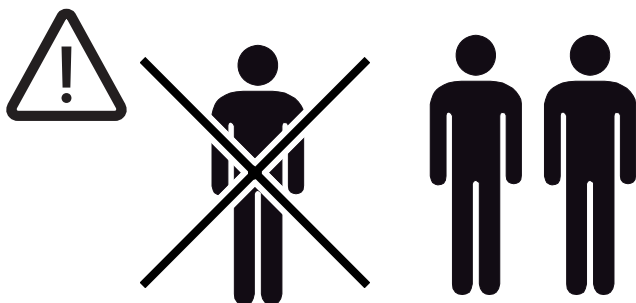
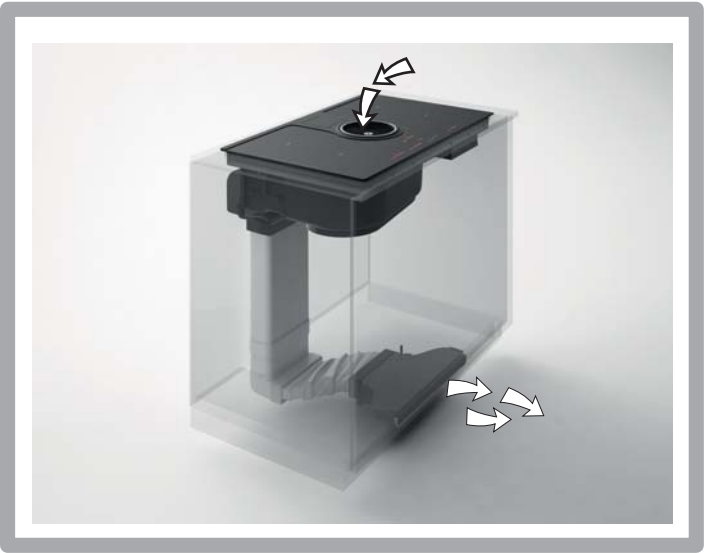
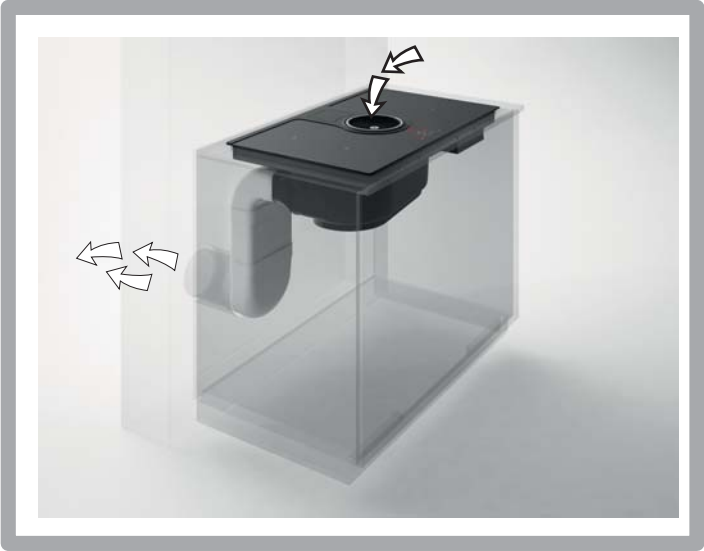
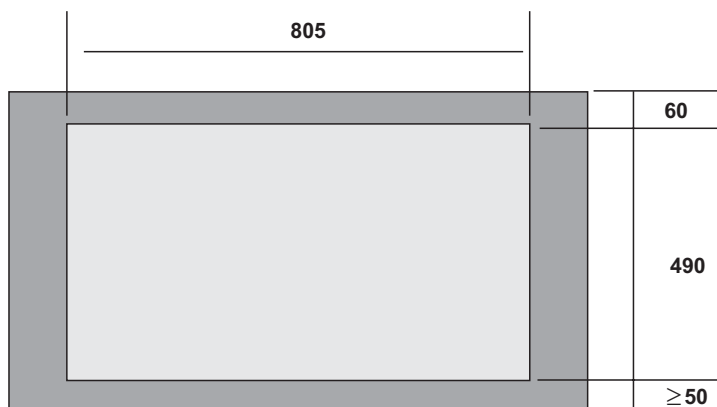
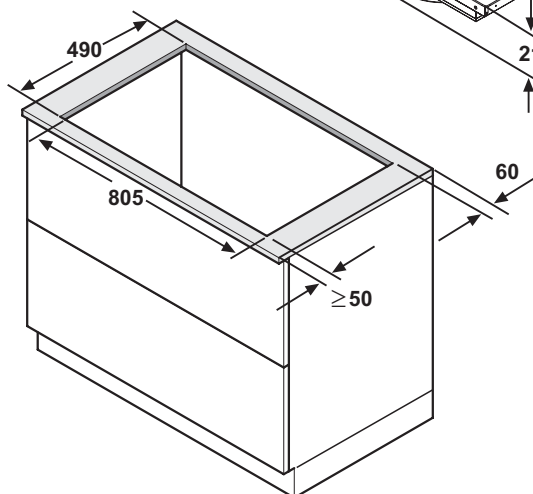
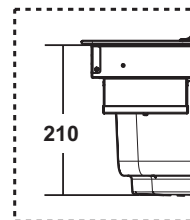
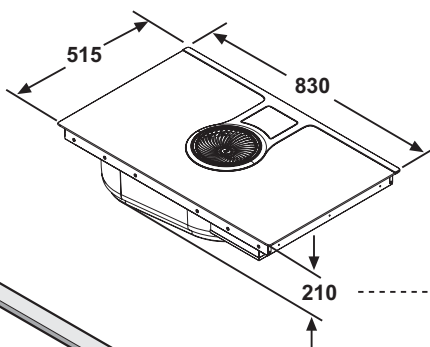
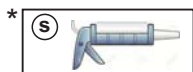
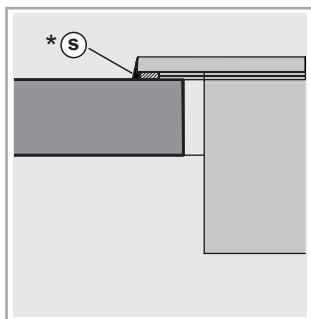


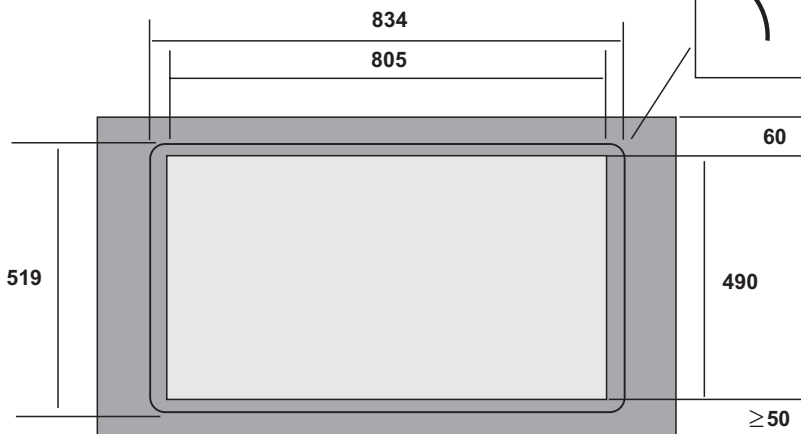
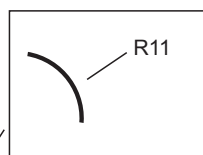
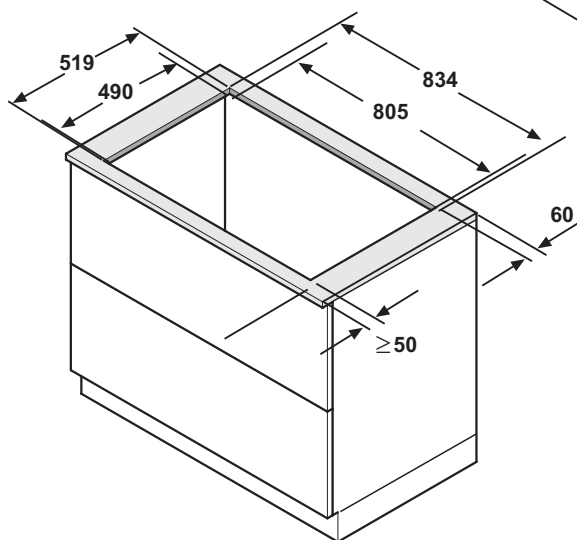
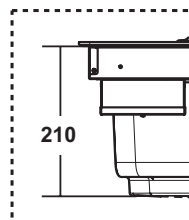
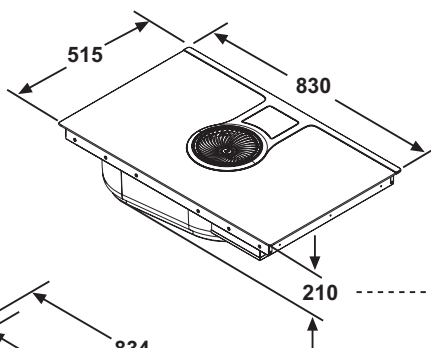
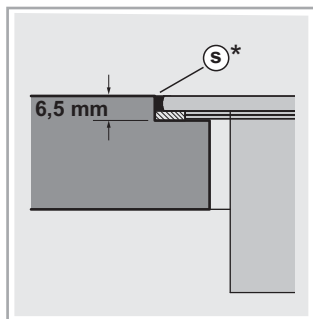


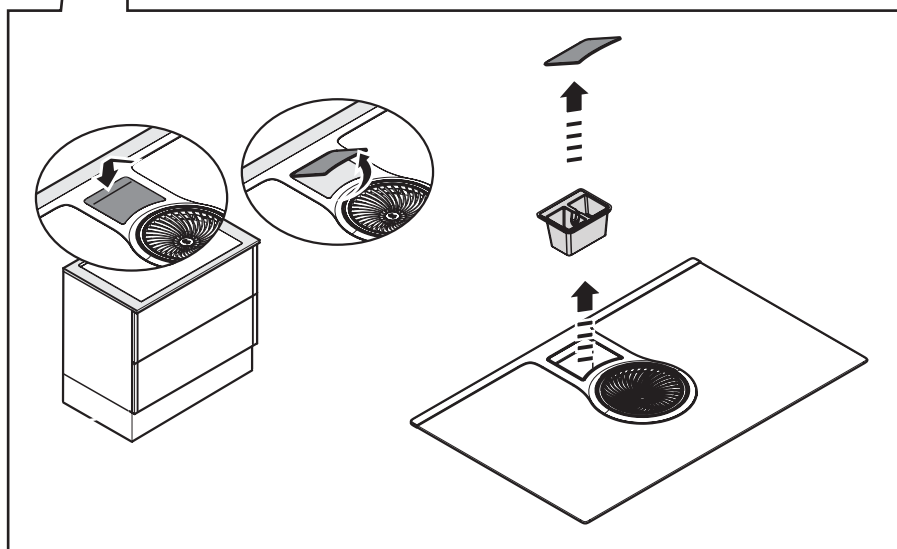
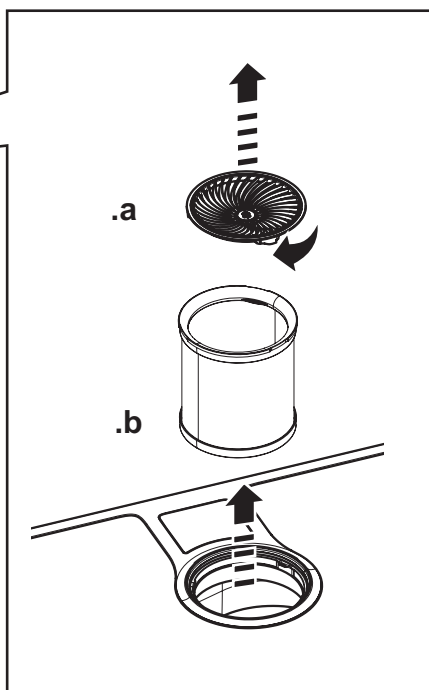
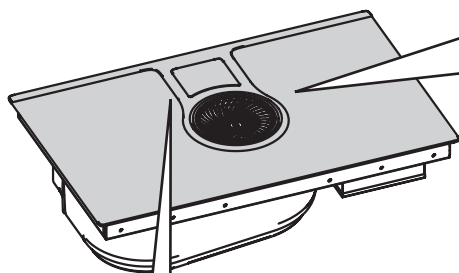
- DA** Bruger- og monteringsvejledning
- FI** Asennus- ja käyttöohjeet
- NO** Instrukser for montering og bruk
- SV** Monterings- och bruksanvisningar
- CS** Návod na montáž a používání
- SK** Návod k montáži a užití
- SL** Navodila za montažo in uporabo
- SR** Uputstva za montažu i upotrebu
- HR** Uputstva za montažu i za uporabu
- HU** Felszerelési és használati utasítás
- RO** Instrucțiuni de montaj și utilizare
- BG** Инструкции за монтаж и употреба
- ET** Paigaldus- ja kasutusjuhend
- LV** Ierīkošanas un izmantošanas instrukcija
- LT** Montavimo ir naudojimosi instrukcija



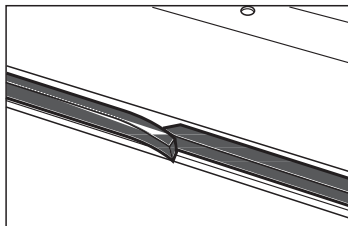
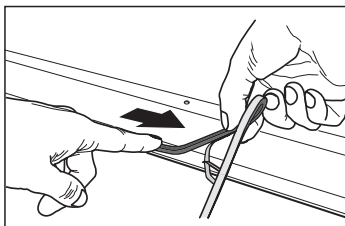
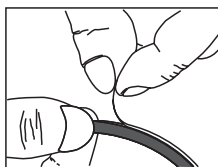
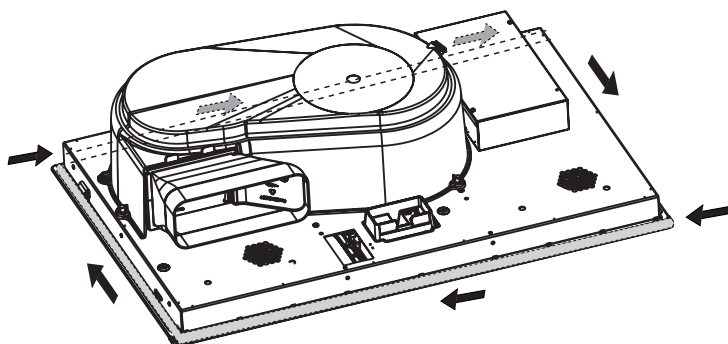
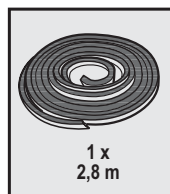
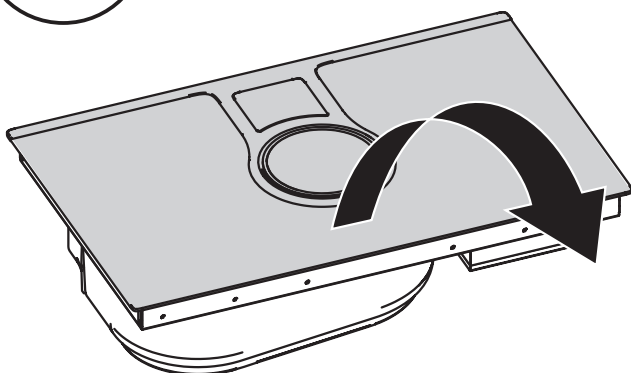


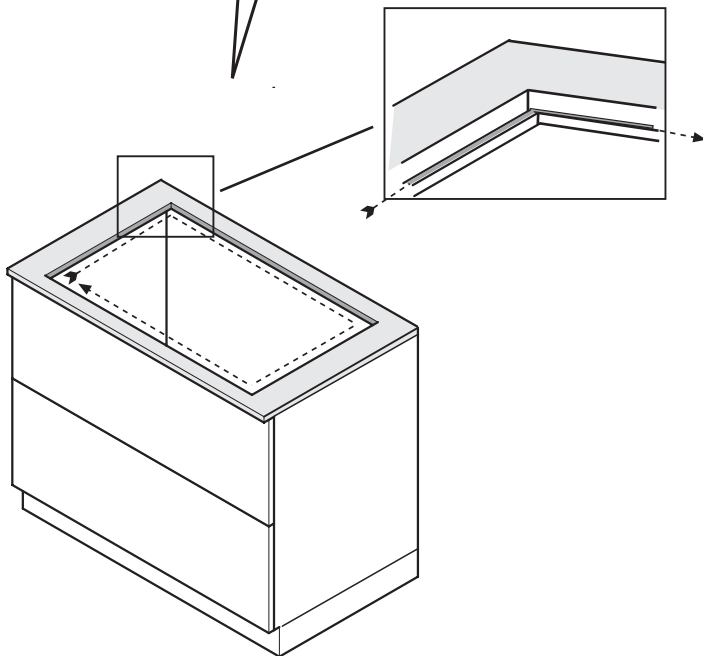
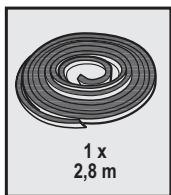
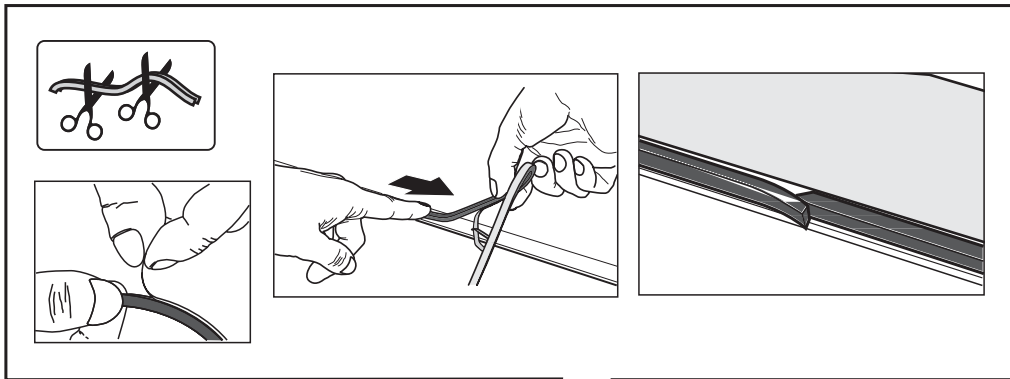




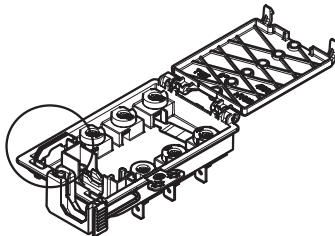
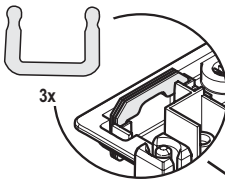
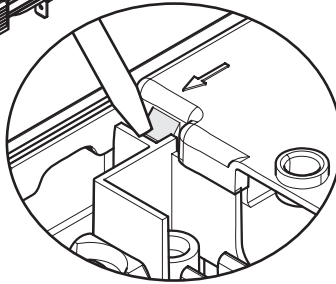
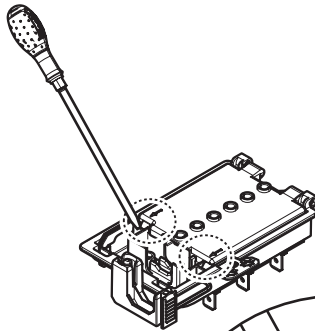
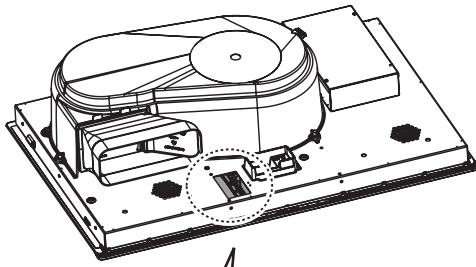


inst. **A**



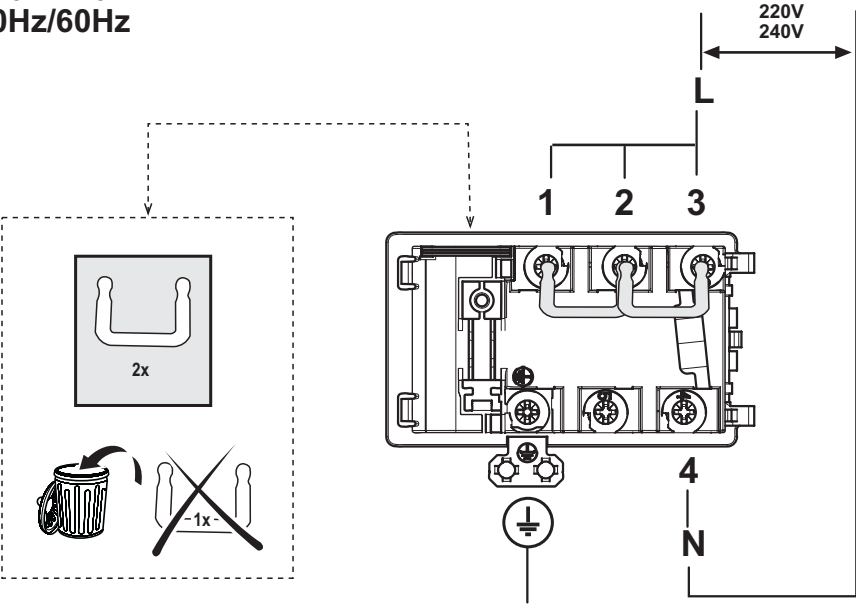


3



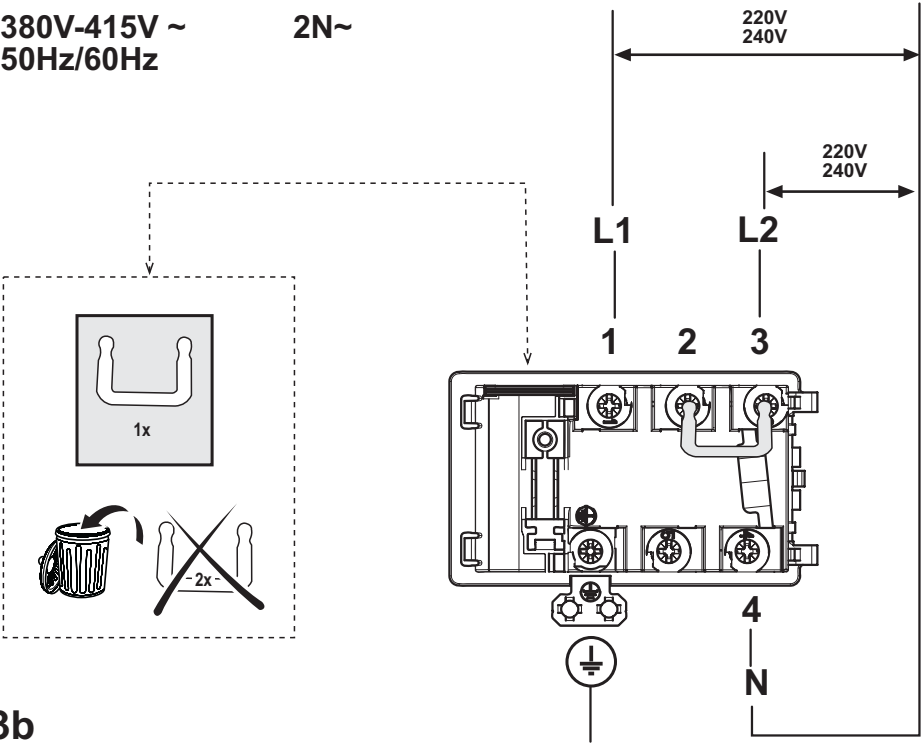
3a

220V-240V ~
50Hz/60Hz



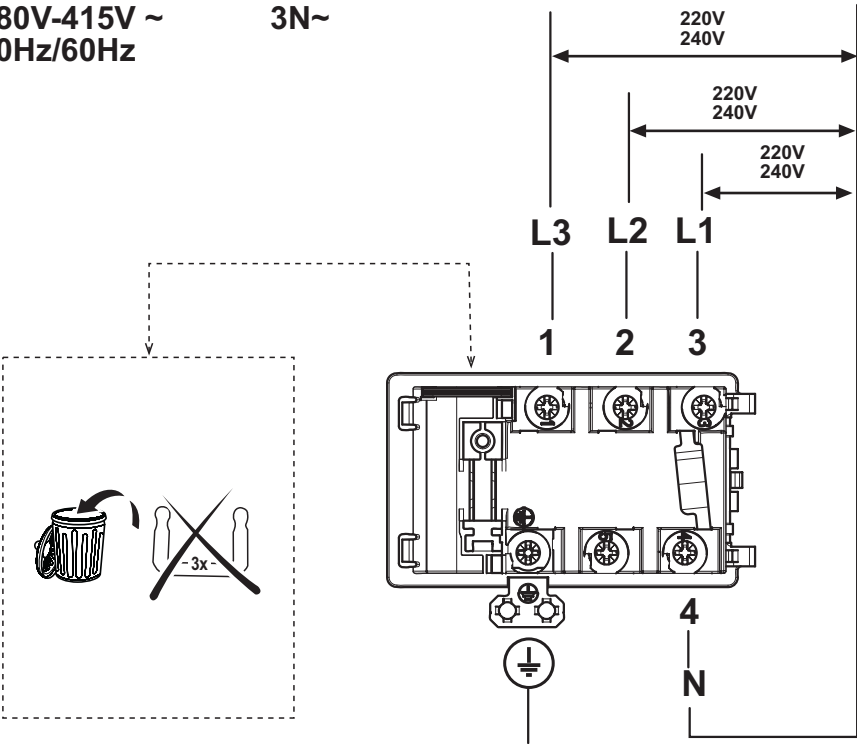
380V-415V ~
50Hz/60Hz

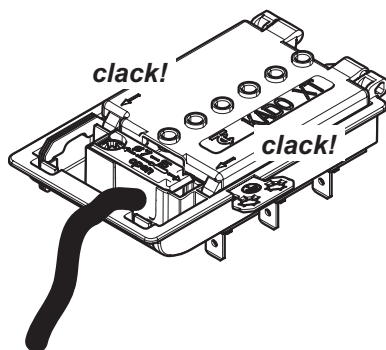
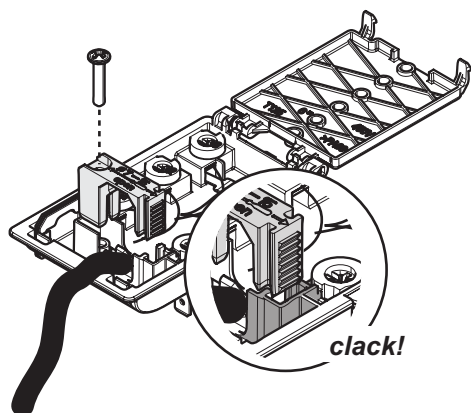
2N~



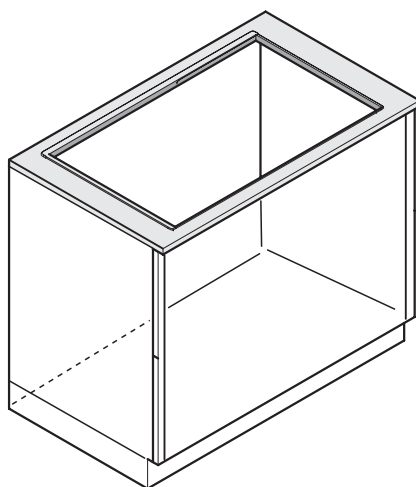
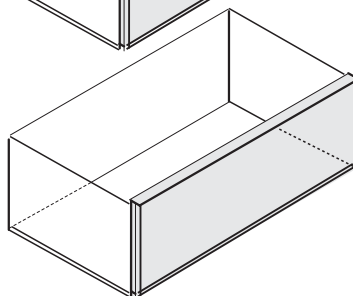
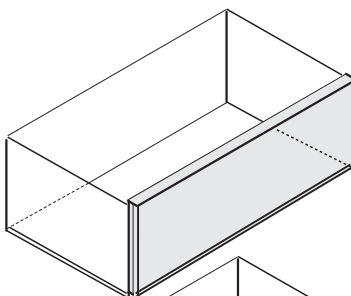
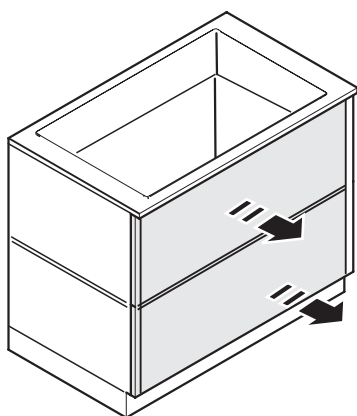
380V-415V ~
50Hz/60Hz

3N~

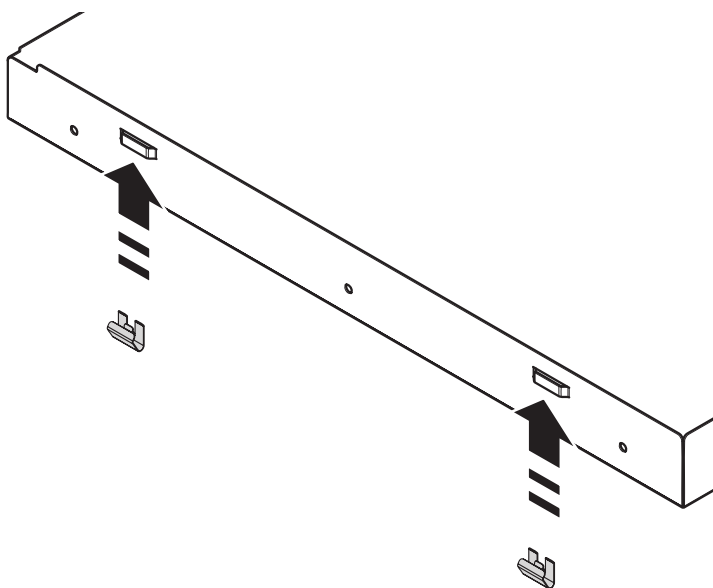
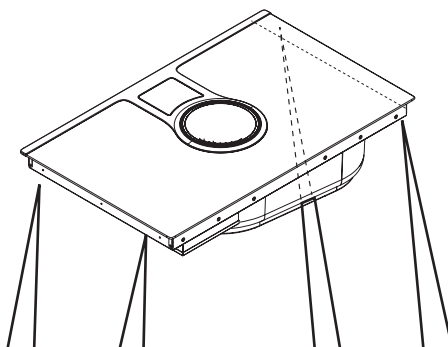




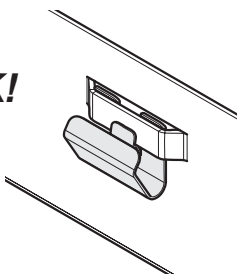
3c

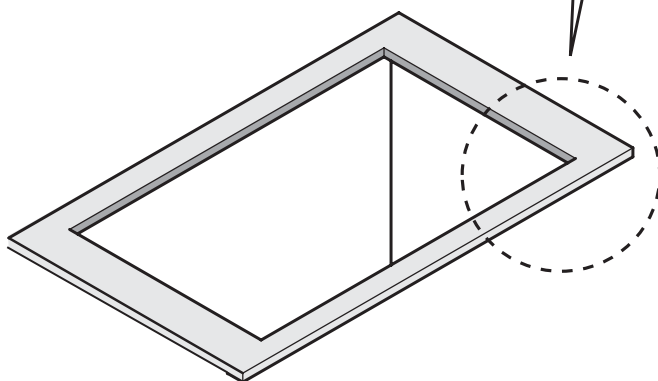
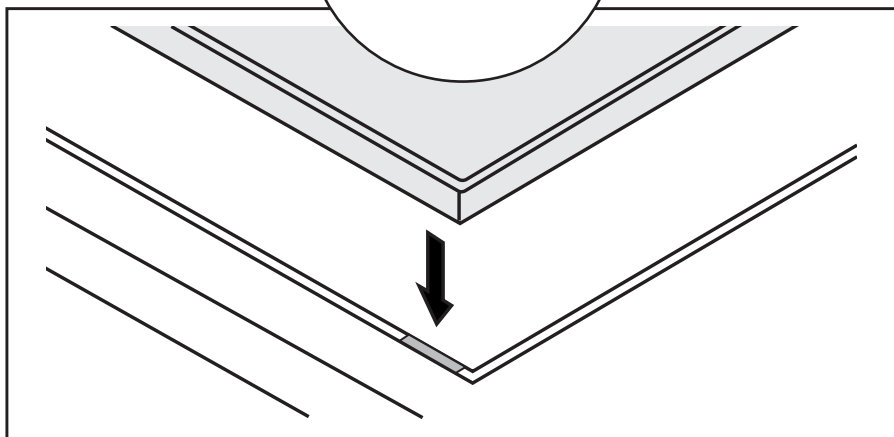
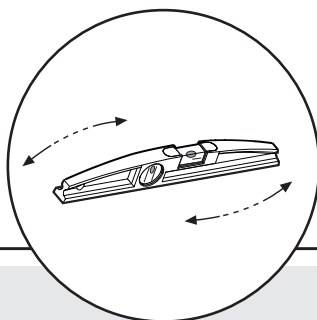
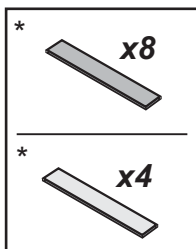


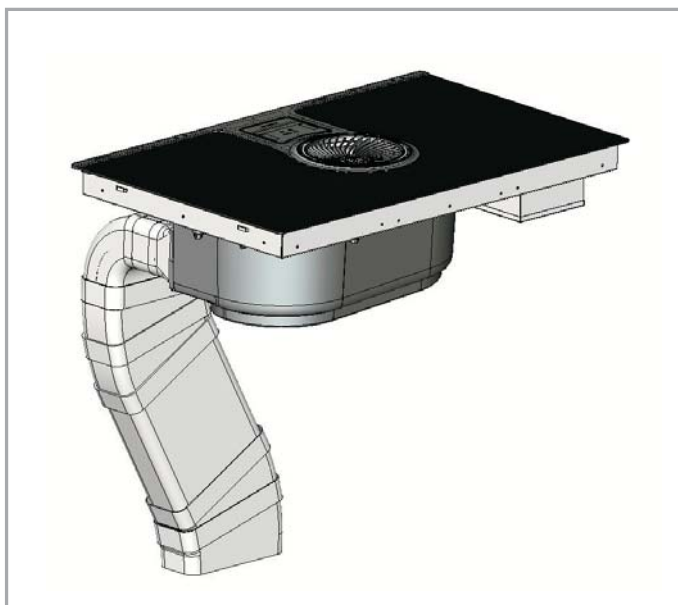
OK!



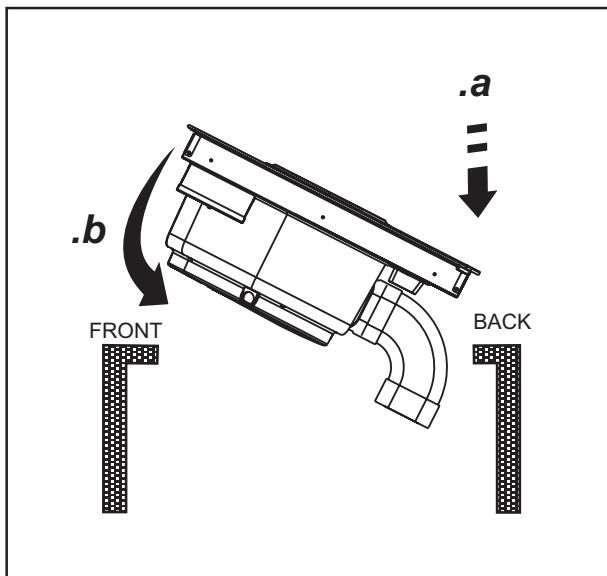
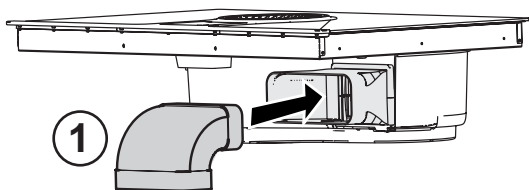
OK!



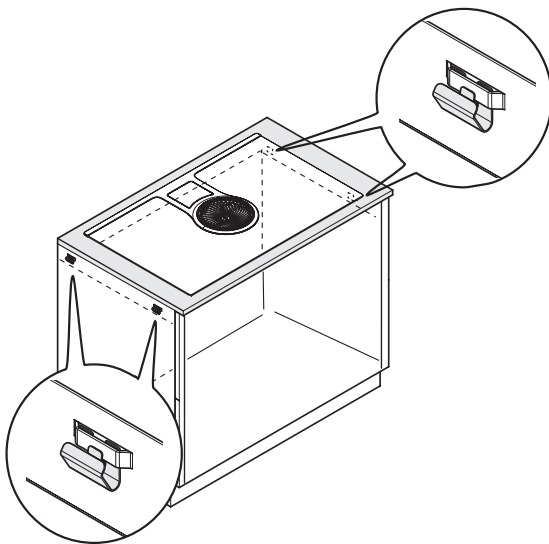




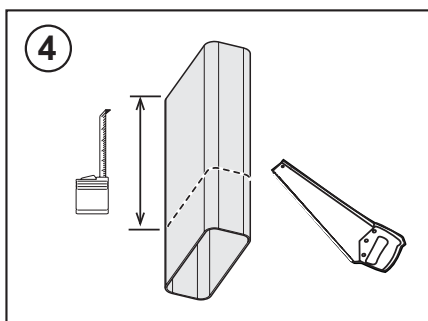
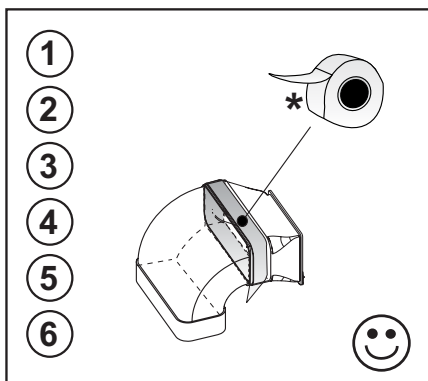
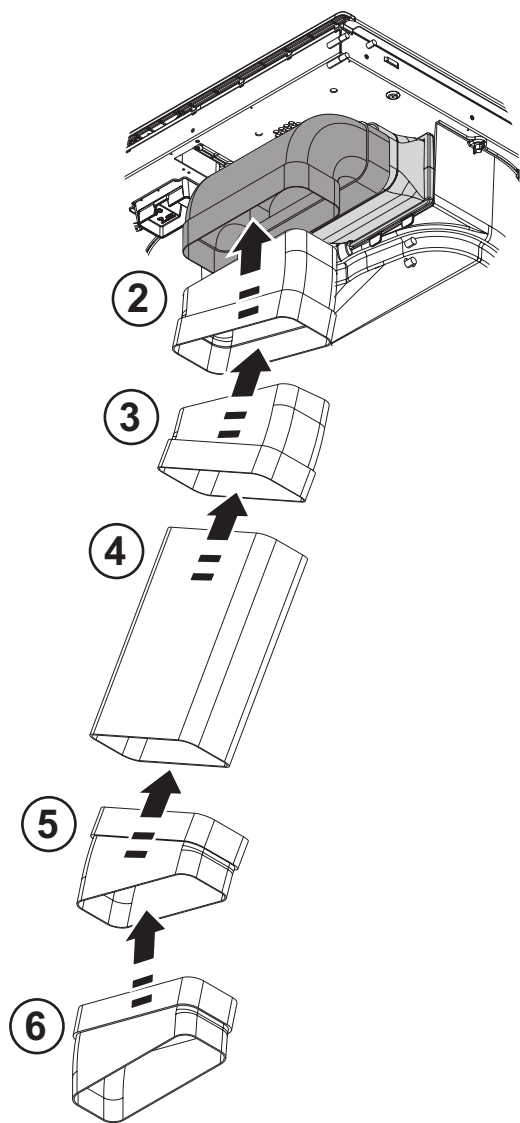
7a.1

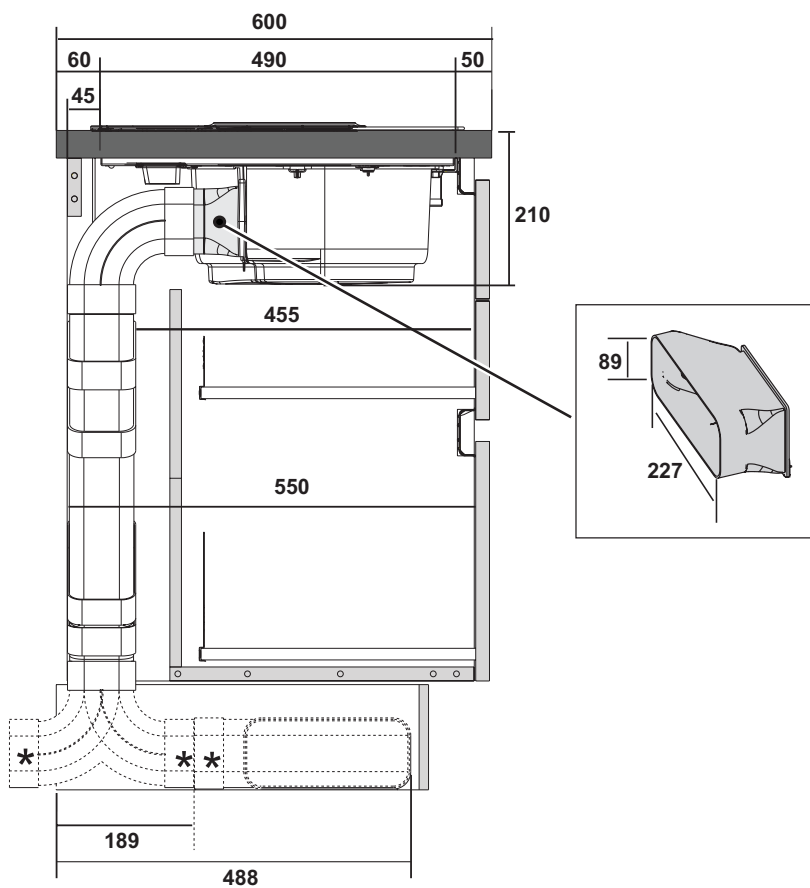


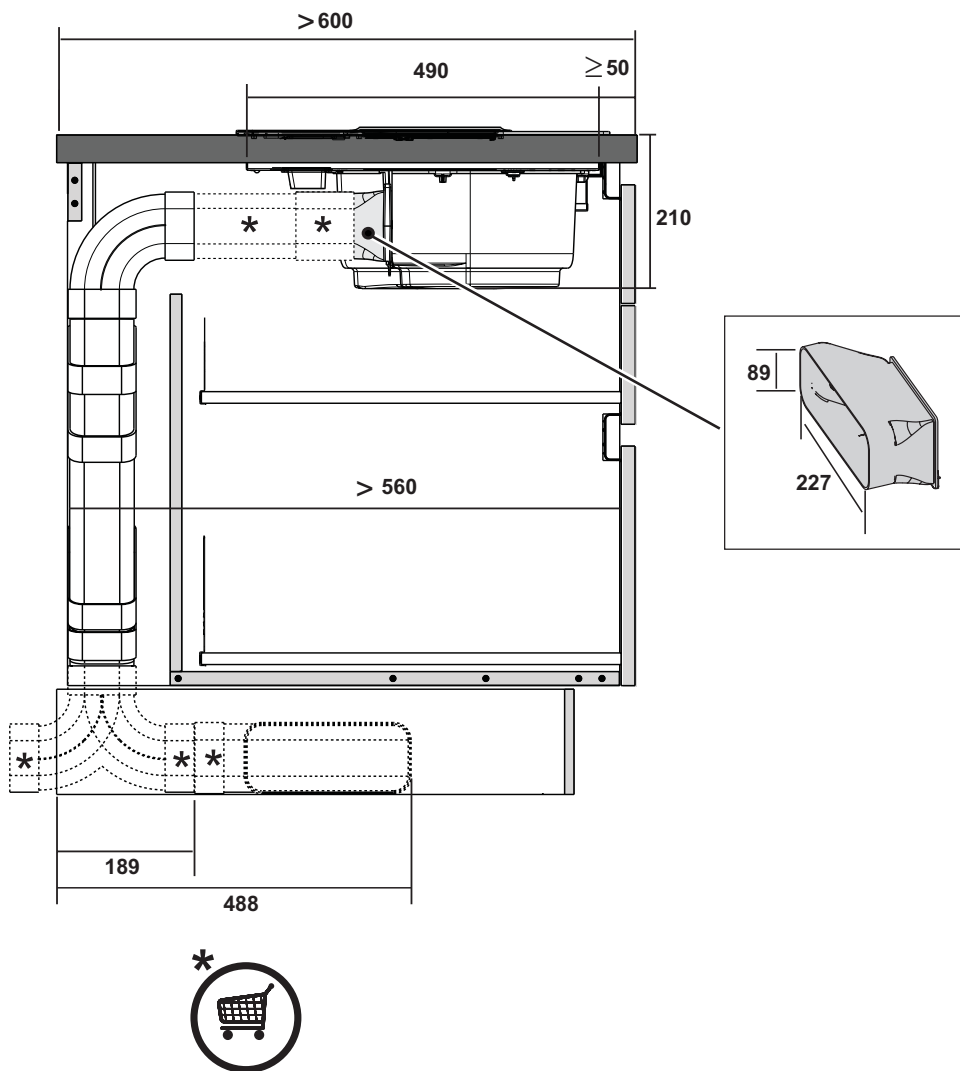
7a.2



7a.3









KIT0121007



227x94 - Ø146mm

KIT0120996



Ø150x500mm

KIT0121000



Ø150x1000mm

KIT0121003



Ø158x59mm

KIT0121006



90°

KIT0120991



222x89x1000mm

KIT0121001



227x94x80mm

KIT0121004



90° 227x288x94mm

KIT0121005



90° 227x94mm

KIT0121008



227x94 - Ø153mm

KIT0121010



190x190 - Ø147mm

KIT0121009



INT 216X82mm
EXT 290X160mm

KIT0121002



15° - 227x94mm

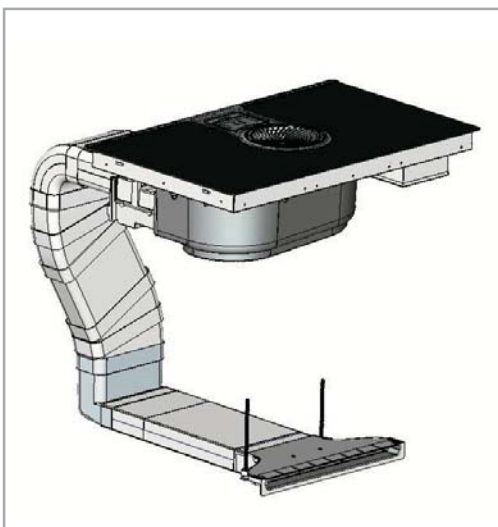
KIT0126810

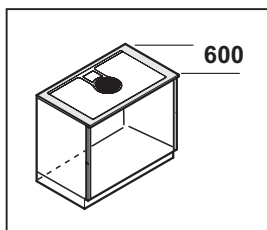


227x94mm



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

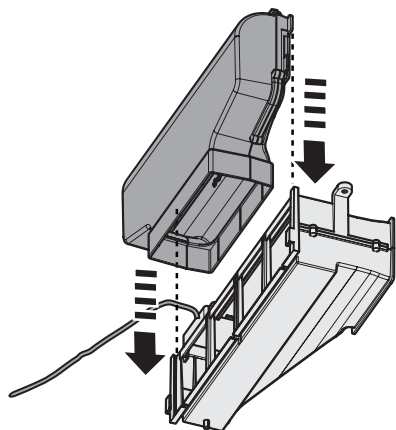
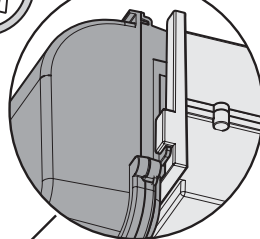




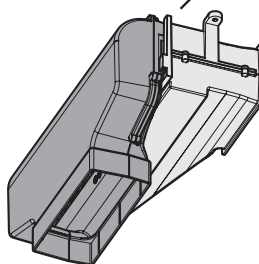
9a



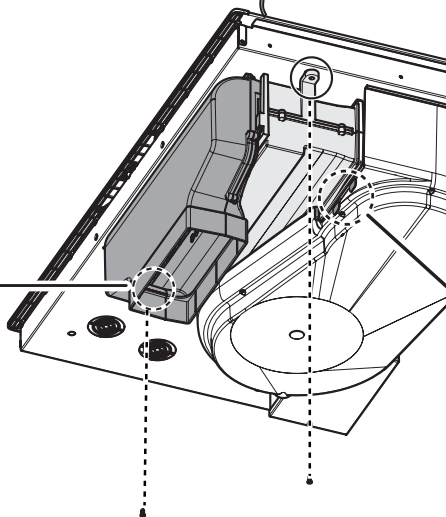
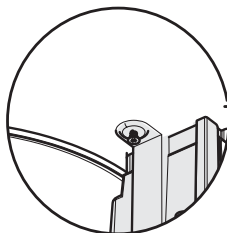
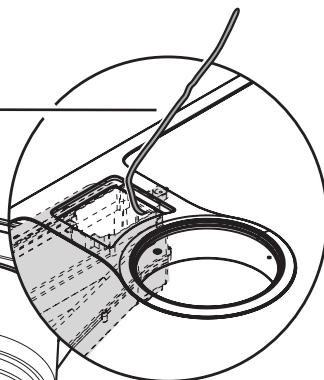
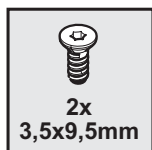
clack!



9a.1

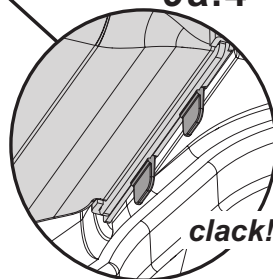


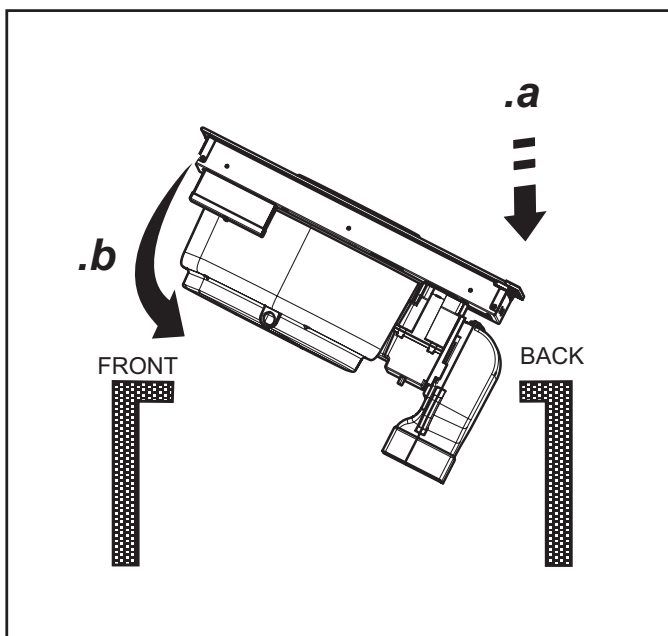
9a.2



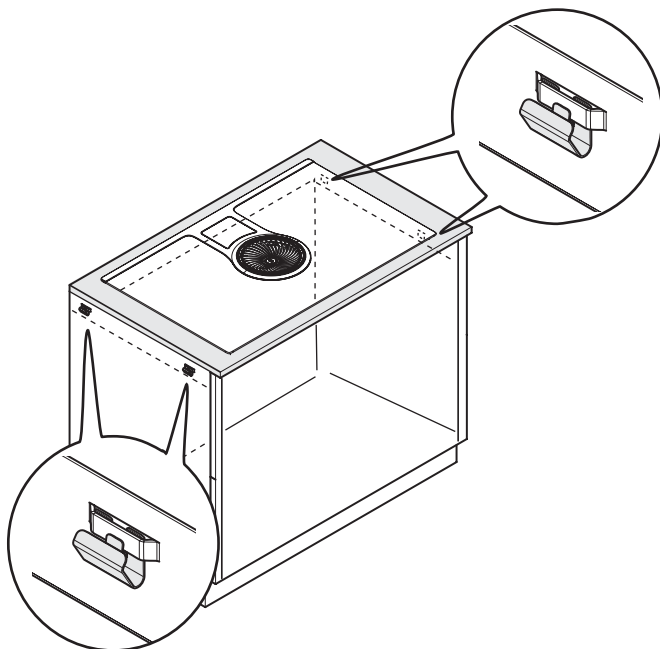
9a.3

9a.4

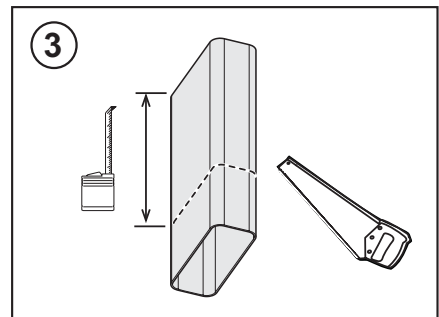
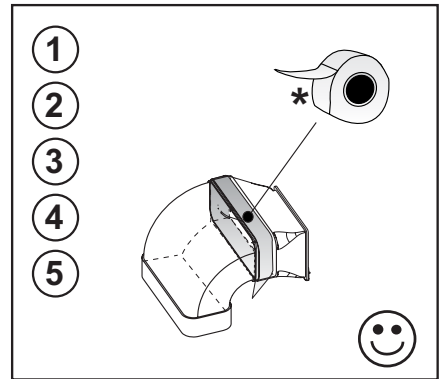
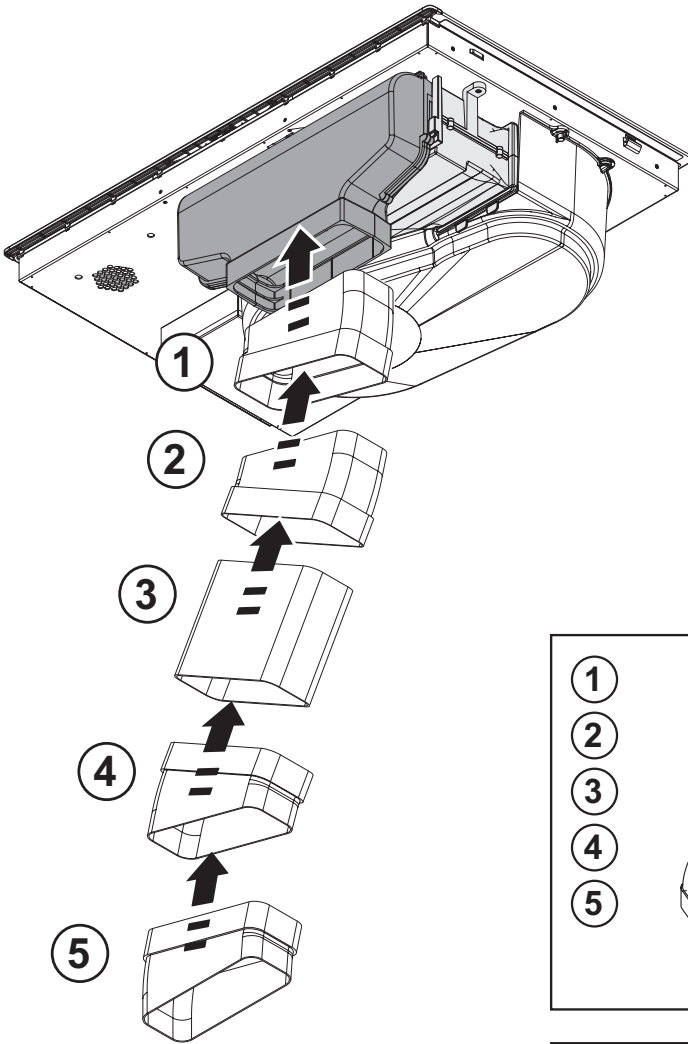


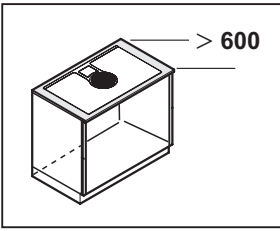


9a.4



9a.5

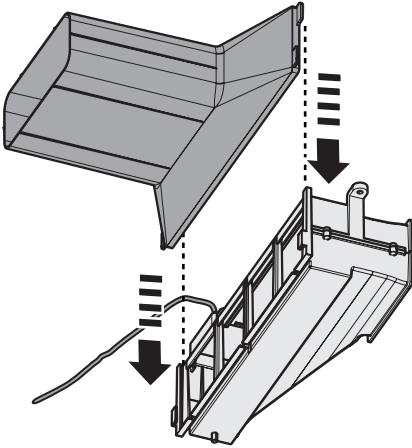
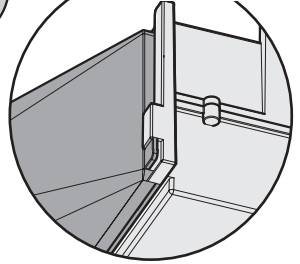




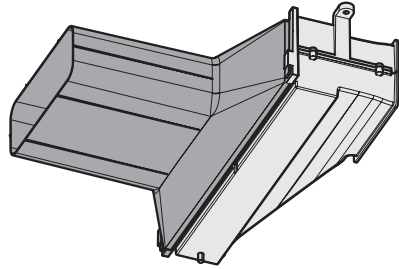
9b



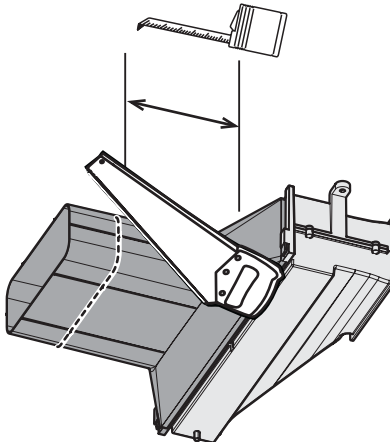
clack!



