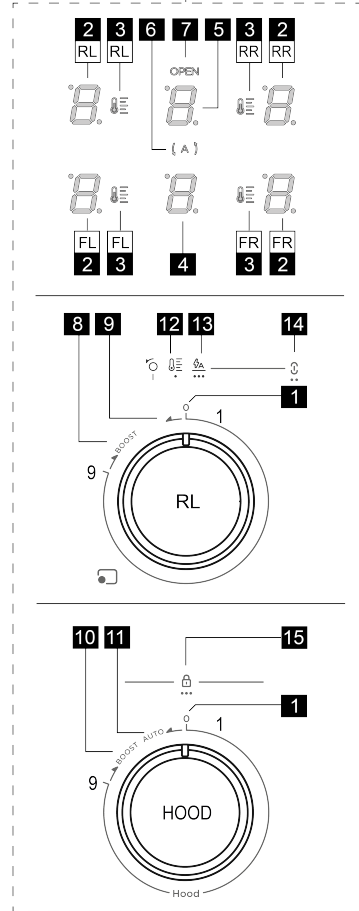
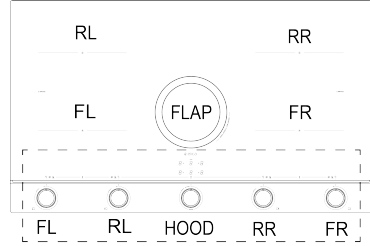
- Es wird ein Rohrverlauf mit einer maximalen linearen Länge von 7 Metern empfohlen.
- Auf einer Gesamtlänge von 7 linearen Metern sollten maximal zwei 90° Kurven verwendet werden
- Vermeiden Sie zu starke Wechsel bei den Leitungsquerschnitten, besser immer einen Querschnitt von Ø 150 mm (oder rechteckig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

●  **Version mit Filter:**

Die Abzugsluft strömt durch eingebaute Fett- und Geruchsfilter und wird gefiltert zurück in den Raum geleitet. Das Produkt wird mit all jenem Zubehör geliefert, das für eine Standardinstallation mit Luftaustritt aus der Vorderseite des Möbelsockels notwendig ist. Das Produkt ist mit einem Satz Geruchsfilter ausgerüstet. Für mehr Informationen siehe die Seite zum Zubehör der Filterversion (in dem Teil mit den Abbildungen dieses Handbuchs).

### 3. FUNKTIONSWEISE

#### BEDIENFELD



#### T. Funktion

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| 1 | Nullstellung 0 Knöpfe      |
| 2 | Anzeige Kochzonen          |
| 3 | Anzeige Temperatur-Manager |
| 4 | Display Gebläse            |

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

## WAS VOR DEM BEGINN ZU WISSEN IST

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

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

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

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

## DISPLAY KOCHBEREICH

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

Funktion	Wert
Eingeschalteter Kochbereich	
Power Level (Leistungsstufe)	
Residual Heat Indicator (Anzeige der Restwärme)	
Pot Detector (Kochtopferkennung)	
Funktion Bridge Zone aktiv	
Funktion Temperature Manager (Temperaturmanager) aktiv	

Funktion Child Lock aktiv	
Funktion Pause	
Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen)	

**Anmerkung: Wenn in einer oder mehreren Anzeigen**

ein blinkender Punkt erscheint, muss die Steuerung für diese Anzeige zurückgesetzt werden, indem Sie den Knopf in die Nullstellung drehen.

## EIGENSCHAFTEN DES KOCHFELDS

- **Safe Activation** (sichere Aktivierung)

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

- **Pot Detector** (Kochtopferkennung)

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

- **Safety Shut Down** (Sicherheitsabschaltung)

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

## ANZEIGE KNOPFDREHUNG

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




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

## VERWENDUNG DES KOCHFELDS




Das Kochfeld ist mit vier FL RL RR FR

Kochzonen ausgestattet, die einzeln oder in Kombination **FL+RL** oder **FR+RR** aktiviert werden können. Jede Zone hat 9 Leistungsstufen plus einen zusätzlichen Booster.

- **Aktivierung/Deaktivierung der Kochzone**  
**Aktivierung:**



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


**Deaktivierung:**

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




• **Booster**

**Aktivierung:**

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

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




**Deaktivierung:**

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

• **Brücke:**




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

**Brückenaktivierung nach links:**

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


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

**Brückenaktivierung nach rechts:**

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

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

**Deaktivierung Brücke:**

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

• **Power Limitation:** (Leistungsbegrenzung)

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


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

## **Ausgangszustand des Kochfelds für die Einstellung der Power limitaton:**


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


### **Einstellung Power Limitation:**




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

Bei abgeschaltetem Kochfeld, **OWL**  Drehknopf **RR** und in dieser Position beibehalten, ein akustisches Signal ertönt


nach **1 s** und auf dem Display **RR-2** wird  visualisiert. Während man den Drehknopf **RR** noch am Anschlag beibehält, diese Sequenz mit dem Drehknopf **FR** schnell ausführen:

**OWR**  für **1 s** bis zum akustischen Signal, dann den Drehknopf loslassen, der **dreimal** auf die Position 9


zurückkehrt; (in der Position **OWR** wird  visualisiert, während bei jedem Loslassen in Position 9 dieses Symbol verschwindet.) . Erst zu diesem Zeitpunkt kann auch der Knopf **RR** losgelassen werden. **Dieser erste Teil der Prozedur muss innerhalb der ersten 5 s nach Beginn des Verfahrens durchgeführt werden.**



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

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

**OWL**  Drehknopf **RR** in dieser Position beibehalten, während der Drehknopf **FR** auf die Position Null gebracht werden muss; um von dieser Position aus eine andere

Leistung als die Standardleistung zu wählen,  den Drehknopf **FR** um einen Klick auf die Position 1 bringen,

das Display **FR-2** zeigt . Erst zu diesem Zeitpunkt kann auch der Knopf **RR** losgelassen werden, der in die Position Null zurückkehrt. Auch den Drehknopf **FR** in die Position Null zurückbringen.

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

## **BEDIENUNG DES GEBLÄSES/ WRASENABZUGS**




### **• Flap Absauger:**

Der Absaugbereich ist mit einem sich drehenden, mechanischen **FLAP** ausgestattet. **Der FLAP muss geöffnet werden, bevor die Abzugshaube zur Aktivierung des Absaugsystems geöffnet wird.** Der

Wrasenabzug ist mit einem Sensor ausgestattet, der bei eingeschaltetem Wrasenabzug den Motor automatisch anhält, wenn der **FLAP** komplett geschlossen wird. Der Wrasenabzug schaltet sich erst wieder ein, wenn der **FLAP** wieder geöffnet wird.

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

### **• Ansauggeschwindigkeit:**

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

### **• Aktivierung/Deaktivierung Absauger:**



#### **Aktivierung:**

Öffnen Sie den **FLAP** in der Mitte des Kochfeldes; von der

Nullstellung **(1)** aus, **R**  Knopf **HOOD**, mit jedem Klick erhöhen Sie die Saugleistung.



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

#### **Deaktivierung:**

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

### **• Booster Absauger:**


#### **Aktivierung:**

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

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

kehrt die Leistung automatisch auf die Stufe  zurück.

#### **Deaktivierung:**


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

### **• Automatikbetrieb**

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

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

#### **Aktivierung:**

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

### **Deaktivierung:**


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

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

### **• Aktivierung/Deaktivierung der Fett- und Geruchsfilter-Sättigungsanzeige**




**Anmerkung:** Diese Anzeige ist in der Regel abgeschaltet.

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

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


**Anmerkung:** Die erste vorgeschlagene Einstellungsoption ist die des **FETTENFILTERS**, daher erscheint auf dem


Display (5) das Symbol ; Um zur Einstellung des **GERUCHSFILTERS** zu wechseln, halten Sie die Position


**OWL**  **2 Sekunden** lang gedrückt, auf dem Display (5) erscheint der Buchstabe . Um zur vorherigen Filtereinstellung zurückzukehren, halten Sie **OWL**  **2 Sekunden** lang gedrückt.

**So aktivieren / deaktivieren Sie die Anzeige der Fettfiltersättigung** .


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

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

**So aktivieren/deaktivieren Sie die Anzeige der Geruchsfiltersättigung** .

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

### **Bestätigen Sie die gewählten Einstellungen:**

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

### **• Anzeige der Filtersättigung**

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

Wenn es an der Zeit ist, den Fett- und/oder Geruchsfilter auszutauschen, erscheinen die folgenden Symbole auf

dem Display (5):

**Geruchsfilter:**  Blinkt für 10 Sekunden.

**Fettfilter:**  Blinkt für 10 Sekunden.



**Beide Filter:**  Und  blinken abwechselnd für 10 Sekunden.

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

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

### **• Zurücksetzen der Anzeige der Filtersättigung:**

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

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

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

## LEISTUNGSTABELLE

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

## 4. PFLEGE

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

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

### WARTUNG KOCHFELD

#### • Reinigung des Kochfelds

Das Kochfeld ist nach jeder Benutzung zu reinigen.

#### Wichtig:

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

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

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

#### • D Reinigung der Flüssigkeitsauffangwanne:

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

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

#### • E Reinigung des Metallgitters:

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

#### • F Reinigung der Knöpfe:

Für eine gründlichere Reinigung können die Knöpfe abgenommen werden. Sie sind magnetisch am Kochfeld befestigt, so dass es genügt, sie anzuheben. Sie sollten von Hand mit warmem Wasser und neutralen

Reinigungsmitteln gewaschen werden, ohne Schwämme oder Tücher zu verwenden.

## **WARTUNG GEBLÄSE/ WRASENABZUG**

### ● **Reinigung des Gebläses/Wrasenabzugs:**

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

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

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

### ● **✂A** **Wartung Fettfilter:**

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

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

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

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

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

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

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

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

- N'effectuer aucune variation électrique sur l'appareil.
- Avant de procéder à l'installation de l'appareil, vérifier qu'aucun composant n'est endommagé. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.
- Vérifier l'intégrité de l'appareil avant de procéder à l'installation. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.

## 1. SÉCURITÉ ET RÉGLEMENTATIONS

### ⚠ SÉCURITÉ GÉNÉRALE

**Attention !** Suivre attentivement les instructions ci-dessous : ● Le produit doit être débranché du secteur avant d'effectuer une quelconque intervention d'installation. ● L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne pas réparer ou remplacer les pièces du produit si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation. ● La mise à la terre du produit est obligatoire. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement du produit, intégré dans le meuble, au secteur électrique. ● Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un interrupteur onnipolaire conforme aux normes garantissant la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation. ● Ne pas utiliser de prises multiples ni de rallonges. ● Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles à l'utilisateur. ● Le produit et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. ● Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec le produit ; garder les enfants à distance et les surveiller : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. ● Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser la plaque à induction, que le stimulateur est compatible avec le produit. ● Ne pas toucher les éléments chauffants du produit

durant et après l'utilisation. ● Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants du produit ne soient suffisamment refroidis, risque d'incendie. ● Ne pas placer des matériaux inflammables sur le produit ou à proximité. ● Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile. ● Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter toute possibilité d'électrocution. ● Le produit n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un programmeur externe ou d'un système de commande à distance séparé. ● La cuisson non surveillée sur une plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer des incendies. ● Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence. ● Ne JAMAIS tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au contraire, éteindre le produit et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. ● Risque d'incendie : ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson. ● Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur, risque d'électrocution. ● Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de la plaque de cuisson car ils pourraient surchauffer. ● Avant de brancher le produit au secteur électrique : contrôler la plaque des données (présente sur la partie inférieure du produit) pour vérifier que la tension et la puissance correspondent à celle du secteur et que la prise est adéquate. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

**Important :** ● Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson au moyen du dispositif de commande et ne pas se fier uniquement au détecteur de casseroles. ● Éviter les débordements de liquide ; pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur. ● Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides, ou sans récipients. ● À la fin de la cuisson, éteindre la zone de cuisson correspondante. ● Pour la cuisson, ne jamais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait de manière irréversible le produit. ● Ne jamais chauffer une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle pourrait exploser ! Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plaques de cuisson. ● L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tels que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, il est recommandé d'utiliser une puissance inférieure. ● Les récipients doivent être directement placés sur la plaque de cuisson et être centrés. N'insérer en aucun cas d'autres objets entre la casserole et la plaque de cuisson. ● En cas de températures élevées, le produit réduit automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson. ● Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher le produit du secteur électrique en enlevant la fiche ou à travers le disjoncteur général de l'habitation. ● Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien. ● Le produit peut

être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou après que ces personnes aient reçu des instructions relatives à l'usage sûr du produit et à la compréhension des dangers que cela implique. ● Les enfants doivent être contrôlés afin qu'ils ne jouent pas avec le produit. ● Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. ● Le local doit disposer d'une ventilation suffisante lorsque le produit est utilisé en même temps que d'autres appareils à combustion de gaz ou autres combustibles. ● Le produit doit être fréquemment nettoyé, à l'intérieur comme à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS) ; respecter dans tous les cas les indications présentes dans les instructions d'entretien. ● Le non-respect des consignes de nettoyage du produit et du remplacement et nettoyage des filtres comporte des risques d'incendie. ● Le flambage est strictement interdit. ● L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée. ● La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu. ● Attention ! Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de l'appareil peuvent chauffer. ● Attention ! Ne pas brancher le produit au secteur électrique tant que l'installation n'est pas totalement terminée. ● Concernant les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, respecter scrupuleusement les réglementations établies par les autorités locales compétentes. ● L'air extrait ne doit pas être conduit vers le tube destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion à gaz ou autres combustibles. ● Ne jamais utiliser le produit sans la grille correctement montée ! ● Utiliser uniquement les vis de fixation fournies avec le produit pour l'installation ou, en leur absence, acheter le type de vis adéquat. Utiliser des vis de la longueur indiquée dans la notice. ● Quand ce produit et d'autres appareils non alimentés par l'énergie électrique sont en marche simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bars). ● Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, s'assurer qu'il accompagne toujours le produit.

## SÉCURITÉ POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Débrancher le produit du secteur électrique.
- L'installation doit être effectuée par un personnel professionnellement qualifié et connaissant les normes en vigueur en matière d'installation et de sécurité. ● Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages personnels, matériels et aux animaux en cas de non-respect des indications fournies dans ce chapitre. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le retrait de la plaque de cuisson du plan de travail. ● S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé. ● Ne pas utiliser de rallonges. ● Le câble

électrique de terre doit être 2cm plus long que les autres câbles. ● Dans le cas où le produit ne serait pas doté d'un cordon d'alimentation, en utiliser un ayant une section de conducteur d'au moins 2,5 mm<sup>2</sup> pour une puissance allant jusqu'à 5500 watts ; pour des puissances supérieures, il doit être de 4 mm<sup>2</sup>. ● Le câble ne doit à aucun moment atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante. ● Le produit est destiné à être connecté de façon permanente au secteur électrique, c'est pourquoi il faut effectuer un raccordement fixe au secteur via un interrupteur omnipolaire conforme, qui assure la déconnexion complète du secteur électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation.

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

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

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

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

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

## SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

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

- **Avant de commencer l'installation** : Après avoir déballé le produit, vérifier qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport et, en cas de problèmes, contacter le revendeur ou le Service Client, avant de procéder à l'installation ; vérifier que les dimensions du produit sont

adaptées à la zone d'installation choisie ; vérifier qu'aucun matériel accessoire (comme des sachets avec des vis, garanties, etc.) ne se trouve à l'intérieur de l'emballage (pour des raisons de transport), il doit être enlevé et conservé ; vérifier par ailleurs qu'une prise électrique est disponible à proximité de la zone d'installation

#### • Préparation du meuble pour l'encastrement :

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

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

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

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

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

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

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

## ÉLIMINATION EN FIN DE VIE



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

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

service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où le produit a été acheté.



FR Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur [www.quefairendesdechets.fr](http://www.quefairendesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## NORMES

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

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

## 2. UTILISATION

### UTILISATION DES RÉCIPIENTS POUR LA CUISSON

#### • Récipients pour la cuisson

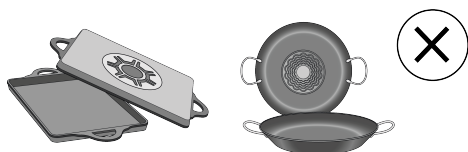


Utiliser uniquement des poêles et des casseroles qui portent ce symbole.

#### Important :

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

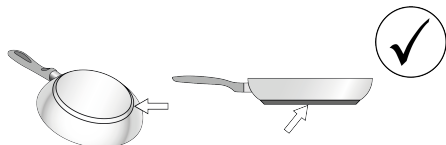
- des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
- des récipients en métal dont le fond est émaillé ;
- des récipients dont la surface est rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque ;
- ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de la plaque.
- Toutes les casseroles et poêles adaptées pour l'induction ne sont pas toutes efficaces en raison de fonds composés partiellement de matériau ferromagnétique !! Vérifier, lors de l'achat des casseroles ou des poêles, que :
  - le fond est entièrement en matériau ferromagnétique. Sinon, l'efficacité de transmission de la chaleur et son uniformité diminuent, la température de la surface de la casserole/poêle n'est plus adaptée à la cuisson



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



• le fond n'est pas bombé ou avec une surface rugueuse.  
 • le fond ne supprime pas de surface de contact entre les inducteurs et le récipient et ne réduit pas l'efficacité et l'expérience de cuisson.



#### ● Récipients préexistants

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

#### ● Diamètres fonds de casseroles conseillés

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

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

#### ● Économie d'énergie

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

## UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

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

interne.

Consulter les sites [www.elica.com](http://www.elica.com) et [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) pour vérifier la gamme complète des kits disponibles, pour pouvoir réaliser les différentes installations tant filtrantes que aspirantes.

#### ● Version Aspirante :

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

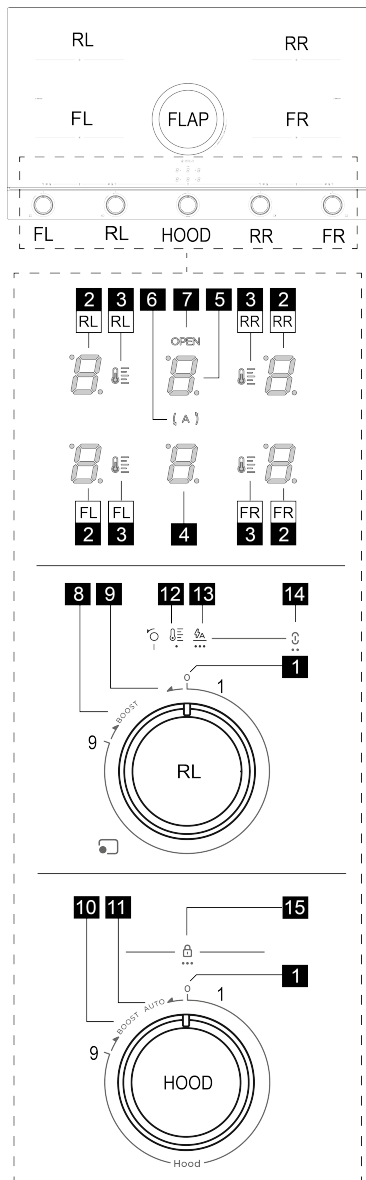
Pour obtenir une efficacité d'extraction maximale : • Le parcours maximal conseillé pour les conduits est de 7 mètres linéaires. • Sur le total de 7 mètres linéaires, il est conseillé d'utiliser au maximum deux coudes de 90° • Éviter tout changement drastique de section du conduit, en privilégiant toujours un section équivalente à Ø 150 mm (ou la rectangulaire de 222 x 89 mm).

#### ● Version Filtrante :

L'air extrait sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce. 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. Le produit est doté d'un set de filtres anti-odeur. Pour de plus amples, consulter la page relative aux accessoires de la version filtrante (dans la partie illustrée de ce manuel).

# 3. FONCTIONNEMENT

## PANNEAU DE COMMANDE



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

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

### À SAVOIR AVANT DE COMMENCER

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


- Certaines fonctions ne s'activent pas, ou s'éteignent automatiquement, en l'absence de casseroles sur les feux ou si celles-ci sont mal placées.
- Dans d'autres cas, les fonctions activées se désactivent automatiquement après quelques secondes lorsque la fonction sélectionnée nécessite un autre réglage qui n'est pas donné (ex. : « Allumer la plaque de cuisson » sans « Sélectionner la zone de cuisson » et la « Température de fonctionnement », ou bien la « Fonction Lock (verrouillage) » ou « Timer »).

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

### AFFICHEUR ZONE DE CUISSON

dans les affichages relatifs aux zones de cuisson, apparaît :

Fonction	Valeur
Zone de cuisson allumée	0
Power Level (Niveau de puissance)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel)	H
Pot Detector (Détecteur de casserole)	U
Fonction Bridge Zones active	7
Fonction Temperature Manager (Température directrice) activée	U
Fonction Child Lock activée	L
Fonction Pause	11

Fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique) 

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

## CARACTÉRISTIQUES DE LA PLAQUE

### • Safe Activation

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


### • Pot Detector

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

### • Safety Shut Down





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

### • Residual Heat Indicator





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

## INDICATION ROTATION BOUTONS

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




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

## UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON




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

### • Activation / Arrêt zone de cuisson

Activation :



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


### Désactivation :

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

### • Booster

Activation :

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

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




Désactivation :

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

### • Bridge :




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

Activation Bridge à gauche :

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


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

Activation Bridge à droite :

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



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

Désactivation Bridge :

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

### • Power Limitation :

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



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



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




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

#### Réglage Power Limitation :




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



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

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

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

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

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

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

## UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

### • Flap de l'Aspirateur :

La zone d'aspiration est dotée d'un **FLAP** (volet) pivotant

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

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

### • Vitesse d'aspiration :


Le plan est équipé de 9 niveaux de vitesse d'aspiration, de

 à  plus un niveau Booster .

### • Activation / Arrêt aspirateur :

#### Activation :

Ouvrir le **FLAP** au centre du plan ; Depuis la position zéro

(1), **R**  bouton **HOOD**, chaque clic augmentera progressivement la puissance d'aspiration.

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



#### Désactivation :


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

l'écran affichera .


### • Booster Aspirateur :

#### Activation :

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

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

#### Désactivation :



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

### • Fonctionnement automatique

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

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

#### Activation :

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

### Désactivation :


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

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

### • Activation / désactivation de l'indicateur de saturation du filtre graisses et odeurs



**Remarque** : Ce voyant est généralement désactivé.


**Pour accéder au menu activation / désactivation filtres :**


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


**Remarque** : La première option de réglage proposée est celle du **FILTRE GRAISSES**, et c'est pour cela que l'écran


(5) affichera le symbole  ; pour passer au réglage du **FILTRE À ODEURS**, OWL  et maintenir la position

pendant **2 s.** L'écran (5) affichera la lettre . Pour revenir au réglage du filtre précédent, OWL  en maintenant la position pendant **2 s.**

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


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

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

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

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

**Confirmer les réglages sélectionnés :**

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

### • Voyant de saturation des filtres

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

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

**Filtres à odeurs** :  Clignotant pendant 10 sec.

**Filtre à graisse** :  Clignotant pendant 10 sec.



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



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

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

### • réinitialisation de l'indicateur de saturation des filtres :



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









Sur l'écran (5) l'indication G ou F disparaît et un point apparaît en bas à droite, clignotant pendant 2 sec.  .

ou  . suivi d'un bip sonore, indiquant que l'indicateur a été remis à zéro.

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


## TABLEAU DE PUISSANCE

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Utilisation (selon l'expérience et les habitudes de cuisson)
Puissance maximale		Réchauffer rapidement	augmentation rapide de la température de l'aliment jusqu'à ébullition en cas d'eau ou réchauffer rapidement les liquides de cuisson
		Frيره - bouillir	brunir, commencer une cuisson, frيره des produits surgelés, bouillir rapidement

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

## 4. ENTRETIEN

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

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

### ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON

#### • Nettoyage de la plaque à induction

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

#### Important :

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

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

#### • **D** Nettoyage du bac de récupération des liquides :

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

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

#### • **E** Nettoyage de la grille métallique :

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

#### • **F** Nettoyage poignées :

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

### ENTRETIEN DE L'EXTRACTEUR

#### • Nettoyage de l'extracteur :

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

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

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

#### • **A** Entretien des Filtres à graisse :

**Il retient les particules de graisse dérivantes de la cuisson.**

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

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

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

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

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

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

- Lees de instructies aandachtig door: deze bevatten belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en de veiligheid.
- Breng geen elektrische wijzigingen aan het apparaat aan.
- Voorafgaand aan de installatie van het apparaat moet gecontroleerd worden dat alle onderdelen onbeschadigd zijn. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.
- Controleer de intacte staat van het apparaat alvorens het te installeren. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.

## 1. VEILIGHEID EN REGELGEVING

### ALGEMENE VEILIGHEID

**Opgelett!** Neem de volgende aanwijzingen strikt in acht: • Voordat er handelingen voor de installatie worden verricht, moet het apparaat eerst worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet. • De installatie of het onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant en conform de plaatselijk geldende normen inzake de veiligheid. Geen enkel deel van het product mag gerepareerd of vervangen worden, tenzij dat uitdrukkelijk wordt aangegeven in de handleiding. • De aarding van het product is wettelijk verplicht. • De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de aansluiting van het in het meubel ingebouwde product op het elektriciteitsnet toe te staan. • Opdat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsnormen, is een meerpolige schakelaar vereist die voldoet aan de veiligheidsnormen en die de volledige ontkoppeling van het net garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften. • Gebruik geen stekkerdozen of verlengsnoeren. • Na het voltooiën van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer bereikbaar zijn voor de gebruiker. • Het product en de toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken. • Zorg ervoor dat kinderen niet met het product spelen; houd kinderen op afstand en onder toezicht

omdat de toegankelijke onderdelen tijdens het gebruik zeer heet kunnen worden. • Voor personen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, te controleren of uw stimulator compatibel is met het product. • Tijdens en na gebruik mogen de verwarmingselementen het product niet worden aangeraakt. • Vermijd contact met doeken of ander brandbaar materiaal totdat alle onderdelen het product voldoende zijn afgekoeld: brandgevaar. • Plaats geen brandbare materialen op het product of in zijn nabijheid. • Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Houd toezicht tijdens de bereiding van voedsel dat rijk is aan vet en olie. • Als het oppervlak is aangetast of gebarsten, moet het product worden uitgeschakeld om het gevaar op elektrische schokken te voorkomen. • Het product mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld. • Een onbewaakt kookproces met olie of vet op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. • Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden. • Probeer NOOIT om vlammen met water te blussen. In plaats daarvan moet het product worden uitgeschakeld en moeten de vlammen gedoofd worden met, bijvoorbeeld, een deksel of een blusdeken. • Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken. • Gebruik geen stoomreinigers: risico op een elektrische schok. • Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat ze oververhit zouden kunnen raken. • Alvorens het product op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het typeplaatje (op de onderkant van het product) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en controleer of het stopcontact geschikt is. Neem in geval van twijfel contact op met een gekwalificeerde elektricien.

Belangrijk: • Schakel de kookplaat na gebruik uit door middel van het bedieningspaneel en vertrouw daarbij niet op de pan-detector. • Om het morsen van vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtetoevoer beperkt worden. • Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of potten, of zonder pannen. • Na de beëindiging van het kookproces moet de betreffende kookzone worden uitgeschakeld. • Gebruik bij het koken nooit vellen aluminiumfolie en plaats met aluminium verpakte producten nooit rechtstreeks op het product. Aluminium zou kunnen smelten en uw product onherstelbaar beschadigen. • Warm nooit een blikje met voedingsmiddelen op zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt ook voor alle andere soorten kookplaten. • Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. • De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan. • De pannen moeten rechtstreeks op de kookplaat en in het midden van de kookzones worden geplaatst. Plaats in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de

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

## VEILIGHEID VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

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

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

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

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

worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke systemen.

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

## VEILIGHEID VOOR DE INSTALLATIE

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

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

• **Vorbereiding meubel voor de inbouw:**

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

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

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

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

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

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

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

## VERWIJDERING AAN EINDE LEVENSDUUR



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

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

## REGELGEVING

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

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

## 2. GEBRUIK

### GEBRUIK RECIPIËNTEN VOOR KOKEN

• **Receptiënten voor het koken**



**Gebruik alleen pannen met dit symbool.**

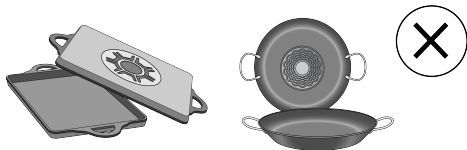
**Belangrijk:**

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

- receptiënten waarvan de bodem niet volledig vlak is;
- metalen receptiënten met geëmailleerde bodem;
- receptiënten met een ruwe onderkant, om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen;
- plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.
- Niet alle voor inductie geschikte pannen functioneren

efficiënt door hun bodems die gedeeltelijk uit ferromagnetisch materiaal bestaan!! Controleer dat bij het kopen van pannen:

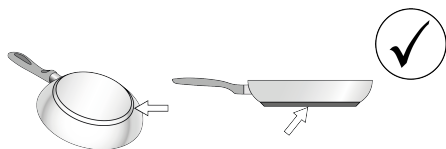
- dat de bodem volledig gemaakt is van ferromagnetisch materiaal. Is dit niet het geval, dan nemen zowel de efficiëntie als de gelijkmatigheid van de warmteoverdracht af, bij temperaturen van het oppervlak van de pan die niet geschikt zijn voor koken



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



- Niet-vlakke bodem of ruw oppervlak.
- Verminderen het raakvlak tussen de inductor en de pan, waardoor de efficiëntie afneemt en de kookvering verslechterd.



#### • Receptiënten reeds in uw bezit

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

#### • Aanbevolen diameters voor de bodem van de pan

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

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

#### • Energiebesparing

Gebruik pannen en potten met een diameter van de bodem die gelijk is aan die van de kookzone; Gebruik uitsluiten pannen en potten met een vlakke bodem; Laat, indien mogelijk, de deksel tijdens het koken op de pan; Kook groenten, aardappelen, enz. met een kleine hoeveelheid

water om de bereidingstijd te verminderen; Gebruik de snelkookpan om het energieverbruik en de bereidingstijd verder te beperken; Plaats de pan in het midden van de op de kookplaat aangegeven kookzone.

## GEbruik VAN DE AFZUIGER

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

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

#### • Afzuigversie:

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

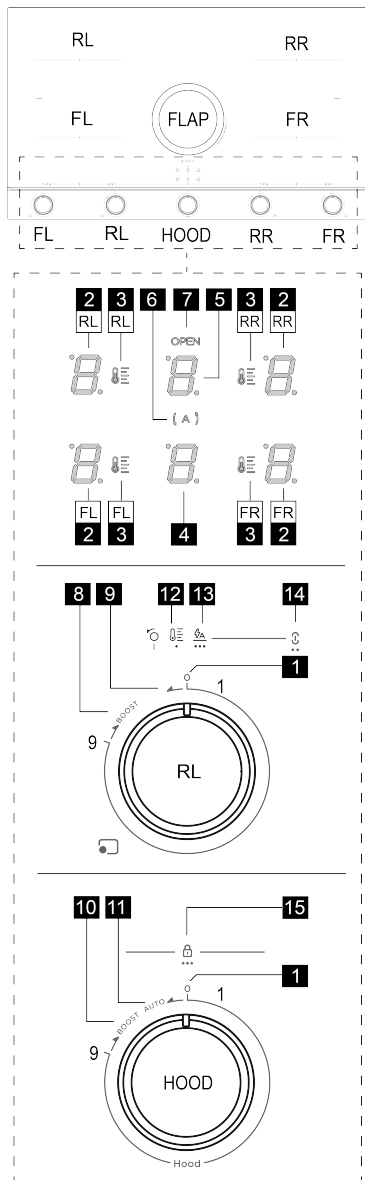
Voor een maximale afzuigkracht: • We raden een lineair traject van de leiding van maximaal 7 meter aan. • We raden om over de 7 lineaire meters maximaal twee bochten van 90° te gebruiken. • Vermijd drastische wijzigingen van de doorsnede van de leiding, probeer altijd een diameter van  $\varnothing$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

#### • Filterversie:

De aangezogen lucht wordt na filtratie door speciale vetfilters en geurfilters weer in de ruimte geleid. Het product wordt geleverd met alle elementen noodzakelijk voor een standaardinstallatie, met de luchtuitlaat aan de voorzijde van de plint van het meubel. Het product is uitgerust met een set geurfilters. Raadpleeg voor meer informatie de pagina met betrekking tot de accessoires van de filterversie (in het geïllustreerde deel van deze handleiding).

## 3. WERKING

### BEDIENINGSPANEEL



#### T. Functie

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1 | Nulstand 0 draaiknoppen     |
| 2 | Display bereidingszones     |
| 3 | Display Temperature Manager |
| 4 | Display Afzuigkap           |

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

### BELANGRIJKE INFORMATIE VOORDAT U BEGINT

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

- **Bepaalde functies worden niet geactiveerd of worden automatisch uitgeschakeld als er geen pannen op de kookzones aanwezig zijn of als ze niet goed zijn geplaatst.**
  - In andere gevallen worden de geactiveerde functies na enkele seconden automatisch uitgeschakeld wanneer de geselecteerde functie een instelling behoeft die echter niet wordt ingevoerd (bijv.: "Kookplaat activeren" zonder "Selecteer kookzone" en de "Bedrijfstemperatuur", of de "Functie Lock" of de "Timer").
- Wacht tot het display uit gaat alvorens de kookzone te benaderen.

### DISPLAY KOOKZONE

op de displays van de kookzones wordt het volgende weergegeven:

Functie	Waarde
Kookzone ingeschakeld	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Functie Bridge Zone actief	n
Functie Temperature Manager actief	U
Functie Child Lock actief	L
Functie Pauze	11

**Opmerking:** Als er op één of meer displays een

knipperende stip verschijnt,  moet de bediening van dat display geset worden door de knop naar de stand Nul te draaien.

## KENMERKEN VAN DE KOOKPLAAT

### • Safe Activation

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

### • Pot Detector

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

### • Safety Shut Down

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





### • Residual Heat Indicator

Bij de uitschakeling van één of meerdere kookzones wordt de aanwezigheid van restwarmte gesignaleerd met een speciale visuele aanduiding op het display van de

betreffende zone, door middel van het symbool .

## WEERGAVE VAN DE KNOPROTATIE

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

	rechtsom draaien
	rechtsom draaien voorbij niveau 9 door de knop tot de eindaanslag te draaien.
	linksom draaien
	linksom draaien voorbij niveau (1) door de knop tot de eindaanslag te draaien.


## GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

De kookplaat is uitgerust met vier bereidingszones FL


 RL  RR  FR  deze kunnen afzonderlijk worden bediend of kunnen in combinatie worden gebruikt FL+RL of FR+RR. Elke zone heeft 9 vermogensniveaus plus een extra booster.

### • Activering / uitschakeling bereidingszone

#### Activering:

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



#### Deactivering:

Vanuit elke andere stand dan de nulstand (1),  knop (FL- RL- RR - FR ), en terugbrengen naar de nulstand (1),

Het display toont van  tot .

### • Booster

#### Activering:

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

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

.

#### Deactivering:



De booster kan op elk moment gedeactiveerd worden, L

 knop naar niveau , of OWR  zoals gedaan voor activering.

### • Bridge:

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

#### Activering Bridge links:

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

aan en het display (2-RL) toont .

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

#### Activering Bridge rechts:

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

aan en het display (2-RR) toont .

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

#### Uitschakeling Bridge:

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

### • Power Limitation:

Met de functie Power Limitation (vermogensbegrenzing)

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

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


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


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


#### ***Instelling Power Limitation:***




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

Bij uitgeschakelde kookplaat, **OWL**  knop RR en handhaaf deze stand, na **1sec.** klinkt er een geluidssignaal


en op het display RR-2 wordt  weergegeven. Houd de knop RR nog op de eindaanslag en verricht met de knop FR snel deze sequentie:

**OWR**  gedurende **1 sec.** tot het geluidssignaal klinkt; laat de knop dan los, de knop keert terug naar stand 9



**gedurende drie keer;** (op stand OWR wordt  weergegeven, terwijl bij elke vrijgave op stand 9 dit symbool zal verdwijnen). Pas nu mag ook de knop RR worden losgelaten. **Dit eerste deel van de procedure moet binnen de eerste 5 seconden na de start van de procedure worden voltooid.**

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

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

**OWL**  knop RR, handhaaf deze stand terwijl de knop FR naar de stand Nul moet worden verplaatst; om vanuit deze stand een ander vermogen dan de standaard

instelling te selecteren,  knop FR met één klik naar stand 1; display FR-2 zal  weergeven. Pas nu mag ook de knop RR worden losgelaten; de knop keert terug naar de stand Nul. Verplaats ook de knop FR naar de stand Nul.

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




## **GEBRUIK VAN DE AFZUIGER**

### **• Flap van de Afzuiger:**

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


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

### **• Snelheid afzuiging:**

De kookplaat beschikt over 9 niveaus van afzuigingsnelheid, van  tot , plus een Booster-niveau .



### **• Activering / uitschakeling afzuiger:**

#### ***Activering:***

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

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


#### ***Deactivering:***

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


### **• Booster Afzuiger:**

#### ***Activering:***

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

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

#### ***Deactivering:***

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


### **• Automatische werking**

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

Wanneer de kookzones worden uitgeschakeld, zal de afzuigkap zijn aanzuigingsnelheid aanpassen door deze

geleidelijk te verminderen, om de resterende dampen en geuren af te voeren.

#### **Activering:**

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

#### **Deactivering:**


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

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

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

**Opmerking:** Deze indicator is normaal gesproken gedeactiveerd.

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

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


**Opmerking:** De als eerste voorgestelde instellingsoptie is die van het **VETFILTER**, om deze reden toont het display

(5) het symbool ; Om over te gaan naar de instelling van

het **GEURFILTER**, **OWL**  en handhaaf de stand

gedurende **2 sec.**; het display (5) toont de letter . Om terug te keren naar de instelling van het vorige filter, **OWL**

 en handhaaf de stand gedurende **2 sec.**


**Om de indicator verzadiging vetfilter te activeren / deactiveren**  :

Ga naar de instelling **VETFILTER**  vervolgens **OWL**

 knop **HOOD**. Telkens wanneer de knop wordt gedraaid en losgelaten wordt de indicator geactiveerd of gedeactiveerd.


**Als de indicator actief is, verschijnt** op het display (5),

naast de letter, een punt, in dit geval .

**Om de indicator verzadiging geurfilter te activeren / deactiveren**  :

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

#### **Bevestig de geselecteerde instellingen:**

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

#### **• Indicator verzadiging filters**

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

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

**Geurfilters:**  Knippert gedurende 10 sec.

**Vetfilter:**  Knippert gedurende 10 sec.

**Beide filters:**  en  knipperen afwisselend gedurende 10 sec.

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

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

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

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

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

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


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

**TABEL VERMOGENS**

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

## 4. ONDERHOUD

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

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

### ONDERHOUD KOOKPLAAT

#### • Reiniging van de inductiekookplaat

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

#### Belangrijk:

- Vermijd het gebruik van schuurponsjes of metalen sponsjes. Deze zouden na verloop van tijd het glas kunnen beschadigen.
- Gebruik geen chemische en irriterende reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.
- **GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!**

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

#### • **D** Reiniging van de opvangbak vloeistoffen :

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

Voor een nog vollediger en grondiger reiniging is het mogelijk de onderste bak volledig te verwijderen.

#### • **E** Reiniging van het metalen rooster:

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

#### • **F** Reiniging draaiknoppen:

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

## ONDERHOUD AFZUIGER

#### • Reiniging van de afzuiger:

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

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

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

#### • **A** Onderhoud vetfilters:

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

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

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

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

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

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

## **Siga escrupulosamente las instrucciones proporcionadas en este manual.**

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

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

- No efectúe variaciones eléctricas en el producto.

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

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

# 1. SEGURIDAD Y NORMATIVAS

## **⚠ SEGURIDAD GENERAL**

**¡Cuidado!** Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones: ● Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el producto de la red eléctrica. ● La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. No repare ni sustituya ninguna parte del producto a menos que se indique específicamente en el manual de uso. ● La ley exige la puesta a tierra del producto. ● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del producto, empotrado en el mueble, a la red eléctrica. ● Para que la instalación cumpla con las normas de seguridad vigentes, es necesario un interruptor de corte omnipolar bajo norma que asegure la desconexión completa de la red eléctrica en condiciones de la categoría de sobrecarga III, de acuerdo con las reglas de instalación.

- No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadores eléctricos.
- Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario.
- El producto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el producto; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso.
- Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el producto.
- Durante y después del uso, no toque los elementos de

- calentamiento del producto.
- Evite el contacto con paños u otro material inflamable hasta que todos los componentes del producto no se hayan enfriado suficientemente, riesgo de incendio.
- No coloque materiales inflamables sobre el producto o en sus proximidades.
- Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables. Supervisar la cocción de los alimentos ricos en grasas y aceites.
- Si la superficie se encuentra agrietada, apague el producto para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- El producto no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el producto y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas.
- Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice limpiadores de vapor, riesgo de descargas eléctricas.
- No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del producto) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

Importante: ● Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas. ● Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor. ● No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes. ● Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente. ● Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio, y nunca coloque directamente productos embalados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría irremediablemente su producto. ● Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar! Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción. ● El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adecuada para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja. ● Los recipientes deben ser colocados directamente sobre la placa de cocción y deben estar centrados. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción. ● En situaciones de altas temperaturas, el producto disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción. ● Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habitación. ● Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento, es preciso

usar guantes de trabajo. ● El producto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del producto de forma segura y la comprensión de los peligros relacionados con el mismo. ● Los niños deben ser controlados para que no jueguen con el producto. ● Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión. ● El local debe disponer de suficiente ventilación cuando el producto se utiliza al mismo tiempo que otros aparatos con combustión de gases u otros combustibles. ● El producto debe limpiarse con frecuencia tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), respete de todos modos cuanto expresamente indicado en las instrucciones de mantenimiento. ● La inobservancia de las normas de limpieza del producto y de la sustitución/limpieza de los filtros causa riesgos de incendios. ● Está terminantemente prohibida la cocción flambé. ● El empleo de llamas libres es perjudicial para los filtros y puede originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancia. ● Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda. ● ¡Cuidado! Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del producto pueden calentarse considerablemente. ● ¡Cuidado! No conecte el producto a la red eléctrica hasta que la instalación no esté totalmente completada. ● En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, atégase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes. ● El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por aparatos de combustión de gas o de otros combustibles. ● ¡Nunca use el producto sin la rejilla montada correctamente! ● Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la Guía de instalación. ● Cuando este producto y otros aparatos alimentados con una energía que no sea electricidad están en funcionamiento contemporáneamente, la presión negativa en la habitación no debe superar 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). ● Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que éste permanezca junto con el producto.

## SEGURIDAD PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

● Desconectar el producto de la red eléctrica. ● La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad. ● El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo.

● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la remoción de la placa de cocción de la superficie doméstica. ● Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del producto, corresponda a la del local en el que se va instalar. ● No utilice cables de extensión. ● El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo que los otros cables. ● Si el producto no está equipado con cable de alimentación, utilice uno con sección mínima de los conductores igual a 2,5 mm<sup>2</sup> para voltajes de hasta 5500 vatios; mientras que para voltajes superiores deben ser de 4 mm<sup>2</sup>. ● En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente. ● El producto está diseñado para estar permanentemente conectado a la red eléctrica, por esta razón, es preciso efectuar la conexión a la red fija mediante un interruptor omnipolar homologado, que asegure la desconexión completa de la red eléctrica según las condiciones de la categoría de sobretensión III y que sea fácilmente accesible después de la instalación.

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

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

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

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

**ATENCIÓN:** el cableado del KIT para conectar al producto debe ser parte de un circuito certificado con muy baja tensión de seguridad (SELV). El fabricante de este producto rechaza toda responsabilidad por eventuales inconvenientes, daños, incendios provocados por defectos y/o problemas de mal funcionamiento y/o instalación inadecuada del KIT.

## SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

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

• **Antes de iniciar la instalación:** Después de desembalar el producto, compruebe que no se ha dañado durante el transporte y, en caso de problemas, póngase en contacto con el distribuidor o con el Servicio de asistencia técnica, antes de proceder a la instalación; Compruebe que el producto adquirido tiene un tamaño adecuado para la zona de instalación elegida; Compruebe que no haya material de acompañamiento (por ejemplo, sobres con tornillos, garantías, etc.) en el interior del embalaje (por razones de transporte), si es necesario debe ser retirado y guardado; Compruebe también que haya una toma de corriente cerca de la zona de instalación

• **Preparación del mueble para el empotrado:**

• El producto no puede instalarse encima de aparatos de refrigeración, lavavajillas, estufas, hornos, lavadoras y secadoras; Realice todos los trabajos de corte en el mueble antes de colocar la placa de cocción y retire cuidadosamente las virutas o residuos de serrín.

La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 50mm frontalmente, de al menos 50mm lateralmente e de al menos 500mm respecto a los colgantes superiores.

Nota: a la hora de diseñar los espacios, deben seguirse las instrucciones del fabricante de la cocina.

• para optimizar la instalación filtrante se recomienda realizar una fisura en el zócalo donde poder introducir una rejilla comercial.

• **Importante:** utilizar un adhesivo de sellado de un componente (S), que tenga una resistencia a la temperatura de hasta 250°; antes de la instalación, las superficies que se van a pegar deben limpiarse cuidadosamente eliminando cualquier sustancia que pueda comprometer su adhesión (por ejemplo: agentes desmoldeantes, conservantes, grasas, aceites, polvo, residuos de adhesivos antiguos, etc.); el adhesivo se debe distribuir uniformemente en todo el perímetro del marco; después del encolado, deje secar el adhesivo durante unas 24 horas.

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

• **Nota:** para una correcta instalación del producto, se recomienda encintar las tuberías con un adhesivo que tenga las siguientes características: película elástica de PVC suave con adhesivo a base de acrilato; que cumpla con la normativa DIN EN 60454; retardante de llama; óptima resistencia al envejecimiento; resistente a los cambios de temperatura; utilizable a bajas temperaturas.

## ELIMINACIÓN AL FINAL DE VIDA



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

Asegurándose de que este producto sea eliminado de modo correcto. El usuario contribuye a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el ambiente y la salud. El símbolo en el producto o en la documentación

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

## NORMATIVAS

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

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

## 2. USO

### USO DE RECIPIENTES PARA LA COCCIÓN

• **Recipientes para la cocción**



Utilizar solo ollas con este símbolo.

**Importante:**

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

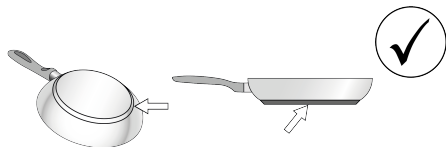
- recipientes con fondo que no sea perfectamente plano;
- recipientes de metal con una base esmaltada;
- recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa;
- nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.
- ¡No todas las ollas de inducción funcionan eficientemente debido a los fondos parcialmente constituidos de material ferromagnético! Cuando se compran ollas o sartenes, comprobar que:
- el fondo está completamente hecho de material ferromagnético. De lo contrario, tanto la eficiencia de la transmisión de calor como su uniformidad se verán disminuidas, con temperaturas de la superficie de la olla/sartén inadecuadas para la cocción



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



- Los fondos no sean planos o con una superficie rugosa.
- Sustraen superficie de contacto entre el inductor y el plato, disminuyendo su eficiencia y empeorando la experiencia de cocción.



#### ● Recipientes ya existentes

Se puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no se detectan magnéticamente. Las indicaciones mencionadas en el párrafo anterior también se aplican en este caso.

#### ● Diámetros del fondo de olla recomendados

**IMPORTANTE: si las ollas no tienen las dimensiones adecuadas, las zonas de cocción no se encienden.** Para ver el diámetro mínimo de la olla a utilizar en cada área, consulte la parte correspondiente en este manual.

**Atención: Para preservar el rendimiento de cocción y la calidad del producto, NO se recomienda el uso de adaptadores de inducción.**

#### ● Ahorro energético

Utilice ollas y sartenes con un diámetro de fondo igual al de la zona de cocción; Utilice solo ollas y sartenes con fondo plano; - En la medida de lo posible, mantenga las ollas tapadas durante la cocción; Cocine las verduras, patatas, etc. con una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción; Utilice la olla a presión para reducir aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción; Coloque la olla en el centro de la zona de cocción dibujada en la placa.

## EMPLEO DEL ASPIRADOR

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

Consultar los sitios [www.elica.com](http://www.elica.com) y [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) para comprobar la gama completa de los kits disponibles, para realizar las diferentes instalaciones, tanto en versión filtrante como en aspirante.

#### ● Versión Aspirante:

Los vapores se evacúan al exterior a través de una serie de tuberías (que se compran por separado). Empalme el producto en tuberías o agujeros de descarga en la pared

con diámetro equivalente al de la salida de aire (brida de empalme). Para más información sobre las tuberías y sus dimensiones ver la página de accesorios del manual de instalación: versión aspirante. El empleo de tuberías y agujeros de descarga en la pared con diámetro inferior conllevará una disminución en términos de rendimiento de aspiración y un aumento drástico del ruido. Por lo tanto no se acepta responsabilidad alguna por ello.

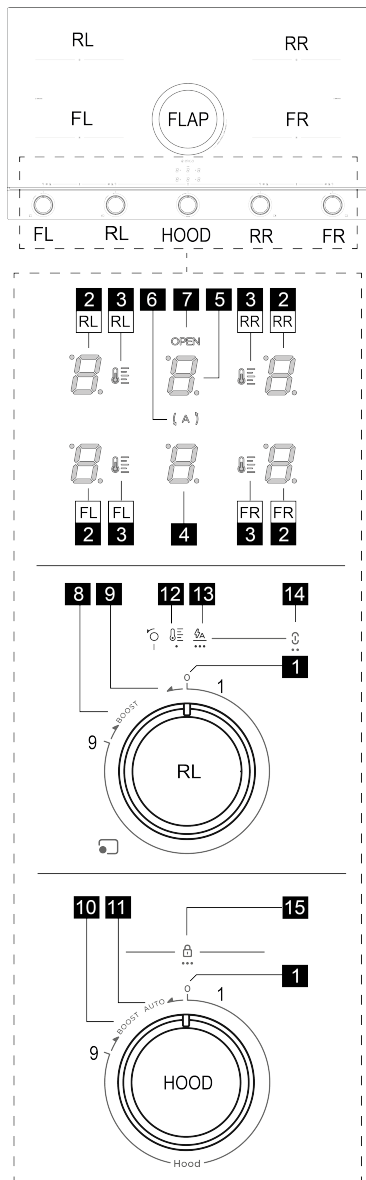
Para obtener la máxima eficacia de aspiración: • Se recomienda un recorrido de tubería máximo de 7 metros lineales. • Se recomienda utilizar un máximo de dos curvas de 90° del total de 7 metros lineales - Evitar cambios drásticos en la sección del conducto, prefiriendo siempre la sección equivalente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

#### ● Versión Filtrante:

El aire aspirado se filtra a través de filtros específicos para grasas y filtros para olores, antes de ser reintroducido en la habitación. 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. El producto está equipado con un conjunto de filtros de olores. Para más información véase la página correspondiente a los accesorios de la versión filtrante (en la parte ilustrada de este manual).

# 3. FUNCIONAMIENTO

## PANEL DE CONTROL



T.	Función
1	Posición cero 0 pomos
2	Pantalla zonas de cocción
3	Pantalla Temperature manager (Gestión Temperatura)

4	Pantalla del aspirador
5	Pantalla gestión Filtros
6	Indicador Aspirador Automático
7	Indicador de apertura Flap
8	Posición para activación Booster Cocción
8	Posición para activación Temperaturas Manager
8	Posición para activación Bridge
9	Posición para activación Automatic Heat up (Calentamiento Automático)
10	Posición para activación Booster Aspiración
11	Posición para activación Aspirador automático
12	Serigrafía Temperature manager (Gestión Temperatura)
13	Serigrafía Automatic heat up (Calentamiento Automático)
14	Serigrafía Bridge
15	Serigrafía Child Lock (Bloqueo infantil)

### A SABER ANTES DE INICIAR

Este manual describe las principales funciones, utilizar el código QR de las primeras páginas para acceder, en Internet, a las instrucciones completas. Todas las funciones de esta placa de cocción cumplen con las más estrictas normas de seguridad. Por esta razón:

- **Algunas funciones no se activan, o bien se desactivan automáticamente en ausencia de ollas sobre la zona de cocción o cuando están colocadas de manera incorrecta.**
- En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da (por ejemplo: "Encender la placa de cocción" sin "Seleccionar la zona de cocción" y la "Temperatura de ejercicio", o la "Función Lock" (Función bloqueo) o la "Timer" (Temporizador).

Espera a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

### PANTALLA ZONA DE COCCIÓN

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

Función	Valor
Zona de cocción encendida	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicador de Calor Residual)	H
Pot Detector (Detector de ollas)	U
Función Bridge Zona activada	ñ

Función Temperature Manager (Gestión Temperatura) activada	
Función Child Lock activada	
Función Pausa	
Función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)	

**Nota:** Si en una o más pantallas aparece un punto intermitente , el mando de esa pantalla debe restablecerse girando el pomo a posición Cero.

## CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA

### • **Safe Activation** (Activación de seguridad)

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

### • **Pot Detector** (Detector de ollas)

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

### • **Safety Shut Down** (Apagado de Seguridad)

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

### • **Residual Heat Indicator** (Indicador de Calor Residual)

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

## INDICACIÓN ROTACIÓN POMOS

Esta tabla describe cómo girar los pomos cuando están presentes ciertos símbolos.

	rotación horaria
	rotación horaria más allá del nivel 9 llevando el pomo hasta el tope.
	rotación antihoraria
	rotación antihoraria más allá del nivel (1), llevando el pomo hasta el tope.

## EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

La placa está equipada con cuatro zonas de cocción FL RL RR FR . Estas pueden activarse por separado o pueden usarse en combinación FL+RL o FR+RR. Cada zona tiene 9 niveles de potencia más un booster suplementario.

### • **Activación / Apagado zona cocción**

#### Activación:

Desde la posición cero(1), pomo (FL- RL- RR - FR ), cada clic aumentará gradualmente la potencia de cocción.

En la pantalla se verá el nivel de potencia activo en ese momento desde hasta .

#### Desactivación:

Desde cualquier posición diferente a cero (1), pomo (FL- RL- RR - FR ), regresándolo a posición cero (1), La pantalla mostrará desde hasta .

### • **Booster**

#### Activación:

**OWR** pomo (FL- RL- RR - FR ), en la pantalla aparece el símbolo .

Este modo aprovecha la potencia máxima del inductor está temporizado y tiene una duración de **10min**. Una señal acústica indicará la expiración de este tiempo, luego la

potencia vuelve automáticamente el nivel .

#### Desactivación:

El booster puede desactivarse en cualquier momento, pomo a nivel , o **OWR** como se hizo para la activación.

### • **Bridge:**

Esta función permite, hacer trabajar de manera combinada la zona de cocción FL con la zona de cocción RL y la zona de cocción FR con la zona de cocción RR creando una única zona con el mismo nivel de potencia. Esto permitirá una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño.

#### Activación Bridge izquierdo:

**OWL** los pomos (FL + RL) simultáneamente y mantenerlos en esta posición durante **2 seg.** la pantalla (2-FL) indicará y la pantalla (2-RL) indicará .

Con el pomo FL seleccionar la potencia deseada luego con el pomo RL se habilitará el mando; Una señal acústica prolongada, confirma el encendido de las placas.

#### Activación Bridge derecho:

**OWL** los pomos (FR + RR) simultáneamente y mantenerlos en esta posición durante **2 seg.** la pantalla (2-FR) indicará y la pantalla (2-RR) indicará .

Con el pomo FR seleccionar la potencia deseada luego con el pomo RR se habilitará el mando; Una señal acústica prolongada, confirma el encendido de las placas.