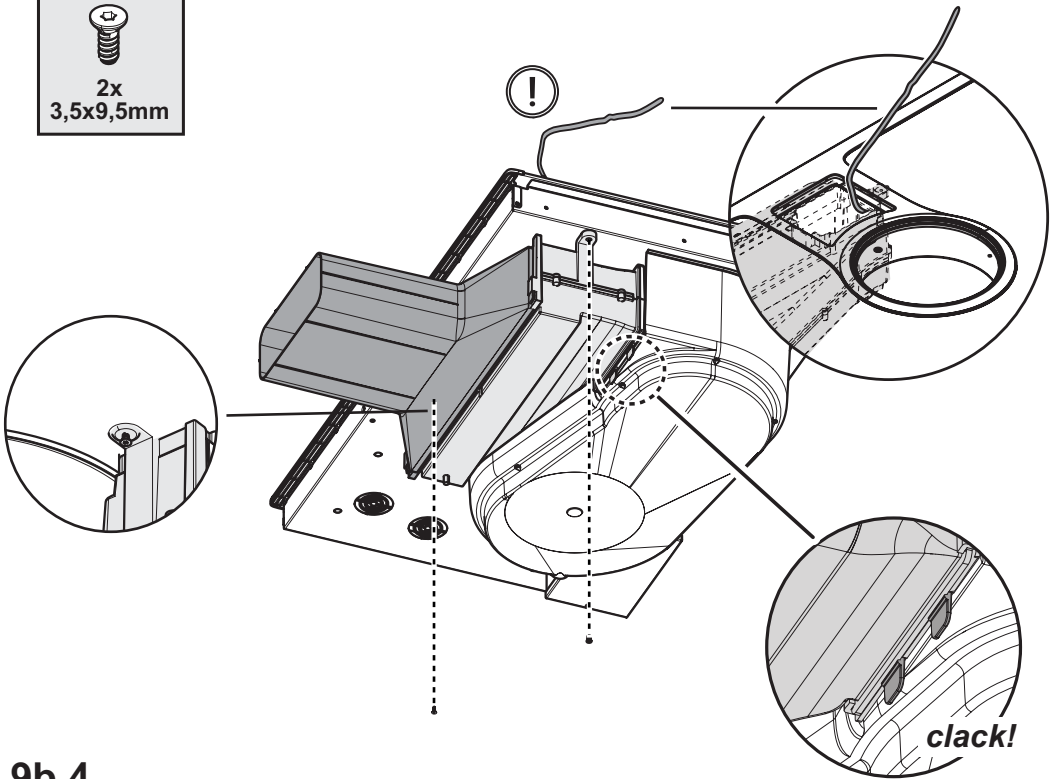
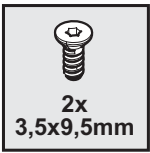
9b.1



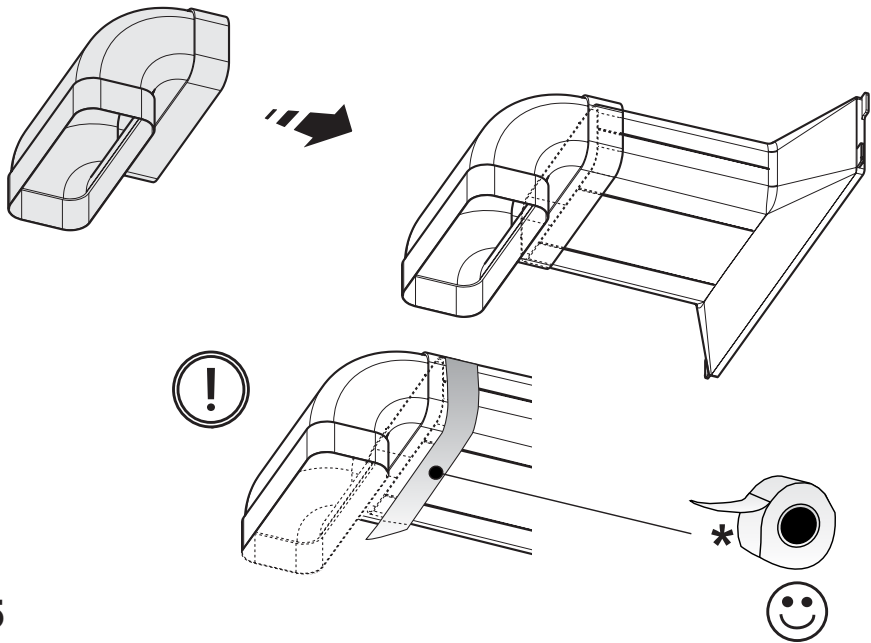
9b.2



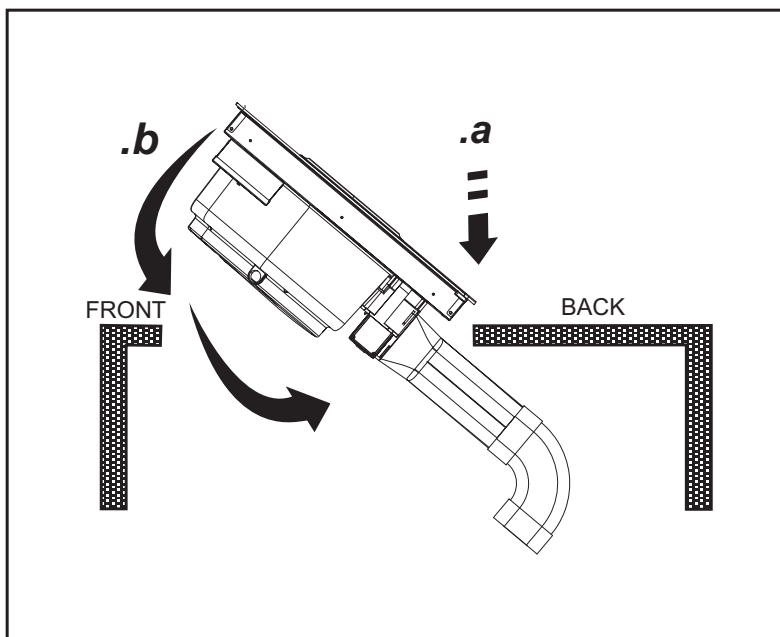
9b.3



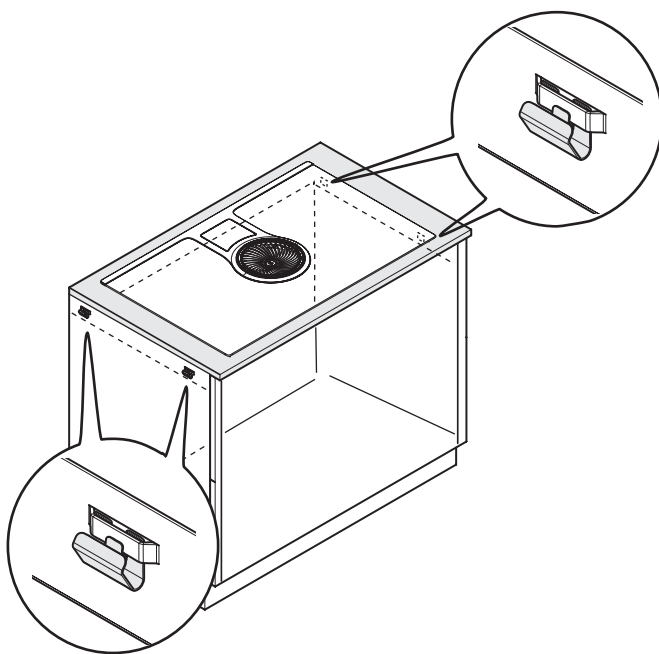
9b.4



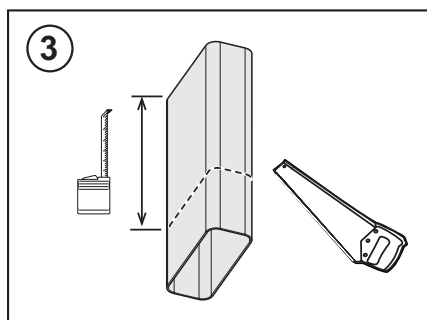
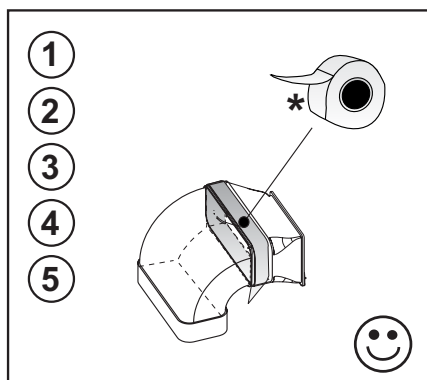
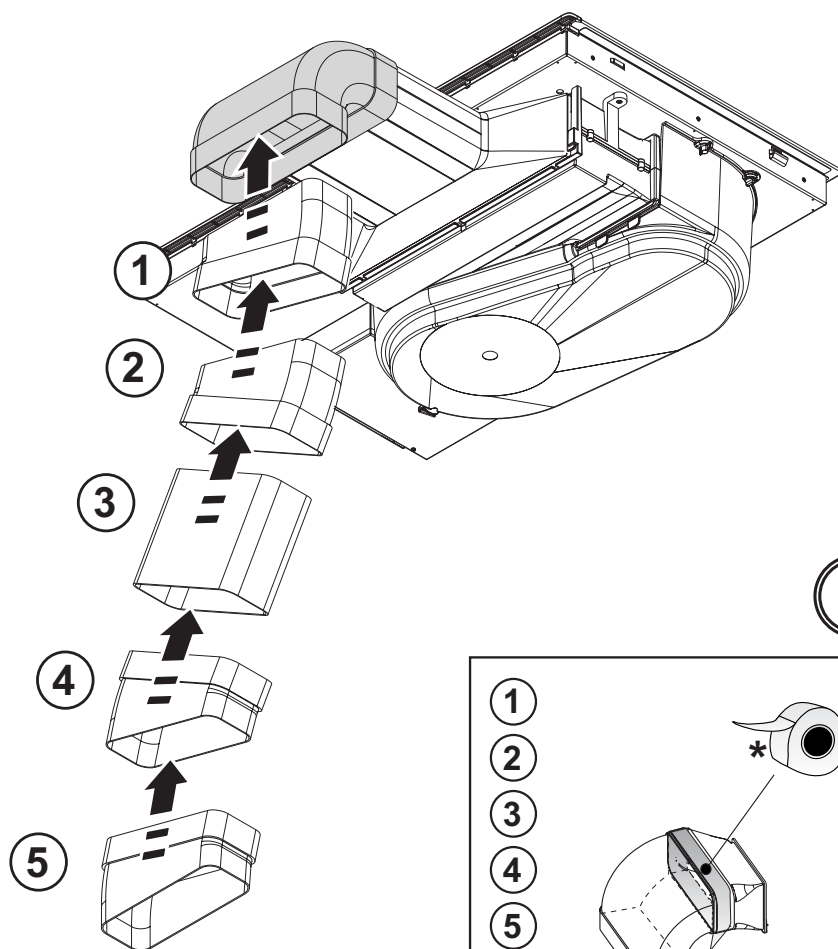
9b.5

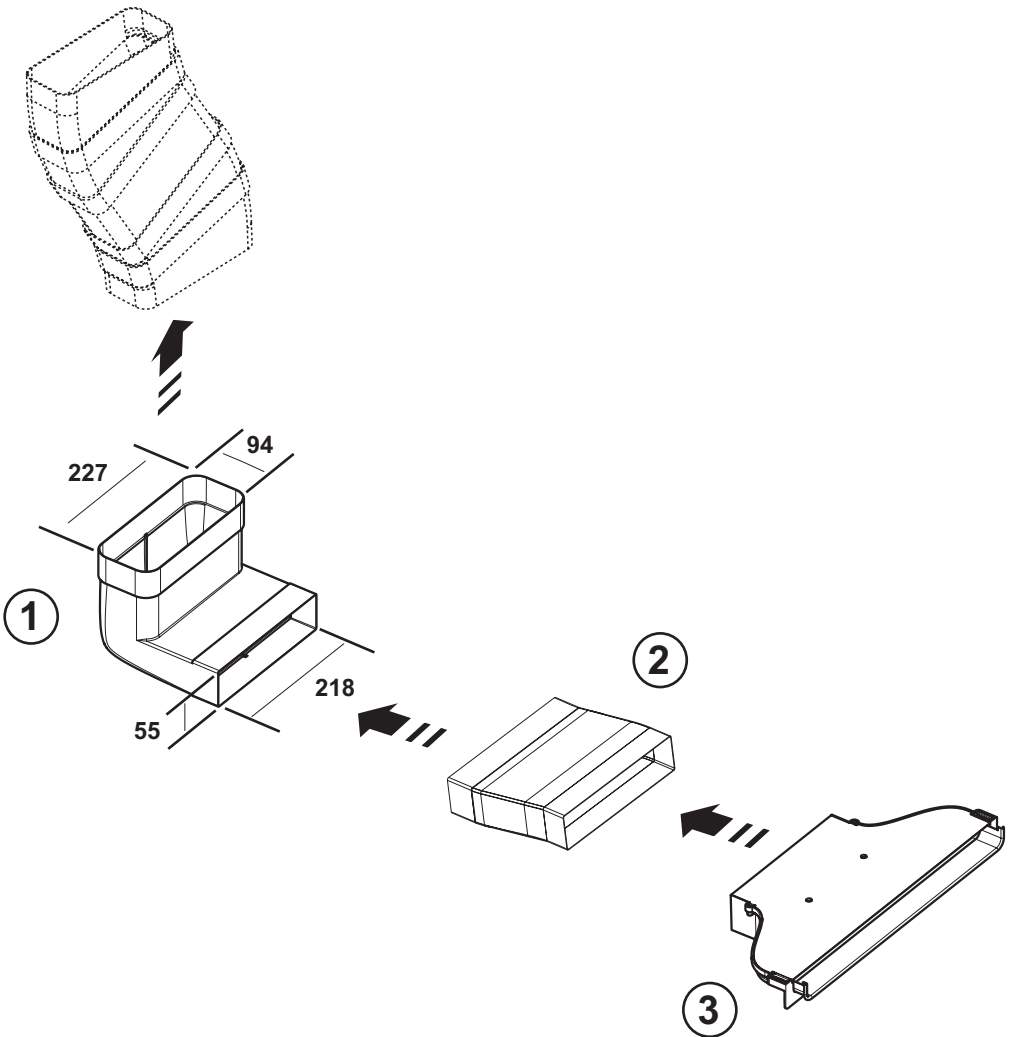
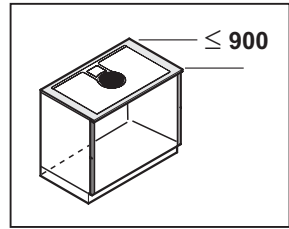


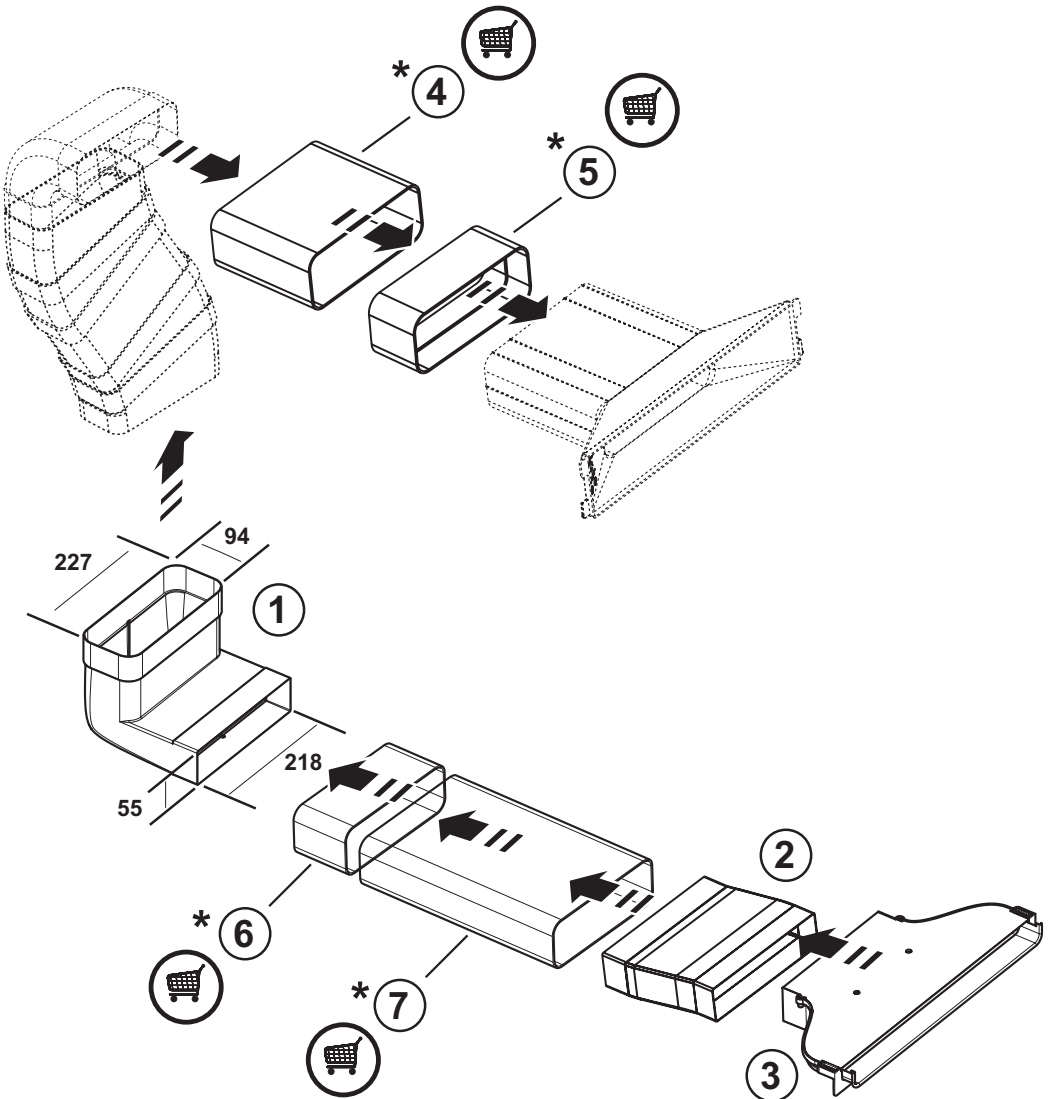
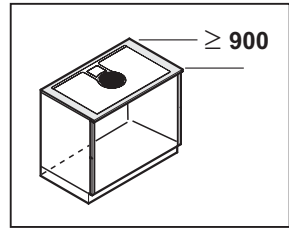
9b.6

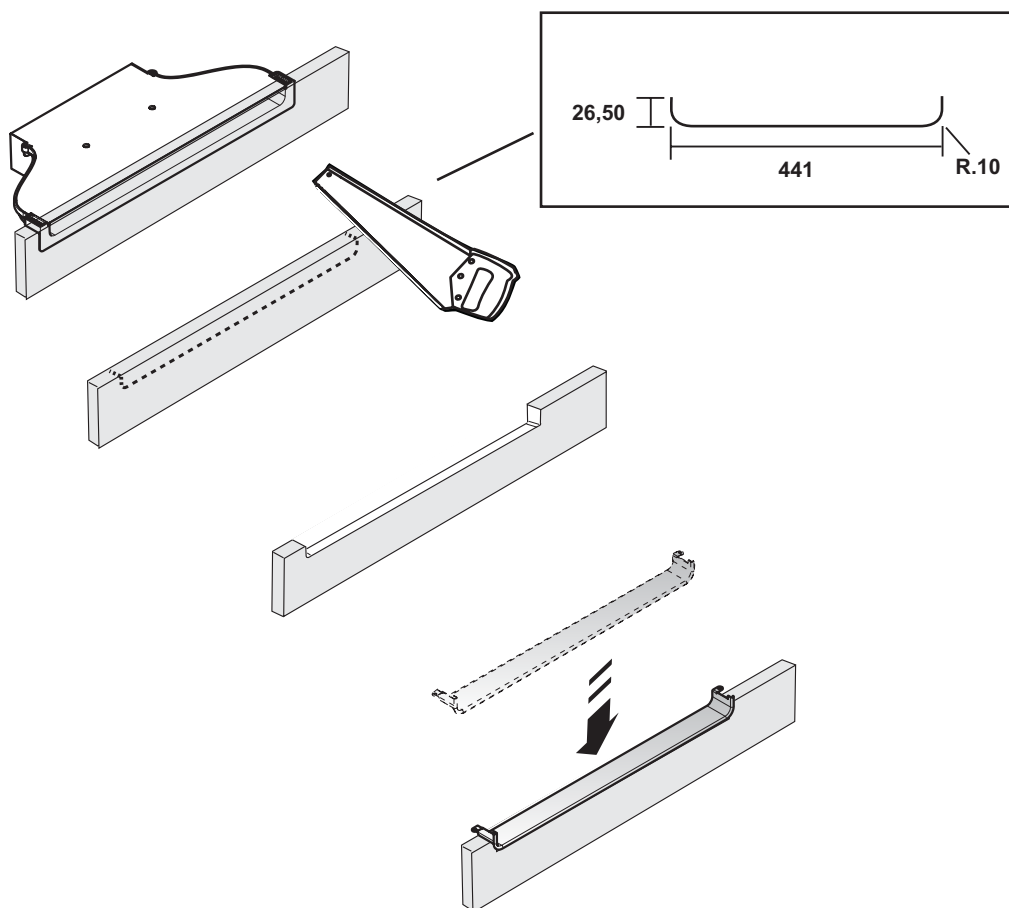
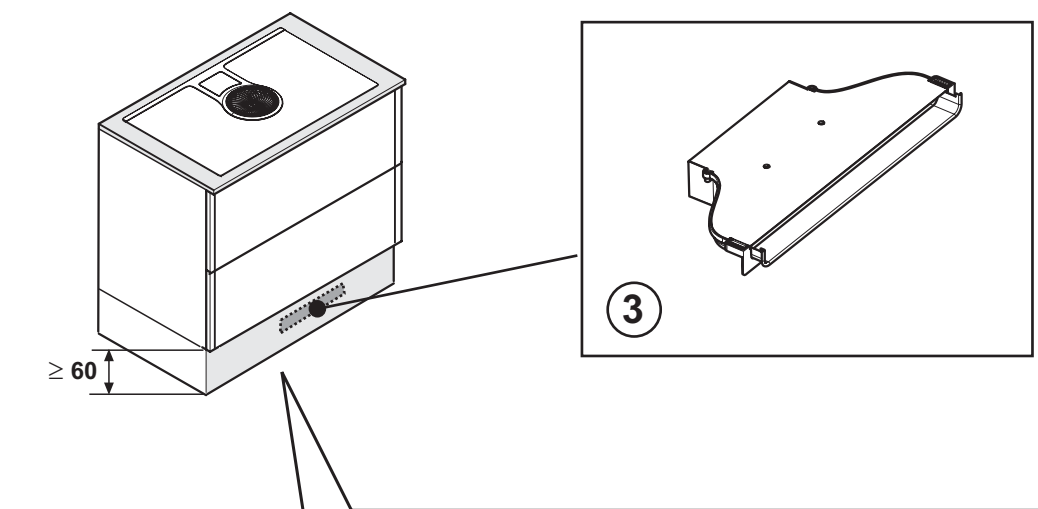


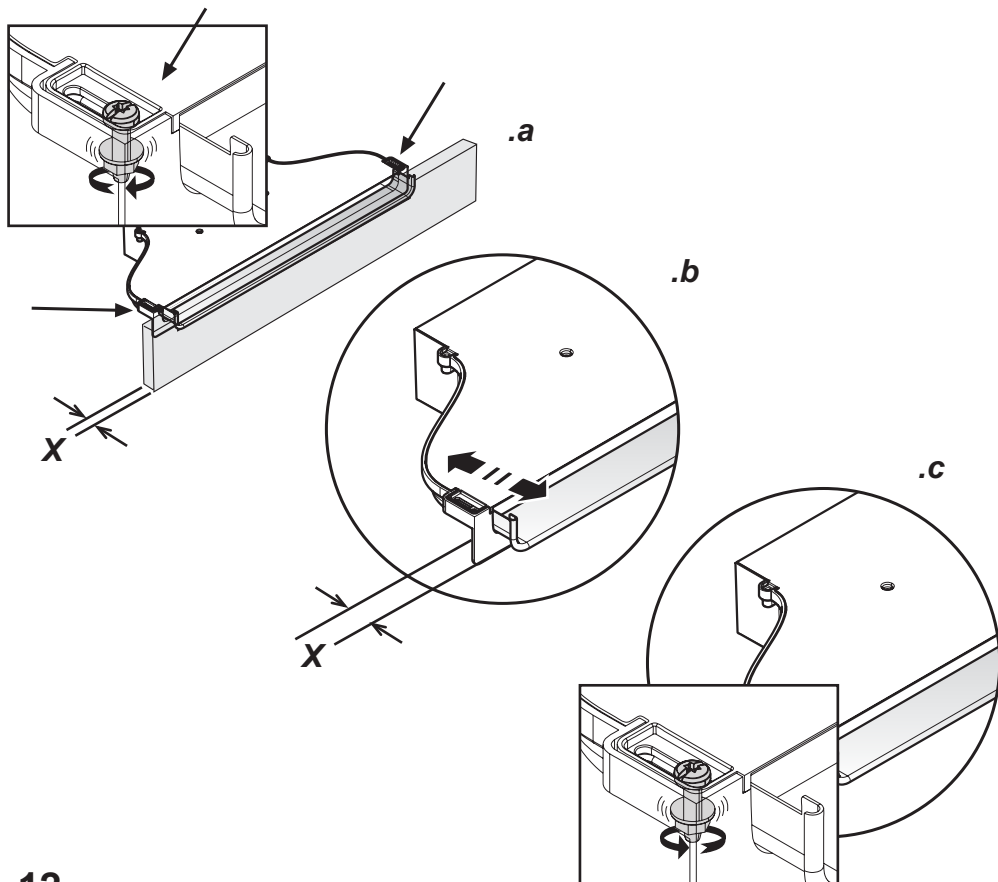
9b.7



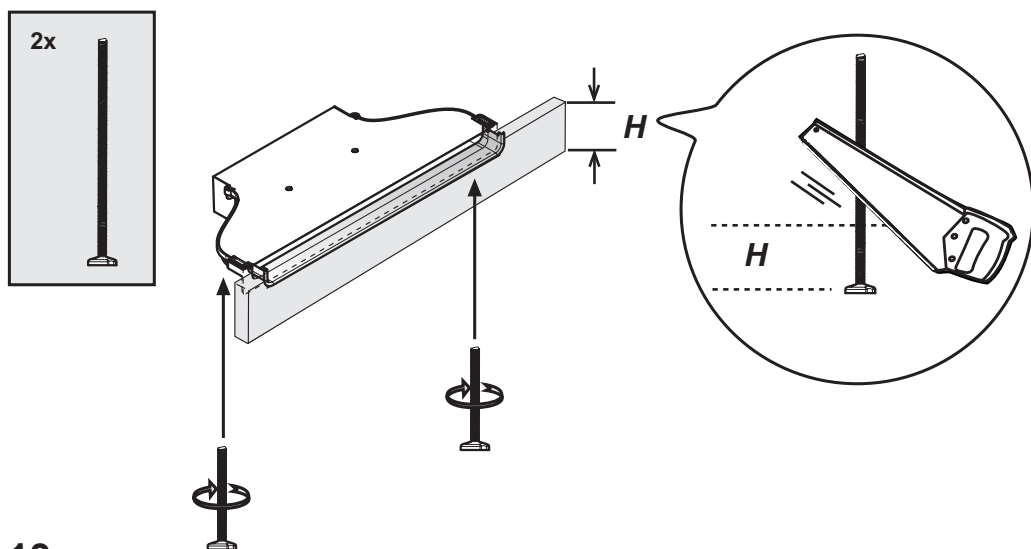




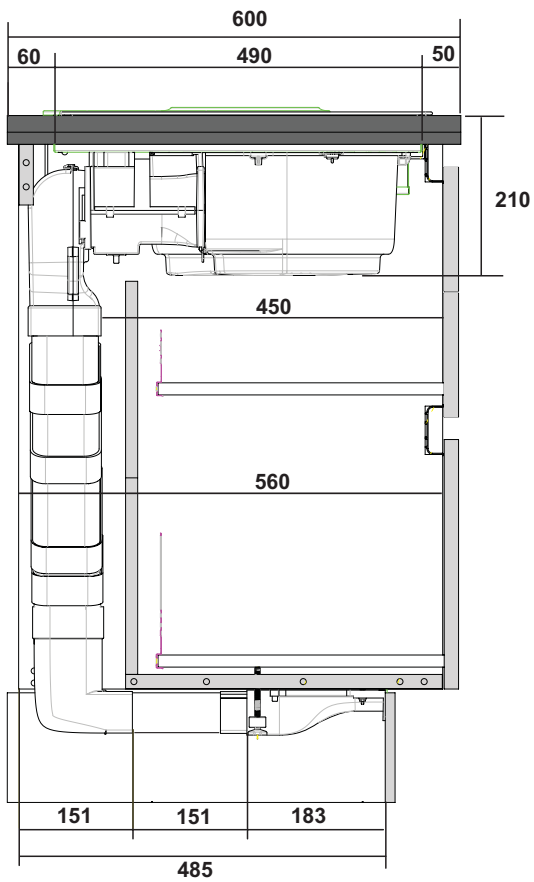


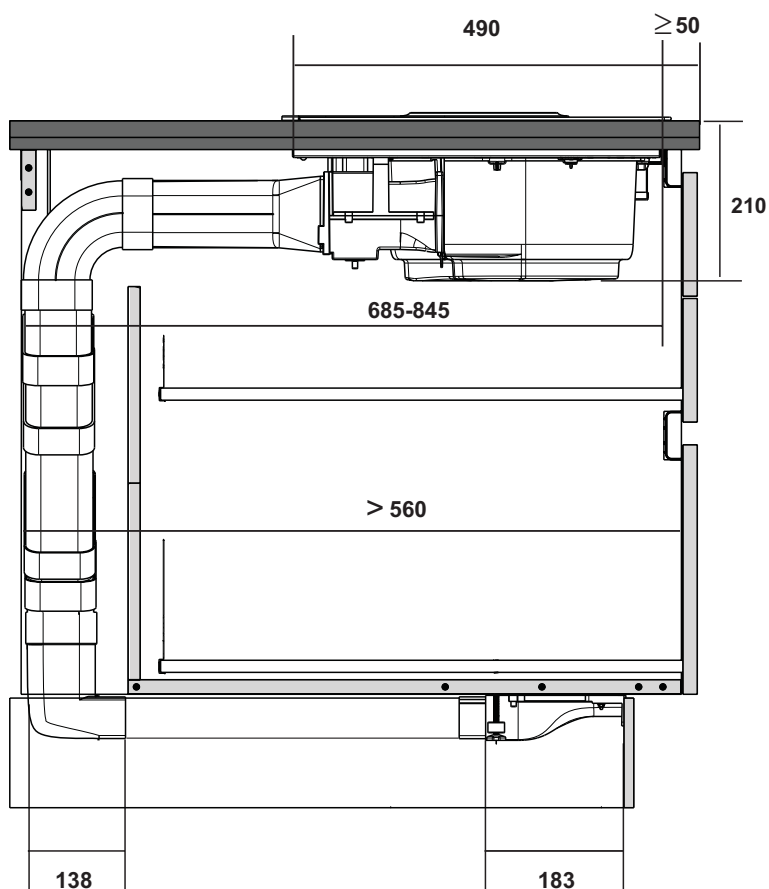


12



13







KIT0121012



218X55X500mm

KIT0121013



218X55X1000mm

KIT0121015



218X55X70mm

KIT0121016



90° 218X55mm

KIT0121017



218x55mm



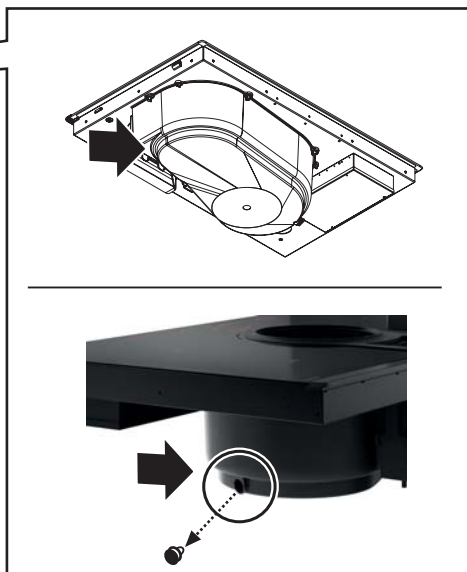
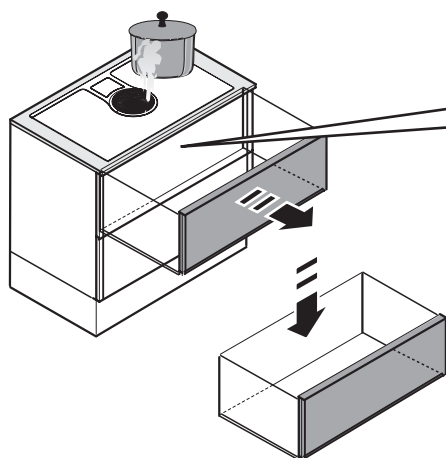
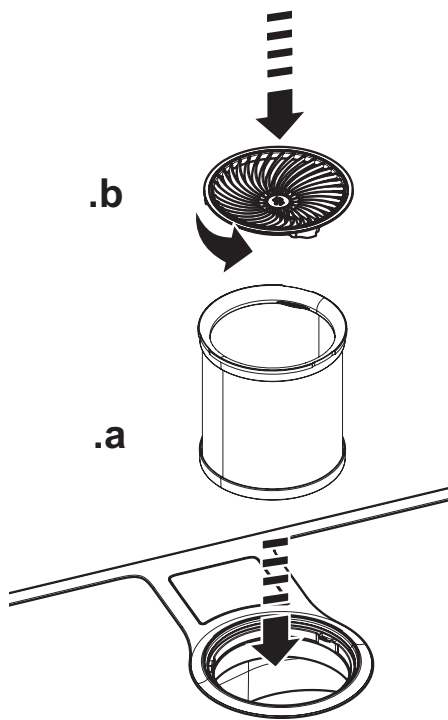
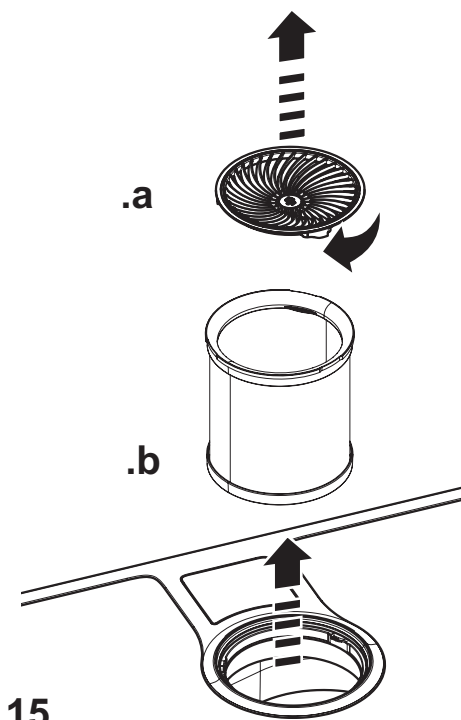
www.elica.com
www.shop.elica.com

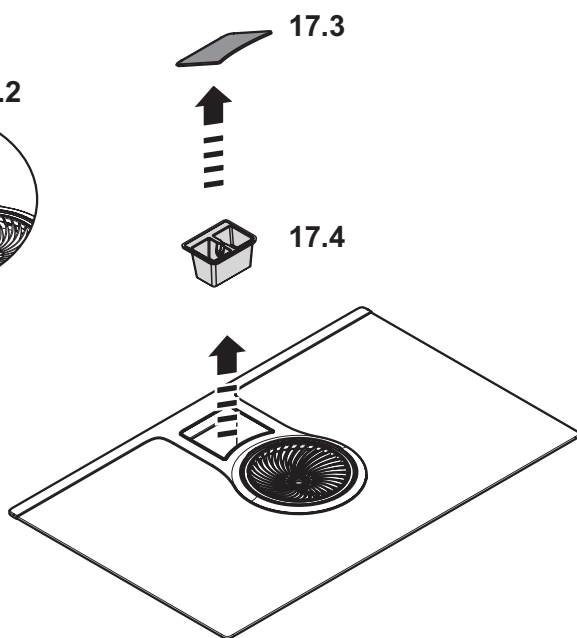
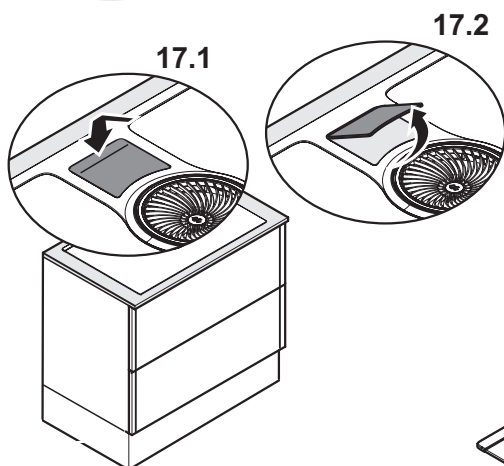
FIG.17

FIG.15

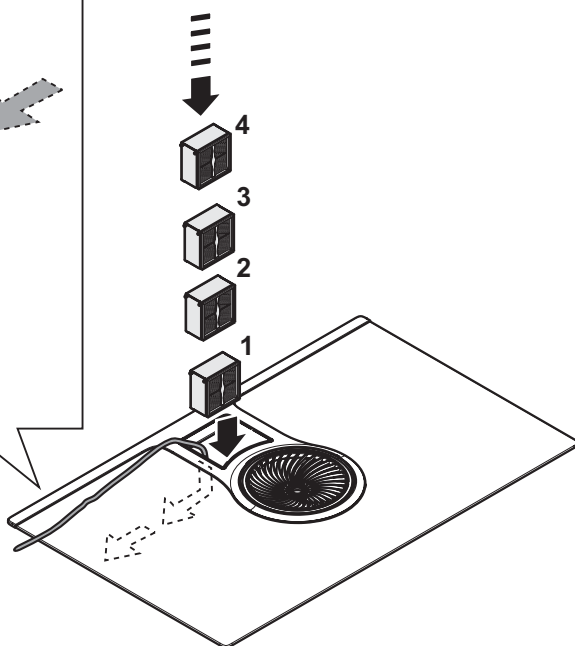
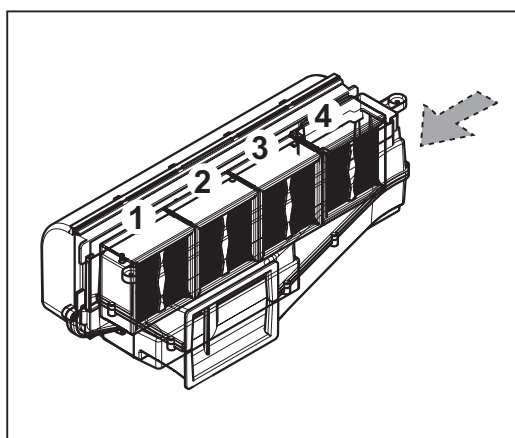


FIG.16

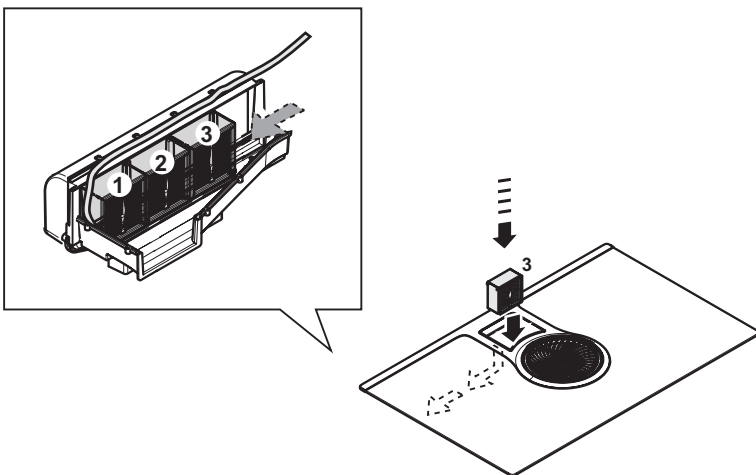
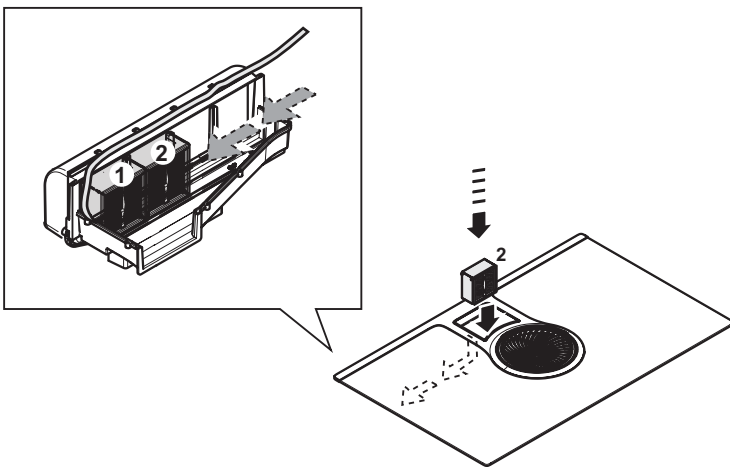
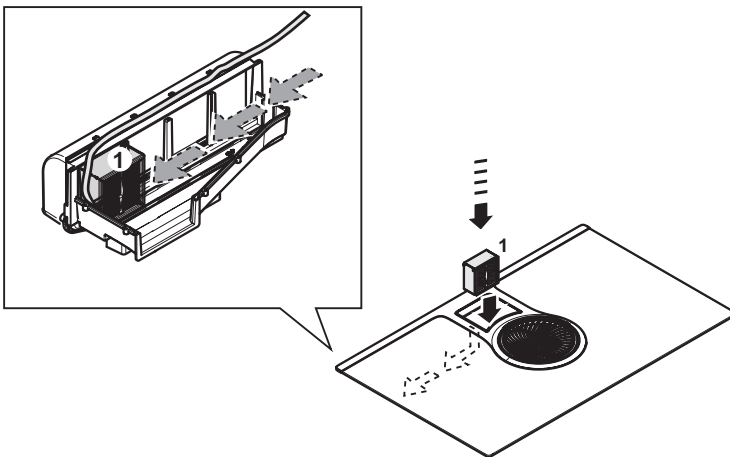


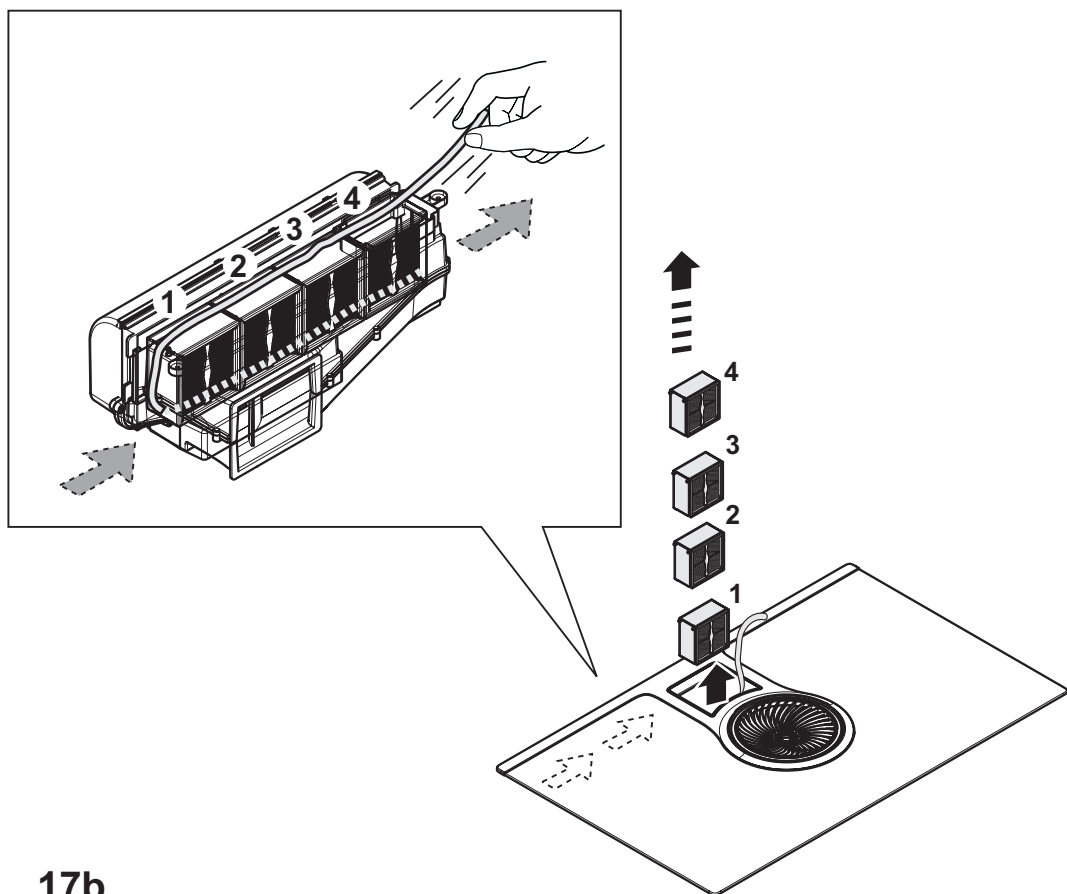
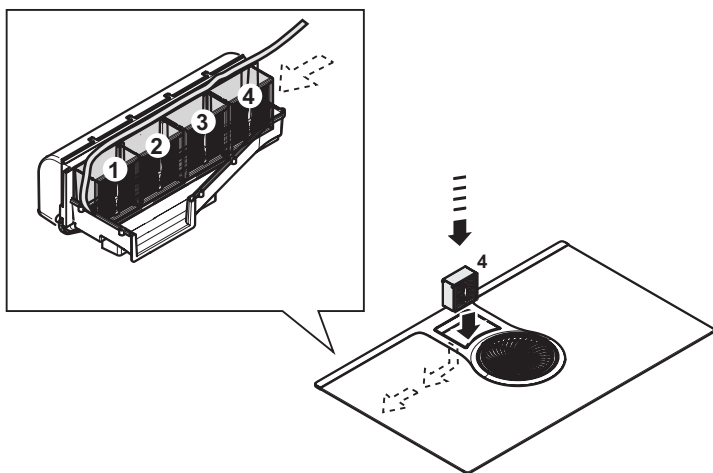


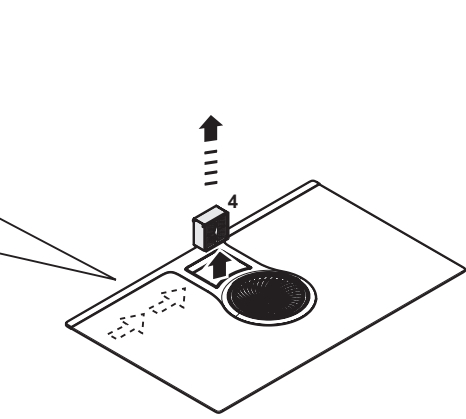
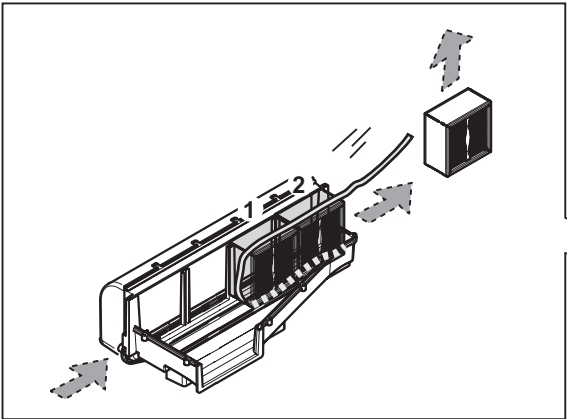
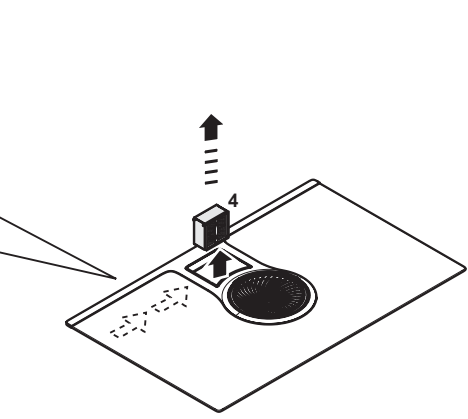
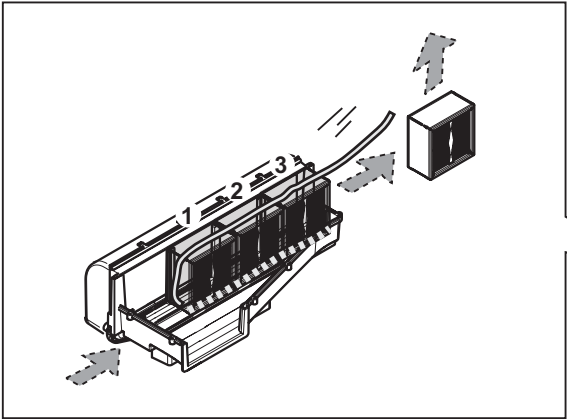
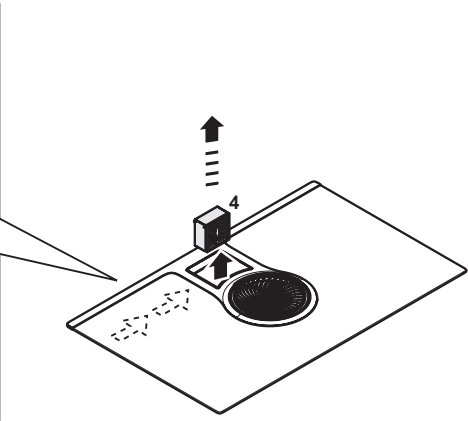
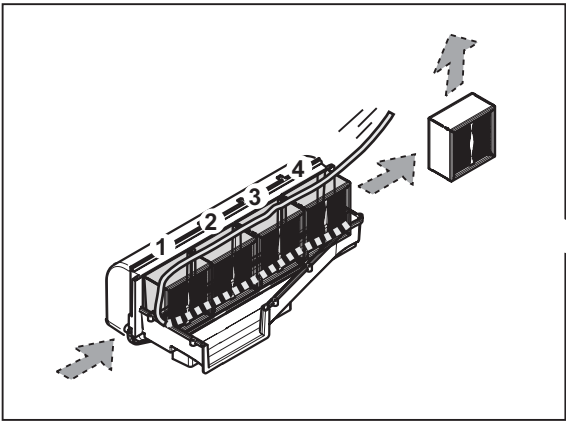
17

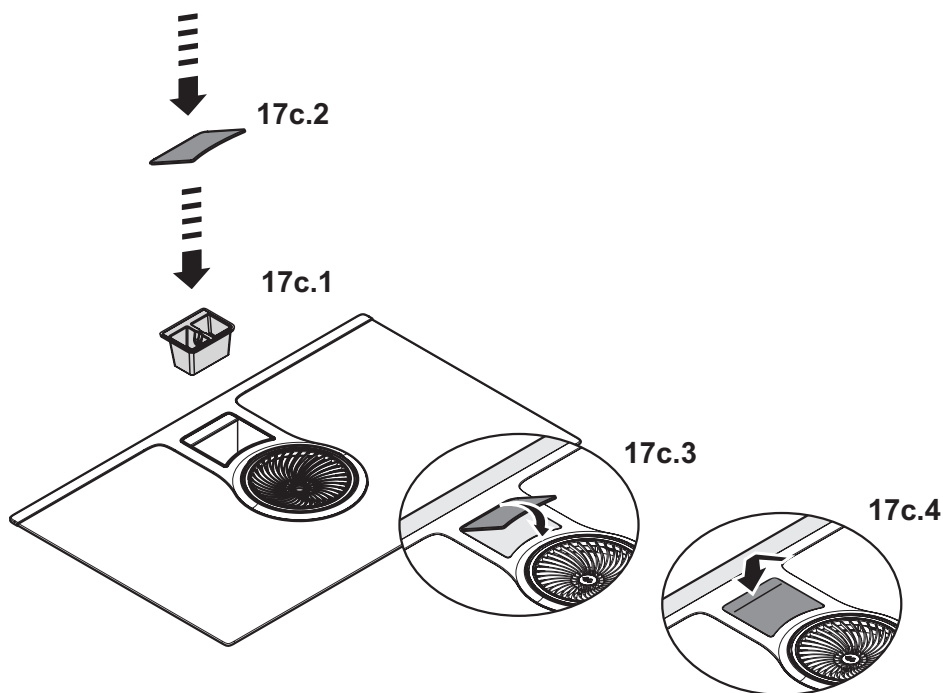
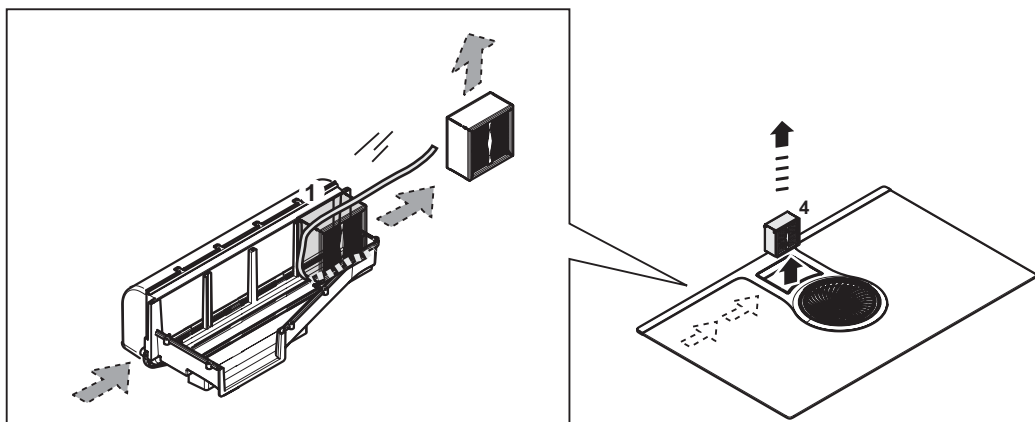


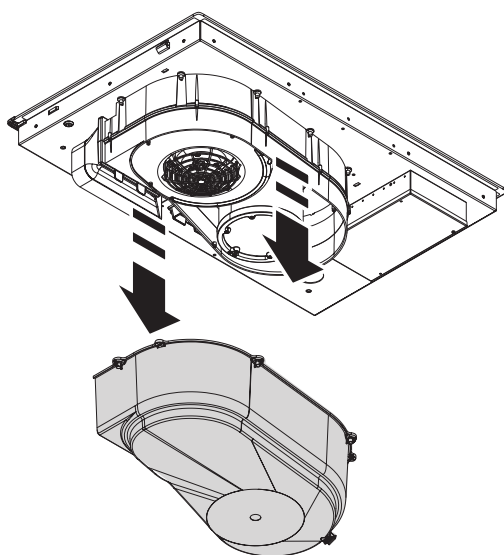
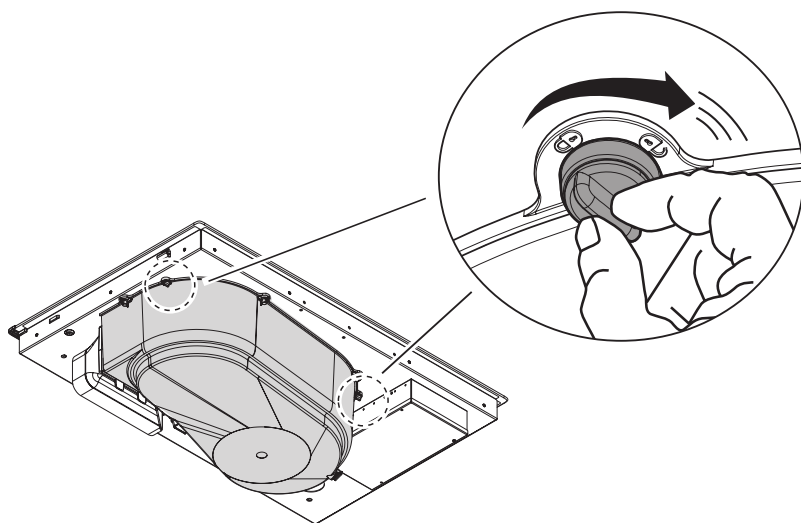
17a

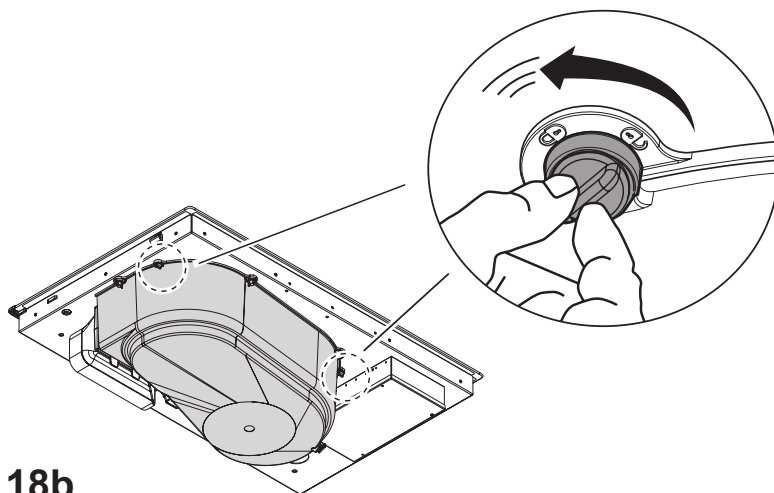
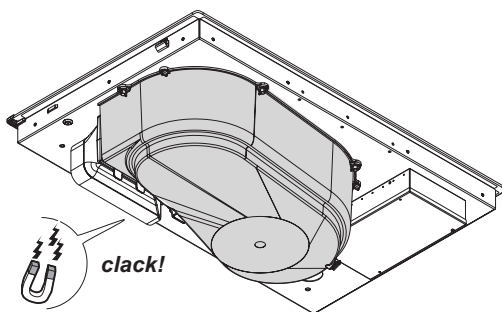
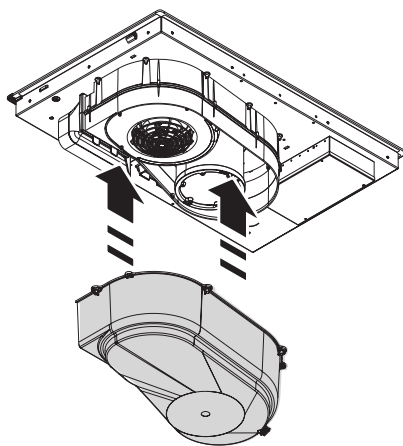


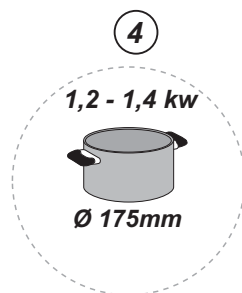
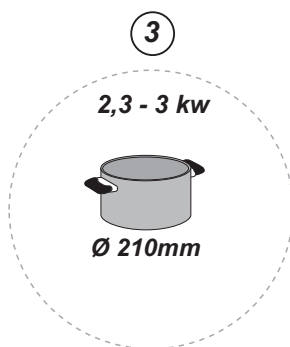
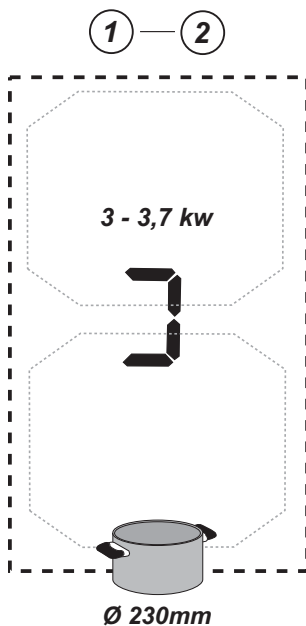
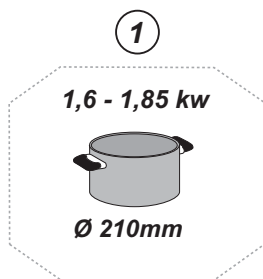
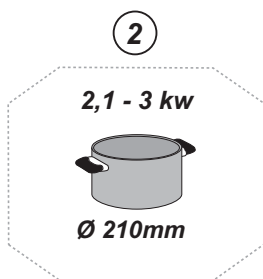
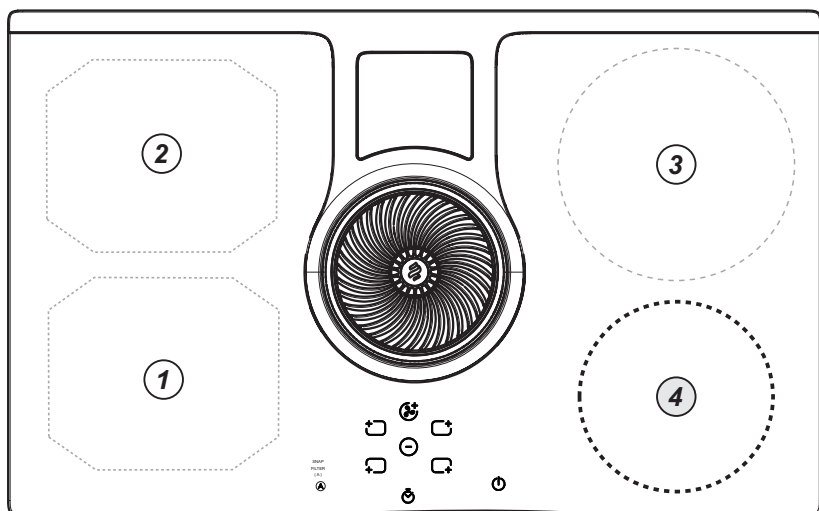


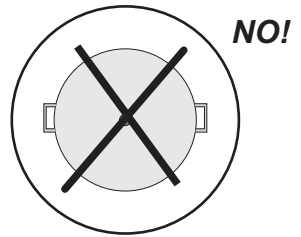
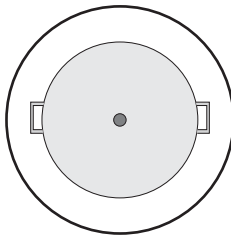
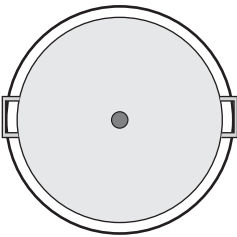
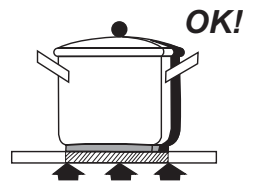
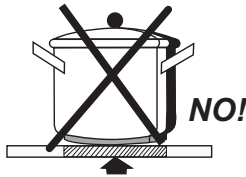
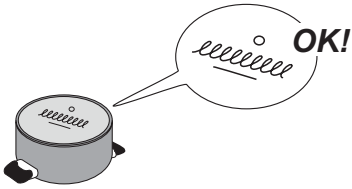












- 40 %

Anvisningerne, der er anført i denne manual skal nøje overholdes. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle fejl, skader eller brand forårsaget af apparatet, der skyldes den manglende overholdelse af instruktionerne i denne manual. Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug, til udsugning af røg, der stammer fra madstegning. Andre brug er ikke tilladt (f.eks. rumopvarmning.) Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for ikke tilladt brug, eller for forkerte indstillinger af betjeningsanordningerne.

Produktet kan muligvis have et andet udseende i forhold til modellen, der er vist på tegningerne i denne vejledning. Vejledningen til brug, vedligeholdelse og installation er dog uændret.

Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende henvisninger. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal man sørge for, at manualen følger produktet.

- ! Læs disse anvisninger nøje: Der er vigtige oplysninger om installation, anvendelse og sikkerhedsforholdsregler.
- ! Foretag ingen ændringer på produktets elektriske installationer
- ! Før apparatet installeres, kontrollér, at ingen komponenter er beskadiget. I modsat fald, ret henvendelse til forhandleren og udlad at fortsætte med installationen.
- ! Kontrollér produktets integritet, før installationen påbegyndes. I modsat fald, ret henvendelse til forhandleren og udlad at fortsætte med installationen.

Bemærk: Dele, der er markeret med symbolet "(*)", er ekstraudstyr, der kun findes på visse modeller eller ikke medfølgende dele, som kan købes separat.



Advarsler

Pas på! Overhold nøje de følgende anvisninger:

-Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal apparatets strømforsyning afbrydes.

Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes. Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, er det forbudt at reparere eller udskifte dele på apparatet.

-Det er påkrævet, at apparatet tilsluttes med jordforbindelse.

-Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at apparatet kan tilsluttes el-nettet, når det er installeret i køkkenelementet.

-For at udføre installationen i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter, skal der anvendes en godkendt flerpolet afbryder, der sikrer fuldstændig frakobling fra strømforsyningen, såfremt der opstår en tilstand af overspænding III og iht. til installationsanvisningerne.

-Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger.

-Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren.

Apparatet og dens tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne.

- Pas på, at børn ikke leger med apparatet; hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug.

- For personer, der bruger en hjerte-pacemaker eller andre aktive remedier, er det vigtigt at sikre sig, at denne stimulator er kompatibel med apparatet, før induktionsvarmepladen bruges.

.-Under og umiddelbart efter brug skal du undgå at røre ved apparatets varmelegemer.

-Undgå kontakt med klude eller andre brændbare materialer, før alle apparatets komponenter er tilstrækkeligt afkølede.

.-Anbring ikke brændbart materiale på apparatet eller i umiddelbar nærhed.

Ophedede fedtmidler eller olier er let antændelige. Overvåg stegningen af retter, der indeholder en stor mængde fedstof eller olie.

-Hvis overfladen er revnet, skal du straks slukke det for at undgå elektrisk stød.

- Apparatet er ikke beregnet til at blive sat i gang ved hjælp af et udvendigt tidsur eller af et adskilt fjernbetjeningssystem.

-Stegning med olie eller fedtstoffer på en kogeplade kan være farlig og forårsage antændelse, hvis den ikke udføres under opsyn.

Stegningen skal overvåges. Selv en hurtig stegning skal konstant overvåges.

Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk derimod for apparatet og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et låg, eller af et brandbekæmpelsestæppe.

Brandfare: Anbring ingen genstande på kogepladens overflader.

-Brug ikke damprensere til rengøring.

-Anbring ikke metalgenstande som fx. knive, gafler, skeer eller låg på kogepladens overflade, da de risikerer at blive meget varme.

- Før apparatet tilsluttes strømforsyningen: Kontrollér dataskiltet (der sidder på apparatets nederste del) for at sikre, at spænding og styrke stemmer overens med nettets

specifikationer, og at forsyningsstikket er passende. I tvivlstilfælde, ret henvendelse til en kvalificeret elektriker.

Vigtigt:

- Efter brug, skal kogepladen slukkes ved brug af den relevante betjeningsanordning, uden blot at stole på indikatoren for gryder.

- Undgå at væsker koger over ved at sænke varmen, når du koger eller opvarmer væsker.

- Varmelegemerne må ikke være tændt, uanset, om der er tomme gryder eller pander på dem, eller hvis der intet er.

- Sluk den pågældende varmezone, når stegningen er afsluttet.

Brug aldrig aluminiumfolie eller produkter emballeret med aluminium direkte til stegning. Aluminiumfolien risikerer at smelte og skade apparatet uopretteligt.

- Opvarm aldrig en dåse eller en blikdåse med madvarer uden at have åbnet den først: Den vil kunne eksplodere!

Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader.

Brug af en kraftig styrke, som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker, som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme risikerer at være farlig. I dette tilfælde, tilrådes det at anvende en mindre kraftig styrke.

Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen, og centreret. Anbring aldrig andre genstande mellem gryde og kogeplade.

- I tilfælde af meget høje temperaturer sænker apparatet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezone.

Før et hvilket som helst rengørings- eller vedligeholdelsesindgreb, skal apparatets strømforsyning afbrydes ved at trække stikket ud, eller ved at frakoble boligens hovedafbryder

Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker.

Apparatet må kun anvendes af børn, der er mindre end 8 år, eller af personer med nedsatte fysiske, sensoriske, eller mentale evner, eller som ikke har den nødvendige erfaring og kendskab til det, hvis de er under opsyn, eller såfremt de har modtaget de nødvendige anvisninger til sikker brug af apparatet, og har kendskab til de dermed forbundne risici. . Det er nødvendigt at holde øje med, at børn ikke leger med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

Lokalet skal være udstyret med en passende udluftning, når emhætten anvendes samtidig med andre apparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer.

Emhætten skal rengøres med hyppige mellemrum, både indvendigt og udvendigt (MINDST EN GANG OM MÅNEDEN). Overhold under alle omstændigheder de udtrykkelige anvisninger i vedligeholdelsesvejledningen.

Manglende overholdelse af emhættens rengøringsforskrifter og af filtrenes udskiftning og rengøring medfører brandfare.

Det er strengt forbudt, at flambere retter.

Brug af åben ild er skadelig for filtrene og kan medføre brand, og skal af denne grund under alle omstændigheder undgås.

Friturestegning skal udelukkende udføres under opsyn, for at undgå, at den overophedede olie antændes.

PAS PÅ! Når kogepladen er i brug, kan emhættens tilgængelige dele blive meget varme.

Pas på! Apparatet må ikke tilsluttes strømforsyningen, før installationen er helt fuldført.

Angående de anviste tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler til udledning af røg, overhold nøje de lokale myndigheders forskrifter.

Den udsugede luft må ikke udsendes til en kanal, der anvendes til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer.

Emhætten må ikke bruges eller efterlades hvis pærerne ikke er korrekt monteret, for at forebygge risiko for elektrisk stød.

Brug aldrig emhætten uden en korrekt monteret rist!

Brug kun de medfølgende fastspændingsskruer til produktet til installationen, eller – såfremt de ikke medfølger – indkøb den korrekte skruetype. Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen.

Når emhætten og apparaterne, der er forsynet med en kraft, der er forskellig fra strøm, anvendes samtidig, skal rummets negative tryk ikke overskride de 4 Pa (4 x 10-5 bar).

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med Europaparlamentets og Rådets Direktiv 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (Affald af elektrisk og elektronisk udstyr). Brugeren, der sørger for at bortskaffe dette produkt på korrekt måde, medvirker til at forebygge de potentielt negative indflydelser for miljø og sundhed.



Symbolet med skraldespanden , der er anført på produktet eller i den medfølgende dokumentation, angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men derimod indsamles særskilt for derefter at bringe det til de dertil beregnede indsamlingspunkter til genbrug af elektriske og elektroniske udstyr. Produktet skal derfor bortskaffes i henhold til de lokale normer til indsamling af specielt affald. For yderligere oplysninger angående behandling, genvinding og genbrug af dette produkt, ret henvendelse til kommunens tekniske forvaltning, til genbrugsstationerne eller til butikken, der har solgt produktet.

Apparatet er designet, testet og produceret i overensstemmelse med de følgende normer:

- Sikkerhed: DS/EN/IEC 60335-1; DS/EN/IEC 60335-2-6, DS/EN/IEC 60335-2-31, DS/EN/IEC 62233.
- Ydelser: DS/EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; DS/EN/IEC 60704-1; DS/EN/IEC 60704-2-13; DS/EN/IEC 60704-3; ISO 3741; DS/EN 50564; IEC 62301.
- EMC: DS/EN 55014-1; CISPR 14-1; DS/EN 55014-2; CISPR 14-2; DS/EN/IEC 61000-3-3; DS/EN/IEC 61000-3-12. Forslag til en korrekt brug for at reducere miljøbelastningen: Når stegningen starter, tænd for emhætten på minimumhastighed, og lad den være tændt i nogle minutter også efter at stegningen er færdig. Øg hastigheden udelukkende hvis der er store røg- og dampmængder, og anvend booster-funktionen kun i de tilfælde hvor det er strengt nødvendigt. Udskift kulfilteret/kulfiltrene, når det er nødvendigt, for at sikre, at systemet til nedsættelse af lugt altid er effektivt. For at sikre fedtfilterets effektivitet, rengør det, hver gang det er nødvendigt. Anvend den største tilladelige kanalsystemdiameter, der er anført i manualen, for at optimere effektiviteten og minimere støjen.

Brug

Brug af kogeplade

Stegning på induktionsplader baserer sig på det fysiske fænomen kaldt magnetisk induktion. Den grundlæggende systemegenskab består i, at energien overføres direkte fra varmegeneratoren til gryden.

Fordele:

Ved sammenligning med elektriske kogeplader, er en induktionsplade:

- **Mere sikker:** Lavere temperaturer på glasoverfladen.
- **Hurtigere:** Fødevarerne opvarmes på mindre tid.
- **Mere præcis:** Pladen reagerer øjeblikkeligt på din styring
- **Mere effektiv:** 90% af den opsugede energi forvandles til varme. Desuden, efter at have fjernet gryden fra pladen, afbrydes varmeoverførslen omgående, og det medvirker til at undgå unyttige varmeafledninger

Kogegrej til tilberedningen

Brug kun gryder, der er mærket med symbolet for Vigtigt:



For at undgå uoprettelige skader på pladens overflade, brug aldrig:

- beholdere, hvor bunden ikke er helt flad.
- metalbeholdere med emaljeret bund.
- beholdere med grov bund, for at undgå at ridse pladens overflade.
- Anbring desuden aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel.

Kogegrej, du allerede har

Stegning ved induktion anvender det magnetiske princip for at generere varme. Beholderne skal derfor indeholde jern. Det er muligt at kontrollere, om grydematerialet er magnetisk ved hjælp af en enkel magnet. Hvis magneten ikke tiltrækkes, er gryderne ikke egnede til stegning ved induktion.

Anbefalet diameter på kogegrejets bund

VIGTIGT: Hvis gryderne ikke er af korrekt størrelse, tændes kogezoneerne ikke.

Du kan finde den påkrævede grydediameter for hver enkelt kogezone i afsnittet med tegninger i denne brugsanvisning.

Energibesparelse

For at opnå de bedste resultater tilrådes det at:

- Anvende pander og gryder med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse.
- Udelukke anvendelse af pander og gryder med flad bund.
- Lægge låg på gryden under stegningen, hvis det er muligt.
- Koge grøntsager, kartofler osv. med en lille mængde vand for at reducere kogetiden.
- Brug trykkoger, der reducerer både energiforbruget og tilberedningstiden yderligere.
- Anbring gryden midt på den pågældende kogezone på pladen.

Brug af sugeapparat

Udsugningssystemet kan enten bruges som udsugningsudgave, med udvendig udledning, eller med filtreringsfunktion med indvendig recirkulation.



Udsugningsudgave

Fig.7

Dampene udledes udvendigt ved brug af en serie rørforbindinger (ikke medfølgende, købes separat), der fastgøres på den medfølgende koblingsflange.

Udtømningsrørets diameter skal svare til forbindelsesringens diameter:

- Med rektangulær udgang 222 x 89 mm
- med rund udgang Ø 150 mm (*)

Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler udsugningsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen.

Fig.7c

Produktet forbindes til rør og udtømningshuller på væggen med en diameter, der svarer til luftudgangen (koblingsflange). Brug af rør og udtømningshuller på væggen med en mindre diameter, medfører en nedsættelse af udsugningsydelse og en drastisk støjforhøjelse.

Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

! Anvend en kanal, der er så kort, som muligt.

! Anvend en kanal med det mindst tilladte antal bøjninger (bøjningens maksimale vinkel: 90°).

! Undgå vigtige ændringer på kanalens snit



Filtrerende udgave

Fig. 8

Den udsugede luft filtreres ved hjælp af de pågældende fedt- og lugtfilter, før den sendes tilbage i rummet.

Produktet leveres med alle delene, der er nødvendige til en standardinstallation, med luftudgangen på frontdelen af køkkenelementets sokkel.

Indpakningen indeholder allerede fire sæt keramiske filtre med aktivt kul, der sikrer optimale ydelser. De keramiske filtre er innoverende, modulære kulfiltre, der er genvindelige (der henvises til denne manual i afsnittet Vedligeholdelse – Filtre med aktivt kul).

De kemisk-fysiske egenskaber gør det muligt at opnå en høj lugtopsugningseffektivitet og en høj mekanisk modstandsevne-

Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler filtreringsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen.

Fig. 13b

Kig på websiderne www.elica.com og www.shop.elica.com for at se hele serien med de tilgængelige sæt, og for at gennemføre de forskellige installationer, både som filtrerings- og som udsugningsudgave.

Installering

Både den elektriske og den mekaniske del af installationen skal udføres af autoriserede teknikere.

Apparatet er fremstillet med henblik på indbygning i en arbejdsflade (tykkelse 3-6 cm)

Minimumsafstanden mellem kogepladen og væggen skal være mindst 5 cm for frontdelen og mindst 10 cm for siderne.



Elektrisk tilslutning

Fig. 3

- Apparatet skal frakobles strømforsyningen

- Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende forskrifter for installation og sikkerhed.

- Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit.

- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen.

- Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på apparatet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres.

- Anvend ikke forlængerledninger.

- Jordforbindelse er lovkrav.

- Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere i forhold til de andre kabler.

- Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med apparatet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm² for effektydelse på op til 7200 Watt, mens det for højere effektydelser skal være på 4 mm².

- Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50°C over stuetemperaturen.

- Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til el-nettet, og tilslutningen til el-nettet skal derfor gennemføres med en flerpolet afbryder iht. forskrifterne, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III. Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført.

Pas på! Før strømforsyningen tilsluttes igen for at tjekke, at apparatet fungerer på korrekt måde, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt monteret.

Pas på! Udskiftning af kredsløbsforbindelseskablet må kun udføres af den autoriserede servicetekniker.

Bemærk: Produktet er forsynet med en Power Limitor funktion, der gør det muligt, at indstille en maksimal kw opsugningssøjle

Justeringen skal gennemføres når produktet forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet (inden for de næste 2 minutter). Til **Power Limitation justeringen**, henvises der til denne manual, under afsnittet "Drift".

Montering

Før installationen igangsættes:

- Når produktet er pakket ud, skal det kontrolleres, at der ikke er opstået skader under transporten. Hvis dette er tilfældet, skal du kontakte forhandleren eller vores Kundeservice, før installationen startes.
- •Kontrollér, om det købte produkt har en passende størrelse til det valgte installationssted.
- •I tab Kontrollér emballagen for at sikre, at der (pga. transporten) ikke befinder sig tilbehørsmaterialer (som fx poser med skruer, garantibevis osv.). Tag det i så fald ud og opbevar det.
- •I tab Kontrollér, om der findes en egnet stikkontakt i nærheden af installationsstedet.

Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:

- Produktet må ikke installeres på kølekilder, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner eller tørretumblere.

- Udfør først de nødvendige udskæringer i køkkenelementet, før kogepladen anbringes, og sørg omhyggeligt for at fjerne spåner og savsmuld.

VIGTIGT: Anvend et monokomponent forseglingsmiddel (**S**), der er i stand til at modstå temperaturer op til 250° ; før installationen skal overfladerne, der skal klistres, rengøres grundigt, og alle stofferne, der risikerer at forringe klæbeevnen (f.eks.: Slipmidler, konserveringsmidler, fedtmidler, olier, pulvere, rester af gamle klæbemidler e.l.) fjernes; Klæbemidlet skal fordeles jævnt på hele rammens perimeter; Efter pålimning, lad klæbemidlet tørre i 24 timer ca.

Fig. 1a/1b

Pas på! Hvis skruerne og fastspændingsanordningerne ikke monteres i henhold til disse anvisninger, kan der være risiko for elektriske farer.

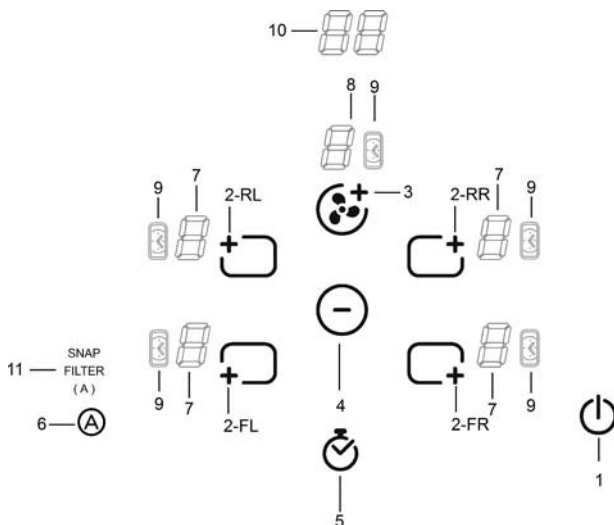
Bemærk: Til en korrekt installation af produktet, tilrådes det, at tape rørføringerne med et klæbemiddel med de følgende specifikationer::

- Elastisk film i blød PVC, med klæbemiddel baseret på akryl
- Det skal stemme overens med direktivet DIN DS/EN 60454
- Flammehæmmende
- Udmærket modstandsevne over for aldring
- Modstandsevne over for temperatursvingninger
- Anvendeligt ved lave temperaturer.

Funktion

Kontrolpanel

Bemærk: For at vælge styringerne skal du blot berøre (trykke på) de symboler, der viser de enkelte styringer.



Taster

1. **ON/OFF** for kogeplade/sugeapparat til kogeplade
2. Valg af kogezone
Power Level øgning
3. Hastighedsøgning (styrke) af udsugning
4. Power Level nedsættelse
Hastighedsnedsættelse (styrke) af udsugning
Nedsættelse af Timerens tidsindstilling
5. Timer aktivering
Øgning af Timerens tidsindstilling
6. Aktivering af automatiske funktioner
Nulstilling af filtermætning

Display / LYSDIODE

7. Power Level visning
8. Visning af udsugningshastigheden (styrke)
9. Timer indikator aktiv
10. Timer tidsindstillingsindikator
11. Indikator til automatisk udsugningsfunktion
Indikator til filterassistance
Indikator til SNAP-funktion

BRUG AF KOGEPLADE

Det skal du vide, før du starter:

Alle kogepladens funktioner er udtænkt med henblik på at overholde de strengeste sikkerhedsforskrifter.

Derfor:

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

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



Pas på! I tilfælde (f.eks.) af langvarig brug, er det muligt at slukningen af kogezone ikke sker øjeblikkeligt, da den er under nedkøling; på kogezonens display vises symbolet "H" for at angive denne nedkølingsfase.

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

Kogezonens display

i displayet for den pågældende kogezone angives:

Kogezone tændt	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Bridge-funktion aktiv	
Temperature Manager funktion aktiv	
"Child Lock" funktion aktiv	

Kogepladens specifikationer

● Safe Activation

Produktet aktiveres udelukkende når der er gryder på kogezone: Opvarmningsprocessen starter ikke, eller også afbrydes den hvis der ingen gryder er, eller hvis de fjernes.

● Pot Detector (Gryde detektor)

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 styrkeniveau.

● Residual Heat Indicator

Hvis en eller flere kogezone slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på displayet af den tilsvarende zone, ved brug af symbolet "H".

Drift

Bemærk: For at aktivere en hvilken som helst funktion, er det først nødvendigt at aktivere den ønskede zone.

● Tænding

Tryk på (berør) ON/OFF kogeplade/ sugeapparat
Advarselsslampen tænder, for at indikere, at kogepladen/sugeapparatet er parat til brug.
Tryk igen for at slukke

Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

● Valg af kogezone

Berør (tryk på) valgknappen (2) for den ønskede kogezone.

● 9 Power Level

Pladen er udstyret med 9 styrkeniveauer

Berør (tryk på) valgknappen , for at øge styrkeniveauet;

Berør (tryk på) valgknappen , for at nedsætte styrkeniveauet;

Styrkeniveauet vises på displayet af den valgte zone: "1...9"

● Power Booster

Produktet er forsynet med et supplerende effektniveau (udover niveau **S**), der vedbliver aktiv i 5 minutter hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.

Berør (tryk på) valgknappen , for at øge styrkeniveauet (ud over niveau **S**) og aktivere Power Boosteren. Power Booster niveauet er angivet på displayet af den valgte zone med symbolet "**P**".

Bemærk: Kogezonen  (**FIG.19**) er ikke forsynet med en timer til Power Boosteren;

for at deaktivere Power Boosteren, tryk på .

● Bridge Zones

Kogezonerne, takket være Bridge-funktionen, er i stand til at arbejde i kombineret måde, for at danne en eneste zone med samme styrkeniveau. Denne funktion muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder af store mål.

Det er muligt at anvende den frontale kogezone "**Master**" sammen med den tilsvarende zone på bagsiden "**Sekundær**" (for at kontrollere på hvilke zoner denne funktion er tilgængelig, slå op i den illustrerede del i denne manual).

For at aktivere Bridge-funktionen:

- **Vælg kogezonen "Master"** 
(der skal være på styrkeniveau 0)

- **hold den nede**  indtil et akustisk signal lyder, og derefter vises symbolet 
der blinker på displayet (**7**) i den "Sekundære" kogezone"

- **vælg den "Sekundære" kogezone** inden for 3 sekunder

- **indstil driftsniveauet (Styrke)**  fra "Master" kogezonen, der vises på det pågældende display (**7**)

Bemærk: For at deaktivere **Bridge-funktionen** er det kun nødvendigt at bringe kogezonen temperatur på .

● (Temperature Manager)

Temperature Manager er en kontrolfunktion, der gør det muligt at bevare varmen på en konstant temperatur, med et styrkeniveau, der er optimeret mellem 0 og 1; ideelt for at holde retterne, der allerede er tilberedt, varme.

Funktionen Temperature Manager aktiveres ved første tryk på

tasten .

På displayet af zonen, der er i drift med Temperature Manager vises symbolet .

● Child Lock

Child Lock systemet undgår, at børn kommer tilfældigvis for at tænde for kogezonerne og for udsugningszonen, ved at umuliggøre aktivering af en hvilken som helst funktion. Child Lock systemet kan aktiveres udelukkende med tændt produkt, men med kogezonerne (og udsugningszonen) der er slukket.

Aktivering:

• Fjern eventuelle gryder fra kogepladen

• tryk og hold samtidig tasterne  (**FR**) og  nede.

• derefter igen og valgknappen  (**2-FR**);
Et dobbelt akustisk signal angiver, at **Child Lock** funktionen er aktiv, og displayet viser et "**L**" (**7**).

Deaktivering:

• tryk og hold samtidig tasterne  (**2-FR**) og  nede.

• derefter igen  ;
Et dobbelt akustisk signal angiver, at **Child Lock** funktionen ikke er aktiv, og displayet med et "**L**" forsvinder (**7**).

Midlertidig deaktivering: Det er muligt at bruge en kogezone, selv om **Child Lock** funktionen er aktiveret.

Følg den nedenstående fremgangsmåde::

• Tryk og hold samtidig tasterne  (**2-FR**) og  nede.

Det er nu muligt, at anvende kogezonen normalt. **Child Lock** funktionen genaktiveres når kogepladen slukkes.

● Timer

Timer funktionen er en nedtællingsfunktion, der kan indstilles, også samtidig, på hver kogezone (og på udsugningszonen). Når den indstillede tid er afsluttet, slukkes kogezone (eller udsugningszonen) automatisk, og et akustisk signal advarer brugeren.

Timeren aktiveres ved at trykke på symbolet  så snart timeren har afsluttet nedtællingen, udsendes et akustisk signal (i 2 minutter, eller også afbrydes det ved at trykke på en hvilken som helst tast på pladen), mens displayet (10) blinker med symbolet .

Justering af Timer funktionen for kogepladen

- Vælg kogezone 
- Tryk på  for at få adgang til justeringsfunktionen.
- Justér Timerens varighedstid:

Tryk på valgknappen , for at øge den automatiske slukningstid

Tryk på valgknappen , for at nedsætte den automatiske slukningstid

Om ønsket kan denne fremgangsmåde gentages for de andre kogezone.

Bemærk: Hver kogezone kan have en forskellig Timer indstillet; på displayet (10) vises i 10 sekunder nedtællingen af den sidst valgte plade, derefter vises nedtællingen med den korteste tidsindstilling.

Sådan slukkes timeren:

- indstil timerværdien på "0", ved brug af 
- sluk for kogepladen ved brug af 

Bemærk: Funktionen er fortsat aktiv, hvis ikke du i mellemtiden trykker på andre taster.

Bemærk: Ved siden af kogezone, mens Timeren er i

brug, vises symbolet 

● Egg Timer

Egg Timeren er en uafhængig nedtælling i forhold til kogezone (og af udsugningszonen). Når den indstillede tid er afsluttet, advares brugeren ved brug af et akustisk signal.

Egg Timeren aktiveres ved at trykke på .

Bemærk: Til justering af **Egg Timer** funktionen, følg den samme fremgangsmåde som er indikeret for **Timer** funktionen

● Power Limitation

Power Limitation funktionen gør det muligt, at indstille produktets funktion, ved at begrænse opsuget til en maksimal søjle på 3,1 kW.

Bemærk: Justeringen skal gennemføres med slukket plade,

uden at trykke på tasten , når kogepladen forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet inden for de næste 2 minutter.

For at indstille Power Limitation funktionen:

- Tryk på 
- fortsæt med at holde  nede og slip 
- et kortvarigt akustisk signal udsendes
- fortsæt med at holde  nede og slip  (2-FL)
- det er nu muligt at slippe tasten .

Displayet (7) på **zonen FL** viser i skiftevis sekvens symbolerne "C" og "0", for at angive, at det er muligt at gennemføre indstillingen

displayet (7) på **zonen RL** viser den aktuelle indstilling**

0 = 7,4 KW

1 = 3,1 KW

** standardindstillingen er justeret på 7,4 KW

- for at ændre Power Limitation indstillingen, tryk på  (2-FL)

- for at gemme valget, tryk på , i 2 sekunder; et langt akustisk signal udsendes, for at bekræfte at indstillingen lykkedes.

- tryk på , for at afbryde funktionen

BRUG AF SUGEAPPARATET

● Tænding

Tryk på (berør)  ON/OFF kogeplade/ sugeapparat
Advarselslampen tænder, for at indikere, at
kogepladen/sugeapparatet er parat til brug.
Tryk igen for at slukke

Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

● Tænding af sugeapparat:

Berør (tryk på) valgknappen  for at aktivere
sugeapparatet

● Udsugningshastighed (styrke)

Berør (tryk på) valgknappen , for at øge
udsugningsniveauet (styrken) (0-10);

Berør (tryk på) valgknappen , for at nedsætte
udsugningsniveauet (styrken) (10-0);

● Timer

Timeren aktiveres, fra en hvilken som helst hastighed, ved at

trykke på symbolet 

displayet (10) viser nedtællingen,

på displayet (8) vises symbolet 

Justering af Timeren til sugeapparatet

Det er muligt at justere og ændre de forindstillede
slukningstider. Ændringen skal udføres med aktiveret
Timer:

Tryk på , for at øge den automatiske slukningstid

Tryk på , for at nedsætte den automatiske
slukningstid

● Indikator til filtermætning

Emhætten signalerer når det er nødvendigt at udføre filtrernes
vedligeholdelse:

Lysdioden "FILTER"(11) tænder

● Nulstilling af mætning for filteret

Efter vedligeholdelsesindgrebet på filtrene, tryk langvarigt på

tasten ; lysdioden "FILTER" slukker, og indikatorens
tælling genstarter.

● Automatisk drift

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

For at aktivere denne funktion:

Tryk på  i kort tid, lysdioden "(A)" (11) tænder, for at
vise at kappen er i drift med denne funktion.

● Automatisk drift af emhætten med SNAP®

For at forbinde emhætten og SNAP®, henvises der til
vejledningen leveret sammen med SNAP® eller også web-
stedet www.elica.com.

Bemærk: SNAP® er en hjælpeudsugningsenhed, der er i
stand til at fungere sammen med emhætten.

For at aktivere denne funktion:

Tryk på , lysdioden "(A)" og lysdioden SNAP (11)
lyser, for at vise, at emhætten er i drift med denne funktion
aktiveret.

Effekttabel

Effektniveau		Tilberedningstype	Anvendelse af niveauet (Angivelsen supplerer dine egne erfaringer og tilberedningsvaner)
Maks. effekt	Boost	Hurtig opvarmning	Ideel til at bringe fødevarens temperatur hurtigt op, til kogepunktet hvis det er vand, eller hurtig opvarmning af fedtstoffer til tilberedningen
	8-9	Stege - Koge	Ideel til at brune kød, igangsætte en tilberedning, friturestege frysevarer, hurtig opvarmning
Høj effekt	7-8	Brune – stege – koge - grille	Ideel til at stege, vedligeholde kogning, tilberede og grille (i kort tid, 5-10 minutter).
	6-7	Brune – tilberede – stuvning – stege - grille	Ideel til at stege, vedligeholde let kogning, tilberede og grille (i mellemlang tid, 10-20 minutter), foropvarmning af tilbehør
Mellemhøj effekt	4-5	Tilberede – stuvning – stege - grille	Ideel til stuvning, vedligeholde kogning på lavt niveau, tilberede (i længere tid). Indkogning af pasta, risotto, sauce o.l.
	3-4	Tilberede – svag kogning - indkogning	Ideel til tilberedning af længere varighed (ris, saucer, grydestege, fisk), når tilberedningen foregår i væske (fx vand, vin, suppe, mælk), indkogning af pasta
	2-3		Ideel til længerevarende tilberedning (mængde mindre end en liter: ris, saucer, grydestege, fisk), når tilberedningen foregår i væske (fx vand, vin, suppe, mælk)
Lav effekt	1-2	Smelte – optø – holde varme - indkogning	Ideel til at smelte smør, forsigtig smeltning af chokolade, optøning af små fødevarer
	1		Ideel til at holde madvarer varme i små portioner lige efter tilberedningen eller holde serveringsklare retter varme samt til indkogning af risotto
OFF	Effekt nul	Afsætningsflade	Kogepladen er i stand-by eller slukket (mulighed for restvarme efter tilberedning, som signaleres med H-L-O)

Tilberedningstabel

Fødevaretype	Retter eller tilberedningstype	Effektniveau og tilberedningens faser			
		Første fase	Effekt	Anden fase	Effekt
Pasta, ris	Frisk pasta	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	7-8
	Frisk pasta	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	7-8
	Kogt ris	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	5-6
	Risotto	Sautering og opvarmning af ris	7-8	Tilberedning	4-5
Grøntsager	Kogte	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning	6-7
	Stegte	Opvarmning af olien	9	Stegning	8-9
	Friturestegte	Opvarmning af tilbehøret	7-8	Tilberedning	6-7
	Stuvede	Opvarmning af tilbehøret	7-8	Tilberedning	3-4
	Dybtestegte	Opvarmning af tilbehøret	7-8	Tilberedning til gylde	7-8
Kødvarer	Steg	Bruning af kødet i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Grillet	Foropvarmning af panden	7-8	Grillning på begge sider	7-8
	Grydesteg	Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	4-5
	Stuvning	Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	3-4
Fisk	Grillet	Foropvarmning af panden	7-8	Tilberedning	7-8
	Stuvning	Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Stegt i olie	Opvarmning af olie eller fedtstof	8-9	Stegning	7-8
Æg	Spejlede	Opvarmning af panden med smør eller fedtstof	6	Tilberedning	6-7
	Omelet	Opvarmning af panden med smør eller fedtstof	6	Tilberedning	5-6
	Blødkogt/hårdkogt	Opvarmning af vandet	Booster-9	Tilberedning	5-6
	Pandekage	Opvarmning af panden med smør	6	Tilberedning	6-7
Saucer	Tomat	Bruning med olie (hvis med smør, niveau 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Ragout	Bruning med olie (hvis med smør, niveau 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Besciamel	Tilberedning af grundingsredierter (smeltning af smør og mel)	5-6	Bringes til let opkogning	3-4
Desserter, cremer	Kagecreme	Bringer mælken i kog	4-5	Vedholder let kogning	4-5
	Budding	Bringer mælken i kog	4-5	Vedholder let kogning	2-3
	Ris i mælk	Opvarmer mælk	5-6	Vedholder let kogning	2-3

Vedligeholdelse

Vedligeholdelse af kogeplan

Pas på! Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal det tilsikres, at kogezoneerne er slukkede, og at varmeadvarselsslampen ikke længere er synlig.

Rengøring

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

Vigtigt:

Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe. Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset.

Brug ikke irriterende kemiske rengøringsmidler, som fx spray til ovnrens eller pletfjernere.

Efter hver brug skal kogepladen køle af, og herefter rengøres for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester.

Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes.

Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen.

Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af induktionsplader (følg fabrikantens anvisninger).

DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENERE!!!

Vigtigt:

Ved tilfældige og store udslip af væsker fra gryderne, er det muligt at gribe ind ved brug af udtømningsventilen, der sidder på produktets nedre del, for at fjerne alle rester og udføre en rengøring med den maksimale hygiejniske sikkerhed.

Fig.16

Til en dybere og mere grundig rengøring, er det muligt fuldstændigt at fjerne det nedre kar.

Fig.18a - 18b

Vedligeholdelse af sugeapparat

Rengøring

Til rengøringen anvend **UDELUKKENDE** en fugtig klud med flydende neutrale rengøringsmidler. **UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!**

Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler.

UNDGÅ BRUG AF SPRIT!

Fedtfilter

Fig. 15

Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.

Filteret skal rengøres en gang om måneden (eller når signaleringssystemet for filtermætning angiver behovet), ved brug af milde vaskemidler, manuelt eller i opvaskemaskine ved lav temperatur og med kort opvaskecyklus.

Ved vask i opvaskemaskine, risikerer fedtfilteret at blive misfarvet, men dette vil ikke have negativ indflydelse på dets filtrerende egenskaber.

Filtre med aktivt kul

(Udelukkende til filtrerende udgave)

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

Opfanger lugt fra madlavning

Produktet er forsynet med fire filterbatterier, der tilbageholder lugten takket være det aktive kul. Det aktive kul er indbygget i en keramisk struktur, der gør det muligt at opfange fuldstændigt og uden besvær urenhederne, ved at danne en høj opsuptionsflade

Mætningen af de **keramiske filtre med aktivt kul** sker efter en mere eller mindre langvarig brug, og er afhængig af køkkentypen og af regelmæssigheden af fedtfilterets rengøring. En termisk regeneration af disse filtre er også mulig hver 2/3 måned i en forvarmet ovn ved 200°C i en time. Regenerationen gør det muligt at forlænge filtrenes levetid op til højst 5 år.

Fejlfinding

FEJLKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	UDBEDRING AF FEJL
E2	Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer	De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj	Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen
E3	Uegnet beholder	Tab af magnetiske egenskaber	Fjern gryden
E5	Kommunikationsproblemer mellem brugerens grænseflade og induktionsmodulet	Der kommer ikke strøm til modulet; Strømforsyningskablet er ikke tilsluttet rigtigt, eller også er kablet defekt	Frakobl kogepladen fra strømforsyningen og kontrollér forbindelsen
Til alle de andre fejlsignaleringer (E ... U ... C ...)	Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden		

Serviceafdeling

Før du kontakter serviceafdelingen.

1. Kontrollér, om det er muligt at løse problemet på egen hånd, ifølge oplysningerne under "Fejlfinding".
2. Sluk apparatet og tænd det igen for at se, om fejlen er rettet.

Hvis problemet efter de ovenfor anført eftersyn vedvarer, skal du kontakte din nærmeste serviceafdeling.

Noudata tässä ohjekirjassa annettuja käyttöohjeita huolellisesti. Valmistaja ei vastaa ohjekirjassa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuneista haitoista, vahingoista tai tulipaloista. Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsentämiseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kielletty (esimerkiksi huoneen lämmittäminen). Valmistaja ei vastaa vääristä tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Tuote saattaa olla ulkonäöltään erilainen kuin

käyttöohjeen kuvissa näkyvä malli. Käyttöohjeet, asennus ja huolto ovat kuitenkin muuttumattomat.

On tärkeää säilyttää ohjekirja tulevaa tarvetta varten.

Mikäli laite myydään tai siirretään uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttuu, on varmistettava että käyttöohje jää uuden käyttäjän saataville.

! Lue käyttöohjeet huolellisesti: ne sisältävät tärkeää tietoa laitteen asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.

! Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin

! Tarkista ennen laitteen asennusta, että kaikki osat ovat vahingoittumattomia. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

! Tarkista tuotteen eheys ennen kuin ryhdyt asennukseen. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

Huomautus: Symbolilla “(*)” merkityt tarvikkeet ovat vain joissakin malleissa mukana olevia lisävarusteita tai tarvikkeita, jotka on ostettava erikseen.



Varoituksia

Varoitus! Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita:

- Laite tulee kytkeä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista.

- Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin.

- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.

- Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta kalusteeseensa asennetun laitteen voi kytkeä sähköverkkoon.

- Asennus on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen vain, jos järjestelmässä on määräysten mukainen moninapainen verkkokytkin, jolla varmistetaan että laite on täysin irrallaan sähköverkosta yliännite III tilanteessa, asennusmääräysten mukaisesti.

- Älä käytä soviteosia tai jatkojohtoja.

- Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla.

- Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat kuumiksi käytön aikana. Varo koskemasta kuumeneviin osiin.

- On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella. Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä laitteen kosketettavissa olevat osat voivat tulla hyvin kuumiksi käytön aikana.

- Sydämen tahdistimien tai muiden samankaltaisten laitteiden käyttäjien on tarkistettava keittoalueen ja tahdistimen toimintojen yhteensopivuus ennen induktio-keittoalueen käyttöönottoa.

- Älä koske laitteen lämpövastuksiin käytön aikana tai sen jälkeen.

- Vältä kosketusta pyyhkeiden tai muiden tulenarkojen materiaalien kanssa, kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet.

- Älä laita laitteen päälle tai sen läheisyyteen tulenarkoja materiaaleja.

- Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos ruoka sisältää paljon rasvaa tai öljyä.

Jos pinnalla esiintyy halkeama, sammuta laite estääksesi sähköiskujen syntymisen mahdollisuutta.

- Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa.

- Rasvassa tai öljyssä kypsentäminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi aiheuttaa tulipalovaaran.

- Älä jätä keittotasoa toimimaan ilman valvontaa. Nopeaa kypsennystä on valvottava koko ajan.

- ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke sen sijaan laite irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla. Tulipalovaara: älä jätä esineitä keittotasojen päälle.

- Älä käytä höyrypesuria.

- Älä laita keittotasolle metalliesineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, koska ne voivat kuumentua.

- Ennen kuin laitemalli kytketään sähköverkkoon: tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee laitteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat laitteeseen sekä varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

Tärkeää:

- Kytke keittotasoa pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin.

- Vältä nesteiden ylikiehumista, kun keität tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä.

- Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, älä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle.

- Kun olet lopettanut keittotason käytön, sammuta vastaava alue.

- Älä käytä kypsentämiseen alumiinifoliota, äläkä koskaan laske alumiinifolioon pakattuja tuotteita suoraan keittotasolle. Alumiinin sulaminen aiheuttaisi sille korjaamattoman vahingon.

- Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää!

Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja.

- Korkea tehon käyttö kuten Booster –toiminto ei sovellu joidenkin nesteiden kuumentamiseen kuten käristyksessä käytettävään öljyyn. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallinen. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa.

- Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin.

- Korkeissa lämpötiloissa laite vähentää automaattisesti keittoalueiden tehoa.

Ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista, kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä.

Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkasineillä.

Laitteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat.

Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.

Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.

Kun liesituuletinta käytetään samanaikaisesti muiden kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden kanssa, huoneessa on oltava riittävä tuuletus.

Liesituuletin tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN VUODESSA), noudattamalla joka tapauksessa käyttöohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja.

Liesituulettimen puhdistukseen ja vaihtoon sekä suodattimien puhdistukseen kuuluvien määräysten noudattamatta jättäminen aiheuttaa tulipalovaaran.

On ehdottomasti kiellettyä liekittää ruokia.

Avotulen käyttö on vahingollista suodattimille ja voi aiheuttaa tulipaloja.

Näin ollen sen käyttöä on vältettävä joka tapauksessa.

Paistaminen on suoritettava yksinomaan valvonnan alla, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttymistä palamaan.

VAROITUS: Kun keittotaso toimii, liesituulettimen osat voivat tulla kuumiksi.

Varoitus! Älä kytke laitetta sähköverkkoon ennen kuin asennus on suoritettu loppuun.

Mitä sovellettaviin teknisiin turvallisuusmääräyksiin tulee, noudata paikallisten pätevien viranomaisten antamia määräyksiä.

Imettyä ilmaa ei saa ohjata kanavaan, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden savujen poistoon.

Älä käytä tai jätä liesituuletinta ilman siihen oikein asennettuja lamppeja estääksesi mahdollisen sähköiskun syntymistä.

Älä koskaan käytä liesituuletinta jos ritilää ei ole asennettu oikein!

Käytä pelkkiä tuotteen mukana tulevia kiinnitysruuveja, tai jos ne eivät kuulu toimitukseen, hanki kooltaan oikeat ruuvit. Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa.

Kun liesituuletinta ja muuta kuin sähköenergiaan käyttäviä laitteita käytetään samanaikaisesti, huoneessa syntyvä negatiivinen paine ei saa ylittää 4 Pa:ta (4×10^{-5} bar).

Tämä laite on merkitty EU:n Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) -direktiivin 2012/19/EY mukaisesti. Käyttäjä osallistuu mahdollisten terveydelle ja ympäristölle haitallisten seurausten ehkäisemiseen hävittäessään laitteen asianmukaisella tavalla.

Laitteessa tai sen mukana tulevissa asiakirjoissa oleva



merkki  osoittaa, että kyseinen laite ei kuulu talousjätteisiin, vaan se on varta vasten toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen kierrätystä varten. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädöksiä. Halutessasi lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen josta laite on hankittu.

Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:

- Turvallisuus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Suorituskyky: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Neuvoja tuotteen oikeaan käyttöön ympäristövaikutuksen vähentämiseksi: Kun aloitat ruokien kypsennyksen, käynnistä liesituuletin miniminopeudelle ja jätä se päälle myös muutama minuutti kypsennyksen jälkeen. Lisää nopeutta vain kun paikalla on suuri määrä savua ja höyryä, käyttämällä booster-toimintoa vain ääritapauksissa. Hajujen vähennysjärjestelmän tehokkuuden säilyttämiseksi, vaihda tarvittaessa hiilisuoatatin/suodattimet. Säilyttääksesi rasvasuoatinta tehokkaana, puhdista se tarpeen vaatiessa. Tehokkuuden ja melutason vähentämiseksi, käytä tässä ohjekirjassa osoitettua kanavoinnille tarkoitettua maksimaalista halkaisijaa.

Käyttö

Keittotason käyttö

Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmiöön. Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittotasian.

Edut:

Sähköliesiin verrattuna induktiotaso on:

- **Turvallisempi:** lasipinnan lämpötila on alhaisempi.
- **Nopeampi:** ruokien lämmitysajat ovat lyhyemmät.
- **Tarkempi:** taso reagoi välittömästi annettuihin ohjauksiin
- **Tehokkaampi:** 90% saadusta energiasta muuttuu lämmöksi. Lisäksi kun kattila on poistettu tasolta, lämmön siirto keskeytyy välittömästi estäen turhaa lämmönhukkaa.

Keittoastiat



Käytä vain kattiloita, joissa on merkki

Tärkeää:

Keittotason vahingoittamisen 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.

Enstisten kattiloiden tarkistaminen

Induktioperiaate käyttää hyväksi magnetismia lämmöntuottamiseen. Siksi keittoastioiden valmistusmateriaalien tulee sisältää rautaa. Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko keittoastiasi magneetoituva. Kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse niitä.

Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat

TÄRKEÄÄ : Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan, jos kattilat eivät ole oikean kokoisia

Tarkista keittoalueeseen sopivan kattilan läpimitat tämän ohjekirjan kuvista.

Energiansäästö

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi on suositeltavaa:

- Käyttää kattiloita ja pannuja, joiden pohjan läpimitat on sama kuin keittoalueen läpimitat.
- Käyttää vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.
- Peittää kattila kannella kypsennyksen ajaksi, jos mahdollista
- Keittää kasvokset, perunat yms. pienessä vesimäärässä keittoajan lyhentämiseksi.
- Käyttää painekattilaa, se alentaa energian kulutusta ja lyhentää kypsennysaikaa
- Asettaa keittoastian tasoon merkityn keittoalueen keskelle.

Imurin käyttö

Imujärjestelmää voidaan käyttää imevänä mallina, joka poistaa imetyksen ilman ulos tai suodattavana ilmankiertojärjestelmänä.



Imurimalli

Kuva 7

Höyryt poistetaan ulos putkistosarjan kautta (hankittava erikseen), joka kiinnitetään varustuksiin kuuluvaa liitoslaippaan.

Poistoputken halkaisijan tulee olla kooltaan vähintään liitäntäputken liitosrenkaan halkaisijan kokoinen:

- jos kyseessä on suorakulmainen ulostulo 222 x 89 mm
- jos kyseessä on pyöreä ulostulo Ø 150 mm (*)

Lisätietoja varten, ks. imurimallin lisävarusteita koskeva sivu tämän ohjekirjan kuvitetussa osassa.

Kuva 7c

Liitä tuote putkiin ja seinässä oleviin poistoaukkoihin, joiden halkaisija vastaa ilman ulostuloa (liitoslaippa).

Jos käytetään halkaisijaltaan pienempiä putkia ja seinässä olevia poistoaukkoja, imukyky heikkenee ja melu lisääntyy huomattavasti.

Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

! Käytä mahdollisimman lyhyttä putkea.

! Käytä putkea jossa on mahdollisimman vähän käänteitä (käänteen maksimi kulma: 90°).

! Vältä äkillisiä muutoksia putken halkaisijassa.



Suodattava malli

Kuva 8

Imetty ilma suodatetaan tarkoituksenmukaisia rasvasuodattimia ja hajusuodattimia käyttämällä ennen kuin ne ohjataan takaisin huoneeseen.

Tuote toimitetaan kaikilla tarvittavilla varusteilla vakioasennusta varten ilman ulostulo edessä kalusteen jalkalistassa.

Pakkaus sisältää lisäksi neljä äärimmäisen tehokasta keraamista suodatinryhmää aktiivihiilillä. Keraamiset suodattimet ovat regeneroituvia modulaarisia hiilisuodattimia (tutustu tämän ohjekirjan osaan Huolto - Aktiivihiilisuodattimet).

Kemiallisten ja fyysisten ominaisuuksien ansiosta hajut absorboidaan tehokkaasti ja korkea mekaaninen kestävyys saadaan.

Lisätietoja varten, ks. suodattavan mallin lisävarusteita koskeva sivu (tämän ohjekirjan kuvitetussa osassa).