#### Desactivación Bridge:

pomo (FR y FL) y/o (FR y RR) en posición cero (1) en función del bridge que se desea desactivar.

### • **Power Limitation:** (Limitación de potencia)

La función Power Limitation permite configurar el

funcionamiento del producto limitando la absorción máxima (KW). A continuación, se muestran los detalles disponibles.

Valor	Potencia (KW)
	7,4 KW (configuración predeterminada)
	4,5 KW


### Condición de partida del plano para el ajuste de la Power limitation:


Placa de cocción desconectada de la red eléctrica; Perilla RR en posición cero; Perilla FR en posición 9.


### Configuración Power Limitation:




Conectar nuevamente la Placa de cocción a la alimentación, dentro de los **2 min.** siguientes realizar este procedimiento:

Con la placa Apagada, **OWL**  perilla **RR** y mantener en esta posición, se emitirá una señal acústica después de


**1seg.** Y en la pantalla **RR-2** se mostrará . Manteniendo todavía la perilla **RR** al final de carrera, realizar rápidamente, esta secuencia con la perilla **FR**:


**OWR**  por **1 seg.** Hasta la señal acústica, por lo tanto, liberar la perilla que volverá a la posición **9 por tres veces**;


(en posición **OWR** se visualizará  mientras que en cada liberación en posición **9** este símbolo desaparecerá.) . Solo este punto se podrá liberar también la perilla **RR**. **Esta primera parte de procedimiento se realizará dentro de los primeros 5seg. desde el inicio del procedimiento.**



Para confirmar que se haya entrado en el Menú Power Limitation, en la pantalla **RR-2** se visualizará  y  alternados, mientras que en la pantalla **RL-2** se visualizará  fijo.

Ahora será posible establecer una de las dos opciones de Potencia seleccionables de este modo:

**OWL**  perilla **RR** mantener en esta posición mientras que perilla **FR** se lleva en posición Cero; desde esta posición para seleccionar una potencia diferente de la por

defecto,  perilla **FR** de un disparo llevándola a posición

**1**, la pantalla **FR-2** indicará . Solo en este punto se podrá liberar incluso la perilla **RR**. que volverá en posición Cero. Llevar también la perilla a **FR** en posición Cero.

Para confirmar la configuración elegida, **OWL**  por un **1 seg.** Las perillas **FR** y **RR** contemporáneamente. Las 4 pantallas **(2)** muestran una secuencia de líneas  y se iluminan durante unos segundos, indicando que el proceso se ha realizado y se ha guardado correctamente.

## EMPLEO DEL ASPIRADOR




### ● Flap del Aspirador:

El área de aspiración está equipada con un **FLAP** mecánico giratorio. **Es necesario abrir el FLAP antes de encender la cap para activar el sistema de aspiración.**

La campana está equipada con un sensor que, cuando la aspiración está activada, detiene el motor automáticamente si el **FLAP** está completamente cerrado. La aspiración solo comienza nuevamente cuando se vuelve a abrir el **FLAP**.

Tratando de activar la aspiración con el **FLAP** cerrado La pantalla **(5)** y el LED “**OPEN**” comenzarán a parpadear y el motor permanecerá apagado.


### ● Velocidad aspiración:

La placa está equipada con 9 niveles de velocidad de aspiración desde  hasta  más un nivel Booster .

### ● Activación / Apagado aspirador:



#### Activación:

Abra el **FLAP** en el centro de la placa; Desde posición cero

**(1)**,  pomo **HOOD**, cada clic aumentará gradualmente la potencia de aspiración.



En la pantalla**(2)** se verá el nivel de potencia activo en ese momento.


#### Desactivación:

Desde cualquier otra posición diferente a cero,  pomo **HOOD** regresándolo a posición cero**(1)**, La pantalla mostrará .


### ● Booster Aspirador:

#### Activación:

**OWR**  pomo **HOOD**, en la pantalla aparece el símbolo  intermitente.

Este modo aprovecha la potencia máxima del aspirador está temporizado y tiene una duración de **5 min.** una señal acústica indicará la expiración de este tiempo, luego la potencia vuelve automáticamente al nivel .

#### Desactivación:

El booster puede desactivarse en todo momento, girando el pomo a nivel .


### ● Funcionamiento automático

La campana seleccionará automáticamente la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración al nivel de cocción máximo, utilizado en las zonas de cocción.

Cuando las zonas de cocción son apagadas, la campana adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, de modo de eliminar vapores y olores

residuos.

**Activación:**

OWL  como HOOD y mantenerlo en esta posición durante **1 seg.** el led (A)(6) se enciende y una señal sonora avisa la activación de esta función.

**Desactivación:**


Para desactivar esta función repita la misma operación de activación.

**Nota:** Si está presente la indicación de mantenimiento de filtros, esta función no puede ser activada.

● **Activación / desactivación indicador saturación filtro de grasa y olores**

**Nota:** Este indicador generalmente está desactivado.


**Para acceder al menú activación / desactivación filtros:**


Con todas las pantallas apagadas, OWL  como HOOD y permanecer en esta posición durante **8 seg.**


**Nota:** La primera opción de ajuste propuesta es la del FILTRO DE GRASA, por esta razón la pantalla (5)

mostrará el símbolo ; Para pasar al ajuste del FILTRO


DE OLORES, OWL  y mantener la posición durante **2**


seg. la pantalla (5) mostrará la letra . Para regresar al


ajuste del filtro anterior, OWL  manteniendo la posición durante **2 seg.**

**Para activar / desactivar indicador saturación filtro de Grasa  :**

Colocarse en el ajuste FILTRO DE GRASA  luego

OWL  como HOOD. Con cada rotación y liberación del pomo se activará o desactivará el indicador.


Cuando el indicador está activo en la pantalla (5) cerca de la letra aparece un punto, en este caso .

**Para activar / desactivar indicador saturación filtro de olores  :**

Colocarse en el ajuste FILTRO DE OLORES  y realizar

las mismas operaciones indicadas para activación / desactivación del FILTRO DE GRASA.

**Confirmar los ajustes seleccionados:**

Definidos ajustes deseados, OWL  como HOOD, mantener esta posición durante **8 seg.** una señal acústica indicará que se han guardado los ajustes.

● **Indicador de saturación filtros**

**Nota :** esta función está desactivada por defecto, se activará cuando se activen los indicadores de saturación del filtro de grasas y/o de olores (ver procedimiento anterior)

Cuando llega el momento de cambiar el filtro de grasa y/u olores, en la pantalla (5) se verán los siguientes símbolos:

**Filtros de olores:**  Intermitente durante 10 seg.


**Filtro de grasa:**  Intermitente durante 10 seg.

**Ambos filtros:**  y  alternados intermitentes durante 10 seg.



**Nota:** en presencia de estas señalizaciones, La placa de cocción y el aspirador continuarán funcionando normalmente pero, no será posible activar la "función automático" del aspirador.

**Después de haber cambiado los filtros de grasa y/u olores, será necesario realizar el procedimiento de reinicio del indicador de saturación filtros.** Esto servirá para poner a cero el contador y también para hacer desaparecer las señales G y/o F.

● **reinicio del indicador de saturación filtros:**



Proceda de la siguiente manera: OWL  como HOOD y permanecer en esta posición durante **3 seg.**

En la pantalla (5) desaparece la indicación G o F y aparecerá un puntito intermitente durante 2 seg. abajo a la

derecha  o . seguido de una señal acústica, para notificar que el indicador ha sido reiniciado.

**Nota:** Si están presentes ambas indicaciones, este procedimiento debe realizarse dos veces para reiniciar primero una y luego la otra indicación.

**TABLA DE POTENCIA**

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso (basado en la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx potencia		Calentar rápidamente	augmentar en poco tiempo la temperatura de la comida hasta un rápido ebullición en caso de agua o calentar rápidamente los líquidos de cocción
		Freír - hervir	dorar, empezar una cocción, freir los productos congelados, cocer rápidamente

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

## 4. MANTENIMIENTO

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



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

### MANTENIMIENTO PLACA DE COCCIÓN

#### ● Limpieza de la placa de inducción

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

#### Importante:

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

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

#### ● XD Limpieza de la bandeja de recogida de líquidos:

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

Para una limpieza completa y minuciosa, se puede quitar completamente la bandeja inferior.

#### ● XE Limpieza de la rejilla metálica:

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

#### ● XF Limpieza de los pomos:

Para una limpieza más a fondo, los pomos se pueden retirar; están fijados magnéticamente a la parte superior, por lo que solo es necesario levantarlos. Deben lavarse a mano con agua tibia y detergentes neutros, sin utilizar esponjas ni paños.

## MANTENIMIENTO ASPIRADOR

#### ● Limpieza del aspirador:

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

¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!

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

#### ● XA Mantenimiento Filtros de grasa:

Retiene las partículas de grasa procedentes de la cocción.

Se debe limpiar una vez al mes (o cuando el sistema de indicación de saturación de filtros indica dicha necesidad), con detergentes no agresivos, manualmente o bien en el lavavajillas con un programa breve y a baja temperatura. Cuando el filtro metálico de grasa se lava en el lavavajillas puede decolorarse pero ello no afecta de ninguna manera sus características de filtrado.

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

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

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

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

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

- Leia com atenção as instruções: existem importantes informações sobre a instalação, utilização e segurança.
- Não faça alterações elétricas no aparelho.
- Antes de proceder à instalação do dispositivo, verifique se todos os componentes não estão danificados. Caso contrário, entre em contacto com o revendedor e não prossiga com a instalação.

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

## 1. SEGURANÇA E REGULAMENTOS

### SEGURANÇA GERAL

**Atenção!** Respeite escrupulosamente as seguintes instruções: ● O produto deve ser desligado da rede elétrica antes de efetuar qualquer intervenção de instalação. ● A instalação ou manutenção deve ser executada por um técnico especializado, em conformidade com as instruções do fabricante e no respeito pelas normas locais em vigor, em matéria de segurança. Não repare ou substitua qualquer peça do produto se não for especificamente requerido no manual de utilização. ● A ligação do produto à terra é obrigatória por lei. ● O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir a ligação à rede elétrica do produto, encastrado no móvel. ● Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve ter um interruptor omnipolar padrão que assegure a desconexão completa da rede elétrica nas condições da categoria de sobretensão III, de acordo com as regras de instalação. ● Não utilize tomadas múltiplas ou extensões elétricas. ● Quando a instalação estiver concluída, os componentes elétricos já não deverão estar acessíveis ao utilizador. ● O produto e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. ● Tenha cuidado para que as crianças não brinquem com o produto; mantenha as crianças afastadas e vigie-as, pois as peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. ● Antes de utilizar a placa de indução, é importante que os portadores de estimuladores cardíacos e de implantes ativos, verifiquem se o estimulador é compatível com o produto. ● Durante e

após a utilização, não toque nos elementos de aquecimento do produto. ● Evite o contacto com panos ou outro material inflamável enquanto todos os componentes do produto não estiverem suficientemente arrefecidos; risco de incêndio. ● Não coloque material inflamável por cima do produto ou nas suas proximidades. ● As gorduras e os óleos sobreaquecidos pegam fogo facilmente. Vigie a cozedura dos alimentos ricos em gordura e óleo. ● Se a superfície estiver rachada, desligue o produto para evitar a possibilidade de choque elétrico. ● O produto não se destina a ser colocado em funcionamento através dum temporizador externo ou dum sistema de comando à distância separado. ● A cozedura não vigiada sobre uma placa com óleo ou gordura pode ser perigosa e causar incêndios. ● O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo de cozedura de tempo breve deve ser vigiado continuamente. ● NUNCA tente apagar as chamas com água. Pelo contrário, desligue o produto e abafe as chamas, por exemplo, com uma tampa ou uma manta ignífuga. ● Perigo de incêndio: não apoie objetos sobre as superfícies de cozedura. ● Não utilize máquinas de limpeza a vapor, risco de choques elétricos. ● Não coloque objetos de metal, como facas, garfos, colheres e tampas, na superfície da placa, pois podem sobreaquecer. ● Antes de ligar o produto à rede elétrica: verifique a placa de dados (colocada na parte inferior do produto) para garantir que a tensão e a potência correspondam à da rede elétrica e a tomada de ligação seja adequada. Em caso de dúvida, consulte um electricista qualificado.

**Importante:** ● Após o uso, desligue a placa através do seu dispositivo de comando e não confie no detetor de panelas. ● Evite derramamentos de líquidos, por isso, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o fornecimento de calor. ● Não deixe os elementos de aquecimento ligados com panelas e frigideiras vazias ou sem recipientes. ● Depois de terminar de cozinhar, desligue a respetiva zona de cozedura. ● Nunca use folhas de papel de alumínio para cozinhar, e nunca coloque diretamente produtos embalados em alumínio. O alumínio fundir-se-ia e danificaria irremediavelmente o seu produto. ● Nunca aqueça nenhum tipo de lata que contenha alimentos sem tê-la aberto antes: pode explodir! Este aviso aplica-se a todos os outros tipos de placas de cozinha. ● A utilização de uma potência elevada tal como a função Booster não é adequada para o aquecimento de alguns líquidos, como por exemplo, o óleo para fritar. O calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, recomenda-se a utilização de uma potência inferior. ● Os recipientes devem ser colocados diretamente na placa e estar centrados. Nunca insira outros objetos entre a panela e a placa. ● No caso de temperaturas elevadas, o produto diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozedura. ● Antes de qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue o produto da rede elétrica, retirando a ficha da tomada ou desligando o interruptor geral da habitação. ● Para todas as operações de instalação e manutenção, use luvas de trabalho. ● O produto pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou

com falta de experiência ou do necessário conhecimento, desde que sob vigilância ou após terem recebido instruções acerca do uso do produto em segurança e da compreensão dos perigos a ele inerentes. ● As crianças devem ser vigiadas para que não brinquem com o produto. ● A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância. ● O local deve dispor de ventilação suficiente quando o produto for utilizado em simultâneo com outros aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis. ● O produto deve ser limpo frequentemente, quer no seu interior quer no seu exterior (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), contudo respeite as indicações expressas nas instruções de manutenção. ● O incumprimento das normas de limpeza do produto e da substituição e limpeza dos filtros implica risco de incêndio. ● É estritamente proibida a cozedura flambê. ● O uso de chama aberta é prejudicial para os filtros e pode provocar incêndios, pelo que deve ser sempre evitado. ● A fritura deve ser feita sob controlo para evitar que o óleo sobreaquecido pegue fogo. ● **Atenção!** Quando a placa de cozinha estiver em funcionamento, as partes acessíveis do aparelho podem ficar quentes. ● **Atenção!** Não ligue o produto à rede elétrica sem que a instalação esteja completamente concluída. ● No que diz respeito às medidas técnicas e de segurança a serem adotadas para a extração de fumos, siga rigorosamente as disposições previstas nos regulamentos das autoridades locais competentes. ● O ar aspirado não deve ser encanado numa conduta usada para a extração dos fumos produzidos por aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis. ● Nunca utilize o produto sem a grelha estar montada corretamente! ● Utilize apenas os parafusos de fixação fornecidos em dotação com o produto para a instalação ou, se não fornecidos, compre o tipo adequado de parafusos. Utilize parafusos com o comprimento correto indicado no Guia de instalação. ● Quando este produto e outros aparelhos alimentados com uma energia que não seja a elétrica estiverem em funcionamento simultâneo, a pressão negativa no compartimento não deve superar 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). ● É importante conservar este manual para o poder consultar a qualquer momento. Em caso de venda, de cessão ou de mudança, certifique-se de que permanece junto ao aparelho.

## **SEGURANÇA PARA A LIGAÇÃO ELÉTRICA**

● Desligue o produto da rede elétrica. ● A instalação deve ser realizada por pessoal profissional qualificado e com conhecimento das normas em vigor, em matéria de instalação e segurança. ● O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade relativamente a pessoas, animais ou objetos em caso de desrespeito pelas diretrizes fornecidas neste capítulo. ● O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a remoção da placa de fogão do plano de trabalho. ● Certifique-se de que a tensão, indicada na placa do número de série localizada na parte inferior do produto, corresponda à da habitação onde será instalado. ● Não utilize extensões elétricas. ● O cabo elétrico de ligação à terra deve ser 2 cm mais comprido

que os outros cabos. ● No caso em que o produto não esteja equipado com um cabo de alimentação, utilize um com uma secção dos condutores mínima de 2,5 mm<sup>2</sup> para potência de até 5500 Watt; enquanto que para potências mais altas deve ser de 4 mm<sup>2</sup>. ● O cabo não deve atingir, em nenhum ponto, uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente. ● O produto é destinado a estar permanentemente ligado à rede elétrica, por isso, efetuar a ligação à rede fixa através de um interruptor unipolar de acordo com as normas, que assegure a desconexão completa da rede elétrica em condições de categoria de sobretensão III, e que seja facilmente acessível após a instalação.

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

**POWER LIMITATION:** o produto dispõe de uma função Power Limitation que permite definir um limiar máximo de absorção de (kW)

A configuração deve ser feita no momento da ligação do produto à rede elétrica ou aquando da religação da própria rede elétrica (nos 2 minutos seguintes). Dimensione a proteção do sistema elétrico com base no nível de Power Limitation (Limitação de Potência) selecionado. Para a sequência de configuração do Power Limitation, consulte este manual na secção Funcionamento.

**KIT WINDOWS:** O produto está preparado para ser utilizado em combinação com um KIT sensor Window (não fornecido pelo fabricante). Instalando o KIT sensor Window (somente no caso de utilização no modo de ASPIRAÇÃO), a aspiração do ar deixará de funcionar sempre que for fechada a janela existente na divisão em que o KIT é aplicado. **A ligação elétrica do KIT ao aparelho deve ser efetuada por pessoal técnico qualificado e especializado. O KIT deve ser certificado separadamente, de acordo com as normas de segurança pertinentes ao componente e ao seu emprego com o aparelho. A instalação deve ser realizada de acordo com os regulamentos para os sistemas domésticos vigentes.**

**ATENÇÃO:** a cablagem do KIT a ser ligada ao produto deve fazer parte de um circuito certificado com tensão de segurança muito baixa (SELV). O fabricante deste aparelho declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais inconvenientes, danos, incêndios causados por defeitos e / ou problemas de mau funcionamento e / ou instalação incorreta do KIT.

## **SEGURANÇA PARA A INSTALAÇÃO**

● A instalação seja elétrica ou mecânica deve ser realizada por pessoal especializado.

● **Antes de iniciar a instalação:** Após ter desembalado o produto, verifique se o mesmo não se danificou durante o transporte e, em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço de Assistência a Clientes, antes de proceder à instalação; Verifique se o produto adquirido tem as dimensões adequadas à área de instalação escolhida; Verifique se dentro da embalagem não há (por

motivos de transporte) material de acompanhamento (por ex., envelopes com parafusos, garantias etc.), devendo ser retirado e armazenado, se necessário; Verifique também se está disponível uma tomada elétrica perto da área de instalação

#### ● **Predisposição do móvel para o encastre:**

• O produto não pode ser instalado em cima de equipamentos de arrefecimento, máquinas lava-louças, fogões, fornos, máquinas de lavar e de secar; Efetue todos os trabalhos de corte do móvel antes de colocar a placa e retire cuidadosamente as aparas ou resíduos de serradura. A distâncias mínimas entre a placa de cozinha e a parede deve ser pelo menos 50mm à frente, pelo menos 50mm nas laterais e pelo menos 500mm em relação aos armários superiores.

Observação: na projeção dos espaços, devem ser seguidas as indicações do fabricante da cozinha.

• para otimizar a instalação filtrante é aconselhável fazer uma ranhura no rodapé onde possa ser inserida uma grelha comercial.

• **Importante:** utilize um adesivo vedante monocomponente (S), que tenha uma resistência a temperaturas, até 250°; antes da instalação, as superfícies a serem coladas devem ser cuidadosamente limpas, eliminando qualquer substância que possa comprometer a sua aderência (por exemplo, agentes de descolamento, conservantes, gorduras, óleos, pós, resíduos dos adesivos anteriores etc.); a cola deve ser distribuída uniformemente por todo o perímetro do caixilho; após a colagem, deixe a cola secar por cerca de 24 horas.

● **Atenção!** A falta de instalação de parafusos e de outros dispositivos de fixação de acordo com estas instruções, pode resultar em riscos de natureza elétrica.

● **Nota:** para uma correta instalação do produto, é aconselhável fixar as tubagens com uma fita adesiva que tenha as seguintes características: película elástica em PVC macio, com adesivo à base de acrílico; que respeite a norma DIN EN 60454; retardador de chama; ótima resistência ao envelhecimento; resistente às variações de temperatura; utilizável a baixas temperaturas.

## ELIMINAÇÃO EM FIM DE VIDA



Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/CE - Instrumento Estatutário do Reino Unido n.º 3113 de 2013, Resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE).

Ao assegurar-se de que este aparelho seja eliminado corretamente. O utilizador contribui para evitar as potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde. O símbolo no produto ou na documentação anexa indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, devendo ser entregue no ponto de recolha apropriado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Desfaça-se deles seguindo os regulamentos locais para a eliminação dos resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem

deste produto, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde o aparelho foi adquirido.

## REGULAMENTAÇÃO

Aparelho projetado, testado e fabricado respeitando as normas de:

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

## 2. UTILIZAÇÃO

### UTILIZAÇÃO DE RECIPIENTES DE COZEDURA

#### ● **Recipientes para a cozedura**

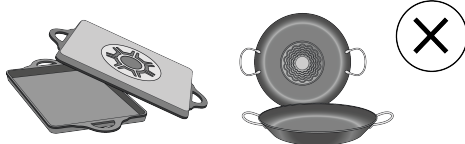


Utilize apenas panelas que apresentem este símbolo.

#### Importante:

para evitar danos permanentes na superfície da placa, não utilize:

- recipientes com fundo que não seja perfeitamente plano;
- recipientes de metal com fundo esmaltado;
- recipientes com base rugosa, para evitar de arranhar a superfície da placa;
- nunca apoie panelas e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controlo da placa.
- Nem todas as panelas adequadas à indução funcionam eficientemente devido aos fundos parcialmente constituídos por material ferromagnético! No momento da aquisição de panelas ou frigideiras, verifique se:
- o fundo é totalmente de material ferromagnético. Caso contrário, reduzem-se quer a eficiência da transmissão do calor quer a sua uniformidade, com temperaturas da superfície da panela / frigideira não adequadas à cozedura

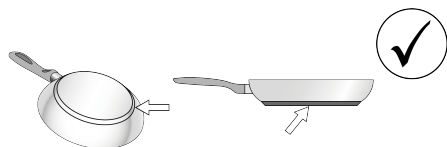


• O fundo não pode conter alumínio: a louça não se aquece e também pode não ser reconhecida pelos indutores.



• Fundos não planos ou com superfície rugosa.

- Subtraem a superfície de contacto entre o indutor e a louça, diminuindo-lhe a eficiência e piorando a experiência de cozedura.



#### ● Recipientes preexistentes

Pode verificar se o material da panela é magnético com um simples imã. Se não forem detetáveis magneticamente, as panelas não são adequadas. As indicações referidas no parágrafo anterior também se aplicam neste caso.

#### ● Diâmetros dos fundos de panela recomendados

**IMPORTANTE: se as panelas não tiverem o tamanho correto, as zonas de cozinhar não se acendem.** Para ver o diâmetro mínimo da panela a ser utilizada em cada zona individual, consulte a parte ilustrada deste manual.

**Atenção: Para preservar o desempenho do cozimento e a qualidade do produto, NÃO é aconselhável utilizar os adaptadores de indução.**

#### ● Poupança energética

Utilize tachos e panelas com um diâmetro do fundo igual ao da zona de cozedura; Utilize apenas panelas e tachos com fundo plano; - Sempre que possível, mantenha a tampa nas panelas durante a cozedura; Cozinhe verduras, batatas etc. com uma pequena quantidade de água para reduzir o tempo de cozedura; A utilização da panela de pressão reduz ainda mais o consumo de energia e o tempo de cozedura; Posicione a panela no centro da zona de cozedura desenhada na placa.

## UTILIZAÇÃO DO EXAUSTOR

O sistema de aspiração pode ser utilizado na versão de aspiração com evacuação externa ou de filtragem de recirculação interna.

Consulte os sites [www.elica.com](http://www.elica.com) e [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) para verificar a gama completa de kits disponíveis, para poder executar as várias instalações, tanto na filtragem quanto na aspiração.

#### ● Versão de aspiração:

Os vapores são evacuados para o exterior através de uma série de tubagens (a serem adquiridas separadamente). Ligue o produto a tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro equivalente à saída de ar (flange de união). Para mais informações sobre os tubos e as suas dimensões, consulte a página do manual de instalação relativa aos acessórios - Versão de aspiração. A utilização de tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro inferior determinará uma diminuição no desempenho da aspiração e um aumento drástico no ruído. Declinamos qualquer responsabilidade neste caso.

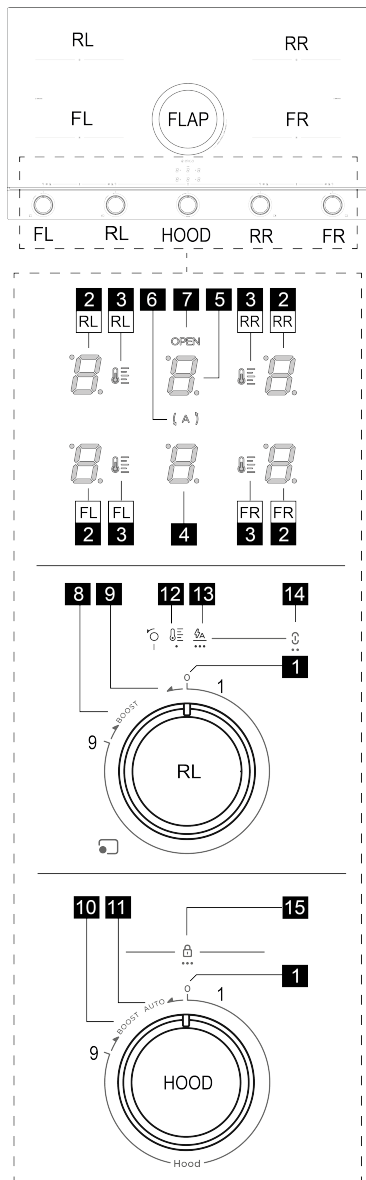
Para obter a máxima eficiência de aspiração: • Recomenda-se um percurso máximo de tubagem de 7 metros lineares. Recomenda-se que no total dos 7 metros lineares utilize no máximo duas curvas de 90° • Evite mudanças drásticas de secção da conduta, preferindo sempre a secção equivalente ao Ø 150 mm (ou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

#### ● Versão de filtragem:

O ar aspirado será filtrado através de filtros de gordura e filtros de odores específicos antes de ser enviado novamente para a divisão. 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. O produto está equipado com um conjunto de filtros de odores. Para mais informações, consulte a página relativa aos acessórios da versão de filtragem (na parte ilustrada deste manual).

# 3. FUNCIONAMENTO

## PAINEL DE CONTROLO



T.	Função
1	Posição zero 0 botões
2	Visor zonas de cozedura
3	Visor Temperature manager
4	Visor do exaustor

5	Visor gestão Filtros
6	Indicador Aspirador Automático
7	Indicador de abertura Flap
8	Posição para ativação Booster Cozedura
8	Posição para ativação Temperature manager
8	Posição para ativação Bridge
9	Posição para ativação Automatic Heat up
10	Posição para ativação Booster Aspiração
11	Posição para ativação Aspirador automático
12	Serigrafia Temperature manager
13	Serigrafia Automatic heat up
14	Serigrafia Bridge
15	Serigrafia Child Lock

### A SABER ANTES DE INICIAR

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

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


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


Aguarde até que o visor se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

### VISOR DA ZONA DE COZEDURA

Nos visores relativos às áreas de cozedura, é indicado:

Função	Valor
Zona de cozedura ligada	0
Power Level (Nível de Potência)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicador Calor Residual)	H
Pot Detector (Detetor de Painela)	U
Função Bridge Zone (Zona de ponte) ativa	n
Função Temperature Manager (Gestor de Temperatura) ativa	U
Função Child Lock (Bloqueio Parental) ativa	L
Função Pausa	11

Função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático) 

**Nota:** Se num ou mais visores aparecer um ponto a piscar  o comando relativo a esse visor deve ser redefinido colocando o botão na posição Zero.

## CARATERÍSTICAS DA PLACA

### • Safe Activation (Ativação segura)

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


### • Pot Detector (Detetor de Painela)

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

### • Safety Shut Down (Desligar de segurança)





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

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

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

## INDICAÇÃO ROTAÇÃO BOTÕES

Esta tabela descreve como rodar os botões na presença de determinados símbolos.

	rotação no sentido horário
	rotação no sentido horário para além do nível 9, levando o botão ao final do curso.
	rotação no sentido anti-horário
	rotação no sentido anti-horário para além do nível zero (1), levando o botão ao final do curso.


## UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA



A placa está equipada com quatro zonas de cozedura FL

    as quais podem ser ativadas separadamente ou podem ser utilizadas em combinação FL+RL ou FR+RR. Cada zona tem 9 níveis de potência, mais um booster adicional.




### • Ativação / Desligamento da zona de cozedura

#### Ativação:

A partir da posição zero(1),  botão (FL- RL- RR - FR ), cada clique aumentará gradualmente a potência de cozedura. No visor será visualizado o nível de potência



ativo no momento a partir de  até .


#### Desativação:

De qualquer posição diferente de zero (1),  botão (FL- RL- RR - FR ), repondo-o na posição zero (1), O visor visualizará a partir de  até .

### • Booster

#### Ativação:

 botão (FL- RL- RR - FR ), no visor aparece o símbolo .

Este modo desfruta da potência máxima do indutor, é temporizado e tem uma duração de **10min.** Um sinal acústico indicará o fim deste tempo, depois a potência volta automaticamente ao nível .




#### Desativação:

O booster pode ser desativado a qualquer momento,  botão de nível , ou  como feito para a ativação.

### • Bridge:




Esta função permite fazer funcionar em modo combinado a zona de cozedura FL com a zona de cozedura RL e a zona de cozedura FR com a zona de cozedura RR criando uma única zona com o mesmo nível de potência. Isto permitirá uma cozedura homogénea com tabuleiros e painelas grandes.

#### Ativação da Bridge à esquerda:

 os botões (FL + RL) simultaneamente e mantenha-os nesta posição durante **2 seg.** e o visor (2-FL) indicará  e o visor (2-RL) indicará .


Com o botão FL escolha a potência desejada e depois com o botão RL habilitará o comando; Um sinal acústico longo confirma a ligação das placas.

#### Ativação da Bridge à direita:

 os botões (FR + RR) simultaneamente e mantenha-os nesta posição durante **2 seg.** e o visor (2-FR) indicará  e o visor (2-RR) indicará .

Com o botão FR escolha a potência desejada e depois com o botão RR habilitará o comando; Um sinal acústico longo confirma a ligação das placas.



#### Desativação da Bridge:

 botão (FR e FL) e/ou (FR e RR) na posição zero (1) em função das bridges que se pretende desativar.

### • Power Limitation (Limitação de Potência):

A função de Power Limitation permite definir o funcionamento do produto limitando-lhe a sua absorção máxima (kW). De seguida as definições disponíveis.

Valor	Potência (kW)
-------	---------------

	7,4 kW (definição por defeito)
	4,5 kW


### Condição de início da placa para a configuração da Power Limitation:


Placa de cozedura desligada da rede elétrica; Botão RR na posição zero; Botão FR na posição 9.


#### Definição Power Limitation:




Religue a Placa de cozedura à alimentação elétrica, dentro dos 2 min. seguintes efetue este procedimento:

Com a placa Desligada, **OWL**  botão **RR** e mantenha nesta posição, será emitido um sinal acústico após 1 seg.



e no visor **RR-2** será exibido . Mantendo ainda o botão **RR** no final do curso, efetue rapidamente esta sequência com o botão **FR**:

**OWR**  por 1 seg. até ao sinal acústico, de seguida liberte o botão que voltará à posição 9 por três vezes; (na





posição **OWR** será visualizado  enquanto a cada libertação na posição 9 desaparecerá este símbolo.) . Só neste momento se poderá também libertar o botão **RR**. Esta primeira parte do procedimento deve ser efetuada dentro dos primeiros 5 seg. desde o início do procedimento.

Como confirmação de que entramos no Menu de Power Limitation, no visor **RR-2** será visualizado  e  alternados, enquanto que no visor **RL-2** é visualizado  fixo.

Agora será possível definir uma das duas opções de Potência selecionáveis da seguinte forma:

**OWL**  botão **RR** mantenha nesta posição enquanto o botão **FR** é colocado na posição Zero; a partir desta posição para selecionar uma potência diferente daquela por defeito,  botão **FR** por um clique colocando-o na

posição 1, o visor **FR-2** indicará . Só neste momento se poderá também libertar o botão **RR**, que voltará à posição Zero. Coloque também o botão **FR** na posição Zero.

Para confirmar a definição escolhida, **OWL**  por um 1 sec. os botões **FR** e **RR** simultaneamente. Os 4 visores (2) visualizam uma sequência de linhas    e acendem-se por alguns segundos, a indicar que o procedimento foi feito e guardado com sucesso.

## UTILIZAÇÃO DO EXAUSTOR




### • Flap (aba) do Aspirador:

A zona de aspiração está equipada com um FLAP rotativo mecânico. É necessário abrir o FLAP antes de ligar o exaustor para ativar o sistema de aspiração. O exaustor

está equipado com um sensor que, com a aspiração ativada, no caso em que o **FLAP** é fechado completamente, para o motor automaticamente. A aspiração só é retomada quando o FLAP é reaberto.


Ao tentar ativar a aspiração com o **FLAP** fechado o visor (5) e o LED "OPEN" começarão a piscar e o motor permanecerá desligado.

### • Velocidade de aspiração:

A placa está equipada com 9 níveis de velocidade de aspiração de  até  mais um nível Booster .



### • Ativação / Desligamento do aspirador:

#### Ativação:

Abra o **FLAP** no centro da placa; a partir da posição zero (1), **R**  botão **HOOD**, cada clique aumentará gradualmente a potência de aspiração.


No visor(2) será visualizado o nível de potência ativo naquele momento.


#### Desativação:

A partir de qualquer outra posição diferente de zero, **L**  botão **HOOD** repondo-a na posição zero(1), O visor visualizará .


### • Booster Aspirador:

#### Ativação:

**OWR**  botão **HOOD**, no visor aparece o símbolo  a piscar.

Este modo desfruta da potência máxima do aspirador, é temporizado e tem uma duração de 5 min. Um sinal acústico indicará o fim deste tempo, depois a potência volta automaticamente ao nível .

#### Desativação:



O booster pode ser desligado a qualquer momento rodando o botão para o nível .

### • Funcionamento automático

O exaustor selecionará automaticamente a velocidade mais adequada, adaptando a capacidade de aspiração ao nível de cozedura máximo utilizado nas zonas de cozedura.

Quando as zonas de cozedura são desligadas, o exaustor adapta a sua velocidade de aspiração, diminuindo-a gradualmente, de modo a eliminar vapores e cheiros residuais.

#### Ativação:

**OWL**  botão **HOOD** e mantenha-o nesta posição durante 1 seg. o LED  (6) acende-se e um sinal acústico avisa a ativação desta função.

### Desativação:

Para desativar esta função, repita as mesmas operações de ativação.


**Nota:** Se a sinalização de manutenção dos filtros estiver presente, esta função não pode ser ativada.

### ● Ativação/desativação do indicador de saturação do filtro de gorduras e odores

**Nota:** Este indicador está normalmente desativado.


**Para aceder ao menu de ativação/desativação de filtros:**



Com os visores todos desligados, OWL  o botão HOOD e permaneça nesta posição durante **8 seg.**

**Nota:** A primeira opção de definição proposta é a do *FILTRO DE GORDURAS*, por este motivo o visor (5) visualizará o símbolo ; Para passar à definição do


*FILTRO DE ODORES*, OWL  e mantenha a posição


por **2 seg.** o visor (5) visualizará a letra . Para voltar à definição do filtro anterior, OWL  mantendo a posição por **2 seg.**

**Para ativar / desativar o indicador de saturação do filtro de Gorduras :**


Coloque-se na definição do *FILTRO DE GORDURAS*  depois OWL  botão HOOD. O indicador será ativado ou desativado a cada rotação e libertação do botão.

**Quando o indicador está ativo (5)** aparece no visor um ponto ao lado da letra, neste caso .

**Para ativar / desativar o indicador de saturação do filtro de odores :**

Coloque-se na definição do *FILTRO DE ODORES*  e efetue as mesmas operações indicadas para a ativação / desativação do *FILTRO DE GORDURAS*.

### Confirmação das definições selecionadas:

Estabelecidas as definições desejadas, OWL  botão HOOD, mantenha esta posição por **8 seg.** um sinal acústico indicará que as definições foram guardadas.

### ● Indicador de saturação de filtros

**Nota:** esta função está desativada por defeito, será ativada quando os indicadores de saturação do filtro de gordura e/ou de odores forem ativados (ver procedimento acima)

Quando chega a altura de substituir o filtro de gorduras e/ou odores, serão visualizados no visor (5) os seguintes símbolos:

**Filtros de odores:**  A piscar durante 10 seg.


**Filtro de gorduras:**  A piscar durante 10 seg.

**Ambos os filtros:**  e  alternados a piscar durante 10 seg.





**Nota:** na presença destes sinais, a placa de cozinha e o aspirador continuarão a funcionar normalmente mas não será possível ativar a "função automática" do aspirador.

**Após ter providenciado à substituição dos filtros de gorduras e/ou odores, será necessário efetuar o procedimento de reposição do indicador de saturação dos filtros.** Isto permitirá fazer a reposição do contactor e também fazer desaparecer os sinais G e/ou F.

### ● reposição do indicador de saturação dos filtros:





Proceda da seguinte maneira: OWL  botão HOOD e permaneça nesta posição durante **3 seg.**

No visor (5) desaparece a indicação G ou F e aparecerá um ponto no canto inferior direito a piscar durante 2 seg.

  ou   seguido de um sinal acústico, a indicar que o indicador foi repostos.

**Nota:** Na presença de ambos os sinais, este procedimento deve ser realizado duas vezes para repor primeiro um e depois o outro sinal.


## TABELA DE POTÊNCIA

Nível de potência	Tipos de cozedura	Utilização (baseada na experiência e nos hábitos de cozedura)
Máx. potência	 Aquecer rapidamente	aumentar a temperatura dos alimentos por um curto período de tempo até ferver rapidamente em caso de água ou aquecer rapidamente os líquidos de cozedura
	 Fritar - ferver	gratinar, começar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta	 Gratinar – refogar - ferver - grelhar	refogar, manter fervuras vivas, cozer e grelhar (por um curto período, 5 a 10 minutos)
	 Gratinar - cozer – estufar – refogar - grelhar	refogar, manter fervuras ligeiras, cozer e grelhar (por um curto período, 10 a 20 minutos), pré-aquecer acessórios

Potência média	4-5	Cozinhar – estufar– refogar - grelhar	estufar, manter fervuras delicadas, cozer (durante muito tempo), amanteigar a massa
	3-4	Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), amanteigar a massa
	2-3	Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (volumes inferiores a um litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex., água, vinho, caldo, leite)
Potência Baixa	1-2	Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	derreter a manteiga, fundir delicadamente o chocolate, descongelar pequenos produtos
	1	Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	manter aquecidas pequenas porções de comida recém-cozidas ou manter os pratos à temperatura de servir e amanteigar os risotos
OFF	0	Superfície de apoio	Placa de fogão em pausa ou desligada (possível presença de calor residual de final de cozimento, sinalizado por H-L-O)

## 4. MANUTENÇÃO

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

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

### MANUTENÇÃO DA PLACA DE COZINHA

#### • Limpeza da placa de indução

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

#### **Importante:**

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

Após cada uso, deixar arrefecer a placa e limpá-la para remover incrustações e manchas causadas por resíduos alimentares. Açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar danificam a placa de cozinha e devem ser removidos imediatamente. Sal, açúcar e areia podem arranhar a superfície do vidro. Usar um pano macio, papel absorvente de cozinha ou produtos específicos para a limpeza da placa (siga as instruções do fabricante).

#### • **D** Limpeza do tanque de recolha de líquidos:

No caso de transvasamentos das painéis de líquidos acidentais e abundantes, é possível intervir através da válvula de descarga, colocada na parte inferior do produto, de modo a poder eliminar qualquer resíduo, garantindo a máxima segurança higiénica.

Para uma limpeza mais completa e profunda, pode-se remover completamente o tanque inferior.

#### • **E** Limpeza da grelha metálica:

A grelha deve ser lavada à mão com água quente e detergente neutro e secada cuidadosamente para evitar fenómenos de oxidação.

#### • **F** Limpeza dos botões:

Para uma limpeza mais completa é possível desmontar os botões, estes estão enganchados magneticamente à placa, pelo que basta levantá-los. Devem ser lavados à mão com água quente e detergentes neutros, sem utilizar esponjas ou panos.

## MANUTENÇÃO DO EXAUSTOR

#### • Limpeza do exaustor:

Para a limpeza utilize **EXCLUSIVAMENTE** um pano humedecido com detergentes líquidos neutros.

**NÃO UTILIZAR FERRAMENTAS OU INSTRUMENTOS PARA A LIMPEZA!**

Evitar o uso de produtos com abrasivos. **NÃO UTILIZAR ÁLCOOL!**

#### • **A** Manutenção dos filtros de gorduras:

**Retém as partículas de gordura derivantes da cozedura.**

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

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

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

A saturação dos filtros de odores verifica-se após uma utilização mais ou menos prolongada, dependendo do tipo de cozinha e da regularidade da limpeza do filtro de gorduras. Os filtros de odores podem ser regenerados termicamente a cada 2 / 3 meses num forno pré-aquecido a 200 °C por 45 minutos. A regeneração adequada garante uma eficácia de filtragem constante por 5 anos.

**Atenção!** Não apoie os filtros no fundo do forno, coloque-os sim num tabuleiro e coloque-o a uma altura intermédia.

**Τηρείτε αυστηρά τις οδηγίες που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο.** Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη για τυχόν προβλήματα, ζημιές ή πυρκαγιά που μπορεί να προκληθούν στη συσκευή λόγω μη τήρησης των οδηγιών που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και ειδικότερα για το μαγείρεμα φακών και την απομάκρυνση του καπνού που προκύπτει από το μαγείρεμα. Δεν επιτρέπεται άλλου είδους χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων). Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη στην περίπτωση ακατάλληλης χρήσης του προϊόντος ή λανθασμένης ρύθμισης του συστήματος εντολών.

- Διαβάστε προσεχτικά τις οδηγίες: περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφάλεια.
- Μην παραποιείτε το ηλεκτρικό κύκλωμα της συσκευής.
- Προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι ανέπαφα. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.
- Ελέγξτε την ακεραιότητα της συσκευής προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.

## 1. ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

### ΓΕΝΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

**Προσοχή!** Τηρείτε πιστά τις παρακάτω οδηγίες: • Το προϊόν πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό ρεύμα πριν την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας εγκατάστασης. • Η εγκατάσταση ή η συντήρηση πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τηρώντας τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς περί ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα του προϊόντος εάν δεν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. • Η γείωση του προϊόντος είναι υποχρεωτική βάσει νόμου. • Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να επιτρέπεται η σύνδεση του εντοιχιζόμενου προϊόντος στο ηλεκτρικό ρεύμα. • Για να τηρούνται οι ισχύοντες κανονισμοί ασφαλείας, η εγκατάσταση θα πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη που να εξασφαλίζει την πλήρη αποσύνδεση από το δίκτυο σε περίπτωση υπέρτασης κατηγορίας III, σε συμμόρφωση με τους κανόνες εγκατάστασης. • Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή μπαλαντζές. • Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, ο χρήστης δεν πρέπει να έχει πρόσβαση στα ηλεκτρικά μέρη. • Το προϊόν και τα προσβάσιμα μέρη του θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσοχή, μην ακουμπάτε τις θερμές εστίες της συσκευής. • Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με το προϊόν. Κρατήστε τα σε απόσταση ασφαλείας και υπό την εποπτεία σας διότι τα προσβάσιμα μέρη του μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. • Τα άτομα με καρδιακό βηματοδότη

ή εμφυτεύσιμο απινιδωτή είναι σημαντικό να εξακριβώνουν, πριν από τη χρήση της επαγωγικής εστίας, ότι ο βηματοδότης τους είναι συμβατός με το προϊόν. • Τόσο κατά τη διάρκεια όσο και μετά τη χρήση μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία του προϊόντος. • Αποφύγετε την επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά εάν δεν έχουν κρυώσει επαρκώς όλα τα εξαρτήματα της συσκευής, διότι υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς. • Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά επάνω ή πλησίον του προϊόντος. • Τα υπερθερμασμένα λίπη και λάδια παίρνουν εύκολα φωτιά. Να είστε πάντα σε επαγρύπνηση όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λίπη ή λάδια. • Εάν η επιφάνεια ραγίσει, απενεργοποιήστε το προϊόν για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. • Το προϊόν δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ενός χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού. • Το μαγείρεμα επάνω σε εστία με λάδι ή λίπος δίχως επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. • Το μαγείρεμα θα πρέπει να γίνεται υπό επίβλεψη. Θα πρέπει να είστε πάντα παρόντες όταν το μαγείρεμα είναι μικρής διάρκειας. • Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μία φωτιά χρησιμοποιώντας νερό. Αντίθετα, απενεργοποιήστε το προϊόν και καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα. • Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στις εστίες. • Μη χρησιμοποιείτε αποκαθαριστές, διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. • Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαιρία, πούρινα, κουτάλια και καπάκια πάνω στην επιφάνεια των εστιών διότι υπάρχει κίνδυνος να υπερθερμανθούν. • Προτού συνδέσετε το προϊόν στο ηλεκτρικό ρεύμα: ελέγξτε την πινακίδα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά (στο κάτω μέρος του προϊόντος) για να σιγουρευτείτε ότι η τάση και η ισχύς αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά του ρεύματος και ότι το φως σύνδεσης είναι κατάλληλο. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε σε έναν ηλεκτρολόγο.

**Σημαντικό:** • Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος μέσω του σχετικού συστήματος ελέγχου και μη βσιζέστε στον ανιχνευτή σκεύους. • Για να μην ξεχειλίσει υγρό κατά το βράσιμο ή το ζέσταμα, μειώστε την παροχή θερμότητας. • Μην αφήνετε αναμμένες τις εστίες με άδειες κασαρόλες και τηγάνια ή χωρίς σκέυη. • Μόλις ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, σβήστε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος. • Για το μαγείρεμα μη χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινοχαρτο, και μην τοποθετείτε ποτέ κατευθείαν προϊόντα που είναι τυλιγμένα με αλουμινοχαρτο. Το αλουμινοχαρτο μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει ανεπανόρθωτη ζημιά στο προϊόν σας. • Μη ζεσταίνετε ποτέ κοσέρβεβς με τρόφιμα εάν προηγουμένως δεν τις έχετε ανοίξει, διότι μπορεί να εκραγούν! Αυτή η προειδοποίηση ισχύει για όλους τους τύπους εστιών μαγειρέματος. • Η χρήση υψηλής ισχύος, όπως η λειτουργία Booster, δεν ενδείκνυται για το ζέσταμα ορισμένων υγρών όπως για παράδειγμα το λάδι τηγανίσματος. Η υπερβολική θερμότητα μπορεί να είναι επικίνδυνη. Στις περιπτώσεις αυτές, συστήνουμε τη χρήση μικρότερης ισχύος. • Τα σκέυη πρέπει να τοποθετούνται κατευθείαν επάνω στην εστία και να είναι κεντραρισμένα. Απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων ανάμεσα στο

σευός και την εστία. ● Σε περίπτωση υψηλών θερμοκρασιών το προϊόν μειώνει αυτόματα το επίπεδο ισχύος των εστιών. ● Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό ρεύμα βγάζοντας το φως από την πρίζα ή κατεβάζοντας τον γενικό διακόπτη του σπιτιού σας. ● Για όλες τις εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης θα πρέπει να χρησιμοποιείτε γάντια εργασίας. ● Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα που στερούνται εμπειρίας ή απαραίτητης γνώσης, με την προϋπόθεση ότι αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση του προϊόντος και την κατανόηση των σχετικών κινδύνων. ● Πρέπει να επιβεβαιώνετε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με το προϊόν. ● Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη. ● Ο χώρος πρέπει να αερίζεται επαρκώς, όταν το προϊόν χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με άλλες συσκευές καύσης αερίου ή άλλων καυσίμων υλών. ● Το προϊόν πρέπει να καθαρίζεται συχνά τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά (ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΜΙΑ ΦΟΡΑ ΤΟ ΜΗΝΑ), τηρώντας πάντα όσα αναφέρονται ρητά στις οδηγίες συντήρησης. ● Η μη τήρηση των κανόνων καθαρισμού του προϊόντος καθώς και της αντικατάστασης και καθαρισμού των φίλτρων ενέχει τον κίνδυνο πυρκαγιάς. ● Απαγορεύεται αυστηρά η τεχνική μαγειρέματος φλαμπέ. ● Η χρήση φωτιάς κατά το μαγείρεμα πρέπει να αποφεύγεται σε κάθε περίπτωση διότι μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα φίλτρα ή ακόμη και πυρκαγιά. ● Το τηγάνισμα θα πρέπει να εκτελείται υπό επίβλεψη διότι υπάρχει κίνδυνος να αρτάξει φωτιά το καυτό λάδι. ● Προσοχή! Όταν η εστία μαγειρέματος είναι σε λειτουργία, τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να αναπτύξουν υψηλή θερμοκρασία. ● Προσοχή! Μη συνδέετε το προϊόν στο ηλεκτρικό ρεύμα εάν δεν έχει ολοκληρωθεί πλήρως η εγκατάσταση. ● Όσον αφορά τα τεχνικά μέτρα και μέτρα ασφαλείας που πρέπει να λαμβάνονται για την απαγωγή του καπνού θα πρέπει να τηρείτε αυστηρά όσα προβλέπονται από τους κανονισμούς των αρμόδιων τοπικών αρχών. ● Ο απορροφούμενος αέρας δεν πρέπει να διοχετεύεται σε αγωγό που χρησιμοποιείται για την απαγωγή του καπνού που παράγεται από συσκευές καύσης αερίου ή άλλης καύσιμης ύλης. ● Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το προϊόν εάν δεν έχει τοποθετηθεί σωστά η γρίλια! ● Για τις εργασίες εγκατάστασης χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τις βίδες που παρέχονται μαζί με το προϊόν ή, εάν δεν παρέχονται, αγοράστε βίδες κατάλληλου τύπου. Χρησιμοποιείτε βίδες κατάλληλου μήκους σύμφωνα με τον Οδηγό εγκατάστασης. ● Όταν το προϊόν αυτό λειτουργεί ταυτόχρονα με άλλες συσκευές που τροφοδοτούνται με ενέργεια διαφορετική από την ηλεκτρική, η αρνητική πίεση στο δωμάτιο δεν πρέπει να ξεπερνά τα 4 Pa (4 × 10<sup>-5</sup> bar). ● Είναι σημαντικό να φυλάσσετε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, το εν λόγω έγγραφο θα πρέπει να συνοδεύει τη συσκευή.

## ⚠️ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

● Αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό ρεύμα. ● Η εγκατάσταση θα πρέπει να εκτελείται από επαγγελματικά εξειδικευμένους προσωπικό που γνωρίζει τους ισχύοντες κανονισμούς σχετικά με την εγκατάσταση και την ασφάλεια. ● Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών που περιέχονται στο παρόν κεφάλαιο. ● Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να είναι δυνατή η αφαίρεση της μονάδας εστιών από τον πάγκο. ● Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα των τεχνικών στοιχείων στο βάθος του προϊόντος είναι ίδια με εκείνη του ηλεκτρικού δικτύου του χώρου εγκατάστασης. ● Μη χρησιμοποιείτε μπαλαντέζες. ● Το ηλεκτρικό καλώδιο γείωσης πρέπει να είναι 2 εκ. μακρύτερο από τα υπόλοιπα καλώδια. ● Σε περίπτωση που το προϊόν δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε ένα με ελάχιστη διατομή 2,5 mm<sup>2</sup> για ισχύ έως 5500 Watt, ενώ για μεγαλύτερη ισχύ η διατομή θα πρέπει να είναι 4 mm<sup>2</sup>. ● Το καλώδιο δεν πρέπει να φτάνει σε θερμοκρασία που ξεπερνά κατά 50°C τη θερμοκρασία περιβάλλοντος. ● Το προϊόν προορίζεται για μόνιμη σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο, επομένως η σύνδεση πρέπει να πραγματοποιείται σε σταθερό δίκτυο μέσω κατάλληλου πολυπολικού διακόπτη, που να εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση από το ρεύμα στις περιπτώσεις της κατηγορίας υπέρτασης III και που να είναι εύκολα προσβάσιμος μετά την εγκατάσταση.

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

**POWER LIMITATION:** το προϊόν διαθέτει τη λειτουργία Power Limitation που επιτρέπει τη ρύθμιση του μέγιστου ορίου κατανάλωσης (kw)

Η ρύθμιση θα πρέπει να διενεργείται κατά τη σύνδεση του προϊόντος στο ηλεκτρικό δίκτυο ή κατά την επανασύνδεση του ηλεκτρικού δικτύου (εντός των επόμενων 2 λεπτών). Διαστασιολογήστε την προστασία της ηλεκτρικής εγκατάστασης με βάση το επιλεγμένο επίπεδο του Power Limitation. Σχετικά με τα βήματα ρύθμισης του συστήματος Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος] συμβουλευτείτε την ενότητα Λειτουργία του παρόντος εγχειριδίου.

**KIT WINDOWS:** Το προϊόν είναι έτσι σχεδιασμένο ώστε να μπορεί να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με ένα ΚΙΤ αισθητήρα Παραθύρου (δεν παρέχεται από τον κατασκευαστή). Με την εγκατάσταση του ΚΙΤ αισθητήρα Παραθύρου (μόνο σε περίπτωση που γίνεται χρήση σε λειτουργία ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗΣ), η απορρόφηση του αέρα σταματά να λειτουργεί κάθε φορά που κλείνει το παράθυρο του δωματίου στο οποίο είναι τοποθετημένο το ΚΙΤ. Η ηλεκτρική σύνδεση του ΚΙΤ στη συσκευή πρέπει να πραγματοποιείται από εκπαιδευμένο και εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό. Το ΚΙΤ θα πρέπει να φέρει χωριστή πιστοποίηση σύμφωνα με τα πρότυπα ασφαλείας που αφορούν το εξάρτημα και τη χρήση του σε συνδυασμό με τη συσκευή. Η

εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις ισχύουσες κανονιστικές ρυθμίσεις για τις οικιακές εγκαταστάσεις.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** η καλωδίωση του ΚΙΤ που προορίζεται για σύνδεση με το προϊόν πρέπει να αποτελεί μέρος ενός πιστοποιημένου κυκλώματος με πολύ χαμηλή τάση ασφαλείας (SELV). Ο κατασκευαστής αυτής της συσκευής αποποιείται κάθε ευθύνη για τυχόν ανωμαλίες, ζημιές, πυρκαγιές που οφείλονται σε ελαττώματα ή/και προβλήματα δυσλειτουργίας ή/και εσφαλμένη εγκατάσταση του ΚΙΤ.

## ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

• Τόσο η ηλεκτρική όσο και η μηχανική εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

• **Πριν την έναρξη της εγκατάστασης:** Αφού αφαιρέσετε το προϊόν από τη συσκευασία επαληθεύστε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά και σε περίπτωση προβλήματος, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας ή με την Υπηρεσία Υποστήριξης Πελατών, προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν που αγοράσατε έχει κατάλληλες διαστάσεις για το προεπιλεγμένο σημείο εγκατάστασης. Βεβαιωθείτε ότι μέσα στη συσκευασία δεν υπάρχουν (για λόγους μεταφοράς) συνοδευτικά υλικά (για παράδειγμα φάκελοι με βίδες, εγγυήσεις, κτλ.), και αν υπάρχουν, αφαιρέστε τα και φυλάξτε τα. Τέλος, βεβαιωθείτε ότι πλησίον του σημείου εγκατάστασης υπάρχει διαθέσιμη πρίζα ρεύματος

• **Προετοιμασία του επίπλου για τον εντοχιισμό:**

• Η εγκατάσταση του προϊόντος δεν μπορεί να γίνει επάνω σε συσκευές ψύξης, πλυντήρια πιάτων, σόμπες, φούρνους, πλυντήρια ρούχων και στεγνωτήρια. Πραγματοποιήστε όλες τις εργασίες κοπής του επίπλου προτού τοποθετήσετε τη μονάδα των εστιών και αφαιρέστε ροκανίδια ή υπολείμματα καταργασίας.

• Η ελάχιστη απόσταση ανάμεσα στην εστία μαγειρέματος και τον τοίχο πρέπει να είναι τουλάχιστον 50mm μπροστά, τουλάχιστον 50mm στο πλάι και τουλάχιστον 500mm σε σχέση με τα πάνω ντουλάπια.

ΣΗΜ.: κατά τον σχεδιασμό των χώρων πρέπει να τηρούνται οι οδηγίες του κατασκευαστή της κουζίνας.

• για τη βελτιστοποίηση της εγκατάστασης φιλτραρίσματος συνιστάται η δημιουργία ενός ανοίγματος στη βάση για την τοποθέτηση μιας γρίλιας εμπορικού τύπου.

• **Σημαντικό:** χρησιμοποιήστε ένα σφραγιστικό-συγκολλητικό ενός συστατικού (S), που να αντέχει σε θερμοκρασία έως 250°. Πριν την εγκατάσταση οι επιφάνειες τοποθέτησης της κόλλας πρέπει να καθαρίζονται σχολαστικά απομακρύνοντας κάθε ουσία που μπορεί να επηρεάσει την πρόσφυση (π.χ.: αποκολλητικά, συντηρητικά, λίπη, λάδια, σκόνες, υπολείμματα παλιές κόλλας, κτλ.). Η κόλλα πρέπει να απλώνεται ομοιόμορφα σε όλη την περιμετρο της κορνίζας. Μετά τη συγκόλληση αφήστε την κόλλα να στεγνώσει για περίπου 24 ώρες.

• **Προσοχή!** Εάν η τοποθέτηση των βιδών και των στοιχείων στερέωσης δεν πραγματοποιείται σύμφωνα με

τις οδηγίες χρήσεως, ενδέχεται να προκληθούν κίνδυνοι ηλεκτρικής φύσεως.

• **Σημείωση:** για τη σωστή εγκατάσταση του προϊόντος συνιστάται να τυλίγετε τους σωλήνες με κολλητική ταινία που έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: ελαστική μεμβράνη από μαλακό PVC, με κόλλα ακρυλικής βάσης, που συμμορφώνεται με τον κανονισμό DIN EN 60454, επιβαρυντικό φλόγας, εξαιρετική αντοχή στη γήρανση, ανθεκτικό στις διακυμάνσεις της θερμοκρασίας, με δυνατότητα χρήσης σε χαμηλές θερμοκρασίες.

## ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥ



Η συσκευή αυτή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EK - UK SI 2013 Αρ.3113, Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

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

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

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

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

## 2. ΧΡΗΣΗ

### ΧΡΗΣΗ ΣΚΕΥΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

• Σκεύη μαγειρικής



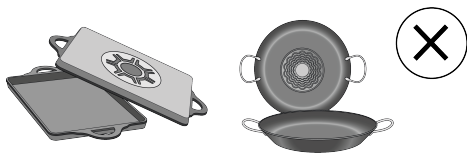
Χρησιμοποιείτε μόνο κατασάρλες που φέρουν αυτό το σύμβολο.

**Σημαντικό:**

για την αποφυγή καταστροφής της εστίας, μην χρησιμοποιείτε:

- σκεύη με βάση που δεν είναι τελείως επίπεδη,
- μεταλλικά σκεύη με εμαγιέ βάση,

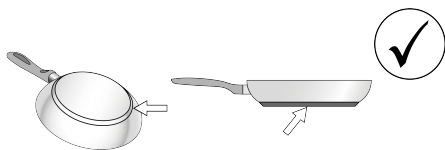
- σκεύη με τραχιά βάση για να μην γρατζουνίζεται η επιφάνεια των εστιών,
- μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κατασρόλες και τηγάνια επάνω στον πίνακα ελέγχου της επιφανείας εστιών.
- Όσα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε επαγωγικές εστίες δεν σημαίνει ότι λειτουργούν και αποτελεσματικά λόγω του ότι η βάση τους μπορεί να αποτελείται μερικώς από σιδηρομαγνητικό υλικό! Όταν αγοράζετε κατασρόλες ή τηγάνια επιβεβαιώνετε πάντα ότι:
- η βάση αποτελείται εξ ολοκλήρου από σιδηρομαγνητικό υλικό. Στην αντίθετη περίπτωση μειώνεται τόσο η αποτελεσματικότητα της μετάδοσης της θερμότητας όσο και η ομοιομορφία της, με αποτέλεσμα η θερμοκρασία της επιφάνειας του τηγανιού/κατασρόλας να μην είναι κατάλληλη για μαγείρεμα



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



- Βάσεις που είναι μη επίπεδες ή που έχουν τραχιά επιφάνεια.
- Μειώνεται η επιφάνεια επαφής μεταξύ του επαγωγέα και του σκεύους με αποτέλεσμα να μειώνεται η απόδοση και να δυσκολεύει το μαγείρεμα.



#### ● Προϋπάρχοντα σκεύη

Για να βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, χρησιμοποιήστε έναν μαγνήτη: Τα ακατάλληλα σκεύη δεν έλκονται από τον μαγνήτη. Και σε αυτή την περίπτωση ισχύουν οι οδηγίες που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο.

#### ● Συνιστώμενες διαμέτροι βάσης σκευών

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

**Προσοχή:** Προκειμένου να διασφαλίζεται η απόδοση του μαγειρέματος και η ποιότητα του προϊόντος ΔΕΝ

συνιστάται η χρήση προσαρμογέων επαγωγικής εστίας.

#### ● Εξοικονόμηση ενέργειας

Χρησιμοποιείτε τηγάνια και κατασρόλες με διάμετρο βάσης ίδια με εκείνη της εστίας μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε μόνο κατασρόλες και τηγάνια με επίπεδες βάσεις. - Εφόσον είναι δυνατό, αφήστε το καπάκι επάνω στις κατασρόλες κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Μαγειρεύετε τα λαχανικά, τις πατάτες, κτλ. με μικρή ποσότητα νερού προκειμένου ο χρόνος μαγειρέματος να είναι μειωμένος. Η χρήση χύτρας ταχύτητας μειώνει περαιτέρω την κατανάλωση ενέργειας και τον χρόνο μαγειρέματος. Τοποθετείτε πάντα την κατασρόλα στο κέντρο της εστίας που είναι σχεδιασμένη.

#### ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

Το σύστημα απορρόφησης μπορεί να πραγματοποιηθεί με δύο τρόπους, είτε με απορρόφηση εξωτερικής εκκένωσης είτε με φιλτράρισμα εσωτερικής ανακυκλοφορίας.

Επισκεφθείτε τις ιστοσελίδες [www.elica.com](http://www.elica.com) και [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) για να δείτε την πλήρη σειρά των διαθέσιμων kit, ώστε να μπορέσετε να πραγματοποιήσετε τις διάφορες εγκαταστάσεις, τόσο σε περίπτωση φιλτράρισμα όσο και απορρόφησης.

#### ● Έκδοση Απορρόφησης:

Οι ατμοί εκκενώνονται προς τα έξω μέσω μια σειράς σωλήνων (θα πρέπει να αγοράζονται χωριστά). Συνδέστε το προϊόν σε σωλήνες και επιτοίχιες οπές εκκένωσης με διάμετρο ίση με εκείνη της [γραμμής] εξόδου αέρα (φλάντζα σύνδεσης). Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους σωλήνες και το μέγεθός τους δείτε τη σελίδα του εγχειριδίου εγκατάστασης με τα εξαρτήματα - Έκδοση απορρόφησης. Η χρήση σωλήνων και επιτοίχιων οπών εκκένωσης μικρότερης διαμέτρου μπορεί να προκαλέσει μείωση των επιδόσεων απορρόφησης καθώς και δραστική αύξηση των επιπέδων θορύβου. Στην παραπάνω περίπτωση αποποιούμαστε οποιαδήποτε ευθύνη.

Για να επιτευχθεί η μέγιστη απόδοση της απορρόφησης: • Το μέγιστο συνιστώμενο μήκος των σωλήνων είναι 7 γραμμικά μέτρα. • Εντός των 7 γραμμικών μέτρων συνιστάται η χρήση δύο καμπυλών 90° το μέγιστο • Θα πρέπει να αποφεύγονται σημαντικές μεταβολές στη διατομή του αγωγού, επιλέγοντας πάντα διατομή που αντιστοιχεί σε Ø 150 mm (ή ορθογώνια 222 x 89 mm).

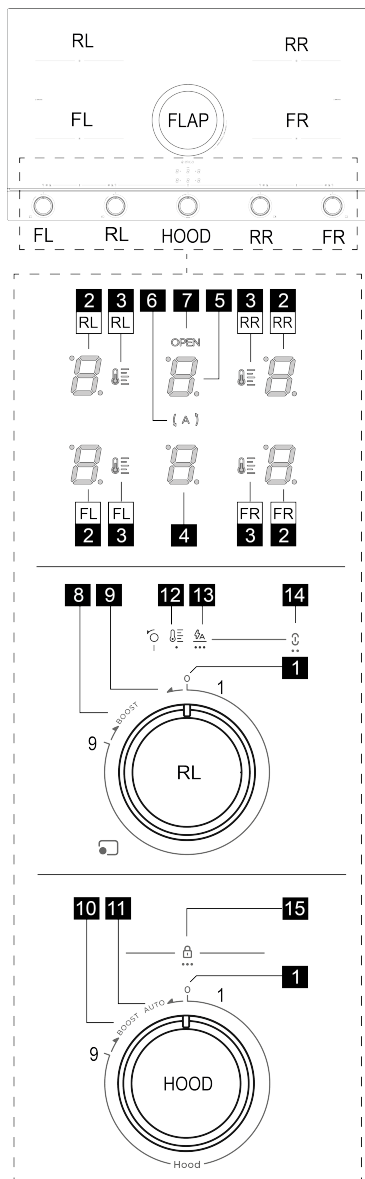
#### ● Έκδοση Φιλτράρισματος:

Ο απορροφούμενος αέρας φιλτράρεται μέσα από ειδικά φίλτρα κατακράτησης λιπαρών ουσιών και φίλτρα κατακράτησης οσμών πριν επαναπρωθηθεί στον χώρο. Το προϊόν συνοδεύεται από όλα τα απαραίτητα εξαρτήματα για κανονική εγκατάσταση, με την έξοδο του αέρα στο μπροστινό τμήμα της βάσης του επίπλου. Το προϊόν διαθέτει ένα σετ φίλτρων κατά των οσμών. Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στη σελίδα με τα

εξαρτήματα της έκδοσης φιλτραρίσματος (στο εικονογραφημένο τμήμα του παρόντος εγχειριδίου).

## 3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

### ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



#### T. Λειτουργία

- 1 Θέση μηδέν 0 κουμπιών
- 2 Οθόνη εστιών μαγειρέματος

- 3 Οθόνη Temperature manager
- 4 Οθόνη Απορροφητήρα
- 5 Οθόνη διαχείρισης Φιλτρω
- 6 Ένδειξη Αυτόματου Συστήματος Απορρόφησης
- 7 Ένδειξη ανοίγματος Πτερυγίου (Flap)
- 8 Θέση για ενεργοποίηση Booster Μαγειρέματος
- 8 Θέση για ενεργοποίηση Temperature Manager
- 8 Θέση για ενεργοποίηση Bridge
- 9 Θέση για ενεργοποίηση Automatic Heat up
- 10 Θέση για ενεργοποίηση Booster Απορροφητήρα
- 11 Θέση για ενεργοποίηση Αυτόματου Συστήματος Απορρόφησης
- 12 Μεταξοτυπία Temperature manager
- 13 Μεταξοτυπία Automatic heat up
- 14 Μεταξοτυπία Bridge
- 15 Μεταξοτυπία Child Lock

### ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ ΠΡΟΤΟΥ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ

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

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

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

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

### ΟΘΟΝΗ ΕΣΤΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

στις αντίστοιχες οθόνες των εστιών μαγειρέματος εμφανίζονται τα εξής:

Λειτουργία	Τιμή
Εστία μαγειρέματος ενεργοποιημένη	0
Power Level [Στάθμη Ισχύος]	1...9-P
Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας]	H

Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκευών]	
Λειτουργία Bridge Zone [Ζώνη Γέφυρας] ενεργοποιημένη	
Λειτουργία Temperature Manager [Διαχείρισης Θερμοκρασίας] ενεργοποιημένη	
Λειτουργία Child Lock [Κλειδώματος ανηλικών] ενεργοποιημένη	
Λειτουργία Παύσης	
Λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματης Θέρμανσης]	

**Σημείωση:** Εάν σε μία ή περισσότερες οθόνες

εμφανιστεί μια κουκκίδα που αναβοσβήνει . θα πρέπει να γίνει επαναφορά του στοιχείου ελέγχου που αντιστοιχεί στη συγκεκριμένη οθόνη τοποθετώντας το κουμπί στη θέση Μηδέν.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

### • Safe Activation [Ασφαλής Ενεργοποίηση]

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

### • Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκεύους]

Το προϊόν ανιχνεύει αυτομάτως την παρουσία σκευών στις εστίες μαγειρέματος.

### • Safety Shut Down [Απενεργοποίηση Ασφάλειας]

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

### • Residual Heat Indicator [Δείκτης Υπολειπόμενης Θερμότητας]

Με την απενεργοποίηση μιας ή περισσότερων εστιών η παρουσία υπολειπόμενης θερμότητας επισημαίνεται μέσω ειδικού οπτικού σήματος που εμφανίζεται στην οθόνη της

αντίστοιχης εστίας, μέσω του συμβόλου .

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗΣ ΚΟΥΜΠΙΩΝ

Ο πίνακας αυτός περιγράφει με ποιον τρόπο πρέπει να περιστρέψετε τα κουμπιά όταν υπάρχουν τα αντίστοιχα σύμβολα.

	δεξιόστροφη περιστροφή
	δεξιόστροφη περιστροφή πέραν του επιπέδου 9, φέρνοντας το κουμπί στο τέρμα της διαδρομής.
	αριστερόστροφη περιστροφή

αριστερόστροφη περιστροφή πέραν του επιπέδου μηδέν (1), φέρνοντας το κουμπί στο τέρμα της διαδρομής.

## ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η μονάδα διαθέτει τέσσερις εστίες μαγειρέματος

Αυτές μπορούν να ενεργοποιηθούν μεμονωμένα ή να χρησιμοποιηθούν συνδυαστικά **FL+RL** ή **FR+RR**. Κάθε εστία διαθέτει 9 επίπεδα ισχύος συν ένα πρόσθετο επίπεδο booster.

### • Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση εστίας μαγειρέματος

**Ενεργοποίηση:**

Από τη θέση μηδέν(1), το κουμπί (**FL- RL- RR - FR**), κάθε θέση αυξάνει σταδιακά την ισχύ μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται το ενεργό επίπεδο ισχύος την τρέχουσα

στιγμή από έως .

**Απενεργοποίηση:**

Από οποιαδήποτε θέση εκτός από μηδέν (1), το κουμπί (**FL- RL- RR - FR**), επαναφέροντάς το στη θέση μηδέν (1). Η οθόνη θα εμφανίσει από έως .

### • Booster

**Ενεργοποίηση:**

το κουμπί (**FL- RL- RR - FR**), στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο .

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας αξιοποιεί τη μέγιστη ισχύ του επαγωγέα, είναι χρονικά ρυθμισμένος και διαρκεί **10 λεπτά**. Ένα ηχητικό σήμα θα επισημαίνει τη λήξη του συγκεκριμένου χρόνου και έπειτα η ισχύς επιστρέφει αυτόματα στο επίπεδο .

**Απενεργοποίηση:**

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το booster οποιαδήποτε

στιγμή, το κουμπί στο επίπεδο , ή όπως κάνατε για την ενεργοποίηση.

### • Bridge:

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει τη συνδυαστική λειτουργία της εστίας μαγειρέματος **FL** με την εστία μαγειρέματος **RL** και της εστίας μαγειρέματος **FR** με την εστία μαγειρέματος **RR** δημιουργώντας μια ενιαία εστία με το ίδιο επίπεδο ισχύος. Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το ομοιόμορφο μαγείρεμα σε ταψιά και κατσαρόλες μεγάλου μεγέθους.

**Ενεργοποίηση Bridge αριστερά:**

τα κουμπιά (**FL + RL**) ταυτόχρονα και διατηρήστε τα σε αυτή τη θέση για **2 δευτ.** Η οθόνη (**2-FL**)

θα δείξει  και η οθόνη (2-RL) θα δείξει .

Με το κουμπί **FL** επιλέξετε την επιθυμητή ισχύ και έπειτα με το κουμπί **RL** θα ενεργοποιηθεί η εντολή. Ένα παρατεταμένο ηχητικό σήμα επιβεβαιώνει την ενεργοποίηση των εστιών.


#### **Ενεργοποίηση Bridge δεξιά:**

**OWL**  τα κουμπιά (**FR + RR**) ταυτόχρονα και διατηρήστε τα σε αυτή τη θέση για **2 δευτ.** Η οθόνη (2-FR)

θα δείξει  και η οθόνη (2-RR) θα δείξει .



Με το κουμπί **FR** επιλέξετε την επιθυμητή ισχύ και έπειτα με το κουμπί **RR** θα ενεργοποιηθεί η εντολή. Ένα παρατεταμένο ηχητικό σήμα επιβεβαιώνει την ενεργοποίηση των εστιών.

#### **Απενεργοποίηση Bridge:**

**L**  το κουμπί (**FR** και **FL**) ή/και (**FR** και **RR**) στη θέση μηδέν (1) ανάλογα με τις γέφυρες που θέλετε να απενεργοποιήσετε.

#### **• Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος]:**

Η λειτουργία Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος] επιτρέπει τη ρύθμιση της λειτουργίας του προϊόντος περιορίζοντας τη μέγιστη απορρόφησή του (KW). Ακολουθώντας οι διαθέσιμες ρυθμίσεις.


Τιμή	Ισχύς (KW)
	7,4 KW (προεπιλεγμένη ρύθμιση)
	4,5 KW

#### **Κατάσταση εκκίνησης του επιπέδου για τη ρύθμιση του Power limitaton:**


Επιφάνεια μαγειρέματος αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο, Κουμπί **RR** σε θέση μηδέν, Κουμπί **FR** σε θέση 9.


#### **Ρύθμιση περιορισμού ισχύος:**

Συνδέστε ξανά την επιφάνεια μαγειρέματος στην τροφοδοσία εντός **2 λεπτών**, προχωρήστε σε αυτή τη διαδικασία:

Από την επιφάνεια σβηστή, το κουμπί **OWL**  **RR** και διατηρήστε σε αυτή τη θέση, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα μετά από **1sec.** και στη οθόνη **RR-2** θα εμφανιστεί

**R**. Διατηρώντας τη λαβή **RR** στο τέλος της διαδρομής, προχωρήστε γρήγορα σε αυτή την αλληλουχία με τη λαβή **FR**:


**OWR**  για **1 sec.** μέχρι το ακουστικό σήμα, στη συνέχεια αφήστε το κουμπί που θα επιστρέψει στη θέση 9

**τρεις φορές.** (στη θέση **OWR** θα εμφανιστεί ενώ κάθε  φορά στη θέση 9 το σύμβολο αυτό θα εξαφανιστεί.) . Μόνο σε αυτό το σημείο μπορείτε να αφήσετε και το κουμπί **RR**. Αυτό το πρώτο μέρος της διαδικασίας θα πρέπει να


γίνει εντός των πρώτων **5sec.** από την αρχή της διαδικασίας.


Προς επιβεβαίωση εισόδου στο Μενού Power Limitation,


στην οθόνη **RR-2** θα εμφανιστεί  και  θα εναλλαχθεί,


ενώ στην οθόνη **RL-2** θα εμφανιστεί  σταθερό.

Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε μία από τις δύο επιλογές Ισχύος που μπορούν να επιλεγούν με αυτόν τον τρόπο:

**OWL**  το κουμπί **RR** και διατηρήστε το σε αυτή τη θέση ενώ το κουμπί **FR** πρέπει να τοποθετείται στη θέση Μηδέν. Από αυτή τη θέση για να επιλέξετε μια ισχύ διαφορετική

από την προεπιλεγμένη,  μετακινήστε το κουμπί **FR** κατά μία θέση τοποθετώντας το στη θέση 1, η οθόνη **FR-2**

θα δείξει . Μόνο σε αυτό το σημείο μπορείτε να αφήσετε και το κουμπί **RR** που θα επιστρέψει στη θέση Μηδέν. Φέρτε και το κουμπί στο **FR** στη θέση Μηδέν.

Για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη ρύθμιση, **OWL**  τα κουμπιά **FR** και **RR** ταυτόχρονα για **1 δευτερόλεπτο**. Οι 4 οθόνες (2) εμφανίζουν μια ακολουθία γραμμών **- \* - \* -** και ανάβουν για λίγα δευτερόλεπτα, επισημαίνοντας ότι η διαδικασία εκτελέστηκε και αποθηκεύτηκε επιτυχώς.




## **ΧΡΗΣΗ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ**

#### **• Πτερύγιο (Flap) του Απορροφητήρα:**

Η ζώνη απορρόφησης διαθέτει μηχανικό περιστρεφόμενο ΠΤΕΡΥΓΙΟ [FLAP]. Είναι απαραίτητο να ανοίξετε το Πτερύγιο (FLAP) προτού ενεργοποιήσετε τον απορροφητήρα για να ενεργοποιηθεί το σύστημα απορρόφησης. Ο απορροφητήρας διαθέτει αισθητήρα που, σε περίπτωση που κατά τη λειτουργία της απορρόφησης το ΠΤΕΡΥΓΙΟ [FLAP] κλείσει εντελώς, σταματά αυτόματα τον κινητήρα. Ο εξερισμός ξεκινά και πάλι μόνο όταν ανοίξει ξανά το πτερύγιο [FLAP].

Εάν επιχειρήσετε να ενεργοποιήσετε το σύστημα απορρόφησης με το πτερύγιο (FLAP) κλειστό, η ένδειξη (5) και το LED "OPEN" θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν και το μετρή θα παραμείνει σβησμένο.


#### **• Ταχύτητα απορρόφησης:**

Η μονάδα διαθέτει 9 επίπεδα ταχύτητας απορρόφησης από  έως  συν ένα πρόσθετο επίπεδο Booster .

#### **• Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση απορροφητήρα:**


##### **Ενεργοποίηση:**

Ανοίξτε το πτερύγιο (FLAP) στο κέντρο της μονάδας. Από

τη θέση μηδέν (1),  το κουμπί **HOOD**, κάθε θέση αυξάνει σταδιακά την ισχύ της απορρόφησης.


Στην οθόνη(2) εμφανίζεται το επίπεδο ισχύος που είναι ενεργό την τρέχουσα στιγμή.

##### **Απενεργοποίηση:**

Από οποιαδήποτε άλλη θέση εκτός από μηδέν, **L**  το κουμπί **HOOD** επαναφέροντάς το στη θέση μηδέν(1). Η οθόνη εμφανίζει **0**.

#### • **Booster Απορροφητήρα:**

##### **Ενεργοποίηση:**

**OWR**  το κουμπί **HOOD**, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο **B** που αναβοσβήνει.

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας αξιοποιεί τη μέγιστη ισχύ του απορροφητήρα, είναι χρονικά ρυθμισμένος και διαρκεί **5 λεπτά**. Ένα ηχητικό σήμα θα επισημάνει τη λήξη του συγκεκριμένου χρόνου και έπειτα η ισχύς επιστρέφει

αυτόματα στο επίπεδο **9**.

##### **Απενεργοποίηση:**



Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το booster οποιαδήποτε στιγμή, περιστρέφοντας το κουμπί στο επίπεδο **0**.

#### • **Αυτόματη λειτουργία**

Ο απορροφητήρας επιλέγει αυτόματα την καταλληλότερη ταχύτητα, προσαρμόζοντας την ικανότητα απορρόφησης στο μέγιστο επίπεδο μαγειρέματος, το οποίο χρησιμοποιείται στις εστίες μαγειρέματος.

Όταν οι εστίες μαγειρέματος σβήσουν, το σύστημα εξερισμού προσαρμόζει την ταχύτητα απορρόφησης του, μειώνοντάς την σταδιακά, προκειμένου να εξαφανιστούν υπολείμματα ατμών και μυρωδιών.

##### **Ενεργοποίηση:**

**OWL**  το κουμπί **HOOD** και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **1 δευτ.** Το led **(A)**  **(6)** ανάβει και ένα ηχητικό σήμα ειδοποιεί σχετικά με την ενεργοποίηση αυτής της λειτουργίας.

##### **Απενεργοποίηση:**


Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία επαναλάβετε τη διαδικασία της ενεργοποίησης.

**Σημείωση:**Εάν εμφανιστεί η ειδοποίηση συντήρησης των φίλτρων, η λειτουργία αυτή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.


#### • **Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση δείκτη κορεσμού φίλτρου λίπους και οσμών**


**Σημείωση:** Αυτός ο δείκτης συνήθως είναι απενεργοποιημένος.

**Για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού ενεργοποίησης / απενεργοποίησης φίλτρων:**

Έχοντας όλες τις οθόνες σβησμένες, **OWL**  το κουμπί **HOOD** και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **8 δευτ.**


**Σημείωση:** Η πρώτη επιλογή ρύθμισης που προτείνεται είναι αυτή του **ΦΙΛΤΡΟΥ ΛΙΠΟΥΣ**, και για αυτό το λόγο η οθόνη **(5)** εμφανίζει το σύμβολο **L**. Για να περάσετε στη

ρύθμιση του **ΦΙΛΤΡΟΥ ΟΣΜΩΝ**, **OWL**  και παραμένετε σε αυτή τη θέση για **2 δευτ.** Η οθόνη **(5)** θα εμφανίσει το γράμμα **F**. Για να επιστρέψετε στη ρύθμιση

του προηγούμενου φίλτρου, **OWL**  διατηρώντας τη θέση για **2 δευτ.**

**Για ενεργοποίηση / απενεργοποίηση του δείκτη κορεσμού του φίλτρου λίπους L :**

Επιλέξτε τη ρύθμιση **ΦΙΛΤΡΟ ΛΙΠΟΥΣ L** και έπειτα **OWL**


 το κουμπί **HOOD**. Κάθε φορά που περιστρέφετε και αφήνετε το κουμπί θα ενεργοποιείται ή θα απενεργοποιείται ο δείκτης.

**Όταν ο δείκτης είναι ενεργός** στην οθόνη **(5)** κοντά στο γράμμα εμφανίζεται μια τελεία, σε αυτή την περίπτωση **L**.

**Για ενεργοποίηση / απενεργοποίηση του δείκτη κορεσμού του φίλτρου οσμών F :**

Επιλέξτε τη ρύθμιση **ΦΙΛΤΡΟ ΟΣΜΩΝ F** και εκτελέστε τις ίδιες ενέργειες που υποδεικνύονται για την ενεργοποίηση / απενεργοποίηση του **ΦΙΛΤΡΟΥ ΛΙΠΟΥΣ**.

##### **Επιβεβαίωση επιλεγμένων ρυθμίσεων:**

Αφού γίνουν οι επιθυμητές ρυθμίσεις, **OWL**  το κουμπί **HOOD**, διατηρήστε αυτή τη θέση για **8 δευτ.** και έπειτα θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα με το οποίο επιβεβαιώνεται η αποθήκευση των ρυθμίσεων.

#### • **Δείκτης κορεσμού φίλτρων**

**Σημείωση:** η λειτουργία αυτή είναι απενεργοποιημένη από προεπιλογή, ενεργοποιείται όταν οι δείκτες κορεσμού του φίλτρου λίπους ή/και οσμών ενεργοποιούνται (δείτε παραπάνω διαδικασία)

Όταν φτάσει η στιγμή της αντικατάστασης του φίλτρου λίπους ή/και οσμών, στην οθόνη **(5)** εμφανίζονται τα ακόλουθα σύμβολα:

**Φίλτρο οσμών:** **L** Αναβοσβήνει για 10 δευτ.

**Φίλτρο λίπους:** **F** Αναβοσβήνει για 10 δευτ.

**Και τα δύο φίλτρα:** Τα **L** και **F** αναβοσβήνουν εναλλάξ για 10 δευτ.

**Σημείωση:** όταν εμφανίζονται αυτές οι ειδοποιήσεις, η μονάδα μαγειρέματος και ο απορροφητήρας συνεχίζουν να λειτουργούν κανονικά ωστόσο, δεν είναι δυνατή η ενεργοποίηση της «αυτόματης λειτουργίας» του απορροφητήρα.

**Μετά την εκτέλεση της αντικατάστασης των φίλτρων λίπους ή/και οσμών, θα πρέπει να εκτελείται επαναφορά του δείκτη κορεσμού των φίλτρων.** Αυτό πρέπει να γίνεται προκειμένου να μηδενίζεται ο μετρητής και να εξαφανίζονται οι ειδοποιήσεις G ή/και F.

● **Επαναφορά του δείκτη κορεσμού φίλτρων:**

Προχωρήστε ως εξής: **OWL**  το κουμπί **HOOD** και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **3 δευτ.**











Στην οθόνη (5) εξαφανίζεται η ένδειξη G ή F και κάτω δεξιά εμφανίζεται μια κουκκίδα που αναβοσβήνει για 2 δευτ.

 ή , και η οποία συνοδεύεται από ένα

ηχητικό σήμα, επισημαίνοντας ότι εκτελέστηκε επαναφορά του δείκτη.


**Σημείωση:** Όταν εμφανίζονται και οι δύο ειδοποιήσεις μαζί, η διαδικασία αυτή θα πρέπει να εκτελείται δύο φορές ώστε να γίνεται πρώτα επαναφορά της μίας ειδοποίησης και έπειτα της άλλης.

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ ΙΣΧΥΟΣ**

Επίπεδο ισχύος		Τρόπος μαγειρέματος	Χρήση (βάσει της εμπειρίας και του τρόπου μαγειρέματος)
Μεγ. ισχύς		Γρήγορο ζέσταμα	Αύξηση σε σύντομο χρονικό διάστημα της θερμοκρασίας του φαγητού για γρήγορο βράσιμο νερού ή γρήγορο ζέσταμα υγρών
		Τηγάνισμα - βράσιμο	Ρόδισμα, έναρξη του μαγειρέματος, τηγάνισμα κατεψυγμένων προϊόντων, γρήγορο βράσιμο
Υψηλή ισχύς		Ρόδισμα - σοτάρισμα - βράσιμο -ψήσιμο	σοτάρισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για σύντομο διάστημα 5-10 λεπτών)
		Ρόδισμα - μαγείρεμα – σιγοβράσιμο – σοτάρισμα - ψήσιμο	σοτάρισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), προθέρμανση σκευών
Μέτρια ισχύς		Μαγείρεμα - σιγοβράσιμο -σοτάρισμα - ψήσιμο	σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα (για μεγάλο διάστημα), ανακάτεμα ζυμαρικών
		Μαγείρεμα – αργό βράσιμο – δέσιμο - ανακάτεμα	μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών
		Μαγείρεμα – αργό βράσιμο – δέσιμο - ανακάτεμα	Μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (με όγκο μικρότερο του ενός λίτρου: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα)
Χαμηλή ισχύς		Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας ζεστών φαγητών - ανακάτεμα	Λιώσιμο βουτύρου, λιώσιμο σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρού μεγέθους
		Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας ζεστών φαγητών - ανακάτεμα	διατήρηση της θερμοκρασίας μικρών μερίδων φαγητού που μόλις μαγειρέψατε ή διατήρηση της θερμοκρασίας σκευών σερβιρίσματος και ανακάτεμα ριζότο
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ		Επιφάνεια στήριξης	Η μονάδα εστιών βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής ή είναι απενεργοποιημένη (μπορεί να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του μαγειρέματος που υποδεικνύεται από την ένδειξη H-L-O)

**4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

**Προσοχή!** Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και ότι η ένδειξη παρουσίας θερμότητας έχει σβήσει.

 Για τη συντήρηση του προϊόντος δείτε τις εικόνες που ακολουθούν μετά την εγκατάσταση και που επισημαίνονται με αυτό το σύμβολο.

**ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ**

● **Καθαρισμός των επαγωγικών εστιών**

Η επιφάνεια μαγειρέματος πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

**Σημαντικό:**

- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια καθαρισμού ή σφύραμα. Η χρήση τους, με τον καιρό, μπορεί να καταστρέψει το τζάμι.
- Μη χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά που προκαλούν ερεθισμούς, όπως σπρέι φούρνου ή προϊόντα αφαίρεσης

λεκέδων.

• **ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΤΜΟΚΑΘΑΡΙΣΤΕΣ!!!**

Αφήστε την εστία να κρυώσει [μετά από κάθε χρήση] κι εν συνεχεία καθαρίστε την, αφαιρώντας υπολείμματα τροφής ή άλλους λεκέδες. Η ζάχαρη και γενικότερα τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σακχάρων θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα διότι μπορεί να καταστρέφουν την εστία μαγειρέματος. Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορεί να χαράξουν τη γυάλινη επιφάνεια [της συσκευής]. Για τον καθαρισμό της επιφάνειας των εστιών χρησιμοποιήστε μαλακό πανί, απορροφητικό χαρτί κουζίνας ή ειδικά καθαριστικά (ακολουθήστε τις οδηγίες του Κατασκευαστή).

• **✂D Καθαρισμός της λεκάνης συλλογής υγρών :**

Σε περίπτωση που χυθεί υγρό από τις κατασρόλες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη βαλβίδα εκκένωσης, η οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος του προϊόντος, προκειμένου να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα εξασφαλίζοντας μέγιστη ασφάλεια υγιεινής.

Για έναν πιο ολοκληρωμένο και εις βάθος καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε εντελώς την κάτω λεκάνη.

• **✂E Καθαρισμός της μεταλλικής γρίλιας:**

Η γρίλια πρέπει να πλένεται στο χέρι με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό και να στεγνώνει καλά ώστε να αποφεύγονται φαινόμενα οξειδωσης.

• **✂F Καθαρισμός κουμπιών:**

Για πιο σχολαστικό καθαρισμό, μπορείτε να αφαιρέσετε τα κουμπιά, τα οποία συνδέονται μέσω μαγνήτη στη μονάδα, απλώς σηκώνοντάς τα. Πρέπει να πλένονται στο χέρι με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό, δίχως τη χρήση σφουγγαριού ή πανιών.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

• **Καθαρισμός του απορροφητήρα :**

Για τον καθαρισμό [του απορροφητήρα] χρησιμοποιείτε **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ** ένα βρεγμένο πανί με ουδέτερο υγρό σαπούνι.

**ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΡΓΑΛΕΙΑ Ή ΑΛΛΟΥ ΕΙΔΟΥΣ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ [ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ]!**

Αποφύγετε τη χρήση προϊόντων που περιέχουν λειαντικές [ουσίες] **ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑ!**

• **✂A Συντήρηση Φίλτρων λίπους:**

**Κατακρατά τα σωματίδια λίπους που προέρχονται από το μαγείρεμα.**

Το [φίλτρο] θα πρέπει να καθαρίζεται μία φορά τον μήνα (ή κάθε φορά που ο δείκτης κορεσμού των φίλτρων υποδεικνύει κάτι τέτοιο), με ήπια απορρυπαντικά, στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων, σε χαμηλές θερμοκρασίες και στον σύντομο κύκλο πλύσης. Το μεταλλικό φίλτρο [κατακράτησης λιπαρών ουσιών] στην περίπτωση που μπει στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να ξεβάψει. Παρ' όλα αυτά τα χαρακτηριστικά φιλτραρίσματος του παραμένουν αναλλοίωτα.

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

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

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

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

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

- Läs igenom instruktionerna noggrant: dessa tillhandahåller viktig information beträffande installation, användning och säkerhet.
- Utför inte elektriska ändringar på apparaten.
- Innan installation av apparaten påbörjas, kontrollera att inga skador har uppstått på komponenterna. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.
- Kontrollera att apparaten är intakt innan du går vidare med installationen. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.

## 1. SÄKERHET OCH FÖRORDNINGAR

### ALLMÄN SÄKERHET

**Varning!** Följ instruktionerna nedan noga: • Produkten måste vara bortkopplad från elnätet innan några installationsåtgärder utförs. • Installation och underhåll ska utföras av en behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparationer och byten av delar på apparaten som inte är särskilt angivna i handboken är inte tillåtna. • Jordanslutning av produkten är obligatorisk enligt lag. • Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade produkten till elnätet när den är inbyggd i köksmöbelen. • I syfte att utföra en korrekt anslutning i enlighet med gällande säkerhetsstandarder skall en godkänd enpolig strömbrytare installeras, enligt gällande installationsföreskrifter, som garanterar en total fränkoppling från elnätet enligt överspanningskategori III. • Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar. • Efter avslutad installation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren. • Produkten och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmeelementen. • Kontrollera att barn inte leker med apparaten. Barn ska vistas på säkert avstånd från apparaten och hållas under uppsikt eftersom vissa delar blir mycket heta i samband med användningen. • Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med produkten innan induktionshällen används. • Undvik att vidröra produktens värmeelement under och efter användningen. • Undvik kontakt med trasor eller annat brandfarligt material tills apparatens alla komponenter har

svalnat, risk för eldsvåda. • Placera inte brandfarligt material på produkten eller i närheten av denna. • Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld. Matlagning med livsmedel som innehåller mycket fett och olja ska ske under uppsikt. • Om en spricka uppstått på ytan ska produkten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar. • Produkten är inte avsedd att kontrolleras med en utvärdig timer eller en extra fristående fjärrkontroll. • Matlagning utan uppsikt med olja eller fett på spishällen kan medföra risker och orsaka bränder. • Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt. • Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Stäng istället av produkten och kväv eldslågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. • Brandfara: spishällen ska inte användas som avställningsyta. • Använd inte ångregörare, risk för elektriska stötar. • Placera aldrig metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli mycket heta. • Innan apparaten ansluts till elnätet: kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på produkten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är lämplig. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

Viktigt: • Efter användning ska spishällen stängas av med hjälp av kontrollpanelen, vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt. • Undvik att vätskor kokar över, sänk därför värmen för att koka och värma vätskor. • Lämna inte värmeelementen påslagna med tomma kastruller och stekpannor, eller utan kokkärl. • Stäng av kokzonen när matlagningen har avslutats. • Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagningen och ställ aldrig produkter som har förpackats med aluminium direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka permanenta skador på produkten. • Värm aldrig konserverburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera! Denna varning gäller alla typer av spishällar. • En hög effekt som till exempel Booster-funktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel frityrolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att födreda vid denna typ av matlagning. • Kokkärlet måste placeras direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter föras in mellan kokkärlet och spishällen. • Vid mycket höga temperaturer minskar produkten automatiskt effektivnivån på kokzonerna. • Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten fränkopplas nätförsörjningen genom att kontakten dras ur eller huvudströmbrytaren kopplas från i bostaden. • Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment. • Produkten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om produkten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av produkten samt att användaren är medveten om de risker som den medför. • Barn måste kontrolleras så att de inte leker med produkten. • Rengöring och underhåll får utföras av barn endast om de är under uppsikt. • Lokalen

måste ha tillräcklig ventilation, när den används samtidigt med andra apparater med förbränning av gas eller andra bränslen. ● Apparaten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), iaktta i alla händelser vad som uttryckligen anges i underhållsinstruktionerna. • Underlåtenhet att följa bestämmelser om rengöring av produkten och utbyte och rengöring av filtern medför brandrisk. ● Flambering är strängt förbjuden. ● Användningen av öppen låga är skadlig för filtern och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas. ● Fritering ska göras under kontrollerade former för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld. ● Varning! När spishällen är på, kan åtkomliga delar på apparaten bli varma. ● Varning! Anslut inte produkten till elnätet förrän installationen är helt klar. ● Vad gäller de tekniska åtgärder och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iakttas. ● Frånluft får inte avledas i ett rör som används för avledning av rökgaser som produceras av apparater med gasförbränning eller andra bränslen. ● Använd aldrig produkten utan korrekt monterat galler! ● Använd endast de fästsruvar som medföljer produkten för installationen, eller köp lämpliga skruvar om de inte medföljer apparaten. Använd skruvar av korrekt längd som identifieras i Installationshandboken. ● När denna apparat och andra apparater som matas med icke elektrisk energi, fungerar samtidigt, får det negativa trycket i lokalen inte överskrida 4 Pa (4 x 10–5 bar). ● Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följa med produkten.

## SÄKERHET FÖR ELANSLUTNING

- Koppla ur produkten från elnätet. ● Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet.
- Tillverkaren fransäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål om föreskrifterna i detta kapitel inte iakttas. ● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan. ● Kontrollera att den spänning som anges på märkplåten, som är placerad på produktens undersida, överensstämmer med elnätets spänning i hemmet. ● Använd inte förlängningskablar. ● Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar. ● Om produkten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med ett tvärsnitt på minst 2,5 mm<sup>2</sup> för en effekt på upp till 5500 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm<sup>2</sup> behövs vid högre effekt. ● Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C. ● Produkten kommer att vara permanent ansluten till elnätet, därför ska anslutningen med elnätet utföras med en godkänd flerpolig strömbrytare som garanterar en total fränkoppling från nätet i händelse av överspänning enligt klass III. Strömbrytaren ska vara lättillgänglig efter avslutad installation.

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

**POWER LIMITATION:** produkten är utrustad med funktionen Power Limitation (effektbegränsning), vilket gör det möjligt att ställa in en gräns för maximal strömuttagning (kw).

Inställningen ska göras vid anslutningen av produkten till nätförsörjningen (senast 2 minuter därefter). Dimensionera skyddet till elsystemet beroende på den valda nivån för effektbegränsning. För inställningssekvensen av Power Limitation (effektbegränsning), se avsnittet Funktion i denna handbok.

**WINDOWS-KIT:** Produkten är avsedd att användas i kombination med ett Window Sensor-KIT (levereras inte från tillverkaren). När detta Window Sensor-kit har installerats (endast vid användning i läget FRÄNLUFT), så slutar frånluften att fungera varje gång fönstret i rummet där KITET appliceras, är stängt. Elanslutningen av KIT:et till apparaten ska utföras av kompetent och specialiserad personal. Detta KIT ska vara certifierat separat i enlighet med säkerhetsbestämmelserna för komponenten och dess användning med apparaten. Installationen ska göras i överensstämmelse med gällande förordningar för bostadsinstallationer.

**VARNING:** kabellaggningsen av detta KIT som ska anslutas till produkten ska utgöra del av en certifierad krets med mycket låg säker spänning (SELV). Tillverkaren av denna apparat fransäger sig allt ansvar för eventuella olägenheter, skador, bränder orsakade av fel och/eller problem med funktionsfel och/eller felaktig installation av detta KIT.

## INSTALLATIONSSÄKERHET

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

- **Innan installationen påbörjas:** Efter att du har packat upp produkten, kontrollera att den inte har skadats under transporten och kontakta vid problem återförsäljaren eller Kundtjänst innan du fortsätter med installationen. Kontrollera att den inköpta produkten har rätt mått för den valda installationsplatsen. Kontrollera om det finns tillbehör (som påsar med skruvar, garantier o.s.v.) som på grund av transporten placeras inne i förpackningen. Ta i så fall ut och förvara dem på ett säkert ställe. Kontrollera dessutom att det finns ett eluttag i närheten av installationsplatsen.

- **Förberedelse av köksmöbelen för inbyggnad:**

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

Det minsta avståndet mellan hällen och väggen ska vara åtminstone 50mm framtill, på minst 50mm sidledes och minst 500mm i förhållande till överskåpen.

OBS: i projekteringen av utrymmena ska indikationerna från spisens tillverkare iakttas.

- vi rekommenderar att du för att optimera installationen av filtret skapar en öppning i sockeln, där du för in ett galler som kan köpas i handeln.

- **Viktigt:** använd ett (S), temperaturbeständigt enkomponentstätningsmedel, upp till 250°. Innan

installationen ska de bänkytor som ska limmas rengöras noggrant för att ta bort alla ämnen som skulle kunna motverka ett bra fäste (t.ex.: avstrykningsmedel, konserveringsmedel, fetter, olja, damm, rester av äldre tätningsbeläggningar osv.). Limmet ska fördelas enhetligt över hela ramens omkrets. Efter limningen ska du låta det torka i ungefär 24 timmar.

• **Varning!** Det kan uppstå elektriska risker om skruvar och fixeringsanordningar inte installeras enligt dessa instruktioner.

• **Obs.:** för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att rören tejpas med en tejp som har följande egenskaper: mjuk, elastisk PVC-film med ett akrylbaserat bindemedel, som uppfyller standarden IEC 60454; flamskyddsmedel; är mycket slitligt; tål temperaturväxlingar, kan användas vid låga temperaturer.

## BORTSKAFFNING VID LIVSCYKELNS SLUT



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

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

## FÖRORDNINGAR

Utrustning som har utformats, testats och konstruerats i enlighet med standarderna för:

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

## 2. ANVÄNDNING

### ANVÄNDNING AV KOKKÄRL

• **Kokkärl**



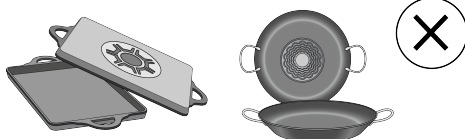
Använd endast kastruller som är märkta med denna symbol.

**Viktigt:**

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

• kärl med botten som inte är helt plan;

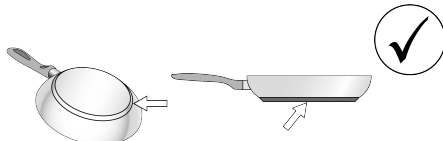
- metallkärl med emaljboten;
- kärl med skrovlig botten, för att undvika att repa hällens yta;
- ställ aldrig kastruller eller stekpannor som är varma på ytan på hällens kontrollpanel.
- Inte alla kastruller som är lämpliga för induktionshällar arbetar på ett effektivt sätt på grund av att botnarna delvis utgörs av ferromagnetiskt material!! Vid inköp av kastruller eller stekpannor, kontrollera att:
- botten är helt av ferromagnetiskt material. I annat fall sänks både effektiviteten för värmeöverföringen och dess enhetlighet, med temperaturer på stekpannans/kastrullens yta som inte är lämpliga för kokning.



• Botten inte innehåller aluminium: kärlet värms inte och kanske inte igenkänns av induktorererna.



• Bottnar som inte är plana eller har skrovlig yta.  
• Kontaktytan mellan induktor och kärl minskar och sänker dess effektivitet och försämrar matlagningssupplevelsen.



• **Befintliga kokkärl**

Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kokkärl som inte är magnetiska är inte lämpliga för denna typ av matlagning. Även i detta fall gäller anvisningarna i föregående avsnitt.

• **Lämplig bottendiameter**

**VIKTIGT:** om kokkärlet inte har korrekta diametrar aktiveras inte kokzonen. För att se den minimala diametern på kokkärlet som ska användas på varje kokzon, se den illustrerade delen i manualen.

**Observera:** För att bibehålla tillagningsprestanda och produktens kvalitet, rekommenderar vi att inte använda induktionsadaptrar.

• **Energibesparing**

Använd grytor och kokkärl som har en bottendiameter som är lika stor som kokzonen. Använd endast grytor och kokkärl med en flat botten. Använd om möjligt lock på kokkärlet under matlagningen. Koka grönsaker, potatis

o.s.v. med en liten mängd vatten för att sänka tillagningstiden. Energiförbrukningen och tillagningstiden sänks ytterligare vid användning av tryckkokare. Placera grytan mitt på kokzonen som markerats på spishällen.

## ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

Frånluftssystemet kan användas i frånluftsversion med extern avledning eller filtrering med inre återcirkulation.

Läs webbsidorna [www.elica.com](http://www.elica.com) och [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) för att kontrollera hela serien med tillgängliga kit, för att kunna utföra olika installationer, både med filtrering och frånluft.

### Frånluftsversion:

Ångan töms ut utåt genom en rad rörledningar (inköps separat). Anslut produkten till utloppsrör och -öppningar i väggen med en likvärdig diameter som luftutloppet (fkopplingsfläns). För mer information om rör och deras dimension se sidan för tillbehör i installationsbroschyren - Frånluftsversion. Användning av utloppsrör och luftöppningar i väggen med en mindre diameter leder till en minskad frånluftskapacitet och en drastisk ökning av buller. Vi fransäger oss allt ansvar vad beträffar detta.

För att få största sugeffekt:

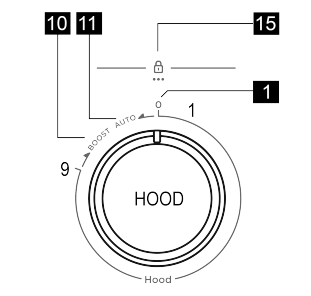
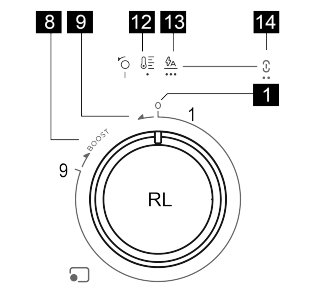
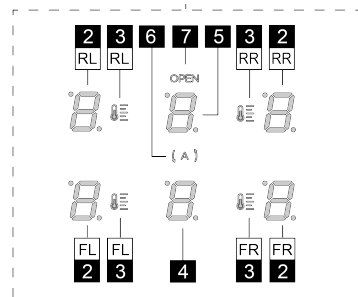
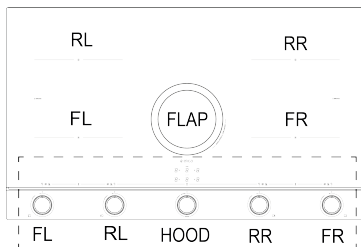
- Vi rekommenderar en maximal sträcka med rörledningar på 7 linjära metrar.
- Vi rekommenderar att man på totalt 7 meter använder max två kurvor på 90°
- Undvik rörsektioner med drastiska förändringar, och prioritera alltid sektioner med Ø 150 mm (eller rektangulär på 222 x 89 mm).

### Filtrerande version:

Frånluften kommer att filtreras via särskilda fett- och luftfilter innan den återleds in i rummet. Produkten levereras med alla nödvändiga delar för en standardinstallation med luftavledning i den främre delen av möbelsockeln. Produkten är utrustad med ett set luftfilter. För ytterligare information, se sidan om den filtrerande versionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok.

## 3. FUNKTION

### KONTROLLPANEL



#### T. Funktion

1	Position noll 0 vred		
2	Kokzonsdisplay		
3	Display (temperaturhanterare)	Temperature	Manager

4	Display Frånluftssug
5	Display för filterhantering
6	Indikator för automatisk frånluftsfläkt
7	Indikator för öppning av flap (kläff)
8	Position för aktivering av matlagning med booster
8	Position för aktivering av Temperature Manager (temperaturhanterare)
8	Position för aktivering av bridge-funktion
9	Position för aktivering av Automatic Heat up (automatisk uppvärmning)
10	Position för aktivering av frånluftsfläkt med booster
11	Position för aktivering av automatisk frånluftsfläkt
12	Screentryckta symboler för Temperature manager (temperaturhanterare)
13	Screentryckta symboler för Automatic heat up (Automatisk uppvärmning)
14	Screentryckta symboler för bridge-funktion
15	Screentryckta symboler för child lock (barnlås)

## DETTA BÖR DU VETA INNAN DU BÖRJAR

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

• **Vissa funktioner aktiveras inte, eller inaktiveras automatiskt när kokzonerna saknar kokkärl eller när dessa är felplacerade.**

• I andra fall inaktiveras de aktiverade funktionerna automatiskt efter några sekunder när den valda funktionen kräver en ytterligare inställning som uteblivit (t.ex.: "Slå på spishällen" utan "Val av kokzon" och "Arbetstemperatur", eller "Låsfunktion" eller "Timer").

Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

## KOKZONERNAS DISPLAY

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

Funktion	Värde
Kokzonen är påslagen	
Effektnivå	
Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)	
Pot Detector (Kokkärlsdetektor)	
Funktionen Bridge Zone är aktiv	
Funktionen Temperature Manager (Temperaturhantering) är aktiv	
Barnlåsfunktionen är aktiverad	

Pausfunktion	
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)	

**Obs:** Om en blinkande punkt visas i en eller flera displayer så måste denna displays kommando återställas genom att vrida vredet till positionen Noll.

## HÄLLENS FUNKTIONER

### • **Safe Activation (Aktivering av säkerhetsavstängning)**

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

### • **Pot Detector (Kokkärlsdetektor)**

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

### • **Safety Shut Down (Säkerhetsavstängning)**

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

### • **Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)**

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

## INFORMATION OM HUR VREDEN SKA VRIDAS

Denna tabell beskriver hur vreden ska vridas när vissa symboler visas.

	medsols rotation
	medsols rotation bortom nivå 9, vilket vrider vredet så långt det går.
	motsols rotation
	motsols rotation bortom nivå noll (1), vilket vrider vredet så långt det går.

## ANVÄNDNING AV SPISHÅLL

Hällen är utrustad med fyra kokzoner

RR Dessa kan aktiveras separat eller användas i kombinationen **FL+RL** eller **FR+RR**. Varje zon har nio effektnivåer plus en extra booster.


### • **Aktivering/avstängning av kokzon**

#### **Aktivering:**

Från position noll(1) vredet (**FL- RL- RR - FR**). Varje hack ökar gradvis tillagningens effekt. På displayen visas

den aktuella aktiva effektnivån från till .

#### **Inaktivering:**


Från vilken position som helst förutom noll, (1), L  vredet (FL- RL- RR - FR ) vilket återför det till position noll (1).

Displayen visar från  till .




#### • **Booster**

##### **Aktivering:**

OWR  vredet (FL- RL- RR - FR), På displayen visas symbolen .

Detta läge utnyttjar induktionens maximala effekt vilken är tidsinställd och varar i **10 min.** En ljudsignal aviserar när tiden har gått ut, sedan återgår effekten automatiskt till nivå .




##### **Inaktivering:**

Boostern kan inaktiveras när som helst genom att L  vredet till nivå , eller OWR  som vid aktivering.

#### • **Bridge:**




Denna funktion gör det möjligt att kombinera kokzon FL med kokzon RL och kokzon FR med kokzon RR och på så sätt skapa en enda zon med samma effektnivå. Detta möjliggör en homogen tillagning med stora långpannor och kokkärl.

##### **Aktivering av vänster Bridge:**

OWL  vreden (FL + RL) samtidigt och håll dem i detta läge **2 sek.** displayen (2-FL) anger  och displayen (2-RL) anger .


Välj med vredet FL önskad effekt sedan, med vredet RL aktiverar du kommandot; En lång ljudsignal, bekräftar påslagningen av plattorna.

##### **Aktivering av höger Bridge:**

OWL  vreden (FR + RR) samtidigt och bevara denna position i **2 sek.** displayen (2-FR) visar  och displayen (2-RR) visar .

Välj med vredet FR önskad effekt sedan, med vredet RR aktiverar du kommandot; En lång ljudsignal, bekräftar påslagningen av plattorna.