Kuva 13b

Tutustu sivustoihin www.elica.com ja

www.shop.elica.com nähdäksesi saatavana olevien

sarjojen täydellisen malliston asennusten suorittamiseksi sekä suodattavassa että imurimallissa.

Asennus

Sähkö- ja mekaanisen asennuksen saa tehdä ainoastaan asiantunteva henkilö.

Keittotaso on valmistettu asennettavaksi työtasoon (paksuus 3-6 cm)

Keittotason ja seinän välinen vähimmäisetäisyys on 5 cm edestä ja 10 cm sivulta.



Sähköliitäntä

Kuva 3

- Kytke laite irti sähköverkosta
- Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset.
- Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinko on syntynyt näiden määräysten noudattamisen laiminlyönnin vuoksi.
- Virtajohtoon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta
- Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntesi jännitettä.
- Älä käytä jatkojohtoja.
- Laitteen maadoitus on lisäksi tärkeä
- Maadoitusjohtoon on oltava 2 cm muita johtoja pidempi
- Mikäli kodinkoneen mukana ei ole toimitettu kaapelia, käytä kaapelia, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm2 tehoille 7200 Watt. Tämän ylittävälle tehoille vähintään 4 mm2).
- Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa.
- Laite on tarkoitettu kytkettäväksi pysyvästi sähköverkkoon. Tämän vuoksi suorita kytkentä kiinteään verkkoon sääntömääräisen yleiskatkaisimen kautta, joka takaa täydellisen irtikytkennän ylijänniteluokassa III ja varmista, että se on helppopääsyisessä paikassa asennuksen jälkeen.

Varoitus! Tarkista aina, että verkkojohto on asennettu oikealla tavalla ennen kuin yhdistät laitteen sähköverkkoon ja tarkista että se toimii oikein.

Varoitus! Yhdyskaapelin voi vaihtaa ainoastaan valtuutettu asentaja.

Huomautus : tuote on varustettu Power Limitator -toiminnolla, jonka avulla kw:n maksimaalinen absorbointiraja voidaan asettaa

Asetus on tehtävä kun tuote kytketään sähköverkkoon tai pois sähköverkosta (2 seuraavan minuutin sisällä). **Power Limitationin asetussarjaa varten, tutustu tämän ohjekirjan osaan Toiminta.**

Asennus

Ennen asennuksen aloittamista:

- Kun laite on purettu pakkauksesta tarkista, että se ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Mikäli havaitset ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai huoltopalveluun ennen asennuksen aloittamista.
- Tarkista ennen asennuksen aloittamista, että ostamasi tuote sopii sille varattuun tilaan.
- Tarkista, että pakkauksen sisään ei ole (kuljetuksesta johtuen) jäänyt pakkausmateriaaleja (kuten ruuveja sisältäviä kirjekuoria tai takuupapereita). Poista ne ja säilytä tarvittaessa.
- Tarkista myös, että asennusalueen lähetyksillä on pistorasia

Kalusteen valmistelu asennusta varten:

- Tuotetta ei voi asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, uunien, pesukoneiden ja kuivausrumpujen päälle.
- Saha kalusteeseen aukot ennen keittotason sijoittamista siihen ja poista huolellisesti kaikki lastut tai sahanpurut. **TÄRKEÄÄ:** käytä yhdestä liima-aineesta valmistettua tiivistäainetta (**S**), joka kestää jopa 250° lämpötilaa; ennen asennusta, kaikki liimattavat pinnat on puhdistettava huolella poistamalla kaikki aineet, jotka voivat vaarantaa niiden kiinnittymistä (esim.: irrotusaineet, säilytysaineet, rasvat, öljyt, vanhojen tarrojen jäämät, jne.); liima-aine on levitettävä tasaisesti kehiin ympärille; kun se on liimattu, anna liima-aineen kuivua noin 24 tuntia.

Kuva 1a /1b

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

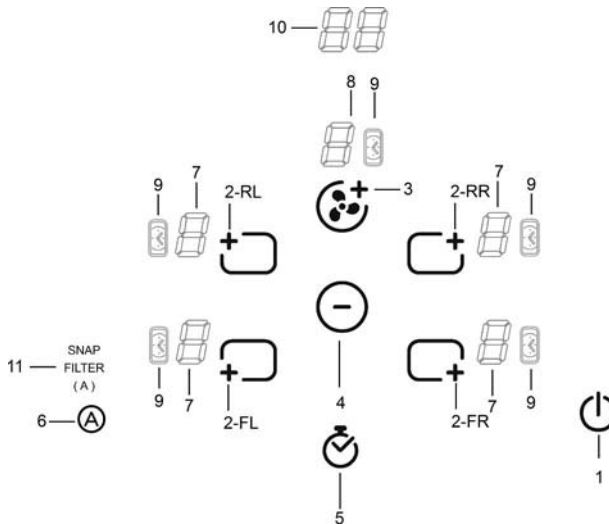
Huomautus: tuotteen oikeaa asennusta varten on suositeltavaa laittaa putkistoihin teipit, joiden ominaisuudet vastaavat seuraavaa:

- joustavaa ja pehmeää PVC:tä, akryylihohjaisella liimalla
- standardin DIN EN 60454 mukainen
- paloa estävää ainetta
- ihanteellinen vanhenemisenkestäväys
- kestää lämpötilan vaihteluita
- käytettävä alhaisissa lämpötiloissa

Toiminta

Ohjauspaneeli

Huomautus: Keittoalueen valintaan riittää sitä vastaavan kuvakkeen hipaisu (painaaminen).



Näppäimet

1. Keittotason/imurin näppäin **ON/OFF**
2. Keittoalueiden valinta
Power Level -lisäys
3. Imunopeuden (tehon) lisäys
4. Power Level -vähennys
Imunopeuden (tehon) vähennys
Ajastinajan vähennys
5. Ajastimen aktivointi
Ajastinajan lisäys
6. Automaattisten toimintojen aktivointi
Suodattimienkylästyksen nollaus

Näyttö / LED

7. Power Level -näyttö
8. Imunopeuden (tehon) näyttö
9. Aktiivisen ajastimen osoitin
10. Ajastinajan osoitin
11. Automaattisen imutoiminnan osoitin
Suodattimien aputoimintojen osoitin
Toiminnan osoitin SNAP-toiminnolla

KEITTOTASON KÄYTTÖ

Hyvä tietää ennen käytön aloittamista:

Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tarkimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Tästä johtuen:

• **Tietyt toiminnot eivät käynnisty, tai ne menevät automaattisesti pois päältä, jos liedellä ei ole kattiloita tai jos kattilat eivät ole oikealla paikalla.**

• Muussa tapauksessa käynnistetyt toiminnot menevät automaattisesti pois päältä muutama sekunti sen jälkeen kun valittu toiminto olisi säädettävä uudestaan (esimerkiksi:

“**Keittotason kytkeminen toimintaan**” jos ei ole valittu

“**Valitse keittoalue**” ja “**Käyttölämpötila**”, tai “**Lock-toiminto**” tai “**Timer**”).



Varoitus! Pitkäaikaisen käytön jälkeen (esimerkiksi) keittoalueen merkkivalo ei sammuu heti, koska alue ei ole vielä jäähtynyt; keittoalueiden näytöllä näkyy merkki “**H**” joka ilmoittaa tästä vaiheesta.

Odota, että merkkivalo sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

Keittoalueen näyttö

keittoalueiden näytöllä näkyy seuraavat tiedot:

Keittoalue toiminnassa	O
Power Level -näyttö	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Bridge-toiminto aktiivinen	n
Temperature Manager-toiminto aktiivinen	u
Child Lock-toiminto aktiivinen	L

Keittotason ominaisuudet

● **Safe Activation**

Tuote aktivoituu vain jos keittotasolla on kattiloita: lämmitysmenetelmä ei käynnisty tai se keskeytyy jos kattiloita ei ole paikalla tai ne poistetaan.

● **Pot Detector**

Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

● **Safety Shut Down**

Turvallisuussyistä jokaisella keittoalueella on maksimaalinen toiminta-aika, joka riippuu asetetusta tehotasosta.

● **Residual Heat Indicator**

Kun yksi tai useampi keittoalue sammutetaan, jäljelle jäävästä lämpötilasta ilmoitetaan vastaavalla keittotasolla seuraavan symbolin “**H**” kautta .

Toiminta

Huomautus: Toiminnon aktivoimiseksi, kytke ensiksi päälle haluamasi alue.

● **Käynnistys**

Paina (hipaise)  **keittotason/imurin ON/OFF -näppäintä**
Merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että keittotaso/imuri on toimintavalmis

Paina uudelleen sammuttamiseksi

Huomautus: Tämä toiminto on ensisijainen.

● **Keittoalueiden valinta**

Hipaise (paina) halutun keittoalueen valintanäppäintä .

● **9 Power Level**

Keittotasoon kuuluu 9 tehotasoa

Hipaise (paina) valintanäppäintä  , lisätäksesi tehotasoa;

hipaise (paina) valintanäppäintä  , vähentääksesi tehotasoa;

Tehotaso näytetään valitun alueen näytöllä: “**1...9**”

● **Power Booster**

Tuotteessa on ylimääräinen tehotaso (tason **9** lisäksi), joka jää päälle 5 minuutiksi, jonka jälkeen teho palautuu aiemmalle tasolle.

Hipaise (paina) valintanäppäintä  lisätäksesi tehotasoa (yli tason **9**) ja aktivoi Power Booster
Power Booster tehotaso osoitetaan valitun alueen näytöllä merkillä ”**P**”.

HUOM: keittoalueeseen  (**KUVA 19**) ei kuulu ajastinta Power Booster-toiminnolle;

Power Booster-toiminnon deaktivoimiseksi, paina 

● **Bridge Zones**

olevat keittoalueet kykenevät toimimaan yhdistetyllä tavalla Bridge-toiminnon ansiosta saamalla aikaan yhtenäisen ja samalla teholla toimivan alueen. Kyseisen toiminnon ansiosta saadaan tasainen kypsennys kun kyseessä on suurikokoiset vuoat ja keittoastiat.

Sitä voidaan käyttää yhdessä edessä olevan keittoalueen ”**Master**” ja vastaavan takana olevan ”**Toissijaisen**” alueen kanssa

(tarkistaaksesi mitkä alueet on varustettu tällä toiminnolla, tutustu tämän ohjekirjan kuvitettuun osaa).

Bridge-toiminnon aktivoimiseksi:

- valitse keittoalue ”**Master**” 
(joka tulee olla tehotasolla 0)

- pidä painettuna , kunnes kuulet äänimerkin, jonka jälkeen ilmestyy vilkkuva symboli ”**Π**”
”toissijaisen” keittoalueen näyttöön (7)

- valitse ”**Toissijainen**” keittoalue 3 sekunnin sisällä

- aseta ”**Master**” keittoalueen käyttötaso (teho) ,
joka näytetään vastaavalla näytöllä (7)

Huomautus: kytkeäksesi pois päältä **Bridge-toiminnon** riittää, että keittoalue asetetaan lämpötilaan ”**D**”.

● **Temperature Manager**

Temperature Manager on ohjaustoiminto, jonka avulla lämpötilaa voidaan säilyttää vakaana optimoidulla tehotasolla välillä 0 ja 1; toiminto on ihanteellinen valmiiden ruokien säilyttämiseksi lämpiminä.

Temperature Manager-toiminto kytketään päälle kun

näppäintä painetaan ensimmäistä kertaa 
Temperature Manager -toiminnassa olevan alueen näyttöön ilmestyy merkki ”**U**”

● **Child Lock**

Child Lock -toiminnon avulla voidaan estää, että lapset eivät pääse käynnistämään keitto- ja liesituulettimen alueita vahingossa, estäen näin minkä tahansa toiminnon käynnistymistä.

Child Lock -toiminto voidaan käynnistää vain kun tuote on päällä, mutta keittoalueet (ja imualue) sammutettuina.

Aktivointi:

• poista keittotasolle mahdollisesti unohtuneet keittoastiat

• paina ja pidä painettuna samanaikaisesti  + (**FR**) ja



• paina sitten uudelleen valitsinta  + (**2-FR**);
kaksinkertainen äänimerkki osoittaa, jos **Child Lock** on päällä, ja näytölle (7) visualisoidaan ”**L**”.

Deaktivointi:

• painaja pidä painettuna samanaikaisesti  + (**2-FR**) ja



• sitten uudelleen ;
kaksinkertainen äänimerkki osoittaa, että **Child Lock** on deaktivoitu, ”**L**” poistuu näytöltä (7).

Keittoalueen väliaikainen deaktivoiminen: voit käyttää keittoaluetta myös kun **Child Lock** on aktivoitu.

Toimi seuraavasti:

• painaja pidä painettuna  + (**2-FR**) ja 

Nyt keittoaluetta voidaan käyttää normaaliin tapaan, **Child Lock** aktivoituu uudelleen päälle kun keittoalue sammuu.

● Timer

Timer-toiminto on lähtölaskenta, joka on mahdollista asettaa myös samanaikaisesti jokaiselle keittoalueelle (ja imualueelle). Asetetun ajan päätyttyä, keittoalue (tai imualue) sammuu automaattisesti ja käyttäjälle ilmoitetaan siitä äänimerkillä.

Ajastin aktivoidaan painamalla merkkiä  kun ajastin on lopettanut lähtölaskennan, äänimerkki soi (2 minuuttia tai lopettaa painamalla mitä tahansa tason näppäintä), kun taas näyttö (10) vilkkuu yhdessä merkin "00" kanssa.

Timer-toiminnon säätö keittotasolle

- Valitse keittoalue 
- Paina  päästäksesi säätötoimintoon.
- Timerin kestoajan säätö:

paina valintakytkintä , lisätäksesi automaattista sammutusaikaa

paina valintakytkintä , vähentääksesi automaattista sammutusaikaa

Halutessasi voit toistaa toiminnon muilla keittoalueilla.

Huomautus: Jokaiselle keittoalueelle voi olla asetettu erilainen Timer; näytölle (10) ilmestyy 10 sekunnin ajaksi viimeksi valitun tason lähtölaskenta, jonka jälkeen visualisoidaan lähtölaskenta pienemmällä ajalla.

Timerin sammuttaminen:

- asetajastuksen arvo "0", näppäimen 
- kautta, sammuta keittotaso, käyttämällä 

Huomautus: toiminto jää päälle jos sillä välin ei paineta muita näppäimiä.

Huomautus: keittotason viereen, kun Timer on käytössä,

ilmestyy merkki 

● Egg Timer

Egg Timer -toiminto on keittoalueista (ja imualueesta) riippumaton lähtölaskenta. Asetetun ajan päätyttyä käyttäjälle ilmoitetaan siitä äänimerkillä.

Egg Timer aktivoituu painamalla 

Huomautus: toiminnon Egg Timer säätämiseksi, noudata Timer-toimintoa vastaavaa menetelmää.

● Power Limitation

Power Limitation -toiminnon avulla voidaan asettaa tuotteen toiminta rajoittamalla absorbointi 3,1 kW:n maksimiarvoon.

Huomautus: asetus on tehtävä keittotaso sammutettuna,

painamatta näppäintä , kun keittotaso kytketään sähköverkkoon tai virran kytkeytyessä uudelleen päälle, seuraavien 2 minuutin sisällä.

Power Limitation asettamiseksi:

- paina 
- pitämällä painettuna  paina ja vapauta 
- lyhyt äänimerkki soi
- pitämällä painettuna  paina ja vapauta  (2-FL)
- nyt voit vapauttaa näppäimen  :

alueen FL näyttö (7) näyttää peräkkäin merkit "C" ja "0", ja osoittaa, että asetus voidaan suorittaa

alueen RL näyttö (7) näyttää senhetkisen asetuksen**
0 = 7,4 KW
1 = 3,1 KW

** asetus on oletusarvoisesti 7,4 KW

- Power Limitation asetuksen vaihtamiseksi, paina  (2-FL)

- tallentaaksesi tehdyn valinnan, paina , 2 sekuntia; pitkä äänimerkki soi, joka vahvistaa tehdyn asetuksen.

- paina , poistuaaksesi toiminnosta

IMURIN KÄYTTÖ

● Käynnistys

Paina (hipaise)  keittotason/imurin ON/OFF -näppäintä
Merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että keittotaso/imuri on toimintavalmis

Paina uudelleen sammuttamiseksi

Huomautus: Tämä toiminto on ensisijainen.

● Imurin käynnistys:

Hipaise (paina) valintanäppäintä  kytkeäksesi imurin päälle

● Imunopeus (teho):

hipaise (paina) valintanäppäintä  lisätäksesi imunopeutta (tehoa), (0-10)

hipaise (paina) il valintanäppäintä  vähentääksesi imunopeutta (tehoa) (10-0)

● Timer

Ajastin aktivoituu missä nopeudessa tahansa painamalla

merkkiä 

näytöllä (10) visualisoidaan lähtölaskenta,

näytölle(8) ilmestyy symboli 

Timerin säätö imurille

Esisasetettuja sammutusaikoja on mahdollista muuttaa.

Muutos on suoritettava Timer aktivoituna.

• Paina  lisätäksesi automaattista sammutusaikaa

• Paina  vähentääksesi automaattista sammutusaikaa

● Suodattimien kyllästymisen osoitin

Liesituuletin osoittaa kun suodattimet vaativat huoltoa:

LED "FILTER" (11) syttyy palamaan

● suodattimen kyllästymisen nollaus

Kun suodattimien huolto on suoritettu, paina näppäintä  pitkään ; LED "FILTER" sammuu aloittamalla uudelleen osoittimen laskennan.

● Automaattinen toiminta

Liesituuletin käynnistyy sopivimpaan nopeuteen, mukauttamalla imukykyään maksimaaliseen keittotasoon, jota käytetään keittoalueilla.

Tämän toiminnon aktivoimiseksi:

Paina lyhyesti  , LED "(A)" (11) syttyy näyttämään, että liesituuletin toimii tällä toimintatavalla.

● Liesituulettimen automaattinen toiminta SNAP®-toiminolla

Liitanta Liesituulettimen ja SNAP® välistä liitintää varten, tutustu SNAP® -tuotteen mukana toimitettuun ohjekirjaan tai vieraile sivustollamme www.elica.com.

Huomautus: SNAP® on apuimuyksikkö, joka voi toimia yhdessä liesituulettimen kanssa.

Tämän toiminnon aktivoimiseksi:

Paina lyhyesti  , LED "(A)" ja LED SNAP (11) syttyvät osoittamaan, että liesituuletin työskentelee tässä toimintatavassa.

Tehotaulukko

Tehotaso		Keittotapa	Tason käyttö (viitteellinen kokemus ja ruoanlaittotottumus vaikuttavat käyttöön)
Maksimiteho	Boost	Nopea kuumentaminen	lhanteellinen ruoan lämpötilan nopeaa nostamista varten, veden saamiseksi kiehumispisteeseen tai nesteiden nopeaa kuumentamista varten
	8-9	Paistaminen- keittäminen	lhanteellinen ruskistamiseen, kypsennyksen aloittamiseen, pakasteiden paistamiseen, nopeaan keittämiseen
Korkea teho	7-8	Ruskistaminen - kuullottaminen – keittäminen - grillaaminen	lhanteellinen ruskistamiseen, kiehunнан ylläpitoon, kypsentämiseen ja grillaamiseen (lyhyen aikaa, 5-10 minuuttia)
	6-7	Ruskistaminen – kypsentäminen – hauduttaminen – kuullottaminen – grillaaminen	lhanteellinen kuullottamiseen, kevyen kiehunнан ylläpitoon, kypsentämiseen ja grillaamiseen (jonkin aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden kuumentamiseen
Keskitason teho	4-5	Kypsentäminen – hauduttaminen – kuullottaminen – grillaaminen	lhanteellinen hauduttamiseen, varovaiseen keittämiseen, kypsentämiseen (pitkän aikaa). Kastikkeen sekoittamiseen pastaan
	3-4	Kypsentäminen - kiehattaminen – saostaminen – sekoittaminen	lhanteellinen pitkää kypsennystä varten (riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito), kastikkeen sekoittamiseen pastaan
	2-3		lhanteellinen pitkää kypsennystä varten (määrä alle litran: riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito)
Alhainen teho	1-2	Pehmentäminen – sulattaminen – lämpimänäpito – kuohkeuttaminen	lhanteellinen voim pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten pakasteiden sulattamiseen
	1		lhanteellinen pienten, vasta valmistettujen ruokamäärän lämpimänä pitämiseen, tarjoiluastioiden pitämiseen lämpiminä ja risottojen sekoittamiseen
OFF	Nollateho	Alustaso	Keittotaso valmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H-LO)

Kypsennystaulukko

Elintarvikeluokka	Ruoka tai kypsennystyyppi	Tehotaso ja kypsennysjakso			
		Ensimmäinen vaihe	Teho	Toinen vaihe	Teho
Pasta, riisi	Tuore pasta	Veden lämmittäminen	Booster-9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	7-8
	Tuore pasta	Veden lämmittäminen	Booster-9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	7-8
	Keitetty riisi	Veden lämmittäminen	Booster-9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	5-6
	Risotto	Kuullottaminen ja paattaminen	7-8	Kypsentäminen	4-5
Vihannekset, kasvikset	Keitetyt	Veden lämmittäminen	Booster-9	Keittäminen	6-7
	Paistetut	Öljyn kuumentaminen	9	Paistaminen	8-9
	Nopeasti paistetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Kypsentäminen	6-7
	Haudutetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Kypsentäminen	3-4
	Ruskistetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Ruskistaminen	7-8
Liha	Paisti	Lihan ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	3-4
	Pariloitu	pannun esikuumentaminen	7-8	Parilointi molemmin puolin	7-8
	Ruskistettu	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	4-5
	Pata/muhennos	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	3-4
Kala	Pariloitu	pannun esikuumentaminen	7-8	Kypsentäminen	7-8
	Pata/muhennos	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	Kypsentäminen
	Paistettu	Öljyn tai rasvan kuumentaminen	8-9	Paistaminen	7-8
Kananmunat	Paistetut	Voin tai rasvan kuumentaminen pannussa	6	Kypsentäminen	6-7
	Munakkaat	Voin tai rasvan kuumentaminen pannussa	6	Kypsentäminen	5-6
	Pehmeäksi /kovaksi keitetyt	Veden lämmittäminen	Booster-9	Kypsentäminen	5-6
	Ohukaiset	Voin kuumentaminen pannussa	6	Kypsentäminen	6-7
Kastikkeet	Tomaatti	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	6-7	Kypsentäminen	3-4
	Jauhelihakastike	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	6-7	Kypsentäminen	3-4
	Valkokastike	Kastikepohjan valmistaminen (voin sulattaminen ja jauhojen lisäys)	5-6	Kiehauttaminen	3-4
Jälkiruoat, kiisselit	Vaniljakastike	Maidon kiehauttaminen	4-5	Keven kiehunnan ylläpito	4-5
	Vanukkaat	Maidon kiehauttaminen	4-5	Keven kiehunnan ylläpito	2-3
	Riisipuuro	Maidon kuumentaminen	5-6	Keven kiehunnan ylläpito	2-3

Huolto

Keittotason huolto

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

Puhdistus

Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Tärkeää:

Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa. Niiden käyttö saattaa ajan myötä vaurioittaa lasia.

Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uuninpuhdistusaineita tai tahrannoistainia.

Jäähdytä keittotaso aina käytön jälkeen ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.

Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat vahingoittavat keittotasoa ja ne on poistettava heti.

Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.

Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita)

ÄLÄ KÄYTÄ HÖRYPESURIA!!!

Tärkeää:

Jos kattiloista vuotaa vahingossa suuri määrä nestettä, tuotteen alaosan asennetun tyhjennysventtiilin kautta on mahdollista poistaa jäämät ja suorittaa puhdistus maksimaalisella hygieenisyydellä.

Kuva 16

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi allas.

Kuva 18a - 18b

Imurin huolto

Puhdistus

Puhdistusta varten käytä **YKSINOMAAN** neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa. **ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!**

Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä.

ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!

Rasvasuodatin

Kuva 15

Pidättelee paiston aikana syntyviä rasvahiukkasia.

Se on puhdistettava kerran kuussa (tai kun suodattimien kyllästymisestä osoitetaan) mietoja pesuaineita käyttämällä, käsin tai astianpesukoneessa, alhaisessa lämpötilassa ja lyhyessä jaksossa.

Kun pesu suoritetaan astianpesukoneessa, metallisen rasvasuodattimen väri voi haalistua, mutta se suodatusominaisuudet eivät muutu millään tavoin.

Aktiivihiihisuodattimet

(Vain suodattava versio)

Kuva 17 — 17a — 17b — 17c

Pidättelee paiston aikana syntyviä epämiellyttäviä hajuja.

Tuote on varustettu neljällä suodatinryhmällä, jotka pidättelevät hajuja aktiivisten hiilien ansiosta. Aktiiviset hiilet on integroitu keraamisen rakenteeseen, joihin epäpuhtaudet pääsevät helposti ja täydellisesti saamalla näin aikaan laajan absorptiopinnan.

Aktiivihiihellä toimivien keraamisten

suodattimien kyllästyminen syntyy vaihtelevan ajan kuluttua, paistotyypin ja rasvasuodattimien säännöllisen puhdistuksen perusteella. Nämä hajusuodattimet voidaan regeneroida termisesti 2-3 kuukauden välein asettamalla ne esilämmitettyyn uuniin 200 °C tunniksi. Regeneroinnin ansiosta suodattimet kestävät korkeintaan 5 vuotta.

Vianetsintä

VIRHEKOODI	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	KORJAUSTOIMENPIDE
E2	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea	Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen
E3	Keittoastia ei ole sopiva	Magneettisten ominaisuuksien katoaminen	Poista kattila
E5	Käyttöliittymän ja induktiomodulin välisiä yhteysongelmia	Moduuliin ei tule virtaa Virtajohtoa ei ole kytketty oikein tai se on viallinen	Kytke keittotaso irti sähköverkosta ja tarkista yhteys
Kaikkia muita virheilmoituksia varten (E ... U ... C ...)	Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi		

Huoltopalvelu

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon

1. Kokeile voitko korjata vian itse kohdan “Vianetsintä” ohjeiden mukaan.
2. Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

Jos ongelma ei poistu edellä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä valtuutettuun tekniseen tukeen.

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

Produktet kan inneha andre estetiske egenskaper i

forhold til illustrasjonene i denne håndboken.

Instruksjoner angående bruk, vedlikehold og installasjon vil forbli de samme.

Det er viktig å ta vare på denne håndboken slik at den er tilgjengelig for senere behov. Sørg for at den følger med produktet hvis det selges, overføres eller flyttes.

! Les instruksjonene nøye: de inneholder viktig informasjon angående installasjon, bruk og sikkerhet.

! Ikke utfør elektriske endringer på produktet

! Før apparatet installeres må man kontrollere at alle komponentene er hele. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

! Kontroller produktets integritet før man fortsetter med installasjonen. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

Merknad: Bestanddeler som er merket med "(*)" er enten ekstrautstyr som kun leveres sammen med enkelte modeller eller deler som må kjøpes i tillegg.



Advarsel

Vær oppmerksom! Følg nøye alle instruksjonene som er oppført under:

-Apparatet må ikke være koblet til strømnettet når installasjonen utføres.

-Installasjonen eller vedlikeholdet må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner og i overensstemmelse med lokale forskrifter angående sikkerhet. Ikke reparer eller bytt ut deler på apparatet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen.

-Det er obligatorisk å utføre jording på apparatet.

-Strømledningen må være så pass lang at den tillater apparatets kobling til strømnettet når det er montert.

-For at installasjonen skal tilsvare gjeldende sikkerhetskrav, har man behov for en forskriftsmessig enpolet bryter, som garanterer en fullstendig frakobling fra nettet hvis det forekommer en overstrøm i kategori III, i overensstemmelse med installasjonsreglene.

-Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.

-Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for bruker å få tilgang til de elektriske bestanddelene.

-Apparatet og de enkelte delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmeelementene.

-Pass på at barn ikke leker med apparatet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden. Maskindeler kan bli svært varme under bruk.

-Når det gjelder personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater, må man informere seg om hjertestimulatoren er kompatibel med induksjonstoppen.

-Ikke ta på apparatets varmeelementer under og etter bruk.

-Unngå kontakt med kluter eller andre brennbare materialer så lenge apparatets bestanddeler ikke har kjølt seg tilstrekkelig ned.

- Ikke plasser brennbare materialer på apparatet eller i nærheten av dette.
- Overopphetet fett eller olje kan lett ta fyr. Vær oppmerksom når det kokes matvarer som er rike på fett og olje.
- Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk støt.
- Apparatet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll.
- Manglende tilsyn når man lager mat med olje eller fett, kan være farlig og forårsake brann.
- Kokeprosessen bør overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes hele tiden.
- Prøv ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av apparatet og kvele flammene med for eksempel et lokk eller ett brannteppe. Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeplaten.
- Ikke bruk damprenser for å rengjøre.
- Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer eller lokk på kokeplatens overflate da disse kan overopphetes.
- Før man kobler til produktet må man kontrollere merkeplaten (plassert nederst på apparatet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer strømmnettets verdier og at også stikkontakten stemmer overens. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

Viktig:

- Slå av kokeplaten etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren.

- Ikke søl med væske og reduser varmen når man koker eller varmer den opp.
- Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner.
- Slå av den aktuelle kokesonen når man er ferdig med å tilberede mat.
- Ikke bruk aluminiumfolie for å lage mat og ikke plasser mat som er pakket inn i aluminium direkte på platen. Aluminiumen kan smelte og forårsake uopprettelige skader på apparatet.
- Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere!
- Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater.
- Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel frityrolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt.
- Beholderne må plasseres midt på kokeplaten. Plasser aldri noe mellom gryten og kokeplaten.
- Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplatens effektnivå automatisk.

Før man utfører rengjøring eller vedlikehold må man koble fra produktet og dra ut støpslet, eventuelt koble fra hovedbryteren.

For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker.

Apparatet kan anvendes av barn under 8 års alder eller av personer med reduserte fysiske, sanselige eller mentale evner, også uten erfaring eller med manglende kunnskap om selve produktet, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av produktet i sikkerhet og med forståelse for de involverte farer og risikoer.

Barn må holdes under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet.

Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn.

Lokalet skal inneha adekvat luftutveksling hvis kjøkkenviften skal anvendes samtidig med andre apparatet, og disse drives med gass eller andre brennstoffer.

kjøkkenviften må rengjøres hyppig både utvendig og innvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN). Man må også følge samtlige vedlikeholdsanvisninger.

Manglende etterfølgelse av rengjøringsanvisningene for kjøkkenviften, samt bytte og rengjøring av filterne, medfører risikoer for antenner.

Det er strengt forbudt å tilberede mat over åpne flammer.

Åpne flammer er skadelige for filteret og kan medføre antenner. Dette må alltid unngås.

Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes.

VÆR OPPMERKSOM! Når koketoppen er i funksjon vil alle delene på kjøkkenviften bli varme.

Vær oppmerksom! Ikke koble apparatet

til strøm før installasjonen er helt fullført. Hva angår tekniske og sikkerhetsmessige forholdsregler som må tas ved avtrekk av røyk og matos, henvises det til lovgivning og regelverk fra lokale myndigheter.

Luft som trekkes ut må ikke fraktes i samme rør som apparatet bruker til å skille ut røyk fra gass eller andre brennstoffer.

Ikke bruk eller la kjøkkenviften stå ubevoktet når lampene ikke er montert skikkelig. Dette kan medføre elektriske støt.

Ikke bruk kjøkkenviften uten at risten er korrekt montert!

Bruk kun de medfølgende skruene i forbindelse med installasjon, eller gå til innkjøp av korrekt skruer. Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen. Når man samtidig kjører både kjøkkenviften og apparatene som forsynes av en kilde som ikke inneholder elektrisk strøm, må det negative trykket i rommet ikke overskride 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EF, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved å sørge for at dette produktet kasseres på en riktig måte, bidrar man med å forebygge negative følger for miljøet og helsen.



Symbolet  på produktet eller på dokumentasjonen som følger med dette, indikerer at det ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres inn til en gjenvinningsstasjon som håndterer elektrisk og elektronisk avfall. Kast apparatet i overensstemmelse med lokale regler for eliminering av avfall. For ytterligere informasjon om behandling og gjenvinning av dette produktet, vennligst ta kontakt med lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken hvor produktet ble kjøpt.

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

- Sikkerhet: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Maskinytelse: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Anbefalinger for korrekt bruk og reduksjon av miljøbelastning: Når man begynner å tilberede mat anbefales det å starte viften ved laveste hastighet. La den stå på noen minutter også etter at man er ferdig. Man kan øke effekten hvis det skapes store mengder røyk og damp. Bruk booster-funksjonen kun i ekstreme tilfeller. For at luftfjernerens skal fungere optimalt anbefales det å bytte karbonfilter ved behov. For at fettfilter skal beholde sein ytelse må de rengjøres ved behov. For å oppnå optimal ytelse og redusere støynivået bes man bruke maksimal diameter i rørsystemet som er gjengitt i denne håndboken.

Bruksmåte

Hvordan bruke koketoppen

Induksjonstoppen baserer seg på det fysiske prinsippet om magnetisk induksjon. Hovedkarakteristikken i et slikt system er at energien overføres direkte fra kilden til kjelen.

Fordeler:

Hvis man sammenligner vår induksjonstopp med en elektrisk kokeplate, ser man at vår er:

- **Sikrere:** lavere overflatetemperatur i glasset.
- **Raskere:** kortere oppvarmingstid.
- **Mer presis:** induksjonstoppen reagerer umiddelbart på enhver kommando.
- **Mer effektiv:** 90% av absorbert energi omdannes til varme. I tillegg avbrytes varmeoverføringen øyeblikkelig hvis gryten fjernes fra platen, slik at man unngår unødvendig varmespredning.

Beholdere som kan brukes under matlaging

Bruk kun gryter og panner som er merket med symbolet



for

Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

- beholdere som ikke har en fullstendig flat bunn.
- metalliske beholdere med emaljert bunn.
- beholdere med ru overflate, som kan skrape opp kokeplatenes overflate.
- ikke plasser varme gryter eller panner på kontrollpanelets overflate

Føresisterende beholdere

Induksjon bruker magnetisme for å generere varme. Beholderne må derfor inneholde jern. Bruk en magnet for å kontrollere om den gamle pannen/gryten inneholder jern. Panner/kjeler/gryter uten magnet kan ikke benyttes.

Anbefalt diameter på panner/gryter

VIKTIG: hvis grytene/kjelene ikke har riktig diameter i forhold til de forskjellige platene, vil disse ikke slå seg på.

For å se hvilken diameter som skal brukes på hver enkelt sone, vennligst slå opp i denne håndbokens illustrerte del.

Energisparing

For å oppnå best mulig resultat, anbefales følgende:

- Bruk gryter og panner som har samme diameter som kokesonen som skal benyttes.
- Bruk kun panner og gryter med flat bunn.
- Bruk lokk på gryten under matlaging når dette er mulig.
- Bruk så lite vann som mulig for å koke grønnsaker, poteter, osv., slik at koketiden reduseres.
- Bruk trykkoker, som reduserer både energiforbruket og koketiden.
- Plasser pannen midt på kokesonen som er tegnet av på overflaten.

Bruke avtrekket:

Avtrekket kan brukes både med ekstern avtrekksfunksjon eller med intern resirkulering.



Avtrekksversjon

Fig.7

All damp trekkes ut av rommet ved hjelp av røropplegg (må kjøpes separat) som er festet på den medfølgende koblingsflensen.

Diameteren på avtrekksrøret må tilsvare diameteren på koblingsringen:

- med rektangulær utgang 222 x 89 mm
- med rund utgang Ø 150 mm (*)

For mer informasjon henvises det til informasjonen angående ekstrautstyr på versjonen med avtrekk. Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken.

Fig.7c

Koble produktet til rør og avtrekkskull med diameter tilsvarende luftutgangen (koblingsflensen).

Bruk av rør og avtrekkskull med mindre diameter vil redusere avtrekkskapasiteten og øke støynivået betraktelig.

Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

- ! Bruk en rørrørkanal som er så kort som mulig.
- ! Bruk en rørrørkanal med så få bøyer som mulig (maksimal kurve: 90°).
- ! Man må ikke ha variasjoner i tverrsnittet.



Filterversjon

Fig. 8

Avtrekksluft vil filtreres i fettfilter og luftfilter før den igjen føres ut i rommet.

Produktet leveres med alt nødvendig utstyr for en standard installasjon med luftavtrekk i front av apparatet.

Produktet leveres med fire keramiske filterpatroner (aktive karboner) med ekstrem høy ytelse. De keramiske filterene er nyskapende modulære karbonfiltere (det henvises til håndboken Vedlikehold - Aktivt karbonfilter).

Filterenes kjemiske og fysiske egenskaper gjør at luftfjerningen kan utføres ved høy ytelse og med en forhøyet mekanisk motstand.

For mer informasjon henvises det til informasjonen angående ekstrautstyr på versjonen med filter. Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken.

Fig.13b

Det henvises til siden www.elica.com e

www.shop.elica.com for ytterligere informasjon om de forskjellige produktene våre, slik at man kan installere både som filter- og avtrekksversjon.

Installasjon

Både den elektriske og den mekaniske installasjonen må utføres av faglærte personer.

Hvitevaren er laget for å monteres i en forsenkning i en benkeplate (3-6 cm tykkelse)

Minimums avstand mellom kokeplaten og veggen må være på minst 5 cm frontalt og minst 10 cm fra sidene.



Elektrisk tilslutning

Fig. 3

- Koble apparatet fra nettet
- Installasjonen må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til gjeldende regler for installasjon og sikkerhet.
- Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller gjenstander grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i dette kapittelet.
- Strømledningen må være såpass lang at man fritt kan fjerne koke toppen fra benkeplaten.
- Forsikre seg om at spenningen, som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor apparatet installeres.
- Ikke bruk skjøteleddninger.
- Effektiv jording er lov pålagt
- Den elektriske jordledning må være 2 cm lengre enn de andre ledningene
- Hvis hvitevaren ikke er utstyrt med strømledning, bruk en med et snitt på 2,5 mm² for en styrke på opp til 7200 Watt; mens større styrker trenger et snitt på 4 mm².
- Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C
- Apparatet er laget for en varig tilkobling til strømmettet. Utfør derfor koblingen til det faste nettet ved hjelp av en godkjent enpolet bryter, som garanterer fullstendig frakobling fra nettet ved en overspenning i kategori III, og som er lett tilgjengelig etter at installasjonen er fullført.

Vær oppmerksom! Før kretsen kobles til nettstrømmen igjen, må man kontrollere at den fungerer riktig og at strømledningen er riktig montert.

Vær oppmerksom! Utbytting av ledningen må kun utføres av et autorisert teknisk servicesenter.

Merk: produktet er utstyrt med Power Limitator slik at man kan stille inn en grenseverdi for maksimal avgitt effekt kw. Innstillingen må utføres når man kobler produktet til strømmettet, eller når man kobler inn selve strømforsyningen (innen 2 minutter). For innstilling av Power Limitation henvises det til seksjonen Maskinfunksjon i denne håndboken.

Montering

Før man starter med installasjonen:

- Etter at produktet er pakket ut må man kontrollere at det ikke har blitt utsatt for skade under transporten. Ta kontakt med selger eller kundeservice hvis dette er tilfelle, og avbryt installasjonen.
- Kontroller at størrelsen på produktet man har kjøpt er egnet for stedet hvor det ønskes installert.
- Kontroller om det finnes ekstrautstyr inne i emballasjen (for eksempel poser med skruer, garantibevis, osv.). Disse må eventuelt tas ut og oppbevares.
- Kontroller også at det finnes en tilgjengelig stikkontakt i nærheten av installasjonssonen.

Forberedelse av møbel for innebygging:

- Produktet kan ikke installeres over avkjølingsenheter, oppvaskmaskiner, peiser, ovner, vaskemaskiner og tørketromler.

- Utfør alle åpninger og fjern sagmugg og støv før koke toppen settes inn.

VIKTIG : bruk et klebemiddel av type (S), som har en temperaturmotstand inntil 250° ; før installasjonen må overflatene som skal limes være helt rene (eks: konserveringsmiddel, fett, oljer, støv, rester etter gammelt lim); limet må fordeles jevnt langs kanten; la hvile 24 timer etter at klebemiddel er påført.

Fig. 1a/1b

VÆR OPPMERKSOM! Manglende installasjon av skruer og feste anordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.

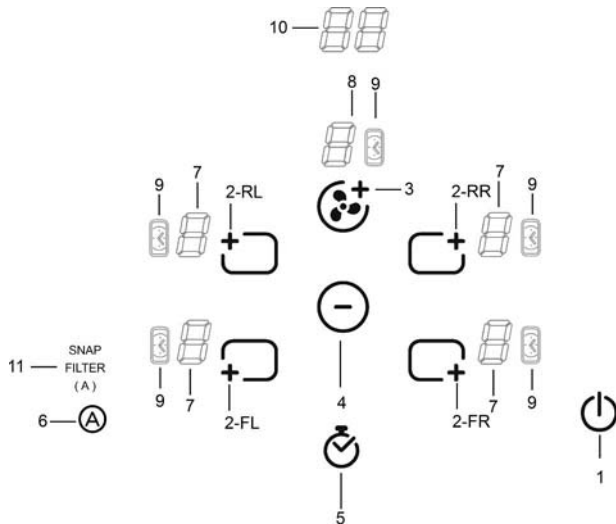
Merknad: For en korrekt installasjon av produktet må man sette på limbånd på rørene som innehar følgende egenskaper:

- elastisk myk PVC med akrylatbasert lim
- som respekterer DIN EN 60454
- flammehemmende
- ypperlig motstand mot slitasje
- motstand mot temperatursvingninger
- kan brukes ved lave temperaturer

Funksjon

Kontrollpanel

Merknad: For å bruke kontrollene er det tilstrekkelig å berøre (trykke på) de tilhørende symbolene.



Taster

1. **ON/OFF** på induksjonstoppen / avtrekket
2. Valg av kokesone
Øke Power Level
2. Øke hastigheten (effekten) i avtrekket
3. Redusere Power Level
Redusere hastigheten (effekten) i avtrekket
Redusere Timer-tid
4. Aktivere Timer
Øke Timer-tid
5. Aktivere automatisk funksjoner
Reset av filter

Display / LED

7. Vise Power Level
8. Vise hastigheten (effekten) i avtrekket
9. Angir aktiv Timer
10. Angir Timer-tid
11. Angir automatisk avtrekk
Angir assistanse filter
Angir funksjon med SNAP

HVORDAN BRUKE KOKETOPPEN

Før man starter:

Alle funksjoner på denne koketoppen er laget for å overholde strenge sikkerhetskrav.

Av denne grunn:

• **Enkelte funksjoner aktiverer seg ikke, eller deaktiveres automatisk, hvis det ikke finnes gryter/panner på platen eller hvis disse er plassert feil.**

• I andre tilfeller vil aktiverte funksjoner automatisk deaktiveres når man velger en funksjon som har behov for andre innstillinger og disse ikke oppgis (f.eks.: “Slå på koketoppen” uten “Velge kokesone” og “Driftstemperatur”, eller “Lock-funksjon” eller “Timer”).



Vær oppmerksom! Ved lengre tids bruk vil kokesonen eventuelt ikke slå seg øyeblikkelig av, da den befinner seg i nedkjølingsfasen. På koketoppens display vises symbolet “H” for å vise at denne fasen er aktiv.

Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

Display for kokesoner

på display for de ulike kokesonene vises:

Kokesonen er på	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Bridge-funksjon aktiv	
Temperature Manager aktiv	
Child Lock aktiv	

Koketoppens egenskaper

● Safe Activation

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

Produktet leser av gryter/kjeler automatisk når de plasseres i en av sonene.

● Safety Shut Down

Av sikkerhetsårsaker har hver kokesone en maksimal effekt som avhenger av innstilt effektnivå.

● Residual Heat Indicator

Når man slår av en eller flere kokesoner vil eventuell restvarme angis med et visuelt signal i displayet til den aktuelle sonen, med symbolet “H”.

Funksjon

Merknad: For å aktivere en funksjon må man først aktivere den aktuelle sonen.

● Slå på

Trykk (berør) ON/OFF kokeplate/avtrekk
Lampen slår seg på for å vise at kokeplate/avtrekk er klart til bruk

Trykk igjen for å slå av

Merknad: Denne funksjonen har prioritet over andre funksjoner.

● Velge kokesoner

Berøre (trykk på) valgtasten som tilhører ønsket kokesone.

● 9 Power Level

Kokeplaten er utstyrt med 9 effektnivåer

Berøre (trykk på) valgtasten , for å øke effektnivået;

Berøre (trykk på) valgtasten , for å redusere effektnivået;

Effektnivå vil angis i displayet til den valgte sonen: “1... 9”

● **Power Booster**

Produktet er utstyrt med et ekstra effektnivå (over nivå **9**) som forblir aktivt i 5 minutter før effekten igjen går tilbake til forrige nivå.

Berøre (trykk på) valgtasten  , for å øke effektnivå (over nivå **9**) og aktivere Power Booster
Nivået for Power Booster er angitt i displayet for den valgte sonen med symbolet "P".

NB: Stekesonen  (**FIG.19**), er ikke utstyrt med timer for Power Booster.

For å deaktivere Power Booster må man trykke på .

● **Bridge Zones**

Kokesonene kan takket være Bridge-funksjonen driftes som kombinasjonsplater. På denne måten oppnår man en enkelt kokesone med samme effektnivå. Denne funksjonen gir et jevnt resultat når det brukes store gryter eller kjeler.

Man kan bruke kokesonen i front "**Master**" sammen med kokesonen bak "**Sekundær**"
(for å kontrollere hvilke kokesoner som kan anvende denne funksjonen, henvises det til illustrasjonene i denne håndboken).

For å aktivere Bridge-funksjonen:

- velg "**Master**" kokesone 
(som må befinne seg ved effektnivå 0)

- hold nede  inntil det kan høres et akustisk signal, etterfulgt av et symbol "**P**" som blinker i displayet (7) for den "Sekundære" kokesonen

- velg "**Sekundær**" kokesone innen 3 sekunder

- velg Nivå (effekt)  fra kokesonen merket "Master", som vil vises i det tilhørende displayet (7)

Merknad: for å deaktivere **Bridge-funksjonen** er det tilstrekkelig å sette kokesonen i temperatur "**O**".

● **Temperature Manager**

Temperature Manager er en funksjon som brukes til å holde varmen ved en konstant verdi med et optimalt effektnivå mellom 0 og 1. Ideelt for oppbevaring av allerede klargjorte varmretter.

Funksjonen Temperature Manager aktiveres ved første

tastetrykk 

I displayet hvor Temperature Manager er i funksjon vises symbolet "**U**"

● **Child Lock**

Child Lock garanterer at kokesonene og avtrekkssonen ikke slår seg på ved en feil, og låser alle funksjoner slik at de ikke kan aktiveres.

Child Lock kan aktiveres når produktet er slått på, men med stekesonene (og avtrekkssonen) avslått.

Aktivering:

- fjern alle gryter fra koketoppen

• hold nede begge knappene  (FR) og 

• deretter sammen med velgeren  (2-FR);
et dobbelt akustisk signal angir at **Child Lock** er aktiv, og det vises en "**L**" i displayene (7).

Deaktivering:

• trykk og hold nede knappene  (2-FR) og 

• deretter  ;
et dobbelt akustisk signal viser at **Child Lock** er er deaktivert. Man vil ikke se "**L**" i displayet (7).

Midlertidig deaktivering: det er mulig å bruke en kokesone selv om **Child Lock** er aktiv.

Gå frem på følgende måte:

• trykk og hold nede knappene  (2-FR) og 

Det er nå mulig å bruke kokesonen på normal måte. **Child Lock** vil aktiveres når kokesonen slås av.

● Timer

Timer-funksjon er en nedtellingsfunksjon som kan programmeres for hver kokesone (og på avtrekkssonen). Når den programmerte perioden er utløpt vil kokesonen (eller avtrekkssonen) slå seg av automatisk, og brukeren vil varsles med et akustisk signal.



Timer aktiveres ved å trykke på symbolet. Når Timer-funksjonen har fullført nedtellingen, vil det skilles ut et akustisk signal (i to minutter, eller slå av med en tast) mens displayet (10) blinker, med symbol "00".

Regulere koketoppens Timer-funksjon

- Velge ønsket kokesone.
- Trykk på for å få tilgang til reguleringsfunksjonen.
- Regulere varighetstid for Timer:

Trykk på valgknappen for å øke automatisk nedtellingstid

Trykk på valgknappen , for å redusere den automatiske nedtellingstiden

Gjenta inngrepet for de andre kokesonene hvis disse også skal stilles inn.

Merknad: Hver kokesone kan ha en forskjellige Timer-innstilling. Displayet (10) viser den sist valgte nedtellingsfunksjon i 10 sekunder, deretter vil det vises en nedtelling med en mindre tidsverdi.

Hvordan slå av Timer:

- Stille inn verdien for Timer-funksjonen til "0", ved hjelp



av



- slå av kokesonen, bruk

Merk: funksjonen forblir aktivert hvis man ikke trykker på andre taster i mellomtiden..

Merknad: ved siden av kokesonen vises et symbol når



Timer-funksjonen er aktiv

● Egg Timer

Egg Timer en en uavhengig nedtelling som er uavhengig av kokesonen (og avtrekkssonen). Når nedtellingstiden er blitt stilt inn vil brukeren varsles med et akustisk signal.



Egg Timer aktiveres ved å trykke på .
Merk: for regulering av funksjonen **Egg Timer** følges samme prosedyre som for funksjonen **Timer**.

● Power Limitation

Funksjonen Power Limitation gjør at man kan stille inn funksjonen til produktet ved å begrense maksimal avgitt effekt til 3,1 kW.

Merk: Programmering må utføres med koketoppen avslått,

uten at man trykker på tasten , når koketoppen kobles til strømmettet, eller man kobler tilbake strømforsyningen innen 2 minutter.

For å stille inn Power Limitation :

- trykk på
- og hold nede trykk og slipp opp - det vil skilles ut en akustisk signal
- hold nede trykk og slipp opp + (2-FL)
- man kan nå slippe opp tasten :

Displayet (7) i **FL-sonen** viser en vekslende sekvens med symboler "C" og "0", slik at man kan utføre programmering

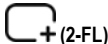
Displayet (7) i **RL-sonen** viser nåværende programmering**

0 = 7,4 KW

1 = 3,1KW

** standard innstilling er 7,4 KW

- For å endre innstillingen av Power Limitation trykker man på



+ (2-FL)

- For å lagre valget trykker man på , i 2 sekunder. Det vil skilles ut et akustisk signal for å bekrefte valget.

- trykk på , for å forlate funksjonen

BRUK AV AVTREKKET

● Slå på

Trykk (berøre)  **ON/OFF kokeplate/avtrekk**
Lampen slår seg på for å vise at kokeplate/avtrekk er klart til bruk
Trykk igjen for å slå av
Merknad: Denne funksjonen prioriteres fremfor alle andre.

● Slå på avtrekket:

Berøre (trykk på) valgtasten  for å aktivere avtrekket

● Hastigheten (effekt) i avtrekket:

berøre (trykke på) valgtasten , for å øke hastigheten (effekten) i avtrekket (0-10);

berøre (trykke på) valgtasten , for å redusere hastigheten (effekten) i avtrekket (10-0);

● Timer

Timer aktiveres ved å trykke på symbolet i en hvilken som

helst hastighet. 

I displayet (10) vil det vises en nedtelling,

mens displayet (8) viser symbolet 

Regulering av Timer-funksjon for avtrekket

Det er mulig å endre disse innstillingen. Variasjonen utføres av den aktive Timer

• Trykk på valgnappen  for å øke den automatiske stopptiden

• Trykk på valgnappen  for å redusere den automatiske stopptiden

● Filter tilstoppet

Kjøkkenviften varsler hver gang det må utføres filterbytte:

LED "FILTER" (11) slår seg på

● Reset av tilstoppet filter

Etter at man har utført vedlikehold på filtre må man trykke på tasten . LED-lampen "FILTER" slår seg av, og tellingen starter igjen.

● Automatisk maskinfunksjon

Kjøkkenviften slår seg på ved en passende hastighet, og vil kjøre ved en avtrekkskapasitet som tilsvarer det høyeste stekenivået som til enhver tid brukes i kokesonen.

For å aktivere denne funksjonen:

Trykk kort på , LED-lampen "(A)" (11) som vil blinke for å vise at den kjører i denne modusen.

● Automatisk drift av kjøkkenviften med SNAP®

For å koble sammen hetten og SNAP® henvises det til bruksanvisningen for SNAP® eller nettsiden www.elica.com.

Merk. SNAP® er en ekstra avtrekksenhet som kan brukes samtidig med avtrekksketten.

For å aktivere denne funksjonen:

Trykk kort på , LED-lampene "(A)" og SNAP (11) lyser for å vise at avtrekksketten kjører i angitt modus.

Tabeller over effektnivå

Effektnivå		Type matlaging	Hvilket nivå som skal benyttes (dette er bare en henvisning, egen erfaring og kokevaner gjelder også)
Maksimal effekt	Boost	Hurtig oppvarming	Ideell for å varme opp mat på kort tid, spesielt hurtigkoking av vann eller andre væsker som skal varmes raskt opp
	8-9	Steke- koke	Ideell for å brune mat, starte en koking, steke frosne varer
Høy effekt	7-8	Brune - steke - koke - grille	Ideell for å brune mat, opprettholde kraftig koking, koke og grille (på kort tid, 5-10 minutter)
	6-7	Brune - koke - stue - steke - grille	Ideell for å brune mat, opprettholde en svak koking, koke og grille (over middels tid, 10-20 minutter), forhåndsvarme utstyr
Middels effekt	4-5	Koke - stue - steke - grille	Ideell for å lage gryteretter, holde delikat mat på svak varme, koke (over lengre tid). Blande pasta
	3-4	Koke - koke opp - koke tykt - blande	Ideell for mat som trenger lang koketid (ris, sauser, steker, fisk) og som inneholder væske (f.eks. vann, vin, kraft, melk), blande pasta
	2-3		Ideell for mat som trenger lang koketid (volum på mindre enn en liter: ris, sauser, steker, fisk) og som inneholder væske (f.eks. vann, vin, kraft, melk)
Svak effekt	1-2	Smelte - tine - holde varm - blande	Ideell for å myke opp smør, smelte sjokolade, tine små produkter
	1		Ideell for å holde nylagde og små porsjoner varme, eller holde tallerken varm og blande i risotto
OFF	Null effekt	Platens overflate	Koketopp i stand-by eller av (platene kan fremdeles være varme etter at de er slått av, noe som signaliseres med H-L-O)

Koketabeller

Type mat	Retter eller type matlaging	Effektnivå og fremgangsmåte for matlaging			
		Første fase	Effekt	Andre fase	Effekt
Pasta, ris	Fersk pasta	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking av pasta og opprettholdelse av koking	7-8
	Fersk pasta	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking av pasta og opprettholdelse av koking	7-8
	Kokt ris	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking av pasta og opprettholdelse av koking	5-6
	Risotto	Surring av grønnsaker og ris	7-8	Koking	4-5
Grønnsaker, belgfrukter	Kokte	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking	6-7
	Stekte	Oppvarming av olje	9	Steking	8-9
	Sauterte	Oppvarming av tilbehør	7-8	Koking	6-7
	Stuete	Oppvarming av tilbehør	7-8	Koking	3-4
	Stekte	Oppvarming av tilbehør	7-8	Bruning	7-8
Kjøtt	Steik	Bruning av kjøtt med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	7-8	Koking	3-4
	Grillstekt	Oppvarming av gryte	7-8	Grilling på begge sider	7-8
	Surring	Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	7-8	Koking	4-5
	Koking i saus/stuet	Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	7-8	Koking	3-4
Fisk	Grillstekt	Oppvarming av gryte	7-8	Koking	7-8
	Koking i saus/stuet	Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	7-8	Koking	3-4
	Stekt	Oppvarming av olje eller annet fett	8-9	Steking	7-8
Egg	Omelett	Oppvarming av stekepanne med smør eller annet fett	6	Koking	6-7
	Omelett	Oppvarming av stekepanne med smør eller annet fett	6	Koking	5-6
	bløtkokt/hardkokt	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking	5-6
	Pannekaker	Oppvarming av stekepanne med smør	6	Koking	6-7
Sauser	Tomatsaus	Surring med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	6-7	Koking	3-4
	Kjøttsaus	Surring med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	6-7	Koking	3-4
	Hvit saus	Forberedelse av basen (smeltet smør og hvetemel)	5-6	Kok forsiktig opp	3-4
Kaker, kremer	Vaniljekrem	Koke opp melken	4-5	Opprettholde en svak koking	4-5
	Pudding	Koke opp melken	4-5	Opprettholde en svak koking	2-3
	Risgrøt	Oppvarming av melk	5-6	Opprettholde en svak koking	2-3

Vedlikehold

Vedlikehold av koketoppen:

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

Rengjøring

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

Viktig:

Ikke bruk skuresvamber eller stålull. Disse kan skade glassflaten over tid.