##### **Inaktivering av Bridge:**

L  vreden (FR och FL) och/eller (FR och RR) till position noll (1) beroende på vilken bridge-funktion som du vill inaktivera.

#### • **Power Limitation (Effektbegränsning):**

Funktionen Power Limitation tillåter inställning av produktens funktion och begränsar maximal absorption (KW). Nedan återges tillgängliga inställningar.

Värde	Effekt (KW)
	7,4 KW (standardinställning)
	4,5 KW


#### **Hällens startförhållanden för inställning av Power limitation (effektbegränsning):**

Spishällen som fränkopplats elnätet; Vred RR på noll; Vred FR på 9.


#### **Inställning av Power limitation (effektbegränsning):**

Koppla åter spishällen till elnätet, inom **2 min.** därefter utförs följande procedur:




Från avstängd spishäll, OWL  vred RR och håll i detta läge, en ljudsignal härs efter **1sek.** och på displayen RR-2

visas . Genom att hålla kvar vredet RR i slutläge, utförs snabbt denna sekvens med vredet FR:


OWR  i **1 sek.** tills ljudsignalen hörs, släpp därefter vredet som går tillbaka till **9 tre gånger;** (i läget OWR visas

 medan denna symbol försvinner varje gång du släpper i läget 9.) . Först nu kan du också släppa vred RR. **Denna första del av proceduren ska utföras inom de första fem sekunderna från procedurens början.**


Som bekräftelse att vi kommit in i menyn Power Limitation,



visas växelvis på display RR-2  och , medan på display RL-2 fast  visas.

Nu ska det gå att ställa in ett av de två alternativen för välbar effekt i på detta sätt:

OWL  vred RR hålls i detta läge medan vred FR förs på noll; från detta läge och för att välja en annan effekt än

standardeffekten,  förs vred FR med ett steg på 1,

displayen FR-2 indikerar . Först nu kan du också släppa vred RR. som går tillbaka på noll. För även vred FR på noll.

För att bekräfta den valda inställningen, hålls OWL  i **1 sek.** med både vred FR och RR samtidigt in. De 4 displayerna (2) visar en sekvens av linjer  och tänds i någon sekund för att indikera att proceduren slutförts och sparats korrekt.

## **ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT**

#### • **Frånluftsfläktens Flap (klaff):**

Frånluftsområdet är försett med en mekanisk roterande KLAFF. KLAFFEN måste öppnas innan fläkten slås på för att aktivera frånluftssystemet. Fläkten har en sensor, som när frånluftssugen aktiverats, och om KLAFFEN stängs helt, stoppar motorn automatiskt. Frånluftssuget startar igen endast om FLAPPEN öppnas.

Om du försöker aktivera frånluftssuget med stängd FLAP

(KLAFF) så börjar displayen (5) och LED-lampan "OPEN" (ÖPPNA) att blinka och motorn förblir avstängd.

#### • Frånluftshastighet:

Hällen är utrustad med 9 nivåer av frånluft, från **1** till **9**, plus en Booster-nivå **F**.

#### • Aktivering/avstängning av frånluftsläkt:

##### **Aktivering:**

Öppna **FLAP (KLAFFEN)** mitt på hällen. Från position noll (1), **R** vredet **HOOD (FLÄKT)**, varje hack ökar gradvis fläktens effekt.

På displayen(2) visas den aktuella aktiva effektnivån.

##### **Inaktivering:**

Från vilken position som helst förutom noll, **L** vredet **HOOD (FLÄKT)** genom och återför det till position noll(1).

Displayen visar **0**.

#### • Frånluftsläkt med booster:

##### **Aktivering:**

**OWR** vredet **HOOD (FLÄKT)**. På displayen blinkar symbolen **F**.

Detta läge utnyttjar fläktens maximala effekt vilken är tidsinställd och varar i **5 min**. En ljudsignal aviserar när tiden har gått ut, sedan återgår effekten automatiskt till nivå **9**.

##### **Inaktivering:**

Boostern kan inaktiveras när som helst genom att rotera vredet till nivå **8**.

#### • Automatisk funktion

Fläkten väljer själv den lämpligaste hastigheten genom att anpassa utsugskapaciteten till den maximala tillagningsnivån som används på kokzonerna.

När kokzonerna stängs av anpassar köksfläkten sin sughastighet och minskar den gradvis, för att eliminera kvarstående ånga och lukt.

##### **Aktivering:**

**OWL** vredet **HOOD (FLÄKT)** och bevara denna position i **1 sek**. LED-lampan (A)(6) tänds och en ljudsignal aviserar att denna funktion har aktiverats.

##### **Inaktivering:**

Inaktivera denna funktion genom att repetera aktiveringsåtgärderna.

**Obs:** Om avisering om filterunderhåll visas så kan denna funktion inte aktiveras.

#### • Aktivering/inaktivering av indikator för mättade fett- och luftfilter

**Obs:** Denna indikatorlampa är normalt sett avaktiverad.

**Kom åt meny för aktivering/inaktivering av filtren genom att:**

När alla displayer är avstängda, **OWL** vredet **HOOD (FLÄKT)** och bevara denna position i **8 sek**.

**Obs:** Det första inställningsalternativet som föreslås, är det för **FETTFILTER**, av denna anledning, visar displayen (5)

symbolen **F**; För att gå till inställningen för **LUKTFILTER**,

**OWL** och bibehålla positionen i **2 sek**, visar displayen

(5) bokstaven **F**. För att gå tillbaka till inställningen för

föregående filter, **OWL** och bibehålla positionen i **2 sek**.

**För att aktivera / inaktivera indikatorn för mättnad av**

**Fettfiltren **F**:**

Placera dig på inställningen **FETTFILTER **F**** sedan **OWL**

vredet **HOOD**. Vid varje vridning och frisläppning av vredet kommer indikatorn att aktiveras eller inaktiveras.

När indikatorn är aktiverad visas på displayen (5) intill

bokstaven, en punkt, i detta fallet **F**.

**För att aktivera / inaktivera indikatorn för mättnad av**

**luktfiltret **F**:**

Placera dig på inställningen **LUKTFILTER **F**** och utför samma procedurer som anges för aktiveringen / inaktiveringen av **FETTFILTER**.

**Bekräfta valda inställningar:**

När de önskade inställningarna ställts in, **OWL** bibehåller vredet **HOOD**, denna position i **8 sek**. en ljudsignal aviserar att inställningarna sparats.

#### • Indikator för filtermättnad

**Obs:** denna funktion är inaktiverad som standard. Funktionen aktiveras när indikatorerna för mättnad av fett- och/eller luftfilter aktiveras (se procedur ovan)

När det är dags att byta ut fett- och/eller luftfilter visas följande symboler i displayen (5):

**Luktfiltret:** **F** Blinkar i 10 sek.

**Fettfiltret:** **F** Blinkar i 10 sek.

**Båda filtren:** **F** och **F** blinkar växelvis i 10 sek.



**Obs:** när dessa aviseringar visas fortsätter hällen och fläkten att fungera normalt men det är inte möjligt att aktivera fläktens "automatiska funktion".

**Efter att fett- och/eller luktfiltren har bytts ut är det nödvändigt att utföra proceduren för återställning av**

**indikatorn för mättade filter.** Detta tjänar till att återställa räknaren och även till att avlägsna aviseringarna G och/ eller F.











• **återställning av indikator för filtermättnad:**

Gör så här: **OWL**  vredet **HOOD (FLÄKT)** och bevara denna position i **3 sek.**

På displayen (5) visas aviseringen G eller F och längst ner visas en blinkande punkt i 2 sek.  eller  följt av en ljudsignal, vilket aviserar att indikatorn har återställts.


**Obs:** Om båda aviseringarna visas ska denna procedur utföras två gånger för att återställa först den ena och sedan den andra aviseringen.

**EFFEKTABELL**

Effektnivå	Typ av matlagning	Användning (beroende på erfarenhet och tillagningsvanor)	
<b>Maxeffekt</b>		Snabb uppvärmning	Höj snabb matens temperatur till snabb kokning i fall av vatten eller värm snabbt upp tillagningsvätskor
		Fritering – kokning	bryn, påbörja tillagning, steka frysta produkter, koka upp snabbt
<b>Hög effekt</b>		Bryning – stekning – kokning – grillning	stek, låt koka kraftigt, koka och grilla (för kort tid, 5-10 minuter)
		Bryning – kokning – stuvning – stekning – grillning	stek, låt koka på svag värme, koka och grilla (för medellång tid, 10-20 minuter), förvärm tillbehör
<b>Medeffekt</b>		Kokning – stuvning – stekning – griljering	stuvning, försiktig kokning, kokning (under lång tid), omrörning av pasta
		Kokning - sjudning - redning - omrörning	längre kokningar (ris, såser, ugnstekar, fisk) med vätska för tillagning (t.ex: vatten, vin, buljong, mjölk), omrörning av pasta
		Kokning - sjudning - redning - omrörning	längre kokningar (mindre volym per liter: ris, såser, ugnstekar, fisk) med tillagningsvätska (t.ex.: vatten, vin, buljong, mjölk)
<b>Låg effekt</b>		Smältning – upptining – varmhållning – omrörning	smälta smör, försiktigt smälta choklad, och tina små produkter
		Smältning – upptining – varmhållning – omrörning	Hålla små matportioner som just tillagats varma eller hålla serveringsfat varma och röra ihop/laga risotto
<b>OFF</b>		Uppställningsplats	Spishällen står på Standby eller är avstängd (restvärme kan förekomma vilket indikeras med H-L-O)

**4. UNDERHÅLL**

**Varning!** Innan någon typ av rengörings- eller underhållsinsgrepp inleds måste du kontrollera att kokzonerna är avstängda och restvärmeindikatorn är släckt.

 Se bilderna som markerats med denna symbol för information om underhåll av produkten efter installationen.

**UNDERHÅLL AV SPISHÄLL**

• **Rengöring av induktionshällen**

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

**Viktigt:**


- Använd inte svampar med slipeffekt eller skurbollar. De

kan med tiden nöta och skada glaset.

- Använd inte irriterande kemiska rengöringsprodukter, som sprayer för ugnrensning eller fläckborttagningsmedel.

• **ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!**

Låt spishällen svalna efter varje användningstillfälle och rengör den därefter från matrester och fläckar på grund av överkok. Socker och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart. Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan. Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishällar (följ Tillverkarens instruktioner).

•  **Rengöring av behållaren för vätskeuppsamling :**

Vid oavsiktligt spill och för mycket vätska från kokkärnen kan du ingripa genom avtappningsventilen som sitter på

produktens nedre del, för att få bort alla rester och säkerställa största hygieniska säkerhet.

För en mer genomgående rengöring går det att ta bort den nedre behållaren helt.

### • ✘E Rengöring av metallgallret:

Gallret ska diskas för hand med varmt vatten och neutralt diskmedel och torkas ordentligt för att undvika oxideringsfenomen.

### • ✘F Rengöring av vreden:

Det går att göra en noggrannare rengöring av vreden genom att demontera dem. Vreden sitter fast på hällen med hjälp av en magnet och därför räcker det att lyfta upp dem. Vreden ska rengöras för hand med varmt vatten och neutrala rengöringsmedel, utan användning av eller rengöringssvampar eller dukar.

## ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

### • Rengöring av frånluftsfläkt:

För rengöring använd **ENDAST** en duk som fuktats med mildt flytande rengöringsmedel.

**ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!**

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

### • ✘A Underhåll av fettfiltret:

**Håller kvar fettpartiklarna från matlagningen.**

Det ska rengöras en gång i månaden (eller när systemet som anger filtermättnad indikerar att det finns ett behov), med icke aggressiva rengöringsmedel, för hand eller i en diskmaskin på låg temperatur och kort diskcykel. Metallfettfiltret kan blekna vid diskning i diskmaskin men dess filtreringsegenskaper ändras inte alls.

### • ✘B Underhåll av filter med aktivt kol – Keramiska (Endast för filtrerande version):

**Håller kvar obehagliga lukter från matlagningen. Produkten är försedd med ett set av luktfilter.**

Mättnaden på luktfiltern uppstår efter en mer eller mindre lång användning beroende på typen av spis och hur ofta fettfiltern rengörs. Luktfiltern kan regenereras på termisk väg var 2/3 månader i förvärmad ugn vid 200 °C i 45 minuter. Korrekt regenerering försäkras konstant filtreringseffektivitet i fem år.

**Varning!** Placera inte filtern på ugnens botten, utan lägg dem i en ugnform och placera den på mellannivå.

## Noudata tarkasti tässä ohjekirjassa annettuja ohjeita.

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

- Lue käyttöohjeet huolellisesti: ne sisältävät tärkeää tietoa laitteen asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.
- Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin.
- Ennen laitteen asennusta tarkista, että kaikki osat ovat ehjiä. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.
- Tarkista laitteen eheys ennen kuin asennukseen ryhdytään. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

# 1. TURVALLISUUS JA MÄÄRÄYKSET

## YLEINEN TURVALLISUUS

**Varoitus!** Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita: • Tuote tulee kytkeä irti sähkövirrasta ennen mitään asennustoimenpidettä. • Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään tuotteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin. • Tuote tulee maadoittaa lain mukaisesti. • Virtajohdon tulee olla riittävän pitkä, jotta kalusteeseen upotettu laite voidaan kytkeä sähkövirtaan. • Asennus on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen vain, jos järjestelmässä on määräysten mukainen moninapainen verkkokytkin, jolla varmistetaan, että laite on kytketään täysin irti sähköverkosta ylijännite III-tilanteissa, asennusmääräysten mukaisesti. • Älä käytä manipulatoriasioita tai jatkojohtoja. • Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla. • Tuote ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumeneviin osiin. • On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään tuotteella. Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä tuotteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua rajusti käytön aikana. • Sydämentahdistimien ja aktiivisten implanttien käyttäjien on tarkistettava, että tahdistin on yhteensopiva tuotteen kanssa ennen tuotteen käyttöönottoa. • Älä koske tuotteen lämpövästuksiin käytön aikana tai sen jälkeen. • Vältä kosketusta liioihin tai muihin syttyviin materiaaleihin, kunnes kaikki tuotteen osat ovat jäähtyneet riittävästi, tulipalon vaara. - Älä laita tulenarkoja materiaaleja tuotteen päälle tai sen läheisyyteen. • Ylikuumentunut rasva tai öljy sytty helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos ruoka sisältää

paljon rasvaa tai öljyä. • Jos pinta on haljennut, sammuta tuote estääksesi sähköiskujen vaaran. • Tuote ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa. • Rasvassa tai öljyssä kypsentyminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalovaaran. • Älä jätä keittotasoa toimimaan ilman valvontaa. Nopeaa kypsennystä on valvottava koko ajan. • ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke sen sijaan tuote irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla. • Tulipalovaara: älä jätä esineitä keittotasojen päälle. • Älä käytä höyrypuhdistuslaitteita, sähköiskuvaara. • Älä laita metalliosia, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia keittotasolle, sillä ne saattavat ylikuumentua. • Ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon, tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee tuotteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat tuotteeseen, ja varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

**Tärkeää:** • Kytke keittotasoa pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkivaloihin. • Vältä nesteiden ylikiehumista. Kun keitit tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä. • Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, äläkä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle. • Kun kypsennys on valmis, sammuta siihen liittyvä keittoalue. • Älä käytä kypsennyksessä koskaan alumiinifoliota äläkä aseta tasolle koskaan suoraan alumiiniin käärittyjä tuotteita. Alumiinin sulaminen vaurioittaa tuotteen korjauskelvottomaksi. • Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja. • Korkean tehon käyttö, kuten Booster-toiminto, ei sovellu joidenkkin nesteiden, kuten friteerausöljyn, kuumentamiseen. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallista. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa. • Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle, ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin. • Korkeissa lämpötiloissa tuote vähentää keittoalueiden tehoa automaattisesti. • Ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista kytke laite irti sähköverkon irtotamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä. • Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkaluilla. • Tuotteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa tuotteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan tuotteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat. • Lapsia tulee valvoa, etteivät he leikkisi tuotteella. • Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa. • Tilassa tulee olla riittävä tuuletus, kun tuotteen käyttöohjeella käytetään myös muita laitteita, jotka toimivat kaasulla tai muilla polttoaineilla. • Tuote tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA), noudattamalla joka tapauksessa huolto-ohjeessa nimenomaisesti

annettuja aikoja. ● Jos suodatinten vaihtoa/puhdistusta ja tuotteen puhdistusta koskevia ohjeita ei noudateta, vaarana on tulipalo. ● Ruokien liekittäminen on ehdottomasti kiellettyä. ● Avotulen käyttö on vahingollista suodattimille ja voi aiheuttaa tulipaloja. Näin ollen sen käyttöä on vältettävä joka tapauksessa. ● Friteerausta on valvottava jatkuvasti, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttyminen. ● Varoitus! Kun keittotaso on toiminnassa, laitteen kosketettavat osat voivat tulla kuumiksi. ● Varoitus! Älä liitä tuotetta sähköverkkoon ennen kuin asennus on suoritettu kokonaan. ● Mitä sovellettaviin tekniisiin turvallisuusmääräyksiin tulee, noudata paikallisten pätevien viranomaisten antamia määräyksiä. ● Imettyä ilmaa ei saa ohjata kanavaan, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden savun poistoon. ● Älä käytä tuotetta koskaan ellei ritilä ole kunnolla asennettuna! ● Käytä ainoastaan tuotteen mukana toimitettuja kiinnitysruuveja asennuksessa. Jos niitä ei ole toimitettu, hanki vastaavia ruuveja. Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa. ● Kun tätä tuotetta ja muuta kuin sähköenergiaa käyttäviä tuotteita käytetään samanaikaisesti, huoneessa syntyvä negatiivinen paine ei saa ylittää 4 Pa:ta (4 × 10<sup>-5</sup> bar). ● On tärkeää säilyttää tätä ohjekirjaa tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai luovutetaan uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttua, on varmistettava, että ohjekirja kulkee laitteen mukana.

## TURVALLISUUS SÄHKÖLITÄNTÄÄ VARTEN

● Kytke tuote irti sähköverkosta. ● Asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset. ● Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinkoon on syynä näiden määräysten noudattamisen laiminlyöminen. ● Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta. ● Varmista, että tuotteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asutosi jännitettä. ● Älä käytä jatkojohtoja. ● Maadoitusjärjestelmän tulee olla 2 cm pidempi kuin muut johdot. ● Mikäli tuotteen mukana ei ole toimitettu kaapelia, käytä kaapelia, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm<sup>2</sup> tehoille 5500 Watt. Tämän ylläville tehoille sen tulee olla vähintään 4 mm<sup>2</sup>. ● Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa. ● Tuote on tarkoitettu kytkettäväksi pysyvästi sähköverkkoon. Tämän vuoksi suoritetaan kiinteään verkkoon sääntömääräisen yleiskatkaisimen kautta, joka takaa täydellisen irtikytkennän ylijänniteluokassa III ja varmistaa, että se on helppopääsyisessä paikassa asennuksen jälkeen. ● **Varoitus!** Liitäntäjohdon saa vaihtaa ainoastaan valtuutettu tekninen huoltopalvelu tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.

**POWER LIMITATION:** tuote on varustettu Power Limitation -toiminnolla, jonka avulla (kilowattien) maksimaalinen absorbointiraja voidaan asettaa

Asetus on tehtävä kun tuote kytketään sähköverkkoon tai

kun sähköverkko kytketään uudelleen (2 seuraavan minuutin sisällä). Mitoita sähköjärjestelmän suojaus valitun Power Limitation -tason perusteella. Tutustu tämän ohjekirjan Toiminta-osaan Power Limitation -asetussarjaa varten.

**WINDOWS-SARJA:** Tuotteessa on asennusvalmius Window-anturisarjan kanssa käyttöä varten (valmistaja ei toimita sarjaa). Kun asennetaan Window-anturisarja (vain IMU-tilassa käytön tapauksessa), ilman imu lakkaa aina toimimasta, kun huoneessa oleva ikkuna, johon sarja on kiinnitetty, on kiinni. Ainoastaan pätevä ja erikoistunut tekninen henkilökunta saa liittää sarjan sähköisesti laitteeseen. Sarja on tyyppihyväksyttävä erikseen komponenttiin ja tämän laitteen kanssa käyttöön liittyvien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Asennuksen on vastattava voimassa olevia kotitalousjärjestelmiä koskevia määräyksiä.

**VAROITUS:** tuotteeseen liitettävän sarjan johdotuksen on kuuluttava piiriin, jolla on pienoisjännitesertifikaatti (SELV). Tämän laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään häiriöistä, vahingoista ja tulipaloista, joihin ovat syynä sarjan virheellinen asennus ja/tai toimintahäiriöt ja/tai viat.

## ASENNUSTURVALLISUUS

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

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

● **Uputuskalusteiden valmistelu asennusta varten:**

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

Keittotason ja seinän välillä tulee olla vähintään 50mm tilaa edessä, vähintään 50mm tilaa sivulla ja vähintään 500mm ylähylyihin.

Huom.: tilojen suunnittelussa tulee noudattaa keittiön valmistajan ohjeita.

• suodatettavan mallin asennuksen optimoimiseksi suosituksena on tehdä listaan aukko, johon kaupallisesti saatavilla oleva ritilä voidaan asentaa.

• **Tärkeää:** käytä yksikomponenttista liima- ja tiivisteainetta (S), joka kestää 250°C:n lämpötilan; ennen asennusta liimattavat pinnat tulee puhdistaa huolellisesti ja kaikki tarttumista haittaavat aineet tulee poistaa (esim. irrotusaineet, säilytysaineet, öljy, pöly, vanhat liimajäämät tms.). Liima-aine tulee levittää tasaisesti koko kehyksen ympärillä olevalle alueelle; anna liima-aineen kuivua noin 24 tunnin ajan liimauksen jälkeen.

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

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

## HÄVITTÄMINEN KÄYTTÖIÄN PÄÄTTEKSI



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

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

## MÄÄRÄYKSET

Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:

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

## 2. KÄYTTÖ

### KEITTOASTIOIDEN KÄYTTÖ

#### • Keittoastiat



Käytä vain kattiloita, joissa on tämä symboli.

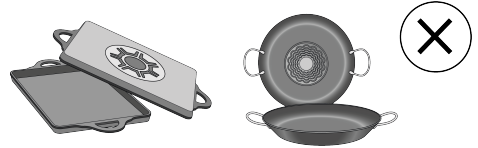
#### Tärkeää:

Keittotason vahingoittumisen estämiseksi älä käytä:

- keittoastioita, joiden pohja on epätasainen;
- metallisia keittoastioita, joiden pohja on emaloitu;
- keittoastioita, joiden pohja on naarmuuntunut, näin keittotason pinta ei naarmuunnu;
- älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.
- Kaikki induktiokäyttöön soveltuvat kattilat eivät toimi tehokkaasti, sillä niiden pohjat on valmistettu vain osittain

ferromagneettisesta materiaalista! Kattiloiden tai paistinpannujen ostovaiheessa kannattaa tarkistaa, että

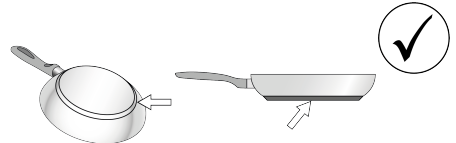
• Pohja on valmistettu kokonaan ferromagneettisesta materiaalista. Päinvastaisessa tapauksessa sekä lämmön välitystehokkuus että tasaisuus heikkenevät, eikä paistinpannun/kattilan pinnan lämpötila sovellu kypsennykseen



• Pohja ei sisällä alumiinia: astia ei lämpene eivätkä induktorit välttämättä tunnista sitä.



• Pohjat eivät tasaisia tai pinta naarmuuntunut.  
• Vähentävät kosketuspintaa induktorin ja astian välillä, jolloin tehokkuus heikkenee ja kypsennystulos samoin.



#### • Entisten kattiloiden tarkistaminen

Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko keittoastiasi magnetoituva. Kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse niitä. Tässäkin tapauksessa edellisen kappaleen ohjeet pätevät.

• Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat

**TÄRKEÄÄ:** Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan, jos kattilat eivät ole oikean kokoisia. Jos tahdot nähdä kullakin alueella käytettävän kattilan vähimmäishalkaisijan, tutustu tämän oppaan kuvaosioon.

**Varoitus:** Kypsennyksen suorituskyvyn ja tuotteen laadun ylläpitämiseksi induktioadaptereiden käyttöä EI suositella.

• Energian säästö

Käytä pannuja ja kattiloita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa. Käytä ainoastaan kattiloita ja pannuja, joiden pohja on tasainen; - Jos mahdollista, pidä kansi kattiloiden päällä kypsennyksen ajan. Kypsennä vihanneksia, perunoita jne. pienellä määrällä vettä keittoajan vähentämiseksi. Käytä painekattilaa, sillä se vähentää energian kulutusta ja kypsennysaikaa entisestään. Aseta kattila tasoon piirretyn keittoalueen keskelle.

**IMULAITTEEN KÄYTTÖ**

Imujärjestelmää voidaan käyttää imevänä mallina, joka poistaa imetyn ilman ulos, tai suodattavana ilmankiertojärjestelmänä.

Tutustu sivustoihin [www.elica.com](http://www.elica.com) ja [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) nähdäksesi saatavilla olevien sarjojen koko valikoiman ja voidaksesi tehdä eri asennukset: sekä suodattavan että imevän.

•  Imevä malli:

Höyryt poistetaan ulos eri putkien kautta (putket on ostettava erikseen). Liitä tuote putkiin ja seinässä oleviin poistoaukkoihin, joiden halkaisija vastaa ilman ulostuloa (liitoslaippa). Jos tahdot lisätietoa putkista ja niiden mitoista, tutustu Imevän mallin asennusvihkosen lisävarustesivuun. Jos käytetään halkaisijaltaan pienempiä putkia ja seinässä olevia poistoaukkoja, imukyky heikkenee ja melu lisääntyy huomattavasti. Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

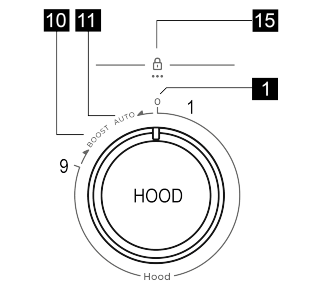
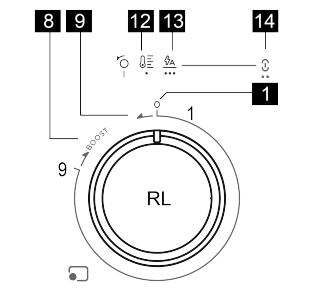
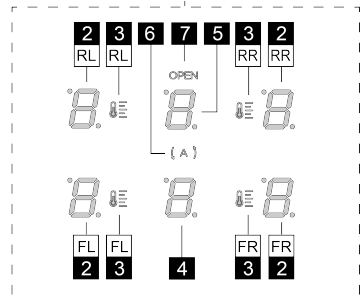
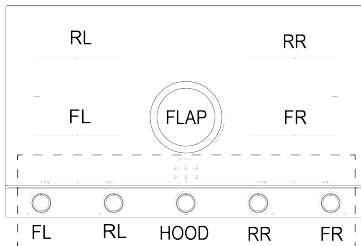
Parhaimman imutehon saavuttamiseksi: • Suosituksena on enintään 7 metriä pitkä suora putkisto. • Suosituksena on yhteensä 7 metriä pitkä suora putkisto, jossa on enintään kaksi 90°:een mutkaa • Vältä voimakkaita poikkileikkauksen muutoksia, suosi aina poikkileikkausta, joka on Ø 150 mm (tai suorakulmiota, joka on 222 x 89 mm).

•  Suodattava malli:

Imetty ilma suodatetaan tarkoituksenmukaisia rasvasuodattimia ja hajusuodattimia käyttämällä ennen kuin se ohjataan takaisin huoneeseen. Tuote toimitetaan kaikilla tarvittavilla varusteilla vakioasennusta varten ilman ulostulo edessä kalusteeseen jalkalistassa. Tuote on varustettu hajusuodatinsarjalla. Lisätietoja varten, ks. suodattavan mallin lisävarusteita koskeva sivu (tämän ohjekirjan kuvitetussa osassa).

**3. TOIMINTA**

**OHJAUSPANEELI**



T.	Toiminto
1	Nappien nolla-asento 0
2	Keittoalueiden näyttö
3	Temperature Managerin näyttö
4	Imurin näyttö

5	Suodatinten hallinnoinnin näyttö
6	Automaattisen imurin osoitin
7	Flapin avauksen osoitin
8	Kypsennyksen Boosterin aktivointiasento
8	Temperature Managerin aktivointiasento
8	Bridgen aktivointiasento
9	Automatic Heat upin aktivointiasento
10	Imun Boosterin aktivointiasento
11	Automaattisen imurin aktivointiasento
12	Temperature Managerin painatus
13	Automatic Heat Upin painatus
14	Bridgen painatus
15	Child Lockin painatus

## HYVÄ TIETÄÄ ENNEN KÄYTÖN ALOITTAMISTA

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

- **Tietyt toiminnot eivät käynnisty, tai ne menevät automaattisesti pois päältä, jos liedellä ei ole kattiloita tai jos kattilat eivät ole kunnolla paikoillaan.**
- Muussa tapauksessa käynnistetyt toiminnot menevät automaattisesti pois päältä muutama sekunti sen jälkeen kun valittu toiminto olisi säädettävä uudestaan (esimerkiksi: "Keittotason kytkeminen toimintaan" jos ei ole valittu "Valitse keittoalue" ja "Käyttölämpötila" tai "Lock-toiminto" tai "Timer").

Odot, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

## KEITTOALUEEN NÄYTTÖ

keittoalueiden näytöillä näkyvät seuraavat tiedot:

Toiminto	Arvo
Keittoalue toiminnassa	0
Power Level (tehotaso)	1...9-P
Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)	H
Pot Detector (kattilan tunnistus)	U
Bridge Zone -toiminto päällä	n
Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä	U
Child Lock (lapsilukko) -toiminto päällä	L
Taukotoiminto	

Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto **A**

**Huomio:** Jos yhdessä tai useammassa näytössä on

vilkkuva piste . , kyseisen näytön ohjaus on nollattava tuomalla nuppi nolla-asentoon.

## KEITTOTASON OMINAISUUDET

### • Safe Activation (turvallinen aktivointi)

Tuote kytkeytyy päälle vain jos keittotasolla on kattiloita: lämmitysmenetelmä ei käynnisty tai se keskeytyy jos kattiloita ei ole paikalla tai ne poistetaan.

### • Pot Detector (kattilan tunnistus)

Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

### • Safety Shut Down (turvallinen sammutus)

Turvallisuussyistä jokaisella keittoalueella on maksimaalinen toiminta-aika, joka riippuu asetetusta tehotasosta.

### • Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)


Kun yksi tai useampi keittoalue sammutetaan, jäljelle jäävästä lämpötilasta ilmoitetaan vastaavan keittotasolla

symbolin "H" avulla.


## NUPPIEN KIERRON OSOITUS

Tämä taulukko kertoo, miten nupit käännetään tiettyjen symbolien läsnäollessa.

 kierto myötäpäivään

 kierto myötäpäivään tason 9 yli siten, että nuppi on raja-asennossa.

 kierto vastapäivään

 kierto vastapäivään nollatason (1) yli siten, että nuppi on raja-asennossa.

## KEITTOTASON KÄYTTÖ


Tasossa on neljä keittotasoa **FL**  **RL**  **RR** 

**FR**  ne voidaan laittaa päälle erikseen tai niitä voidaan käyttää yhdistelmänä **FL+RL** tai **FR+RR**. Kullakin alueella on 9 tehotasoa ja lisäksi lisä-booster.


### • Keittoalueen kytkeminen päälle/sammutus

**Toiminnon kytkeminen päälle:**

Nolla-asennosta(1),  nuppia (**FL- RL- RR - FR** ); jokainen napsautus lisää keittotehoa asteittain. Näytössä



näkyv tehotaso, joka on päällä kyseisellä hetkellä välillä  -9.

**Kytkeminen pois päältä:**

Kaikista muista kuin nolla-asennoista (1),  nuppia (**FL- RL- RR - FR**) ja tuo se nolla-asentoon (1). Näytössä näkyv

### • Booster




#### Toiminnon kytkeminen päälle:

OWR  nuppia (FL- RL- RR - FR ); näytössä näkyy symboli .

Tämä hyödyntää induktorin enimmäistehoa, se on ajastettu ja sen kesto on **10 min.** Äänimerkki ilmoittaa tämän ajan umpeutumisesta, minkä jälkeen teho palaa automaattisesti

tasolle .




#### Kytkeminen pois päältä:

Booster voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa  nuppi tasoon , tai OWR,  kuten päälle laitton tapauksessa.

### • Bridge:




Tämän toiminnon avulla voidaan käyttää yhdistelmänä keittoaluetta FL keittoalueen RL kanssa ja keittoaluetta FR keittoalueen RR kanssa siten, että syntyy yhtenäinen alue, jolla vallitsee sama tehotaso. Tämän ansiosta kypsennys on tasainen, kun käytetään suurikokoisia vuokia ja kattiloita.

#### Bridgen aktivointi vasemmalle:

OWL  nuppeja (FL + RL) samanaikaisesti ja pidä ne tässä asennossa **2 sekuntia**, jolloin näyttö (2-FL) näyttää  ja näyttö (2-RL) näyttää .

Valitse haluamasi teho nupista FL ja ota komento sitten käyttöön nupista RL. Pitkä äänimerkki vahvistaa levyjen päälle laitton.

#### Bridgen aktivointi oikealle:

OWL  nuppeja (FR + RR) samanaikaisesti ja pidä ne tässä asennossa **2 sekuntia** jolloin näyttö (2-FR) näyttää  ja näyttö (2-RR) näyttää .

Valitse haluamasi teho nupista FR ja ota komento sitten käyttöön nupista RR Pitkä äänimerkki vahvistaa levyjen päälle laitton.

#### Bridgen ottaminen pois päältä:

 nuppi (FR ja FL) ja/tai (FR ja RR) nolla-asentoon (1) sen perustaalla, mitä bridgejä halutaan kytkeä pois päältä.

### • Power Limitation (tehon vähennys):

Power Limitation (tehon vähennys) -toiminnolla voidaan asettaa tuotteen toiminta siten, että maksimitehonotto (KW) on alhaisempi. Seuraavassa on saatavilla olevat asetukset.



Arvo	Teho (KW)
	7,4 KW (oletusasetus)


### Tason alkutilanne Power limitationin asetusta varten:


Keittotaso kytketty irti sähkövirrasta; Nuppi RR nolla-asennossa; Nuppi FR asennossa 9.

#### Power Limitationin asetust:




Kytke Keittotaso virransyöttöön ja suorita seuraava menetelmä **2 minuutin** kuluessa:

Kun taso on sammuksissa, OWL  nuppia RR ja ja pidä se siinä asennossa: **1 sekunnin** jälkeen kuuluu äänimerkki ja näytössä RR-2 näkyy . Pidä nuppi RR yhä loppuasennossa ja suorita seuraavat toimenpiteet nopeasti nupista FR:


OWL  **1 sekunnin** ajan, kunnes kuuluu äänimerkki. Vapauta sitten nuppi, joka palaa asentoon 9, **kolme**

**kertaa**; (asennossa OWR näkyy , kun taas aina kun vapautetaan asennossa 9, tämä symboli katoaa.) . Vasta nyt myös nuppi RR voidaan vapauttaa. **Tämä ensimmäinen menetelmä tulee suorittaa ensimmäisten 5 sekunnin ajan menetelmän alkamisesta.**


Vahvistuksena siitä, että olemme siirtyneet Power



Limitation -valikkoon, näytössä RR-2 näkyvät  ja  vuorotellen, kun taas näytössä RL-2 näkyy yhtäjaksoisesti .

Nyt voidaan asettaa toinen kahdesta valittavissa olevista Tehovaihtoehtoista seuraavasti:

OWL  nuppia RR ja pidä tässä asennossa, kun taas FR tulee saattaa nolla-asentoon. Tästä asennosta jonkin muun

kuin oletustehon valitsemiseksi  nuppia FR yhden naksahduksen verran asentoon 1, jolloin näytössä FR-2

näkyy . Vain nyt myös nuppi RR voidaan vapauttaa, ja se palaa nolla-asentoon. Saata myös nuppi FR nolla-asentoon.

Valitun asetuksen vahvistamiseksi OWL  **1 sekunnin** ajan nuppeja FR ja RR samanaikaisesti. 4 näytössä (2) näkyy viivoja  , jotka syttyvät muutamaksi sekunniksi osoittaen näin, että toimenpide onnistui ja tallennettiin.




## IMULAITTEEN KÄYTTÖ

### • Imurin Flap:

Imualueella on mekaaninen pyörivä FLAP. FLAP tulee avata ennen liesituulettimen käynnistämistä imujärjestelmän aktivoimiseksi. Liesituulettimessa on anturi, joka imuun aktivoituttua pysäyttää moottorin automaattisesti, mikäli FLAP suljetaan kokonaan. Imu käynnistyy uudelleen vasta kun FLAP avataan uudelleen. Kun imu yritetään ottaa käyttöön FLAP kiinni, näyttö (5) ja


LED-valo ”OPEN” alkavat vilkkua ja moottori pysyy sammuksissa.

• **Imunopeus:**

Taso on varustettu 9 imunopeudella välillä  -  sekä Booster-tasolla .


• **Imurin laitto päälle / sammutus:**

**Toiminnon kytkeminen päälle:**

Avaa **FLAP** tason keskellä; nolla-asennosta (1),  nuppia **HOOD**, jolloin jokainen napsautus lisää asteittain imutehoa.

Näytössä(2) näkyy kyseisellä hetkellä päällä oleva tehotaso.



**Kytkeminen pois päältä:**

Missä tahansa muussa kuin nolla-asennossa  nuppia

**HOOD** ja tuo se nolla-asentoon (1): näytössä näkyy .

• **Imurin Booster:**


**Toiminnon kytkeminen päälle:**

**OWR**  nuppia **HOOD**, jolloin näyttöön ilmestyy vilkkuva symboli .

Tämä tila hyödyntää imurin enimmäistehoa, se on ajastettu ja sen kesto on **5 min**. Äänimerkki ilmoittaa tämän ajan umpeutumisesta, minkä jälkeen teho palaa automaattisesti

tasolle .

**Kytkeminen pois päältä:**

Booster voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa kääntämällä nuppi tasoon .


• **Automaattinen toiminta**

Liesituuletin valitsee automaattisesti soveltuvimman nopeuden sopeuttaen imutehon enimmäiskeittotasoon, jota keittoalueilla käytetään.

Kun keittoalueet sammutetaan, liesituuletin sopeuttaa imunopeuttaan vähentäen sitä asteittain jäljelle jääneiden höyryjen ja tuoksujen poistamiseksi.

**Toiminnon kytkeminen päälle:**

**OWL**  nuppia **HOOD** ja pidä se tässä asennossa 1

**sekunnin**. Led-valo  (6) syttyy, ja äänimerkki kertoo tämän toiminnon päälle laittamisesta.

**Kytkeminen pois päältä:**


Tämä toiminto voidaan ottaa pois päältä toistamalla päälle laitoin toiminnot.

**Huomaa:**Jos suodatinten huollon merkinanto näkyy, tätä toimintoa ei voida ottaa käyttöön.


• **Rasva- ja hajusuodattimen kyllästymisen osoittimen laitto päälle / pois**

**Huomio:** Tämä osoitin on yleensä pois päältä.


**Suodatinten päälle / pois päältä laitoin valikkoon pääseminen:**


Kun kaikki näytöt ovat sammuksissa, **OWL**  nuppia **HOOD** ja pidä se kyseisessä asennossa **8 sekuntia**.

**Huomio:** Ensimmäinen ehdotettu asetusvaihtoehto on **RASVASUODATIN**, ja tästä syystä näytössä (5) näkyy

symboli . **HAJUSUODATTIMEN** asetukseen


siirtymiseksi **OWL**  ja pidä asento **2 sekunnin** ajan.

Näytössä (5) näkyy kirjain . Aiempaan


suodatinasetukseen palaamiseksi, **OWL**  pitäen asennon **2 sekunnin** ajan.

**Rasvasuodattimen kyllästymisen osoittimen laitto päälle / pois:**  :

Siirry asetukseen **RASVASUODATIN**  ja sitten **OWL**


 nuppia HOOD. Aina kun nuppia käännetään ja se vapautetaan, osoitin laitetaan päälle tai pois.

**Kun osoitin on päällä**, näytössä (5) kirjaimen lähellä


näkyvää pistettä, joka on tässä tapauksessa .

**Hajusuodattimen kyllästymisen osoittimen laitto**

**päälle / pois:** .

Asetu HAJUSUODATTIMEN -asetukseen ja tee toimenpiteet, jotka oli osoitettu RASVASUODATTIMEN päälle laittamiseen / pois päältä ottamiseen.

**Vahvista valitut asetukset:**

Kun halutut asetukset on määritetty OWL  nuppia HOOD, pidä tämä asento **8 sekunnin** ajan. Äänimerkki osoittaa, että asetukset on tallennettu.

• **Suodattimien kyllästymisen osoitin**

**Huomaa** : tämä toiminto on oletusasetuksena pois käytöstä; se aktivoituu, kun hajujalot / tai rasvasuodattimen kyllästymisen osoittimet aktivoidaan (katso menetelmä yllä) Kun on tullut aika vaihtaa rasva- ja/ tai hajusuodatinta, näytössä (5) näkyvät seuraavat symbolit:

**Hajusuodattimet:**  Vilkkuu 10 sekunnin ajan.

**Rasvasuodatin:**  Vilkkuu 10 sekunnin ajan.

**Molemmat suodattimet:**  ja  vilkkuvat vuorotellen 10 sekunnin ajan.



**Huomaa** : näiden merkinantojen läsnäollessa keittotaso ja imuri jatkavat toimintaansa normaalisti, mutta imurin "automaattinen toiminto" ei ole aktivoitavissa.

**Kun rasva- ja/ tai hajusuodattimet on vaihdettu, suodatinten kyllästymisen osoitin tulee nollata.** Näin laskuri voidaan nollata ja merkinannot G ja/ tai F voidaan saada pois näkyvistä.

• **suodattimien kyllästymisen osoittimen nollaus:**







Toimi seuraavasti: OWL  nuppia HOOD ja pidä se kyseisessä asennossa **3 sekuntia**.




Näytössä (5) katoaa ilmoitus G tai F ja näkyviin oikealle

alas tulee piste, joka vilkkuu 2 sekuntia,  tai  , minkä jälkeen kuuluu äänimerkki osoittaen näin, että osoitin on nollassa.

**Huomio:** Molempien merkinantojen läsnäollessa tämä menetelmä tulee tehdä kaksi kertaa ensin yhden ja sitten toisen merkinannon nollaamiseksi.

**TEHOTAUUKKO**

Tehotaso	Keittotapa	Käyttö (kokemuksen ja kypsennystottumusten mukaan)
Maksimiteho	 Nopea kuumentaminen	nosta ruoan lämpötilaa lyhyessä ajassa nopeaan kiehumiseen veden tapauksessa tai kypsennysnesteiden nopeaa kuumennusta varten
	 Paistaminen- keittäminen	ruskistaminen, kypsennyksen aloittaminen, pakastetuotteiden friteeraus, nopea keittäminen
Korkea teho	 Ruskistaminen - kuullottaminen - keittäminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten voimakkaan kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (lyhyen aikaa, 5-10 minuuttia)
	 Ruskistaminen - kypsentäminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (keskipitkän aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden esilämmitys
Keskitason teho	 Kypsentäminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	hauduttaminen, keitosten erittäin kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys (pitkään), pastan kuohkeuttaminen
	 Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito), pastan kuohkeuttaminen
	 Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (alle litran määrät: riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito)

Alhainen teho		Pehmentäminen – sulattaminen – lämmitäminen – kuohkeuttaminen	– sulata voi, sulata suklaa varoen, sulata pienikokoiset pakastetuotteet
		Pehmentäminen – sulattaminen – lämmitäminen – kuohkeuttaminen	– vasta valmistettujen pienten ruokamäärien pitäminen lämpiminä tai annosten lämpötilan säilyttäminen ja risottojen kuohkeuttaminen
OFF		Alustaso	Keittotaso valmistusilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H-LO)

## 4. HUOLTO

**Varoitus!** Varmista aina ennen puhdistamisen tai huollon alkamista, että keittoluheet on sammutettu ja että lämmön ilmaisin ei ole näkyvässä.



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

### KEITTOTASON HUOLTO

#### • Induktiotason puhdistus

Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

#### Tärkeää:

- Älä käytä hankaavia sieniiä, teräsvillaa. Niiden käyttö saattaa ajan myötä vaurioittaa lasia.
- Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uuninpuhdistusaineita tai tahranpoistoaineita.
- **ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!**

Jäähdytä keittotaso aina käytön jälkeen ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät. Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat vahingoittavat keittotasoa ja ne on poistettava heti. Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa. Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita).

#### • D Nesteiden keräysastian puhdistus :

Jos kattiloista tulee ulos vahingossa suuria määriä nestettä, nämä voidaan poistaa tuotteen alaosan poistoventtiilistä siten, että kaikki jäämät poistuvat ja maksimaalinen hygienia saavutetaan.

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi allas.

#### • E Metalliritilän puhdistus:

Ritilä tulee pestä käsin lämpimällä vedellä ja neutraalilla pesuaineella. Se tulee kuivata huolellisesti hapettumisen välttämiseksi.

#### • F Nuppien puhdistus:

Tarkempaa puhdistusta varten nupit voidaan purkaa: ne on kiinnitetty magneetilla tasoon, joten riittää, että ne nostaa. Ne tulee pestä kuumalla vedellä ja neutraaleilla pesuaineilla, ilman sienten tai liinojen käyttöä.

### IMURIN HUOLTO

#### • Imurin puhdistus :

Puhdistusta varten käytä **YKSINOMAAN** neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa.

**ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!**

Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä. **ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!**

#### • A Rasvasuodattimen huolto:

**Pidättää paiston aikana syntyviä rasvahiukkaset.**

Se on puhdistettava kerran kuussa (tai kun suodattimen kyllästymisestä osoitetaan) mietoja pesuaineita käyttämällä, käsin tai astianpesukoneessa, alhaisessa lämpötilassa ja lyhyessä jaksossa. Kun pesu suoritetaan astianpesukoneessa, metallisen rasvasuodattimen väri voi haalistua, mutta se suodatusominaisuudet eivät muutu millään tavoin.

#### • B Aktiivihiilisuodattimen huolto – keramiikka (vain suodattava malli):

**Pidättää paiston aikana syntyvät epämiellyttävät hajut. Tuote on varustettu hajusuodatinsarjalla.**

Suodatinten kyllästyminen tapahtuu melko pitkän käytön päätteeksi keittiötyypin ja rasvasuodattimen puhdistusvälin perusteella. Hajusuodattimet voidaan regeneroida lämmön avulla 2–3 kuukauden välein asettamalla ne 200°C:iseen uuniin 45 minuutiksi. Oikeaoppinen regenerointi takaa jatkuvan suodatustehon 5 vuodeksi.

**Varoitus!** Älä aseta suodattimia uunin pohjalle, vaan aseta ne pellille ja pelti keskikorkeudelle.

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

- Les instruksjonene nøye. De inneholder viktig informasjon angående installasjon, bruk og sikkerhet.
- Ikke foreta elektriske endringer på apparatet.
- Før apparatet installeres må man kontrollere at ingen av dets komponenter er blitt skadet. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.
- Kontroller at apparatet er helt intakt før installasjonen iverksettes. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

## 1. SIKKERHET OG FORSKRIFTER

### GENERELL SIKKERHET

**Vær oppmerksom!** Følg nøye alle instruksjoner som er oppgitt herunder: • Produktet må være frakoblet strømmettet når installasjonen utføres. • Installasjonen eller vedlikeholdet må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner, og i overensstemmelse med lokale forskrifter angående sikkerhet. Ikke reparer eller bytt ut deler på produktet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen. • Jording av apparatet er påbudt i henhold til gjeldende teknisk lovgivning. • Strømledningen må være tilstrekkelig lang slik at det innebygde produktet kan kobles til strømmettet når det er blitt montert. • For at installasjonen skal overholde gjeldende sikkerhetskrav, har man behov for en forskriftsmessig montert enpolet bryter, som garanterer en fullstendig frakobling fra strømmettet etter betingelsene i overspenningskategori III, i overensstemmelse med installasjonsreglene. • Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger. • Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for brukeren å få tilgang til de elektriske komponentene. • Produktet og de enkelte delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmeelementene. • Pass på at barn ikke leker med produktet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden. Maskindeler kan bli svært varme under bruk. • Hvis personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater skal bruke induksjonstoppen, må de først kontrollere at hjertestimulatoren er kompatibel med produktet. • Ikke ta på produktets varmelementer under og etter bruk. • Unngå kontakt med tøyfiller eller andre antennelige materialer før alle komponenter i produktet er

blitt tilstrekkelig nedkjølt. Fare for brann. • Ikke plasser brennbare materialer på produktet eller i nærheten av dette. • Overopphetet fett eller olje kan lett ta fyr. Vær oppmerksom når det kokes matvarer som er rike på fett og olje. • Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av produktet for å unngå risiko for elektrisk støt. • Produktet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll. • Manglende tilsyn når man lager mat med olje eller fett, kan være farlig og forårsake brann. • Kokeprosessen bør overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes hele tiden. • Prøv ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av produktet og kvel flammene med for eksempel et lokk eller et brannteppe. • Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeflatene. • Ikke bruk damprensere: risiko for elektriske støt. • Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjærer eller lokk på platetoppens overflate, da disse kan overopphetes. • Før man kobler produktet til strømmettet må man kontrollere merkeskiltet (plassert nederst på produktet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer strømmettets verdier, samt at også stikkkontakten er egnet. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

Viktig: • Slå av platetoppen etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren. • Ikke søl med væske og reduser varmen under koking og oppvarming av væsker. • Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner. • Når man er ferdig med matlagingen må den aktuelle kokesonen slås av. • Man må aldri bruke aluminiumsfolie i forbindelse med matlagingen, og man må aldri legge matvarer som er pakket i aluminium på platetoppen. Aluminiumen kan smelte og forårsake uopprettelige skader på produktet. • Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater. • Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel frityrolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt. • Beholderne må settes rett på platetoppen og midt på kokesonen. Plasser aldri noe mellom gryten og platetoppen. • Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplateens effektivitet automatisk. • Før man utfører rengjøring eller vedlikehold må man koble produktet fra strømmettet ved å dra ut støpslet eller eventuelt koble fra hovedbryteren. • For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker. • Produktet kan anvendes av barn over 8 års alder og av personer med nedsatt fysisk, sanselig eller mental funksjonsevne, samt personer uten erfaring eller med manglende kunnskap, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av produktet, og har forstått de farer og risikoer som er forbundet med bruken av dette. • Barn må kontrolleres slik at de ikke leker med produktet. • Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn. • Lokalet må være utstyrt med en tilstrekkelig ventilasjon når produktet brukes samtidig med andre apparater som forbrenner gass eller andre typer brennstoffer. • Produktet må rengjøres regelmessig både

innvendig og utvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN) og alltid i samsvar med det som er blitt uttrykkelig oppgitt i vedlikeholdsinstruksjonene. • Manglende etterfølgelse av standardene for rengjøring av produktet og skifte/rengjøring av filter medfører risiko for antennelser. • Flambering er strengt forbudt. • Åpne flammer er skadelige for filtrene og kan medføre antennelser. Dette må derfor alltid unngås. • Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes. • OBS! Når platetoppen er i funksjon kan alle de tilgjengelige delene i apparatet bli varme. • OBS! Ikke koble produktet til strømmettet før installasjonen er helt ferdig. • Hva angår tekniske og sikkerhetsmessige forholdsregler som må tas i forbindelse med avtrekk av røyk og matos, henvises det til lovgivning og regelverk fra lokale myndigheter. • Luft som trekkes ut må ikke føres i rør som brukes til å tømme røyk fra gassdrevne eller brennstoffbaserte apparater. • Man må aldri bruke produktet uten at risten er blitt montert korrekt! • Bruk kun de medfølgende skruene i forbindelse med installasjonen, eller gå til innkjøp av korrekte skruer. Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen. • Når dette produktet brukes samtidig med andre typer apparater som driftes med energi som ikke er elektrisk, må det negative trykket i rommet aldri overskride 4 Pa (4 × 10-5 bar). • Det er viktig å ta vare på denne håndboken slik at den er tilgjengelig ved senere behov. Sørg for at den følger med produktet hvis det selges, overføres eller flyttes.

## SIKKERHET VED ELEKTRISK TILKOBLING

• Koble produktet fra strømforsyningen. • Installasjon må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til gjeldende regler for installasjon og sikkerhet. • Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller gjenstander som oppstår grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i dette kapittelet. • Strømledningen må være lang nok til at platetoppen kan fjernes fra benkeplaten. • Se til at spenningen, som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor produktet installeres. • Ikke bruk skjøteledninger. • Den elektriske jordledningen må være 2 cm lengre enn de andre ledningene. • Hvis produktet ikke er utstyrt med strømledning, må det brukes en med et tverrsnitt på 2,5 mm<sup>2</sup> for effektverdier på opptil 5500 Watt, mens høyere effektverdier trenger et tverrsnitt på 4 mm<sup>2</sup>. • Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C. • Produktet er laget for å være konstant tilkoblet strømmettet. Foreta derfor koblingen til det faste nettet ved hjelp av en godkjent enpolet bryter, som garanterer fullstendig frakobling fra nettet ved en overspenning i kategori III, og som er lett tilgjengelig etter at installasjonen er fullført.

• **OBS!** Skifte av forbindelsesledningen må utføres av vår autoriserte teknisk kundeservice, eller eventuelt av en person med lignende kvalifikasjoner.

**POWER LIMITATION:** produktet er utstyrt med funksjonen

Power Limitation, slik at man kan stille inn en grenseverdi for maksimal effektforbruk (kw)

Innstillingen må utføres når man kobler produktet til strømmettet, eller når man kobler inn selve strømforsyningen (innen 2 minutter). Foreta dimensjonering av vernet til det elektriske anlegget basert på valgt effektbegrensningsnivå (Power Limitation). For innstilling av Power Limitation henvises det til seksjonen Maskinfunksjon i denne håndboken.

**WINDOWS-MONTERINGSSETT** Produktet er utviklet for å brukes sammen med et monteringssett for Window-sensor (ikke levert av produsenten). Når Window-sensoren installeres (og kun når apparatet brukes med avtrekksfunksjonen aktivert), vil luftavtrekket slutte å fungere hver gang vinduet i rommet hvor sensoren er blitt montert er lukket. **Tilkobling av monteringssettet på apparatet må gjøres av en faglært og spesialisert tekniker.** Monteringssettet må ha separat sertifikat i henhold til sikkerhetsstandarder som gjelder for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installasjonen må utføres i henhold til tekniske standarder og lovgivning som gjelder for forbrukerelektronikk.

**OBS!** Monteringssettet må kobles til apparatet gjennom en sertifisert lavspenningskrets (SELV). Produsenten av apparatet fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antennelser som oppstår grunnet defekter og/eller funksjonsproblemer og/eller feilaktig installasjon av dette monteringssettet.

## INSTALLASJONSSIKKERHET

• Både den elektriske og den mekaniske installasjonen må utføres av faglærte personer.

• **Før man starter med installasjonen:** Etter å ha pakket ut produktet må man kontrollere at det ikke er blitt skadet underveis i transporten. Hvis det oppstår problemer bes man kontakte forhandleren eller teknisk kundeservice før installasjonen startes. Kontroller at det kjøpte produktets utvendige mål er egnet for stedet hvor det skal installeres. Kontroller at det ikke er blitt lagt igjen materialer (for eksempel poser med skruer, garantihefter osv.) i emballasjen etter transporten, og ta eventuelt vare på dette. Kontroller også at det finnes et egnet strømuttak på stedet hvor installasjonen gjøres.