Ikke bruk kjemiske vaskemidler som kan virke irriterende, som for eksempel ovnsvask eller flekkfjerner.

La overflaten kjøle seg ned etter bruk og fjern deretter alle matrester og flekker.

Sukker og andre sukkerrike matvarer kan skade koketoppen hvis de ikke fjernes øyeblikkelig.

Salt, sukker og sand kan ripe opp glassoverflaten.

Bruk en myk klut, kjøkkenpapir eller produkter som er laget spesielt for rengjøring av overflaten (overhold produsentens henvisninger).

IKKE BRUK DAMPRENSER!!!

Viktig:

Hvis det forekommer lekkasjer, eller hvis det spruter væsker fra grytene, må man bruke ventilen som er plassert i nedre del av produktet slik at man kan fjerne alt resttrykk og utføre rengjøring i absolutt hygiene og sikkerhet.

Fig.16

For en fullstendig rengjøring kan man fjerne hele det nedre fatet.

Fig.18a - 18b

Vedlikehold av kjøkkenviften:

Rengjøring

I forbindelse med rengjøring må man **KUN** bruke en fuktig klut med skånsomt vaskemiddel. **IKKE BRUK VERKTØY, INSTRUMENTER ELLER LIGNENDE UTSTYR I FORBINDELSE MED RENGJØRING!**

Ikke bruk slipende produkter.

IKKE BRUK SPRIT!

Fettfilter

Fig. 15

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.

Filter med aktive karboner

(Kun for filterversjon)

Fig. 17 — 17a — 17b — 17c

Absorberer vond lukt fra matlaging.

Produktet er utstyrt med fire patroner som absorberer vond lukt. Aktive karboner er integrert i en keramisk struktur som gjør at man har enkel tilgang til urenheter ved hjelp av en absorberende overflate.

Tilstoppelse av **keramiske filtre med aktive**

karboner inntreffe etter en gitt tidsperiode, avhengig av hvilken type kjøkken du har, og hvor ofte filteret rengjøres.

Disse luftfiltrene kan regenereres hver 2/3 måneder i forvarmet ovn ved 200°C i én time. Regenerering gir en maksimal varighet på 5 år.

Feilsøking

FEILKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	TILTAK
E2	Sonen med kontroller slår seg av grunnet en for høy temperatur	Den interne temperaturen på de elektroniske delene er for høy	Vent til koketoppen kjøler seg ned før den benyttes igjen
E3	Uegnet beholder	Tap av magnetiske egenskaper	Ta vekk pannen
E5	Kommunikasjonsproblem mellom brukergrensesnitt og induksjonsmodul.	Det kommer ikke strøm til modulen. Strømledningen er ikke riktig koblet eller den er defekt.	Koble koketoppen fra strømforsyningen og kontroller forbindelsen.
For alle andre feilsignaler (E ... U ... C ...)	Vennligst ta kontakt med teknisk servicesenter og oppgi feilkoden		

Servicesenter

Før man tar kontakt med Servicesenter

1. Kontroller om problemet kan løses gjennom henvisningene som beskrives i tabellen "Feilsøking".
2. Slå av og på apparatet for å forsikre seg om at problemet ikke kunne forhindres.

Hvis problemet vedvarer etter alle disse kontrollene, ta kontakt med nærmeste servicesenter.

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

Produktens utseende kan skilja sig från illustrationen i ritningarna i denna handbok men alla anvisningar för användning, underhåll och installation förblir desamma.

Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följa med produkten.

! Läs igenom instruktionerna noggrant: dessa tillhandahåller viktig information beträffande installation, användning och säkerhet.

! Utför inga elektriska ändringar på produkten.

! Kontrollera innan apparaten installeras att inga komponenter är skadade. Kontakta i sådant fall återförsäljaren innan installationen utförs.

! Verifiera att produkten är i fullgott skick innan ni går vidare med installationen. Kontakta i sådant fall återförsäljaren innan installationen utförs.

Obs: Komponenter som är märkta med symbolen (*) är särskilda tillbehör som endast levereras med vissa modeller eller extra tillbehör som ska införskaffas separat.



Varningar

Observera! Följ instruktionerna nedan noga:

- Anslut inte apparaten till elnätet innan installationen är helt slutförd.

- Installation och underhåll ska utföras av behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparationer och byten av delar på apparaten som inte är särskilt angivna i handboken är inte tillåtna.

- Apparaten ska vara korrekt jordansluten.

- Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade apparaten i köksmöbeln med elnätet.

- I syftet att utföra en korrekt anslutning i enlighet med gällande säkerhetsföreskrifter ska en godkänd flerpoleg strömbrytare installeras enligt gällande installationsföreskrifter som garanterar en total fränkoppling från nätet i händelse av överspänning enligt klass III.

- Använd inte förgreningskontakter eller förlängningskablar.

- Efter avslutad intallation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren.

- Utrustningen och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmezonerna.

- Kontrollera att barn inte leker med apparaten; barn ska vistas på säkert avstånd från apparaten eftersom vissa delar blir mycket heta i samband med användandet.

- Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med apparaten innan induktionshällen sätts i funktion.

.- Undvik att vidröra värmezonerna i samband med användandet.

- Undvik kontakt med trasor eller andra antändbara material innan samtliga zoner svalnat tillräckligt.

- .-Placera inte antändbara material på apparaten eller i närheten av den.
- Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld. Matlagning med livsmedel som innehåller mycket fett och olja ska ske under uppsikt.
- I det fall en spricka uppstått på ytan ska apparaten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar.
- Apparaten ska inte kontrolleras med en utvändigt timer eller en extra fristående fjärrkontroll.
- Matlagning på spishällen utan uppsikt med olja eller fett kan medföra risker och orsaka bränder.
- Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt.
- Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Slå istället av apparaten och täck eldlågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. Fara för brand: spishällen ska inte användas som avställningsyta
- Använd inte ångregörare.
- Placera aldrig metalföremål såsom, knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli heta.
- Innan apparaten ansluts till elnätet, kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på apparaten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är korrekt. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

Viktigt:

- Efter användandet ska spishällen stängas av med hjälp av kontrollpanelen vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt.
 - Undvik att vätskor kokar över, sänk i detta syfte värmen för att koka och värma vätskor.
 - Lämna inte kokzonerna påslagna med tomma kastruller och stekpannor eller utan kokkärl.
 - När matlagningen avslutats ska den aktuella zonen stängas av.
 - Använd aldrig aluminiumfolie för att laga mat och ställ aldrig livsmedel i aluminiumemballage direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka allvarliga skador på apparaten.
 - Värm aldrig konservburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera!
- Denna varning gäller alla typer av spishällar.
- En hög effekt som till exempel Booster-funktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel fritureolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att föredra vid denna typ av matlagning.
 - Kokkärlet ska vara placerade direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter vara placerade mellan kokkärlet och spishällen.
 - Vid mycket höga temperaturer minskar apparaten automatiskt effektnivån på kokzonerna.

Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten fränkopplas från nätförsörjningen genom att dra ur kontakten eller koppla från huvudströmbrytaren i bostaden.

Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment.

Apparaten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om apparaten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av apparaten samt att användaren är medveten om de risker som apparaten medför.

Barn ska hållas under uppsyn så att de inte leker med apparaten.

Rengöring och underhåll får endast utföras av barn om de är under uppsikt.

Lokalen ska ha tillgång till ett fullgott ventilationssystem när köksfläkten används samtidigt som annan utrustning som drivs med gas eller andra bränslen.

Fläktkåpan ska rengöras ofta både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), och ni ska följa vad som uttryckligen indikeras i underhållsinstruktionerna.

Försummelse att iaktta föreskrifterna för rengöring av fläktkåpan samt utbyte och rengöring av filtren kan leda till risk för brand.

Det är förbjudet att laga mat över öppen låga.

Tillämpande av öppen låga är skadligt för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas.

Fritering ska göras under kontroll för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld.

OBSERVERA: När spishällen är på kan köksfläktens åtkomliga delar bli varma.

Observera! Anslut inte apparaten till nätförsörjningen förrän installationen är helt slutförd.

Vad gäller de tekniska och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning, ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iakttas.

Frånluft får inte avledas i ett rör som används för avelndning av rökgaser som produceras av gasförbränningsapparater eller andra bränslen.

Använd inte eller lämna köksfläkten utan korrekt isatta lampor eftersom det kan leda till risk för elstöt.

Använd aldrig köksfläkten utan gallret korrekt monterat!

Använd endast fästskruvar som levereras med produkten för installation eller köp rätt typ av skruvar, om de inte medföljer apparaten. Använd skruvar av korrekt längd som identifieras i Installationshandboken.

När köksfläkten och utrustningen som inte försörjs med elektricitet är igång samtidigt, får det negativa trycket i rummet inte överstiga 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EG, elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE). Genom att säkerställa en korrekt skrotning av denna produkt bidrar användaren till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för miljön och för vår hälsa.



Symbolen  på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska skrotas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

Utrustning som har projekterats, testats och konstruerats i enlighet med standarderna för:

Säkerhet EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

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

- Elektromagnetisk kompatibilitet: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökonsekvenserna: När ni börjar att laga mat ska

köksflåkten slås på och ställas på minimihastighet, lämna den dessutom på i ett par minuter efter att matlagningen är klar.

Öka endast hastigheten i händelse av stora mängder rök och ånga, och använd endast booster-funktionen i extrema fall.

För att hålla luktreduktionssystemet effektivt ska kolfiltret/ kolfiltren bytas ut när så är nödvändigt. För att fettfiltret ska

funge effektivt ska det rengöras, om nödvändigt. För att optimera och reducera bullret till ett minimum, ska

kanaliseringssystemets maximala diameter som indikeras i denna handbok användas.

Användning

Användning av spishäll

Induktionshällens system grundar sig på det fysiska fenomenet med magnetisk induktion. Det här systemets grundläggande egenskap är att det överför energin från generatoren direkt till kastrullen.

Fördelar:

Jämfört med en elektrisk spishäll är Induktionshällen:

- **Säkrare:** lägre temperatur på glasytan.
- **Snabbare:** kortare tider för uppvärmning av mat.
- **Exaktare:** hällen reagerar omedelbart på era kommandon
- **Effektivare:** 90 % av den upptagna energin förvandlas till värme. När kastrullen tas av hällen, bryts dessutom värmeöverföringen omedelbart vilket eliminerar onödig värmedispersion.

Kokkärl

Använd endast kastruller som är märkta med symbolen



Viktigt:

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

- kokkärl med ojämn botten.
- kokkärl i metall med emaljerad botten.
- kokkärl med skrovlig botten för att undvika att repa hällens yta.
- placera aldrig varma kastruller och stekpannor på hällens kontrollpanel.

Befintliga kokkärl

Induktionstekniken använder magnetism för att alstra värme. Därför måste kokkärlen innehålla järn. Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kokkärl som inte är magnetiska är inte lämpliga för denna typ av matlagning.

Lämplig bottendiameter

VIKTIGT! I det fall kokkärlen har en felaktig bottendimension aktiveras inte kokzonen

För att fastställa vilken diameter för respektive kastrull som passar för varje enskild kokzon, se illustrationen i denna handbok.

Energisbeparning

För att erhålla ett optimalt resultat rekommenderar vi att:

- Använda pannor och kastruller som har samma bottendimension som kokzonen.
- Endast använda pannor och kastruller med plan botten.
- När det är möjligt täcka kokkärlen med ett lock under matlagningen.
- Koka grönsaker, potatis etc. med en liten mängd vatten i syftet att reducera koktiderna.
- Använda tryckkokare för att ytterligare reducera energiförbrukning och koktider.
- Placera kokkärlet mitt över kokzonen som är avbildad på spishällen.

Användning av frånluftssug

Frånluftssystemet kan användas i sugversion med extern avledning filtrerande med inre återcirkulation.



Frånluftsversion

Fig.7

Ångorna avleds ut extern genom en rad rörledningar (de ska inhandlas separat) som fästs i den redan medföljande kopplingsflänsen.

Utluppsrörets diameter ska vara likvärdig med kopplingsringens diameter:

- vid rektangulärt utlopp 222 x 89 mm
- vid runt utlopp Ø 150 mm (*)

För ytterligare information, se sidan om frånluftsversionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok.

Fig.7c

Anslut produkten till utloppsrör och -öppningar i väggen med en likvärdig diameter som luftutloppet (fökopplingsfläns).

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.

! Använd en rörledning av minsta oundgängliga längd

! Använd en rörledning med så få böjningar som möjligt (maximal böjningsvinkel: 90°)

! Undvik drastiska ändringar i ledningens tvärsnitt.



Filtrerande version

Fig. 8

Frånluften kommer att filtreras via särskilda fett- och luktfiler innan den återleds in i rummet.

Produkten levereras med alla nödvändiga delar för en standardinstallation med luftavledning i den främre delen av möbelsockeln.

Fyra batterier med högpresterande keramiska filter med aktivt kol ingår redan i leveransen. De keramiska filtren är innovativa modulära kolfilter som regenererar sig (se avsnittet Underhåll - Filter med aktivt kol i denna handbok).

De kemiska och fysiska egenskaperna gör det möjligt att uppnå en högeffektiv luktabSORBERING och ett högt mekaniskt motstånd.

För ytterligare information, se sidan om den filtrerande versionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok.

Fig.13b

Konsultarera webbplatserna www.elica.com och www.shop.elica.com för att kontrollera det kompletta utbudet av tillgängliga satser. Detta för att kunna utföra de olika installationerna, både i filtrerande och i frånluftsversion.

Installation

Såväl den elektriska som den mekaniska installationen ska utföras av behörig personal

Denna hushållsapparat är tillverkad för att fällas in i en bänkskiva (tjocklek 3-6cm)

Avståndet mellan spishällen och väggen bakom ska vara minst 5 cm och till sidoväggen minst 10cm.



Elektrisk anslutning

Fig. 3

- Gör apparaten strömlös
- Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet.
- Tillverkaren fransäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål i det fall föreskrifterna i detta kapitel inte respekteras.
- Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan
- Kontrollera att den angivna spänningen på märkplåten som är placerad på spishällens undersida överensstämmer med elnätets spänning i hemmet.
- Använd inte förlängningskablar.
- Jordanslutning är obligatorisk enligt lag.
- Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar.
- I det fall köksapparaten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med en tvärsnittsarea på minst 2.5 mm² för en effekt på upp till 7200 Watt.; för högre effekter ska tvärsnittsarean vara 4 mm²).
- Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C.
- Apparaten kommer att vara permanent ansluten till elnätet, därför ska anslutningen med elnätet utföras med en godkänd flerpoleg strömbrytare som garanterar en total fränkoppling från nätet i händelse av överspänning enligt klass III. Strömbrytaren ska vara lättillgänglig efter avslutad installation.

Observera! Kontrollera innan fläktens krets ansluts med nätspänningen att den fungerar korrekt och att elkabeln är korrekt monterad.

Observera! Byte av elektrisk kabel ska utföras av behörig servicetekniker.

Anmärkning : produkten är utrustad med funktionen Power Limitator (effektbegränsare) vilket gör det möjligt att ställa in en max.energiabsorption i kw

Inställningen ska göras vid avslutningen av produkten till nätförsörjningen (senast 2 minuter därefter). **För inställningssekvensen av Power Limitation (effektbegränsning), se avsnittet Funktion i denna handbok.**

Montering

Innan installationen påbörjas:

Kontrollera efter att produkten packats upp att inga skador uppstått i samband med transporten. Kontakta återförsäljaren eller servicekontoret i sådant fall innan installationen påbörjas.

Kontrollera att den införskaffade produktens dimensioner är lämpliga för installationsplatsen.

Kontrollera att inget medföljande material (till exempel påsar med skruvar,garantihandlingar etc.) lämnats kvar i emballaget, avlägsna eventuellt och spara det.

Kontrollera också att det finns ett elektriskt uttag i närheten av installationsplatsen.

Förberedelse av köksmöbeln för infällning:

- Produkten kan inte installeras ovanför kylanordningar, diskmaskiner,kakelugnar, ugnar, tvättmaskiner och torktumlare.

Utför alla utskärningsarbeten i köksmöbeln innan spishällen sätts på plats och avlägsna allt sågspån och rester noga.

VIKTIGT : använd ett (S), che temperaturbeständigt tätningssmedel, upp till 250° ; före installationen ska de bänkytor som ska limmas rengöras noggrant för att ta bort alla ämnen som skulle kunna motverka ett bra fäste (t.ex.: avstrykningsmedel, konserveringsmedel, fetter, olja, damm, rester av äldre tätningssbeläggningar osv.); limmet ska fördelas enhetligt över hela ramens omkrets; efter limningen ska det låta torkas i ungefär 24 timmar.

Fig. 1a/1b

OBSERVERA! Det kan uppstå elektriska risker om skruvar och fixeringsanordningar inte installeras enligt dessa instruktioner.

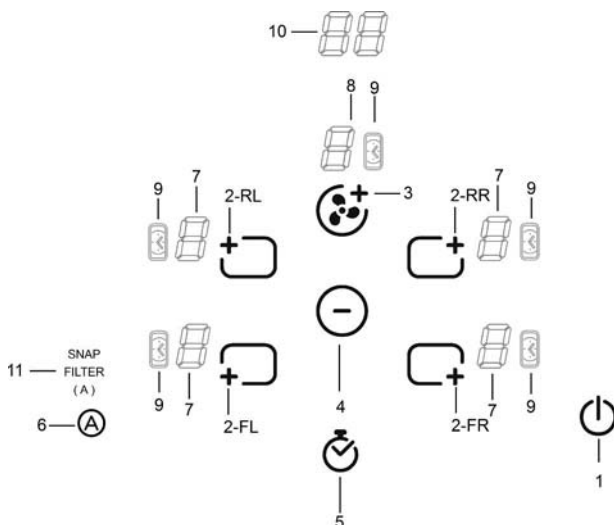
Obs: för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att belägga rörledningarna med ett självhäftande tätningssmaterial med följande egenskaper:

- elastisk film i mjuk PVC, med akrylbeläggning
- som efterföljer standarden DIN EN 60454
- flamskyddsmedel
- utmärkt åldringsbeständighet
- beständig mot temperaturstegringar
- användbar på låga temperaturer

Funktion

Kontrollpanel

Obs: En lätt vidröring (tryck) på symbolerna är tillräcklig för att välja funktioner.



Knappar

1. **PÅ/AV** för spishäll/frånluftsfläkt på spishäll
2. Val av kokzoner
Ökning av effektnivå
3. Ökning av frånluftshastighet (effekt)
4. Minskning av effektnivå
Minskning av frånluftshastighet (effekt)
Tidsminskning, timer
5. Aktivering av timer
Tidsökning, timer
6. Aktivering av automatiska funktioner
Återställning av filtermättnad

Display/LED

7. Visualisering av effektnivå
8. Visualisering av frånluftshastighet (effekt)
9. Indikatorlampa för timer, aktiverad
10. Tidsindikator, timer
11. Indikator för automatisk frånluftsfunktion
Indikator för filterservice
Indikator för funktion med SNAP

ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

Innan spishällen sätts i funktion:

Spishällens samtliga funktioner har designats i enlighet med mycket stränga säkerhetsnormer
Därför:

- **Aktiveras vissa funktioner, eller avaktiveras automatiskt när kokzonerna saknar kokkärl eller när dessa är felplacerade.**

- I andra fall avaktiveras funktionerna automatiskt efter några sekunder när den valda funktionen kräver en ytterligare inställning som uteblivit (t.ex. . “**Slå på spishällen**” utan “**Val av kokzon**” och “**Arbetstemperatur**”, eller “**Låsfunktion**” eller “**Timer**”).



Observera! I det fall (till exempel) spishällen används under en lång tidsperiod kan avstängningen av kokzonen fördröjas på grund av restvärmen. På displayen visas symbolen “**H**” som indikerar att avsvlningsfasen pågår. Vänta tills displayen släcks innan kokzonen vidrörs.

Kokzonernas display

På displayen för kokzonerna indikeras följande:

Kokzonen är påslagen	
Effektnivå	
Indikatorlampa för restvärme	
Kastrullsensor	
Bridge-funktion (parallellkoppling) aktiverad	
Temperaturkontrollfunktionen är aktiverad	
Barnlåsfunktionen är aktiverad	

Hällens funktioner

● Säker aktivering

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

● Kastrullsensor

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

● Säkerhetsavstängning

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

● Indikatorlampa för restvärme

Om en eller flera kokzoner stängs av signaleras närvaron av restvärme med en lampa för motsvarande område på displayen, genom symbolen “**H**” .

Funktion

Obs: För att aktivera eventuell funktion ska den önskade zonen först aktiveras.

● Tändning

Tryck på (rör vid) **PÅ/AV** för spishäll/frånluftssug
Kontrolllampan tänds för att indikera att spishällen/frånluftssugen är klar att användas.

Tryck igen för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

● Val av kokzoner

Vidrör (tryck) på knappen för önskad kokzon.

● 9 effektnivåer

Hällen är försedd med 9 effektnivåer

Vidrör (tryck på) väljarknappen , för att öka effektnivån;

Vidrör (tryck på) väljarknappen , för att minska effektnivån;

Effektnivån indikeras på displayen för den valda zonen: “**1...9**”

● Effektbooster

Produkten är utrustad med en ytterligare effektnivå (utöver nivå **5**), som förblir aktiv i 5 minuter, varefter effekten går tillbaka till föregående nivå.

Vidrör (tryck på) väljarknappen +, för att öka effektnivån (utöver nivån **5**) och aktivera effektboostern. Effektboosters nivå indikeras på displayen för den valda zonen med symbolen "P".

OBS: kokområdet  **(FIG.19)**, har ingen timer för Power Booster;

För att inaktivera Power Booster, tryck in .

● Bridge-zoner

Kokzonerna kan tack vare Bridge-funktionen (parallellkoppling) fungera parallellt i kombination och skapa en enhetlig zon med samma effektnivå. Denna funktion gör det möjligt att laga mat på ett homogent sätt med stora långpannor och kastruller. Det går att använda funktionen med den främre kokzonen "Huvudzon" och i kombination med den bakre kokzonen "Sekundär zon" (för att kontrollera för vilka zoner som denna funktion förutses, se avsnittet med illustrationer i denna handbok).

För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):

- välj huvudkokzonen. 
(den ska vara ställd till effektnivå 0)
- håll den intryckt + tills en ljudsignal avges efter vilket följande blinkande symbol visas 
på displayen **(7)** för den "Sekundära" kokzonen
- välj den "Sekundära" kokzonen inom 3 sekunder
- ställ in arbetseffektnivån + för "Huvudkokzonen", vilket visas på displayen **(7)**

Obs: för att avaktivera Bridge-funktionen räcker det att ställa in kokzonens temperatur till "0".

● Temperaturhanterare

Temperaturhanteraren är en kontrollfunktion som gör det möjligt att hålla värmen på en konstant temperatur och på en optimerad effektnivå mellan 0 och 1; idealisk för att hålla färdiglagad mat varm.

Temperaturhanterarens funktion aktiveras när knappen trycks

in 
På displayen för kokzonen som fungerar med Temperaturhanteraren visas symbolen .

● Barnlås

Barnlåset gör att det går att undvika att barn oavsiktligt får åtkomst till kokzonerna och frånluftsområdet, och förhindrar aktiveringen av funktionerna.

Barnlåset kan endast aktiveras när produkten är på men med kokzonerna (och frånluftsområdet) avstängda.

Aktivering:

- ta av alla eventuella kokkärl från spishällen
- tryck på och håll samtidigt + (**FR**) och intryckta 
• sedan på nytt och väljaren + (**2-FR**)
en dubbel ljudsignal indikerar att **Barnlåset** är aktiverat, och en "L" visas på displayerna **(7)**.

Avaktivering:

- tryck på och håll samtidigt + (**2-FR**) och intryckta 
• sedan igen 
en dubbel ljudsignal indikerar att **Barnlåset** är avaktiverat, symbolen "L" försvinner på displayerna **(7)**.

Avaktivering temporanea: det går att använda en kokzon även med **Barnlås** aktiverat.

Gör så här:

- tryck på och håll + (**2-FR**) och intryckta 
Kokzonen kan nu användas normalt och **Barnlåset** återaktiveras endast när spishällen stängs av.

● Timer

Timer-funktionen är en nedräkningsanordning som det går att ställa in samtidigt för varje kokzon (och för frånluftsområdet). När den inställda tiden löpt ut stängs kokzonen (eller frånluftsområdet) automatiskt av och användaren meddelas om detta med en särskild ljudsignal.

Timern aktiveras genom att trycka på symbolen  så snart som timern har avslutat nedräkningen avges en ljudsignal (under 2 minuter, ljudsignalen upphör om någon av knapparna på hällen trycks in), medan displayen (10) blinkar, med symbolen "00".

Justering av Timer-funktionen för spishällen

- Välj kokzon. 
- Tryck på  för att få åtkomst till justeringsfunktionen.
- Justera Timerns tidsperiod:

tryck på väljaren , för att öka tiden till den automatiska avstängningen

tryck på väljaren , för att minska tiden till den automatiska avstängningen

Upprepa operationen för övriga kokzoner om så önskas.

Obs: Varje kokzon kan ha en separat Timer inställd. På displayen (10) visas den senast valda kokzonens nedräkning i 10 sekunder, därefter kommer nedräkningen med den lägsta tiden att visas.

Avstängning av Timern:

- ställ in timervärdet till "0", genom 
- stäng av spishällen, via 

Obs! Funktionen förblir aktiverad även om andra knappar under tiden inte trycks ned.

Obs: vid sidan av kokzonen, vid användning av timern,

visas symbolen 

● Äggtimer

Ägg timers funktion är en nedräkning som är oberoende av kokzonerna (och frånluftsområdet). När den inställda perioden löpt ut meddelas användaren genom en särskild ljudsignal.

Ägg timern aktiveras genom att trycka på .

Obs : för justering av **Ägg timern** ska ni följa samma procedur som för **Timer**-funktionen.

● Effektbegränsning

Effektbegränsningsfunktionen gör det möjligt att ställa in produktens funktion genom att begränsa energiabsorptionen till ett max. tröskelvärde på 3,1 KW.

Obs : inställningen ska göras när hällen är avstängd, **utan**

tryck på knappen , senast 2 minuter efter att spishällen har anslutits till nätförsörjningen, eller efter att nätförsörjningen återansluts.

För att ställa in effektbegränsningen:

- tryck på 
- fortsätt att hålla  intryckt och tryck och släpp 
- en kort akustisk signal avges
- fortsätt att hålla  intryckt och tryck och släpp  + (2-FL)
- det går nu att släppa knappen .

displayen (7) för **FL-zonen** visar i omväxlande sekvens symbolerna "C" och "0", vilket indikerar att det går att utföra inställningen

displayen (7) för **RL-zonen** visar den aktuella inställningen**

0 = 7,4 KW

1 = 3,1KW

** standardinställningen är ställd till 7,4 KW

- för att ändra inställningen av effektbegränsningen trycker du på  + (2-FL)
- för att spara valet trycker du på , i 2 sekunder; en lång ljudsignal avges för att bekräfta inställningen.
- tryck på , för att lämna funktionen

ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSSUG

● Tändning

Tryck på (rör vid)  **PÅ/AV för spishäll/frånluftssug**

Kontrolllampan tänds för att indikera att spishällen/frånluftssugen är klar att användas.

Tryck igen för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

● Påslagning av frånluftssug

Vidrör (tryck på) väljarknappen  för att aktivera frånluftssugen

● Frånluftshastighet (effekt):

Vidrör (tryck på) väljarknappen , för att öka frånluftshastigheten (effekten) (0-10).

Vidrör (tryck på) väljarknappen , för att minska frånluftshastigheten (effekten) (10-0).

● Timer

Timern aktiveras från alla hastigheter genom att trycka på

symbolen 

på displayen (10) visas nedräkningen,

på displayen (8) visas symbolen 

Justering av Timern för frånluft ssugen

Det går att ingripa och variera de förinställda avstängningstiderna. Variationen ska utföras från den aktiverade Timern.

- Tryck på  för att öka den automatiska avstängningstiden

- Tryck på  för att minska den automatiska avstängningstiden

● Indikator för filtermättnad

Köksfläkten indikerar när det är nödvändigt att utföra filterunderhåll:

LED-lampan "FILTER" (11) tänds

● Återställning av mättnaden för det filtrets

Efter att ha utfört underhåll på filtren trycker du en lång stund

på knappen ; LED-lampan "FILTER" släcks och indikatorns räkning startar om.

● Automatisk funktion

Köksfläkten sätts igång på den lämpligaste hastigheten, och anpassar frånluftskapaciteten till maximal tillagningsnivå som används på kokzonerna.

För att aktivera denna funktion:

Tryck kort på , så tänds LED-lampan "(A)" (11) för att visa att köksfläkten fungerar i detta funktionsläges.

● Automatisk funktion av köksfläkten med SNAP®

För anslutningen mellan fläkten och SNAP®, konsultera manualen, som tillhandahålls med SNAP® eller besök www.elica.com.

OBS: SNAP® är en extra uppsugningsenhet, i stånd att fungera tillsammans med fläkten

För att aktivera denna funktionen:

Tryck kort in , lysdioden "(A)" och lysdioden SNAP (11) tänds för att visa att fläkten fungerar i detta läge.

Effekttabell

Effektnivå		Typ av matlagning	Utilizzo livello (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Max effekt	Boost	Snabb uppvärmning	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
	8-9	Fritering - kokning	Ideailsk för att bryna, starta matlagning, fritera djubfrysta produkter, snabbt koka upp vätskor
Hög effekt	7-8	Bryning, stekning, kokning, grillning	Idealisk för att bryna, hålla livsmedel kraftigt kokande, koka och grilla (korta koktider, 5-10 minuter)
	6-7	Bryning - kokning– stuvning– stekning – grillning	Idealisk för att steka, hålla livsmedel kokande, koka och grilla (medellånga koktider, 10-20 minuter), värma upp kokkärl
Medeleffekt	4-5	Kokning – stuvning – stekning– grillning	Idealisk för att stuva, hålla livsmedel svagt kokande, koka (långa koktider), ihopkokning av pastan med såsen
	3-4	Kokning - sjudning – redning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för längre kok, (ris, tomatås, stekar, fisk) med vätska (t.ex. svatten, vin, buljong, mjölk), ihopkokning av pastan med såsen
	2-3		Idealisk för långkok (mindre volymer under en liter: ris, tomatås, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt	1-2	Smältning – upptining – värmebehållning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för att mjuka upp smör, smälta choklad, tina upp små mängder livsmedel
	1		Idealisk för att hålla mindre portioner mat varma direkt efter tillagningen, eller för att hålla uppläggningsfat varma och koka ihop risotton
OFF	Effekt noll	Uppställningsplats	Spishällen står på Standby eller är avstängd (restvärme kan förekomma vilket indikeras med H-L-O)

Tillagningstabell

Typ av livsmedel	Maträtter eller typ av matlagning	Effektnivåer och tillagningsfaser			
		Prima fase	Potenze	Seconda fase	Potenze
Pasta, ris	Färsk pasta	Uppkokning av vatten	Booster-9	Pastan kokar och Vattnet hålls kokande	7-8
	Färsk pasta	Uppkokning av vatten	Booster-9	Pastan kokar och Vattnet hålls kokande	7-8
	Kokt ris	Uppkokning av vatten	Booster-9	Riset kokar och Vattnet hålls kokande	5-6
	Risotto	Stekning (mirepoix) och risrostning	7-8	Tillagning	4-5
Grönsaker, bönor	Kokning	Uppkokning av vatten	Booster-9	Tillagning	6-7
	Fritering	Uppvärmning av olja	9	Fritering	8-9
	Uppstekning	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Tillagning	6-7
	Stuvning	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Tillagning	3-4
	Stekning (mirepoix)	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Bryning av mirepoix	7-8
Kött	Hel stek	Bryning av köttet (om man bryner med smör används effekt 6)	7-8	Tillagning	3-4
	Grillning	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Grillning på båda sidor	7-8
	Bryning	Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6)	7-8	Tillagning	4-5
	Långkok/stuvning	Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6)	7-8	Tillagning	3-4
Fisk	Grillning	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Tillagning	7-8
	Långkok/stuvning	Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6)	7-8	Tillagning	3-4
	Fritering	Uppvärmning av stekpannan med olja eller annat fett	8-9	Fritering	7-8
Ägg	Frittata	Uppvärmning av stekpannan med smör eller annat fett	6	Tillagning	6-7
	Omelett	Uppvärmning av stekpannan med smör eller annat fett	6	Tillagning	5-6
	Lättkokta/hårdkokta	Uppkokning av vatten	Booster-9	Tillagning	5-6
	Pannkakor	Uppvärmning av stekpannan med smör	6	Tillagning	6-7
Såser	Tomatsås	Bryning med olja (om man bryner med smör används effekt 6)	6-7	Tillagning	3-4
	Ragù	Bryning med olja (om man bryner med smör används effekt 6)	6-7	Tillagning	3-4
	Besciamella	Bottenredning (bryning av smör och mjöl)	5-6	Försiktig uppkokning	3-4
Efterrätter, krämer	Vaniljsås	Koka upp mjölken	4-5	Låt sjuda	4-5
	Pudding	Koka upp mjölken	4-5	Låt sjuda	2-3
	Ris alla Malta	Värm mjölken	5-6	Låt sjuda	2-3

Underhåll

Underhåll av spishällen:

Observera! Kontrollera innan någon typ av rengörings- eller underhållsinsgrepp inleds att kokzonerna är avstängda och restvärmeindikatorn är släckt.

Rengöring

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

Viktigt:

Använd inte svampar med slipeffekt eller stålull. Glaset kan med tiden nötas och ta skada.

Använd inte frätande kemiska produkter som till exempel ugnsgrengöringsmedel och fläckbortagningsmedel.

Låt spishällen svalna efter varje användningstillfälle och rengör den därefter från matrester och fläckar på grund av överkok.

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).

ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!

Viktigt:

Vid oavsiktliga och rikliga utsläpp av vätska från kokkärlen går det att ingripa genom utloppsventilen, som är belägen på produktens undre del för att kunna eliminera alla rester och utföra en rengöring med maximal hygienisk säkerhet.

Fig.16

För en mer genomgående rengöring gör det att ta bort den inre bassängen helt.

Fig.18a - 18b

Underhåll av frånluftssugen

Rengöring

Använd **ENDAST** en trasa fuktad med ett neutralt rengöringsmedel för rengöring. **ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!**

Undvik användning av produkter som innehåller frätande medel.

ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!

Fettfilter

Fig. 15

Håller kvar fettpartiklarna från matlagningen.

Det ska rengöras en gång i månaden (eller när systemet som anger filtermättnad indikerar att det finns ett behov), med icke aggressiva rengöringsmedel, för hand eller i en diskmaskin på låg temperatur och kort tvättcykel.

Metallfettfiltret kan blekna vid diskning i diskmaskin men dess filtreringsegenskaper ändras inte alls.

Filter med aktivt kol

(Endast för filtrerande version)

Fig. 17 — 17a — 17b — 17c

Håller kvar obehagliga lukter från matlagningen.

Produkten är utrustad med fyra filterbatterier som håller kvar lukterna tack vare aktivt kol. Det aktiva kolet är integrerat i en keramikstruktur som gör att smutsen enkelt kan fångas upp helt, och fungerar på så sätt som en högeffektiv absorberingsyta.

De **keramiska filtren med aktivt kol** mätts efter en mer eller mindre lång användningstid beroende på typen av kök och hur ofta fettfiltret rengörs. Dessa luftfilter kan värmeregenereras varannan till var 3:e månad i en ugn föruppvärmd till 200°C i en timme. Regenereringen tillåter en maximal hållbarhet för filtren på 5 år.

Felsökning

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	FELÅTGÄRD
E2	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur	De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög	Vänta tills spishällen svalnat innan den kan användas igen
E3	Icke lämpligt kokkärl	Magnetinduktionen fungerar inte	Ta av kokkärlet
E5	Kommunikationsproblem mellan användargränssnitt och induktionsmodul	Nätströmmen kommer inte till modulen. Elkabeln är felaktigt ansluten eller defekt	Dra ur kontakten till spishällen och kontrollera anslutningen
För alla andra felsignaler (E ... U ... C ...)	Kontakta det tekniska servicekontoret och ange felkoden		

Servicekontor

Innan ni kontaktar servicekontoret

1.Kontrollera att problemet inte går att lösa med hjälp av indikationerna i "Felsökning".

2.Stäng av och slå på apparaten för att kontrollera om problemet kvarstår.

Kontakta närmaste Servicekontor i det fall dessa kontroller inte leder till att felet åtgärdas.

Pečlivě dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu. Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za případné poruchy, škody či požáry přístroje způsobené nedodržáním pokynů uvedených v tomto návodu. Přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro vaření pokrmů a odsávání výparů z tohoto vaření. Není povoleno přístroj používat pro jiné účely (např. vyhřívání místností). Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost v případě nevhodného použití nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

Spotřebič by mohl mít jiný vzhled než jak je uvedeno na obrázcích této příručky, ale instrukce pro použití, údržbu a instalaci zůstávají stejné.

Tento návod k použití je nutné uschovat, aby mohl být kdykoliv konzultován. V případě prodeje, předání nebo přemístění spotřebiče musí být návod vždy předán společně s ním.

! Návod si pozorně přečtěte: obsahuje důležité informace o instalaci, použití a bezpečnosti.

! Neprovádějte elektrické úpravy na spotřebiči

! Před instalací přístroje zkontrolujte, zda není některá z jeho součástí poškozena. V opačném případě kontaktujte prodejce a nepokračujte v instalaci! Zkontrolujte neporušenost spotřebičepřed zahájením instalace. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.

Poznámka: Součástky označené symbolem "(*)" jsou volitelná příslušenství, která jsou dodávána pouze pro některé modely, nebo nedodané součástky, které je třeba dokoupit.



Upozornění

Pozor! Pečlivě dodržujte následující pokyny:

-Před zahájením jakéhokoliv úkonu instalace je nutné přístroj odpojit od elektrické sítě.

-Instalaci či údržbu musí provádět odborný technický personál v souladu s pokyny výrobce a při dodržení platných místních bezpečnostních předpisů. Nepokoušejte se opravovat či vyměňovat žádnou část přístroje, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití.

-Je povinné přístroj uzemnit.

-Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení přístroje zabudovaného ve skřínce, k elektrické síti.

-Aby instalace splňovala požadavky platných bezpečnostních předpisů, je třeba použít vícepólový spínač odpovídající předpisům, který zajistí úplné odpojení od sítě, pokud nastane stav přepětí kategorie III, v souladu s pravidly pro instalaci.

-Nepoužívejte rozdvojky nebo prodlužovací kabely.

-Po ukončení instalace nesmí mít uživatel přístup k elektrickým součástkám.

- Přístroj a jeho přístupné části během používání dosahují vysokých teplot. Dávejte pozor na případný styk s ohřevnými prvky.

- Dávejte pozor, aby si děti nehrály s přístrojem; mějte děti pod dozorem a držte je v dostatečné vzdálenosti, jelikož přístupné části mohou během používání dosahovat velmi vysokých teplot.

- U osob s kardiostimulátory a aktivními implantáty je nutné před použitím indukční varné desky prověřit, zda je konkrétní kardiostimulátor kompatibilní s přístrojem.

.-Během používání přístroje a po něm se nedotýkejte jeho ohřevných prvků.

-Vyhněte se styku s hadry či jinými hořlavými materiály, dokud veškeré součásti přístroje dostatečně nevychladnou.

- .-Na přístroj či do jeho blízkosti nepokládejte hořlavý materiál. .
- Přehřáté oleje a tuky jsou snadno zápalné. Buďte opatrní při přípravě pokrmů obsahujících velké množství tuku a oleje.
- Pokud je povrch přístroje prasklý, vypněte ho, aby nemohlo dojít k zasažení elektrickým proudem.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl uváděn do provozu pomocí externího časového spínače nebo samostatného dálkového řídicího systému.
- Vaření pokrmů s obsahem olejů či tuků na varné desce bez dozoru by mohlo být nebezpečné a mohlo by způsobit požár.
- Proces vaření musí být pod dozorem. Krátké vaření musí být nepřetržitě pod dozorem.
- NIKDY se nepokoušejte hasit plameny vodou. Přístroj je třeba naopak vypnout a plameny uhasit například poklicí nebo protipožární dekou. Nebezpečí požáru: nepokládejte žádné předměty na varné plochy.
- Nepoužívejte parní čističky.
- Nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžice či poklice na povrch varné desky, protože by se mohly přehřát.
- Před připojením modelu k elektrické síti: zkontrolujte datový štítek (umístěný ve spodní části přístroje) a ujistěte se, zda napětí a výkon odpovídají hodnotám sítě a zda je použita vhodná zásuvka. V případě pochyb se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.

Důležité:

- Po použití vypněte varnou desku příslušným ovladačem a nespolehejte se na detektor přítomnosti hrnců.
- Nepřipusťte přetékání tekutin, a proto při vaření či ohřívání tekutin snižte výkon varné desky.
- Neponechávejte zapnuté ohřevné prvky s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez nádob.
- Po ukončení vaření vypněte příslušnou varnou zónu.
- Při vaření nikdy nepoužívejte alobal a nepokládejte potraviny zabalené v alobalu přímo na varnou desku. Alobal by se mohl roztavit a došlo by k vážnému poškození vašeho přístroje.
- 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.
- Nádobu musí být umístovány přímo na varnou desku, přesně do středu. V žádném případě nekládejte mezi hrnec a varnou desku jiné předměty.
- Při příliš vysokých teplotách přístroj automaticky sníží stupeň výkonu varných zón.

Před jakýmkoliv úkonem čištění nebo údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím hlavního vypínače bytu/domu.

Při všech úkonech instalace a údržby používejte pracovní rukavice.

Přístroj mohou používat děti od osmi let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud budou pod dohledem nebo obdrží instrukce o bezpečném používání přístroje a o pochopení s ním spojených nebezpečí.

Děti musí být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.

Čištění a údržbu přístroje nesmí provádět děti bez dozoru.

Při používání kuchyňské digestoře zároveň s dalšími přístroji na plynové spalování nebo na spalování jiných paliv musí být v místnosti zajištěno dostatečné větrání.

Digestoř je třeba často čistit, a to jak na vnitřní, tak na vnější straně (ALESPON JEDNOU MĚSÍČNĚ). V každém případě dodržujte instrukce uvedené v návodu k údržbě.

Nedodržení předpisů o čištění digestoře a výměně a čištění filtrů by mohlo vést k riziku požáru.

Je přísně zakázáno připravovat flambované pokrmy.

Použití volných plamenů je nebezpečné pro filtry a mohlo by způsobit požár, a proto je třeba se ho v každém případě vyvarovat.

Smažení musí být vždy pod kontrolou, aby nemohlo dojít ke vznícení přehřátého oleje.

POZOR: Když je varná deska zapnutá, přístupné části digestoře se mohou zahřívat.

Pozor! Nepřipojujte přístroj k elektrické síti, dokud nebude instalace úplně ukončena.

Pokud jde o technická a bezpečnostní opatření, která je třeba přijmout pro vypouštění výparů, důsledně dodržujte předpisy místních úřadů.

Odsávaný vzduch nesmí být odváděn do potrubí, které je používáno pro vypouštění výparů z přístrojů fungujících na principu spalování plynu nebo jiných paliv.

Nepoužívejte digestoř nebo ji nenechávejte bez správně namontovaných žárovek, kvůli možnému riziku zasažení elektrickým proudem.

Nikdy nepoužívejte digestoř bez správně namontované mřížky!

Použijte pouze upevňovací šrouby dodané se spotřebičem pro instalaci nebo, nejsou-li součástí dodávky, kupte šrouby správného typu. Použijte správnou délku pro šrouby, které jsou uvedeny v instalační příručce.

Jestliže je kuchyňská digestoř provozována současně s přístroji, které jsou napájeny jinou než elektrickou energií, negativní tlak v místnosti nesmí přesáhnout 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Tento přístroj je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES jako Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ujistěte se, zda je spotřebič likvidován správným způsobem. Uživatel je povinen zabránit možným negativním vlivům na zdraví a na životní prostředí.



Symbol  na spotřebiči a v příložených dokumentech znamená, že tento spotřebič nesmí být likvidován společně s běžným domácím odpadem, ale musí být předán do příslušných sběrů pověřených recyklací elektrických a elektronických přístrojů. Výrobek likvidujte v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Pro podrobnější informace o zpracování, sběru a recyklaci tohoto spotřebiče kontaktujte příslušné místní orgány, provozovatele sběru odpadu nebo prodejnu, ve které jste výrobek zakoupili.

Přístroj 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.
- Výkonu: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Rady pro správné používání přístroje za účelem snížení negativního dopadu na životní prostředí: Když začínáte vařit, zapněte digestoř na nejnižší rychlost a nechte ji několik minut zapnutou i po ukončení vaření. Rychlost zvýšte pouze v případě velkého množství kouře a výparů, v naléhavých případech pomocí funkce booster. Pro udržení dobré účinnosti systému minimalizace pachů je třeba v případě potřeby vyměnit uhlíkový filtr/uhlíkové filtry. Pro udržení dobré účinnosti tukového filtru je třeba ho v případě potřeby vyčistit. Pro optimalizaci účinnosti a minimalizaci hluku je třeba použít maximální průměr odtahového potrubí uvedený v této příručce.

Použití

Použití varné desky

Systém indukčního vaření je založen na fyzikálním jevu magnetické indukce. Základní charakteristikou tohoto systému je přímý přenos energie z generátoru do hrnce.

Výhody:

V porovnání s elektrickými varnými deskami je vaše indukční varná deska:

- **Bezpečnější:** nižší teplota na skleněném povrchu.
- **Rychlejší:** kratší doba ohřevu pokrmů.
- **Přesnější:** varná deska okamžitě reaguje na vaše příkazy
- **Účinnější:** 90% spotřebované energie se přeměňuje v teplo. Kromě toho je po odstranění hrnce z varné desky okamžitě přerušeno předávání tepla a nedochází k jeho zbytečnému rozptylování.

Nádoby na vaření

Používejte pouze hrnce označené symbolem



Důležité:

abyste zabránili trvalému poškození varné desky, nikdy nepoužívejte:

- nádoby, jejichž dno není dokonale rovné.
- kovové nádoby se smaltovaným dnem.
- nádoby s drsným dnem, které by mohlo poškodit varnou desku.
- nikdy nepokládáte teplé hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky

Původní nádoby

Indukční systém využívá pro vytváření tepla magnetismus. Proto musí nádoby obsahovat železo. Pomocí běžného magnetu můžete zkontrolovat, zda je materiál hrnce magnetický. Pokud hrnce nejsou magnetické, nejsou pro tento systém vhodné.

Doporučené průměry dna hrnce

DŮLEŽITÉ: pokud rozměry hrnce nejsou správné, varné zóny se nezapnou

Pro kontrolu průměru hrnců, které mohou být v jednotlivých zónách použity, konzultujte ilustrovanou část tohoto návodu.

Úspora energie

Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme:

- Používat pánve a hrnce s průměrem dna stejným jako průměr varné zóny.
- Používat pouze hrnce a pánve s rovným dnem.
- Pokud je to možné, ponechat na hrnci během vaření poklici
- Při vaření zeleniny, brambor apod. používat malé množství vody, aby se snížila doba vaření.
- Používat tlakové hrnce, které ještě více snižují spotřebu energie a zkracují dobu vaření
- Hrnec umístit na střed varné zóny vyznačený na ploše.

Použití odsávače

Systém odsávání lze použít u odsávacího provedení s vnějším odvodem nebo u filtračního provedení s vnitřní recirkulací.



Odsávací provedení

Obr.7

Výpary jsou odváděny ven přes systém trubíc (je třeba je zakoupit zvlášť) připevněných k přípojovací přírubě, která je již součástí vybavení.

Průměr odvodní trubice musí být stejný jako průměr přípojovacího kroužku:

- v případě obdélníkového vývodu 222 x 89 mm
- v případě kulatého vývodu Ø 150 mm (*)

Podrobnější informace naleznete na příslušné stránce týkající se příslušenství pro odsávací provedení v ilustrované části této příručky.

Obr.7c

Připojte spotřebič k trubicím a odvodním otvorům na stěně s průměrem stejným jako vývod vzduchu (přípojovací příruba).

Použití trubíc a odvodních otvorů na stěně s menším průměrem by znamenalo snížení odsávacího výkonu a drastické zvýšení hlučnosti.

Proto se zřekáme jakékoliv odpovědnosti za toto.

! Použijte potrubí o minimální nezbytné délce.

! Použijte potrubí s co nejmenším možným počtem ohybů (maximální úhel ohybu: 90°).

! Vyvarujte se drastických změn průřezu potrubí.



Filtrační provedení

Obr.8

Odsávaný vzduch bude filtrován přes speciální tukové filtry a filtry proti zápachu a poté bude znovu přiváděn do místnosti.

Spotřebič je dodáván se vším potřebným pro standardní instalaci s vývodem vzduchu v čelní straně podstavce skříňky.

Součástí balení jsou čtyři sady vysoce účinných keramických filtrů s aktivním uhlím. Keramické filtry jsou inovativní modulární uhlíkové filtry, které se regenerují (konzultujte tuto příručku - část Údržba - Filtry s aktivním uhlím).

Jejich chemicko-fyzikální vlastnosti jim umožňují dosahovat vysoké účinnosti při pohlcování pachů a vysoké mechanické odolnosti.

Podrobnější informace naleznete na příslušné stránce týkající se příslušenství pro filtrační provedení (v ilustrované části této příručky).

Obr.13b

Konzultujte webové stránky www.elica.com a www.shop.elica.com pro prověření kompletní škály sad výrobků k dispozici, pro možnosti provedení různých instalací, jak pro filtrační, tak pro odsávací provedení.

Instalace

Elektrická i mechanická instalace musí být prováděna odborným personálem.

Elektrický spotřebič je určen pro zabudování do pracovní plochy (tloušťka 3-6 cm)

Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a stěnou musí být nejméně 5 cm v čelní části a nejméně 10 cm v boční části.



Elektrické připojení

Obr. 3

- Odpojte přístroj od elektrické sítě
- Instalace musí být provedena odborným a kvalifikovaným personálem, který je obeznán s platnými předpisy pro instalaci a bezpečnost.
- Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost vůči osobám, zvířatům či věcem v případě nedodržení pokynů uvedených v této kapitole.
- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil odstranění varné desky z pracovní plochy
- Ujistěte se, zda napětí uvedené na výrobním štítku umístěném na spodní části přístroje odpovídá napětí místa, kde bude přístroj instalován.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely.
- Uzemnění je podle zákona povinné
- Elektrický kabel uzemnění musí být o 2 cm delší než ostatní kabely
- Pokud spotřebič není vybaven napájecím kabelem, použijte kabel s minimálním průřezem vodičů 2.5 mm² pro výkon do 7200 Watt; zatímco pro vyšší výkon musí být průřez vodičů 4 mm².
- Teplota kabelu nesmí v žádném bodě překročit teplotu prostředí o 50°C.
- Přístroj je určen pro trvalé připojení k elektrické síti, a proto proveďte připojení k elektrické síti prostřednictvím vicepólového spínače podle předpisů, který zajistí úplné odpojení od sítě, pokud nastane stav přepětí kategorie III, a který bude po instalaci snadno přístupný.

Pozor! Před opětovným připojením okruhu k síťovému napájení a funkční prověrkou vždy zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně namontován.

Pozor! Výměna propojovacího kabelu musí být prováděna autorizovaným oddělením technického servisu.

Pozn. : spotřebič je vybaven funkcí Power Limitor, která umožňuje nastavit maximální práh spotřeby kw
Nastavení musí být provedeno v okamžiku připojování spotřebiče k elektrické síti nebo při opětovném připojování této sítě (do následujících 2 minut). **Pro postup nastavení Power Limitation se řiďte touto příručkou, částí Funkční princip.**

Instalace

Před zahájením instalace:

- Po vybalení spotřebiče zkontrolujte, zda během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě problémů nezhazujte instalaci a zkontaktujte prodejce nebo oddělení zákaznického servisu.
- Zkontrolujte, zda jsou rozměry zakoupeného spotřebiče vhodné pro zvolené místo instalace.
- Zkontrolujte, zda se uvnitř balení nenachází (z důvodů přepravy) doplňkový materiál (například sáčky se šrouby, záruční list, apod.), případně tento materiál odstraňte a uschovejte.
- Dále zkontrolujte, zda je v blízkosti místa instalace k dispozici elektrická zásuvka

Příprava pracovní plochy pro zabudování:

- Spotřebič nesmí být instalován nad chladicí zařízení, myčky, kamna, trouby, pračky a sušičky.
- Veškeré řezání pracovní plochy je třeba provést před instalací varné desky a je třeba pečlivě odstranit piliny a odřezky.

DŮLEŽITÉ: použijte jednosložkový lepicí tmel(**S**), který je odolný vůči teplotám do 250°; plochy, které mají být přilepeny, musí být před instalací pečlivě vyčištěny a musí z nich být odstraněny veškeré látky, které by mohly zabránit přilepení (např.: separační prostředky, konzervační přísady, tuky, oleje, prach, zbytky starých lepidel atd.); lepidlo je třeba nanést rovnoměrně po celém obvodu rámu; po přilepení nechte lepidlo zaschnout zhruba 24 hodin.

Obr. 1a /1b

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

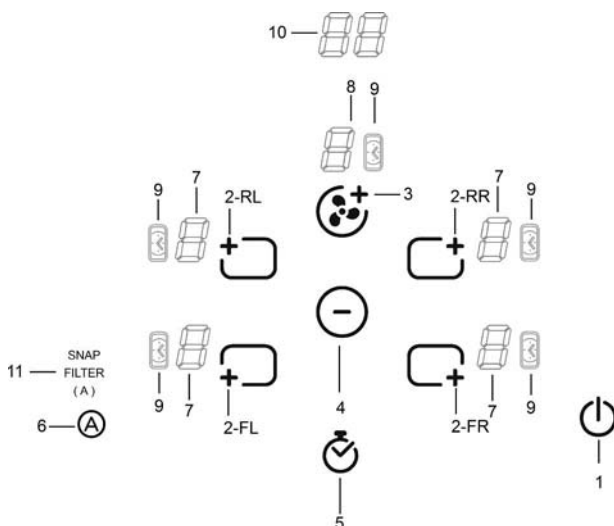
Poznámka: pro správnou instalaci spotřebiče doporučujeme obalit trubice lepicí páskou s následujícími vlastnostmi:

- pružná fólie z měkkého PVC, s lepidlem za akrylové bázi
- odpovídající normě DIN EN 60454
- retardér hoření
- výborná odolnost vůči stárnutí
- odolná vůči teplotním výkyvům
- použitelná za nízkých teplot

Provoz

Ovládací panel

Poznámka: Pro volbu ovladačů se stačí dotknout (stisknout) symbolů, které je zobrazují



Tlačítka

1. **ON/OFF** varné desky/ odsávače pro varnou desku
2. Volba varných zón
Zvýšení Power Level
3. Zvýšení rychlosti (výkonu) odsávání
4. Snížení Power Level
Snížení rychlosti (výkonu) odsávání
Zkrácení doby Timeru
5. Aktivace Timeru
Prodloužení doby Timeru
6. Aktivace automatických funkcí
Reset nasycení filtrů

Displej / LED

7. Zobrazení Power Level
8. Zobrazení rychlosti (výkonu) odsávání
9. Indikátor aktivního Timeru
10. Indikátor doby timeru
11. Indikátor funkce automatického odsávání
Indikátor servisu filtrů
Indikátor fungování se SNAP

POUŽITÍ VARNÉ DESKY

Užitečné informace před použitím:

Veškeré funkce této varné desky byly navrženy tak, aby byly dodrženy nejprůběšnější bezpečnostní předpisy.