• **Klargjøring av møbel for innebygging:**

• Produktet kan ikke installeres over kjøleenheter, oppvaskmaskiner, peiser, ovner, vaskemaskiner og tørketromler. Utfør alle utskjæringer før platetoppen settes på plass og fjern alt av sagflis og sponrester.

Minste avstand mellom platetoppen og veggen skal være minst 50mm i front, minst 50mm til sidene og minst 500mm i overkant.

NB: I forbindelse med prosjektering av avstandene skal man alltid rette seg etter anvisningene til kjøkkenprodusenten.

• For en optimal installasjon anbefales det å ha en åpning i kjøkkenlisten hvor det kan settes inn en lufrist.

• **Viktig:** Bruk enkomponent tetningslim (S) som tåler

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

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

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

## KASSERING VED ENDT LIVSSYKLUS



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

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

## FORSKRIFTER

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

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

## 2. BRUK

### BRUK AV BEHOLDERE TIL MATLAGING

• Beholdere som kan brukes under matlaging



Bruk kun kjele som er merket med dette symbolet.

**Viktig:**

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

• Beholdere som ikke har en helt flat bunn.

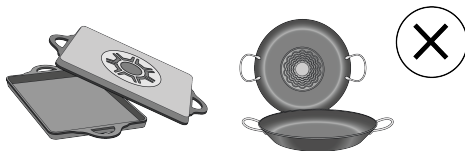
• Beholdere i metall med emaljert bunn.

• Beholdere med grov bunn som kan skrape opp platetoppens overflate.

• Ikke sett varme kjele på overflaten til platetoppens kontrollpanel.

• Ikke alle kjele som brukes på induksjonstopper fungerer optimalt. Dette er grunnet bunnene som kan være delvis produsert i ferromagnetisk materiale! Når kjelene eller pannen kjøpes må man kontrollere følgende:

• Bunnan må kun bestå av ferromagnetisk materiale. I motsatt fall vil både varmeoverføringen og -homogeniteten reduseres og føre til overflatetemperaturer som ikke er egnet for pannen/kjelen.

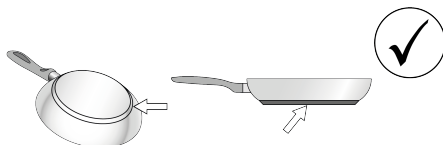


• Bunnan må ikke inneholde aluminium. Kokekaret varmes ikke opp og vil muligens ikke gjenkjennes av induksjonstoppen.



• Bunnerne må ikke være flate eller har grove flater.

• Reduserer kontaktflaten mellom induksjonstopp og kokekar, noe som fører til en reduksjon i effektivitet og forverring av resultatet.



• **Gamle kokekar**

Bruk en magnet for å kontrollere om den gamle pannen/gryten inneholder jern. Panner/kjeler/gryter uten magnet kan ikke benyttes. Angivelsene i den forrige paragrafen gjelder også i disse tilfellene.

• **Anbefalt diameter på grytebunn**

**VIKTIG:** hvis kjelene ikke har riktig diameter vil ikke kokesonen slå seg på. For å se minste kjelediameter for hver enkelt kokesone henvises det til den illustrerte delen av denne håndboken.

**OBS!** For å opprettholde stekeytelsen og produktkvaliteten anbefales det å **IKKE** bruke induksjonsadptere.

• **Energisparing**

Bruk fat og kjele som har en diameter i bunnen som samsvarer med størrelsen til kokesonen. Bruk kun kjele og

fat med flat bunn. Hvis mulig burde man bruke lokk på kjelene under koking. Kok grønnsaker, poteter osv. i små mengder vann for å redusere koketiden. Bruk trykkoker som ytterligere reduserer energiforbruk og koketid. Sett kjelen i midten av kokesonen som er avmerket på platetoppen.

## BRUK AV AVTREKKET

Avtrekket kan brukes både med ekstern avtrekksfunksjon eller med filtreringsfunksjon med intern resirkulering.

Det henvises til sidene [www.elica.com](http://www.elica.com) og [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) for informasjon om den komplette serien med tilgjengelige monteringssett, både for filtrerings- og avtrekksfunksjon.

### ● Avtrekksversjon:

Damp og os trekkes ut via en serie med rørkretser (må kjøpes separat). Koble produktet til rør og avtrekkskull med diameter tilsvarende luftutgangen (koblingsflensen). For ytterligere informasjon om rørene og deres diameter henvises det siden som tar for seg ekstraustyr i installasjonshåndboken - Avtrekksversjon. Bruk av rør og avtrekkskull med mindre diameter vil føre til en reduksjon av avtrekkskapasiteten og en betraktelig økning av støynivået. Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

For å oppnå maksimal avtrekkskapasitet:

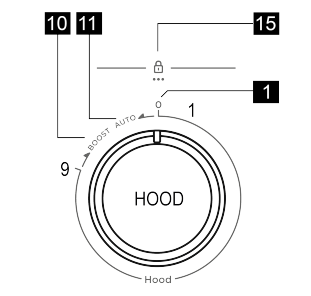
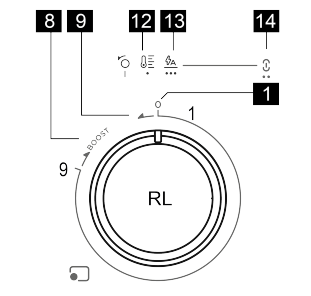
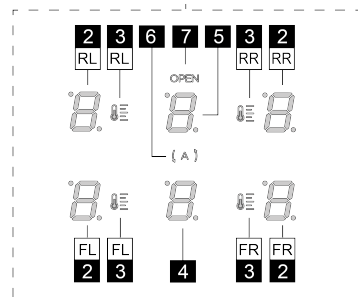
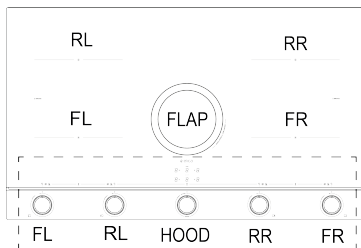
- Det anbefales å ha en maksimal rørlengde på 7 meter.
- Det anbefales å ha maksimalt to 90° bøyer på en rørlengde tilsvarende 7 meter
- Unngå drastiske endringer i kanalens tverrsnitt og foretrekk alltid et tverrsnitt på Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

### ● Filtrerversjon:

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 frontdelen på kjøkkenlisten. Produktet er utstyrt med et luftfiltersett. For mer informasjon henvises det til informasjonen angående ekstraustyr på versjonen med filter. Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken.

## 3. DRIFTSFUNKSJON

### KONTROLLPANEL



#### T. funksjon

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1 | Posisjon null 0 brytere     |
| 2 | Display for kokesone        |
| 3 | Display temperature manager |
| 4 | Display for Avtrekk         |

5	Display filterstyring
6	Indikator automatisk avtrekk
7	Indikator for åpning av klaff
8	Posisjon for aktivering av steke-booster
8	Posisjon for aktivering av Temperature Manager
8	Posisjon for aktivering av Bridge
9	Posisjon for aktivering av Automatic Heat Up (automatisk oppvarming)
10	Posisjon for aktivering av Booster-avtrekk
11	Posisjon for aktivering av automatisk avtrekk
12	Temperature manager serigrafi
13	Automatic heat up serigrafi (Automatisk oppvarming)
14	Bridge-serigrafi
15	Child Lock serigrafi (Barnesikring)

## FØR MAN STARTER

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

- **Enkelte funksjoner aktiverer seg ikke, eller deaktiveres automatisk, hvis det ikke finnes gryter/panner på platen eller hvis disse er plassert feil.**

- I andre tilfeller vil aktiverte funksjoner automatisk deaktiveres når man velger en funksjon som har behov for andre innstillinger og disse ikke oppgis (f. eks.: "Slå på koketoppen" uten å "Velge kokesone" og "Driftstemperatur", eller "Lock (låse)-funksjon" eller "Timer").

Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.


## DISPLAY FOR KOKESONE

på display'ene for de ulike kokesonene vises:

funksjon	Verdi
Kokesonen er på	0
Power Level (effektnivå)	1...9-P
Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)	H
Pot Detector (Kjeledetektor)	U
Bridge Zone aktiv	0
Temperature Manager (Temperaturkontroll) aktiv	U
Child Lock aktiv	L
Pausefunksjon	11

Funksjon Automatic Heat UP (Automatisk oppvarming)

A

**Merknad:** Hvis et blinkende punkt  vises i ett eller flere av displayene, må kommandoen til det aktuelle displayet tilbakestilles ved å sette bryteren i posisjon null.

## PLATETOPPENS EGENSKAPER

### • **Safe Activation (sikker igangsetting)**

Produktet aktiveres kun når det finnes kjeler/gryter plassert på sonene. Oppvarmingsfasen vil ikke starte opp (eller den avbrytes) hvis det ikke finnes gryter på platen.

### • **Pot Detector (kjeledetektor)**


Produktet registrerer kjeler automatisk når de plasseres i en av sonene.

### • **Safety Shut Down (sikker apparatstopp)**

Av sikkerhetsmessige årsaker har hver kokesone en maksimal driftstid som avhenger av innstilt effektnivå.





### • **Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)**

Når man slår av en eller flere kokesoner vil eventuell restvarme oppgis med et visuelt signal i displayet til den





aktuelle sonen, via symbolet .

## ROTASJONSRETNING FOR BRYTERE

Denne tabellen beskriver hvordan bryterne vris for de forskjellige symbolene.




R 	Rotasjon med klokkeretningen
OWR 	Rotasjon med klokkeretningen over nivå 9 helt til endepunkt.
L 	rotasjon mot klokkeretningen
OWL 	rotasjon mot klokkeretningen over nivå null (1) helt til endepunkt.

## HVORDAN BRUKE PLATETOPPEN

Platetoppen er utstyrt med fire stekesoner FL  RL  RR  FR  som kan aktiveres separat eller brukes kombinert FL+RL eller FR+RR. Hver sone har 9 effektnivåer pluss en ekstra booster.

### • **Aktivere/deaktivere kokesone**

#### **Aktivering:**

Fra posisjon null (1), vri man bryteren (FL- RL - RR - FR), mot R . Hvert hakk øker gradvis stekeeffekten. I displayet vises avtrekksnivå som er aktivert i det aktuelle øyeblikket, fra  til .

#### **Deaktivering:**

Fra enhver annen posisjon enn null (1), vri bryteren (FL - RL - RR - FR) i retning L  til posisjon null (1). Displayet

viser fra til .

#### • **Booster**

##### **Aktivering:**

Vri bryteren (FL - RL - RR - FR), i retning **OWR** . I

displayet vises symbolet blinkende.

Denne modusen utnytter den maksimale effekten til induktoren og er tidsstyrt til en varighet på **10 min**. Et akustisk signal vil varsle når denne tiden løper ut og

effekten går automatisk tilbake til nivå .

##### **Deaktivering:**

Booster kan deaktiveres til enhver tid ved å vri bryteren mot

**L** til nivå , eller i retning **OWR** som for aktivering.

#### • **Bridge:**

Denne funksjonen gjør at kokesone **FL** jobber kombinert med kokesone **RL** og kokesone **FR** kombinert med kokesone **RR** , slik at det skapes en enkel sone med samme effektivnivå. Dette gir et jevnt resultat når det brukes store gryter eller kjeler.

##### **Aktivere Bridge til venstre:**

Vri bryterne (**FL+** og **RL**) samtidig i retning **OWL** og hold dem i denne posisjonen i **2 sek**. Displayet (**2-FL**) viser og displayet (**2-RL**) viser .

Bruk bryteren **FL** til å velge ønsket effekt og deretter bryteren **RL** til å aktivere kommandoen. Et forlenget akustisk signal vil bekrefte at platen er blitt slått på.

##### **Aktivere Bridge til høyre:**

Vri bryterne (**FR + RR**) samtidig i retning **OWL** og hold dem i denne posisjonen i **2 sek**. Displayet (**2-FR**) viser og displayet (**2-RR**) viser .

Bruk bryteren **FR** til å velge ønsket effekt og deretter bryteren **RR** til å aktivere kommandoen. Et forlenget akustisk signal vil bekrefte at platen er blitt slått på.

##### **Deaktivere Bridge:**

Vri bryteren (**FR** og **FL**) og/eller (**FR** og **RR**) i retning **L** til posisjon null (1) avhengig av bridge som ønskes deaktivert.

#### • **Power Limitation (effektbegrenser):**

Med effektbegrenseren kan man fininnstille produktfunksjonen ved å begrense maksimalt effektforbruk (KW). Her vises de forskjellige innstillingene.

Verdi	Effekt (KW)
-------	-------------

	7,4 KW (standardinnstilling)
--	------------------------------

4,5 KW

#### **Tilstanden til platetoppen før innstilling av Power Limitation:**

Platetopp frakoblet strøm, bryter **RR** i posisjon null, bryter **FR** i posisjon 9.

#### **Innstilling av Power Limitation:**

Koble tilbake strømmen til platetoppen og foreta følgende prosedyre innen **2 min**:

Med platetopp avslått, vri bryter **RR** mot retning **OWL** og hold den i denne posisjonen. Det vil utløses et akustisk

signal etter **1 sek**, og i displayet **RR-2** vil det vises . Fortsett å holde bryteren **RR** i denne posisjonen og foreta følgende sekvens med bryteren **FR**:

Mot retning **OWR** i **1 sek** inntil det høres et akustisk signal, slipp deretter bryteren som går tilbake i posisjon 9

**tre ganger** (i posisjon **OWR** vil det vises , mens hver gang den slippes i posisjon 9 vil symbolet forsvinne). . Kun nå kan også bryteren **RR** slippes. **Denne første delen av prosedyren må gjøres innen 5 sek fra starten av prosedyren.**

Som bekreftelse på at man befinner seg i Power Limitation,

vil displayet **RR-2** vise og vekselvis mens displayet

**RR-2** vil vise . som lyser uavbrutt.

Det vil nå være mulig å stille inn en av de to effektvalgene som kan velges på følgende måte:

Vri bryteren **RR** mot **OWL** og hold i denne posisjonen mens bryteren **FR** visis mot til posisjon null. Fra denne posisjonen kan man velge en annen effektverdi enn

standard, bryter **FR** ett klikk til posisjon 1, displayet

**FR-2** viser . Kun nå kan også bryteren **RR** slippes opp, slik at den går tilbake til null. Sett også bryteren **FR** i posisjon null.

For å bekrefte innstillingen visis bryterne **FR** og **RR** samtidig

mot **OWL** i **1 sek**. De 4 displayene (2) viser en linjesekvens og tenes i noen sekunder for å vise at utførelse og lagring av prosedyren var vellykket.

#### **BRUKE AVTREKKET**

##### • **Klaff i avtrekk:**

Avtrekkssonen er utstyrt med en roterende mekanisk **FLAP**. Man må åpne denne **FLAP** for avtrekkshetten slås på for å aktivere avtrekksfunksjonen. Avtrekkshetten er utstyrt med en sensor som slår av motoren automatisk hvis **FLAP** lukkes fullstendig når avtrekket står på. Avtrekket starter igjen når **FLAP** åpnes.

Hvis man prøver å aktivere avtrekket med **FLAP** lukket, vil displayet (5) og lampen "OPEN" blinke og motoren vil


forbli avslått.

#### • Avtrekkshastighet:

Platetoppen er utstyrt med 9 effektnivåer fra **1** til **9** plus et Booster -nivå **P**.


#### • Aktivere/deaktivere avtrekk:

##### **Aktivering:**

Åpne **FLAP** midt på platetoppen. Vri **HOOD**-bryteren fra posisjon null (**1**), i retning **R** . Hvert hakk øker gradvis avtrekkseffekten.

I displayet (**2**) vises avtrekksnivå som er aktivert i det aktuelle øyeblikket.

##### **Deaktivering:**

Fra enhver annen posisjon enn null, vri **HOOD**-bryteren i retning **L**  til posisjon null (**1**) displayet viser **0**.

#### • Booster-avtrekk:

##### **Aktivering:**

Vri **HOOD**-bryteren i retning **OWR** . I displayet vises symbolet **P** blinkende.

I denne modusen brukes maksimal avtrekkseffekt og har en tidsinnstilt varighet på **5 min**. Et akustisk signal vil varsle når denne tiden løper ut og effekten går automatisk tilbake

til nivå **9**.

##### **Deaktivering:**


Booster-funksjonen kan deaktiveres når som helst ved å vri bryteren til nivå **0**.

#### • Automatisk maskinfunksjon

Avtrekkshetten velger en passende hastighet, og vil kjøre ved en avtrekkskapasitet som tilsvarer det høyeste nivået som til enhver tid brukes i stekesonen.

Når kokesonene slås av, tilpasser avtrekket sin viftehastighet, ved å senke den gradvis, slik at gjenværende damp og lukter fjernes.

##### **Aktivering:**

Vri **HOOD**-bryteren  i retning **OWL** og hold den i denne posisjonen i **1 sek**. Lampen ( **A** ) (**6**) tennes og et signal varsler om at denne funksjonen er aktivert.

##### **Deaktivering:**


For å deaktivere denne funksjonen gjentar man samme prosedyre som for aktiveringen.

**Merk:** Hvis varselet for filtervedlikehold vises, kan ikke denne funksjonen aktiveres.



#### • Aktivere/deaktivere indikatorer for filtermetning i fett- og luftfilter


**Merknad:** Denne er normalt deaktivert.

**For å få tilgang til meny for aktivering/deaktivering av filter:**

Vri **HOOD** bryteren i retning **OWL** med alle display avslått  og forbli i denne posisjonen i **8 sek**.


**Merknad:** Den første innstillingen som kan gjøres er **FETTFILTER**. Av denne grunn vil displayet (**5**) vise

symbolet . For å gå til innstilling av **LUKTFILTER**, vri mot **OWL**  og hold i posisjon i **2 sek**. Displayet (**5**) viser

bokstaven **F**. For å gå tilbake til innstilling av forrige filter, vri mot **OWL**  og hold i posisjon i **2 sek**.

**Aktivere / deaktivere indikator for fettfiltermetning  :**

Sett på innstilling av **FETTFILTER**  og vri deretter bryteren **HOOD** mot **OWL** . Hver gang bryteren roteres og slippes opp vil indikatoren aktiveres eller deaktiveres.


Når indikatoren er aktiv vil displayet (5) vise et punkt ved siden av bokstaven, i dette tilfellet .

**Aktivere/deaktivere indikator for luftfiltermetning :**

Sett på innstilling av LUKTFILTER  og foreta de samme operasjonene for å aktivere/deaktivere FETTFILTER.

**Bekreftede valgte innstillinger:**

Når ønskede innstillinger er gjort, vrir man bryteren HOOD

mot OWL  og holder den i denne posisjonen i 8 sek. Et lydsignal vil varsle om at innstillingene er blitt lagret.

#### • Indikator for filtermetning

**Merk:** Denne funksjonen er deaktivert som standard og aktiveres når metningsindikator for fettfilter og/eller luftfilter aktiveres (se prosedyre over)

Når det er på tide å skifte ut fettfilteret og/eller luftfilteret, vil følgende symboler vises i displayet (5):

**Luktfilter:**  Blinker i 10 sek.

**Fettfilter:**  Blinker i 10 sek.

### EFFEKTIVITÄTBELL

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

Begge filtrene:  og  blinker vekselvis i 10 sek.

**Merk :** Hvis disse varslene aktiveres vil platetoppen og avtrekket fortsatt fungere normalt, men det vil ikke være mulig å aktivere "automatisk drift" av avtrekket.



**Etter å ha skiftet ut fettfiltrene og/eller luftfiltrene må det foretas tilbakestilling av filtermetningsindikatoren.** Dette gjøres for å tilbakestille telleren slik at G og/eller F forsvinner.

#### • Tilbakestille filtermetningsindikatoren:

Gå frem på følgende måte: Vri HOOD-bryteren i retning

OWL  og forbli i denne posisjonen i 3 sek.


I displayet (5) forsvinner G eller F og et punkt nederst til

høyre blinker i 2 sek.  eller  etterfulgt av et akustisk signal for å vise at indikatoren er blitt tilbakestilt.

**Merknad:** Hvis begge signalene aktiveres må denne prosedyren utføres to ganger for å tilbakestille det første og andre signalet.

## 4. VEDLIKEHOLD

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

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

### VEDLIKEHOLD AV PLATETOPPEN

#### • Rengjøring av induksjonstoppen

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

#### Viktig:

- Ikke bruk skuresvamber eller stålull. Disse kan skade glassflaten over tid.
- Ikke bruk kjemiske vaskemidler som kan virke irriterende, som for eksempel ovnsrens eller flekkfjerner.
- **IKKE BRUK DAMPRENSER!!!**

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

#### • **D** Rengjøring av væskebeholder :

Hvis det lekker eller renner over væske fra kjelene kan man bruke tappeventilen i den nedre delen på produktet til å tømme ut væsken, slik at man kan opprettholde de høyeste hygienestandarder.

For en fullstendig rengjøring kan man fjerne hele det nedre fatet.

#### • **E** Rengjøring av metallristen:

Risten må rengjøres for hånd med varmt vann og skånsomt rengjøringsmiddel, og deretter tørkes grundig for å unngå oksidering.

#### • **F** Rengjøring av brytere:

For en mer grundig rengjøring kan man ta av bryterne som er festet magnetisk til toppen ved å løfte dem opp. Må vaskes for hånd med varmt vann og skånsomt vaskemiddel, uten bruk av svamper eller kluter.

### VEDLIKEHOLD AV AVTREKK

#### • Rengjøring av avtrekk:

I forbindelse med rengjøring må man **UTELUKKENDE** bruke en fuktig klut med skånsomt vaskemiddel.

**IKKE BRUK VERKTØY, INSTRUMENTER ELLER LIGNENDE UTSTYR I FORBINDELSE MED RENGJØRING!**

Ikke bruk slipende produkter. **IKKE BRUK SPRIT!**

#### • **A** Vedlikehold av fettfilter:

Holder på fettpartiklene fra stekeprosessen.

Må rengjøres en gang i måneden (eller når varselsystemet for tilstoppelse av filter aktiveres) med skånsomme vaskemidler, manuelt eller i oppvaskmaskin ved lav temperatur og kort vaskesyklus. Hvis det brukes oppvaskmaskin kan det hende at fettfilteret i metall mister fargen. Dette betyr dog ikke at filteret mister sine egenskaper.

#### • **B** Vedlikehold av Aktivt karbonfilter – Keramikk (Kun for filterversjon):

Absorberer vond lukt fra matlaging. Produktet er utstyrt med en serie luktfilter.

Filterne mettes etter en lang- eller kortvarig bruk avhengig av type kjøkken og regelmessigheten i rengjøringen av filterne. Luktfilterne kan regenereres termisk hver 2/3 måned i 45 minutter i en forhåndsvarmet ovn ved 200°C. Korrekt regenerering sikrer at filtereffekten holdes konstant over en periode på 5 år.

**Vær oppmerksom!** Ikke sett filterne nederst i ovnen, men bruk heller en stekeplate og sett denne midt i ovnen.

**Anvisningerne i denne manual skal nøje overholdes.** Fabrikanten fratægger sig ethvert ansvar for eventuelle fejl, skader eller brand forårsaget af apparatet, der skyldes manglende overholdelse af instruktionerne i denne manual. Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug, til udsugning af røg, der stammer fra madstegning. Anden brug er ikke tilladt (f.eks. rumopvarmning). Fabrikanten fratægger sig ethvert ansvar for anden brug end den tilsigtede, eller for forkerte indstillinger af betjeningsselementerne.

- Læs omhyggeligt instruktionerne. De indeholder vigtige oplysninger vedrørende installation, brug og sikkerhed.
- Foretag ikke elektriske variationer på apparatet.
- Kontrollér, at alle komponenter er intakte, før du installerer apparatet. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.
- Kontroller apparatets integritet før der fortsættes med installationen. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.

## 1. SIKKERHED OG FORSKRIFTER

### GENERELLE BEMÆRKNINGER OM SIKKERHED

**Advarsel!** Overhold nøje de følgende anvisninger: ● Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal produktets strømforsyning afbrydes. ● Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes. Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, må der ikke repareres eller udskiftes dele på produktet. ● Loven gør det obligatorisk at tilslutte produktet til jordforbindelsen. - Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at produktet kan tilsluttes el-nettet, når det er installeret i køkkenelementet. ● For at udføre installationen i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter, skal der anvendes en flerlepet 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 forlængertledninger. ● Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren. ● Produktet og dets tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne. ● Pas på, at børn ikke leger med produktet; hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug. ● For personer med implanteret hjertepacemaker eller andre aktive implantater er det vigtigt at sikre før induktionsvarmepladen tages i brug, at implantatet er kompatibelt med produktet. ● Undgå at røre ved produktets varmelegemer under og efter brug. ● Undgå kontakt med klude eller andet antændeligt materiale, indtil

alle produktets komponenter er afkølet tilstrækkeligt, risiko for brand. ● Anbring ikke brændbart materiale på produktet eller i umiddelbar nærhed. ● Ophædet fedt eller olie er letantændelige. Overvåg altid nøje apparatet, hvis du steger med store olie- eller fedtmængder. ● Hvis produktets overflade er revnet, skal du straks slukke for at undgå fare for elektrisk stød. ● Produktet er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem. ● Stegning med olie eller fedtstoffer på en kogeplade uden opsyn kan være farlig og forårsage brand. ● Stegningen skal overvåges. Selv en hurtig stegning skal konstant overvåges. ● Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk for produktet, og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et låg, eller brandbekæmpelsestæppe. ● Fare for brand: Sæt ikke genstande på kogepladerne. ● Brug ikke damprensere, risiko for elektrisk stød. ● Læg ikke metalgenstande som knive, gaffer, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes. ● Før du slutter produktet til strømforsyningen: Kontrollér typeskiltet (placeret nederst på produktet) for at sikre, at den oplyste spænding og strøm svarer til strømforsyningen, og at stikkontakten er egnet. I tvivlstilfælde bør du rette henvendelse til en kvalificeret elektriker.

Vigtigt: ● Efter brug skal kogepladen slukkes med betjeningsselementerne. Stol ikke på grydedektoren alene.

- Undgå at væsker koger over. Reducér varmen, når du koger eller opvarmer væsker. ● Lad ikke kogepladerne være tændt med tomme gryder og pander eller uden. ● Sluk for kogezone, når tilberedningen er afsluttet. ● - Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket med aluminium direkte på kogepladen. Aluminiumfolien kan smelte og forårsage uoprettelige skader på produktet. ● Du må aldrig varme dåser med mad op uden først at åbne dem: De kan eksplodere! Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader. ● Brug af høj effekt som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme kan være farlig. I dette tilfælde anbefales det at anvende en lavere effekt. ● Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen og centreres. Anbring aldrig andre genstande mellem gryden og kogepladen. ● Ved meget høje temperaturer sænker produktet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezone. ● Før et hvilket som helst rengørings- eller vedligeholdelsesindgreb skal produktets strømforsyning afbrydes ved at trække stikket ud eller ved at frakoble boligens hovedafbryder. ● Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker. ● Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige erfaring og viden må kun bruge produktet, hvis de er under opsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af produktet og har forstået farerne, som brugen af det indebærer. ● Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet. ● Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. ● Rummet skal være tilstrækkelig udluftet, når produktet er i funktion samtidig med andre apparater, der forbrænder gas

eller andet brændstof. ● Produktet skal rengøres hyppigt både indvendigt og udvendigt (MINDEST ÉN GANG OM MÅNEDEN). Følg altid de specifikke instruktioner for vedligeholdelse. ● Manglende overholdelse af instruktionerne for rengøring af produktet og udskiftning og rengøring af filtre medfører kan forårsage brandfare. ● Madlavning med flambe er strengt forbudt. ● Brug af åben ild er skadeligt for filtrene og kan forårsage brand og skal derfor altid undgås. ● Friturestegning må kun udføres under opsyn for at undgå, at den overophedede olie bryder i brand. ● Advarsel! Når kogepladen er i brug, kan apparatets tilgængelige dele blive meget varme. ● Advarsel! Tilslut ikke produktet til strømforsyningen, før installationen er gennemført. ● Overhold nøje lokale bestemmelser med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige forskrifter, der skal træffes ved udledning af røgen. ● Den udsugede luft må ikke ledes til en kanal, der også anvendes til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer. ● Brug aldrig produktet, uden at risten er korrekt monteret! ● Brug kun de medfølgende fastspændingsskruer til installation af produktet, eller – såfremt de ikke medfølger – anskaf den korrekte skruetype. Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen. ● Når dette produkt og andre apparater, der er forsynet med en anden energi end elektricitet, fungerer samtidig, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). ● Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende konsultation. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal manualen følge med produktet.

## SIKKERHED VED ELEKTRISK TILSLUTNING

- Afbryd produktet fra fastnettet. ● Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende bestemmelser for installation og sikkerhed. ● Fabrikanten fratægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit. ● Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen. ● Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på produktet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres. ● Anvend ikke forlængerledninger. ● Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere end de andre kabler. ● Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med produktet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm<sup>2</sup> for effektydelse på op til 5500 Watt, mens det for højere effektydelser skal være på 4 mm<sup>2</sup>. ● Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50 °C over omgivelsestemperaturen. ● Produktet er beregnet til permanent tilslutning til el-nettet, og tilslutningen til el-nettet skal derfor gennemføres med en flerpolet afbryder iht. forskrifterne, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III. Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført.

- **Advarsel!** Strømforsyningskablet skal udskiftes af et

autoriseret servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer.

**POWER LIMITATION:** Produktet er udstyret med en effektbegrænsningsfunktion, der gør det muligt at indstille en maksimal (kW)-absorptionsgrænse

Justeringen skal gennemføres når produktet forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet (inden for de næste 2 minutter). Dimensionéret elektriske systems beskyttelse i henhold til det valgte Power Limitation-niveau. Til Power Limitation justeringen, henvises der til denne manual, under afsnittet "Drift".

**WINDOWS-KIT: Produktet er beregnet til brug sammen med et Window sensor KIT (leveres ikke af producenten).** Ved at installere et Window sensor KIT (kun ved brug i UDSUGNINGSTILSTAND), vil luftudsugningen stoppe med at virke hver gang vinduet i rummet, som KITTET er monteret på, bliver lukket. **Den elektriske tilslutning af KITTET til apparatet skal udføres af kvalificeret og specialiseret teknisk personale. KITTET skal certificeres separat iht. sikkerhedskravene for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installationen skal udføres iht. de gældende forskrifter vedr. husholdningsudstyr.**

**PAS PÅ: KITTETS ledningsnet, som skal sluttes til produktet, skal være en del af et certificeret kredsløb med ekstra lav sikkerhedsspænding (SELV). Producenten af dette apparat er ikke ansvarlig for eventuelle problemer, skader og brande forårsaget af fejl og/eller funktionsfejl og/eller ukorrekt installation af dette KIT.**

## SIKKERHED VED INSTALLATION

- Både den elektriske og den mekaniske del af installationen skal udføres af autoriserede teknikere.

- **Før installationen igangsættes:** Når du har pakket produktet ud, skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transporten, og hvis der er problemer, skal du kontakte forhandleren eller kundeservice, før du fortsætter med installationen; Kontrollér, at det købte produkt har en størrelse, der passer til det valgte installationsområde; Kontrollér, at der ikke er noget medfølgende materiale (f.eks. kuverter med skruer, garantier osv.) i emballagen (af transportmæssige årsager), hvis der er, skal det fjernes og opbevares; Kontrollér også, at der er en stikkontakt i nærheden af installationsområdet

- **Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:**

- Produktet må ikke installeres oven på køleapparater, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner og tørretumbler; Udfør alt skærearbejde på køkkenelementet, før du sætter kogepladen i, og fjern omhyggeligt spåner eller savsmuldsrester.

Den minimale afstand mellem kogepladen og væggen skal være mindst 50mm fortil, mindst 50mm til siderne og mindst 500mm til overskabene.

NB: Ved design af køkkenet skal køkkenproducentens anvisninger følges.

- for at optimere filtreringen anbefales det at lave en rille i

soklen, hvor der kan indsættes en rist.

• **Vigtigt:** Brug et enkeltkomponentbaseret forseglingsklæbemiddel (S), der kan modstå temperaturer op til 250°; inden installation skal overfladerne, der skal limes, rengøres omhyggeligt for at fjerne ethvert stof, der kan kompromittere deres vedhæftning (f.eks. limopløsningsmidler, konserveringsmidler, fedt, olier, pulvere, rester af gamle klæbemidler osv.); limen skal fordeles jævnt over hele omkredsens kant; efter limning skal limen tørre i ca. 24 timer.

• **Advarsel!** Manglende installation af skruer og fastgøringsanordninger i overensstemmelse med disse anvisninger kan udgøre en fare for elektrisk stød.

• **Bemærk:** For korrekt installation af produktet anbefales det at tape rørene med et klæbemiddel, der har følgende egenskaber: elastisk film i blød PVC med akrylatbaseret klæbemiddel; opfylder DIN EN 60454; flammehæmmende; fremragende modstandsdygtighed over for ældning; modstandsdygtig over for temperaturændringer; kan anvendes ved lave temperaturer.

## BORTSKAFFELSE VED ENDT LEVETID



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU - UK SI 2013 Nr. 3113, om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Sørg for, at produktet bortskaffes korrekt. Gennem en korrekt bortskaffelse bidrager brugeren til at beskytte miljøet og sundheden. Symbolet med skraldespanden, der er anført på produktet eller i den medfølgende dokumentation, angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald. Det skal indsamles bortskaffes gennem et af indsamlingspunkterne til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Produktet skal derfor bortskaffes i henhold til de lokale bestemmelser vedrørende bortskaffelse af affald. Yderligere oplysninger angående håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt kan fås ved at rette henvendelse til bopælskommunens tekniske forvaltning, til genbrugsstationerne eller til butikken, der har solgt produktet.

## LOVREGULERING

Apparatet er designet, afprøvet og produceret i overensstemmelse med de følgende standarder:

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

## 2. BRUG

### BRUG KOGEBEHOLDERE

- Kogebeholdere

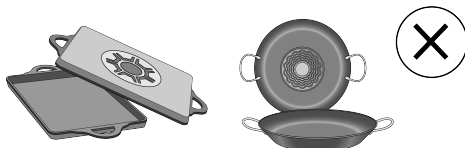


**Brug kun gryder, der er mærket med dette symbol.**

### Vigtigt:

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

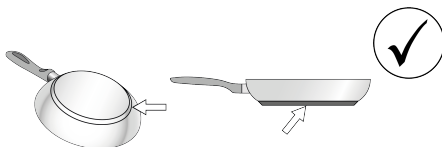
- Udstyr, hvor bunden ikke er helt flad
- Udstyr i metal med emaljeret bund
- Udstyr med ru bund, som kan ridse pladens overflade
- Anbring aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel.
- Ikke alt madlavningsudstyr er effektivt med induktionsplader, da bunden kun delvist består af ferromagnetisk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



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



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



### • Kogebeholdere, du allerede har

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

### • Anbefalet diameter på grydebundene

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

diameter til hver kogezone.

**Advarsel:** For at bevare tilberedningsydeevnen og produktkvaliteten anbefales det IKKE at bruge induktionsadapters.

#### • Energibesparelse

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

### BRUG AF SUGEAPPARATET

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

Se websiderne [www.elica.com](http://www.elica.com) og [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) for at se hele udvalget og de forskellige installationer med hhv. udsugning eller recirkulation.

#### • Udsugningsudgave:

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

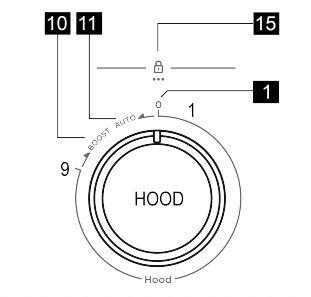
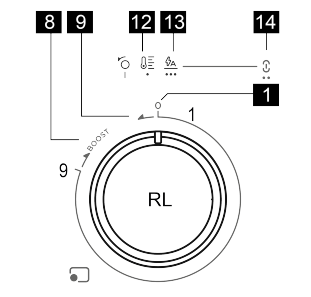
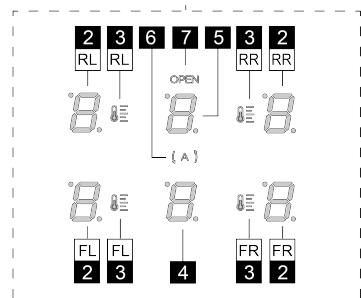
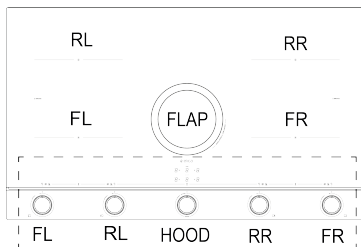
Sådan opnår du den bedste sugeeffektivitet: • Rørkanalen må højst være på 7 lineære meter. • Det anbefales at anvende højst to 90°-bøjninger ud af de i alt 7 løbende meter. • Undgå drastiske ændringer i kanalens tværsnit, foretræk altid et tværsnit svarende til Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

#### • Filtrende udgave:

Den udsugede luft filtreres ved hjælp af fedt- og lugtfiltere, før den sendes tilbage til i rummet. Produktet leveres med alle dele, der er nødvendige til en standardinstallation, med luftudgangen på frontdelen af køkkenelementets sokkel. Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltere. Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler filtreringsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen.

## 3. DRIFT

### BETJENINGSPANEL



#### T. Funktion

- 1 Position nul 0 for drejeknapper
- 2 Display for kogezone
- 3 Display for Temperature Manager
- 4 Sugeapparatets display

5	Display for filterstyring
6	Indikator for automatisk udsugning
7	Indikator for Flap-åbning
8	Position til aktivering af Tilberedningsbooster
8	Position til aktivering af Temperature Manager
8	Position til aktivering af Bridge
9	Position til aktivering af Automatic Heat up
10	Position til aktivering af Udsugningsbooster
11	Position til aktivering af automatisk udsugning
12	Skærmbillede for Temperature Manager
13	Skærmbillede for Automatic heat up
14	Skærmbillede for Bridge
15	Skærmbillede for Child lock

## DET SKAL DU VIDE, FØR DU STARTER

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

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

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

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

## KOGEZONENS DISPLAY

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Funktion	Værdi
Kogezone tændt	
Power Level (Effektniveau)	
Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)	
Pot Detector (Grydedetektor)	
Bridge Zone-funktion aktiv	
Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv	
"Child Lock" funktion (Børnelås) aktiv	
Pausefunktion	

Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)



**Bemærk:** Hvis der vises en blinkende prik i et eller flere displays, skal betjeningen til det pågældende display nulstilles ved at dreje drejeknappen til nulposition.

## KOGEPLADENS SPECIFIKATIONER

### • **Safe Activation (Sikker aktivering)**

Produktet aktiveres kun hvis der er kogevej i kogezone: Opvarmningsprocessen 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 for den tilsvarende zone med symbolet

## VISNING AF DREJEKNAPPERNES ROTATION

Denne tabel beskriver, hvordan du skal dreje på drejeknapperne, når der er visse symboler.

rotation med uret

rotation med uret over niveau 9 ved at dreje drejeknappen til slutstopet.

rotation mod uret

rotation mod uret over niveau (1) ved at dreje drejeknappen til slutstopet.

## BRUG AF KOGEPLADE

Kogepladen er udstyret med fire kogezone som kan aktiveres enkeltvis eller bruges i kombination eller . Hver zone har 9 effektniveauer plus en ekstra booster.

### • **Aktivering / Slukning af kogezone**



**Aktivering:**

Fra position nul(1), drejeknap ( ), hvert klik øger gradvist tilberedningseffekten. Displayet

viser det aktuelle aktive effektniveau fra til .



**Deaktivering:**


Fra enhver anden position end nul (1), drejeknap ( )

RL- RR - FR ), og sæt den tilbage til position nul (1), displayet viser fra  til .




#### • **Booster**

##### **Aktivering:**

OWR  drejknop (FL- RL- RR - FR ), på displayet blinker symbolet .

Denne tilstand bruger induktionsspolens maksimale effekt, er tidsbestemt og har en varighed på **10 min.** Et akustisk signal angiver, at tiden er udløbet, hvorefter effekten automatisk vender tilbage til niveauet .




##### **Deaktivering:**

Boosteren kan til enhver tid deaktiveres,  drejknappen til niveau , eller OWR  som ved aktiveringen.

#### • **Bridge:**




Denne funktion giver mulighed for at kombinere kogezone FL med kogezone RL og kogezone FR med kogezone RR, så der skabes en enkelt zone med samme effektniveau. Dette muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder med store mål.

##### **Aktivering af Bridge til venstre:**

OWL  drejknapperne (FL + RL) samtidigt og hold dem i positionen i **2 sek.** displayet (2-FL) angiver  display (2-RL) angiver .


Brug drejknappen FL til at vælge den ønskede effekt, og brug derefter drejknappen RL til at aktivere betjeningen; Et langvarigt akustisk signal bekræfter, at pladerne er tændt.

##### **Aktivering af Bridge til højre:**

OWL  drejknapperne (FR + RR) samtidigt og hold dem i positionen i **2 sek.** og display (2-FR) angiver  display (2-RR) angiver .



Brug drejknappen FR til at vælge den ønskede effekt, og brug derefter drejknappen RR til at aktivere betjeningen; Et langvarigt akustisk signal bekræfter, at pladerne er tændt.

##### **Deaktivering af Bridge:**

 drejknop (FR og FL) og/eller (FR og RR) i position nul (1) afhængigt af, hvilken bridge, man ønsker af deaktivere.

#### • **Power Limitation (effektbegrænsning):**

Power Limitation-funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion ved at begrænse den maksimale opsuining (kW). Her er de tilgængelige indstillinger.

Værdi	Effekt (kW)
	7,4 KW (standardindstilling)
	4,5 KW


#### **Starttilstand for planen for indstilling af Power limitation:**


Kogeplade afbrudt fra el-nettet; RR-knap i position nul; FR-knap i position 9.


#### **Indstilling for Power limitation:**




Tilslut kogepladen til strømforsyningen igen, og inden for de følgende **2 min.** udføres denne procedure:

Fra plade Off, OWL  knap RR og hold den i denne position, der udsendes et akustisk signal efter **1sek.** og


RR-2 displayet vil vise . Hold RR-knappen stille ved slutningen af dens bevægelse, og udfør hurtigt denne sekvens med FR-knappen:


OWR  i **1 sek.** indtil akustisk signal lyder, slip derefter knappen, som vender tilbage til position 9 **tre gange;** (i


position OWR vil  blive vist, mens dette symbol forsvinder ved hver udløsning i position 9.) . Først på dette tidspunkt kan RR-knappen også slippes. **Denne første del af proceduren skal udføres inden for de første 5sek. fra starten af proceduren.**



For at bekræfte, at vi er gået ind i Power Limitation Menu, vil RR-2 displayet vise  og  skiftevis, mens RL-2 displayet vil vise  konstant.

Nu vil det være muligt at indstille en af de to strømindstillinger, der kan vælges som følger:

OWL  RR-knappen holdes i denne position, mens FR-knappen bringes til position nul; fra denne position for at

vælge en anden effekt end standarden,  et klik på FR-knap-knap, der bringer den til position 1, vil FR-2-displayet

vises . Først på dette tidspunkt kan RR-knappen også slippes, som vil vende tilbage til position Nul. Flyt også FR-knappen til position Nul.

For at bekræfte den valgte indstilling, OWL  i **1 sek.** FR- og RR-knapperne på samme tid. De 4 display (2) viser en sekvens af linjer  og lyser i et par sekunder for at angive, at proceduren har fundet sted og er blevet vellykket gemt.

## **BRUG AF SUGEAPPARATET**




#### • **Udsugningens flap:**

Udsugningszonen er udstyret med en mekanisk roterende FLAPPEN. Det er nødvendigt at åbne FLAPPEN, inden emhætten tændes og udsugningssystemet aktiveres. Emhætten er forsynet med en sensor, som automatisk

slukker motoren, når udsugningen er aktiveret, hvis **FLAPPEN** er helt lukket. Udsugningen starter først igen, når **FLAP**'en genåbnes.


Hvis man forsøger at aktivere udsugning med lukket **FLAP**, begynder displayet (5) og lysdioden "OPEN" at blinke, og motoren forbliver slukket.

#### • Udsugningshastighed:

Kogepladen er udstyret med 9 udsugningshastighedsniveauer fra  til  plus et Booster-niveau .



#### • Aktivering/deaktivering af udsuger:

##### **Aktivering:**

Åbn **FLAPPEN** i midten af kogepladen; Fra position nul (1), R  drejknep **HOOD**, hvert klik vil gradvist øge sugeffekten.



Displayet (2) viser det aktuelle aktive effektiveau.


##### **Deaktivering:**

Fra enhver anden position end nul, L  drejknep **HOOD** og sæt den tilbage til position nul (1), displayet viser .


#### • Booster udsugning:

##### **Aktivering:**

OWR  drejknep **HOOD**, på displayet blinker symbolet .

Denne tilstand bruger udsugningens maksimale effekt, er tidsreguleret og har en varighed på **5 min**. Et akustisk signal angiver når tiden er gået, hvorefter effekten automatisk vender tilbage til niveauet .

##### **Deaktivering:**

Boosteren kan til enhver tid deaktiveres ved at dreje drejknappen til niveau .

#### • Automatisk drift

Emhætten vælger automatisk den bedst egnede hastighed, og tilretter udsugningskapaciteten til det maksimale stegeniveau, i brug på kogezoneerne.

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

##### **Aktivering:**

OWL  drejknep **HOOD** og hold den i denne position i **1 sek.**, lysdiode (A) (6) tænder og et lysignal advarer om aktivering af denne funktion.

##### **Deaktivering:**

Gentag aktiveringsprocedurerne for at deaktivere

funktionen.

**Bemærk:** Hvis signalet for vedligeholdelse af filteret er til stede, kan denne funktion ikke aktiveres.

#### • Aktivering/deaktivering af indikatorer for mætning af fedt- og lugtfilter

**Bemærk:** Denne indikator er sædvanligvis deaktiveret.

**Sådan åbner du menuen for aktivering / deaktivering af filtre:**

Når alle displayene er slukket, OWL drejknappen  **HOOD** og hold den i denne position i **8 sek.**

**Bemærk:** Den første indstillingsmulighed, der foreslås, er

**FEDTFILTER**, derfor viser display (5) symbolet ; For at


skifte til indstillingen af **LUGTFILTERET**, OWL  og forbliv i denne position i **2 sek.** Displayet (5) viser

bogstavet . For at vende tilbage til den tidligere

filterindstilling, OWL  holdes den i positionen i **2 sek.**

**Sådan aktiveres / deaktiveres indikatoren for fedtfiltermætning :**


Gå til indstillingen **FEDTFILTER**  derefter OWL  drejknappen **HOOD**. Indikatoren aktiveres eller deaktiveres hver gang drejknappen drejes og slippes.

Når indikatoren er tændt vises en prik i displayet (5) ved siden af bogstavet, i dette tilfælde .

**Sådan aktiveres / deaktiveres indikatoren for lugtfiltermætning :**

Gå til indstillingen **LUGTFILTER**  og udfør de samme handlinger som ved aktivering / deaktivering af **FEDTFILTER**.

##### **Bekræft de valgte indstillinger:**

Når de ønskede indstillinger er defineret, OWL  drejknappen **HOOD**, hold denne position i **8 sek.** et akustisk signal indikerer, at indstillingerne er gemt.

#### • Indikator til filtermætning

**Bemærk:** denne funktion er deaktiveret som standard, den aktiveres, når indikatorerne for fedt- og/eller lugtfiltermætning tændes (se proceduren ovenfor)

Når tiden er inde til at skifte fedt- og/eller lugtfilteret, vises følgende symboler på displayet (5):

**Lugtfilter:**  Bliker i 10 sek.


**Fedtfilter:**  Bliker i 10 sek.



**Begge filtre:**  og  blinker skiftevis i 10 sek.

**Bemærk:** Når disse signaler er til stede, vil kogepladen og emhætten fortsat fungere normalt, men det vil ikke være muligt at aktivere emhættens "automatiske funktion".

Efter udskiftning af fedt- og/eller lugtfilterne er det nødvendigt at nulstille indikatoren for filtermætning. Dette vil nulstille tælleren og også få G- og/eller F-signalerne til at forsvinde.











• **nulstilling af indikatoren for filtermætning:**

Fortsæt herefter på følgende måde:: OWL  drejeknap HOOD og hold denne position i 3 sek.

Indikationen G eller F forsvinder fra displayet (5), og en prik i nederste højre hjørne blinker i 2 sek.  eller  efterfulgt af et bip, hvilket indikerer, at indikatoren er blevet nulstillet.


**Bemærk:** Hvis begge indikatorer er til stede, skal proceduren udføres to gange for at nulstille først den ene og derefter den anden indikator.

**EFFEKTABEL**

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

**4. VEDLIGEHOLDELSE**

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

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

**VEDLIGEHOLDELSE AF KOGEPLADE**

• **Rengøring af induktionsplade**

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

**Vigtigt:**

- Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe.

Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset.

- Brug ikke ætsende kemiske rengøringsmidler, som fx ovenrens eller pletfjernere.

• **DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPENSERE!!!**

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

•  **Rengøring af væskeopsamlingskar:**

Ved spild, eller hvis en større mængde væske koger over, så kan aftapningsventilen placeret for neden på apparatet bruges til at fjerne alle rester og sikre maksimal

hygiejnesikkerhed.

Til en dybere og mere grundig rengøring, er det muligt fuldstændigt at fjerne det nedre kar.

### • ✕E Rengøring af metalristen:

Risten skal vaskes i hånden med varmt vand og neutralt vaskemiddel og tørres grundigt for at undgå rust.

### • ✕F Rengøring af drejeknapper:

For en grundigere rengøring kan drejeknapperne fjernes; de er magnetisk fastgjort til kogepladen, så det er tilstrækkeligt at løfte dem. De skal vaskes i hånden med varmt vand og neutrale rengøringsmidler uden brug af svampe eller klude.

## VEDLIGEHODELSE AF SUGEAPPARAT

### • Rengøring af sugeapparat:

Brug **UDELUKKENDE** en fugtig klud med et flydende neutralt rengøringsmiddel til rengøring.

**UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!**

Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler.  
**UNDGÅ BRUG AF SPRIT!**

### • ✕A Vedligeholdelse af fedtfiltere:

**Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.**

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

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

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

Efter kortere eller længere tids brug afhængigt af den type mad, der tilberedes, og hyppigheden af rengøring af fedtfilteret, er det nødvendigt at udskifte lugtfilteret. Luftfilterne kan regenereres termisk hver 2-3 måneder i en foropvarmet ovn ved 200 °C i 45 minutter. Korrekt regenerering sikker en konstant filtreringseffektivitet i 5 år.

**Advarsel!** Anbring ikke filtre på bunden af ovnen, men anbring dem i en gryde og anbring dem i en mellemhøjde.

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

- Uważnie przeczytać instrukcję: znajdują się w nich ważne informacje na temat montażu, użytkowania oraz bezpieczeństwa.
- Nie wykonywać żadnych zmian elektrycznych na urządzeniu.
- Przed rozpoczęciem montażu urządzenia sprawdzić, czy żadne komponenty nie są uszkodzone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.
- Sprawdzić integralność urządzenia przed przystąpieniem do montażu. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

## 1. BEZPIECZEŃSTWO I PRZEPISY

### BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE

**Uwaga!** Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami: ● Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej. ● Montażu lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie ze wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części produktu, jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi. ● Zgodnie z prawem, uzimienie produktu jest obowiązkowe. ● Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie produktu umieszczonego w meblu do sieci elektrycznej. ● Aby instalacja elektryczna była zgodna z obowiązującymi normami, należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy zgodny z obowiązującymi normami, który zagwarantuje całkowite odłączenie od sieci w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji. ● Nie stosować rozgałęźników i przedłużaczy. ● Po zakończeniu montażu, użytkownik nie może mieć dostępu do elementów elektrycznych. ● Cały sprzęt i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. ● Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się produktem; trzymać jej z dala od urządzenia i pod nadzorem, ponieważ podczas użytkowania dostępne części mogą być gorące. ● Posiadacze rozrusznika serca i aktywnych implantów,

przed użyciem płyty indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z produktem. ● W trakcie i po użyciu nie można dotykać elementów grzejnych produktu. ● Nie kłaść na produkcie ściereczek lub innych materiałów łatwopalnych, dopóki wszystkie jego elementy nie ostygną, istnieje ryzyko pożaru. ● Nie umieszczać materiałów łatwopalnych na produkcie lub w jego pobliżu. ● Rozgrzany tłuszcz i olej może ulec zapaleniu. Nadzorować gotowanie produktów zawierających dużą ilość tłuszczu i oleju. ● Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć produkt, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym. ● Produkt nie jest przeznaczony do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania. ● Niekontrolowane przyrządzanie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. ● Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być ciągle nadzorowane. ● NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłączyć produkt i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym. ● Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych. ● Nie używać parowych urządzeń czyszczących, istnieje ryzyko porażenia prądem. ● Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać. ● Przed podłączeniem do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczoną na dolnej części produktu), aby upewnić się, że napięcie i moc są zgodne z wartościami sieci oraz, że gniazdko jest odpowiednie. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

**Ważne:** ● Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłącznie na detektorze garmków. ● Unikać wycieku cieczy; w celu ugotowania lub podgrzania płynów zmniejszyć dopływ ciepła. ● Nie pozostawiać włączonych elementów grzejnych, gdy na płycie znajdują się puste garnki lub patelnie lub, gdy płyta jest pusta. ● Po zakończeniu gotowania, wyłączyć daną strefę grzewczą. ● Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie umieszczać produktów znajdujących się w aluminiowych opakowaniach. ● Aluminium ulega stopieniu i może nieodwracalnie uszkodzić produkt. ● Nigdy nie podgrzewać puszek i blaszanych pojemników z żywnością, należy je wcześniej otworzyć: mogłyby wybuchnąć! To ostrzeżenie odnosi się do wszystkich rodzajów płyt kuchennych. ● Stosowanie dużej mocy, jak na przykład funkcji Booster nie nadaje się do podgrzewania niektórych płynów takich, jak olej do smażenia. Nadmierne ciepło może być niebezpieczne. W takich przypadkach zaleca się użycie niższej mocy. ● Naczynia powinny być umieszczone bezpośrednio na płycie kuchennej i muszą być wysrodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy garnek a płytę kuchenną. ● W przypadku wysokiej temperatury, produkt automatycznie zmniejsza poziom mocy stref grzewczych. ● Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji, należy

odłączyć produkt od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub wyłączając główny wyłącznik. ● Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych. ● Produkt może być obsługiwany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych, osoby nie posiadające doświadczenia, lub wystarczającej wiedzy pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania produktu i związanego z tym zagrożenia. ● Dzieci muszą być nadzorowane, aby nie bawiły się produktem. ● Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. ● W pomieszczeniu musi być zagwarantowana wystarczająca wentylacja, w przypadku stosowania produktu wraz z innymi urządzeniami gazowymi lub działającymi na inne paliwa. ● Należy często czyścić produkt, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz (CO NAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU) i zawsze stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji konserwacji. ● Nieprzestrzeganie zasad czyszczenia produktu i wymiany oraz czyszczenia filtrów wiąże się z ryzykiem pożaru. ● Surowo zabrania się flambirowania. ● Stosowanie wolnego ognia jest szkodliwe dla filtrów i może być przyczyną pożaru, dlatego też jest surowo zabronione. ● Smażenie musi następować pod stałą kontrolą, aby przegrzany olej nie zapalił się. ● Uwaga! Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury. ● Uwaga! Dopóki nie zostanie zakończona instalacja nie wolno podłączać produktu do sieci elektrycznej. ● W odniesieniu do zasad technicznych i przepisów bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin, należy stosować się ściśle do rozporządzeń właściwych organów lokalnych. ● Wyciągane powietrze nie może być kierowane do kanału stosowanego do odprowadzania spalin produkowanych przez urządzenia spalające gaz lub inne paliwa. ● Nigdy nie stosować produktu bez prawidłowo zamontowanej kratki! ● Używać wyłącznie śrub mocujących znajdujących się w wyposażeniu produktu lub, jeżeli ich brak, zakupić śruby odpowiedniego rodzaju. Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w Instrukcji montażu. ● Podczas równoczesnego działania produktu i innych urządzeń zasilanych energią inną niż elektryczna, negatywne ciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa (4 × 10<sup>-5</sup> barów). ● Należy przechowywać niniejszą instrukcję, aby w każdej chwili móc z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, upewnij się, że instrukcja będzie towarzyszyć produktowi.