Z tohoto důvodu:

• **Se některé funkce nebudou aktivovat nebo se budou automaticky deaktivovat, pokud se na varné ploše nebudou nacházet hrnce nebo pokud tyto hrnce nebudou správně umístěny.**

• V jiných případech se aktivní funkce budou po uplynutí několika sekund automaticky deaktivovat, pokud zvolená funkce bude vyžadovat další nastavení, které nebude provedeno (např.: **“Zapnout varnou desku”** bez **“Zvolit varnou zónu”** a **“Provozní teplota”**, nebo **“Funkce Lock”** nebo funkce **“Timer”**).



Pozor! V případě (například) dlouhodobého používání je možné, že se vypnutí varné zóny neprovede okamžitě, protože varná zóna bude ve fázi chlazení; na displeji varných zón se zobrazí symbol **“H”** který bude signalizovat, že probíhá tato fáze.

Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezasne.

Displej varné zóny

na displejích jednotlivých varných zón je uvedeno:

Zapnutá varná zóna	0
Power Level	1...9.P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Funkce Bridge aktivní	n
Funkce Temperature Manager aktivní	u
Funkce Lock aktivní	L

Charakteristiky varné desky

● Safe Activation

Spotřebič 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

Spotřebič automaticky detekuje přítomnost hrnců na varné zóně.

● Safety Shut Down

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

● Residual Heat Indicator

Při vypnutí jedné nebo více varných zón bude speciální vizuální signál na displeji odpovídající zóny signalizovat zbytkové teplo pomocí symbolu **“H”**.

Funkční princip

Poznámka: Pro aktivaci jakékoliv funkce je nejprve třeba aktivovat požadovanou zónu.

● Zapnutí

Stiskněte (dotkněte se)  **ON/OFF varné desky/odsávače**

Rozsvítí se kontrolka, která bude označovat, že varná deska/odsávač je připravena/připraven k použití
Stiskněte znovu pro vypnutí

Poznámka: Tato funkce má přednost před všemi ostatními funkcemi.

● Volba varných zón

Dotkněte se (stiskněte) tlačítka volby  **+**, které odpovídá požadované varné zóně.

● 9 Power Level

Varná deska je vybavena 9 stupni výkonu

Dotkněte se (stiskněte) tlačítka volby  **+** pro zvýšení stupně výkonu;

Dotkněte se (stiskněte) tlačítka volby  **-** pro snížení stupně výkonu;
Stupeň výkonu se bude zobrazovat na displeji zvolené zóny:
“1...9”

● **Power Booster**

Výrobek je vybaven přídatnou úrovní výkonu (nad úroveň **S**), která zůstane aktivní po dobu 5 minut, a poté se výkon vrátí na předchozí úroveň.

Dotkněte se (stiskněte) tlačítka volby  pro zvýšení stupně výkonu (vyšší než stupeň **S**) a aktivujte Power Booster. Stupeň Power Booster se bude zobrazovat na displeji zvolené zóny pomocí symbolu "**P**".

Pozn.: varná oblast  (**OBR.19**), nedisponuje časovačem pro Power Booster;

pro deaktivaci Power Booster stiskněte 

● **Bridge Zones**

Varné zóny jsou díky funkci Bridge schopny fungovat kombinovaně a vytvářet jednu společnou zónu se stejným stupněm výkonu. Tato funkce umožňuje rovnoměrné vaření i v pekáčích a pánvích velkých rozměrů.

Je možné použít společně přední varnou zónu "**Master**" s odpovídající zadní zónou "**Sekundární**" (chcete-li zkontrolovat, které zóny jsou vybaveny touto funkcí, konzultujte ilustrovanou část této příručky).

Pro aktivaci funkce Bridge:

- zvolte varnou zónu „**Master**“ 
(která musí být na stupni výkonu 0)

- držte stisknuté , dokud přístroj nevydá zvukový signál, po němž se objeví blikající symbol "**7**" na displeji (**7**) "**Sekundární**" varné zóny

- zvolte varnou zónu "**Sekundární**" do 3 sekund

- nastavte provozní stupeň (výkon)  varné zóny "**Master**", který se bude zobrazovat na příslušném displeji (**7**)

Poznámka: pro deaktivaci **Funkce Bridge** stačí přivést varnou zónu na teplotu "**7**".

● **Temperature Manager**

Temperature Manager je ovládací funkce, která umožňuje udržovat konstantní teplotu na optimalizovaném stupni výkonu mezi 0 a 1; ideální pro udržování již hotových pokrmů teplých. Funkce Temperature Manager se aktivuje stisknutím tlačítka



Na displeji zóny, která právě funguje v režimu Temperature Manager, se zobrazí symbol "**7**".

● **Child Lock**

Child Lock zabraňuje tomu, aby děti mohly nedopatřením zapnout varnou zónu a odsávací zónu, a blokuje aktivaci všech funkcí.

Child Lock může být aktivována pouze se zapnutým spotřebičem, ale s vypnutými varnými zónami (a odsávací zónou).

Aktivace:

- odstraňte případné hrnce, které se nacházejí na varné desce

- stiskněte a držte současně stisknuté  (**FR**) a 

- poté znovu a volič  (**2-FR**); zdvojený zvukový signál bude signalizovat, že **Child Lock** je aktivní a zobrazí se "**L**" na displejích (**7**).

Deaktivace:

- stiskněte a držte současně stisknuté  (**2-FR**) a 

- poté znovu  ; zdvojený zvukový signál bude signalizovat, že **Child Lock** je deaktivována a zmizí "**L**" na displejích (**7**).

Dočasná deaktivace: je možné používat jednu varnou zónu, i když je aktivována funkce **Child Lock**.

Postupujte následujícím způsobem:

- stiskněte a držte stisknuté  (**2-FR**) a 

Nyní bude možné normálně používat varnou zónu, **Child Lock** se bude znovu aktivovat při vypnutí varné desky.

● Timer

Funkce Timer je odpočítávání, které lze nastavit, i současně, pro každou varnou zónu (a pro odsávací zónu). Na konci nastavené doby se varná zóna (nebo odsávací zóna) automaticky vypne a uživatel bude upozorněn příslušným zvukovým signálem.

Timer se aktivuje stisknutím symbolu  jakmile Timer ukončí odpočítávání, spotřebič vydá zvukový signál (bude trvat 2 minuty nebo přestane při stisknutí jakéhokoli tlačítka varné desky) a na displeji (10) bude blikat symbol "00".

Regulace funkce Timeru pro varnou desku

- Zvolte varnou zónu 
- Stiskněte  pro vstup k funkci regulace.
- Proveďte regulaci doby trvání Timeru:
 - stiskněte volič  pro prodloužení doby automatického vypínání
 - stiskněte volič  pro zkrácení doby automatického vypínání

V případě potřeby zopakujte stejný úkon pro ostatní varné zóny.

Poznámka: Každá varná zóna může mít nastavený jiný Timer; na displeji (10) se na 10 sekund zobrazí odpočítávání poslední zvolené varné desky, poté se zobrazí odpočítávání s nejkratším časem.

Pro vypnutí timeru:

- nastavte hodnotu Timeru na "0" pomocí 
- vypněte varnou desku pomocí 

Pozn.: tato funkce zůstane aktivní, jestliže mezitím nedojde ke stisknutí jiných tlačítek.

Poznámka: po straně varné desky s fungujícím Timerem

se zobrazí symbol 

● Egg Timer

Funkce Egg Timer je nezávislé odpočítávání z varných zón (a z odsávací zóny). Na konci nastavené doby bude uživatel upozorněn příslušným zvukovým signálem.

Egg Timer se aktivuje stisknutím .

Pozn. : pro regulaci funkce **Egg Timer** postupujte podle stejného postupu jako u funkce **Timer**.

● Power Limitation

Funkce Power Limitation umožňuje nastavit fungování spotřebiče s omezením spotřeby na maximální prahu 3,1 kW.

Pozn.: nastavení je třeba provádět z vypnuté desky **bez**

stisknutí tlačítka , v okamžiku připojování varné desky k elektrické síti nebo při opětovném připojování této elektrické sítě, do následujících 2 minut.

Pro nastavení Power Limitation :

- stiskněte 
- držte stisknuté  stiskněte a uvolněte 
- spotřebič vydá krátký zvukový signál
- držte stisknuté  stiskněte a uvolněte  + (2-FL)
- nyní je možné uvolnit tlačítko .

displej (7) **zóny FL** bude střídavě zobrazovat symbol "C" a "0", což označuje, že je možné provést nastavení

displej (7) **zóny RL** bude zobrazovat aktuální nastavení**
0 = 7,4 KW
1 = 3,1KW

** defaultní nastavení je 7,4 KW

- pro změnu nastavení Power Limitation stiskněte  + (2-FL)
- pro uložení provedené volby stiskněte  na 2 sekundy; spotřebič vydá delší zvukový signál na potvrzení toho, že proběhlo nastavení.
- stiskněte  pro opuštění funkce

POUŽITÍ ODSÁVAČE

● Zapnutí

Stiskněte (dotkněte se)  **ON/OFF varné desky/ odsávače**
Rozsvítí se kontrolka, která bude označovat, že varná deska/odsávač je připravena/připraven k použití
Stiskněte znovu pro vypnutí

Poznámka: Tato funkce má přednost před všemi ostatními funkcemi.

● Zapnutí odsávače:

Dotkněte se (stiskněte) tlačítka volby  pro aktivaci odsávače

● Rychlost (výkon) odsávání:

dotkněte se (stiskněte) tlačítka volby rychlosti (výkonu) odsávání (0-10);  pro zvýšení

dotkněte se (stiskněte) tlačítka volby rychlosti (výkonu) odsávání (10-0);  pro snížení

● Timer

Timer se bude aktivovat z jakékoliv rychlosti stisknutím

symbolu 

na displeji (10) se bude zobrazovat odpočítávání,

na displeji (8) se objeví symbol 

Seřízení Timeru pro odsávač

Je možné zasahovat a měnit přednastavené doby vypínání. Změnu je třeba provést z aktivovaného Timeru.

• Stiskněte  pro prodloužení doby automatického vypínání

• Stiskněte  pro zkrácení doby automatického vypínání

● Indikátor nasycení filtrů

Digestoř oznamuje, kdy je třeba provést údržbu filtrů:

LED "FILTER"(11) se rozsvítí

● Reset nasycení filtru

Po provedení údržby filtrů dlouze stiskněte tlačítko  ;
LED "FILTER" zhasne a znovu se spustí počítání indikátoru.

● Automatické fungování

Digestoř se zapne s nevhodnější rychlostí a přizpůsobí schopnost odsávání maximálnímu stupni vaření použitému ve varných zónách.

Pro aktivaci této funkce:

Krátce stiskněte  , LED "(A)" (11) se rozsvítí, což bude označovat, že digestoř funguje v tomto režimu.

● Automatické fungování digestoře se SNAP®

Ohledně spojení mezi digestoři a SNAP®, nahlédněte do návodu dodaného se SNAP® nebo navštivte www.elica.com.

Poznámka: SNAP® je pomocná odsávací jednotka schopná fungovat společně s digestoři.

Pro aktivaci této funkce:

Stiskněte krátce  , LED dioda "(A)" a LED dioda SNAP (11) se rozsvítí na znamení, že digestoř pracuje v tomto režimu.

Tabulky výkonu

Stupeň výkonu		Typ vaření	Použití stupně (záleží i na zkušenostech a zvycích při vaření)
Max výkon	Boost	Rychlé ohřívání	Ideální pro rychlé ohřívání potravin, rychlé uvedení vody na bod varu či rychlé ohřívání tekutin z vaření
	8-9	Smažení - vaření	Ideální pro restování, zahájení vaření, smažení mražených výrobků, rychlé vaření
Vysoký výkon	7-8	Restování – smažení - vaření - grilování	Ideální pro smažení, udržení prudkého varu, vaření a grilování (krátkodobé, 5-10 minut)
	6-7	Restování - vaření – dušení – smažení - grilování	Ideální pro smažení, udržení mírného varu, vaření a grilování (středně dlouhá doba vaření, 10-20 minut), předehřívání příslušenství
Středně vysoký výkon	4-5	Vaření – dušení – smažení - grilování	Ideální pro dušení, udržení mírného varu, vaření (dlouhodobé). Závěrečné promíchání těstovin
	3-4	Vaření - pomalé vaření – zahušťování - závěrečné promíchání	Ideální pro dlouhodobé vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) v omáčce či jiných tekutinách (např. voda, víno, vývar, mléko) nebo pro závěrečné promíchání těstovin s omáčkou
	2-3		Ideální pro dlouhodobé vaření (množství menší než jeden litr: rýže, omáčky, pečeně, ryby) v omáčce či jiných tekutinách (např. voda, víno, vývar, mléko)
Nízký výkon	1-2	Rozpuštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	Ideální pro změkčení másla, pomalé rozpuštění čokolády, rozmrazení menších mražených výrobků
	1		Ideální pro udržení teploty menších porcí uvařených pokrmů nebo talířů či pro závěrečné promíchání rizota
OFF	Nulový výkon	Opěrná plocha	Varná deska je v pohotovostní nebo vypnuté poloze (případné zbytkové teplo po ukončení vaření je signalizováno H-L-O)

Tabulky vaření

Kategorie potravin	Pokrmy nebo typ vaření	Stupeň výkonu a proces vaření			
		První fáze	Výkony	Druhá fáze	Výkony
Těstoviny, rýže	Čerstvé těstoviny	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržení na bodu varu	7-8
	Čerstvé těstoviny	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržení na bodu varu	7-8
	Vařená rýže	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržení na bodu varu	5-6
	Rizoto	Restování a opékání	7-8	Vaření	4-5
Zelenina, luštěniny	Vařené	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření	6-7
	Smažené	Ohřívání oleje	9	Smažení	8-9
	Osmahnuté	Ohřívání příslušenství	7-8	Vaření	6-7
	Dušené	Ohřívání příslušenství	7-8	Vaření	3-4
	Restované	Ohřívání příslušenství	7-8	Restování dozlatova	7-8
Masa	Pečeně	Opečení dozlatova na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
	Grilování	Předehřívání hrnce	7-8	Oboustranné grilování	7-8
	Prudké opékání	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	4-5
	Ve šťávě/dušené	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
Ryby	Grilování	Předehřívání hrnce	7-8	Vaření	7-8
	Ve šťávě/dušené	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
	Smažené	Ohřívání oleje nebo tuku	8-9	Smažení	7-8
Vejce	Míchaná	Ohřívání pánve s máslem nebo tukem	6	Vaření	6-7
	Omeleta	Ohřívání pánve s máslem nebo tukem	6	Vaření	5-6
	Na měkko/ na tvrdo	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření	5-6
	Livance	Ohřívání pánve s máslem	6	Vaření	6-7
Omáčky	Rajčatová	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	6-7	Vaření	3-4
	Ragú	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	6-7	Vaření	3-4
	Bešamel	Příprava základu (rozpuštění másla s moukou)	5-6	Uvedení do mírného varu	3-4
Dezerty, krémy	Žloutkový krém	Uvedení mléka na bod varu	4-5	Udržování mírného varu	4-5
	Pudinky	Uvedení mléka na bod varu	4-5	Udržování mírného varu	2-3
	Mléčná rýže	Ohřívání mléka	5-6	Udržování mírného varu	2-3

Údržba

Údržba varné desky

Pozor! Před zahájením jakéhokoliv úkonu čištění či údržby se ujistěte, zda jsou varné zóny vypnuté a zda nesvítí kontrolka signalizující teplotu.

Čištění

Varnou desku je třeba čistit po každém použití.

Důležité:

Nepoužívejte abrazivní houbičky a drátěnky. Při jejich používání by časem mohlo dojít k poškození skla.

Nepoužívejte agresivní chemické čistící přípravky jako spreje na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn.

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).

NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČKY!!!

Důležité:

V případě náhodného přetečení velkého množství kapaliny z hmců je možné zasáhnout pomocí vypouštěcího ventilu umístěného na spodní části spotřebiče, což umožňuje odstranit všechny zbytky a provést čištění s maximálním zaručením hygieny.

Obr.16

Pro úplnější a důkladnější čištění je možné úplně odmontovat spodní nádrž

Obr.18a - 18b

Údržba odsávače

Čištění

Pro čištění používejte **VÝLUČNĚ** hadřík navlhčený neutrálními tekutými čistícími prostředky. **NA ČIŠTĚNÍ NEPOUŽÍVEJTE NÁRADÍ NEBO NÁSTROJE!**

Vyvarujte se používání přípravků, které obsahují brusivo.

NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL!

Tukový filtr

Obr. 15

Zadržuje tukové částice pocházející z vaření.

Je třeba ho mýt jednou za měsíc (nebo když systém indukují nasycení filtrů označí tuto nutnost) neagresivními čistícími 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.

Filtry s aktivním uhlím

(Pouze pro filtrační provedení)

Obr. 17 – 17a – 17b – 17c

Zadržuje nepříjemné pachy pocházející z vaření.

Spotřebič je vybaven čtyřmi sadami filtrů, které zadržují pachy díky aktivnímu uhlí. Aktivní uhlí je integrováno do keramické struktury, v níž vytváří rozlehlou pohlcovací plochu pro nečistoty, pro něž je snadno a úplně dostupné.

K nasycení **keramických filtrů s aktivním uhlím** dochází po více či méně dlouhém používání, podle typu kuchyně a pravidelnosti čištění tukového filtru. Tyto filtry proti zápachu je možné tepelně regenerovat každé 2/3 měsíce v troubě předehřáté na 200°C po dobu jedné hodiny. Regenerace umožňuje maximální trvání filtrů 5 let.

Vyhledávání poruch

CHYBOVÝ KÓD	POPIS	MOŽNÉ PŘÍČINY	ODSTRANĚNÍ CHYBY
E2	Zóna ovladačů se vypíná kvůli příliš vysoké teplotě	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká	Před opětovným použitím počkejte, dokud deska nevychladne
E3	Nevhodná nádoba	Ztráta magnetických vlastností	Odstraňte hrnec
E5	Problémy komunikace mezi uživatelským rozhraním a indukčním modulem	Do modulu nepřichází elektrický proud Napájecí kabel není správně připojen nebo je závadný	Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení
Při všech ostatních chybových signalizacích (E ... U ... C ...)	Kontaktujte oddělení technického servisu a nahlaste chybový kód		

Servis

Před kontaktováním servisního oddělení

1. Zkontrolujte, zda problém nemůžete vyřešit sami podle pokynů uvedených ve "Vyhledávání závad".
2. Vypněte a znovu zapněte přístroj a zkontrolujte, zda závada přetrvává.

Pokud i po těchto kontrolách závada bude přetrvávat, kontaktujte nejbližší servisní středisko.

Postupujte presne podľa pokynov uvedených v tejto príručke. Nenesieme žiadnu zodpovednosť za akékoľvek mimoriadne situácie, škody alebo požiare spôsobené zariadením v dôsledku nedodržania pokynov obsiahnutých v tejto príručke. Zariadenie určené výlučne na použitie v domácnosti na varenie potravín a na odsávanie dymov pochádzajúcich zo samotného varenia. Nie sú povolené iné použitia (napr. vykurovanie miestnosti). Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody vzniknuté nevhodným použitím alebo nesprávnym nastavením ovládačov.

Výrobok môže mať odlišný vzhľad v porovnaní s

nákresmi v tomto návode, avšak pokyny na použitie, údržbu a inštaláciu zostávajú rovnaké.

Je dôležité uchovať si túto príručku, aby ste ju mohli kedykoľvek použiť. V prípade predaja, odstúpenia či sťahovania zaistíte, aby zostala spoločne s výrobkom.

! Pozorne si prečítajte návod: obsahuje dôležité informácie o inštalácii, použití a bezpečnosti.

! Na výrobku nevykonávajte elektrické zmeny

! Pred inštaláciou zariadenia si overte, či všetky súčiastky nie sú poškodené. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.

! Skontrolujte celistvosť výrobku pred vykonaním inštalácie. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.

Poznámka: Prvky označené symbolom „(*)“ sú voliteľné príslušenstvo dodávané iba pri niektorých modeloch alebo prvky, ktoré nie sú poskytované, na zakúpenie.



Upozornenia

Pozor! Starostlivo dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Zariadenie musí byť odpojené od elektrickej siete pred vykonaním akejkoľvek montážnej práce.

-Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a v súlade s platnými miestnymi bezpečnostnými predpismi. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť zariadenia, ak to nie je výslovne uvedené v návode na použitie.

-Uzemnenie zariadenia je povinné.

-Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa umožnilo pripojenie zariadenia, vstavaného do nábytku,

k elektrickej sieti.

- Aby zariadenie vyhovovalo súčasným bezpečnostným normám, je potrebný dvojpólový vypínač podľa noriem, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III, v súlade s pravidlami pre inštaláciu.

-Nepoužívajte viacnásobné zásuvky ani predlžovacie káble.

-Po dokončení inštalácie elektrické komponenty už nebudú môcť byť prístupné pre užívateľa.

- Zariadenie a prístupné časti sa počas používania rozžeravia. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli rozohriatych prvkov.

- Dávajte pozor, aby sa deti nehrali so zariadením; držte deti vzdialené a pod dozorom, pretože prístupné časti počas prevádzky sa môžu veľmi zohriať.

- Pre ľudí s kardiostimulátorom a s aktívnym implantátom je dôležité pred použitím indukčnej dosky skontrolovať, či je ich stimulátor kompatibilný so zariadením.

-Počas a po použití sa nedotýkajte vyhrevných telies zariadenia.

-Zabráňte kontaktu s handrami alebo inými horľavými materiálmi, kým nie sú všetky časti zariadenia dostatočne vychladnuté.

-Nekladte horľavé materiály na zariadenie alebo v jeho blízkosti.

-Prehriate tuky a oleje sa ľahko vznietia. Dohliadajte na varenie potravín bohatých na tuky a oleje.

-Keď je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili prípadnému zásahu elektrickým prúdom.

-Zariadenie sa nesmie uvádzať do funkcie prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo systémom samostatného diaľkového ovládania.

-Varenie bez dozoru na varnej doske s olejom alebo tukom môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

- Proces varenia musí byť pod dohľadom. Proces krátkodobého varenia je potrebné neustále monitorovať.

- NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou. Namiesto toho vypnite zariadenie a zakryte plameň vekom alebo hasiacou dekou. Nebezpečenstvo požiaru: neukladajte predmety na varnú dosku.

-Nepoužívajte parné čističe.

-Neukladajte magnetické predmety ako nože, vidličky, lyžice na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli prehriať.

- Pred pripojením daného modelu k elektrickej sieti: skontrolujte identifikačný štítok (umiestnený na spodnej časti zariadenia), aby ste sa uistili o tom, že napätie a výkon zodpovedajú hodnotám siete a že elektrická zásuvka je vhodná. V prípade pochybnosti sa skontaktujte s kvalifikovaným elektrikárom.

Dôležité:

- Po použití vypnite varnú dosku ovládacím zariadením a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti hrnca.

- Zabráňte rozliatiu tekutín, preto pri uvádzaní tekutín do varu alebo pri ich ohreve, znížte teplotu ohrevu .

- Nenechávajte ohrievacie články zapnuté, keď sú na nich uložené prázdne hrnce alebo panvice, alebo keď na nich nie sú uložené žiadne nádoby.

- Po ukončení varenia vypnite príslušnú zónu.

- Na varenie nikdy nepoužívajte alobalovú fóliu ani nikdy neukladajte priamo na varnú dosku výrobky zabalené do alobalu. Došlo by k roztopeniu hliníka a nenapraviteľnému poškodeniu vášho zariadenia.

- Nikdy neohrievajte neotvorenú konzervu alebo plechovú nádobu s potravinami: mohli by vybuchnúť!

Toto upozornenie platí pre všetky ostatné druhy varných dosiek.

- Použitie vysokého výkonu, ako je funkcia Booster, nie je vhodné pre zohrievanie niektorých tekutín, ako napríklad olej na vyprážanie. Nadmerné teplo by mohlo byť nebezpečné. V týchto prípadoch odporúčame použiť nižší výkon.

- Nádoby musia byť umiestnené priamo na varnej doske a musia byť v strede. V žiadnom prípade nekladajte iné predmety medzi hrniec a varnú dosku.

- V prípade vysokých teplôt zariadenie automaticky zníži stupeň výkonu varných zón.

Pred akýmkoľvek úkonom čistenia alebo údržby odpojte zariadenie z elektrickej siete vytiahnutím zástrčky alebo odpojením hlavného vypínača v byte.

Pri všetkých úkonoch montáže a údržby používajte pracovné rukavice.

Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod primeraným dozorom, alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní zariadenia a keď si uvedomujú s tým súvisiace nebezpečenstvá.

Deti musia byť pod dozorom, aby sa so zariadením nehrali.

Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

V miestnosti musí byť zabezpečené dostatočné vetranie pri používaní kuchynského odsávača pár súčasne s inými spaľovacími zariadeniami plynu alebo iných palív.

Odsávač pár sa musí často čistiť aj zvnútra aj zvonku (ASPOŇ RAZ ZA MESIAC), v každom prípade dodržiavajte informácie, ktoré sú uvedené v návode na údržbu.

Nedodržanie noriem na čistenie odsávača pár a výmeny a čistenia filtrov spôsobuje riziko požiaru.

Príprava jedál na plameni je prísne zakázaná.

Použitie voľného ohňa je škodlivé pre filtre a môže vyvolať požiar, preto sa mu musí v každom prípade zabrániť.

Fritovanie sa musí vykonávať pod kontrolou, aby sa zabránilo vzbĺknutiu prehriateho oleja.

POZOR: Keď je varná doska v prevádzke, prístupné časti odsávača pár sa môžu zohriať.

Pozor! Zariadenie nepripájajte k elektrickej sieti, kým sa montáž úplne nedokončí.

Čo sa týka technických a bezpečnostných opatrení, ktoré sa majú prijať na odvádzanie dymov, prísne dodržiavajte nariadenia kompetentných miestnych orgánov.

Nasatý vzduch sa nesmie odviešť do potrubia používaného na odvádzanie dymov vyprodukovaných spaľovacími zariadeniami plynu alebo iných palív.

Odsávač pár nepoužívajte ani nenechávajte bez správne namontovaných žiaroviek pre možné riziko zásahu elektrickým prúdom.

Odsávač pár nikdy nepoužívajte bez správne namontovanej mriežky!

Na montáž používajte iba upevňovacie skrutky vo výbave výrobku alebo, ak nie sú vo výbave, kúpte si správny typ skrutiek. Používajte skrutky so správnou dĺžkou uvedenou v Návode na montáž.

Keď sú v prevádzke súčasne kuchynský odsávač pár a zariadenia napájané inou ako elektrickou energiou, záporný tlak v miestnosti nesmie prekročiť 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Uistením sa o správnom spôsobe likvidácie tohto výrobku sa užívateľ podieľa na predchádzaní možným negatívnym následkom pre životné prostredie a pre zdravie.



Symbol  na výrobku alebo v dokumentácii, ktorá je k nemu priložená, poukazuje na to, že s týmto výrobkom sa nesmie nárábať ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný do vhodnej zberne pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Je potrebné ho zlikvidovať v súlade s miestnymi predpismi pre likvidáciu odpadu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, opätovnom použití a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, službe zberu domového odpadu alebo v obchode, kde bol tento výrobok zakúpený.

Zariadenie bolo navrhnuté, preskúšané a vyrobené pri dodržaní noriem o:

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

• EMC: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12. Odporúčania pre správne použitie za účelom zníženia dopadu na životné prostredie: Keď začínate variť, zapnite odsávač pár na minimálnu rýchlosť, a nechajte ho zapnutý aj niekoľko minút po ukončení varenia. Rýchlosť zvýšte iba v prípade veľkého množstva dymu a pary pomocou funkcie booster iba v extrémnych prípadoch. Aby sa zachovala dobrá účinnosť systému zníženia pachov, v prípade potreby vymeňte uhlíkový filter. Aby sa zachovala dobrá účinnosť tukového filtra, v prípade potreby ho vyčistite. Pre optimalizáciu účinnosti a minimalizáciu hluku používajte maximálny priemer kanalizačného systému uvedený v tejto príručke.

Používanie

Využitie varnej dosky

Systém indukčného varenia je založený na fyzikálnom jave magnetickej indukcie. Základnou charakteristikou tohto systému je priamy prenos energie z generátora do hrnca.

Výhody:

Pri porovnaní s elektrickými varnými doskami je vaša indukčná doska:

- **bezpečnejšia:** nižšia teplota na povrchu skla.
- **rýchlejšia:** kratšie doby potrebné na ohriatie jedál.
- **presnejšia:** varná doska okamžite reaguje na vaše príkazy
- **účinnnejšia:** 90% absorbovaná energia sa transformuje na teplo. Okrem toho, po odstránení hrnca z varnej dosky sa prenos tepla okamžite preruší, aby sa zabránilo zbytočným tepelným stratám.

Nádoby na varenie



Používajte len hrnce so symbolom

Dôležité:

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

- nádoby s nedokonale rovným dnom.
- kovové nádoby so smaltovaným dnom.
- nádoby s drsným podkladom, aby sa zabránilo poškrabaniu plochy varnej dosky.
- nikdy nekladte teplé hrnce a panvice na povrch ovládacieho panelu varnej dosky

Existujúce nádoby

Indukčné varenie využíva magnetizmus na výrobu tepla. Nádoby preto musia obsahovať železo. Môžete skontrolovať, či materiál hrnca je magnetický použitím jednoduchého magnetu. Hrnce nie sú vhodné v prípade, že nie sú magneticky rozpoznateľné.

Odporúčané priemery dna hrnca

DÔLEŽITÉ: ak hrnce nemajú správnu veľkosť, varné zóny sa nezapnú

Ak chcete vidieť priemer týkajúci sa hrnca, ktorý sa použije na každú jednotlivú zónu, nahliadnite do obrázkovej časti tejto príručky.

Úspora energie

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame:

- Používajte nádoby a hrnce, ktoré majú priemer dna rovnaký ako má varná zóna.
- Používajte iba hrnce a panvice s rovným dnom.
- Tam, kde je to možné, majte na hrncoch pri varení pokrievky
- Varte zeleninu, zemiaky atď. s malým množstvom vody, aby sa skrátila doba varenia.
- Používajte tlakový hrniec, znižuje ešte viac spotrebu energie a dobu varenia
- Umiestnite hrniec do stredu varnej zóny znázornenej na varnej doske.

Použitie odsávača

Odsávací systém sa môže použiť v odsávacej verzii s vonkajším odčerpávaním alebo filtračnej verzii s vnútorným obehom.



Odsávacia verzia

Obr. 7

Pary sa odčerpávajú smerom von prostredníctvom série potrubí (kupujú sa samostatne) pripojených k spojovacej prírubke, ktorá je už vo výbave.

Priemer odvádzacej trubky musí byť ekvivalentný priemeru spojovacieho krúžku:

- v prípade obdĺžnikového výstupu 222 x 89 mm
- v prípade kruhového výstupu Ø 150 mm (*)

Viac informácií nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva odsávacej verzie v obrázkovej časti tejto príručky.

Obr. 7c

Výrobok pripojte k trubkám a vypúšťacím otvorom na stene s priemerom ekvivalentným výstupu vzduchu (spojovacia príručka).

Použitie vypúšťacích trubiek a otvorov s menším priemerom spôsobí zníženie odsávacích výkonov a drastické zvýšenie hlučnosti.

Preto odmietame akúkoľvek zodpovednosť.

! Použite potrubie s minimálnou nevyhnutnou dĺžkou.

! Použite potrubie s čo najmenším počtom ohybov (maximálny uhol ohybu: 90°).

! Vyhnite sa drastickým zmenám prierezu potrubia.



Filterná verzia

Obr. 8

Nasatý vzduch sa bude filtrovať pomocou vhodných tukových filtrov a zápachových filtrov pred opätovným dopravením do miestnosti.

Produkt sa dodáva so všetkým vybavením potrebným pre štandardnú montáž s výstupom vzduchu v prednej časti podstavca nábytku.

V balení sú zahrnuté štyri batérie vysokovýkonných keramických filtrov s aktívnym uhlím. Keramické filtre sú inovatívne moduly uhľikové filtre, ktoré sa obnovujú (nahliadnite do tejto príručky, oddiel Údržba - Filtre s aktívnym uhlím).

Chemicko-fyzikálne vlastnosti umožňujú dosiahnuť vysokú účinnosť absorpcie zápachu a zvýšenú mechanickú odolnosť. Viac informácií nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva odsávacej verzie (v obrázkovej časti tejto príručky).

Obr. 13b

Navštívte webové stránky www.elica.com a www.shop.elica.com, aby ste si pozreli kompletný rad súprav, aby ste mohli vykonať rôzne spôsoby montáže filtračnej a odsávacej verzie.

Montáž

Ako elektrickú, tak aj mechanickú inštaláciu musí vykonať špecializovaný personál.

Domáci spotrebič je navrhnutý tak, aby bol vložený do pracovnej plochy (hrúbka 3 - 6 cm)

Minimálna vzdialenosť medzi varnou doskou a stenou musí byť aspoň 5 cm čelne, najmenej 10 cm do strán.



Elektrické napojenie

Obr. 3

- Odpojte zariadenie od elektrickej siete
 - Inštaláciu musí vykonať profesionálne kvalifikovaný personál oboznámený s platnými normami montáže a bezpečnosti.
 - Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť spôsobenú osobám, zvieratám alebo na veciach v prípade nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole.
 - Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa umožnilo odstránenie varnej dosky z pracovnej plochy
 - Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku na spodnej strane zariadenia zodpovedá hodnotám elektrickej siete bytu, kde bude namontované.
 - Nepoužívajte predlžovacie šnúry.
 - Uzemnenie je zákonom požadované
 - Uzemňovaci elektrický kábel musí byť o 2 cm dlhší ako ostatné káble
 - V prípade, že domáci spotrebič nie je vybavený napájacím káblom, použite jeden s prierezom vodiča minimálne 2,5 mm² pre výkon až do 7200 wattov, zatiaľ čo u vyšších výkonov musí byť 4 mm²).
 - V žiadnom bode kábel nesmie dosiahnuť o 50° C vyššiu teplotu ako okolitá teplota.
 - Zariadenie je určené na trvalé pripojenie k elektrickej sieti, z tohto dôvodu vykonajte pripojenie k pevnej sieti cez dvojpolový spínač podľa normy, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III a bude ľahko prístupný po montáži.
- Pozor!** Pred opätovným pripojením k elektrickej sieti a kontrolou jej efektívnej funkcie vždy skontrolujte, či je sieťový kábel správne zostavený.
- Pozor!** Výmena prepojavacieho kábla musí vykonať autorizovaná asistenčná technická služba.
- Poznámka:** Výrobok je vybavený funkciou Power Limitor, ktorá umožňuje nastaviť maximálny prah spotreby v kW. Nastavenie sa musí vykonať v momente pripojenia výrobku k elektrickej sieti alebo opätovného pripojenia samotnej elektrickej siete (do nasledujúcich 2 minút). **Postupnosť nastavenia funkcie Power Limitation nájdete v tejto príručke v oddiele Prevádzka.**

Montáž

Pred začatím inštalácie:

- Po vybalení výrobku skontrolujte, či nebol poškodený počas prepravy a v prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo na Zákaznícky asistenčný servis, skôr ako pristúpíte k inštalácii.
- Skontrolujte, či zakúpený výrobok má rozmery zodpovedajúce zvolenej oblasti inštalácie.
- Uistite sa, že vnútri obalu nie je (pre účely prepravy) materiál výbavy (napríklad sáčky so skrutkami, záruky atď.), eventuálne musia byť odstránené a uschované.
- Okrem toho skontrolujte, či v blízkosti oblasti inštalácie je k dispozícii elektrická zásuvka

Príprava nábytku pre vstavenie:

- Výrobok sa nesmôže inštalovať nad chladiace zariadenia, umývačky riadu, kachle, pece, práčky a sušičky.
 - Vykonajte všetky rezacie práce nábytku pred vložením varnej dosky a opatrne odstráňte hobliny alebo piliny.
- DÔLEŽITÉ:** používajte jednozložkové lepidlo (**S**), ktoré má odolnosť voči teplotám až do 250°, pred inštaláciou sa plochy na prilepenie musia starostlivo vyčistiť odstránením každej látky, ktorá by mohla poškodiť prilepenie (napr.: oddeľovacie látky, konzervanty, tuky, oleje, prach, zvyšky starých lepidiel atď.), lepidlo sa musí rovnomerne naniesť na celý obvod rámu, po prilepení nechajte lepidlo schnúť približne 24 hodín.

Obr. 1a/1b

POZOR! Inštalácia skrutiek a spojovacích prvkov, ktorá nie je v súlade s týmito pokynmi, môže spôsobiť riziká elektrickej pohyby.

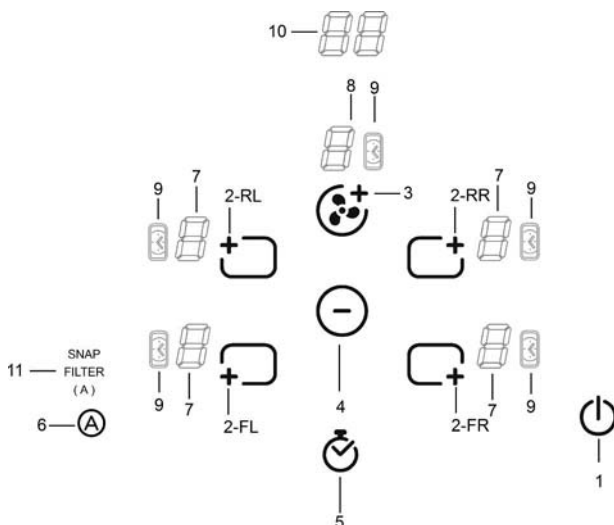
Poznámka: pre správnu inštaláciu výrobku sa odporúča zlepiť potrubia lepidlom s nasledujúcimi charakteristikami:

- elastický film z jemného PVC, s lepidlom na báze akrylátu
- zachováva normu DIN EN 60454
- retardér plameňa
- vynikajúca odolnosť proti starnutiu
- odolné voči teplotným skokom
- použiteľné pri nízkych teplotách

Činnosť

Ovládací panel

Poznámka: Pre voľbu príkazov je dostačujúce dotknúť sa (stlačiť) symboly, ktoré ich predstavujú.



Klávesy

1. **ON/OFF** varnejdosky/ odsávača pre varnú dosku
2. Volič varnej zóny
Zvýšenie Power Level
3. Zvýšenie rýchlosti (výkonu) odsávania
4. Zníženie Power Level
Zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania
Skrátenie doby Časovača
5. Aktivácia Časovača
Predĺženie doby Časovača
6. Aktivácia automatických funkcií
Reset saturácie filtrov

Displej / LED

7. Zobrazenie Power Level
8. Zobrazenie rýchlosti (výkonu) odsávania
9. Indikátor časovača aktívny
10. Indikátor doby časovača
11. Indikátor funkcie automatického odsávania
Indikátor asistencie filtrov
Indikátor prevádzky so SNAP

POUŽITIE VARNEJ DOSKY

Čo treba vedieť skôr ako začnete:

Všetky funkcie tejto varnej dosky sú navrhnuté tak, aby boli v súlade s najprísnejšími bezpečnostnými normami. Z tohto dôvodu:

- **Niektoré funkcie nie sú aktivované alebo sa automaticky deaktivujú v neprítomnosti hrncov na horákoch, alebo keď sú zle umiestnené.**
- V iných prípadoch aktivované funkcie sú automaticky deaktivované po niekoľkých sekundách, ak zvolená funkcia vyžaduje ďalšie nastavenie, ktoré nie je dané (napr.: „Zapnúť varnú dosku“ bez „Zvoliť varnú zónu“ a „Prevádzková teplota“, alebo „Funkcia Lock“ alebo „Timer(Časovač)“).



Pozor! V prípade (napríklad) dlhšieho používania vypnutie varnej zóny nemusí byť bezprostredné, pretože v priebehu ochladzovacej fázy sa na displeji varných zón objaví značka „H“ čo indikuje, že je v tejto fáze.

Počkajte, kým sa displej vypne skôr ako sa priblížite k varnej zóne.

Displej varná zóna

na displejoch týkajúcich sa oblasti varenia bude uvedené:

Varná zóna zapnutá	
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	
Funkcia Bridge aktívna	
Funkcia Temperature Manager aktívna	
Funkcia Child Lock aktívna	L

Charakteristiky dosky

● Safe Activation

Výrobok sa aktivuje iba v prítomnosti hrncov na varných zónach: proces zohrievania sa nespustí alebo sa preruší v prípade neprítomnosti alebo odobratia hrncov.

● Pot Detector

Výrobok automaticky zistí prítomnosť hrncov na varných zónach.

● Safety Shut Down

Z bezpečnostných dôvodov má varenie maximálnu dobu prevádzky, ktorá závisí od nastavenej úrovne výkonu.

● Residual Heat Indicator

Pri vypnutí jednej alebo viacerých varných zón je prítomnosť zvyškového tepla signalizovaná príslušným znamením viditeľným na displeji zodpovedajúcej zóny pomocou symbolu „H“.

Prevádzka

Poznámka: Pre aktiváciu ktorejkoľvek funkcie je potrebné najprv aktivovať požadovanú zónu.

● Zapnutie

Stlačte (jemne sa dotknite) tlačidla ON/OFF varnej dosky/ odsávača

Zapne sa kontrolné svetlo, čím signalizuje, že varná doska/odsávač je pripravený na použitie

Stlačte znova pre vypnutie

Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.

● Voľba varných zón

Dotknite sa (stlačte) tlačidla voľby zodpovedajúce požadovanej varnej zóny.

● 9 Power Level

Doska je vybavená 9 úrovňami výkonu

Dotknite sa (stlačte) tlačidla voľby pre zvýšenie úrovne výkonu,

Dotknite sa (stlačte) tlačidla voľby pre zníženie úrovne výkonu,

Úroveň výkonu sa uvádza na displeji zvolenej zóny: „1...9“

● **Power Booster**

Výrobok je vybavený prídavnou úrovňou výkonu (nad úrovňou **S**), ktorá zostáva aktívna 5 minút, potom sa výkon vráti na predchádzajúcu úroveň.

Dotknite sa (stlačte) tlačidla voľby  pre zvýšenie úrovne výkonu (nad úrovňou **S**) a aktivujte Power Booster. Úroveň Power Booster je označená na displeji zvolenej zóny symbolom „**P**“.

Pozn.: varná zóna  (**OBR.19**), nedisponuje časovačom pre Power Booster

pre deaktiváciu Power Booster stlačte 

● **Bridge Zones**

varné zóny sú vďaka funkcii Bridge schopné pracovať kombinovaným spôsobom, pričom tvoria jedinu zónu s touto istou úrovňou výkonu. Táto funkcia umožňuje homogénne varenie s pekáčmi a hrncami značných rozmerov.

Je možné použiť v páre prednú varnú zónu „**Master**“ so zodpovedajúcou zónou na zadnej strane „**Sekundárna**“ (pre overenie na ktorých zónach je dostupná táto funkcia nahľadnite do obrázkovej časti tejto príručky).

Pre aktiváciu funkcie Bridge:

- **zvoľte varnú zónu „Master“** 
(ktorá musí byť na úrovni výkonu 0)

- **podržte stlačené**  až do vydania zvukového signálu, po ktorom bude nasledovať zobrazenie symbolu „**n**“

blikajúceho, na displeji (7) varnej zóny „Sekundárna“

- **zvoľte varnú zónu „Sekundárna“** do 3 sekúnd

- **nastavte prevádzkovú úroveň (výkon)**  z varnej zóny „Master“, ktorá sa zobrazí na príslušnom displeji (7)

Poznámka: pre deaktiváciu funkcie Bridge postačuje uviesť varnú zónu do teploty „**D**“.

● **Temperature Manager**

Temperature Manager je kontrolná funkcia, ktorá umožňuje udržiavanie tepla pri konštatnej teplote a pri optimalizovanej úrovni výkonu medzi 0 a 1, ideálnej pre udržanie už pripravených jedál teplých.

Funkcia Temperature Manager sa aktivuje pri prvom stlačení

klávesu 

Na displeji zóny, ktorá pracuje vo funkcii Temperature Manager sa objaví symbol „**L**“

● **Child Lock**

Child Lock umožňuje zabrániť tomu, aby deti mohli náhodne zapnúť varné zóny a odsávaciu zónu zabránením aktivácie ktorejkoľvek funkcie.

Funkcia Child Lock sa môže aktivovať iba so zapnutým výrobkom, ale s vypnutými varnými zónami (a odsávacou zónou).

Aktivácia:

• odoberte hrnce, ktoré môžu byť na varnej doske

• stlačte a podržte stlačené súčasne  (**FR**) a 

• potom znova a voľič  (**2-FR**), dvojitý zvukový signál signalizuje, že funkcia **Child Lock** je aktívna, a zobrazí sa „**L**“ na displeji(7).

Deaktivácia:

• stlačte a podržte stlačené súčasne  (**2-FR**) a



• potom znova  ; dvojitý zvukový signál signalizuje, že funkcia **Child Lock** je deaktivovaná, zmizne „**L**“ na displeji(7).

Dočasná deaktivácia: je možné použiť jednu varnú zónu aj s aktívnou funkciou **Child Lock**.

Postupujte nasledovne:

• stlačte a podržte stlačené súčasne  (**2-FR**) a



Teraz môžete používať normálne varnú zónu, funkcia **Child Lock** sa reaktivuje pri vypnutí varnej dosky.

● Timer

Funkcia Timer je odpočítavanie, ktoré je možné nastaviť, aj súčasne, na každej varnej zóne (a na odsávacej zóne). Po ukončení nastaveného obdobia sa varná zóna (alebo odsávacia zóna) automaticky vypne a užívateľ bude upozornený príslušným zvukovým signálom.

Časovač sa aktivuje stlačením symbolu . akonáhle časovač dokončí obrátené odpočítavanie, ozve sa zvukový signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením ľubovoľného tlačidla na doske), zatiaľ čo displej (10) blikáso symbolom „00“.

Nastavenie funkcie Timer (Časovač) pre varnú dosku

- Vyberte varnú zónu .
- Stlačte  pre vstup do funkcie nastavenia.
- Nastavte dobu trvania časovača:
 - stlačte volič , pre zvýšenie času automatického vypnutia
 - stlačte volič , pre zníženie času automatického vypnutia

Ak je to žiaduce, opakujte pre ostatné varné zóny.

Poznámka: Každá varná zóna môže mať nastavený rôzny časovač, na displeji (10) sa na 10 sekúnd objaví obrátené odpočítavanie poslednej vybratej dosky, potom sa zobrazí odpočítavanie v zadnej strane s menším časom.

Pre vypnutie časovača:

- nastavte hodnotu časovača na „0“, prostredníctvom



- vypnite varnú dosku, prostredníctvom 

Poznámka: funkcia ostane aktívna, ak sa medzičasom nestlačia ostatné tlačidlá.

Poznámka: naboku varnej zóny, s použitým časovačom,

sa objaví symbol 

● Egg Timer

Funkcia Egg Timer je nezávislé odpočítavanie z varných zón (a z odsávacej zóny). Po ukončení nastaveného obdobia bude užívateľ upozornený príslušným zvukovým signálom.

Egg Timer sa aktivuje stlačením .

Poznámka: pre nastavenie funkcie Egg Timer vykonajte ten istý postup ako pre funkciu Timer.

● Power Limitation

Funkcia Power Limitation (Obmedzenie výkonu) umožňuje nastaviť prevádzku výrobu obmedzením spotreby na maximálny prah 3,1 kW.

Poznámka: nastavenie sa musí vykonať z vypnutej dosky **bez**

stlačenia tlačidla , v momente pripojenia varnej dosky k elektrickej sieti alebo opätovného pripojenia samotnej elektrickej siete, do 2 nasledujúcich minút.

Pre nastavenie funkcie Power Limitation:

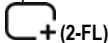
- stlačte 
- pokračujte podržaním stlačeného  stlačte a uvoľnite 
- vydá sa krátky zvukový signál
- pokračujte podržaním stlačeného  stlačte a uvoľnite  (2-FL)
- v tomto bode je možné uvoľniť tlačidlo .

displej (7) **zóny FL** zobrazuje v striedavej sekvencii symboly „C“ a „0“, na signalizáciu, že je možné vykonať nastavenie

displej (7) **zóny RL** zobrazuje aktuálne nastavenie**
0 = 7,4 kW
1 = 3,1 kW

** predvolene je nastavenie nastavené na 7,4 kW

- pre zmenu nastavenia funkcie Power Limitation stlačte



- pre uloženie vykonaného výberu stlačte  na 2 sekundy sa vydá predĺžený zvukový signál na potvrdenie uskutočneného nastavenia.

- stlačte  pre výstup z funkcie

POUŽITIE ODSÁVAČA

● Zapnutie

Stlačte (jemne sa dotknite)  tlačidla **ON/OFF** varnej dosky/ odsávača

Zapne sa kontrolné svetlo, čím signalizuje, že varná doska/odsávač je pripravený na použitie

Stlačte znova pre vypnutie

Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.

● Zapnutie odsávača:

Dotknite sa (stlačte) tlačidlo voľby  pre aktiváciu odsávača

● Rýchlosť (výkon) odsávania:

dotknite sa (stlačte) tlačidla voľby  pre zvýšenie rýchlosti (výkonu) odsávania (0-10),

dotknite sa (stlačte) tlačidla voľby  pre zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania (10-0),

● Timer

Časovač sa aktivuje, od ktorejkoľvek rýchlosti, stlačením

symbolu 

na displeji (10) sa zobrazí obrátené odpočítavanie,

na displeji (8) sa objaví symbol 

Nastavenie časovača pre odsávač

Je možné zasiahnuť a zmeniť prednastavené časy vypnutia. Zmena sa vykoná pomocou aktivovaného časovača.

• Stlačte  pre zvýšenie času automatického vypnutia

• Stlačte  pre zníženie času automatického vypnutia

● Indikátor nasýtenia filtrov

Odsávač pár signalizuje, keď je potrebné vykonať údržbu filtrov:

LED „FILTER“(11) sa zapne

● Reset nasýtenia filtra

Po vykonaní údržby filtrov dlho stlačte tlačidlo  ; LED „FILTER“ sa vypne, pričom opätovne spustí odpočítavanie indikátora.

● Automatická prevádzka

Odsávač pár sa zapne pri najvhodnejšej rýchlosti, pričom sa sací výkon prispôsobí maximálnej úrovni varenia, použitej vo varných zónach.

Pre aktiváciu tejto funkcie:

Krátko stlačte  , LED „(A)“ (11) sa rozsvieti, čím ukazuje, že odsávač pár pracuje v tomto režime.

● Automatická prevádzka odsávača pár so SNAP®

Pre spojenie medzi odsávačom pár a jednotkou SNAP®. nahľadnite do príručky dodanej s jednotkou **SNAP®** alebo navštívte www.elica.com.

Poznámka: SNAP® je pomocná odsávacia jednotka schopná fungovať spolu s odsávačom pár.

Pre aktiváciu tejto funkcie:

Krátko stlačte  , LED „(A)“ a LED **SNAP (11)** sa rozsvietia, čím ukazujú, že odsávač pár pracuje v tomto režime.

Tabuľky výkonu

Stupeň výkonu		Typ varenia	Použitie stupňa (indikácia pridruží skúsenosť a návyky varenia)
Max výkon	Boost	Rýchlo zohriať	Ideálny pre zvýšenie teploty potravín v krátkej dobe až do rýchleho varu v prípade vody alebo rýchlo ohriať tekutiny z varenia
	8-9	Vyprážať - vrieť	Ideálny pre zapraženie, začínať varenie, vyprážať mrazené výrobky, vrieť rýchlo
Vysoký výkon	7-8	Opieť – osmažiť - vrieť - grilovať	Ideálny pre smaženie, udržať nažive vrenie, varenie a grilovanie (pre krátku dobu, 5 až 10 minút)
	6-7	Opieť - variť – dusiť – osmažiť - grilovať	Ideálny pre smaženie, udržať mierne vrenie, varenie a grilovanie (pre priemernú dobu, 10-20 minút), predhriatie príslušenstva
Stredný výkon	4-5	Variť – dusiť – osmažiť - grilovať	Ideálny pre dusenie, udržiavať jemné varenie, varenie (pre dlhú dobu). Zamiešanie cestovín
	3-4	Variť – povrieť – zahusťiť - miešať	Ideálny pre pomalé varenie (ryža, omáčky, pečienky, ryby) v prítomnosti doprovodných kvapalín (napr. voda, víno, vývar, mlieko), miešanie cestovín
	2-3		Ideálny pre pomalé varenie (objem menej ako jeden liter: ryža, omáčky, pečienka, ryby), v prítomnosti doprovodných kvapalín (napr. voda, víno, vývar, mlieko)
Nízky výkon	1-2	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	Ideálny pre zmäkčovanie masla, ľahko roztaviť čokoládu, rozmrazovanie malých výrobkov
	1		Ideálny pre udržanie v teple malé porcie čerstvo uvarených jedál alebo udržanie teploty jedál a miešanie rizota
OFF	Výkon nula	Oporná plocha	Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla z konca varenia, signalizované s H-L-O)

Tabuľka varenia

Kategória potravín	Jedlá a druh varenia	Stupeň výkonu a priebeh varenia			
		Prvá fáza	Výkon	Druhá fáza	Výkon
Cestoviny, ryža	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Varená ryža	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	5-6
	Rizoto	Osmaženie a praženie	7-8	Varenie	4-5
Zelenina, strukoviny	Varené	Ohrev vody	Booster-9	Uvarenie	6-7
	Vyprážané	Ohrev oleja	9	Vyprážanie	8-9
	Restované	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	6-7
	Dusené	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	3-4
	Osmažené	Ohrev príslušenstva	7-8	Osmaženie do zlata	7-8
Mäsa	Pečené	Opečenie mäsa do zlata s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Grilované	Predhrievanie hrnca	7-8	Grilovanie na oboch stranách	7-8
	Opečené	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	4-5
	Na šťave/dusené	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
Ryba	Grilovaná	Predhrievanie hrnca	7-8	Varenie	7-8
	Na šťave/dusená	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Vyprážaná	Ohrev oleja alebo tuku	8-9	Vyprážanie	7-8
Vajcia	Pražence	Ohrievanie panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	6-7
	Omelety	Ohrievanie panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	5-6
	Na mätko/na tvrdo	Ohrev vody	Booster-9	Varenie	5-6
	Lievance	Ohrievanie panvice s maslom	6	Varenie	6-7
Omáčky	Paradajková	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Ragú	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Bešamel	Príprava základu (roztopiť maslo a múku)	5-6	Privedenie do mierného varu	3-4
Dezerty, krémy	Crema pasticcera	Privedenie mlieka k varu	4-5	Udržať mierne vrenie	4-5
	Pudingy	Privedenie mlieka k varu	4-5	Udržať mierne vrenie	2-3
	Ryžový nákyp	Ohrev mlieka	5-6	Udržať mierne vrenie	2-3

Údržba

Údržba varnej dosky

Pozor! Pred každým čistením alebo údržbou sa uistite, že varné zóny sú vypnuté a indikátor tepla zmizol.

Čistenie

Varná doska sa čistí po každom použití.

Dôležité:

Nepoužívajte abrazívne hubky, drôtenky. Ich použitie by po čase mohlo zničiť sklo.

Nepoužívajte dráždivé chemické čistiace prostriedky, ako sú spreje pre rúry alebo odstraňovače škvŕn.

Po každom použití nechajte varnú dosku vychladnúť a vyčistíte ju odstránením zaschnutých zvyškov a škvŕn od zvyškov potravín.

Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru poškodzujú varnú dosku a musia sa okamžite odstrániť.

Soľ, cukor a piesok by mohli poškrabať povrch skla.

Používajte jemnú handričku, papierové uteráky alebo špecifické výrobky pre čistenie varnej dosky (postupujte podľa pokynov výrobcu).

NEPOUŽÍVAJTE PARNÉ ČISTIČE!!!

Dôležité:

V prípade náhodných andmerných únikov kvapalín z hrncov je možné zasiahnuť prostredníctvom vypúšťacieho ventilu nachádzajúceho sa na spodnej časti výrobku tak, aby sa mohol odstrániť prípadný zvyšok a aby sa mohlo vykonať čistenie s maximálnou hygienickou bezpečnosťou.

Obr. 16

Pre komplexnejšie a hlbšie čistenie sa môže úplne odobrať spodná vaňa.

Obr. 18a - 18b

Údržba odsávača:

Čistenie

Na čistenie používajte **VÝLUČNE IBA** navlhčenú handru s neutrálnymi tekutými čistiacimi prostriedkami. **NA ČISTENIE NEPOUŽÍVAJTE NÁRADIE ANI NÁSTROJE!**

Vyhňte sa použitiu produktov s obsahom abrazív.

NEPOUŽÍVAJTE ALKOHOL!

Protitukový filter

Obr. 15

Spracováva tukové častice pochádzajúce z varenia.

Musí sa vyčistiť raz za mesiac (alebo keď systém indikácie saturácie filtrov signalizuje túto nutnosť), neagresívnymi čistiacimi prostriedkami ručne alebo v umývačke riadu pri nízkych teplotách a krátkom cykle.

Pri umývaní v umývačke riadu sa protitukový filter môže odfarbiť, ale jeho filtračné vlastnosti sa absolútne nezmenia.

Filtre s aktívnym uhlím

(iba pre filtračnú verziu)

Obr. 17 – 17a – 17b – 17c

Spracováva nepríjemné zápachy pochádzajúce z varenia.

Produkt je vybavený štyrmi batériami filtrov, ktoré spracovávajú zápachy vďaka aktívnemu uhlíu. Aktívne uhlie je integrované v keramickej konštrukcii, ktorá umožňuje ľahký a úplný prienik nečistôt, čím sa vytvára značný absorpčný povrch.

Nasýtenie **keramických filtrov s aktívnym uhlím** sa zistí po viac alebo menej predĺženom použití podľa typu varenia a pravidelnosti čistenia tukových filtrov. Tieto filtre zápachov sa môže tepelne regenerovať každé 2 - 3 mesiace v predhriatej rúre pri 200°C na hodinu. Regenerácia umožní maximálnu životnosť filtrov 5 rokov.

Vyhľadávanie závad

KÓD CHYBY	OPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	ODSTRÁNENIE CHYBY
E2	Zóna prikazov sa vypne z dôvodu príliš vysokej teploty	Vnútorná teplota elektronických častí je príliš vysoká	Pred ďalším použitím počkajte, kým varná doska vychladne
E3	Nevhodná nádoba	Strata magnetických vlastností	Odstráňte hmiec
E5	Komunikačné problémy medzi užívateľským rozhraním a indukčným modulom	Do modulu neprichádza prúd, napájací kábel nie je správne pripojený alebo je poškodený	Odpojte varnú dosku od siete a skontrolujte pripojenie
Pre všetky signalizácie chyby (E ... U ... C ...)	Zavolajte asistenčnú technickú službu a oznámte kód chyby		

Asistenčná služba

Pred skontaktovaním sa s Asistenčnou službou

1. Skontrolujte, či nemôžete vyriešiť problém sami na základe bodov opísaných v „Vyhľadávanie porúch“.
2. Vypnite a zapnite zariadenie, aby ste zistili, či sa problém vyriešil.

Ak po vyššie uvedených kontrolách porucha pretrváva, obráťte sa na najbližšiu Asistenčnú službu.

Natančno upoštevajte navodila iz tega priročnika. Zavračamo vsakršno odgovornost za morebitne težave, škodo ali požar na aparatu, ki bi bile posledica neupoštevanja navodil iz tega priročnika. Aparat je namenjen izključno za domačo uporabo, za kuhanje hrane in sesanje dima, ki se sprošča ob sami pripravi. Drugačna uporaba ni dovoljena (npr. za ogrevanje prostora). Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost v primeru napačne uporabe ali napačnih nastavitev komand.

Izdelek se po videzu lahko razlikuje od prikazanega na risbah v tej knjižici, vendar pa so navodila za njeno uporabo, vzdrževanje in montažo enako veljavna.

Pomembno je, da ta priročnik shranite in ga lahko kadarkoli preberete. V primeru prodaje, prenosa drugemu lastniku ali selitve zagotovite, da bo ta priročnik spremljal izdelek.

! Pozorno preberite navodila, saj vsebujejo pomembne informacije o montaži, uporabi in varnosti.

! Ne spreminjajte električnih komponent izdelka

! Pred montažo aparata preverite, da so vsi sestavni deli nepoškodovani. Če ni tako, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.

! Pred pričetkom montaže preverite brezhibnost izdelka. Če ni tako, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.

Opomba: S simbolom "(*)" označeni deli spadajo med dodatno opremo, ki je priložena le nekaterim modelom, ali pa to deli, ki jih lahko dokupite.



Opozorila

Pozor! Strogo upoštevajte naslednja navodila:

- Pred kakršnim koli postopkom montaže ga morate izključiti iz električnega omrežja.

- Montažo in vzdrževanje mora opraviti specializirani tehnik, v skladu z navodili proizvajalca in ob upoštevanju veljavnih krajevnih predpisov s področja varnosti. Ne popravljajte ali zamenjujte nobenih delov aparata, če ni tako izrecno navedeno v priročniku za uporabo.

- Aparat mora obvezno biti ozemljen.

- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da omogoča priklop aparata, vgrajenega v omarico, v električno omrežje.

- Za zagotovitev montaže v skladu z veljavnimi varnostnimi predpisi je potrebna vgradnja večpolnega stikala, skladnega s predpisi, ki zagotavlja popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito III. razreda, skladno z navodili za montažo.

- Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic.

- Po končani montaži morajo biti električni deli uporabniku nedosegljivi.

- Sam aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Ne dotikajte se grelnih elementov.

- Otroci naj se z aparatom ne igrajo: poskrbite, da so otroci od aparata ustrezno oddaljeni, saj se njegovi dostopni deli med delovanjem lahko močno segrejejo.

- Imetniki srčnih spodbujevalnikov in aktivnih vsadkov morajo pred uporabo indukcijske kuhalne plošče preveriti, ali je njihov spodbujevalnik združljiv z aparatom.

- Med in po uporabi se ne dotikajte grelnih elementov aparata.

- Na aparat ne odlagajte krp ali drugih vnetljivih predmetov, dokler vsi njegovi sestavni deli niso dovolj ohlajeni.

- Na aparat ali v njegovo bližino ne odlagajte vnetljivih snovi.

- Pregreta maščoba in olje se zlahka vnameta. Pripravo jedi z obilo maščobe ali olja stalno nadzirajte.

- Če opazite, da je površina poškodovana, izključite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.

- Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

- Nenadzorovana priprava jedi z oljem ali maščobo na kuhalni plošči je lahko nevarna in lahko sproži požar.

- Kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom.

- Ognja NIKOLI ne gasite z vodo. Izključite aparat in zadušite plamen, na primer s pokrovko ali s požarno odejo. Nevarnost požara: na kuhavno površino ne odlagajte predmetov.

-Ne uporabljajte parnih čistilnikov.

- Ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, na kuhavno površino, ker se lahko pregrejejo.

- Pred priključitvijo izdelka v električno omrežje preverite tablico s podatki (nameščeno na spodnjem delu aparata) in se prepričajte, ali napetost in moč ustrezata omrežni ter ali je vtičnica ustrezna. V primeru dvomov se posvetujte s kvalificiranim električarjem.

Pomembno:

- Po uporabi izključite kuhavno površino s temu namenjenim gumbom in se ne zanašajte na detektor za zaznavanje posode.

- Preprečite razlitje tekočin, zato pri vretju in segrevanju tekočin ustrezno znižajte stopnjo moči aparata.

- Grelne elemente ne puščajte vklopljene in s prazno posodo ali brez nje na kuhališču.

- Po končanem kuhanju, izključite uporabljeno področje kuhališča.

- Pri kuhanju nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije in nikoli ne vstavljajte izdelkov v aluminijasti embalaži. Aluminij se lahko stali in nepopravljivo poškoduje vaš aparat.

- Nikoli ne segrevajte pločevink ali konzerv s hrano, ne da bi jih pred tem odprli, saj jih lahko raznese!

To opozorilo velja tudi za vse druge vrste kuhališč.

- Uporaba visoke stopnje moči, kakršna je funkcija "Booster", ni primerna za segrevanje nekaterih tekočin, kot je na primer, olje za cvrtje. Prevelika toplota je lahko nevarna. V teh primerih je priporočljivo uporabiti nižjo stopnjo moči.

- Posodo je treba postaviti neposredno na kuhavno ploščo na sredino kuhališča. V nobenem primeru ne vstavljajte nobenih predmetov med lonec in kuhavno ploščo.

- Če je temperatura previsoka, aparat samodejno zniža stopnjo moči kuhališč.

Pred vsakim čiščenjem in vzdrževanjem izdelek izklopите iz električnega omrežja tako, da izvlečete vtič ali izklopите glavno električno stikalo stanovanja.

Pri vseh postopkih montaže in vzdrževanja nosite delovne rokavice.

Aparat lahko uporabljajo otroci stari najmanj 8 let in osebe z zmanjšano fizično, senzorično ali mentalno sposobnostjo ali brez izkušenj oziroma znanja le, če so pod nadzorom ali pa se jih je poučilo z navodili o varni uporabi aparata in so razumele tveganja, ki so pri tem prisotna.

Otroke je potrebno nadzirati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.

Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če niso pod nadzorom.

Prostor mora biti dovolj prezračevan, ko se kuhinjsko napo uporablja sočasno z drugimi aparati z zgorevanjem plina ali drugih goriv.

Napo je potrebno pogosto čistiti, tako notranjost kot tudi zunanost (NAJMANJ ENKRAT MESEČNO) in pri tem izrecno upoštevajte napotke v navodilih za vzdrževanje.

Neupoštevanje pravil za čiščenje nape ali zamenjavo in čiščenje filtrov pomeni tveganje požara.

Strogo je prepovedana priprava jedi s plamenom.

Uporaba prostih plamenov je škodljiva za filtre in lahko povzroči požar, zato se je v vsakem primeru temu treba izogniti.

Cvrtje je potrebno nadzirati, da se prepreči vnetje pregretega olja.

POZOR: Med delovanjem kuhališča se dostopni deli nape lahko segrejejo.

Pozor! Naprave ne priključujte v električno omrežje dokler montaža ni povsem dokončana.

Glede tehničnih in varnostnih ukrepov za izvedbo odvajanja dimnih plinov se strogo ravnajte po predpisih pristojnih lokalnih oblasti.

Vsesanega zraka se ne sme odvajati v vod, ki se uporablja za odvajanje dimnih plinov naprav z zgorevanjem plina ali drugih goriv.

Napo ne uporabljajte brez pravilno nameščenih sijalk, zaradi tveganja električnega udara.

Napo nikoli ne uporabljajte brez pravilno nameščene rešetke!

Za montažo izdelka uporabljajte samo priložene pritrdilne vijake ali, če niso priloženi, nabavite ustrezen tip vijakov. Uporabite vijake pravilne dolžine, kot je navedeno v vodniku za montažo.

Ko istočasno deluje kuhinjska napa in naprave, ki se napajajo z energijo, ki ni električna, negativni tlak v prostoru ne sme preseči 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Ta aparat je označen skladno z evropsko Direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). S pravilnim odlaganjem tega izdelka uporabnik prispeva k preprečevanju morebitnih negativnih posledic za okolje in zdravje.



Znak  na izdelku ali v priloženi dokumentaciji pomeni, da se izdelka ne sme odlagati med komunalne odpadke, temveč ga je treba odnesti na ustrezno zbirno mesto za recikliranje odpadne električne in elektronske opreme. Aparat zavrzite v skladu s krajevnimi predpisi s področja odlaganja odpadkov. Za podrobnejše informacije o ravnanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka se obrnite na ustrezno krajevno službo, zbirni center komunalnih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

Aparat je načrtovan, preizkušen in izdelan v skladu s standardi:

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

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

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Nasveti za pravilno uporabo in manjši vpliv na okolje: Ko pričnete kuhati, vklopite napo z najmanjšo hitrostjo in jo pustite vklopljeno nekaj minut tudi po končanem kuhanju. Hitrost povečajte samo v primeru velike količine dima in pare, funkcijo Booster uporabite le v skrajnih primerih. Za ohranjanje učinkovitosti sistema odstranjevanja vonjav, zamenjajte filter/e z aktivnim ogljem, ko je to potrebno. Za ohranjanje učinkovitosti filtra maščob, ga po potrebi očistite. Za optimiziranje učinkovitosti in zmanjšanje hrupa naj bo največji premer odvodnega sistema tak, kot je navedeno v tem priročniku.

Uporaba

Uporaba kuhališča

Indukcijski kuhalni sistem temelji na fizikalnem pojavu magnetne indukcije. Bistvena značilnost tega sistema je neposreden prenos energije iz vira na lonec.

Prednosti:

V primerjavi z električnimi kuhališči, je vaše indukcijsko:

- **Varnejše:** nižja temperatura na stekleni površini.
- **Hitrejše:** krajši časi segrevanja hrane.
- **Natančnejše:** kuhališče se hipoma odzove na vaše ukaze
- **Učinkovitejše:** 90 % porabljene energije se spremeni v toploto. Poleg tega, ko posodo odstavite s kuhališča, se prenos toplote takoj prekine, s tem pa se prepreči odvečno izgubo toplote.

Primerna posoda



Uporabljajte samo posodo s simbolom

Pomembno:

da se izognete trajnim poškodbam kuhalne plošče, ne uporabljajte:

- posod, ki nimajo popolnoma ravnega dna.
- kovinskih posod z emailiranim dnom.
- posod s hrupavim dnom, ki lahko poškoduje površino kuhališča.
- vročih loncev in ponev nikoli ne odlagajte na ploščo za upravljanje kuhališča

Obstoječa posoda

Indukcijsko kuhanje uporablja magnetno polje za ustvarjanje toplote. Zato mora posoda vsebovati železo. Ali je material, iz katerega je narejena posoda, magneten, lahko preverite z običajnim magnetom. Če se magnet posode ne prime, ni primerna.

Priporočeni premer dna posode

POMEMBNO: če posoda ni prave velikosti, se kuhališča ne vklopijo.

Glede premera posode za posamezno kuhališče si oglejte ilustrirani del v teh navodilih.

Varčevanje z energijo

Da bi dosegali kar najboljše rezultate, je priporočljivo naslednje:

- Uporabljajte izključno posodo z enakim ali malo večjim premerom dna, kot je premer kuhalne plošče.
- Uporabljajte izključno posodo z ravnim dnom.
- Če je mogoče, naj bo posoda med kuhanjem pokrita
- Zelenjavi, krompirju ipd. med kuhanjem dolijte manjšo količino vode, da skrajšate čas priprave.
- Z uporabo tlačnega lonca prihranite še več energije in časa za kuhanje
- Posodo postavite na sredino kuhališča, ki je označeno na sami kuhalni plošči.

Uporaba sesalnika

Sesalni sistem se lahko uporablja v različici s sesanjem in odvajanjem na prosto ali s filtriranjem in notranjim kroženjem.



Sesalna različica

Slika 7

Paro se odvaja na prosto po cevovodu (ki ga nabavite posebej), pritrjenem na nameščeno priključno prirobnico.

Premjer odvodne cevi mora biti enakovreden premeru priključnega obroča:

- v primeru pravokotnega izstopa 222 x 89 mm
- v primeru okroglega izstopa Ø 150 mm (*)

Za podrobnejše informacije glejte stran z opisi pribora različice s sesanjem v ilustriranem delu tega priročnika.

Slika 7c

Izdelek povežite s cevmi in odprtinami za odvajanje skozi steno enakega premera, kot je izstop zraka (priključna prirobnica).

Uporaba cevi in izstopnih odprtin manjšega premera povzroči zmanjšanje zmogljivosti sesanja in bistveno večji hrup.

S tem v zvezi zavračamo vsako odgovornost.

! Uporabite čim krajši cevovod.

! Uporabite cevovod s čim manj koleni (največji kot kolena: 90°).

! Izogibajte se drastičnim spremembam preseka cevovoda.



Različica s filtriranjem

Slika 8

Vsesani zrak se filtrira v posebnih filterih za maščobe in filterih za vonjave ter nato znova vrne v prostor.

Izdelek je opremljen z vsem potrebnim za standardno montažo in izhodom za zrak na sprednji strani podstavka omarice.

V embalaži so tudi štiri visoko zmogljive baterije za filtre z aktivnim ogljem. Keramični filtri so inovativni modularni ogljeni filtri, ki se regenerirajo (glejte v oddelku Vzdrževanje _ Filtri z aktivnim ogljem, v tem priročniku).

Kemijsko-fizikalne lastnosti omogočajo doseganje visoke učinkovitosti vpijanja vonjav in velike mehanske trdnosti.

Za podrobnejše informacije glejte stran z opisi pribora različice s filtriranjem v ilustriranem delu tega priročnika.

Slika 13b

Glejte spletne strani www.elica.com in

www.shop.elica.com ter preverite celovito ponudbo razpoložljivih kompletov za različne načine montaže, tako s filtriranjem kot tudi s sesanjem.

Inštalacija

Vgradnjo in električni priklop mora opraviti specializirano osebje.

Ta gospodinjiski aparat je namenjen za vgradnjo v delovni pult (debeline 3 do 6 cm).

Najmanjša razdalja med kuhhalno ploščo in steno mora znašati najmanj 5 cm na čelni strani in najmanj 10 cm bočno.



Električna povezava

Slika 3

- Izključite električno napajanje aparata
- Za vgradnjo mora poskrbeti strokovno usposobljeno osebje, ki pozna veljavne predpise s področja vgradnje in varnosti.
- Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost za poškodbe oseb, živali ali predmetov v primeru neupoštevanja navodil iz tega poglavja.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da je mogoče sneti kuhhalno ploščo iz pulta
- Prepričajte se, da napetost, ki je navedena na tablici s podatki o aparatu, ustreza napetosti domačega električnega omrežja, na katero bo aparat priključen.
- Ne uporabljajte podaljškov.
- Ozemljitev je po zakonu obvezna.
- Ozemljitveni kabel mora biti 2 cm daljši od drugih kablov
- Če aparat nima napajalnega kabla, uporabite takega s presekom vodnikov najmanj 2,5 mm² za moč do 7200 W oziroma 4 mm² za večje moči.
- Kabel ne sme na nobenem mestu dosegati temperaturo, ki je za 50 °C višja temperature okolice.
- Aparat je namenjen za trajni priklop v električno omrežje, zato ga trajno priključite na omrežje preko večpolnega stikala, skladnega s predpisi, ki bo zagotavljalo popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito razreda III in bo po namestitvi zlahka dostopno.

Pozor! Pred vnovično vzpostavitvijo električnega napajanja aparata in preverjanjem pravilnega delovanja slednjega vselej preverite, ali je omrežni kabel pravilno montiran.

Pozor! Za zamenjavo povezovalnega kabla mora poskrbeti pooblaščen servisno tehnična služba.

Opomba: izdelek je opremljen s funkcijo Power Limitor, ki omogoča nastavitve največje absorpcije moči v kW

Nastavitve se mora opraviti ob priključitvi izdelka v električno omrežje ali ob ponovni povezavi v električno omrežje (v naslednjih 2 minutah). **Za vrstni red nastavljanja funkcije Power Limitor glejte odsek Delovanje v tem priročniku.**

Montaža

Pred pričetkom montaže:

- Izdelek vzemite iz embalaže in se prepričajte, da med prevozom ni utrpel poškodb. V primeru težav se obrnite na pooblaščenega prodajalca ali na servisno tehnično službo, preden pričnete z montažo aparata.
- Preverite, ali velikost kupljenega izdelka ustreza izbranemu prostoru namestitve.
- Prepričajte se, da v embalaži (zaradi potreb prevoza) ni morebitnega materiala (na primer, ovojnica z vijaki, garancijskih izjav itd.); če je, ga odstranite in shranite.
- Prepričajte se tudi, da je v bližini mesta montaže prisotna električna vtičnica

Priprava omarice za vgradnjo:

- Izdelka se ne sme montirati nad hladilne naprave, pomivalne stroje, peči, pečice, pralne in sušilne stroje.
 - Pred vgradnjo kuhhalne površine izdelajte vse izreze in skrbno odstranite oblanke in ostanke žaganja.
- POMEMBNO:** uporabite enokomponentno tesnilno maso (**S**), s toplotno odpornostjo do 250° ; pred montažo je treba dobro očistiti površine za lepljenje, odstraniti se mora vse snovi, ki bi lahko poslabšale oprijem lepila (npr.: sredstva za ločitev, konzervansi, maščobe, olja prah, ostanke starega lepila itd.); lepilo je treba enakomerno porazdeliti po celotnem obodu okvirja; po lepljenju pustite 24 ur mirovati, da se lepilo osuši.

Slika 1a /1b

POZOR! Opustitev montaže vijakov in pritrdilnih naprav v skladu s temi navodili lahko predstavlja tveganje električnega udara.

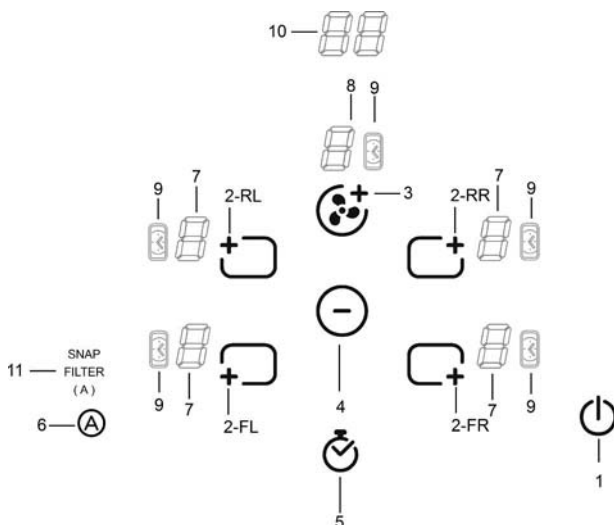
Opomba: za pravilno montažo izdelka je priporočljivo cevi oviti z lepilnim trakom naslednjih lastnosti:

- elastična folija iz mehkega PVC-ja z lepilom na akrilni osnovi
- v skladu s standardom DIN EN 60454
- zavira gorenje
- dobra odpornost na staranje
- odpornost na temperaturne spremembe
- uporabno pri nizkih temperaturah

Delovanje

Komandna plošča

Opomba: Za izbiro različnih ukazov zadošča, da se dotaknete (pritisnete) simbole, ki upodabljajo posamezne ukaze



Tipke

1. **ON/OFF** kuhališča/sesalnika/kuhalne površine
2. Izbira kuhalnega polja
Povečanje Power Level
3. Povečanje hitrosti (moči) sesanja
4. Zmanjšanje Power Level
Zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja
Skrajšanje časa časovnika
5. Aktiviranje časovnika
Podaljšanje časa časovnika
6. Aktiviranje avtomatskih funkcij
Resetiranje zasičenosti filtrov

LED zaslon

7. Prikaz Power Level
8. Prikaz hitrosti (moči) sesanja
9. Indikator aktivnega časovnika
10. Indikator časa časovnika
11. Indikator funkcije avtomatskega sesanja
Indikator asistence filtrov
Indikator delovanja s SNAP

UPORABA KUHALIŠČA

Kaj je dobro vedeti pred začetkom dela:

Vse funkcije tega kuhališča so zasnovane tako, da izpolnjujejo zahteve najstrožjih varnostnih standardov. Zato je treba vedeti naslednje:

- **Nekatere funkcije se ne samodejno aktivirajo ali izklopijo, če na kuhališčih ni posod ali če so slednje slabo postavljene.**

- V drugih primerih se aktivirane funkcije samodejno izklopijo po nekaj sekundah, ko izbrana funkcija potrebuje dodatno nastavitev, ki ni bila izvedena (na primer: “**Vklopite kuhališče**” brez “**Izberite kuhališče**” in “**Delovna temperatura**”, ali “**Funkcija Lock**” oziroma “**Časovnik**”).



Pozor! V primeru dolgotrajne uporabe se kuhališče morebiti ne izkluči takoj, saj poteka faza ohlajanja; na zaslonu kuhališč je prikazan simbol “**H**”, ki označuje to fazo. Preden se približate kuhališču počakajte, da zaslon ugasne.

Zaslon kuhališča

na zaslonih posameznih kuhališč je prikazano:

Kuhališče vključeno	O
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Funkcija Bridge je aktivirana	n
Funkcija Temperature Manager je aktivirana	u
Funkcija Child Lock je aktivirana	L

Lastnosti kuhališča

● **Safe Activation**

Izdelek se aktivira samo v primeru, da je posoda prisotna na kuhališču. Proces segrevanja se ne prične ali se prekine v primeru odsotnosti ali odstranitve posode.

● **Pot Detector**

Izdelek samodejno zazna prisotnost posode na kuhališču.

● **Safety Shut Down**

Iz varnostnih razlogov je najdaljši čas delovanja vsakega posameznega kuhališča odvisen od nastavljene stopnje moči.

● **Residual Heat Indicator**

Po izklopu enega ali več kuhališč, prisotnost preostale toplote javlja poseben vizualni znak na zaslonu ustreznega področja s simbolom “**H**”.

Delovanje

Opomba: Za aktiviranje katere koli funkcije je najprej potrebno aktivirati zeleno področje

● **Vklop**

Pritisnite (dotaknite se)  **ON/OFF kuhališča/sesalnika**
Vklopi se signalna lučka, ki javlja, da je kuhališče/sesalnik pripravljen za uporabo
Znova pritisnite za izklop

Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

● **Izbira področij kuhališč**

Dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje , ki pripada zelenemu kuhališču.

● **9 Power Level**

Kuhališče ima 9 stopenj moči

Dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje , za zvišanje stopnje moči;

dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje , za znižanje stopnje moči;

Stopnja moči je prikazana na zaslonu izbranega področja: “**1...9**”

● Power Booster

Izdelek je opremljen z dodatno stopnjo moči (poleg stopnje **S**), ki ostane aktivna 5 minut, nato se moč povrne na prejšnjo stopnjo.

Dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje , za zvišanje stopnje moči (nad stopnjo **S**) in aktiviranje funkcije Power Booster
Stopnja Power Booster je prikazana na zaslonu izbranega področja s simbolom "P".

OPOMBA: kuhališče  (SLIKA 19), ni opremljeno s časovnikom za Power Booster;

za izklop funkcije Power Booster pritisnite 

● Bridge Zones

S funkcijo Bridge se kuhališči lahko poveže, da delujeta kombinirano in ustvarita enotno področje z isto stopnjo moči. Ta funkcija omogoča enakomerno kuhanje s pekači ali posodami večjih dimenzij.
Uporabiti je mogoče kombinacijo sprednjega kuhališča "Master" z ustreznim kuhališčem zadaj "Sekundarnim" (za kontrolo, v katerih področjih je ta funkcija predvidena, glejte ilustrirani del tega priročnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- **izberite področje kuhališča "Master"**  (stopnja moči mora biti 0)
- **držite pritisnjeno**,  dokler ne zaslišite zvočni signal, ki mu sledi prikaz simbola "M"
- **utripajočega na zaslonu (7) "sekundarnega" področja kuhanja**
- **izberite "sekundarno" področje kuhanja** v 3 sekundah
- **nastavite stopnjo (moči) delovanja**  področja kuhanja "Master", ki bo prikazana na ustreznem zaslonu (7)

Opomba: za izklop funkcije Bridge nastavite področje kuhališča na temperaturo "0".

● Temperature Manager

Temperature Manager je funkcija za nadzor, ki omogoča ohranjanje toplote s konstantno temperaturo in s stopnjo moči med 0 in 1, idealno za ohranjanje toplih pripravljenih jedi. Funkcija Temperature Manager se aktivira s prvim pritiskom

na tipko 

Na zaslonu področja, ki deluje v načinu Temperature Manager, se prikaže simbol "U"

● Child Lock

S funkcijo Child Lock lahko preprečite, da bi otroci nenamerno vklopili področja kuhališča in področje sesanja tako, da onemogočite aktiviranje vseh funkcij.
Child Lock lahko aktivirate samo z vklopljenim aparatom, toda izklopljenimi kuhališči (in področjem sesanja)

Aktiviranje:

- odstavite morebitno posodo s kuhalne plošče
- sočasno pritisnite in držite pritisnjeni tipki  (FR) in 
- nato ponovno izbirno stikalo  (2-FR);
dvojni zvočni signal javi, da je **Child Lock** aktiven, prikaže se "L" na zaslonu (7).

Izklop:

- sočasno pritisnite in držite pritisnjeni tipki  (FR) in 
- nato ponovno ;
dvojni zvočni signal javi, da je **Child Lock** izklopljen, z zaslona izgine "L" (7).

Začasni izklop: kuhališče je mogoče uporabljati tudi, ko je **Child Lock** aktiviran.

Naredite kot sledi:

- pritisnite in držite pritisnjeni tipki  (FR) in 
- Sedaj je mogoče normalno uporabljati kuhališče, funkcija **Child Lock** se po izklopu kuhališča ponovno vklopi.

● Timer

Funkcija Timer omogoča odštevanje, ki ga je mogoče nastaviti, tudi sočasno, za vsako posamezno kuhališče (in področje sesanja)

Po preteku nastavljenega časa za kuhališče (ali področje sesanja) se samodejno izklopi in uporabnika opozori z ustreznim zvočnim signalom.



Timer se aktivira s pritiskom na simbol takoj, ko časovnik konča z odštevanjem, se oglasi zvočni signal (v trajanju 2 minut, ali se prekine s pritiskom na katero koli tipko površine), medtem ko zaslon (10) utripa, s simbolom "00".

Reguliranje funkcije Timer za kuhhalno površino

- Izberite želeno kuhališče
- Pritisnite za dostop do funkcije reguliranja.
- Nastavite čas trajanja funkcije Timer:
 - pritisnite izbirno stikalo , za podaljšanje časa za samodejni izklop
 - pritisnite izbirno stikalo za skrajšanje časa za samodejni izklop

Če želite, lahko postopek ponovite tudi na drugih kuhališčih.

Opomba: Na vsakem kuhališču je funkcija Timer lahko drugače nastavljena; na zaslonu (10) se za 10 sekund prikaže odštevanje zadnjega izbranega kuhališča, nato se prikaže odštevanje kuhališča z najkrajšim časom.

Izklop funkcije Timer:

- nastavite vrednost časovnika na "0", z
- izklopite kuhališče, z

Opomba: funkcija ostane aktivna, če v tem času ne pritisnete drugih tipk.

Opomba: med delovanjem funkcije Timer se ob kuhališču

prikaže simbol

● Egg Timer

Funkcija Egg Timer je odštevanje, ki ni povezano z drugimi kuhališči (ali s področjem sesanja). Po poteku nastavljenega časa uporabnika opozori ustrezen zvočni signal.



Egg Timer se aktivira s pritiskom na

Opomba: za nastavev funkcije **Egg Timer** opravite enako postopek kot za funkcijo **Timer**.

● Power Limitation

Funkcija Power Limitation omogoča nastavev delovanja izdelka z omejeno porabo energije na največ 3,1 kW.

Opomba: nastavev je treba opraviti z izklopljeno kuhhalno

površino, **brez** pritiska na tipko , ob priključitvi kuhhalne površine v električno omrežje ali ob ponovni priključitvi v električno omrežje, v času naslednjih 2 minut.

Za nastavev funkcije Power Limitation:

- pritisnite
- še naprej držite pritisnjen ter pritisnite in spustite - oglasi se kratek zvočni signal
- še naprej držite pritisnjen ter pritisnite in spustite + (2-FL)
- sedaj lahko spustite tipko :

zaslon (7) **področja FL** izmenično zaporedno prikaže simbola "C" in "0", kar pomeni, da je nastavev mogoče opraviti

zaslon (7) **področja RL** prikaže trenutno nastavev**
0 = 7,4 kW
1 = 3,1 kW

** privzeta je nastavev 7,4 kW

- za spremembo nastavitve funkcije Power Limitation pritisnite + (2-FL)
- za shranitev opravljene izbire pritisnite , za 2 sekundi; oglasi se daljši zvočni signal, ki potrjuje opravljeno nastavev.
- pritisnite , za izhod iz funkcije

UPORABA ASPIRATORJA

● Vkllop

Pritisnite (dotaknite se)  **ON/OFF kuhališča/sesalnika**
Vklopi se signalna lučka, ki javlja, da je kuhališče/sesalnik pripravljen za uporabo
Znova pritisnite za izklop

Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

● Vkllop sesalnika:

Dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje  in aktivirajte sesalnik

● Hitrost (moč) sesanja:

dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje , za povečanje hitrosti (moči) sesanja (0-10);

dotaknite se (pritisnite) tipko za izbiranje , za zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja (10-0);

● Timer

Timer se aktivira, s katero koli hitrostjo, s pritiskom na simbol



na zaslonu (10) se prikaže odštevanje,

na zaslonu (8) se prikaže simbol

Nastavitev časovnika za sesanje

Privzeto nastavljene čase za izklop sesanja je mogoče spreminjati. Spremembo se opravi z aktiviranim časovnikom.

- Pritisnite  za podaljšanje časa za samodejni izklop

- Pritisnite  za skrajšanje časa za samodejni izklop

● Indikator zasičenosti filtrov

Napa prikaže, kdaj je potrebno opraviti vzdrževanje filtrov:

LED lučka "FILTER" (11) se vklopi

● Resetiranje zasičenosti filtra z

Po opravljenem vzdrževanju filtrov za daljši čas pritisnite tipko

 ; LED lučka "FILTER" ugasne, indikator prične z novim štejetjem.

● Avtomatsko delovanje

Napa se vklopi z najprimernejšo hitrostjo in prilagaja zmogljivost sesanja najvišji stopnji moči na področjih kuhališč.

Za aktiviranje te funkcije:

Kratko pritisnite , LED lučka "(A)" (11) se vklopi in s tem prikazuje, da napa deluje v tem načinu.

● Avtomatsko delovanje nape s SNAP®

Za povezavo med napo in SNAP®, glejte priročnik, ki je priložen napravi SNAP® ali obiščite www.elica.com.

Opomba: SNAP® je dodatna sesalna enota, ki lahko deluje sočasno z napo.

Za aktiviranje te funkcije:

Kratko pritisnite , LED lučka "(A)" in LED lučka SNAP (11) se vklopita in s tem prikazujeta, da napa deluje v tem načinu.

Tabela moči delovanja

Stopnja moči		Vrsta kuhanja	Uporaba stopnje (vključno z izkušnjami in navadami pri kuhanju)
Najvišja moč	Boost	Hitro segrevanje	Ta stopnja moči je idealna za hitro zvišanje temperature jedi do vrelišča v primeru vode oziroma za hitro segrevanje tekočin pri kuhanju.
	8-9	Cvrtje - vretje	Ta stopnja moči je idealna za praženje, začetno kuhanje, cvrtje globoko zamrznjenih jedi in hitro zavretje.
Visoka moč	7-8	Praženje – vretje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za praženje, vzdrževanje vretja, kuhanje in pečenje na žaru (krajši čas, 5-10 minut).
	6-7	Praženje – kuhanje – dušenje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za praženje, vzdrževanje počasnega vretja, kuhanje in pečenje na žaru (srednje dolgo časa, 10-20 minut).
Srednje visoka moč	4-5	Kuhanje – dušenje – praženje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za dušenje, vzdrževanje počasnega vretja, kuhanje (dolgo časa). Mešanje testenin z omako.
	3-4	Kuhanje – vretje – zgoščevanje – zgoščevanje testenin z omako	Ta funkcija je idealna za dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenka, ribe) z dodano tekočino (npr. voda, vino, juha, mleko) ter za zgoščevanje testenin z omako.
	2-3		Idealna je za dolgotrajno kuhanje (za količine, manjše od enega litra: riž, omake, pečenka, ribe) z dodano tekočino (npr. voda, vino, juha, mleko).
Nizka moč	1-2	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	Ta funkcija je idealna za topljenje masla, nežno topljenje čokolade, odmrzovanje manjših količin hrane.
	1		Ta funkcija je idealna za ohranjanje toplote pravkar pripravljenih jedi manjših količin ali segrevanje krožnikov ter zgoščevanje rižot.
OFF	Nična moč	Odlagalna površina	Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali ugasnjena (prisotna je lahko preostala toplota po zaključku kuhanja, na kar opozarja oznaka H-L-O).

Tabela časov kuhanja

Vrsta živila	Jed ali način priprave	Stopnja moči in potek kuhanja			
		Prva faza	Moč	Druga faza	Moč
Testenine, riž	Sveže testenine	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	7-8
	Sveže testenine	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	7-8
	Kuhani riž	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	5-6
	Rižota	Cvrtje in pečenje	7-8	Kuhanje	4-5
Zelenjava, stročnice	Kuhani	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje	6-7
	Cvrti	Segrevanje olja	9	Cvrtje	8-9
	Praženi	Segrevanje pripomočka	7-8	Kuhanje	6-7
	Dušeni	Segrevanje pripomočka	7-8	Kuhanje	3-4
	Popečeni	Segrevanje pripomočka	7-8	Praženje	7-8
Meso	Pečenka	Hitro pečenje mesa na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Na žaru	Predgretje posode	7-8	Pečenje na žaru na obeh straneh	7-8
	Praženo	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	4-5
	Dušene	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
Ribe	Na žaru	Predgretje posode	7-8	Kuhanje	7-8
	Dušene	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Cvrtje	Segrevanje olja ali maščobe	8-9	Cvrtje	7-8
Jajca	Ocvrta	Segrevanje ponve z maslom ali maščobo	6	Kuhanje	6-7
	Omleta	Segrevanje ponve z maslom ali maščobo	6	Kuhanje	5-6
	Mehko/trdo kuhana	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje	5-6
	Palačinke	Segrevanje ponve z maslom	6	Kuhanje	6-7
Omake	Paradižnikova	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Ragu	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Bešamel	priprava osnove (topljenje masla in moke)	5-6	Rahlo vretje	3-4
Sladice, kreme	Slaščičarska krema	Zavretje mleka	4-5	Vzdrževanje počasnega vretja	4-5
	Pudingi	Zavretje mleka	4-5	Vzdrževanje počasnega vretja	2-3
	Mlečni riž	Segrevanje mleka	5-6	Vzdrževanje počasnega vretja	2-3

Vzdrževanje

Vzdrževanje kuhalne površine

Pozor! Pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da so kuhališča ugasnjena in da nobena od signalnih lučk preostale toplote ne sveti.

Čiščenje

Kuhalno ploščo je treba očistiti po vsaki uporabi.

Pomembno:

Ne uporabljajte grobih in žičnih gob. Z uporabo le-teh se s časom steklo poškoduje.

Ne uporabljajte jedkih kemičnih čistil, kot so razpršila za pečice ali odstranjevalci madežev.

Po vsaki uporabi počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, nato pa z nje očistite zapečeno hrano in madeže.

Sladkor in živila z visoko vsebnostjo sladkorja poškodujejo kuhalno ploščo in jih je treba takoj odstraniti.

Sol, sladkor in pesek lahko opraskajo stekleno površino.

Za čiščenje kuhalne plošče uporabite mehko krpo, papirate kuhinjske brisače ali posebne izdelke za čiščenje kuhalnih plošč (upoštevajte navodila proizvajalca).

NE UPORABLJAJTE PARNIH ČISTILNIKOV!!!

Pomembno:

V primeru nezgodnih in obsežnih razlitij tekočin iz posode, lahko ukrepate z izpustnim ventilom, ki se nahaja v spodnjem delu izdelka, da tako odstranite vse ostanke in opravite čiščenje s popolno higiensko varnostjo.

Slika 16

Za popolnejše in temeljitejše čiščenje lahko povsem odstranite spodnjo posodo

Slika 18a - 18b

Vzdrževanje sesalnika

Čiščenje

Za čiščenje uporabljajte **IZKLJUČNO SAMO** krpo, navlaženo z nevtralnimi tekočimi čistilom. **NE UPORABLJAJTE ORODJA ALI ČISTILNIH PRIPOMOČKOV!**

Izogibajte se uporabi grobih izdelkov.

NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!

Maščobni filter

Slika 15

Zadržuje delce maščob, ki se sproščajo med kuhanjem.

Očistiti ga je potrebno enkrat mesečno (ali ko sistem za prikaz zasičenosti filtrov javlja to potrebnost) z neagresivnimi čistili, ročno ali v pomivalnem stroju z nizko temperaturo in s kratkim ciklom.

S pranjem v pomivalnem stroju kovinski maščobni filter lahko zbledi, toda lastnosti filtriranja se v ničemer ne spremenijo.

Filtri z aktivnim ogljem

(samo različice s filtriranjem)

Slika 17 — 17a — 17b — 17c

Zadržuje neprijetne vonjave kuhanja

Izdelek je opremljen s štirimi kompleti filtrov, ki z aktivnim ogljem zadržijo vonjave. Aktivno oglje je vgrajeno v keramično strukturo, s katero je lahko in povsem dostopno za nečistoče, s tem tvori zelo veliko vpojno površino.

Zasičenost **keramičnih filtrov z aktivnim ogljem** se pojavi po bolj ali manj dolgotrajno uporabo, odvisno od vrste kuhinje in rednega čiščenja maščobnega filtra. Te filtre vonjav se vsake 2/3 mesece lahko v eni uri toplotno regenerira v pečici, segreti na 200°C. Regeneriranje omogoča trajnost filtrov največ 5 let.

Iskanje in odpravljanje napak

KODA NAPAKE	OPIS	MOŽNI VZROKI	ODPRAVLJANJE NAPAKE
E2	Upravljanje se izklopi zaradi previsoke temperature	Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, preden jo znova uporabite
E3	Posoda ni primerna	Izguba magnetnih lastnosti	Posodo odstranite
E5	Težave komuniciranja med uporabniškim vmesnikom in indukcijskim modulom	Modul se ne napaja z električno energijo; napajalni kabel ni pravilno priključen ali je pomanjkljiv	Ploščo izključite iz električnega omrežja in preverite povezavo
Za vsa ostala sporočila o napakah (E ... U ... C ...)	Pokličite servisno tehnično službo in jim sporočite kodo napake		

Servisno tehnična služba

Preden se obrnete na servisno tehnično službo

1. Preverite, ali lahko težavo odpravite sami s pomočjo rešitev iz poglavja "Iskanje napak".

2. Aparat izključite in znova vključite, in preverite, ali je težava odpravljena.

Če po vseh navedenih kontrolah težave ne odpravite, se obrnite na najbližjo servisno tehnično službo.

Strogo se pridržavajte ovde navedenih uputstava. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za probleme, oštećenja ili požare nastale usled nepridržavanja ovih uputstava. Uređaj je namenjen samo za kućnu upotrebu za pripremanje hrane. Nikakva druga upotreba (npr. grejanje prostorija) nije dozvoljena. Proizvođač ne prihvata odgovornost za neprimerenu upotrebu ili za netačno podešavanje funkcija.

Proizvod može estetski izgledati drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom uputstvu. Međutim, uputstva za upotrebu, održavanje i ugradnju ostaju ista.

Važno je da sačuvate ova uputstva za buduću upotrebu. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premeštanja uređaja, pobrinite se da uputstva ostanu sa uređajem.

! Pažljivo pročitajte uputstva: ona sadrže važne podatke o montaži, korišćenju i bezbednosti.

! Nemojte vršiti nikakve električne promene na uređaju.

! Pre montaže uređaja, proverite da li su svi delovi neoštećeni. U suprotnom, kontaktirajte vašeg dobavljača i nemojte da nastavite sa montažom.

! Pre ugradnje uređaja proverite njegovu celovitost. U suprotnom, kontaktirajte vašeg dobavljača i nemojte da nastavite sa montažom.

Napomena: Elementi označeni simbolom "(*)" su dodatni delovi isporučeni samo sa nekim modelima ili elementi koji nisu isporučeni već se moraju kupiti.



Upozorenja

Pažnja! Pažljivo sledite sledeća uputstva:

-Uređaj mora biti isključen iz napajanja pre bilo kojeg pokušaja ugradnje.

-Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedeni od strane kvalifikovanog tehničara, u skladu sa uputstvima proizvođača i prema lokalnim propisima o sigurnosti. Nemojte popravljati ili zamenjivati bilo koji deo uređaja, osim ako nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu.

-Uzemljenje uređaja je obavezno.

-Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje uređaja ugrađenog u kuhinjski element na električnu mrežu.

-Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, treba koristiti dvopolni prekidač u skladu sa pravilima, koji osigurava potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu sa pravilima ugradnje.

-Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kablove.

-Posle završetka ugradnje, električni delovi ne smeju biti dostupni korisniku.

- Uređaj i dostupni delovi prilikom upotrebe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodirnete grejne elemente.

- Budite oprezni da se deca ne igraju sa uređajem; držite decu podalje od uređaja i držite ih pod nadzorom, budući da se dostupni delovi mogu jako zagrejati za vreme upotrebe.

- Korisnici pejsmejlera i aktivnih implantata moraju pre upotrebe indukcijske ploče za kuvanje proveriti da je njihov stimulator kompatibilan s uređajem.

-Za vreme i nakon upotrebe, ne dodirujte grejne elemente uređaja.

- Izbegavajte kontakt sa tkaninom ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi delovi uređaja nisu dovoljno ohladili.

-Ne stavljajte zapaljivi materijal na uređaj ili u njegovu blizinu.

-Pregrejana mast i ulje su lako zapaljivi. Nadgledajte kuvanje hrane bogate mašću i uljem.

-Ako je površina napuknuta, ugaseite uređaj kako biste izbegli mogućnost od strujnog udara.

-Uređaj nije namenjen za stavljanje u pogon pomoću vanjskog tajmera ili odvojenog sistema za daljinsko upravljanje.

- Kuvanje, bez nadgledanja na ploči za kuvanje, sa uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar.

- Proces kuvanja treba nadgledati. Kratki procesi kuvanja moraju biti neprekidno nadgledani.

- NIKADA ne pokušavajte ugасiti vatru vodom. Umesto toga, isključite uređaj i ugасite vatru, na primer, pomoću poklopca ili protivpožarnog ćebeta. Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuvanje.

- Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.

-Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopce na površinu ploče za kuvanje jer bi se mogli pregreјati.

- Pre spajanja uređaja na električnu mrežu: proverite ploču sa podacima (na donjem delu uređaja) kako biste se uverili da napon i snaga odgovaraju mrežnim i da je utičnica pogodna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalifikovanog električara.

Važno:

- Posle upotrebe, isključite ploču za kuvanje preko kontrolne ploče i ne naslanjajte se na detektor posuda za kuvanje.

- Izbegavajte prosipanje tečnosti i prilikom njihovog zagrevanja smanjite doвод topline.

- Ne ostavljajte greјne elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili su bez posuda.

- Na kraju kuvanja, isključite zonu na kojoj ste kували.

- Nikada ne koristite aluminijumsku foliju prilikom kuvanja i ne stavljajte nikada na ploču proizvode zamotane u aluminijumsku foliju. Aluminijum se može rastopiti i nepopravljivo oštetiti vaš uređaj.

- Nikada ne zagrevajte limenke sa hranom bez prethodnog otvaranja: mogu eksplodirati!

Ovo upozorenje vredi za sve druge vrste ploča za kuvanje.

- Upotreba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrevanje nekih tečnosti, kao na primer, ulja za prženje. Preterana toplota može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korišćenje manje snage.

- Posude za kuvanje moraju biti postavljene direktno na ploču za kuvanje i moraju biti centrirane. Ni u kom slučaju nemojte stavljati druge predmete između posude i ploče za kuvanje.

- Pri visokim temperaturama, uređaj će automatski smanјiti nivo snage u određenom delu ploče za kuvanje.

Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, isključite uređaj iz električne mreže uklanjanjem utikača ili isključivanjem na glavnom prekidaču stana.

Za sve operacije instalacije i održavanja koristiti rukavice.

Uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim i mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su obučeni o sigurnom načinu upotrebe uređaja i razumeju opasnosti do kojih može doći.

Deca treba da budu pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.

Deca ne smeju da vrše čišćenje i održavanje bez nadgledanja.

Prostorija mora da bude dovoljno provetrena kada se kuhinjska kapa koristi u kombinaciji sa drugim uređajima za izgaranje gasa ili drugih goriva.

Kapa se mora redovno čistiti i unutra i spolja (BAREM JEDNOM MJESEČNO), a svakako se mora poštovati ono što je izričito navedeno u uputstvu za održavanje.

Nepridržavanje pravila za čišćenje kape i zamene i čišćenja filtera dovodi do rizika od požara.

Strogo je zabranjeno pripremanje hrane uz upotrebu plamena.

Upotreba plamena je štetna po filtere i može dovesti do požara te je zbog toga svakako zabranjena.

Prženje se mora vršiti sa posebnom pažnjom kako bi se izbeglo paljenje pregrejanog ulja.

PAŽNJA: Kada se koristi ploča za kuvanje, dostupni delovi kape se mogu pregreјati.

Pažnja! Ne priključujte uređaj na napajanje sve dok instalacija nije u potpunosti završena.

Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mera koje treba poduzeti za ispuštanje isparenja, potrebno da se strogo pridržavate odredbi nadležnih lokalnih vlasti.

Usisani zrak se ne sme poslati u odvod koji se koristi za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje gasa ili drugih goriva.

Ne koristite i ne ostavljajte kapu bez ispravno montiranih sijalica jer postoji opasnost od strujnog udara.

Nikada ne koristite kapu bez ispravno montirane rešetke!

Koristite samo vijke za instalaciju koji su isporučeni sa proizvodom ili ako nisu priloženi, kupite ispravnu vrstu vijaka. Koristite vijke ispravne dužine, koji su navedeni u vodiču za instalaciju.

Kada se istovremeno koristi kapa i uređaji koji se pokreću pomoću energije koja nije električna, negativni pritisak u prostoriji ne sme biti veći od 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar).

Ovaj uređaj označen je u skladu s Evropskom direktivom 2012/19/EZ o otpadu električne i elektronske opreme (WEEE). Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih negativnih posledica za okolinu i zdravlje.



Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji pokazuje da se ovaj proizvod ne sme tretirati kao kućni otpad, nego se mora dostaviti na odgovarajuće mesto sakupljanja otpada za recikliranje električne i elektronske opreme. Ovaj proizvod se može odložiti na otpad uz poštovanje lokalnih propisa o zbrinjavanju otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućoj lokalnoj kancelariji, službi za sakupljanje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj je kupljen proizvod.

Uređaj je dizajniran, testiran i proizveden u skladu sa pravilima:

- Sigurnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Efikasnost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC (elektromagnetska kompatibilnost): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Saveti za pravilnu upotrebu kako bi se smanjio uticaj na okolinu: Kada počnete kuvanje, uključite kapu na minimalnu brzinu, ostavljajući je uključenom neko vreme i nakon završetka kuvanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima. Za održavanje efikasnijim sistema za smanjivanje mirisa, zamenite, kad je to potrebno, ugljeni filter/-re. Za održavanje efikasnijim filtera za mast, po potrebi ga očistite. Da bi optimizovali efikasnost i smanjili buku, koristite maksimalni presek sistema kanala, opisan u ovom priručniku.

Korištenje

Upotreba ploče za kuvanje

Sistem indukcijskog kuvanja zasniva se na fizičkom fenomenu magnetne indukcije. Ključno obeležje ovog sistema je direktan prenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti:

U uporedbi s električnim pločama za kuvanje, vaša indukcijska ploča je:

- **Sigurnija:** niža temperatura na staklenoj površini.
- **Brža:** kraće vreme zagrevanja hrane.
- **Preciznija:** ploča odmah reaguje na vaše naredbe.
- **Efikasnija:** 90% apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuvanje sklonite sa ploče, prenos topline se odmah prekida i tako se izbegava nepotreban gubitak topline.

Posude za kuvanje



Koristite samo posude sa oznakom

Važno:

da bi izbegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

- posude sa neravnim dnom.
- metalne posude sa emajliranim dnom.
- posude sa hrapavom površinom, kako biste izbegli grebanje površine ploče.
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

Postojeće posude

Indukcijsko kuvanje koristi magnetizam za generisanje topline. Stoga posude moraju sadržavati gvožđe. Možete proveriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetska ili ne, upotrebom jednostavnog magneta. Posude nisu pogodne za upotrebu ako se ne mogu magnetski detektovati.

Preporučeni dijametri dna posuda

VAŽNO : ako posude nisu tačnih dimenzija, zone za kuvanje se neće uključiti.

Kako biste proverili da li je prečnik posude pogodan za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

Štednja energije

Za postizanje najboljih rezultata, preporučuje se:

- Upotreba posuda za kuvanje i tava sa dnom jednake veličine kao što je zona za kuvanje.
- Upotreba samo posuda i tava sa ravnim dnom.
- Kada god je moguće držite poklopac na posudama za vreme kuvanja.
- Kuvajte povrće, krumpir i sl. sa malo vode kako bi se smanjilo vreme kuvanja.
- Koristite ekspres lonac koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vreme kuvanja.
- Postavite posudu u sredinu zone za kuvanje nacrtane na ploči za kuvanje.

Upotreba kape

Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za izvlačenje i evakuaciju vazduha ili za filtriranje za unutrašnju recirkulaciju.



Usisna verzija

SI.7

Para se evakuise napolje kroz niz cevi (moraju se kupiti odvojeno) pričvršćenih na isporučenu pribudnicu za spajanje.

Prečnik izduvne cevi mora biti jednak prečniku prstena za povezivanje:

- u slučaju pravougaonog izlaza 222 x 89 mm
- u slučaju okruglog izlaza Ø 150 mm (*)

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru usisne verzije, u ilustrovanom delu ovog priručnika.

SI.7c

Priključite proizvod na cevi i odvodne rupe na zidu s prečnikom koji odgovara prečniku izlaznog vazduha (pribudnici).

Upotreba cevi i rupa na zidu s manjim prečnikom će rezultirati smanjivanjem usisne efikasnosti i drastičnim povećavanjem nivoa buke.

Zbog toga, ne prihvata se nikakva odgovornost.

! Koristite minimalno dug kanal.

! Koristite kanal sa što manje zavoja (maksimalni ugao zavoja: 90°).

! Izbegavajte drastične promene prečnika cevi.



Filtrirajuća verzija

SI.8

Usisani vazduh se filtrira kroz posebne filtere za mast i za miris pre nego što se vrati nazad u sobu.

Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu instalaciju sa izlaskom vazduha na prednjoj strani postolja kuhinjskog ormarića.

U isporuku su već uključena četiri kompleta keramičkih filtera sa aktivnim ugljenom za visoke performanse. Keramički filteri su inovativni modularni filteri od ugljena, koji se regenerišu (vidi ovaj priručnik u odeljku Održavanje - Filteri sa aktivnim ugljenom).

Fizičko-hemijska svojstva omogućuju postizanje visoke

efikasnosti apsorpcije mirisa i visoku mehaničku otpornost.

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru filtrirajuće verzije, u ilustrovanom delu ovog priručnika.

SI.13b

Posetite web strane www.elica.com i

www.shop.elica.com kako biste proverili kompletan asortiman dostupnih kompleta, kako bi mogli izvesti različita instaliranja, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.

Instalacija

Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijalizovanog osoblja.

Ovaj uređaj je osmišljen za ugradnju u radnu ploču (debljine 3-6 cm)

Minimalna udaljenost između ploče za kuvanje i zida mora biti najmanje 5 cm sa prednje strane i najmanje 10 cm bočno.



Električno povezivanje

Sl. 3

- Odspojite uređaj iz električne mreže
- Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje upoznato sa važećim standardima instalacije i sigurnosti.

- Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštovanja smernica navedenih u ovom poglavlju.

- Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuvanje sa radne ploče.

- Proverite da li napon naveden na pločici na donjem delu uređaja odgovara naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se uređaj instalirati.

- Ne koristite produžne kablove.

- Uzemljenje je propisano zakonom.

- Električni kabal za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kablova.

- U slučaju da uređaj nije opremljen kablom za napajanje, upotrebite kabal sa prečnikom žice od najmanje 2.5 mm² za snagu do 7200 Watt; a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm².

- Kabal u niti jednoj tački ne sme dostići temperaturu za 50°C višu od sobne temperature.

- Uređaj je namenjen trajnom spajanju na električnu mrežu, što je razlog za povezivanje na fiksnu mrežu putem propisanog dvopolnog prekidača koji osigurava potpuno isključenje iz napajanja u slučaju prenapona kategorije III, te koji je lako dostupan nakon instalacije.

Pažnja! Pre ponovnog povezivanja na mrežu i provere ispravnog rada, uvek proverite da li je mrežni kabal ispravno montiran.

Pažnja! Zamena kabla za međusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlašćenog servisera.