## **BEZPIECZEŃSTWO PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO**

● Odłączyć produkt od sieci elektrycznej. ● Instalacji musi dokonywać wykwalifikowany personel znający obowiązujące przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa. ● Producent nie ponosi odpowiedzialności za osoby, zwierzęta lub rzeczy w przypadku niezastosowania się do wytycznych zawartych w niniejszym rozdziale. ● Kabel zasilający musi być

wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu roboczego. ● Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie produktu odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane. ● Nie używać przedłużaczy. ● Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów. ● W przypadku, gdy produkt nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 mm<sup>2</sup> dla mocy do 5500 W; w przypadku wyższej wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm<sup>2</sup>. ● W żadnym punkcie przewód nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia. ● Produkt jest przeznaczony do stałego podłączenia do sieci elektrycznej, dlatego też, należy je podłączyć do stałej sieci za pomocą wyłącznika wielobiegunowego, zgodnego z przepisami, który zagwarantuje całkowite odcięcie zasilania w warunkach kategorii przepięciowej III oraz będzie łatwo dostępny po zamontowaniu.

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

**POWER LIMITATION:** produkt jest wyposażony w funkcję Power Limitation (Ograniczenie mocy), która umożliwia ustawienie maksymalnego prądu poboru (kw)

Ustawienie musi nastąpić w momencie podłączenia produktu do sieci elektrycznej lub przy ponownym podłączeniu sieci (w ciągu 2 kolejnych minut). Rozmiar zabezpieczenia instalacji elektrycznej musi być dostosowany do wybranego urządzenia ograniczającego moc. Informacje na temat sekwencji ustawienia funkcji Power Limitation znajdują się w rozdziale Działanie.

**KIT WINDOWS: Produkt jest przystosowane do użytkowania w połączeniu z Zestawem czujnika Window (nie jest dostarczony przez producenta).** Po zainstalowaniu ZESTAWU czujnika Window (tylko w przypadku użytkowania w trybie ZASYANIA), zasysanie powietrza wyłączy się za każdym razem, gdy okno w pomieszczeniu, w którym jest on zamontowany będzie zamknięte. **Podłączenie elektryczne ZESTAWU do urządzenia musi być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny. ZESTAW musi posiadać oddzielny certyfikat zgodny z normami bezpieczeństwa odnoszonymi się do komponentu i jego zastosowania z urządzeniem. Instalacji należy dokonać zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami dotyczącymi instalacji domowych.**

**UWAGA:** okablowanie zestawu, które należy podłączyć do produktu musi stanowić część certyfikowanego obwodu o bardzo niskim napięciu (SELV). Producent tego urządzenia uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne nieprawidłowości, uszkodzenia, pożary wynikające z wad lub problemów związanych z błędnym funkcjonowaniem lub nieprawidłową instalacją Zestawu.

## **BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS INSTALACJI**

● Zarówno elektryczna jak i mechaniczna instalacja musi

być wykonywana przez wykwalifikowany personel.

• **Przed rozpoczęciem instalacji:** Po rozpakowaniu produktu sprawdź, czy nie został on uszkodzony w czasie transportu a w przypadku problemów, przed przystąpieniem do instalacji, skontaktować się ze sprzedawcą lub Działem Obsługi Klienta; Sprawdzić, czy wymiary zakupionego produktu są odpowiednie do wybranej strefy montażu; Sprawdzić, czy wewnątrz opakowania nie umieszczono (na czas transportu) dodatkowych elementów (takich jak worki ze śrubami, gwarancje itd.) i ewentualnie wyjąć je i przechować; Upewnić się również, że w pobliżu miejsca instalacji znajdują się gniazdo elektryczne

• **Przystosowanie mebla do zabudowy:**

• Produktu nie wolno montować nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami do naczyń, piecykami, piekarnikami, pralkami i suszarkami; Przed włożeniem płyty kuchennej wykonać wszystkie otwory w meblu i ostrożnie wyjąć trociny i wióry pozostałe po cięciu.

Minimalna odległość między płytą grzewczą a ścianą musi wynosić co najmniej 50mm z przodu, co najmniej 50mm z boku i co najmniej 500mm od górnych szafek.

Uwaga: podczas projektowania przestrzeni kierować się wskazówkami producenta kuchni.

• aby zoptymalizować instalację wersji filtrującej, zaleca się wykonanie otworu w cokole, do którego będzie włożona kratka.

• **Ważne:** używać jednoskładnikowego kitu uszczelniającego (S), odpornego na temperaturę do 250°; przed montażem, należy dokładnie wyczyścić powierzchnie do klejenia usuwając wszelkie substancje, które mogłyby niekorzystnie wpłynąć na sklejenie (np.: produkty zapobiegające przywieraniu, smar, olej, pył, resztki starego kleju itp.); należy równomiernie rozprowadzić klej na całym obwodzie ramy; po przyklejeniu pozostawić do wyschnięcia na około 24 godziny.

• **Uwaga!** Niezainstalowanie śrub i elementów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może doprowadzić do ryzyka natury elektrycznej.

• **Uwaga:** dla zapewnienia prawidłowego montażu produktu zaleca się owinięcie przewodów rurowych taśmą klejącą o następującej charakterystyce: folia elastyczna z miękkiego PVC, z klejem akrylanowym; zgodna z normą DIN EN 60454; opóźniająca spalanie; wysoka odporność na skoki temperatury; możliwa do użycia w niskiej temperaturze.

## UTYLIZACJA PO WYCOFANIU Z EKSPLOATACJI



Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE - UK SI 2013 Nr 3113 (WEEE), dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Upewnijając się o prawidłowej utylizacji produktu. Użytkownik przyczynia się do zapobiegania potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia. Symbol umieszczony na produkcie lub na załączonej dokumentacji

oznacza, że nie powinien on być traktowany jako odpad domowy, należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Należy się go pozbyć zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu produktu, należy skontaktować się z właściwym biurem lokalnym, centrum zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym został zakupiony.

## NORMY

Urządzenie zostało zaprojektowane, przetestowane i wyprodukowane zgodnie z normami dotyczącymi:

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

## 2. UŻYTKOWANIE

### UŻYTKOWANIE NACZYŃ DO PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

• **Naczynia do przygotowywania potraw**



Używać wyłącznie garnków, które posiadają wskazany symbol.

**Ważne:**

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni należy używać:

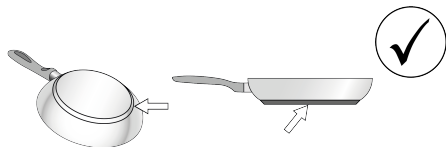
- naczyń, których dno nie jest idealnie płaskie;
- metalowych naczyń z emalowanym dnem;
- naczyń o szorstkiej podstawie, aby nie porysować powierzchni płyty;
- nigdy nie kłaść gorących garnków i patelni na panel sterowniczym płyty.
- Nie wszystkie garnki nadające się do indukcji są odpowiednio skuteczne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



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



- Niepłaskie dno o szorstkiej powierzchni.
- Odejmuje ono powierzchnię kontaktu pomiędzy elementem indukcyjnym a naczyniem, obniżając wydajność i pogarszając gotowanie.



#### • Posiadane naczynia

Za pomocą zwykłego magnesu można sprawdzić, czy materiał z którego jest wykonany garnek jest magnetyczny. Garnki nie nadają się, jeżeli magnes nie działa na nie. Wskazówki, o których mowa w poprzednim akapicie, mają zastosowanie również w tym przypadku.

#### • Zalecana średnica dna garnka

**WAŻNE:** jeżeli wymiary garnków będą niewłaściwe strefy grzewcze nie włączą się. Aby zapoznać się z minimalną średnicą garnka do użycia na poszczególnych strefach, należy zapoznać się z ilustrowaną częścią niniejszej instrukcji.

**Uwaga:** Aby zachować wydajność gotowania i jakość produktu, **NIE** należy stosować adapterów indukcyjnych.

#### • Oszczędność energetyczna

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

## UŻYTKOWANIE OKAPU

System zasysania oparów może być używany w wersji wyciągowej z odprowadzaniem na zewnątrz budynku lub filtrującej z wewnętrzną recykulacją.

Na stronach internetowych [www.elica.com](http://www.elica.com) i [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) można zapoznać się z pełną gamą dostępnych zestawów, w celu wykonania różnych instalacji, zarówno w wersji filtrującej jak i wyciągowej.

#### • Wersja Wyciągowa:

Opary są odprowadzane na zewnątrz budynku za pomocą szeregu kanałów (do nabycia osobno). Podłączyć produkt do przewodów rurowych i otworów spustowych na ścianie

o średnicy równej średnicy wylotu powietrza (kołnierzy łączący). Więcej informacji na temat rur i ich wymiarów wskazano na stronie dotyczącej akcesoriów w instrukcji montażu - Wersja z wyciągiem. Zastosowanie rur i otworów spustowych na ścianie o mniejszej średnicy doprowadzi do zmniejszenia osiągniętych zasysania i znacznego zwiększenia hałasu. W takim przypadku producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności.

Dla maksymalnej wydajności zasysania:

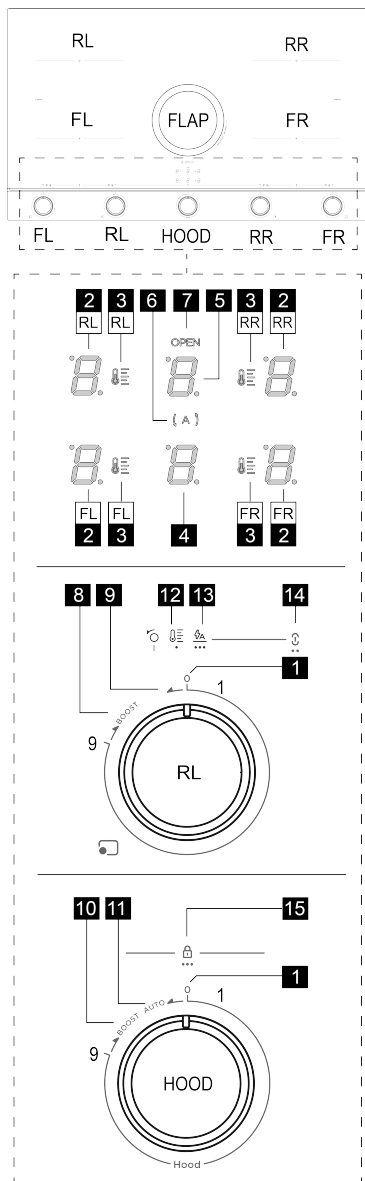
- Zaleca się maksymalnie 7-metrowy, prostoliniowy przewód rurowy.
- Na łącznie 7 metrach prostoliniowego przewodu rurowego zaleca się stosowanie maksymalnie dwóch kolanek 90°
- Należy unikać drastycznych zmian w przekroju przewodu, zawsze preferując przekrój  $\varnothing$  150 mm (lub prostokątny 222 x 89 mm).

#### • Wersja Filtrująca:

Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez odpowiednie filtry przeciwtłuszczowe i filtry przeciwzapachowe. Produkt jest dostarczany z wszystkimi elementami niezbędnymi do standardowego montażu, z wylotem powietrza w przedniej części cokołu mebla. Produkt jest wyposażony w zestaw filtrów przeciwzapachowych. Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów wersji filtrującej (w ilustrowanej części niniejszej instrukcji).

## 3. DZIAŁANIE

### PANEL STEROWNICZY



#### P. Funkcja

1	Pozycja zerowa 0 pokręteł
2	Wyświetlacz stref grzewczych
3	Wyświetlacz Temperature manager (menedżera temperatury)

4	Wyświetlacz Okapu
5	Wyświetlacz zarządzania Filtrami
6	Wskaźnik Automatycznego Okapu
7	Wskaźnik otwarcia Flap
8	Pozycja aktywacji Booster Gotowania
8	Pozycja aktywacji Temperature Manager
8	Pozycja aktywacji Bridge
9	Pozycja aktywacji Automatic Heat up
10	Pozycja aktywacji Booster Okapu
11	Pozycja aktywacji Okapu automatycznego
12	Sitodruk Temperature manager
13	Sitodruk Automatic heat up
14	Sitodruk Bridge
15	Sitodruk Child Lock

### CO TRZEBA WIEDZIEĆ PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

W niniejszej instrukcji opisano główne funkcje; użyć kodu QR znajdującego się na pierwszych stronach, aby uzyskać dostęp do pełnych instrukcji w Internecie. Wszystkie funkcje omawianej płyty kuchennej spełniają najbardziej rygorystyczne normy bezpieczeństwa. Z tego powodu:

- Niektóre funkcje nie włączają się lub wyłączają się automatycznie, w przypadku gdy na powierzchniach grzewczych nie ma garnków lub są one źle ustawione.
- W innych przypadkach, aktywowane funkcje wyłączają się automatycznie po kilku sekundach, jeżeli wybrana funkcja wymaga dodatkowego ustawienia (np.: „Włączyć płytę kuchenną” bez „Wybrać strefę grzewczą” i „Temperatura pracy”, lub „Funkcja Lock” (Blokada) lub „Timer” (Czasomierz).

Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

### WYŚWIETLACZ STREFY GRZEWCZEJ

na wyświetlaczach stref grzewczych jest wskazywane:

Funkcja	Wartość
Włączona strefa grzewcza	0
Power Level (Poziom Mocy)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)	H
Pot Detector (Detektor Garnka)	U
Aktywna funkcja Bridge Zone (Strefy Łączzone)	0
Aktywna funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury)	U

Aktywna funkcja Child Lock (Blokada Bezpieczeństwa)	
Funkcja Pauzy	
Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automagiczne)	

**Uwaga:** Jeśli na jednym lub kilku wyświetlaczach

pojawi się migająca kropka , należy wyresetować polecenie odnoszące się do takiego wyświetlacza, ustawiając pokrętko w pozycji Zerowej.

## CHARAKTERYSTYKA PŁYTY

### • Safe Activation (Bezpieczna Aktywacja)

Produkt uaktywni się wyłącznie, gdy na strefie grzewczej znajdzie się garnek: proces nagrzewania nie uaktywni się lub zostanie przerwany w przypadku braku lub zdjęcia garnka.

### • Pot Detector (Detektor Garnka)

Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.

### • Safety Shut Down (Wyłączanie Bezpieczeństwa)

Ze względów bezpieczeństwa, każda strefa grzewcza posiada maksymalny czas działania, który zależy od ustawionego poziomu mocy.

### • Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)

Po wyłączeniu jednej lub kilku stref grzewczych, obecność ciepła resztkowego jest wskazywana na wyświetlaczu danej strefy, za pomocą symbolu .

## WSKAZANE OBROTU POKRĘTKO

W tabeli tej opisano sposób obracania pokrętkami, gdy obecne są określone symbole.

	w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara
	obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, poza poziom 9, ustawiając pokrętko do oporu.
	obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara
	obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara poza poziom zerowy (1), ustawiając pokrętko do oporu.

## UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Płyta jest wyposażona w cztery strefy grzewcze FL

RL RR FR . Można je aktywować oddzielnie lub w połączeniu FL+RL lub FR+RR. Każda strefa posiada 9 poziomów mocy i dodatkowo booster.

### • Aktywacja / Wyłączenie strefy grzewczej

### Aktywacja:

Z pozycji zerowej(1), pokrętko (FL- RL- RR - FR ), każdy przeskok stopniowo zwiększy moc grzewczą. Na wyświetlaczu pojawi się aktywny w danej chwili poziom mocy od do .

### Dezaktywacja:

Z każdej pozycji innej niż zerowa (1), pokrętko (FL- RL- RR - FR ), ponownie ustawiając je na pozycji zerowej (1). Wyświetlacz wyświetli od do .

### • Booster

#### Aktywacja:

**OWR** pokrętko (FL- RL- RR - FR ), na wyświetlaczu pojawi się symbol .

Tryb ten wykorzystuje maksymalną moc elementu indukcyjnego, jest ona ustawiona czasowo i trwa **10 minut**. Sygnał dźwiękowy sygnalizuje upływ takiego czasu i moc automatycznie wraca do poziomu .

#### Dezaktywacja:

W każdej chwili można dezaktywować Booster, pokrętko na poziom , lub **OWR** , jak w przypadku aktywacji.

### • Bidge:

Dzięki tej funkcji strefa grzewcza FL może pracować w połączeniu ze strefą grzewczą RL, a strefa grzewcza FR ze strefą RR tworząc w ten sposób jedną strefę o tym samym poziomie mocy. Umożliwia to równomierne gotowanie w dużych garnkach i patelniach.

#### Aktywacja Bridge z lewej:

**OWL** pokrętki (FL + RL) jednocześnie i przytrzymać je w takiej pozycji przez **2 s** na wyświetlaczu (2-FL) pojawi się a na wyświetlaczu (2-RL) .

Za pomocą pokrętki FL wybrać żądaną moc, następnie za pomocą pokrętki RL nastąpi aktywacja polecenia; Długi sygnał dźwiękowy potwierdzi włączenie płyt.

#### Aktywacja Bridge z prawej:

**OWL** pokrętki (FR + RR) jednocześnie i przytrzymać w tej pozycji przez **2 sekundy**. Na wyświetlaczu (2-FR) pojawi się a na wyświetlaczu (2-RR) .



Za pomocą pokrętki FR wybrać żądaną moc, następnie za pomocą pokrętki RR nastąpi aktywacja polecenia; Długi sygnał dźwiękowy potwierdzi włączenie płyt.

#### Dezaktywacja Bridge:

pokrętko (FR i FL) lub (FR i RR) na pozycję zerową (1) w zależności od bridge, które chce się dezaktywować.

### • Power Limitation (Ograniczenie mocy):

Funkcja Power Limitation umożliwia ustawienie działania produktu ograniczając jego maksymalny pobór (KW). Poniżej dostępne ustawienia.

Wartość	Moc (KW)
	7,4 KW (ustawienie domyślne)
	4,5 KW

### Stan wyjściowy płyty niezbędny dla ustawienia limitów mocy:

Płyta grzejna musi być odłączona od sieci elektrycznej; pokrętko RR na pozycji zero; pokrętko FR na pozycji 9.


#### Ustawienie limitu mocy:


Podłączyć płytę grzejną do zasilania i w przeciągu 2 min. wykonać następującą procedurę:

Przy wyłączonej płycie, utrzymać pokrętko RR na pozycji



OWL , po upływie 1s włączy się sygnał dźwiękowy i na

wyświetlaczu RR-2 wyświetli się . Utrzymując pokrętko RR na końcu skoku natychmiast wykonać niżej opisaną sekwencję, za pomocą pokrętła FR:

OWR  przez 1 s. aż do włączenia sygnału dźwiękowego, następnie zwolnić pokrętko, które trzykrotnie powróci do pozycji 9; (na pozycji OWR

wyświetli się  natomiast przy każdym zwolnieniu na pozycji 9 ten symbol zniknie.) . W tym momencie można zwolnić także pokrętko RR. Tę pierwszą część procedury wykonać w przeciągu pierwszych 5s. od jej uruchomienia.


Potwierdzenie wejścia do Menu Power Limitation zostanie wskazane na wyświetlaczu RR-2 za pomocą


naprzeniennie pojawiających się  i , natomiast na



wyświetlaczu RL-2 na stałe wyświetli się .

W tym momencie można ustawić jedną z dwóch opcji Mocy, które można wybrać w sposób następujący:

OWL  utrzymać pokrętko RR w tej pozycji, natomiast pokrętko FR ustawić na pozycji Zero; po ustawieniu na tej

pozycji wybrać moc o wartości innej niż domyślna,  przestawić pokrętko FR o jeden krok, na pozycję 1,

wyświetlacz FR-2 wskaże . W tym momencie można zwolnić także pokrętko RR, które powróci do pozycji Zero. Ustawić także pokrętko FR na pozycję Zero.

Aby potwierdzić wybrane ustawienie, OWL  utrzymać przez 1 s., jednocześnie, pokrętła FR i RR. 4 wyświetlacze (2) pokażą sekwencję linijek  i podświetlą się na kilka sekund wskazując, że procedura została prawidłowo wykonana i zapisana.




## UŻYTKOWANIE OKAPU

### • Flap Okapu:

Strefa zasysania jest wyposażona w mechaniczny obrotowy FLAP. Przed włączeniem okapu konieczne jest otwarcie FLAP, aby uaktywnić system wyciągowy. Okap jest wyposażony w czujnik, który automatycznie wyłączy silnik jeżeli FLAP zostanie całkowicie zamknięty gdy zasysanie jest aktywne. Zasysanie zostanie wznowione tylko po otwarciu FLAP.

Próba aktywacji zasysania z zamkniętą FLAP. Wyświetlacz (5) i dioda LED „OPEN” zaczął migać, silnik pozostanie wyłączony.


### • Prędkość zasysania:

Płyta posiada 9 poziomów prędkości zasysania od  do  plus poziom Booster .

### • Włączenie / Wylączenie okapu:



#### Aktywacja:

Otworzyć FLAP na środku płyty; Z pozycji zerowej (1), R

 pokrętko HOOD, każdy przeskok stopniowo zwiększy moc zasysania.



Na wyświetlaczu (2) pojawi się aktywny w danej chwili poziom mocy.


#### Dezaktywacja:

Z każdej pozycji innej niż zero, L  pokrętko HOOD z powrotem na pozycję zero (1), na wyświetlaczu pojawi się .


### • Booster Okapu:

#### Aktywacja:

OWR  pokrętko HOOD, na wyświetlaczu pojawi się migający symbol .

Ten tryb wykorzystuje maksymalną moc okapu, jest ona ustawiona czasowo i trwa 5 min. Sygnał dźwiękowy sygnalizuje upływ takiego czasu i moc automatycznie wraca do poziomu .

#### Dezaktywacja:

Można w każdej chwili wyłączyć funkcję Booster, przekręcając pokrętko na poziom .

### • Funkcjonowanie automatyczne

Okap automatycznie wybierze najbardziej odpowiednią prędkość, dostosowując wydajność zasysania do maksymalnego poziomu gotowania stosowanego w strefach grzewczych.

Kiedy strefy grzewcze są wyłączone, okap dostosowuje

prędkość zasysania, zmniejszając ją stopniowo, tak by wyeliminować resztki par i odorów.

#### Aktywacja:

**OWL**  pokręć **HOOD** i przytrzymać je w tej pozycji

przez **1 sekundę**. Włączy się dioda LED (**A**) (6) i sygnał dźwiękowy, ostrzegający o włączeniu funkcji.

#### Dezaktywacja:


Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć te same czynności wykonane podczas aktywacji.

**Uwaga:** Jeśli jest obecny komunikat o konserwacji filtra, nie można uaktywnić funkcji.


#### • Aktywacja/dezaktywacja wskaźnika nasycenia filtra przeciwtluszczowego i przeciwapachowego


**Uwaga:** Zazwyczaj ten wskaźnik jest nieaktywny.

**Aby uzyskać dostęp do menu aktywacji/dezaktywacji filtrów:**


Gdy wszystkie wyświetlacze są wyłączone, **OWL**  pokręć **HOOD** i pozostać w tej pozycji przez **8 sekund**.

**Uwaga:** Pierwszą proponowaną opcją ustawienia jest opcja **FILTRA PRZECIWTŁUSZCZOWEGO**, z tego

powodu na wyświetlaczu (5) pojawia się symbol ; Aby przejść do ustawienia **FILTRA**

**PRZECIWPACHOWEGO**, **OWL**  i utrzymać pozycję

przez **2 s**. Na wyświetlaczu (5) pojawi się litera **F**. Aby

powrócić do poprzedniego ustawienia filtra, **OWL**  utrzymując pozycję przez **2 s**.


**Aby włączyć/wyłączyć wskaźnik nasycenia filtra**


**Przeciwtluszczowego**  :

Przejdź do ustawienia **FILTRA PRZECIWTŁUSZCZOWEGO**

 następnie **OWL**  pokręć **HOOD**. Przy każdym obrocie i zwolnieniu pokręćła nastąpi aktywacja lub dezaktywacja wskaźnika.

Gdy wskaźnik jest aktywny na wyświetlaczu (5) obok


liter, pojawia się kropka, w tym przypadku .

**Aby włączyć/wyłączyć wskaźnik nasycenia filtra przeciwapachowego**  :

Przejdź do ustawienia **FILTRA PRZECIWPACHOWEGO**

 i wykonać te same czynności wskazane do aktywacji / dezaktywacji **FILTRA PRZECIWTŁUSZCZOWEGO**.

#### Potwierdzenie wybranych ustawień:

Po dokonaniu żądanych ustawień, **OWL**  pokręć **HOOD**, utrzymać pozycję przez **8 s**, sygnał dźwiękowy wskaże, że ustawienia zostały zapisane.

#### • Wskaźnik nasycenia filtrów

**Uwaga:** ta funkcja jest domyślnie wyłączona; uaktywni się po włączeniu wskaźników nasycenia filtrów przeciwtluszczowych lub przeciwapachowych (patrz procedura powyżej)

Gdy nadejdzie czas wymiany filtra przeciwtluszczowego i/lub przeciwapachowego, na wyświetlaczu (5) pojawią się następujące symbole:

**Filtry przeciwapachowe:**  Miga przez 10 s.


**Filtr przeciwtluszczowy:**  Miga przez 10 s.

**Obydwa filtry:**  i  migają zamiennie przez 10 s.



**Uwaga:** W obecności takich sygnalizacji płyta kuchenna i okap będą nadal normalnie działać, ale nie będzie możliwe włączenie „funkcji automatycznej” okapu.

**Po wymianie filtrów przeciwtluszczowych lub przeciwapachowych należy wyresetować wskaźnik nasycenia filtrów.** Umożliwi to wyzerowanie licznika, a także spowoduje zanik sygnalizacji G lub F.

#### • reset wskaźnika nasycenia filtrów:



Postępować w następujący sposób: **OWL**  pokręć **HOOD** i pozostać w tej pozycji przez **3 sekund**.

Z wyświetlacza (5) zniknie sygnalizacja G lub F, a w prawym dolnym rogu pojawi się migająca przez 2 sekundy

kropka  lub , po czym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, informujący, że wskaźnik został wyresetowany.

**Uwaga:** W przypadku obecności obydwu sygnalizacji, należy wykonać taką procedurę dwukrotnie, aby wyresetować najpierw jedno, a następnie drugie ostrzeżenie.


## TABELA MOCY

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

Wysoka moc	8-8	Pieczenie – smażenie - gotowanie – grillowanie	smażenie, utrzymywanie zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez krótki czas, 5-10 minut)
	8-7	Pieczenie - gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	smażenie, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez średnio długi czas, 10-20 minut), nagrzewanie akcesoriów
Średnia moc	9-5	Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	duszenie, utrzymywanie lekkiego zagotowania, gotować (przez długi czas), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
	3-4	Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie- uzyskiwanie kremowej konsystencji	wydłużony czas gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
	2-3	Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie- uzyskiwanie kremowej konsystencji	wydłużony czas gotowania (objętości mniejsze niż jeden litr: ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. woda, wino, bulion, mleko)
Niska moc	1-2	Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	topienie masła, delikatne topienie czekolady, rozmrażanie małych produktów
	1	Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	utrzymywanie małych porcji świeżo ugotowanych potraw w temperaturze lub utrzymywanie temperatury talerzy oraz uzyskiwanie kremowej konsystencji risotto
OFF	0	Powierzchnia oparcia	Powierzchnia gotowania w pozycji stand-by lub wyłączenia (możliwa obecność pozostałości ciepła w związku z zakończonym gotowaniem, sygnalizacja za pomocą H-L-O)

## 4. KONSERWACJA

**Uwaga!** Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy się upewnić, że strefy grzewcze są wyłączone oraz zniknęła kontrolka wskazująca grzanie.

 Informacje na temat konserwacji produktu wskazano na ilustracjach na końcu części o instalacji, oznaczonych poniższym symbolem.

### KONSERWACJA PŁYTY GRZEWCZEJ

#### • Czyszczenie płyty indukcyjnej

Płytę kuchenną należy czyścić po każdym użyciu.

#### Ważne:

- Nie używać gąbek ściernych i metalowych druciaków. Ich stosowanie może z czasem doprowadzić do uszkodzenia szklanej powierzchni.
- Nie używać żrących środków chemicznych takich jak spray do piekarnika lub odpłamiaczy.
- **NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARĄ!!!**

Po każdym użyciu poczekać na wystygnięcie i wyczyścić usuwając osady i plamy z resztek żywności. Cukier lub bardzo słodkie produkty powodują uszkodzenie płyty kuchennej i dlatego należy je natychmiast usunąć. Sól, cukier oraz piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię. Używać miękkiej ściereczki, papieru kuchennego lub specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia płyty (przestrzegać zaleceń Producenta).

#### • Czyszczenie zbiornika na ciecz:

W razie przypadkowego i obfitego rozlania się płynów z garnków i patelni można użyć zaworu spustowego, znajdującego się w dolnej części produktu, w celu wyeliminowania wszelkich pozostałości, zapewniając maksymalne bezpieczeństwo higieniczne.

W celu dokładnego i dogłębnego wyczyszczenia można całkowicie wyjąć dolny zbiornik.

#### • Czyszczenie metalowej kratki:

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

#### • Czyszczenie pokręteł:

W celu dokładniejszego wyczyszczenia można zdjąć pokręta; są one magnetycznie przymocowane do płyty, więc wystarczy je tylko podnieść. Ręcznie umyć w ciepłej wodzie z neutralnym płynem do mycia, bez stosowania gąbek czy ścierek.

## KONSERWACJA OKAPU

#### • Czyszczenie okapu:

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

**DO CZYSZCZENIA NIE UŻYWAĆ ŻADNYCH NARZĘDZI LUB PRZYRZĄDÓW!**

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

#### • Konserwacja Filtra przeciw tłuszczowemu:

**Przytrzymuje cząsteczki tłuszczu powstające podczas gotowania.**

Należy go czyścić raz w miesiącu (lub, gdy system saturacji filtrów wskazuje taką konieczność) używając nieagresywnych detergentów, ręcznie lub w zmywarce do naczyń w niskiej temperaturze i w krótkim cyklu mycia. Podczas mycia w zmywarce do naczyń, metalowy filtr przeciw tłuszczowemu może ulec przebarwieniu, mimo to jego właściwości filtracyjne nie ulegają zmianie.

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

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

Nasylenie filtrów przeciwzapachowych następuje po krótszym lub dłuższym użytkowaniu, w zależności od rodzaju kuchni i terminów czyszczenia filtra przeciw tłuszczowemu. Filtry przeciwzapachowe mogą być regenerowane termicznie co 2/3 miesięcy w nagrzanym wcześniej piekarniku, w temperaturze 200°C przez 45 minut. Prawidłowa regeneracja zapewni stałą wydajność filtrowania przez 5 lat.

**Uwaga!** Nie kłaść filtrów na dnie piekarnika, włożyć je do blachy i umieścić na środkowym poziomie.

## Pečlivě dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu.

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

● Návod si pozorně přečtěte: obsahuje důležité informace o instalaci, použití a bezpečnosti.

● Na spotřebiči neprovádějte elektrické úpravy.

● Před instalací spotřebiče zkontrolujte, zda jsou všechny součásti nepoškozené. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.

● Před zahájením instalace zkontrolujte neporušenost spotřebiče. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.

## 1. BEZPEČNOST A PŘEDPISY

### **⚠** OBECNÁ BEZPEČNOST

**Pozor!** Pečlivě dodržujte následující pokyny: ● Před prováděním jakýchkoli instalačních prací musí být výrobek odpojen od elektrické sítě. ● Instalace nebo údržba musí být provedeny odborným technikem v souladu s pokyny výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Nepokoušejte se opravovat či vyměňovat žádnou část výrobku, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. ● Uzemnění výrobku je povinné ze zákona. ● Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení výrobku, zabudovaného do skříňky, k elektrické síti. ● Aby instalace splňovala požadavky platných bezpečnostních předpisů, je nutné instalovat jistič, který zajistí celkové odpojení od sítě, pokud nastanou podmínky přepětí kategorie III, v souladu s pravidly pro instalaci. ● Nepoužívejte rozbojky nebo prodlužovací kabely. ● Po dokončení instalace již nesmí být elektrické součásti přístupné uživateli. ● Výrobek a jeho přístupné části během používání dosahují vysokých teplot. Dávejte pozor na případný styk s topnými články. ● Ujistěte se, že si děti nebudou s výrobkem hrát; uchovávejte jej mimo dosah dětí a na děti dohlížejte, protože přístupné části se mohou během provozu zahřívát. ● U osob s kardiostimulátory a aktivními implantáty je nutné před použitím indukční varné desky prověřit, zda je konkrétní kardiostimulátor kompatibilní s výrobkem. ● Během používání výrobku a po něm se nedotýkejte jeho topných článků. ● Vyvarujte se kontaktu s úterkami nebo jiným hoflavým materiálem, dokud se všechny součásti výrobku dostatečně neochladí, nebezpečí požáru. ● Nepokládejte hoflavý materiál na výrobek či do jeho blízkosti. ● Přeřháté oleje a tuky jsou snadno zápalné. Buďte opatrní při přípravě pokrmů obsahujících velké množství tuku a oleje. ● Pokud je povrch výrobku prasklý, vypněte ho, aby nemohlo dojít k

zasazení elektrickým proudem. ● Výrobek není určen k tomu, aby byl uváděn do provozu pomocí externího časového spínače nebo samostatného dálkového řídicího systému. ● Vaření na varné desce s olejem nebo tukem bez dozoru může být nebezpečné a způsobit požár. ● Proces vaření musí být pod dozorem. Krátké vaření musí být nepřetržitě pod dozorem. ● NIKDY se nepokoušejte hasit plameny vodou. Výrobek musí být naopak vypnut a plameny musí být udušeny například poklicí nebo protipožární dekou. ● Nebezpečí požáru: nepokládejte žádné předměty na varné plochy. ● Nepoužívejte parní čističe, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. ● Na povrch varné desky neumísťujte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a víka, protože by se mohly přehřát. ● Před připojením výrobku k elektrické síti: zkontrolujte typový štítek (umístěný na spodní straně výrobku), abyste se ujistili, že napětí a výkon odpovídají vlastnostem sítě, a že je připojovací zásuvka adekvátní. V případě pochyb se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.

Důležité: ● Po použití varnou desku vypněte pomocí ovládacího zařízení a nespolehejte se na detektor hrmců. ● Vyvarujte se přelítí tekutiny, a proto při vaření nebo ohřevu tekutin snižte přívod tepla. ● Neponechávejte zapnuté topné články s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez nádob.

● Po dokončení vaření vypněte příslušnou varnou zónu. ● Nikdy k vaření nepoužívejte alobal a nikdy přímo neumísťujte výrobky zabalené v hliníkové fólii. Alobal by se mohl rozvřít a došlo by k vážnému poškození vašeho výrobku. ● Nikdy neohřívajte ještě zavřené potravinové konzervy či plechovky: mohly by vybuchnout! Tato upozornění jsou platná i pro všechny ostatní typy varných desek. ● Použití vysokého výkonu, jako při funkci Booster, není vhodné pro ohřev určitých typů tekutin, jako například oleje na smažení. Přílišná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech doporučujeme používat nižší výkon. ● Nádoby musí být umístěny přímo na varnou desku a musí být vystředěny. V žádném případě nevklaďte mezi hrnce a varnou desku jiné předměty. ● V případě vysokých teplot výrobek automaticky snižuje stupeň výkonu varných zón. ● Před jakýmkoliv úkonem čištění nebo údržby odpojte výrobek od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím hlavního vypínače bytu/ domu. ● Při všech instalacích a údržbě používejte pracovní rukavice. ● Výrobek mohou používat děti ve věku nejméně 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo bez zkušeností či potřebných znalostí, za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo poté, co obdržely pokyny týkající se bezpečného používání výrobku a pochopily s tím související nebezpečí. ● Děti by měly být pod dohledem, aby si s výrobkem nehrály. ● Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru. ● Pokud je výrobek používán současně s jinými spotřebiči na plyn nebo jiná paliva, místnost musí být dostatečně větraná. ● Výrobek musí být často čistěn zevnitř i zvenku (ALESPOŇ JEDNOU MĚSÍČNĚ), v každém případě dodržujte to, co je výslovně uvedeno v pokynech pro údržbu. ● Nedodržení postupů čištění výrobku a výměny a čištění filtrů vede k nebezpečí požáru. ● Vaření plamenem (flambování) je přísně

zakázáno. ● Použití volných plamenů je nebezpečné pro filtry a mohlo by způsobit požár, a proto je třeba se ho v každém případě vyvarovat. ● Smažení se musí provádět pod kontrolou, aby se zabránilo vzplanutí přehřátého oleje. ● Pozor! Když je varná deska v provozu, přístupné části spotřebiče mohou být horké. ● Pozor! Výrobek nepřipojujte k elektrické síti, dokud není instalace zcela dokončena. ● Pokud jde o technická a bezpečnostní opatření, která mají být přijata pro vypouštění výparů, přísně dodržujte ustanovení předpisů příslušných místních orgánů. ● Odsávaný vzduch nesmí být odváděn do potrubí, které je používáno pro vypouštění výparů ze zařízení fungujících na principu spalování plynu nebo jiných paliv. ● Nikdy nepoužívejte výrobek bez správně namontované mřížky! ● K montáži používejte pouze upevňovací šrouby dodané s výrobkem nebo, pokud nejsou součástí dodávky, zakupte vhodný typ šroubů. Použijte správnou délku pro šrouby, které jsou uvedeny v instalační příručce. ● Pokud tento výrobek a ostatní spotřebiče poháněné jinou energií než elektrinou pracují současně, nesmí podtlak v místnosti překročit 4 Pa (4 × 10<sup>-5</sup> bar). ● Je důležité si tento návod uschovat, abyste do něj mohli kdykoli nahlédnout. V případě prodeje, předání nebo přemístění výrobku musí být návod vždy předán společně s ním.

## **⚠ BEZPEČNOST ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ**

● Odpojte výrobek od elektrické sítě. ● Instalace musí být provedena odborným a kvalifikovaným personálem, který je obeznámý s platnými předpisy pro instalaci a bezpečnost. ● Výrobce odmítá veškerou odpovědnost vůči osobám, zvířatům nebo věcem v případě nedodržení pokynů stanovených v této kapitole. ● Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý pro umožnění odstranění varné desky z pracovní plochy. ● Ujistěte se, zda napětí uvedená na výrobním štítku umístěném na spodní části výrobku odpovídá napětí místa, kde bude instalován. ● Nepoužívejte prodlužovací kabely. ● Elektrický kabel uzemnění musí být o 2 cm delší než ostatní kabely. ● V případě, že výrobek není vybaven napájecím kabelem, použijte pro výkon až 5500 Watt kabel s průřezem vodičů 2,5 mm<sup>2</sup>; zatímco pro vyšší výkon to musí být 4 mm<sup>2</sup>. ● Teplota kabelu nesmí v žádném bodě překročit teplotu prostředí o 50°C. ● Výrobek je určen pro trvalé připojení k elektrické síti, a proto proveďte připojení k elektrické síti prostřednictvím vícepólového spínače podle předpisů, který zajistí úplné odpojení od sítě, pokud nastane stav přepětí kategorie III, a který bude po instalaci snadno přístupný. ● **Pozor!** Výměna propojovacího kabelu musí být prováděna autorizovanou technickou asistenční službou nebo osobou s podobnou kvalifikací.

**POWER LIMITATION:** výrobek je vybaven funkcí Power Limitation, která umožňuje nastavit maximální práh spotřeby (kW)

Nastavení musí být provedeno v okamžiku připojování výrobku k elektrické síti nebo při opětovném připojování této sítě (do následujících 2 minut). Dimenzujte ochranu elektrického systému podle zvolené úrovně omezení výkonu (Power Limitation). Pro postup nastavení Power

Limitation se řiďte tímto návodem, částí Funkční princip.

**SADA WINDOWS: Výrobek je navržen tak, aby bylo možné jej používat společně se sadou okenního senzoru Window (není dodávána výrobcem).** Nainstalováním sady okenního senzoru Window (**pouze v případě použití v režimu ODSÁVÁNÍ**) odsávání vzduchu přestane pracovat pokaždé, když bude okno v místnosti, na které se sada aplikuje, zavřené. **Elektrické přípojení sady ke spotřebiči musí provést kvalifikovaný a specializovaný technický personál. Sada musí být certifikována odděleně podle bezpečnostních norem, které se vztahují na danou součást a její použití se spotřebičem. Instalace musí být provedena podle platných předpisů pro domácí zařízení.**

**POZOR:** kabelové zapojení sady, která má být připojena k výrobku, musí být součástí certifikovaného obvodu s bezpečným nízkým napětím (SELV). Výrobce tohoto spotřebiče není zodpovědný za žádné problémy, škody, požáry způsobené vadami nebo problémy chybné funkčnosti či nesprávné instalace sady.

## **⚠ BEZPEČNOST INSTALACE**

● Elektrická i mechanická instalace musí být prováděna odborným personálem.

● **Před zahájením instalace:** Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda nebyl během přepravy poškozen, a v případě jakýchkoli problémů kontaktujte prodejce nebo zákaznický servis, než přistoupíte k instalaci; Zkontrolujte, zda má zakoupený výrobek rozměry vhodné pro zvolenou oblast instalace; Zkontrolujte, zda se uvnitř balení (z důvodu přepravy) nenachází žádný doprovodný materiál (např. sáčky se šrouby, záruční listy atd.), v případě potřeby je třeba jej vyjmout a uchovat; Zkontrolujte také, zda je v blízkosti oblasti instalace k dispozici elektrická zásuvka.

● **Příprava pracovní plochy pro zabudování:**

• Výrobek nesmí být instalován na chladicí zařízení, myčky nádobí, sporáky, trouby, pračky a sušičky; Před nasazením varné desky proveďte veškeré řezné práce na skříňkách a pečlivě odstraňte hobliny nebo zbytky pilin.

Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a stěnou musí být nejméně 50mm vpředu, nejméně 50mm po stranách a nejméně 500mm vůči horním skříňkám.

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

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

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

• **Pozor!** Jestliže šrouby a úchytné prvky nebudou namontovány podle pokynů uvedených v tomto návodu,

mohlo by dojít ke vzniku nebezpečí elektrické povahy.

● **Poznámka:** pro správnou instalaci výrobku se doporučuje obalit trubky adhezivní páskou, která má následující vlastnosti: elastická fólie z měkkého PVC s adhezivní páskou na bázi akrylátu; odpovídající normě DIN EN 60454; nehořlavá; vynikající odolnost proti stárnutí; odolná proti změnám teploty; použitelná při nízkých teplotách.

## LIKVIDACE PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES - UK SI 2013 č. 3113. Odpadní elektrická a elektronická zařízení (WEEE).

Zajistěte řádnou likvidaci tohoto výrobku. Uživatel pomáhá předcházet možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví. Symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že s tímto výrobkem nesmí být nakládáno jako s domovním odpadem, ale musí být předán na příslušné sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zlikvidujte jej v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Pro podrobnější informace o zpracování, sběru a recyklaci tohoto výrobku kontaktujte příslušné místní orgány, provozovatele sběru odpadu nebo prodejnu, ve které jste výrobek zakoupili.

## PŘEDPISY

Spotřebič byl navržen, testován a vyroben v souladu s normami o:

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

## 2. POUŽITÍ

### POUŽITÍ NÁDOB NA VAŘENÍ

#### ● Nádoby na vaření



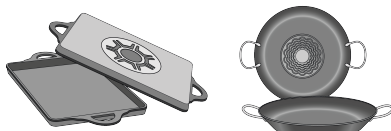
Používejte pouze hrnce označené tímto symbolem.

#### Důležité:

abyste zabránili trvalému poškození varné desky, nikdy nepoužívejte:

- nádoby, jejichž dno není dokonale rovné;
- kovové nádoby se smaltovaným dnem;
- nádoby s drsným spodkem, aby nedošlo k poškrábání povrchu desky;
- nikdy nepokládejte teplé hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky.
- ve všechny hrnce vhodné pro indukci pracují efektivně kvůli dnům částečně vyrobeným z feromagnetického materiálu! Při nákupu hrnců a pánví ověřte, zda:
- dno je kompletně zhotovené z feromagnetického

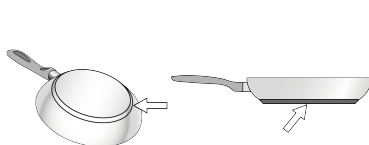
materiálu. V opačném případě bude snížena jak účinnost přenosu tepla, tak jeho rovnoměrnost, s teplotami povrchu pánve/hrnce nevhodnými pro vaření.



• dno neobsahuje hliník: nádobí se nezahřívá a induktry jej rovněž nemusí rozpoznat.



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



#### ● Původní nádoby

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

#### ● Doporučené průměry dna hrnce

**DŮLEŽITÉ:** pokud hrnce nemají správnou velikost, varné zóny se nezapnou. Pro zjištění minimálního průměru hrnce, který má být použit, na každé jednotlivé zóně, nahlédněte do ilustrované části tohoto návodu.

**Pozor:** V zájmu zachování výkonu vaření a kvality výrobku **NEDOPORUČUJEME** používat indukční adaptéry.

#### ● Úspora energie

Používejte hrnce a pánve s průměrem dna rovným průměru varné zóny; Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem; - Pokud je to možné, nechte během vaření hrnce přikryté pokličkou; Zeleninu, brambory atd. vařte s malým množstvím vody, abyste zkrátili dobu vaření; Používejte tlakový hrnce, který dále snižuje spotřebu energie a dobu vaření; Hrnce umístěte do středu varné zóny nakreslené na varné desce.

## POUŽITÍ ODSAVAČE PAR

Systém odsávání může být použit u verze s odsáváním s vnějším odvodem nebo vnitřním recirkulačním filtrem.

Navštivte webové stránky [www.elica.com](http://www.elica.com) a

www.shop.elica.com a zkontrolujte kompletní sortiment dostupných sad tak, abyste mohli provádět odlišné instalace, a to jak verze s filtrováním, tak s odsáváním.

●  **Odsávací provedení:**

Výpary jsou odváděny ven pomocí sady trubek (nakupují se samostatně). Připojte výrobek k trubkám a odvodním otvorům na stěně s průměrem stejným jako vývod vzduchu (připojovací příruba). Další informace o trubkách a jejich rozměrech najdete na stránce příslušenství v instalační příručce - Verze s odsáváním. Použití trubek a vypouštěcích otvorů na stěně s menším průměrem vyvolá snížení sacího výkonu a drastický nárůst hluku. V takovém případě výrobce odmítá odpovědnost.

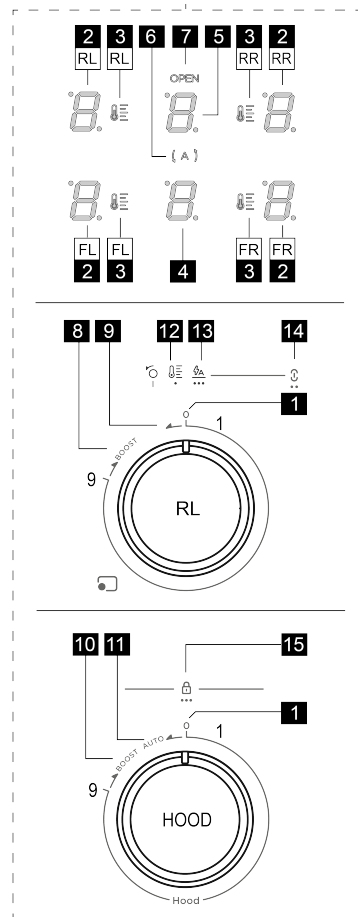
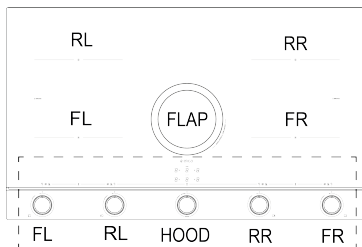
Pro dosažení maximální účinnosti sání: ● Doporučuje se maximální délka trubek 7 lineárních metrů. ● Doporučuje se použít maximálně dva 90°ohyby na celkových 7 lineárních metrů - Vyhněte se drastickým změnám průřezu potrubí, vždy preferujte průřez odpovídající Ø 150 mm (nebo obdélníkový 222 x 89 mm).

●  **Filtrační provedení:**

Odsávaný vzduch bude filtrován přes speciální tukové filtry a pachové filtry a poté bude znovu přiváděn do místnosti. Výrobek je dodáván se vším potřebným pro standardní instalaci s vývodem vzduchu v čelní straně podstavce skříňky. Výrobek je vybaven sadou pachových filtrů. Podrobnější informace naleznete na příslušné stránce týkající se příslušenství pro filtrační provedení (v ilustrované části této příručky).

## 3. PROVOZ

### OVLÁDACÍ PANEL



**T. Funkce**

- 1 Nulová poloha 0 knoflíků
- 2 Displej varných zón
- 3 Displej správce teploty
- 4 Displej odsávače

5	Displej správy filtrů
6	Indikátor automatického odsávače
7	Indikátor otevření Flap (klapka)
8	Poloha pro aktivaci Booster (posilovače vaření)
8	Poloha pro aktivaci správce teploty (Temperature Manager)
8	Poloha pro aktivace Bridge (přemostění)
9	Poloha pro aktivaci Automatic Heat up (automatické zahřívání)
10	Poloha pro aktivaci posilovače sání
11	Poloha pro aktivaci automatického odsávače
12	Serigrafie Temperature manager (správce teploty)
13	Serigrafie Automatic heat up (automatické zahřívání)
14	Serigrafie Bridge (přemostění)
15	Serigrafie Child Lock (dětský zámek)

## UŽITEČNÉ INFORMACE PŘED POUŽITÍM

Tento návod popisuje hlavní funkce, pomocí QR kódu na prvních stránkách získáte přístup k úplným pokynům na internetu. Všechny funkce této varné desky odpovídají nejvyšším bezpečnostním normám. Z tohoto důvodu:

• **Se některé funkce nebudou aktivovat nebo se budou automaticky deaktivovat, pokud se na varné ploše nebudou nacházet hrnce nebo pokud tyto hrnce nebudou správně umístěny.**

• V jiných případech se aktivní funkce budou po uplynutí několika sekund automaticky deaktivovat, pokud zvolená funkce bude vyžadovat další nastavení, které nebude provedeno (např.: "Zapnutí varné desky" bez "Volby varné zóny" a "Provozní teplota", anebo "Funkce Lock" nebo funkce "Timer").

Neapřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

## DISPLEJ VARNÉ ZÓNY

na displejích jednotlivých varných zón je uvedeno:

Funkce	Hodnota
Zapnutá varná zóna	
Power Level (úroveň výkonu)	
Residual Heat Indicator (ukazatel zbytkového tepla)	
Pot Detector (detektor hrnce)	
Funkce Bridge Zone aktivní	
Funkce Temperature Manager (správce teploty) aktivní	
Funkce Child Lock (dětský zámek) aktivní	
Funkce Pauza	

Funkce Automatic Heat UP (automatické zahřátí)

**Poznámka: Pokud se na jednom nebo více displejích**

**objeví blikající tečka je třeba ovládní daného displeje vynulovat otočením knoflíku do nulové polohy.**

## CHARAKTERISTIKY VARNÉ DESKY

• **Safe Activation** (aktivace bezpečnosti)

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

• **Pot Detector** (detektor hrnce)

Výrobek automaticky detekuje přítomnost hrnců na varných zónách.

• **Safety Shut Down** (bezpečnostní vypnutí)

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

• **Residual Heat Indicator** (ukazatel zbytkového tepla)

Při vypnutí jedné nebo více varných zón je přítomnost zbytkového tepla signalizována zvláštním vizuálním

signálem na displeji odpovídající zóny pomocí symbolu

## OTÁČENÍ OTÁČENÍ KNOFLÍKŮ

Tato tabulka popisuje způsob otáčení knoflíků při výskytu určitých symbolů.

	otáčení ve směru hodinových ručiček
	otáčení ve směru hodinových ručiček za úroveň 9 uvedením knoflíku až na doraz.
	otáčení proti směru hodinových ručiček
	otáčení proti směru hodinových ručiček za nulovou úroveň (1), uvedením knoflíku až na doraz.

## POUŽITÍ VARNÉ DESKY

Deska je vybavena čtyřmi varnými zónami , které lze aktivovat odděleně nebo mohou být použité v kombinaci **FL+RL** nebo **FR+RR**. Každá zóna má 9 úrovní výkonu a předavný posilovač.



• **Aktivace/deaktivace varné zóny**

**Aktivace:**

Z nulové polohy(1), knoflík (FL- RL- RR - FR ), při každé další aretaci se postupně zvyšuje výkon vaření. Na



displeji se zobrazí aktuálně aktivní úroveň výkonu od do .

**Deaktivace:**

Z jakékoli jiné polohy než nulové (1), L  knoflík (FL- RL- RR - FR ), a uveďte jej do nulové polohy (1). Na displeji se zobrazí od 9 do .




- **Booster** (posilovač)

**Aktivace:**

OWR  knoflík (FL- RL- RR - FR ), na displeji se zobrazí symbol .

Tento režim využívá maximální výkon induktoru, je časovaný a trvá **10 minut**. Na uplynutí této doby upozorní zvukový signál, poté se výkon automaticky vrátí na úroveň 9.




**Deaktivace:**

Posilovač lze deaktivovat v jakémkoliv okamžiku, L  knoflík na úroveň , anebo OWR  jako pro aktivaci.

- **Přemostění:**




Tato funkce umožňuje, aby varná zóna FL pracovala s varnou zónou RL a varná zóna FR s varnou zónou RR a vytvořila se tak jediná zóna se stejnou úrovní výkonu. Toto umožňuje rovnoměrné vaření i v pekáčích a hrncích velkých rozměrů.

**Aktivace Přemostění vlevo:**

OWL  knoflíky (FL + RL) současně a držte je v této poloze po dobu **2 sekund**, na displeji (2-FL) se zobrazí  a na displeji (2-RL) se zobrazí .


Knoflíkem FL zvolte požadovaný výkon a poté knoflíkem RL aktivujete ovládání; Dlouhý akustický signál potvrdí zapnutí varných desek.

**Aktivace Přemostění vpravo:**

OWL  knoflíky (FR + RR) současně a držte je v této poloze po dobu **2 sekund**, na displeji (2-FR) se zobrazí  a na displeji (2-RR) se zobrazí .



Knoflíkem FR zvolte požadovaný výkon a poté se knoflíkem RR aktivuje ovládání; Dlouhý akustický signál potvrdí zapnutí desek.

**Deaktivace Přemostění:**

L  knoflík (FR a FL) a/nebo (FR a RR) do nulové polohy (1) podle přemostění, která chcete deaktivovat.

- **Power Limitation:** (omezení výkonu)

Funkce Power Limitation (omezení výkonu) umožňuje nastavit činnost výrobku omezením jeho maximální spotřeby (KW). Zde jsou uvedena dostupná nastavení.


Hodnota	Výkon (KW)
	7,4 KW (výchozí nastavení)
	4,5 KW

**Výchozí stav varné desky pro nastavení Power Limitation (omezení výkonu):**


Varná deska odpojená od elektrické sítě; Knoflík RR v nulové poloze; Knoflík FR v poloze 9.


**Nastavení Power Limitation (omezení výkonu):**

Varnou desku znovu připojte k napájení a během následujících **2 minut** proveďte tento postup:




S vypnutou varnou deskou, OWL  knoflík RR a držte v této poloze, po **1 sekundě** zazní zvukový signál a na

displeji RR-2 se zobrazí . Držte dále knoflík RR nadoraz a rychle proveďte tuto sekvenci pomocí knoflíku FR:


OWR  po dobu **1 sekundy**, dokud nezazní zvukový signál, poté uvolněte knoflík, který se **tříkrát** vrátí do polohy


9; (v poloze OWR se zobrazí  a při každém uvolnění v poloze 9 tento symbol zmizí). Pouze nyní bude možné uvolnit i knoflík RR. **Tuto první část postupu je třeba provést během prvních 5 sekund od zahájení postupu.**


Na potvrzení, že jste vstoupili do nabídky Power Limitation (omezení výkonu), se na displeji RR-2 budou střídavě



zobrazovat  a  a na displeji RL-2 se bude stále zobrazovat .

Nyní bude možné následujícím způsobem nastavit jednu ze dvou volitelných možností výkonu:

OWL  ponechte knoflík RR v této poloze, zatímco je knoflík FR otočený do nulové polohy; z této polohy pro

volbu jiného než výchozího výkonu  otočte knoflík FR o jednu aretační polohu do polohy 1, na displeji FR-2 se

zobrazí . Pouze nyní bude možné uvolnit i knoflík RR, který se vrátí do nulové polohy. Otočte i knoflík FR do nulové polohy.

Na potvrzení zvoleného nastavení OWL  po dobu **1 sekundy**, knoflíky FR a RR současně. Na 4 displejích (2) se zobrazí sekvence čárek  a na několik sekund se rozsvítí, což znamená, že postup proběhl úspěšně a byl uložen.

## POUŽITÍ ODSAVAČE PAR




- **Flap odsávače par:**

Zóna odsávání je vybavena mechanickou rotující klapkou FLAP. Před zapnutím odsávače je nutné otevřít FLAP pro aktivaci systému odsávání. Odsavač par je vybaven senzorem, který při zapnutém odsávání, pokud je FLAP

(klapka) zcela zavřená, automaticky zastaví motor. V odsávání je pokračováno pouze, když je FLAP znovu otevřen.


Při pokusu o aktivaci sání, když je **FLAP** zavřený displej (5) a LED dioda „OPEN“ začnou blikat a motor zůstane vypnutý.

#### • Rychlost sání:

Varná deska je vybavena 9 stupni rychlosti sání od  do  plus úroveň Booster  (posilovač).



#### • Aktivace/deaktivace odsávače par:

##### **Aktivace:**

Otevřete klapku **FLAP** uprostřed desky; z nulové polohy (1),  knoflík **HOOD**, každá aretace postupně navýší sací výkon.



Na displeji(2) se zobrazí aktuálně aktivní úroveň výkonu.


##### **Deaktivace:**

Z jakékoliv jiné polohy než je nulová,  knoflík **HOOD** jeho uvedením do nulové polohy(1), na displeji zobrazí se .


#### • Booster (posilovač) odsávače par:

##### **Aktivace:**

**OWR**  knoflík **HOOD**, na displeji se zobrazí blikající symbol .

Tento režim využívá maximální výkon odsávače, je časově omezený a trvá **5 minut**. Na uplynutí této doby upozorní zvukový signál, poté se výkon automaticky vrátí na úroveň .

##### **Deaktivace:**


Posilovač lze kdykoli vypnout otočením knoflíku do úrovně .

#### • Automatické fungování

Odsávač par automaticky zvolí nevhodnější rychlost a přizpůsobí sací výkon maximální úrovni vaření použité pro varné zóny.

Když jsou varné zóny vypnuty, odsávač par přizpůsobí sací rychlost a postupně ji snižuje tak, aby se odstranily zbytky výparů a pachů.

##### **Aktivace:**

**OWL**  knoflík **HOOD** a držte jej v této poloze po dobu **1 sekundy**. Led dioda (A) (6) se rozsvítí a zvukový signál upozorní na aktivaci této funkce.

##### **Deaktivace:**

Chcete-li tuto funkci deaktivovat, opakujte stejný postup

jako pro aktivaci.

**Poznámka:** Pokud je přítomno hlášení o údržbě filtru, nelze tuto funkci aktivovat.




#### • aktivace/deaktivace indikátoru nasycení tukového a pachového filtru


**Poznámka:** Tento indikátor je normálně deaktivován.


**Vstup do nabídky aktivace/deaktivace filtrů:**



Když jsou všechny displeje vypnuté, **OWL**  knoflík **HOOD** a setrvejte v této poloze **8 sekund**.


**Poznámka:** První nabízenou možností nastavení je nastavení **TUKOVÉHO FILTRU**, proto se na displeji (5)


zobrazí symbol ; Chcete-li přejít k nastavení **PACHOVÉHO FILTRU**, **OWL**  a podržte tuto polohu po dobu **2 sekund** Displej (5) zobrazí písmeno . Pro


návrat na nastavení předchozího filtru použijte **OWL**  a podržte polohu po dobu **2 sekund**.

**Pro aktivaci/deaktivaci indikátoru nasycení tukového filtru** :


Přejděte na nastavení **TUKOVÉHO FILTRU**  poté **OWL**  knoflík **HOOD**. Každým otočením a uvolněním knoflíku se indikátor aktivuje nebo deaktivuje.

**Pokud je indikátor aktivní**, na displeji (5) se vedle písmene zobrazí tečka, v tomto případě .

**Pro aktivaci/deaktivaci indikátoru nasycení pachového filtru** :

Přejděte na nastavení **PACHOVÉHO FILTRU**  a proveďte stejné operace jako pro aktivaci/deaktivaci **TUKOVÉHO FILTRU**.

##### **Potvrzení zvolených nastavení:**

Jakmile provedete požadovaná nastavení, **OWL**  knoflík **HOOD**, podržte tuto polohu po dobu **8 sekund**. Akustický signál signalizuje, že nastavení bylo uloženo.

#### • Indikátor nasycení filtrů

**Pozn.:** tato funkce je ve výchozím nastavení vypnuta, aktivuje se při aktivaci indikátorů nasycení tukového a/nebo pachového filtru (viz postup výše)

Když nastane čas výměny tukového a/nebo pachového filtru, na displeji (5) se zobrazí následující symboly:

**Pachový filtr:**  Bliká 10 sekund.

**Tukový filtr:**  Bliká 10 sekund.

**Oba filtry:**  a  střídavě blikají po dobu 10 sekund.



**Pozn.:** v případě těchto signálů budou varná deska a odsávač pracovat normálně, ale nebude možné aktivovat

„automatickou funkci“ odsávače.

**Po výměně tukových a/nebo pachových filtrů je třeba vynulovat ukazatel nasycení filtrů.** Tím se vynuluje počítadlo a také zmizí signály G a/nebo F.











• **resetování indikátoru nasycení filtru:**

Postupujte následovně:  knoflík HOOD a setřete v této poloze **3 sekundy**.

Na displeji (5) zmizí indikace G nebo F a v pravém dolním rohu se objeví tečka, která 2 sekundy bliká  nebo . a poté následuje zvukový signál na znamení, že indikátor byl vynulován.


**Poznámka:** Pokud jsou přítomná obě hlášení, je třeba tento postup provést dvakrát, aby se resetovalo nejprve jedno a poté druhé hlášení.

## TABULKA VÝKONU

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

## 4. ÚDRŽBA

**Pozor! Před zahájením jakéhokoliv úkonu čištění či údržby se ujistěte, zda jsou varné zóny vypnuté a zda nesvítil kontrolka signalizující teplotu.**

 Informace o údržbě výrobku naleznete na obrázcích na konci instalace označených tímto symbolem.

### ÚDRŽBA VARNÉ DESKY

• **Čištění indukční desky**

Varnou desku je třeba po každém použití vyčistit.

**Důležité:**

- Nepoužívejte abrazivní hubky a drátěnky. Při jejich používání by časem mohlo dojít k poškození skla.
- Nepoužívejte dráždivé chemické čisticí prostředky, jako jsou spreje na trouby nebo odstraňovače skvrn.
- **NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČE!!**

Po každém použití nechte desku vychladnout a odstraňte z ní připálené pokrmy a skvrny po zbytcích pokrmů. Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru by mohly způsobit poškození varné desky, a je tedy třeba je okamžitě odstranit. Sůl, cukr a písek by mohly poškrábat povrch skla. Používejte měkký hadřík, papírové utěrky

nebo specifické přípravky pro čištění desky (postupujte podle pokynů výrobce).

### • ✘D Čištění sběrné vaničky tekutin :

V případě náhodného a hojného úniku tekutin z hrců je možné zasáhnout vypouštěcím ventilem umístěným ve spodní části výrobku tak, aby se odstranily veškeré zbytky a zajistila se maximální hygienická bezpečnost.

Pro úplnější a důkladnější čištění je možné úplně odmontovat spodní nádrž.

### • ✘E Čištění kovové mřížky:

Mřížku je třeba mýt ručně horkou vodou a neutrálním čisticím prostředkem a opatrně vysušit, aby nedošlo k oxidačním jevům.

### • ✘F Čištění knoflíků:

Pro důkladnější čištění lze knoflíky sejmout; jsou magneticky připevněné k desce, takže je stačí pouze nadzvednout. Mýjí se ručně v teplé vodě s neutrálními mycími prostředky, bez použití houbiček nebo hadříků.

## ÚDRŽBA ODSAVAČE PAR

### • Čištění odsavače par:

Pro čištění používejte **VÝLUČNĚ** hadřík navlhčený neutrálními tekutými čisticími prostředky.

### NA ČIŠTĚNÍ NEPOUŽÍVEJTE NÁRADÍ NEBO NÁSTROJE!

Vyvarujte se používání přípravků, které obsahují abrazivní látky. **NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL!**

### • ✘A Údržba tukových filtrů:

#### Zadržuje tukové částice pocházející z vaření.

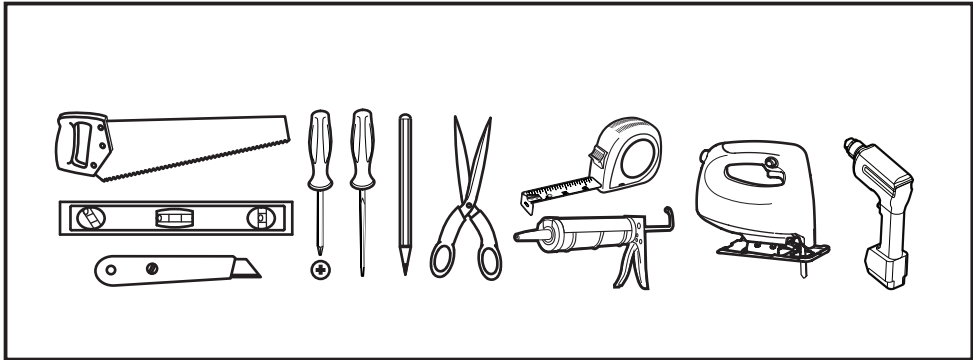
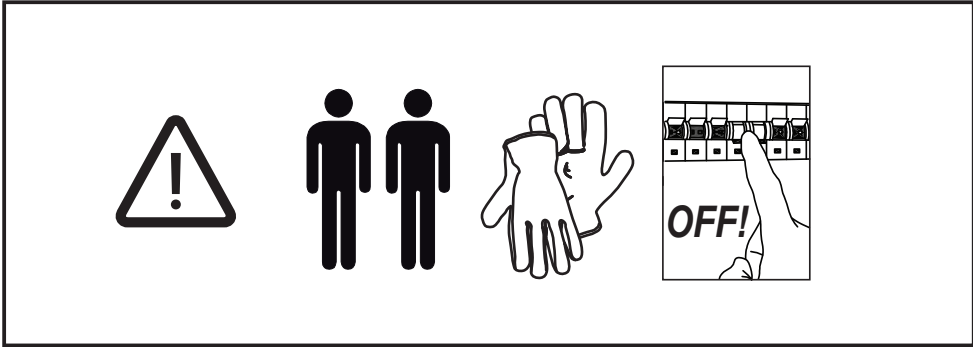
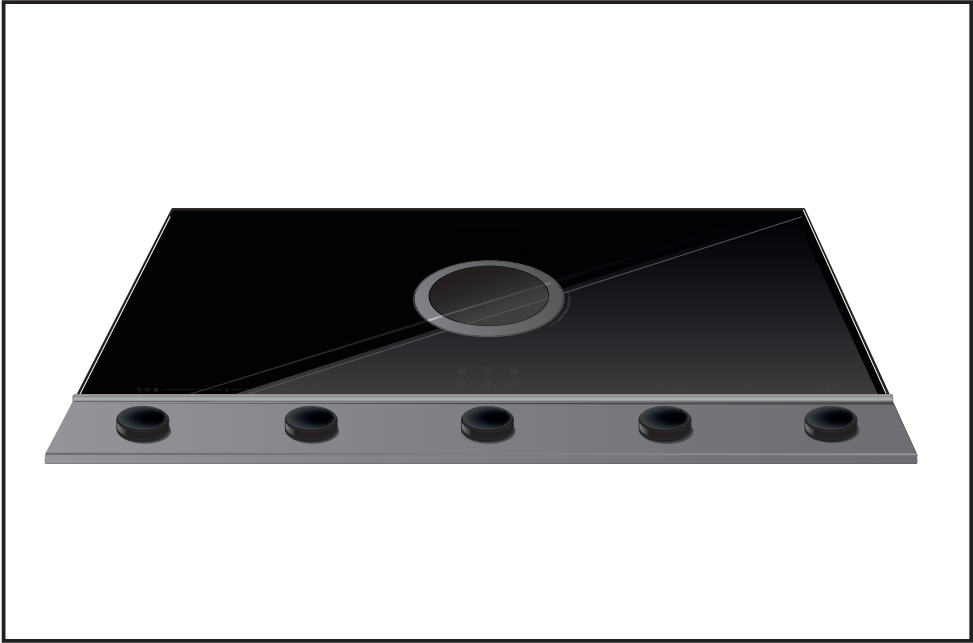
Je třeba ho mýt jednou za měsíc (nebo když systém indikující nasycení filtrů označí tuto nutnost) neagresivními čisticími prostředky, ručně nebo v myčce při nízkých teplotách a v krátkém cyklu. Při mytí v myčce se kovový tukový filtr může odbarvit, ale jeho filtrační charakteristiky se absolutně nemění.

### • ✘B Údržba filtru s aktivním uhlím - Keramické (Pouze pro filtrační provedení):

#### Zadržuje nepříjemné pachy pocházející z vaření. Výrobek je vybaven sadou pachových filtrů.

K nasycení pachových filtrů dochází po víceméně delším používání v závislosti na typu vaření a pravidelnosti čištění tukového filtru. Pachové filtry lze tepelně regenerovat každé 2-3 měsíce v předehřáté troubě při 200°C po dobu 45 minut. Správná regenerace zajišťuje stálou filtrační účinnost po dobu 5 let.

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





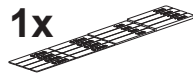
1x



1x



1x



1x



5x



1x

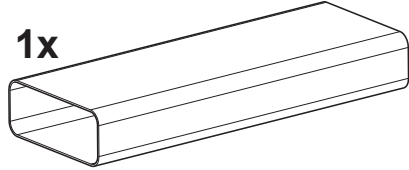
2,9x9,5mm



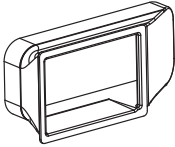
1x



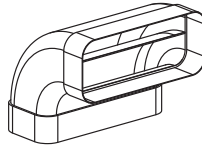
1x



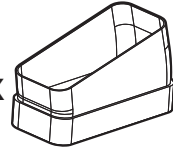
1x



1x



4x



1x



1x



1x

M8 13 x h5



2x

M6 10 x h5



2x

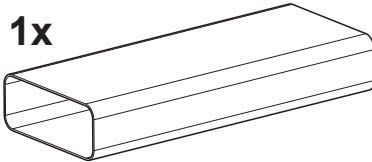
M6x20mm



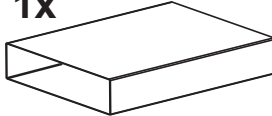
2x

3,5x9,5mm

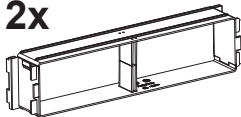
1x



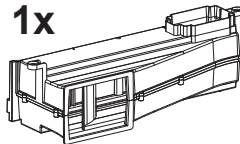
1x



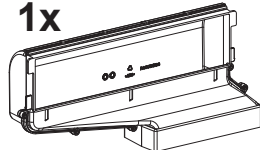
2x



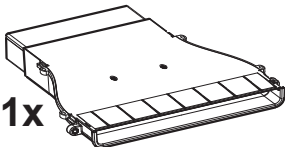
1x



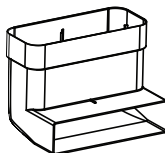
1x



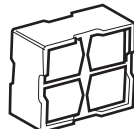
1x

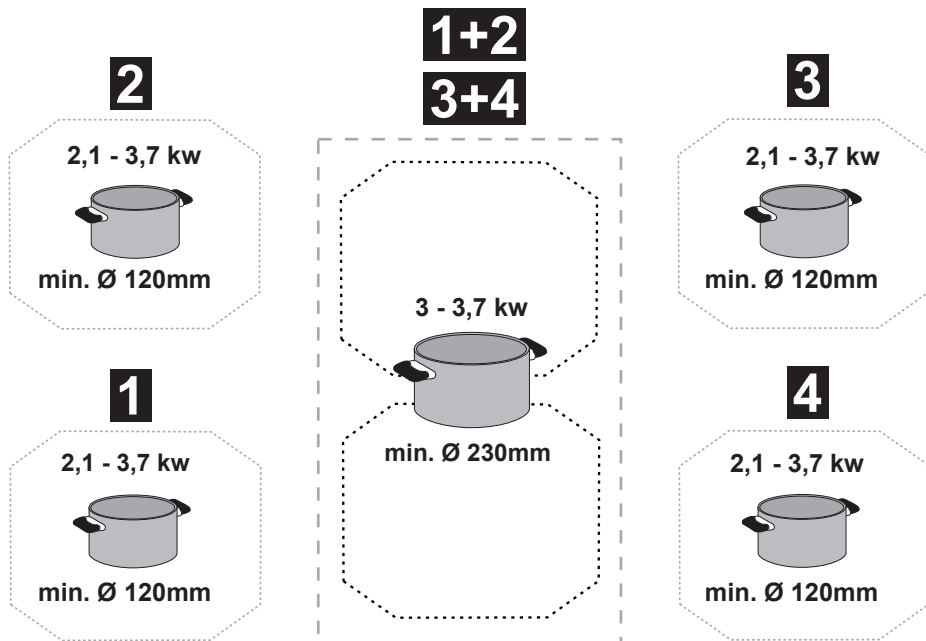
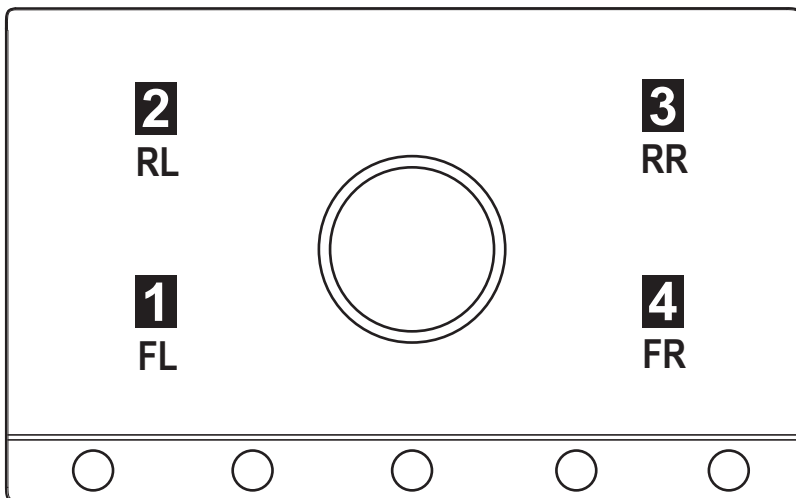


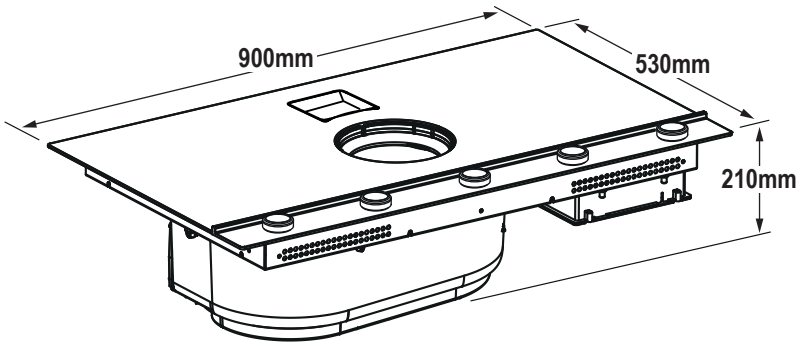
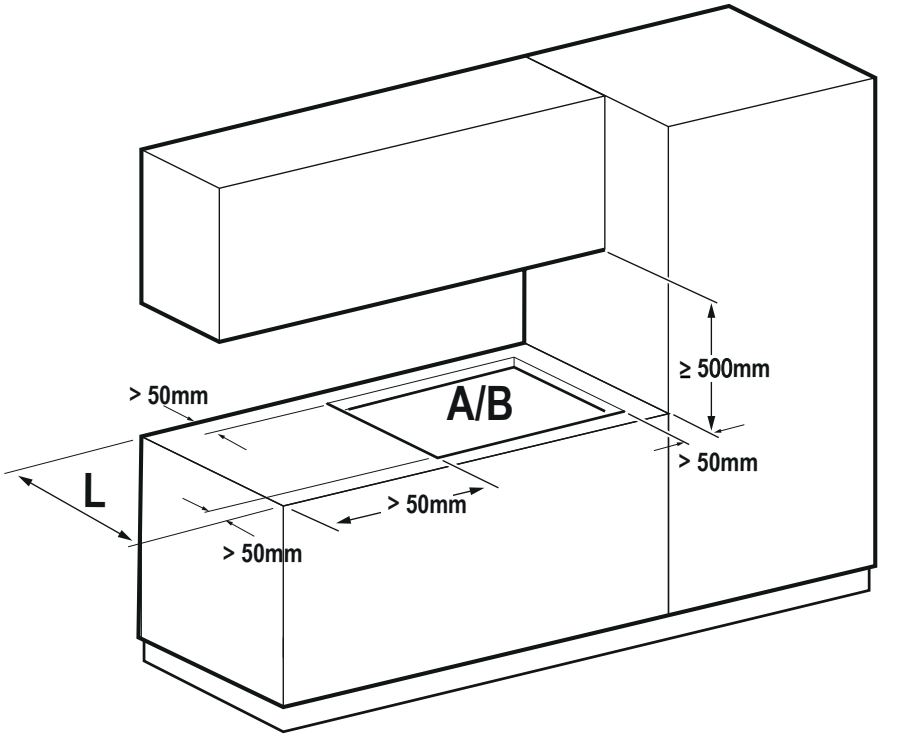
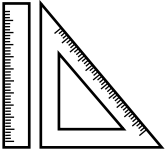
1x



3x

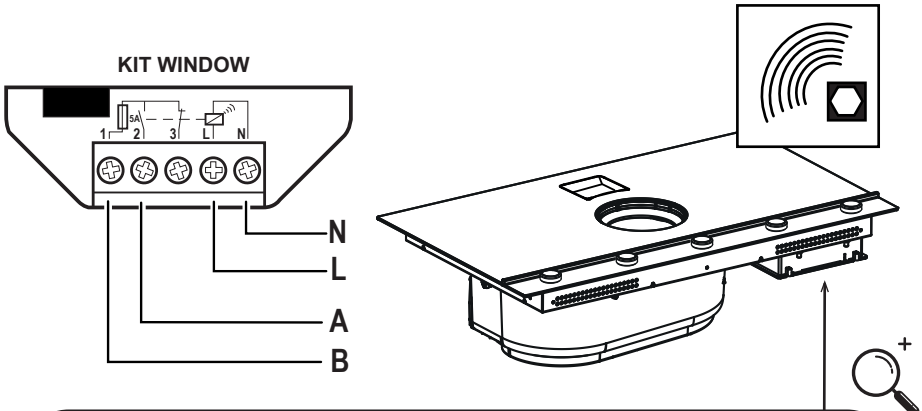
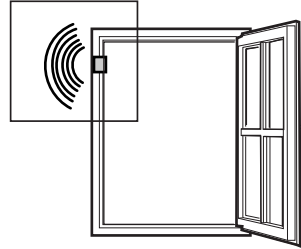
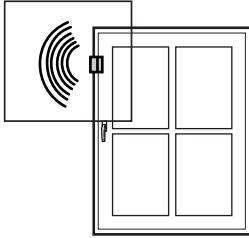


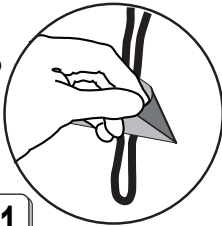





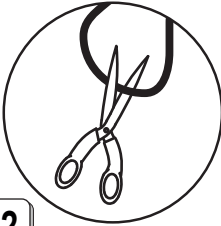


# KIT WINDOW

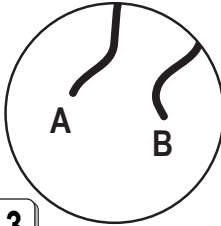




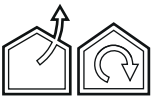
.1



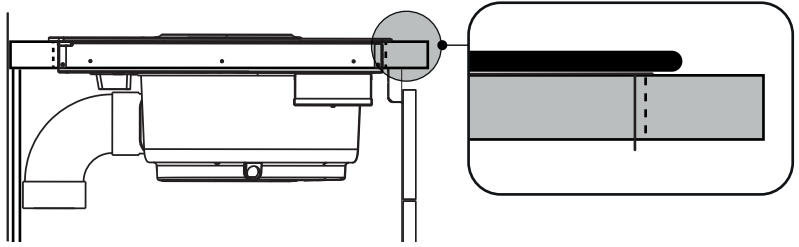
.2



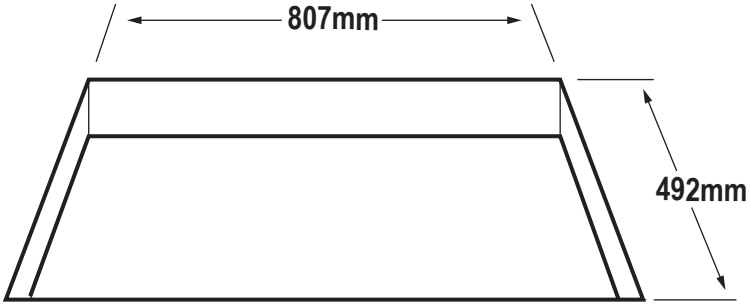
.3



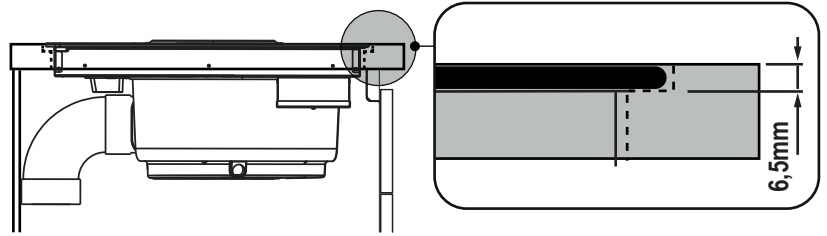
inst.A



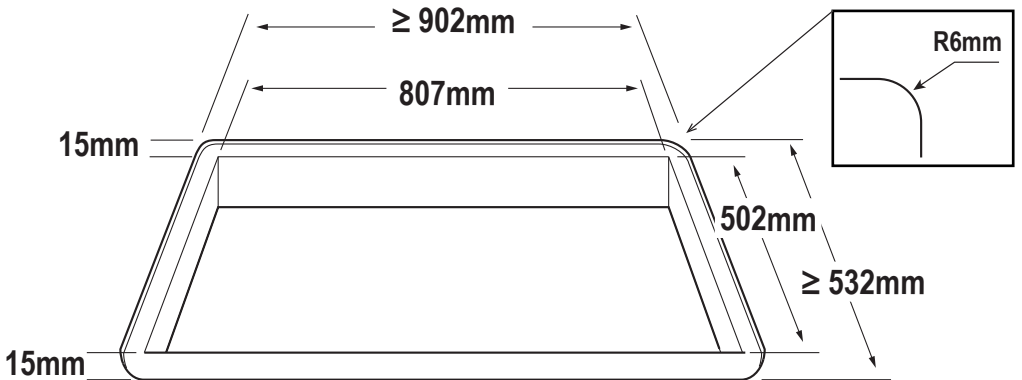
3

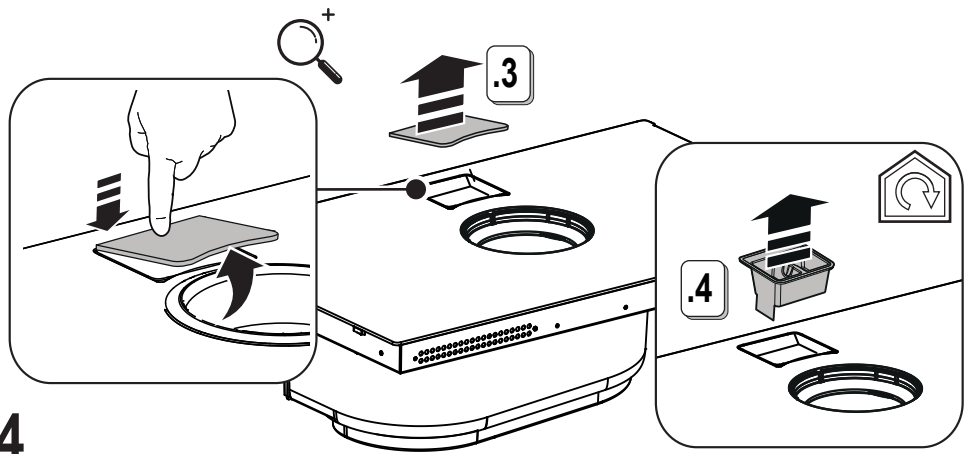
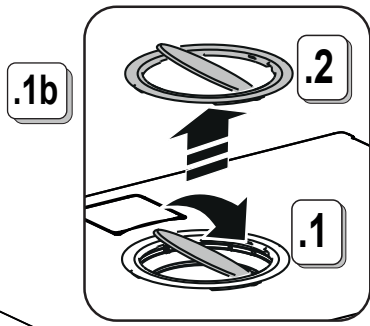
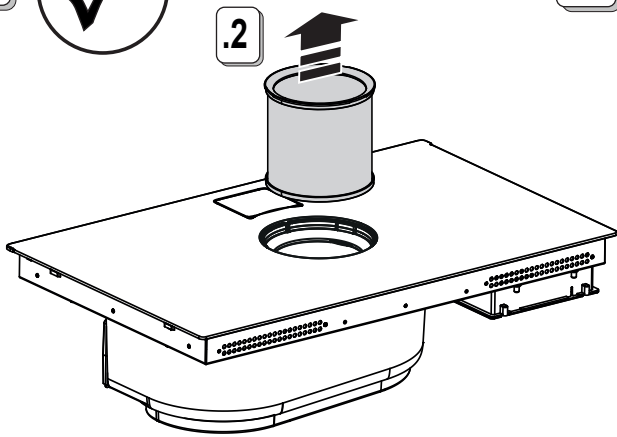
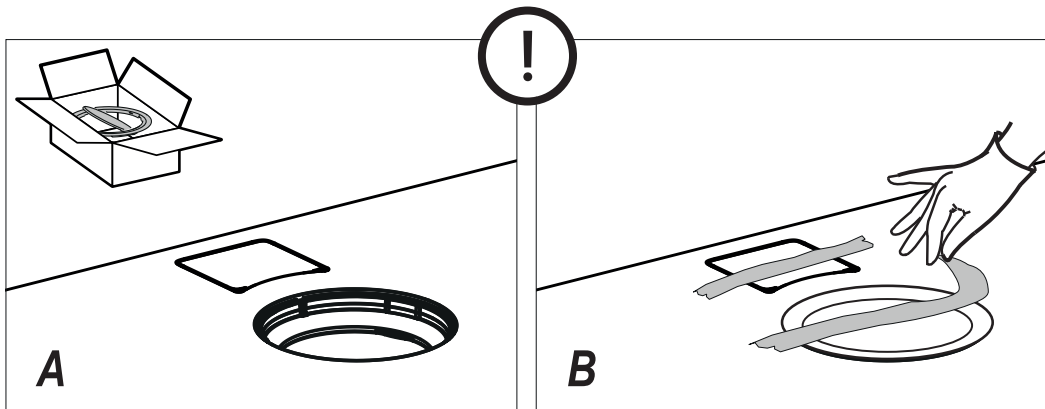


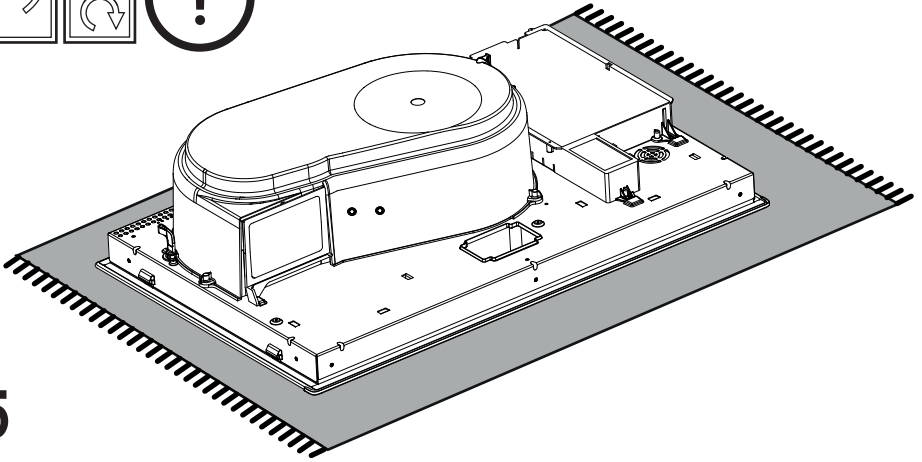
inst.B



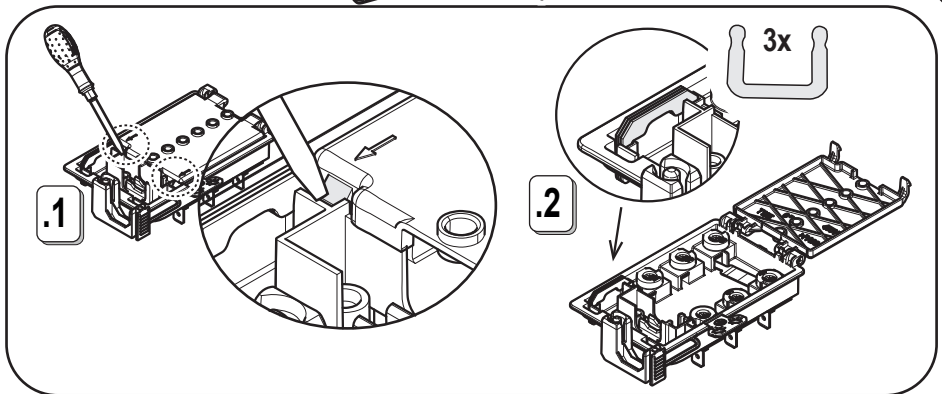
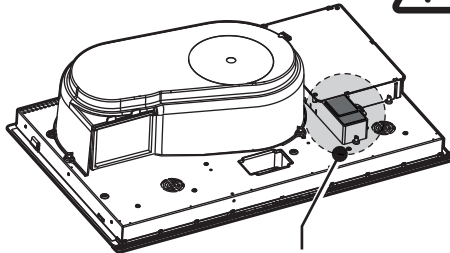
3





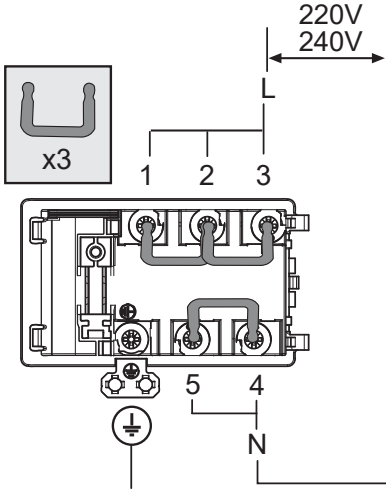


5

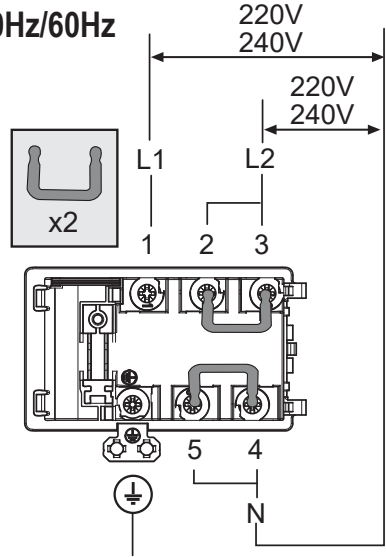


6

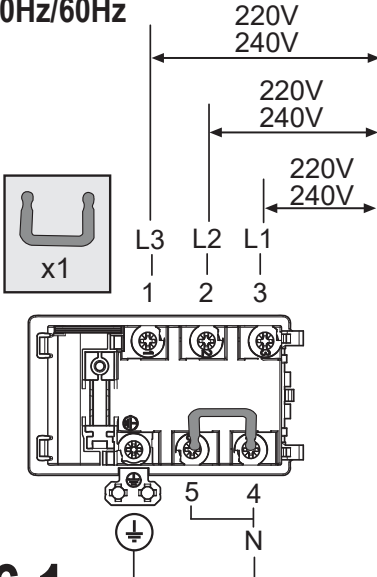
220V-240V ~  
50Hz/60Hz



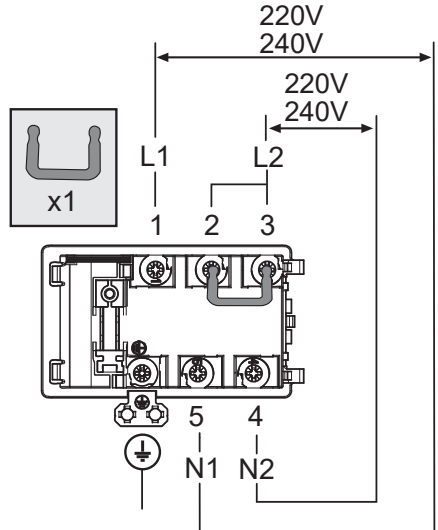
380V-415V ~ 2N~  
50Hz/60Hz

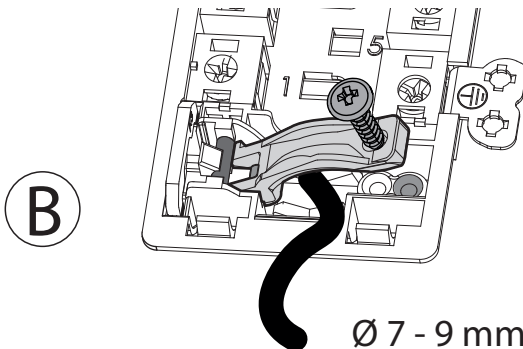
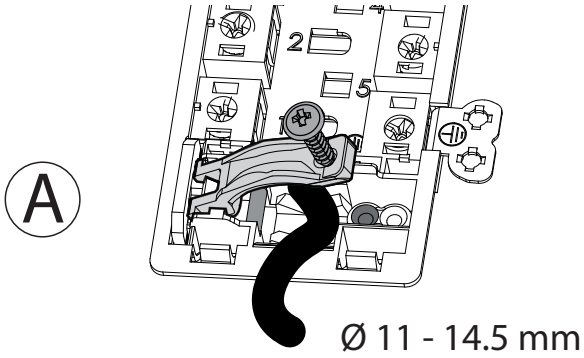
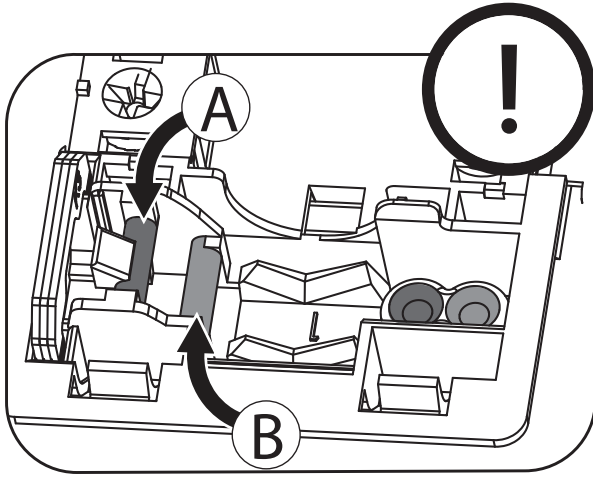


380V-415V ~ 3N~  
50Hz/60Hz

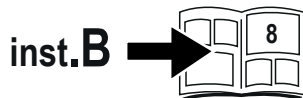


220V-240V ~ 2N 2L  
50Hz/60Hz

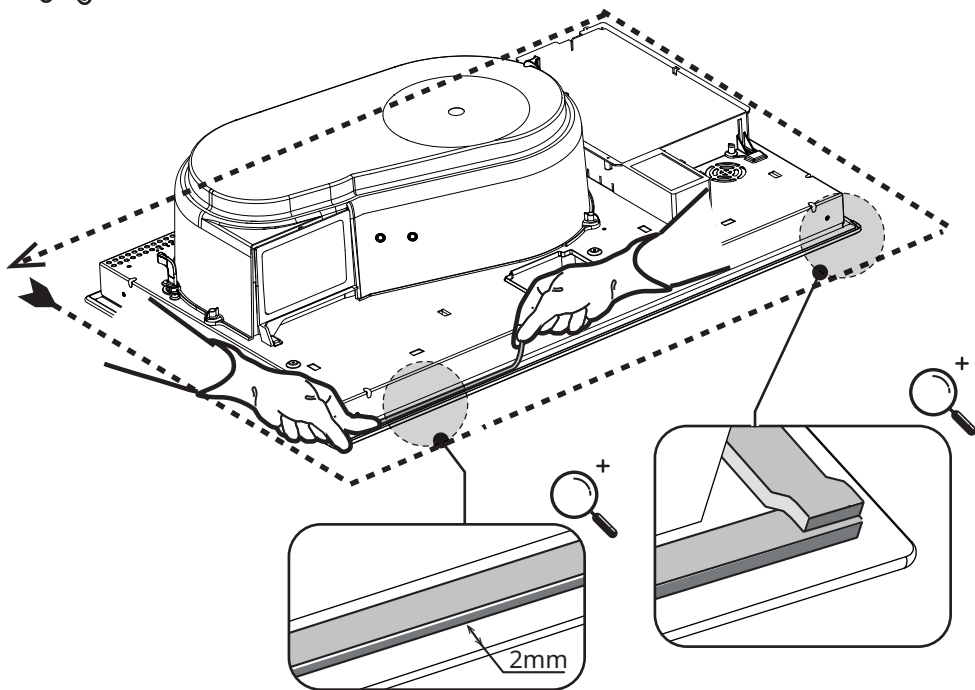
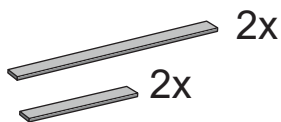
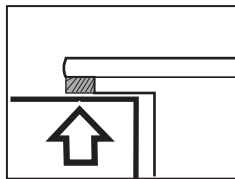
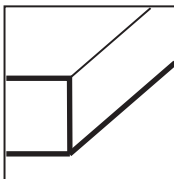




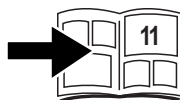
6.2



inst.A

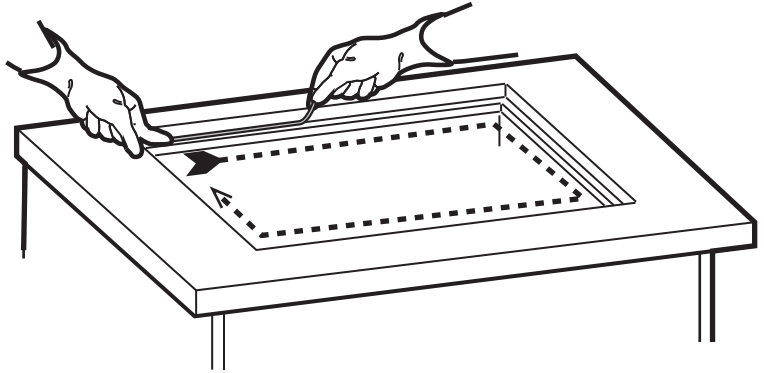
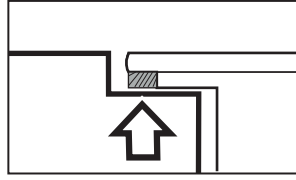
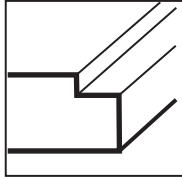


7

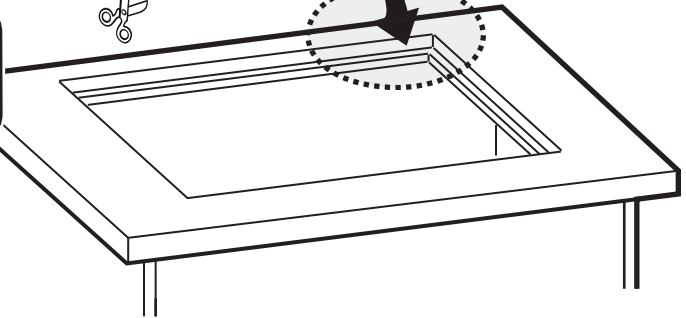
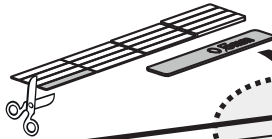
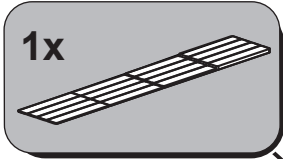




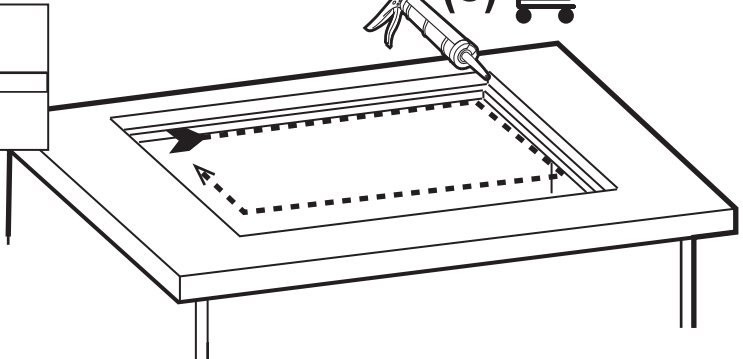
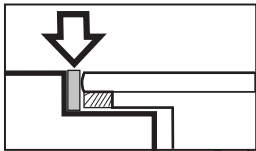
inst.B



8



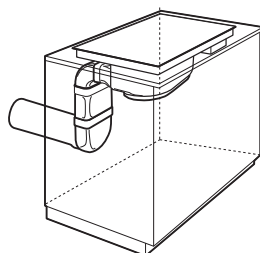
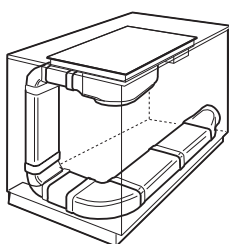
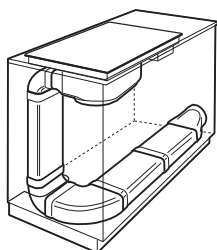
8.1



8.2



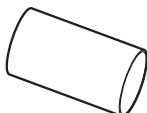
www.elica.com  
www.shop.elica.com



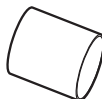
**KIT0121007**  
227x94 - Ø146mm



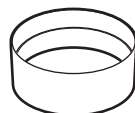
**KIT0121000**  
Ø150x1000mm



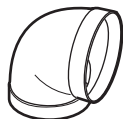
**KIT0120996**  
Ø150x500mm



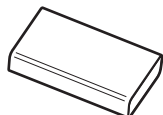
**KIT0121003**  
Ø158x59mm



**KIT0121006**  
90°



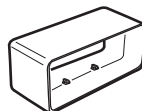
**KIT0120991**  
222x89x1000mm



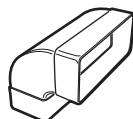
**KIT0173527**  
222x89x500mm



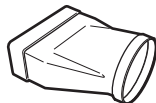
**KIT0121001**  
227x94x80mm



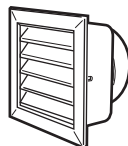
**KIT0121005**  
90° 227x94mm



**KIT0121008**  
227x94 - Ø153mm



**KIT0121010**  
190x190 - Ø147mm



**KIT0121009**  
INT 216X82mm  
EXT 290X160mm



**KIT0161453**



**KIT0121002**  
15° - 227x94mm

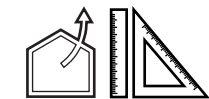


**KIT0121004**  
90° 227x288x94mm

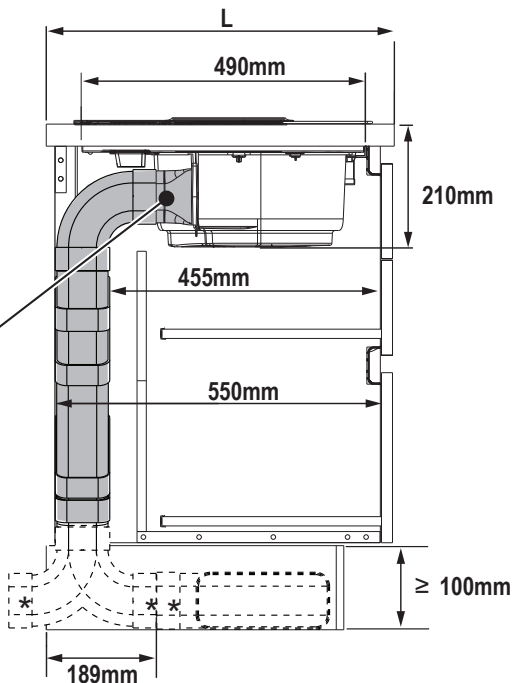
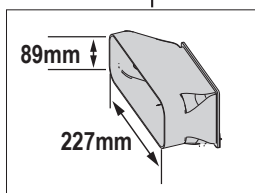
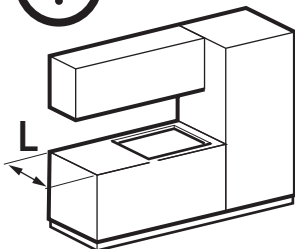


**KIT0126810**  
227x94mm

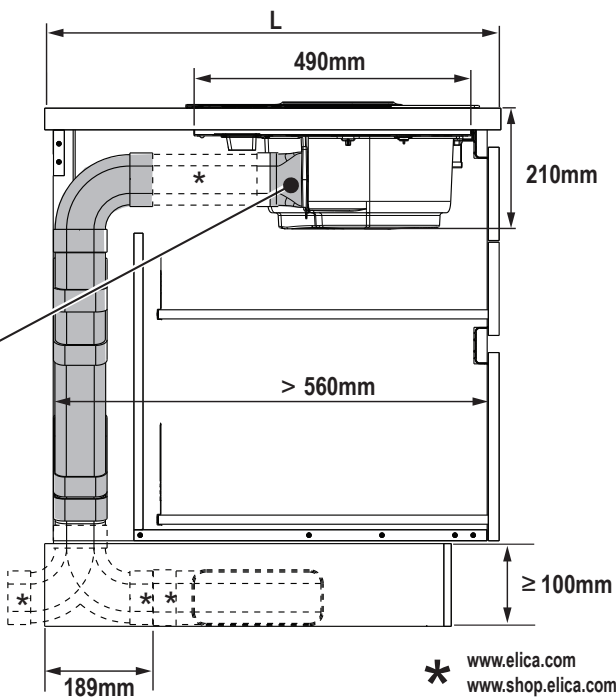
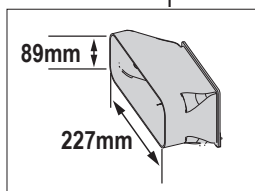
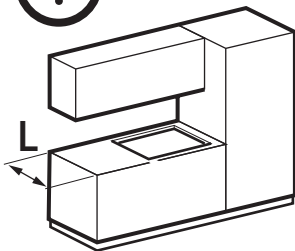




**!** L = 600mm

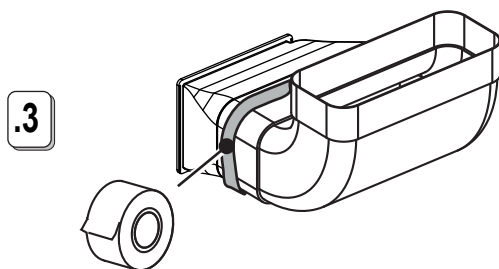
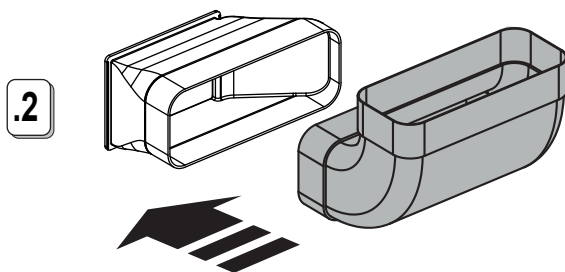
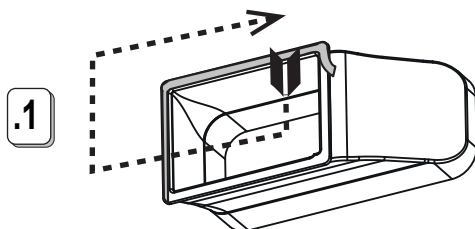


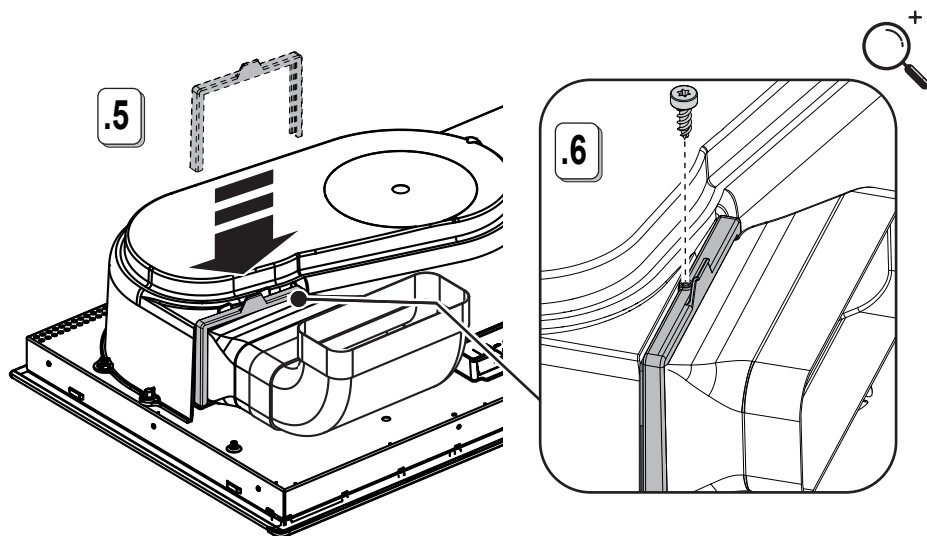
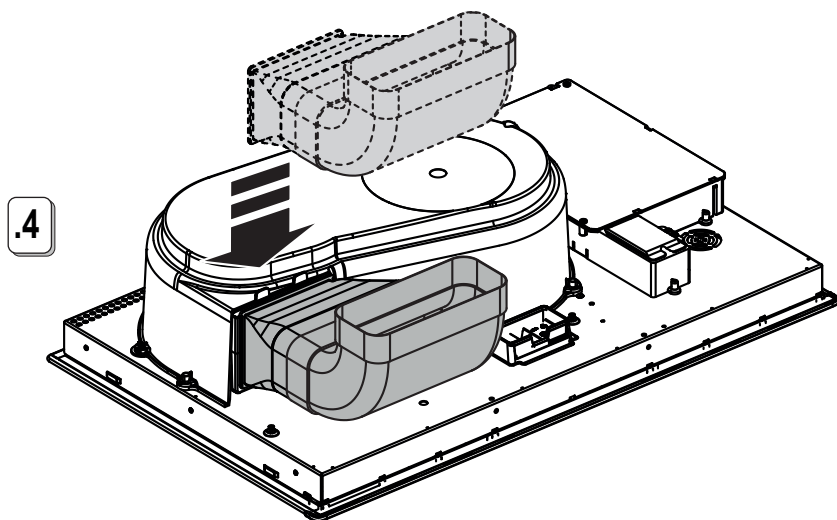
**!** L > 600mm

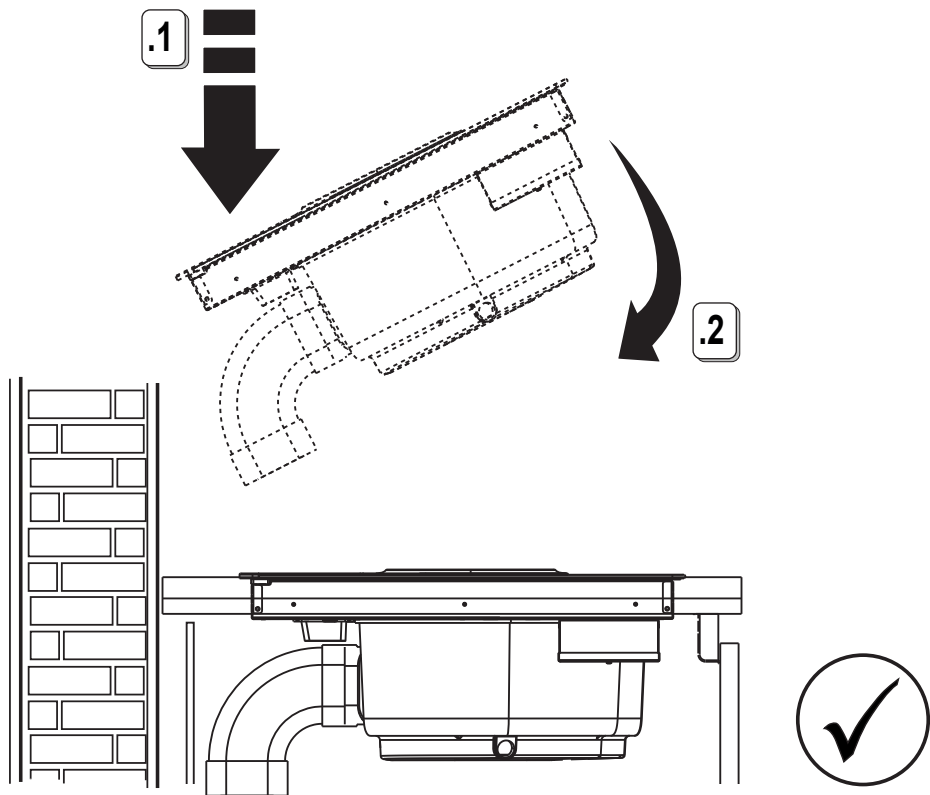


9.1

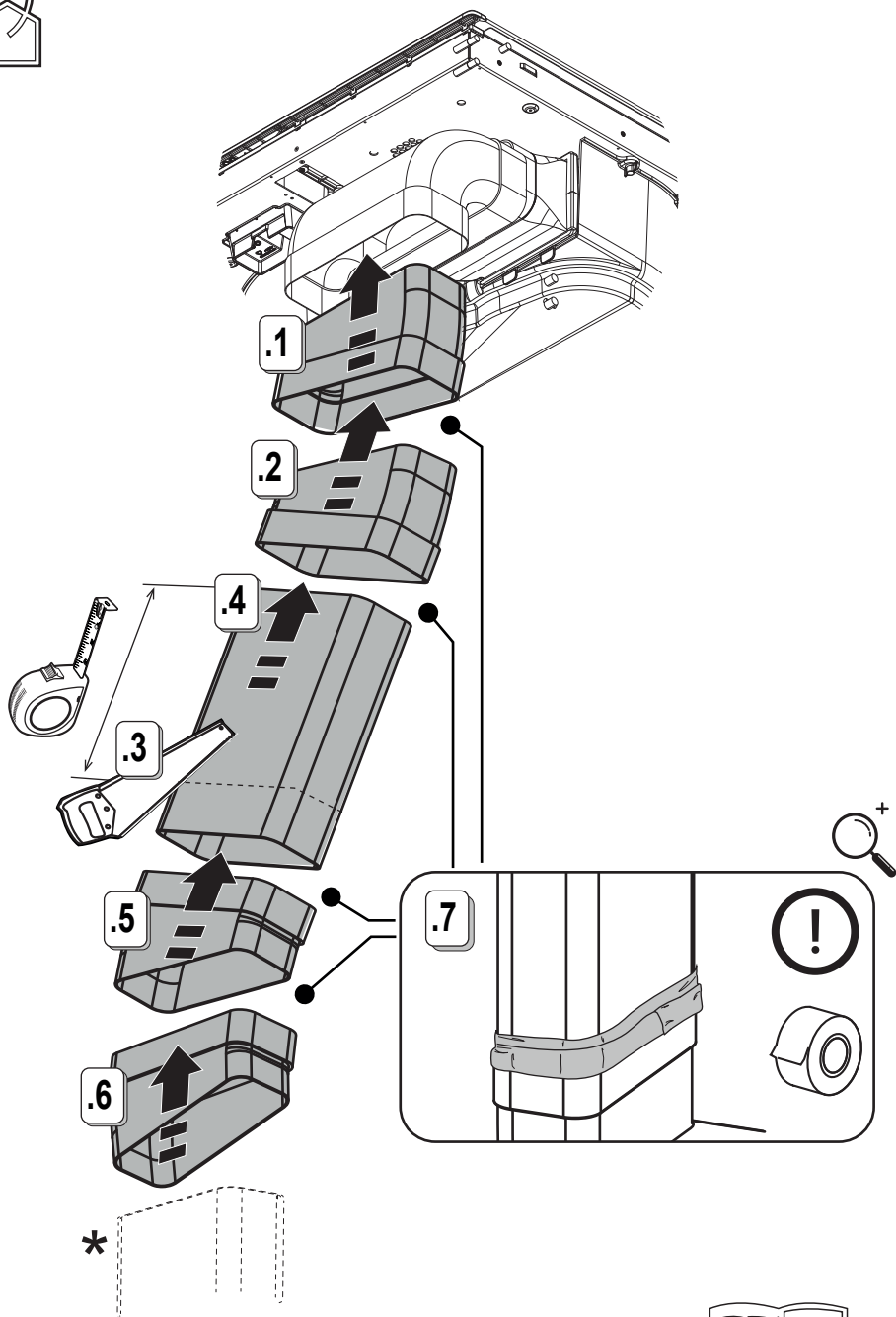
\* [www.elica.com](http://www.elica.com)  
[www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com)







### 9.3

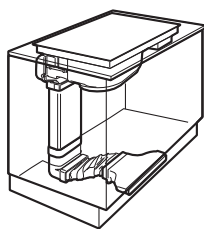


9.4

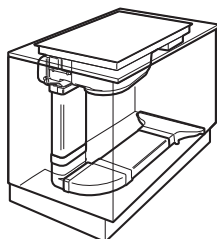
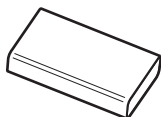




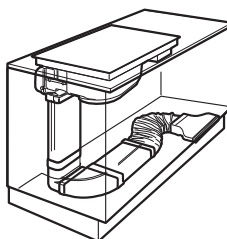
[www.elica.com](http://www.elica.com)  
[www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com)



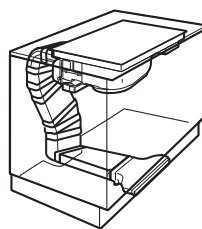
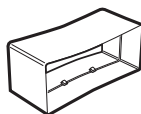
**KIT0121013**  
218X55X1000mm



**KIT0121012**  
218X55X500mm



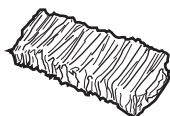
**KIT0121015**  
218X55X70mm



**KIT0121016**  
90° 218X55mm



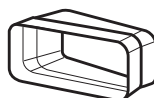
**KIT0121017**  
218x55mm



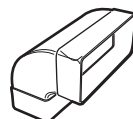
**KIT0126810**  
227x94mm



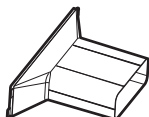
**KIT0121002**  
15° - 227x94mm



**KIT0121005**  
90° 227x94mm



**KIT0130427**

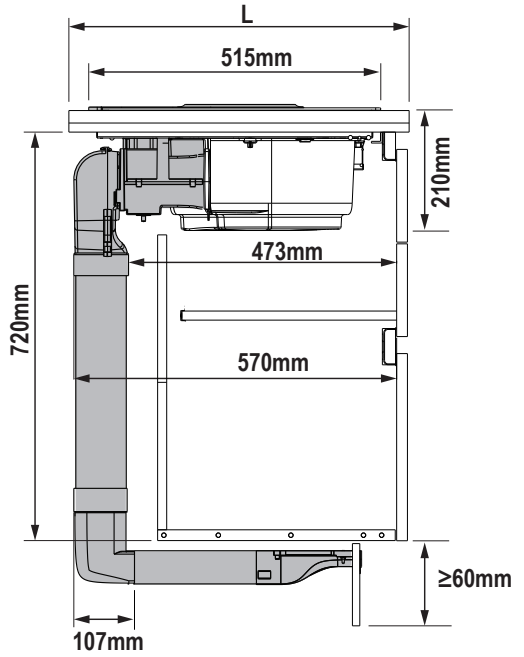
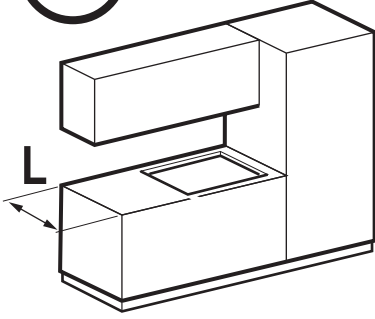


**KIT0161453**

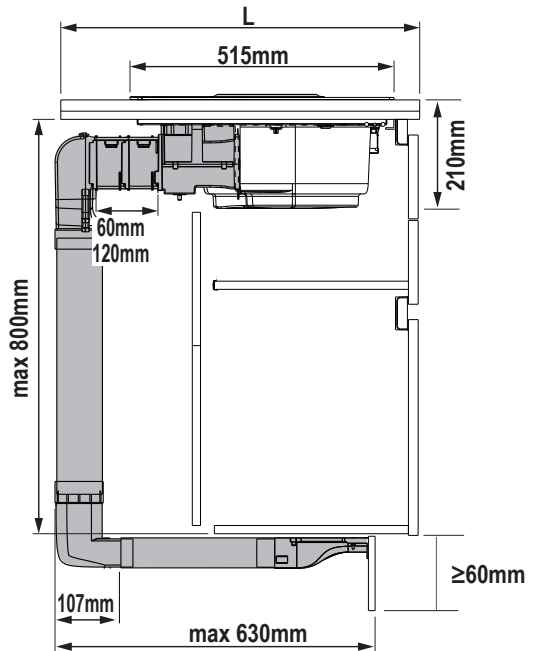
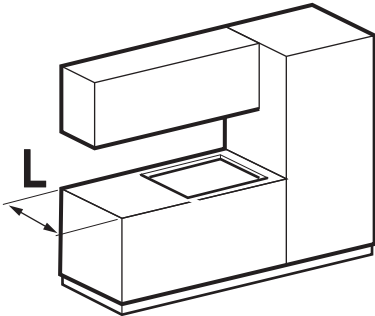




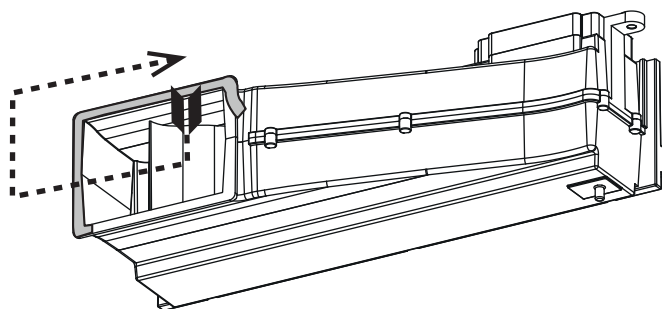
**!** L = 600mm



**!** L > 650mm  
L > 700mm

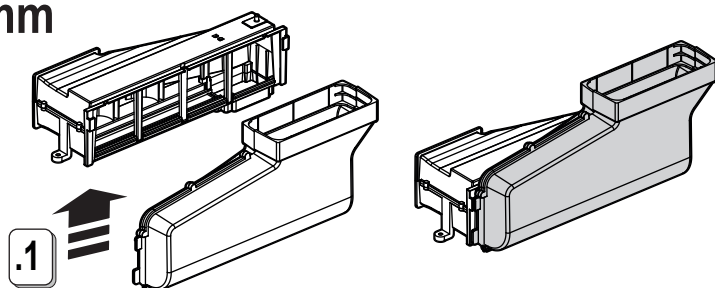


10.1

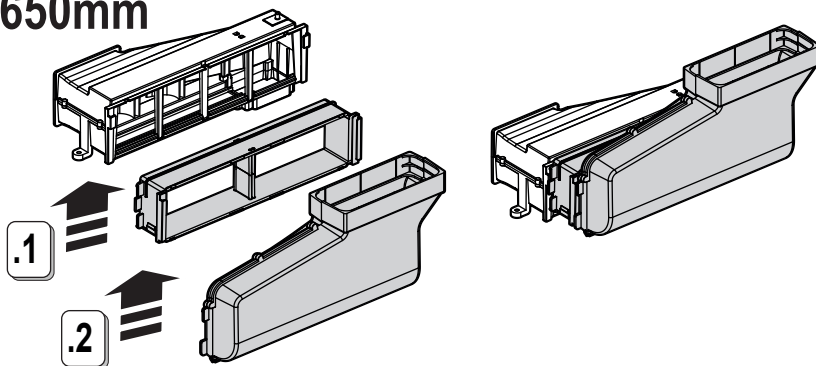


## 10.2

L = 600mm



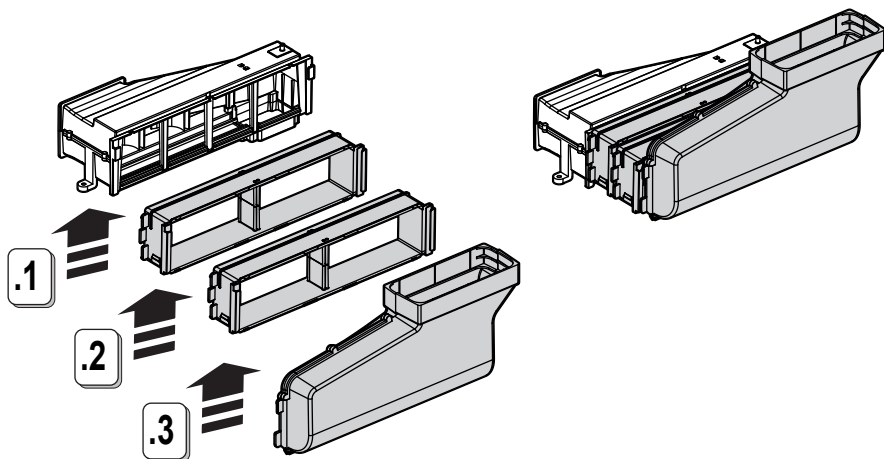
L > 650mm



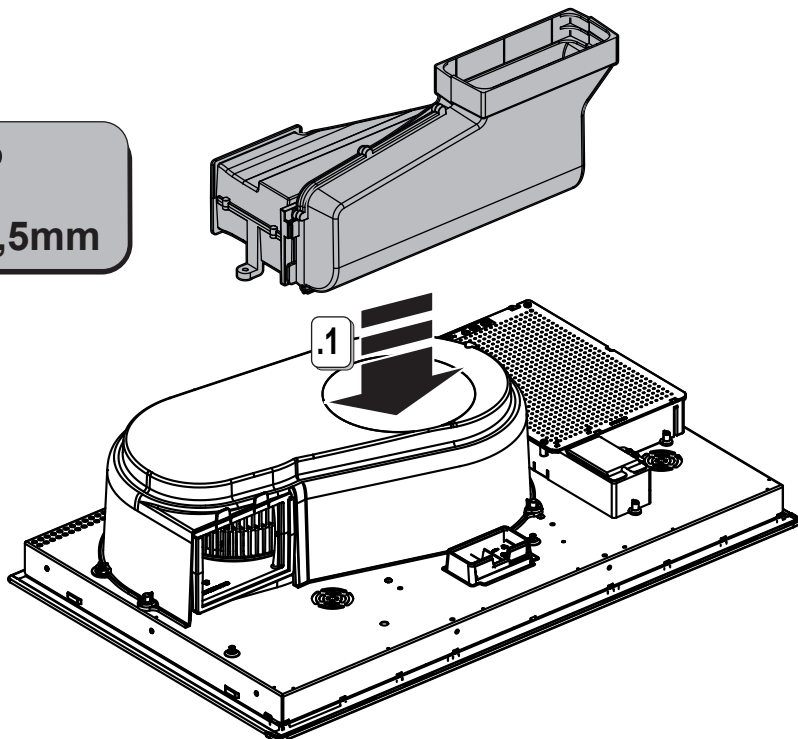
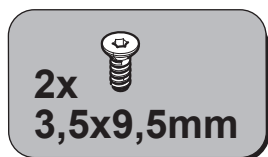
## 10.3



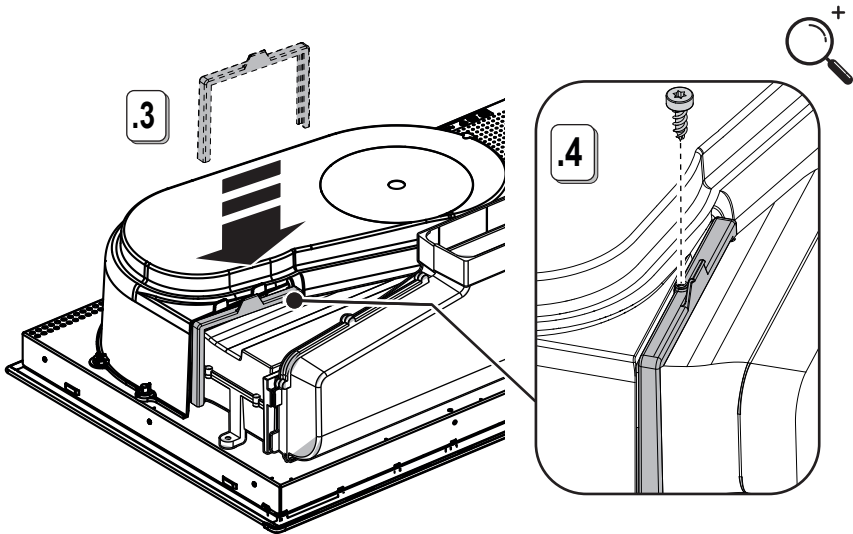
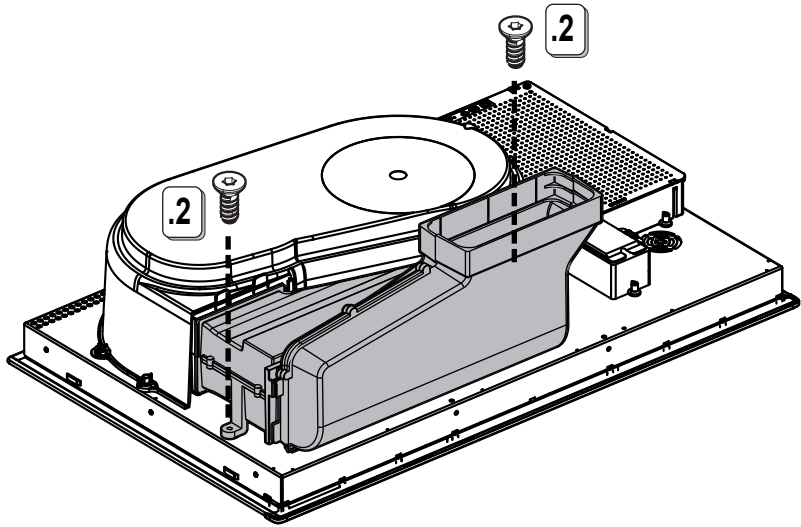
L >700mm



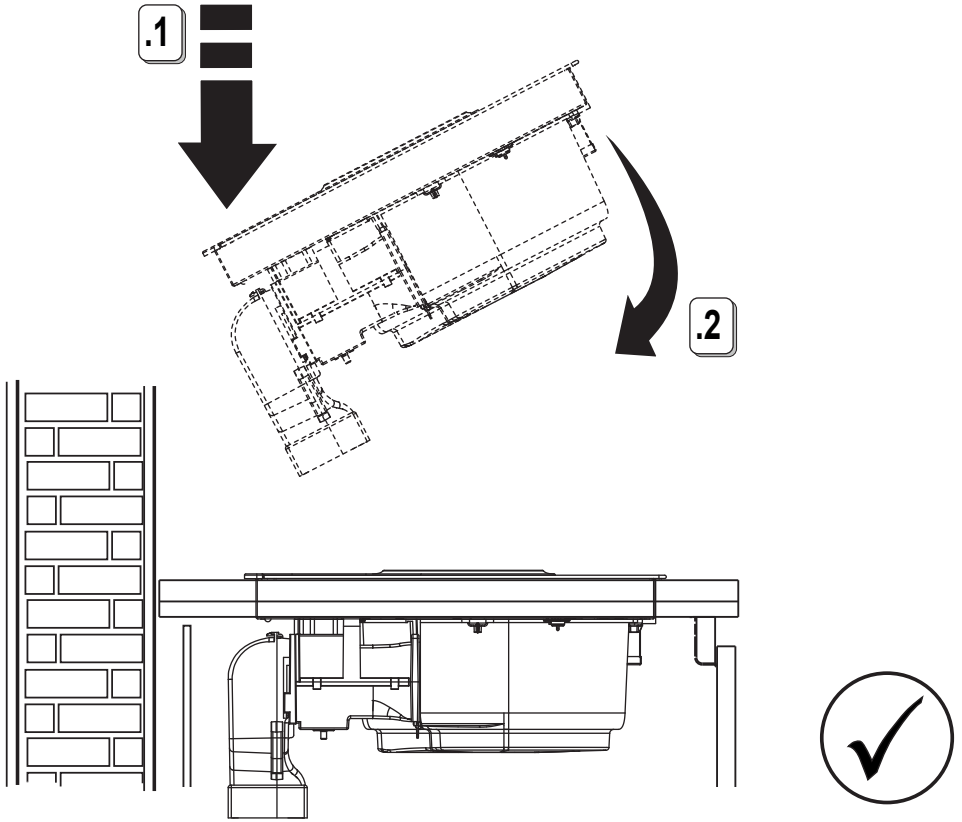
## 10.3



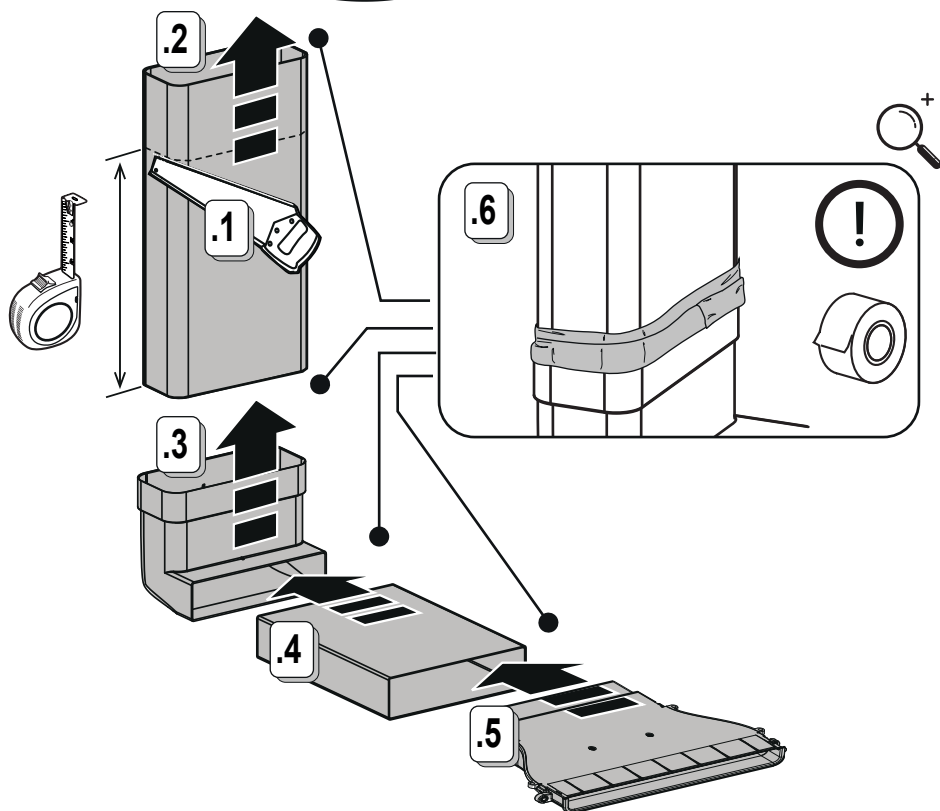
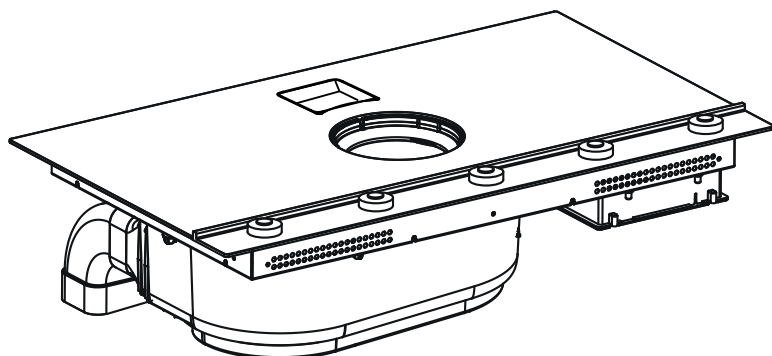
## 10.4



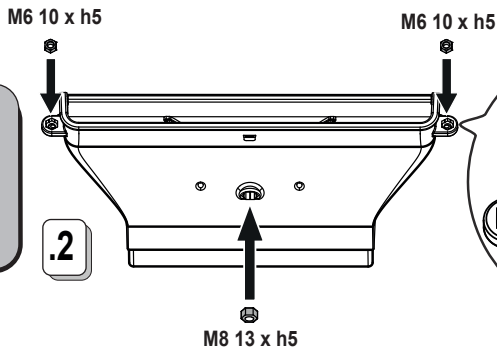
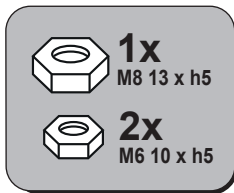
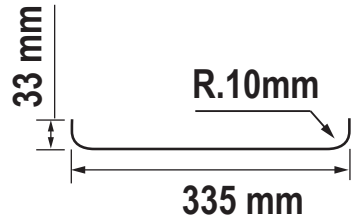
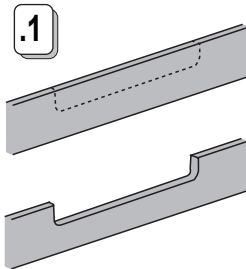
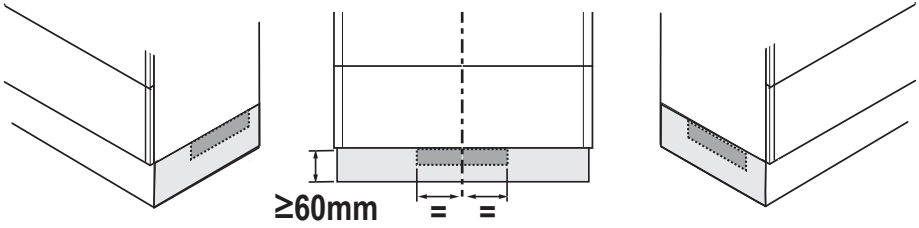
## 10.4

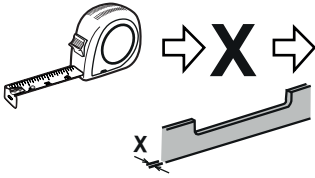


10.5



10.6





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

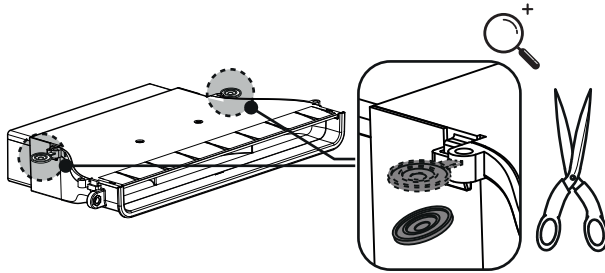


$X = > 18,5\text{mm}$   
 $\leq 22,5\text{mm}$

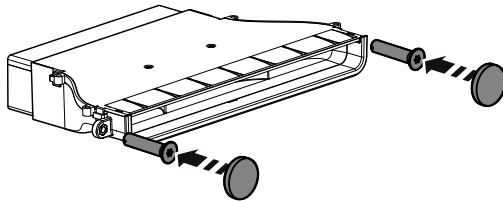


## $X = \leq 18,5\text{mm}$

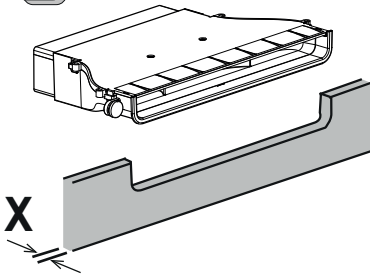
.1



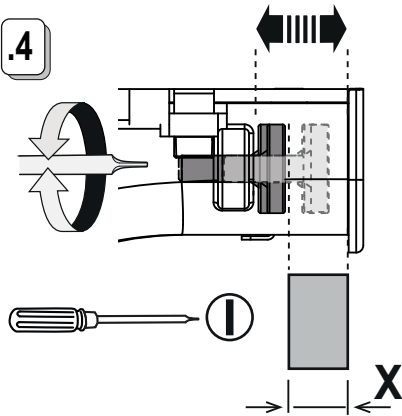
.2



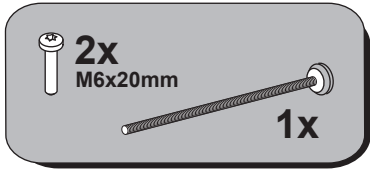
.3



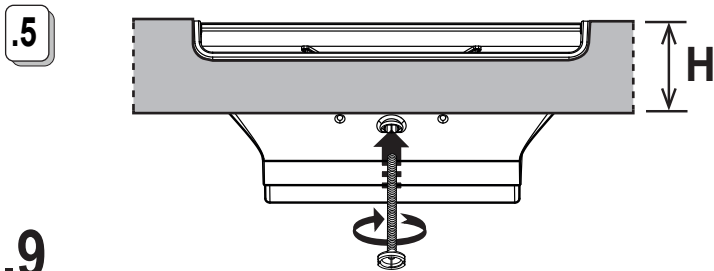
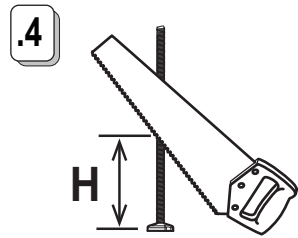
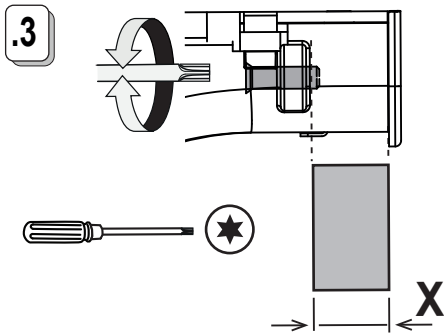
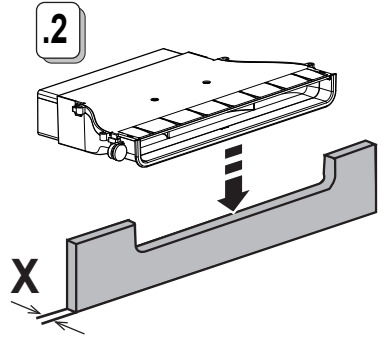
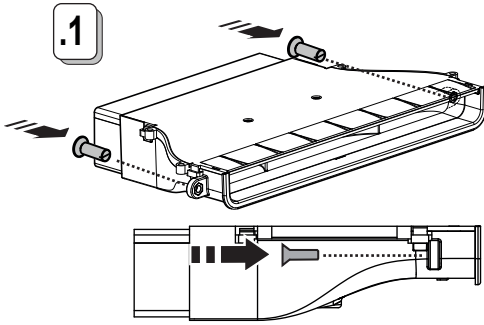
.4



10.8



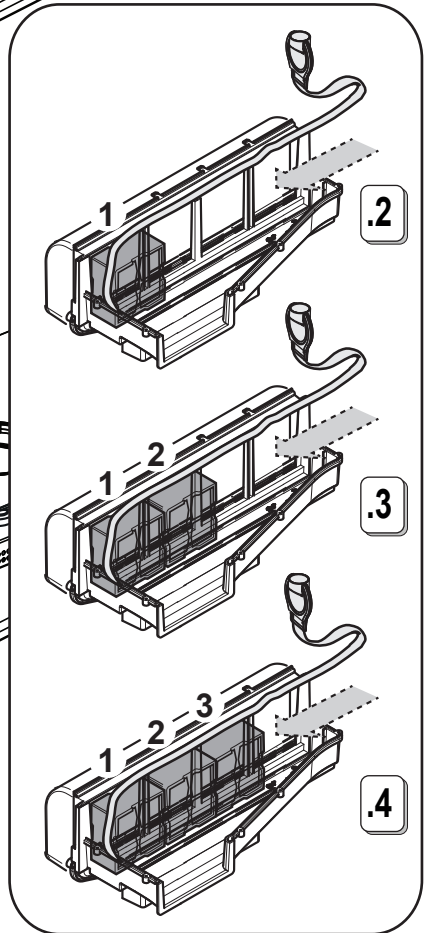
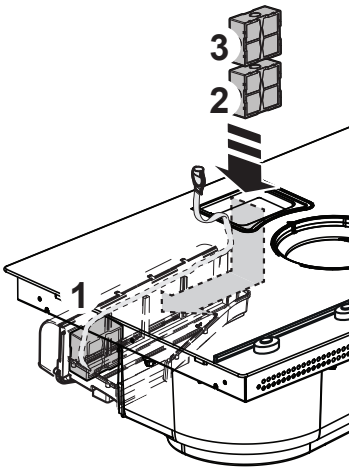
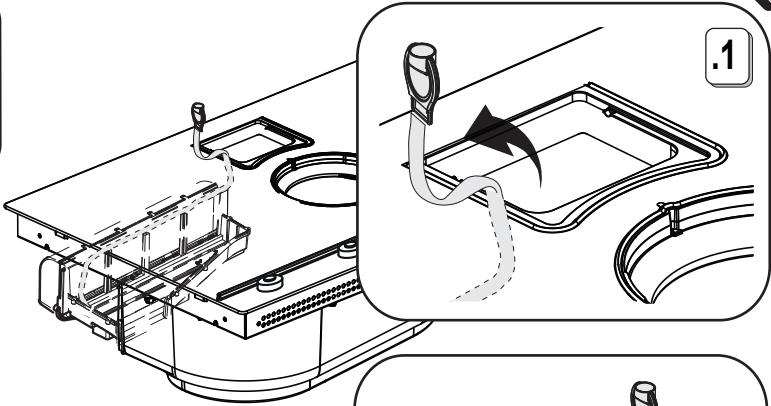
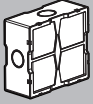
$X \geq 18,5\text{mm} \leq 22,5\text{mm}$



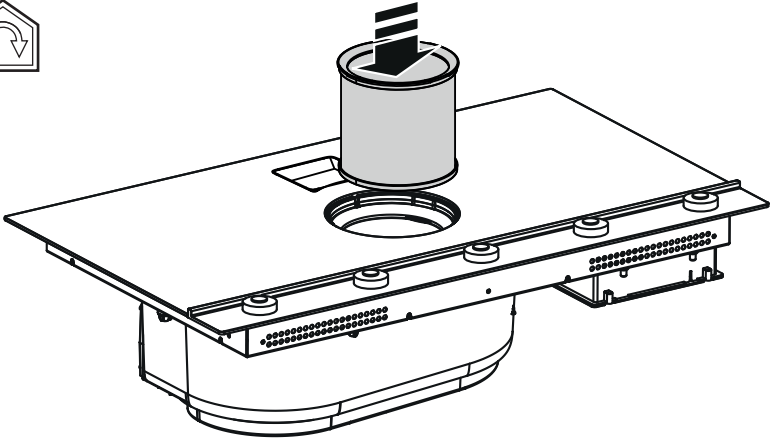
10.9



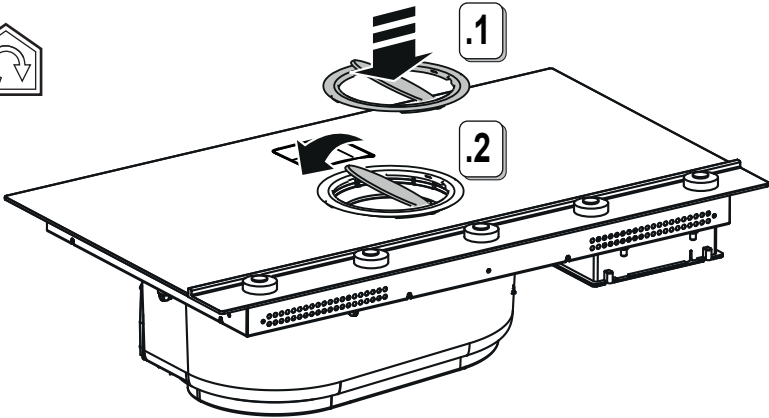
3x



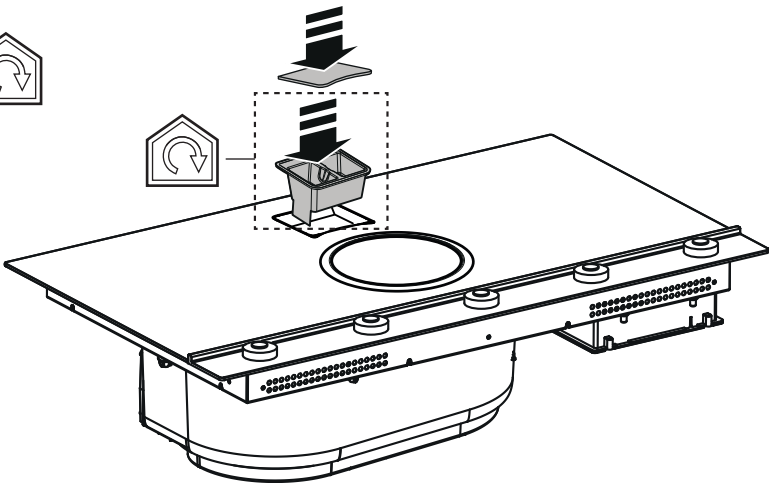
10.10



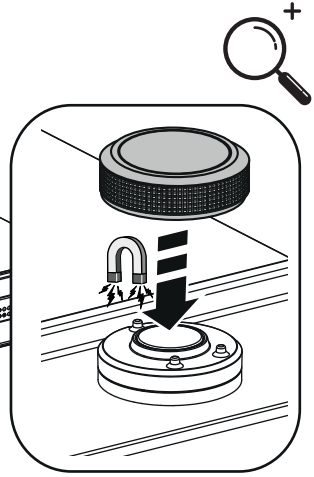
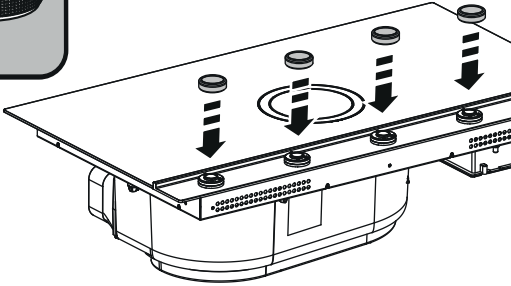
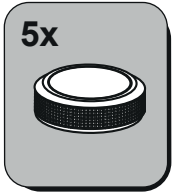
11



11.1



11.2



12

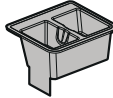


fig.15

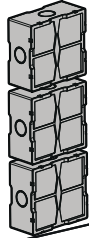


fig.14

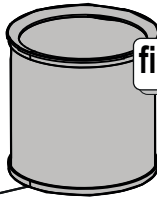


fig.14

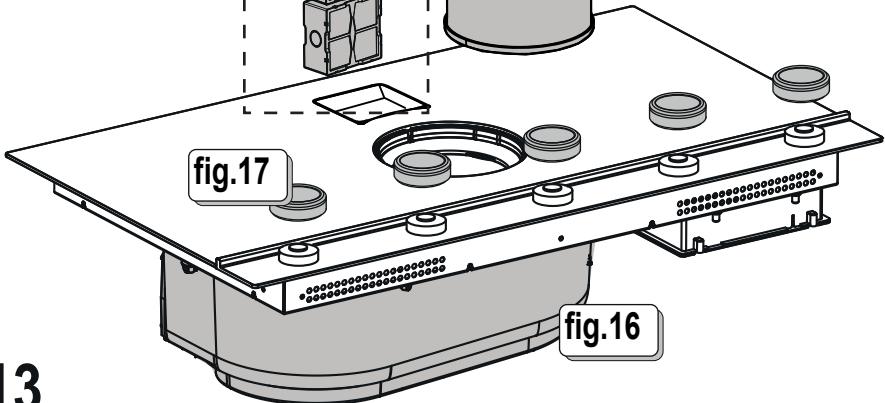
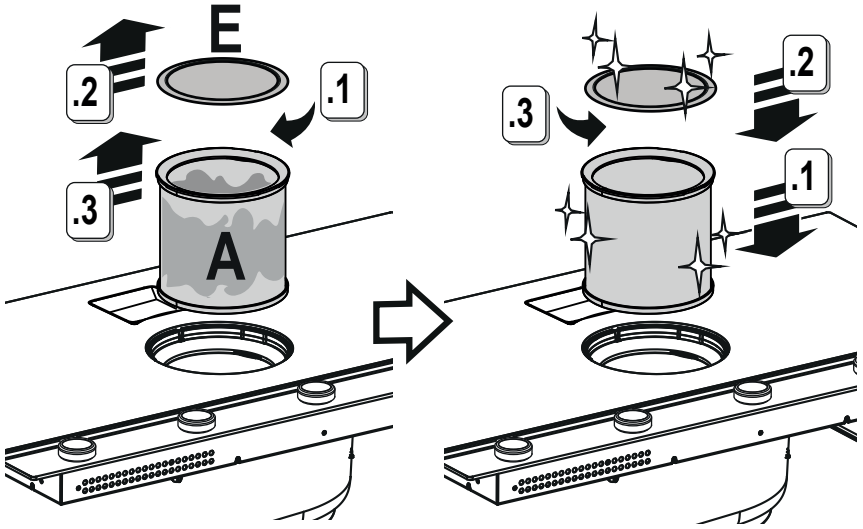


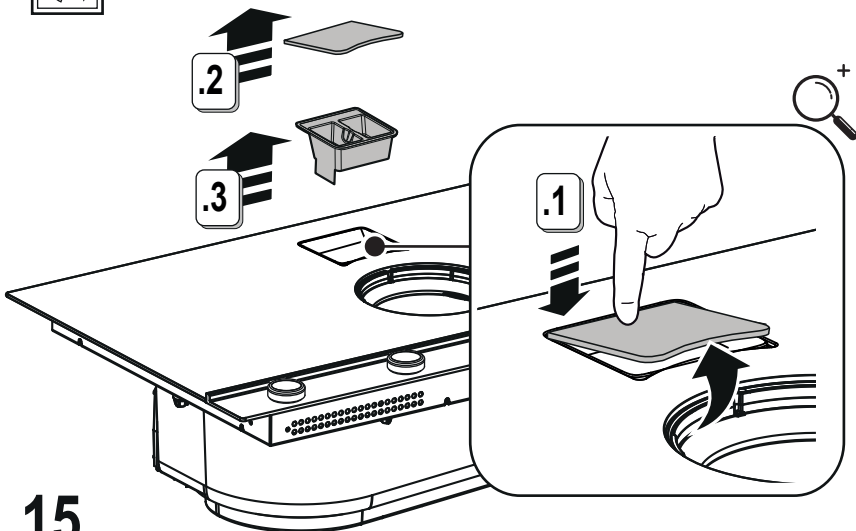
fig.17

fig.16

13



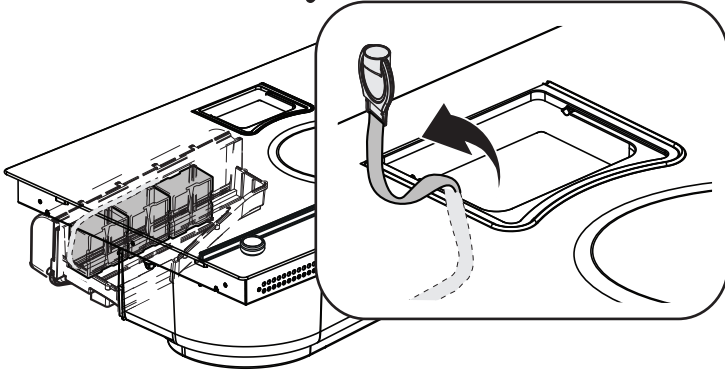
14



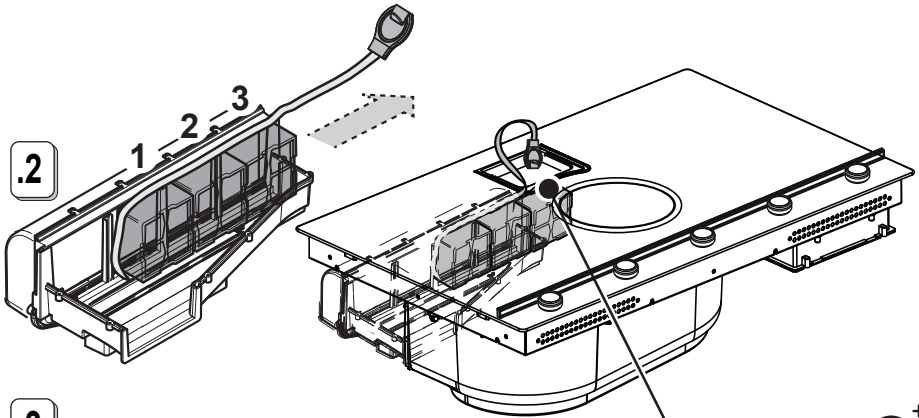
15



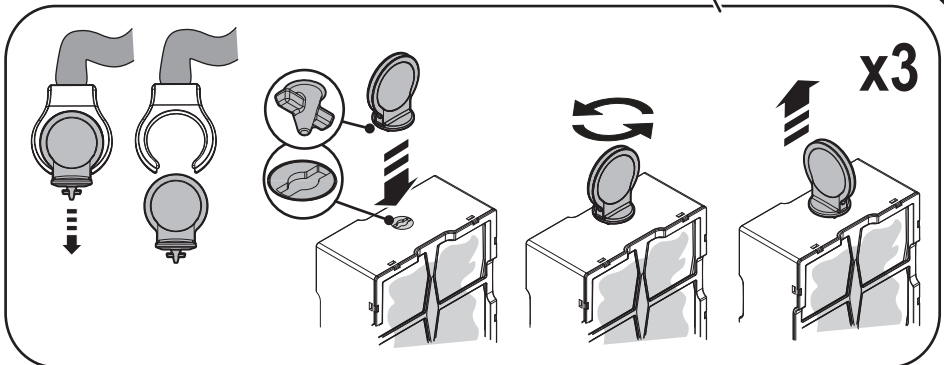
.1



.2



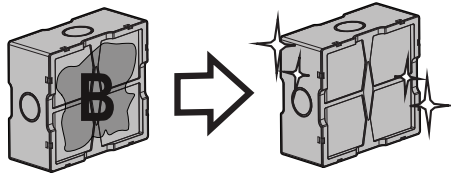
.3



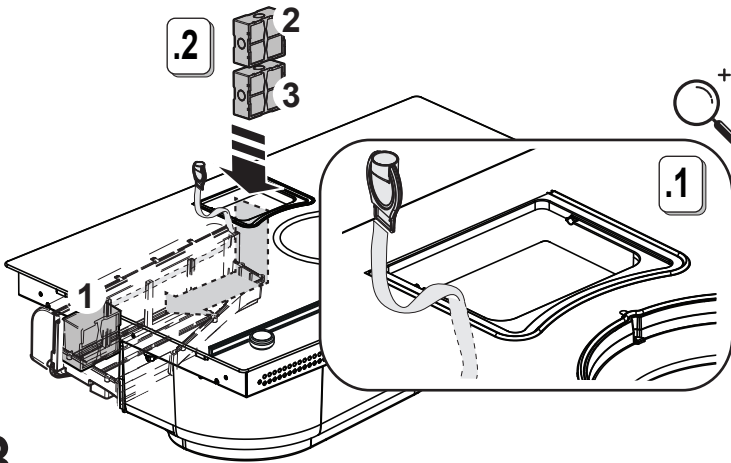
15.1



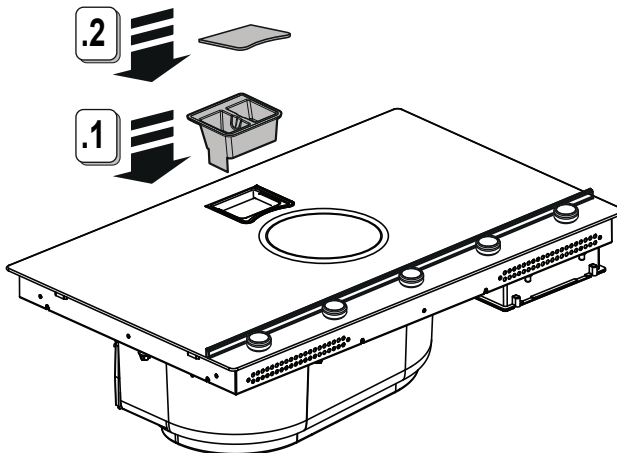
15.2

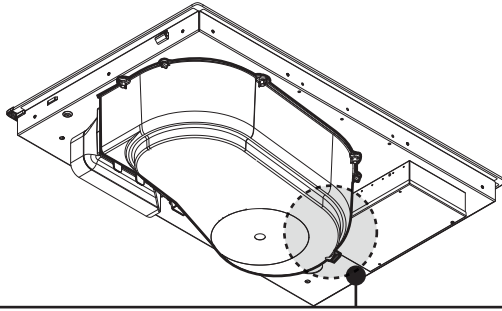


15.3

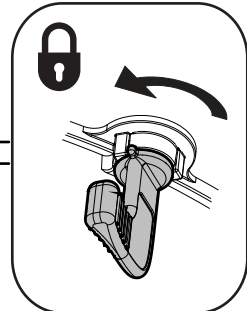
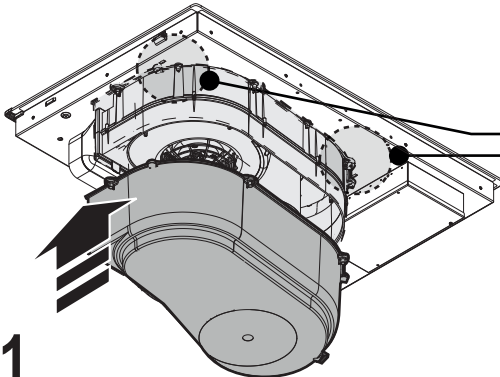
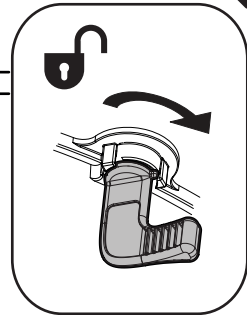
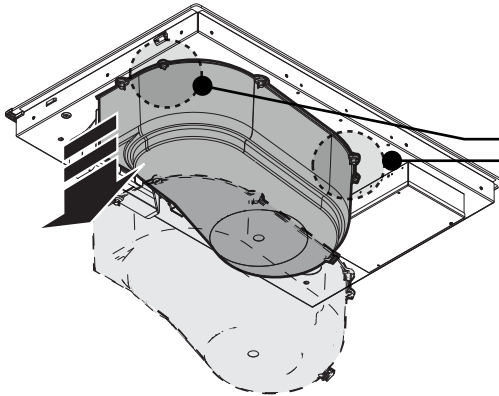
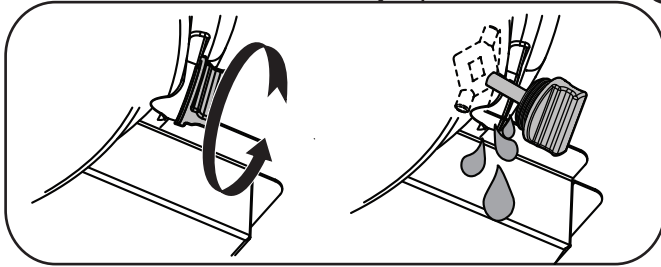


15.4

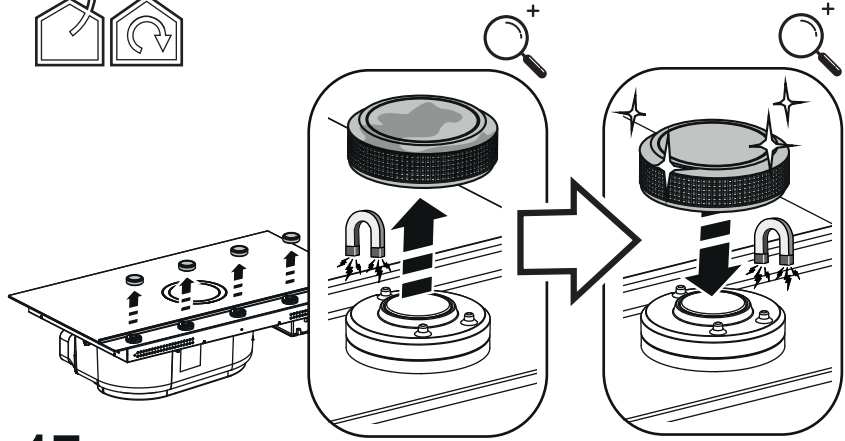




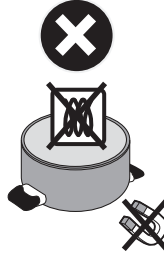
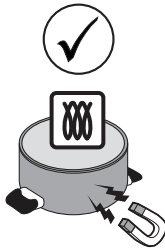
16



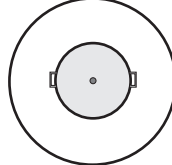
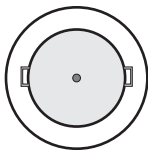
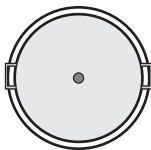
16.1



17



- 40 %







**elica<sup>®</sup>**



LIB0185459C Ed. 03/24