Napomena : proizvod je opremljen funkcijom Power Limitor (limitor snage) koja vam omogućuje da postavite maksimalni prag apsorpcije kw

Postavka mora biti izvršena u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže (u roku od 2 minute). **Za redosled postavljanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) pogledajte uputstvo u poglavlju Rad.**

Montaža

Pre početka instalacije:

- Nakon raspakivanja proizvoda proverite da isti nije oštećen prilikom prevoza, te se u slučaju problema obratite dobavljaču ili Službi za korisnike, a pre nego što nastavite sa instalacijom.
- Proverite da li kupljeni proizvod ima odgovarajuće dimenzije za odabranu zonu ugradnje.
- Proverite da unutar ambalaže (zbog prevoza) nema pratećeg materijala (na primer, kesice sa vjercima, garancije i sl.), koji se mora ukloniti i čuvati.
- Takođe proverite da li je u blizini zone ugradnje dostupna električna utičnica.

Osobine nameštaja predviđenog za ugradnju:

- Proizvod se ne može ugraditi iznad frižidera, mašine za suđe, šporeta, reme, mašine za pranje i sušenje.
- Sve radove povezane sa sečenjem nameštaja, potrebno je izvršiti pre ugradnje ploče za kuvanje i pažljivo ukloniti sve ostatke sečenja i strugotine.

VAŽNO: koristite jednokomponentnu lepljivu masu za brtvljenje (**S**), koja je otporna na temperaturu, do 250° ; pre instaliranja, površine koje se spajaju moraju se dobro očistiti i ukloniti svaku tvar koja može umanjiti prljanje (npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starog lepka, itd.); lepak treba jednoliko raspodeliti po rubu okvira; nakon lepljenja ostaviti da se osuši oko 24 sata.

Sl. 1a / 1b

PAŽNJA! Instalacija vijaka i zatvarača koja nije u skladu sa ovim uputstvima može dovesti do rizika vezanih za električnu energiju.

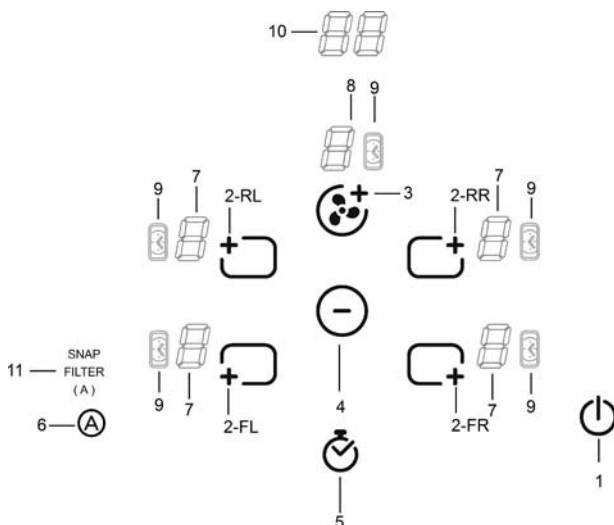
Napomena: za pravilnu ugradnju proizvoda preporučujemo umatanje cevi sa lepkom koje ima sledeće karakteristike:

- meki, elastični, PVC film s lepkom na akrilnoj osnovi
- poštuje propise DIN EN 60454
- usporivač plamena
- odlična otpornost na starenje
- otporan na promene temperature
- upotrebljiv pri niskim temperaturama

Funkcionisanje

Upravljačka ploča

Napomena: Za izbor komandi dovoljno je dotaknuti (pritisnuti) odgovarajuće simbole.



Tipke	Ekran / LED
1. ON/OFF ploče za kuvanje/ kape za ploču za kuvanje	7. Prikaz Power Level (nivoa snage)
2. Izbor zone za kuvanje Povećanje Power Level (nivoa snage)	8. Prikaz brzine (snage) usisavanja
3. Povećanje brzine (snage) usisavanja	9. Indikator aktivnog Timer (merača vremena)
4. Smanjenje Power Level (nivoa snage) Smanjenje brzine (snage) usisavanja Smanjenje vremena Timer (merača vremena)	10. Indikator vremena Timer (merača vremena)
5. Aktiviranje Timer (merača vremena) Povećanje vremena Timer (merača vremena)	11. Indikator funkcije automatskog usisavanja Indikator potrebna asistencija za filtere Indikator rada sa SNAP
6. Aktiviranje automatskih funkcija Resetovanje zasićenja filtera	

UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

Pre početka potrebno je znati:

Sve funkcije ove ploče za kuvanje osmišljene su u skladu sa najstrožim merama sigurnosti
Zbog toga:

- **Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada na ploči nisu prisutne posude ili kada su iste loše postavljene.**

- U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrano podešavanje zahteva dodatno postavljanje koje nije izvršeno (npr.: **"Uključite ploču za kuvanje"** bez **"Odaberite zonu za kuvanje"** i **"Temperatura rada"**, ili **"Funkcije Lock (zaključaj)"** ili **"Timer (merač vremena)"**).



Pažnja! U slučaju (na primjer) dugotrajne upotrebe, gašenje zone za kuvanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na prikazu zone za kuvanje pojaviti će se simbol **"H"** koji označava tu fazu.

Sačekajte da se simbol na prikazu isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

Prikaz zone za kuvanje

Na ekranima zona za kuvanje prikazuje se:

Zona za kuvanje uključena	0
Power Level (nivo snage)	1... 9-P
Indikator preostale topline	H
Detektor posude	U
Aktivirana funkcija "Bridge" (most)	n
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	U
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	L

Karakteristike ploče za kuvanje

● **Safe Activation (sigurna aktivacija)**

Proizvod se aktivira samo u prisustvu posude u kuvanje; proces zagrijavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili uklanjanja posude.

● **Pot Detector (detektor posude)**

Uređaj automatski detektuje prisutnost posuda za kuvanje.

● **Safety Shut Down (sigurno gašenje)**

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuvanje ima maksimalno vreme rada, koje ovisi o nivou postavljene snage.

● **Indikator preostale topline**

Pri isključivanju jedne ili više zona kuvanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizuelnim signalom na ekranu odgovarajućeg područja, preko simbola **"H"**.

Rad

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najpre morate aktivirati željeno područje

● **Uključivanje**

Pritisnite (dodirnite)  **ON/OFF ploče za kuvanje/ kape**
Svetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuvanje/ kapa spremna za upotrebu
Novo pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● **Prikaz zone za kuvanje**

Pritisnite (dotaknite) tipku za izbor , koja odgovara željenoj zoni za kuvanje.

● **9 Power Level (nivo snage)**

Ploča za kuvanje ima 9 nivoa snage

Pritisnite (dotaknite) tipku za izbor , za povećavanje nivoa snage;

Pritisnite (dotaknite) tipku za izbor , za smanjivanje nivoa snage;

Nivo snage se prikazuje na ekranu odabranog područja: **"1... 9"**

● Power Booster (povećavanje snage)

Proizvod je opremljen dodatnim nivoom snage (iznad nivoa **S**), koji ostaje aktivan u toku od 5 minuta, posle čega se snaga vraća na prethodni nivo.

Pritisnite (dotaknite) tipku za izbor , za povećavanje nivoa snage (iznad nivoa **S**) i aktivirajte Power Booster. Nivo snage Power Booster je prikazan na ekranu zone sa simbolom "P".

NAPOMENA: zona kuvanja  (SL.19), nema tajmer za Power Booster;

za isključivanje Power Boostera pritisnite .

● Bridge Zones (most područja)

zone za kuvanje, zahvaljujući funkciji Bridge, mogu raditi u kombinovanom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu kuvanja sa istim nivoom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuvanje i sa posudama velikih dimenzija.

Može se koristiti u kombinaciji prednja zona za kuvanje "Master" sa odgovarajućom zadnjom zonom za kuvanje "Sekundarna".

(za proveru na kojim područjima je predviđena ova funkcija, pogledajte ilustrovani deo ovog priručnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- odaberite "Master" zonu za kuvanje 
(koja mora imati nivo snage 0)

- držite pritisnutim  sve dok se ne čuje zvučni signal, nakon čega će se pojaviti trepereći "P" na ekranu (7) "Sekundarne" zone kuvanja

- odaberite "Sekundarnu" zonu kuvanja u roku od 3 sekunde

- postavite nivo snage  zone kuvanja "Master", koja se prikazuje na odgovarajućem ekranu (7)

Napomena: za isključivanje funkcije Bridge dovoljno je postaviti zonu kuvanja na temperaturu "D".

● Temperature Manager (upravljanje temperaturom)

Temperature Manager je kontrolna funkcija koja dozvoljava održavanje topline na stalnoj temperaturi i optimizovanom nivou snage između 0 i 1; idealna je za čuvanje spremjene hrane toplom.

Funkcija Temperature Manager se aktivira prvim pritiskom

tipke 

Na ekranu zone koja radi u funkciji Temperature Manager se pojavljuje simbol "T".

● Child Lock (funkcija zaključavanja)

Child Lock (funkcija zaključavanja) onemogućuje da deca mogu slučajno uključiti zone kuvanja i zonu usisa, onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije.

Child Lock se može aktivirati samo kada je uređaj uključen, ali kada su zone za kuvanje (i zona usisa) isključene.

Aktiviranje:

- ukloniti sve posude sa ploče za kuvanje

• pritisnuti i držati istovremeno  + (FR) i 

• zatim ponovno i tipku za izbor  + (2-FR); dvostruki zvučni signal označava da je **Funkcija zaključavanja** aktivirana, i prikazuje se oznaka "L" na ekranu (7).

Deaktiviranje:

• pritisnuti i držati istovremeno  + (2-FR) i 

• zatim ponovno  ; dvostruki zvučni signal označava da je **Funkcija zaključavanja** deaktivirana, i nestaje oznaka "L" sa ekrana (7).

Privremeno deaktiviranje: moguće je koristiti jednu od zona za kuvanje čak i sa aktiviranom **Funkcijom zaključavanja**.

Postupite na sledeći način:

• pritisnuti i držati istovremeno  + (2-FR) i 

Sada je moguće normalno koristiti zone za kuvanje **Child Lock** ponovno će se aktivirati nakon gašenja ploče za kuvanje.

● **Timer (merač vremena)**

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuvanje (i područje usisa). Po isteku postavljenog vremena, zone kuvanja (ili zone usisa) se automatski isključuju i korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Timer se aktivira pritiskom na simbol  čim merač vremena završi odbrojavanje emituje se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo koje tipke na ploči), dok ekran (10) treperi, sa simbolom "00".

Podešavanje funkcije Timer ploče za kuvanje

- Odaberite zonu za kuvanje 
- Pritisnite  kako biste pristupili funkciji podešavanja.
- Podesite vreme trajanja funkcije Timer:

pritisnite tipku za izbor , kako biste povećali vreme automatskog isključivanja

pritisnite tipku za izbor , kako biste smanjili vreme automatskog isključivanja

Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuvanje.

Napomena: Svaka zona za kuvanje može imati drugačije postavljen Timer; na ekranu (10) će se pojaviti, na 10 sekundi, odbrojavanje poslednje odabrane zone, nakon čega se prikazuje odbrojavanje sa manjim vremenom.

Za isključivanje funkcije Timer:

- postavite il vrednost merača vremena na "0", pomoću



- isključite ploču za kuvanje, pomoću 

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

Napomena: pored zone za kuvanje, kada se koristi Timer,

pojavljuje se simbol 

● **Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja)**

Funkcija Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) je nezavisna od zona za kuvanje (i zone usisa). Po isteku postavljenog vremena, korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Funkcija Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) se

aktivira pritiskom 

Napomena : za podešavanje funkcije **Egg Timer** sledite isti postupak kao i za funkciju **Timer**.

● **Power Limitation (ograničenje snage)**

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući apsorpciju na maksimalno 3,1 kW.

Napomena : podešavanje se mora izvršiti, **bez** pritiskanja

tipke , u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže, u roku od 2 minute.

Za podešavanje funkcije Power Limitation :

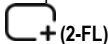
- pritisnite 
- držite i dalje pritisnutim  pritisnite i otpustite 
- emituje se kratki zvučni signal
- držite i dalje pritisnutim  pritisnite i otpustite  (2-FL)
- u ovom trenutku možete otpustite tipku 

ekran (7) **zone FL** prikazuje naizmeničnim redosledom simbole "C" i "0", koji označavaju da je moguće izvršiti postavku

ekran (7) **zone RL** prikazuje postavke struje**
0 = 7,4 KW
1 = 3,1KW

** zadana postavka je 7,4 KW

- za promenu postavki funkcije Power Limitation pritisnite



- za memorisanje izvršenog izbora pritisnite , na 2 sekunde; emituje se dugi zvučni signal, kao potvrda izvršene postavke.
- pritisnite , za izlaz iz funkcije

UPORABA KAPE

● Uključivanje

Pritisnite (dodirnite)  **ON/OFF ploče za kuvanje/ kape**
Svetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuvanje/ kapa spremna za upotrebu
Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Uključivanje kape:

Pritisnite (dotaknite) taster za izbor  za uključivanje kape

● Brzina (snaga) usisavanja

pritisnite (dotaknite) taster za izbor  , za povećavanje brzine (snage) usisavanja (0-10);

pritisnite (dotaknite) taster za izbor  , za smanjivanje brzine (snage) usisavanja (10-0);

● Timer (merač vremena)

Timer (merač vremena) se aktivira, pri bilo kojoj brzini,

pritisnom na simbol 

na ekranu (10) se prikazuje odbrojavanje,

na ekranu (8) pojavljuje se simbol 

Podešavanje funkcije Timer (merač vremena), za kapu

Moguće je intervenisati i menjati unapred postavljena vremena isključivanja kape. Promjena se vrši kada je Timer (merač vremena) uključen.

- Pritisnite  kako biste povećali vreme automatskog isključivanja

- Pritisnite  kako biste smanjili vreme automatskog isključivanja

● Pokazatelj zasićenja filtera

Kapa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtera:

LED "FILTER"(11) se uključuje

● Resetiranje zasićenja filtera

Nakon izvršenog održavanja filtera, dugo pritisnite tipku  ; LED "FILTER" se isključuje i vraća brojilo pokazivača na nulu.

● Automatski rad

Kapa se uključuje na najpogodniju brzinu, prilagođavajući kapacitet usisavanja maksimalnom nivou kuvanja, koji se koristi na zonama za kuvanje.

Za aktiviranje ove funkcije

Kratko pritisnite  , LED "(A)" (11) se uključi i to pokazuje da kapa radi u ovom načinu rada.

● Automatski rad kape sa SNAP®

Za povezivanje između kape i SNAP® uređaja, pogledajte priručnik isporučen sa uređajem SNAP® ili posetite www.elica.com.

Napomena: SNAP® je dodatni uređaj za usisavanje, sposoban za rad zajedno sa kapom.

Za aktiviranje ove funkcije

Kratko pritisnite  , LED "(A)" i LED SNAP (11) se uključuju i to pokazuje da kapa radi u ovom načinu rada.

Tablica snage

Nivo snage		Vrsta kuvanja	Korišćenje nivoa (oznaka sledi iskustvo i navike kuvanja)
Maksimalna snaga	Boost	Brzo podgrevanje	Idealno za podizanje temperature hrane u kratkom vremenu do brzog ključanja vode ili za brzo podgrevanje tečnosti za kuvanje
	8-9	Prženje – kuvanje	Idealno za lagano prženje, započinjanje kuvanja, pripremu zamrznute hrane, brzo ključanje
Visoka snaga	7-8	Lagano podgrevanje– zaprška - kuvanje – gril	Idealno za zaprške, održavanje ključanja, dugo kuvanje i gril (za kraće trajanje, 5-10 minuta)
	6-7	Lagano podgrevanje – dugo kuvanje – kuvanje gulaša – zaprška – gril	Idealno za lagano prženje, održavanje laganog ključanja, dugo kuvanje i gril (za srednje vreme trajanja, 10-20 minuta), prethodno podgrejati dodatne elemente
Srednja snaga	4-5	Dugo kuvanje – kuvanje gulaša – lagano podgrevanje – gril	Idealno za kuvanje gulaša, zadržavanje delikatnih ključanja, dugo kuvanje (za dugo vreme trajanja), lagano podgrevanje pri pripremi testenine
	3-4	Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –lagano zakuvavanje	Idealno za dugo kuvanje (riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tečnosti (npr. voda, vino, temeljac, mleko), lagano podgrevanje pri pripremi testenine
	2-3		Idealno za dugo kuvanje (manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tečnosti (npr. voda, vino, temeljac, mleko)
Niska snaga	1-2	Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	Idealno za omekšavanje maslaca, lagano rastapanje čokolade, odmrzavanje proizvoda manjeg obima
	1		Idealno za održavanje topline manjih količina tek pripremljene hrane, na temperaturi za posluživanje, i za dovršavanje rižota
OFF	Snaga nula	Površina za odlaganje	Ploča za kuvanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuvanja, označeno s H-L-O)

Tablica za kuvanje

Kategorija namirnice	Jelo ili vrsta kuvanja	Nivo snage i način kuvanja			
		Prva faza	Snaga	Druga faza	Snaga
Testenina, riža	Sveža testenina	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja	7-8
	Sveža testenina	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja	7-8
	Kuvana riža	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja	5-6
	Rižoto	Zaprške i tostiranje	7-8	Kuvanje	4-5
Povrće	Lagano kuvanje	Podgrevanje vode	Booster-9	Lagano kuvanje	6-7
	Prženje	Podgrevanje ulja	9	Prženje	8-9
	Brzo prženje uz mešanje	Podgrevanje dodatnih elemenata	7-8	Kuvanje	6-7
	Gulaš	Podgrevanje dodatnih elemenata	7-8	Kuvanje	3-4
	Zaprške	Podgrevanje dodatnih elemenata	7-8	Zažučivanje zaprške	7-8
Meso	Pečenje	Pečenje mesa s uljem (ako je s maslacem, snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
	Priprema na žaru	Podgrevanje posude	7-8	Gril na obe strane	7-8
	Zažučivanje	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuvanje	4-5
	Supe/gulaš	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
Riba	Priprema na žaru	Podgrevanje posude	7-8	Kuvanje	7-8
	Supe/gulaš	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
	Prženje	Podgrevanje ulja ili masnih sastojaka	8-9	Prženje	7-8
Jaja	Pržena jela	Podgrevanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuvanje	6-7
	Omlet	Podgrevanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuvanje	5-6
	Kuvano/tvrdo kuvano	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje	5-6
	Palačinke	Podgrevanje tave s maslacem	6	Kuvanje	6-7
Umaci	Paradajz	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuvanje	3-4
	Ragu	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuvanje	3-4
	Bešamel	Priprema baze (otapanje maslaca i brašna)	5-6	Dostizanje laganog ključanja	3-4
Slatkiši, kreme	Slastičarska krema	Uzavrivanje mleka	4-5	Održavanje laganog ključanja	4-5
	Puding	Uzavrivanje mleka	4-5	Održavanje laganog ključanja	2-3
	Riža na mleku	Podgrevanje mleka	5-6	Održavanje laganog ključanja	2-3

Održavanje

Održavanje ploče za kuvanje

Pažnja! Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuvanje isključene i da je svetlosni indikator topline nestao.

Čišćenje

Ploča za kuvanje se mora očistiti posle svakog korišćenja.

Važno:

Ne koristite abrazivne sundere i četkice. Njihovom upotrebom bi se, vremenom, moglo oštetiti staklo.

Nemojte koristiti hemijske, iritirajuće deterdžente kao na primer sprej za čišćenje rerne i sredstvo za uklanjanje mrlja.

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane.

Šećer i proizvodi sa visokim udelom šećera oštećuju ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti.

Sol, šećer i pesak mogu ogrebat staklenu površinu.

Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputstava Proizvođača)

NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Važno:

U slučaju slučajnih i velikih prosipanja tečnosti iz posude moguće je intervenisati preko ispusnog ventila koji se nalazi na dnu uređaja, kako bi se uklonili svi ostaci i obavilo čišćenje s maksimalnom higijenskom sigurnošću.

SI.16

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu

SI.18a - 18b

Održavanje kape

Čišćenje

Za čišćenje koristite **ISKLUČIVO** vlažnu krpu i tečne neutralne deterdžente. **ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!**

Izbegavajte uporabu abrazivnih proizvoda.

NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!

Filter za mast

SI. 15

Zadržava čestice masti nastale kuvanjem.

Mora se čistiti jednom mesečno (ili kada to zahteva sistem indikatora zasićena filtera), sa blagim deterdžentima, ručno ili u mašini za suđe, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu. Prilikom pranja u mašini za suđe, metalni filter može izbledeti, ali njegova filterska svojstva se ne menjaju.

Filter s aktivnim ugljenom (Samo za filtrirajuću verziju)

SI. 17 — 17a — 17b — 17c

Upija neugodne mirise uzrokovane kuvanjem.

Proizvod je opremljen sa četiri baterije filtera za uklanjanje neugodnih mirisa sa aktivnim ugljenom. Aktivni ugljen je ugrađen u keramičku strukturu koja ih čini lako i potpuno dostupne za nečistoću, stvarajući tako veliku apsorpcijsku površinu.

Zasićenost **keramičkih filtera sa aktivnim ugljenom** se javlja nakon kraće ili duže upotrebe, ovisno o vrsti kuvanja i redovnosti čišćenja filtera za mast. Ovi filteri za miris se mogu toplotno regenerisati svakih 2/3 meseca u rerni zagrejanju na 200 °C u trajanju od jednog sata. Regenerisanje omogućuje maksimalno trajanje filtera na 5 godina.

Pretraživanje kvarova

KOD GREŠKE	OPIS	MOGUĆI UZROCI	OTKLANJANJE GREŠKE
E2	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih delova je previsoka	Sačekajte da se ploča ohladi pre ponovne upotrebe
E3	Neodgovarajuća posuda	Gubitak magnetskih osobina	Sklonite posudu
E5	Problemi komunikacije između korisničkog interfejsa i indukcijskog modula	Električna energija ne dolazi do modula; Kabal za napajanje nije ispravno povezan ili je neispravan	Odspojite ploču od mreže i proverite kabal
Za sve ostale poruke o greškama (E ... U ... C ...)	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

Servisna služba

Pre nego što kontaktirate Službu za korisnike:

1. Proverite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u "Pretraživanje kvarova"
2. Ugasite i ponovno upalite uređaj da proverite da li problem i dalje postoji.

Ako i nakon gore navedenih provera problem i dalje postoji, obratite se najbližoj Službi za korisnike

Strogo se pridržavajte uputa navedenih u ovom priručniku. Ne preuzimamo odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja ili požare uzrokovane nepoštivanjem uputa navedenih u ovom priručniku. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu za kuhanje hrane i aspiracije para nastalih kuhanjem. Niti jedna druga uporaba (npr., grijanje prostorije) nije dozvoljena. Proizvođač ne preuzima odgovornost za neprimjereno korištenje ili za netočno postavljanje postavki.

Proizvod može izgledati estetski drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom priručniku. Međutim, upute za uporabu, održavanje i ugradnju ostaju ista.

Važno je sačuvati ovaj priručnik kako biste ga mogli pročitati u bilo kojem trenutku. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premještanja, pobrinite se da ostane zajedno s uređajem.

! Pažljivo pročitajte upute: one sadrže važne podatke o ugradnji, uporabi i sigurnosti.

! Ne vršite nikakve električne promjene na proizvodu.

! Prije ugradnje uređaja, provjerite da su svi dijelovi neoštećeni. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

! Prije ugradnje uređaja provjerite njegovu cjelovitost. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

Napomena: Elementi označeni simbolom "(*)" su dodatni dijelovi isporučeni samo sa nekim modelima ili elementi koji nisu isporučeni već se moraju kupiti.



Upozorenja

Pažnja! Pažljivo slijedite sljedeće upute:

-Uređaj mora biti isključen iz napajanja prije bilo kojeg pokušaja ugradnje.

-Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedene od strane kvalificiranog tehničara, u skladu s uputama proizvođača i sukladno lokalnim propisima o sigurnosti. Nemojte popravljati ili zamjenjivati bilo koji dio uređaja, osim ako nije izričito navedeno u uputama za uporabu.

-Uzemljenje uređaja je obvezno.

-Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje uređaja ugrađenog u element namještaja na električnu mrežu.

-Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, potrebno je koristiti dvopolni prekidač u skladu s pravilima, koji osigurava potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu s pravilima ugradnje.

-Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kabele.

-Nakon završetka ugradnje, električni dijelovi više ne smiju biti dostupni korisniku.

- Uređaj i dostupni dijelovi prilikom uporabe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodirnete grijaće elemente.

- Budite oprezni da se djeca ne igraju s uređajem; držite djecu podalje od uređaja i držite ih pod nadzorom, budući da se dostupnu dijelovi mogu jako zagrijati tijekom uporabe.

- Korisnici pacemaker-a i aktivnih implantata moraju prije uporabe indukcijske ploče za kuhanje provjeriti da je njihov stimulator kompatibilan s uređajem.

-Za vrijeme i nakon uporabe, ne dodirujte grijaće elemente uređaja.

- Izbjegavajte kontakt s tkaninom ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi sastojci uređaj nisu dovoljno ohladili.

-Ne stavljajte zapaljivi materijal na uređaj ili u njegovu blizinu.

-Pregrijane masti i ulja su lako zapaljivi. Nadzirite kuhanje hrane bogate mašću i uljem.

-Ako je površina napuknuta, ugascite, uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

-Uređaj nije namijenjen za stavljanje u pogon pomoću vanjskog brojila ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.

- Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar.

- Proces kuhanja treba nadzirati. Kratki procesi kuhanja moraju biti neprekidno nadzirani.

- NIKADA ne pokušavajte ugasci vatru vodom. Umjesto toga, isključite uređaj i ugasci vatru, na primjer, pomoću poklopca ili protupožarne deke. Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuhanje.

- Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.

-Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci na površinu ploče za kuhanje jer bi se mogli pregrijati.

- Prije spajanja modela na električnu mrežu: provjerite ploču s podacima (na donjem dijelu uređaja) kako biste se uvjerali da napon i snaga odgovaraju onima na mreži i da je utičnica prikladna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalificiranog električara.

Važno:

- Nakon uporabe, isključite ploču za kuhanje pomoću kontrolne ploče i ne oslanjajte se na detektor posuda za kuhanje.

- Izbjegavajte prolijevanje tekućine, dakle, prilikom zagrijavanja tekućina smanjite dovod topline.

- Ne ostavljajte grijaće elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili bez posuda.

- Pri završetku kuhanja, isključite zonu na kojoj ste kuhali.

- Nikada ne koristite aluminijsku foliju prilikom kuhanja i ne postavljajte nikada na ploču proizvode zamotane u aluminijsku foliju. Aluminij bi se rastopio i nepopravljivo oštetio vaš uređaj.

- Nikada ne zagrijavajte limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogli bi eksplodirati!

Ovo upozorenje vrijedi za sve druge vrste ploča za kuhanje,.

- Uporaba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrijavanje nekih tekućina kao što je na primjer, ulje za prženje. Pretjerana toplina može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korištenje manje snage.

- Posude za kuhanje moraju biti postavljene izravno na ploču za kuhanje i moraju se centrirati. Ni u kom slučaju nemojte stavljati druge predmete između posude i ploče za kuhanje.

- Pri visokim temperaturama, uređaj će automatski smanjiti razinu snage u određenom dijelu ploče za kuhanje.

Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, isključite proizvod iz električne mreže uklanjanjem utikača ili odspajanjem na glavnoj sklopki doma. Za sve operacije instalacije i održavanja koristiti rukavice.

Uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su podučeni o sigurnom načinu uporabe uređaja i razumiju opasnosti do kojih može doći.

Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

Prostorija mora biti dovoljno ventilirana, kada se kuhinjska napa koristi u kombinaciji s drugim uređajima za izgaranje plina ili drugih goriva.

Napa se mora redovito čistiti i unutar i izvana (BAREM JEDNOM MJESEČNO), svakako se mora poštivati ono što je izričito navedeno u uputama za održavanje.

Nepridržavanje pravila za čišćenje nape i zamjene i čišćenje filtera dovodi do rizika od požara.

Strogo je zabranjeno pripremanje namirnica uz uporabu plamena.

Uporaba plamena je štetna po filtre i može dovesti do požara te je zbog toga svakako zabranjena.

Prženje se mora vršiti s posebnom pažnjom kako bi se izbjeglo paljenje pregrijana ulja.

PAŽNJA: Kada se ploča za kuhanje koristi, dostupni dijelovi nape se mogu pregrijati.

Pažnja! Ne priključujte uređaj na napajanje sve dok se instalacija nije u potpunosti završena.

Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mjera koje treba poduzeti za ispuštanje isparenja, potrebno je strogo pridržavati se odredbi nadležnih lokalnih vlasti.

Usisani zrak se ne smije poslati u odvod koji se koristi za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje plina ili drugih goriva.

Ne koristite i ne ostavljajte napu bez ispravno montiranih žarulja jer postoji opasnost od strujnog udara.

Nikada ne koristite napu bez ispravno montirane rešetke!

Koristite samo vijke za instalaciju isporučene s proizvodom ili ako nisu priloženi, kupiti ispravnu vrstu vijaka. Koristite vijke ispravne duljine, koji su identificirani u vodiču za instalaciju.

Kada se istovremeno koristi napa i uređaji koji se pokreću pomoću energije koja nije električna, negativni tlak u prostoriji ne smije biti veći od 4 Pa (4 x 10-5 bar).

Ovaj uređaj označen je u skladu s Europskom smjernicom 2012/19/EZ o otpadu električne i elektroničke opreme (WEEE). Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje.



Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji pokazuje da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao kućni otpad, nego se mora dostaviti na odgovarajuće mjesto prikupljanja otpada za recikliranje električne i elektroničke opreme. Potrebno je smjestiti ovaj proizvod u otpad uz poštivanje lokalnih propisa o zbrinjavanju otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućem lokalnom uredu za upravljanje, uredu usluge prikupljanja kućnog otpada ili trgovini u kojoj je kupljen proizvod.

Uređaj je dizajniran, testiran i proizveden u skladu s pravilima:

- Sigurnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Učinkovitost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC (elektromagnetska kompatibilnost): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Savjeti za pravilnu uporabu kako bi se smanjio utjecaj na okoliš: Kada počnete kuhanje, uključite napu na minimalnu brzinu, ostavljajući je uključenom neko vrijeme i nakon završetka kuhanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima. Za održavanje sustav za smanjenje mirisa učinkovitijim, zamijenite, kad je to potrebno, ugljeni filter/-re. Za održavanje učinkovitijim filtra za mast, po potrebi ga očistite. Da bi optimizirali učinkovitost i smanjili buku, koristite maksimalni promjer sustava kanala, opisan u ovom priručniku.

Korištenje

Uporaba ploče za kuhanje

Sustav indukcijskog kuhanja temelji se na fizičkom fenomenu magnetske indukcije. Ključno obilježje ovog sustava je direktan prijenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti:

U usporedbi s električnim pločama za kuhanje, vaša indukcijska ploča je:

- **Sigurnija:** niža temperatura na staklenoj površini.
- **Brža:** kraće vrijeme zagrijavanja hrane.
- **Preciznija:** ploča odmah reagira na vaše naredbe.
- **Učinkovitija:** 90% apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuhanje uklonite s ploče, prijenos topline odmah se prekida, tako izbjegavajući nepotreban gubitak topline.

Posude za kuhanje

Upotrebljavajte samo posude s oznakom



Važno:

- kako biste izbjegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:
- posude s neravnim dnom.
 - metalne posude s emailiranim dnom.
 - posude s hrapavom površinom, kako biste izbjegli grebanje površine ploče.
 - nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

Postojeće posude

Indukcijsko kuhanje koristi magnetizam za generiranje topline. Stoga posude moraju sadržavati željezo. Možete provjeriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne, uporabom jednostavnog magneta. Posude nisu prikladne za uporabu ako se ne mogu magnetski detektirati.

Preporučeni dijametri dna posuda

VAŽNO : ako posude nisu točnih dimenzija, zone za kuhanje neće se uključiti.

Kako biste provjerili promjer za posude prikladne za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

Ušteda energije

Za postizanje najboljih rezultata, preporučuje se:

- koristiti posude za kuhanje i tave s dnom jednake veličine kao zona za kuhanje.
- Koristiti samo posude i tave s ravnim dnom.
- Kad god je moguće držati poklopac na posudama za vrijeme kuhanja.
- Kuhati povrće, krumpir i sl. s malom količinom vode kako bi se smanjilo vrijeme kuhanja.
- Koristite ekspres lonac koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vrijeme kuhanja.
- Postaviti posudu u središte zone za kuhanje nacrtane na ploči za kuhanje.

Uporaba nape

Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za ekstrakciju i evakuaciju zraka ili za filtriranje za unutarnju recirkulaciju.



Usisna verzija

SI.7

Para se evakuirati prema van kroz niz cijevi (moraju se kupiti odvojeno) pričvršćenih na isporučenu priрубnicu za spajanje. Promjer ispušne cijevi mora biti jednak promjeru prstena za povezivanje:

- u slučaju pravokutnog izlaza 222 x 89 mm
- u slučaju okruglog izlaza Ø 150 mm (*)

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru usisne verzije, u ilustriranom dijelu ovog priručnika.

SI.7c

Priključite proizvod na cijevi i odvodne rupe na zidu s promjerom koji odgovara promjeru izlaznog zraka (priрубnici). Uporaba cijevi i rupa na zidu s manjim promjerom će rezultirati smanjenjem usisne učinkovitosti i drastičnim povećanjem razine buke.

Stoga, ne prihvaća se nikakva odgovornost.

! Koristite minimalno dug kanal.

! Koristite kanal s što manje zavoja (maksimalni kut zavoja: 90°).

! Izbjegavajte drastične promjene promjera cijevi.



Filtrirajuća verzija

SI.8

Usisani zrak se filtrira kroz posebne filtre za mast i za miris prije nego što se vraća natrag u sobu.

Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu instalaciju s izlaskom zraka na prednjoj strani postolja kuhinjskoga ormarića.

U isporuku su već uključene četiri kompleta keramičkih filtera s aktivnim ugljenom za visoke performanse. Keramički filteri su inovativni modularni filteri od ugljana, koji se regeneriraju (vidi ovaj priručnik u odjeljku Održavanje - Filteri s aktivnim ugljenom).

Fizičko-kemijska svojstva omogućuju postizanje visoke učinkovitost apsorpcije mirisa i visoku mehaničku otpornost. Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru filtrirajuće verzije, u ilustriranom dijelu ovog priručnika.

SI.13b

Posjetite web stranice www.elica.com i www.shop.elica.com kako biste provjerili kompletan asortiman dostupni kitova, kako bi mogli izvesti različita instaliranja, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.

Postavljanje

Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijaliziranog osoblja.

Ovaj uređaj je osmišljen za ugradnju u radnu ploču (debljine 3-6 cm)

Minimalna udaljenost između ploče za kuhanje i zida mora biti najmanje 5 cm s prednje strane i najmanje 10 cm bočno.



Povezivanje s električnom strujom

Sl. 3

- Odspojite uređaj iz električne mreže
- Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje upoznato s važećim standardima instalacije i sigurnosti.
- Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštivanja smjernica navedenih u ovom poglavlju.
- Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuhanje s radne ploče.
- Provjerite da li napon naveden na pločici na donjem dijelu uređaja naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se uređaj instalirati.
- Ne koristite produžne kabele.
- Uzemljenje je propisano zakonom.
- Električni kabel za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kabela.
- U slučaju da uređaj nije opremljen kabelom za napajanje, upotrijebite kabel s presjekom vodiča od najmanje 2.5 mm² za snagu do 7200 Watt; a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm²).
- Kabel u niti jednoj točki ne smije doseći temperaturu za 50°C višu od sobne temperature.
- Uređaj je namijenjen trajnom spajanju na električnu mrežu, što je razlog za povezivanje na fiksnu mrežu putem propisanog dvopolnog prekidača koji osigurava potpuno isključenje iz napajanja u slučaju prenapona kategorije III, te koji je lako dostupan nakon instalacije.

Pažnja! Prije ponovnog povezivanja na mrežu i provjere ispravnog rada, uvijek provjerite je li mrežni kabel ispravno montiran.

Pažnja! Zamjena kabela za međusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlaštenog servisera.

Napomena : proizvod je opremljen funkcijom Power Limitor (limitor snage) koja vam omogućuje da postavite maksimalni prag apsorpcije kw

Postavka mora biti izvršena u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže (u roku od 2 minute). **Za slijed postavljanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) pogledajte upute u odjeljku Rad.**

Montaža

Prije početka instalacije:

- Nakon raspakiravanja proizvoda provjerite da isti nije oštećen prilikom prijevoza, te se u slučaju problema obratite dobavljaču ili Službi za korisnike, prije nego što nastavite s instalacijom.
- Provjerite da je kupljeni proizvod dimenzija prikladnih za odabranu ugradbenu zonu.
- Provjerite da unutar ambalaže (u svrhu prijevoza) nema popratnog materijala (na primjer, vrećice s vjercima, garancije i sl.), koji mora biti uklonjen i pohranjen.
- Također provjerite je li u blizini ugradbene zone dostupna električna utičnica.

Osobine dijela namještaja predviđenog za ugradnju:

- Proizvod se ne može ugraditi iznad hladnjaka, perilica posuda, štednjaka, pećnica, perilica i sušilica.
- Sve radove povezane s rezanjem namještaja, potrebno je izvršiti prije ugradnje ploče za kuhanje, pažljivo uklonivši sve ostatke rezanja i strugotine.
VAŽNO: koristite jednokomponentnu ljepljivu masu za brtvljenje (**S**), koja je otporna na temperaturu, do 250° ; prije instaliranja, površine koje se spajaju moraju se temeljito očistiti i ukloniti svaku tvar koja može umanjiti prijanjanje (npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starih ljepila itd.); ljepljivo treba jednoliko raspodijeliti po obodu okvira; nakon lijepljenja ostaviti da se osuši oko 24 sata.

Sl. 1a /1b

PAŽNJA! Instalacija vijaka i zatvarača koja nije u skladu s ovim uputama može dovesti do rizika vezanih uz električnu energiju.

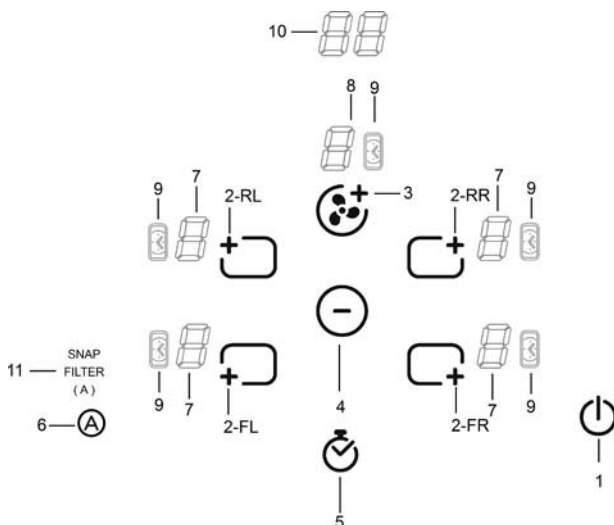
Napomena: za pravilnu ugradnju proizvoda preporučamo omatanje cijevi sa ljepljivom koja ima sljedeće karakteristike:

- meki, elastični, PVC film s ljepljivom na akrilnoj osnovi
- poštuje propise DIN EN 60454
- usporivač plamena
- odlična otpornost na starenje
- otporno na promjene temperature
- upotrebljiv pri niskim temperaturama

Funkcioniranje

Upravljačka ploča

Napomena: Za odabir naredbi dovoljno je dotaknuti (pritisnuti) odgovarajuće simbole.



Tipke

1. **ON/OFF** ploče za kuhanje/ nape za ploču za kuhanje
2. Izbornik zone za kuhanje
Povećanje Power Level (razine snage)
3. Povećanje brzine (snage) usisavanja
4. Smanjenje Power Level (razine snage)
Smanjenje brzine (snage) usisavanja
Smanjenje vremena Timer (mjerača vremena)
5. Aktiviranje Timer (mjerača vremena)
Povećanje vremena Timer (mjerača vremena)
6. Aktiviranje automatskih funkcija
Resetiranje zasićenja filtera

Zaslon / LED

7. Prikaz Power Level (razine snage)
8. Prikaz brzine (snage) usisavanja
9. Pokazatelj aktivnog Timer (mjerača vremena)
10. Pokazatelj vremena Timer (mjerača vremena)
11. Pokazatelj funkcije automatskog usisavanja
Pokazatelj potrebna asistencija za filtre
Pokazatelj rada sa SNAP

UPORABA PLOČE ZA KUHANJE

Potrebno je znati prije početka:

Sve funkcije ove ploče za kuhanje osmišljene su u skladu s najstrožim mjerama sigurnosti
Zbog toga:

- **Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada nisu prisutne posude na ploči ili kada su iste loše postavljene.**

- U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrana postavka zahtijeva dodatno postavljanje koje nije učinjeno (npr.: **"Uključite ploču za kuhanje"** bez **"Odaberite zonu za kuhanje"** i **"Temperatura rada"**, ili **"Funkcija Lock (zaključaj)"** ili **"Timer (mjerač vremena)"**).



Pažnja! U slučaju (na primjer) dugotrajne uporabe, gašenje zone za kuhanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na prikazu zone za kuhanje pojavit će se simbol **"H"** koji označava tu fazu.
Pričekajte da se simbol na prikazu isključi prije nego što se približite zoni za kuhanje.

Prikaz zone za kuhanje

Na prikazima zona za kuhanje prikazuje se:

Zona za kuhanje uključena	0
Power Level (razina snage)	1... 9-P
Pokazatelj preostale topline	H
Detektor posude	U
Aktivirana funkcija "Bridge" (most)	n
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	U
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	L

Karakteristike ploče za kuhanje

● **Safe Activation (sigurna aktivacija)**

Proizvod se aktivira samo u prisutnosti posude u kuhanje: proces zagrijavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili uklanjanja posude.

● **Pot Detector (detektor posude)**

Uređaj automatski detektira prisutnost posuda za kuhanje.

● **Safety Shut Down (sigurno gašenje)**

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuhanje ima maksimalnu vrijeme rada, koje ovisi o razini postavljene snage.

● **Residual Heat Indicator (pokazatelj preostale topline)**

Pri isključivanju jedne ili više zona kuhanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na zaslonu odgovarajućeg područja, putem simbola **"H"**.

Rad

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najprije morate aktivirati željeno područje

● **Uključivanje**



Pritisnite (dotaknite) **ON/OFF ploče za kuhanje/ nape**
Svjetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuhanje/ napa spremna za uporabu
Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● **Prikaz zone za kuhanje**

Pritisnite (dotaknite) izbornik , koji odgovara željenoj zoni za kuhanje.

● **9 Power Level (razina snage)**

Ploča za kuhanje ima 9 razina snage

Pritisnite (dotaknite) izbornik , za povećanje razine snage;

Pritisnite (dotaknite) izbornik , za smanjenje razine snage;

Razina snage se prikazuje na zaslonu odabranog područja: **"1... 9"**

● Power Booster (povećanje snage)

Proizvod je opremljen dodatnom razinom snage (iznad razine **S**), koja ostaje aktivna tijekom 5 minuta, nakon čega se snaga vraća na prethodnu razinu.

Pritisnite (dotaknite) izbornik , za povećanje razine snage (iznad razine **S**) i aktivirajte Power Booster. Razina snage Power Booster je prikazana na zaslonu zone sa simbolom "**P**".

NAPOMENA: zona kuhanja **4** (SL.19), ne posjeduje mjeritelj vremena za Power Booster;

za isključivanje Power Boostera pritisnite 

● Bridge Zones (most područja)

zone za kuhanje, zahvaljujući funkciji Bridge, mogu raditi u kombiniranom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu kuhanja s istom razinom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuhanje i s posudama velikih dimanzija.

Može se koristiti u kombinaciji prednja zona za kuhanje "**Master**" s odgovarajućom stražnjom zonom za kuhanje "**Sekundarna**".

(za provjeru na kojim područjima je predviđena ova funkcija, pogledajte ilustrirani dio ovog priručnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- odaberite "**Master**" zonu za kuhanje 
(koja mora imati razinu snage 0)

- držite pritisnutim  sve dok se ne čuje zvučni signal, nakon čega će se pojaviti treptići "**fl**" na zaslonu (7) "Sekundarne" zone kuhanja

- odaberite "**Sekundarnu**" zonu kuhanja u roku od 3 sekunde

- postavite razinu snage  zone kuhanja "Master", koja se prikazuje na odgovarajućem zaslonu (7)

Napomena: za isključivanje funkcije Bridge dovoljno je postaviti zonu kuhanja na temperaturu "**D**".

● Temperature Manager (upravljanje temperaturom)

Temperature Manager je kontrolna funkcija koja dozvoljava održavanje topline na stalnoj temperaturi i optimiziranoj razini snage između 0 i 1; idealna je za čuvanje spremljene hrane toplom.

Funkcija Temperature Manager se aktivira prvim pritiskom

tipke 

Na zaslonu zone koja radi u funkciji Temperature Manager se pojavljuje simbol "**L**".

● Child Lock (funkcija zaključavanja)

Child Lock (funkcija zaključavanja) onemogućuje da djeca mogu slučajno uključiti zone kuhanja i zonu usisna, onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije.

Child Lock može se aktivirati samo kada je uređaj uključen, ali kada su zone za kuhanje (i zona usisa) isključene.

Aktiviranje:

• ukloniti sve posude s ploče za kuhanje

• pritisnuti i držati istovremeno  (FR) i 

• zatim ponovno i izbornik  (2-FR);
dvostruki zvučni signal označava da je **Funkcija zaključavanja** aktivirana, i prikazuje se oznaka "**L**" na zaslonu (7).

Deaktiviranje:

• pritisnuti i držati istovremeno  (2-FR) i 

• zatim ponovno ;
dvostruki zvučni signal označava da je **Funkcija zaključavanja** deaktivirana, i nestaje oznaka "**L**" sa zaslona (7).

Privremeno deaktiviranje: moguće je koristiti jednu od zona za kuhanje čak i s aktiviranom **Funkcijom zaključavanja**.

Postupite na sljedeći način:

• pritisnuti i držati istovremeno  (2-FR) i 

Sada je moguće normalno koristiti zone za kuhanje **Funkcija zaključavanja** ponovno će se aktivirati nakon gašenja ploče za kuhanje.

● **Timer (mjerac vremena)**

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuhanje (i područje usisa). Po isteku postavljenog vremena, zone kuhanja (ili zone usisa) se automatski isključuju i korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Timer se aktivira pritiskom na simbol  čim mjerac vremena završi odbrojavanje emitira se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo koje tipke na ploči), dok zaslon (10) treperi, sa simbolom "00".

Podešavanje funkcije Timer ploče za kuhanje

- Odaberite zonu za kuhanje 
- Pritisnite  kako biste pristupili funkciji podešavanja.
- Podesite vrijeme trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbornik , kako biste povećali vrijeme automatskog isključivanja

pritisnite izbornik , kako biste smanjili vrijeme automatskog isključivanja

Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuhanje.

Napomena: Svaka zona za kuhanje može imati drugačije postavljen Timer; na zaslonu (10) će se pojaviti, na 10 sekundi, odbrojavanje posljednje odabrane zone, nakon čega se prikazuje odbrojavanje s manjim vremenom.

Za isključivanje funkcije Timer:

- postavite vrijednost mjerača vremena na "0", pomoću 
- isključite ploču za kuhanje, pomoću 

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

Napomena: pored zone za kuhanje, kada se koristi Timer,

pojavljuje se simbol 

● **Egg Timer (mjerac vremena za kuhanje jaja)**

Funkcija Egg Timer (mjerac vremena za kuhanje jaja) je neovisna od zona za kuhanje (i zone usisa). Po isteku postavljenog vremena, korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Funkcija Egg Timer (mjerac vremena za kuhanje jaja) se

aktivira pritiskom



Napomena: za podešavanje funkcije **Egg Timer** slijedite isti postupak kao i za funkciju **Timer**.

● **Power Limitation (ograničenje snage)**

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući apsorpciju na maksimalno 3,1 kW.

Napomena: podešavanje se mora izvršiti, **bez** pritiskanja

tipke , u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže, u roku od 2 minute.

Za podešavanje funkcije Power Limitation :

- pritisnite 
- držite i dalje pritisnutim  pritisnite i otpustite 
- emitira se kratki zvučni signal
- držite i dalje pritisnutim  pritisnite i otpustite  (2-FL)
- u ovom trenutku možete otpustite tipku 

zaslon (7) **zone FL** prikazuje se u naizmjeničnom slijedu simbole "C" i "0", koji označavaju da je moguće izvršiti postavku

zaslon (7) **zone RL** prikazuje postavke struje**
0 = 7,4 KW
1 = 3,1KW

** zadana postavka je 7,4 KW

- za promjenu postavki funkcije Power Limitation pritisnite  (2-FL)

- za spremanje izvršenog izbora pritisnite , na 2 sekunde; emitira se dugi zvučni signal, kao potvrda izvršene postavke.

- pritisnite , za izlaz iz funkcije

UPORABA NAPE

● Uključivanje

Pritisnite (dodirnite)  **ON/OFF ploče za kuhanje/ nape**
Svjetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuhanje/ napa spremna za uporabu
Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Uključivanje nape:

Pritisnite (dotaknite) izbornik  za uključivanje nape

● Brzina (snaga) usisavanja

pritisnite (dotaknite) izbornik , za povećanje brzine (snage) usisavanja (0-10);

pritisnite (dotaknite) izbornik , za smanjenje brzine (snage) usisavanja (10-0);

● Timer (mjerač vremena)

Timer (mjerač vremena) se aktivira, pri bilo kojoj brzini,

pritisnom na simbol 

na zaslonu (10) se prikazuje odbrojavanje,

na zaslonu (8) pojavljuje se simbol 

Podešavanje funkcije Timer (mjerač vremena), za napu

Moguće je intervenirati i mijenjati unaprijed postavljena vremena isključivanja nape. Promjena se vrši kada je Timer (mjerač vremena) uključen.

- Pritisnite  kako biste povećali vrijeme automatskog isključivanja

- Pritisnite  kako biste smanjili vrijeme automatskog isključivanja

● Pokazatelj zasićenja filtera

Napa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtera:

LED "FILTER"(11) se uključuje

● Resetiranje zasićenja filtra za

Nakon izvršenog održavanja filtera, dugo pritisnite tipku 
; LED "FILTER" se isključuje i vraća brojilo pokazatelja na nulu.

● Automatski rad

Napa se uključuje na najprikladniju brzinu, prilagođavajući kapacitet usisavanja maksimalnoj razini kuhanja, koji se koristi na zonama za kuhanje.

Za aktiviranje ove funkcije

Kratko pritisnite , LED "(A)" (11) se osvijetli i to pokazuje da napa radi u ovom načinu rada.

● Automatski rad nape sa SNAP®

Za povezivanje nape i SNAP® uređaja, pogledajte priručnik isporučen s uređajem **SNAP®** ili posjetite www.elica.com.

Napomena: SNAP® je dodatni uređaj za usisavanje, sposoban za rad zajedno s napom.

Za aktiviranje ove funkcije

Kratko pritisnite , LED "(A)" i LED **SNAP** (11) se osvijetle i to pokazuje da napa radi u ovom načinu rada.

Tablica snage

Razina snage		Vrsta kuhanja	Uporaba razine (oznaka slijedi iskustvo i navike kuhanja)
Maksimalna snaga	Boost	Brzo zagrijavanje	Idealno za podizanje temperature hrane u kratkom vremenu do brzog vrenja vode ili za brzo zagrijavanje tekućina za kuhanje.
	8-9	Prženje – kuhanje	Idealno za lagano prženje, započinjanje kuhanja, prženje zamrznutih proizvoda, brzo vrenje.
Visoka snaga	7-8	Lagano zagrijavanje– zaprška - kuhanje – grill	Idealno za zaprške, održavanje vrenja, dugo kuhanje i grill (za kratko vrijeme trajanja, 5-10 minuta)
	6-7	Lagano zagrijavanje – dugo kuhanje – kuhanje gulaša – zaprška – grill	Idealno za lagano prženje, održavanje laganog vrenja, dugo kuhanje i grill (za srednje vrijeme trajanja, 10-20 minuta), prethodno zagrijati dodatne elemente
Srednja snaga	4-5	Dugo kuhanje – kuhanje gulaša – lagano zagrijavanje – grill	Idealno za kuhanje gulaša, zadržavanje delikatnih vrenja, dugo kuhanje (za dugo vrijeme trajanja), lagano zagrijavanje pri pripremi tjestenine.
	3-4	Dugo kuhanje – lagano vrenje – zgušnjavanje –lagano zakuhavanje	Idealno za dugo kuhanje (riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tekućinom (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko), lagano zagrijavanje pri pripremi tjestenine
	2-3		Idealno za dugo kuhanje (manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tekućinom (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko)
Niska snaga	1-2	Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhavanje	Idealno za omekšavanje maslaca, lagano rastapanje čokolade, odmrzavanje proizvoda manjeg obujma
	1		Idealno za održavanje toplima manjih količina netom pripremljene hrane, na temperaturi za posluživanje, te za zgotovljavanje rižota.
OFF	Snaga nula	Površina za odlaganje	Ploča za kuhanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuhanja, označeno s H-L-O)

Tablica za kuhanje

Kategorija namirnice	Jelo ili vrsta kuhanja	Razina snage i način kuhanja			
		Prva faza	Snaga	Druga faza	Snaga
Tjestenina, riža	Svježa tjestenina	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja	7-8
	Svježa tjestenina	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja	7-8
	Kuhana riža	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja	5-6
	Rizoto	Zaprške i tostiranje	7-8	Kuhanje	4-5
Povrće	Priprema na lešo	Zagrijavanje vode	Booster-9	Lešanje	6-7
	Prženje	Zagrijavanje ulja	9	Prženje	8-9
	Brzo prženje uz miješanje	Zagrijavanje dodatnih elemenata	7-8	Kuhanje	6-7
	Gulaš	Zagrijavanje dodatnih elemenata	7-8	Kuhanje	3-4
	Zaprške	Zagrijavanje dodatnih elemenata	7-8	Zažučivanje zaprške	7-8
Meso	Pečenje	Pečenje mesa s uljem (ako je s maslacem, snaga 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Priprema na žaru	Zagrijavanje posude	7-8	Grill na obje strane	7-8
	Zažučivanje	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuhanje	4-5
	Jušna jela/gulaš	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuhanje	3-4
Riba	Priprema na žaru	Zagrijavanje posude	7-8	Kuhanje	7-8
	Jušna jela/gulaš	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Prženje	Zagrijavanje ulja ili masnih sastojaka	8-9	Prženje	7-8
Jaja	Pržena jela	Zagrijavanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuhanje	6-7
	Omlet	Zagrijavanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuhanje	5-6
	Kuhano/tvrdo kuhano	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje	5-6
	Palačinke	Zagrijavanje tave s maslacem	6	Kuhanje	6-7
Umaci	Rajčica	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Ragu	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Bešamel	Priprema baze (otapanje maslaca i brašna)	5-6	Dostizanje laganog vrenja	3-4
Slatkiši, kreme	Slastičarska krema	Uzavrivanje mlijeka	4-5	Održavanje laganog vrenja	4-5
	Puding	Uzavrivanje mlijeka	4-5	Održavanje laganog vrenja	2-3
	Riža na mlijeku	Zagrijavanje mlijeka	5-6	Održavanje laganog vrenja	2-3

Održavanje

Održavanje ploče za kuhanje

Pažnja! Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuhanje isključene i da je svjetlosni indikator topline nestao.

Čišćenje

Ploča za kuhanje mora se očistiti nakon svake uporabe.

Važno:

Ne koristite abrazivne spužve i četkice. Njihovom uporabom bi se s vremenom moglo oštetiti staklo.

Nemojte koristiti kemijske, iritirajuće deterdžente kao na primjer sprej za čišćenje pećnice i odstranjivač mrlja.

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane.

Šećer i proizvodi s visokim udjelom šećera oštećuju ploču za kuhanje i moraju se odmah ukloniti.

Sol, šećer i pijesak mogu ogrebat i staklenu površinu.

Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputa Proizvođača)

NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Važno:

U slučaju slučajnih i velikih izlivanja tekućine iz posude moguće je intervenirati preko ispusnog ventila koji se nalazi na dnu uređaja, kako bi se uklonili svi ostaci i obavilo čišćenje s maksimalnom higijenskom sigurnošću.

SI.16

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu

SI.18a - 18b

Održavanje nape

Čišćenje

Za čišćenje koristite **ISKLUČIVO** vlažnu krpu i tekuće neutralne deterdžente. **ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!**

Izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda.

NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!

Filtar za mast

SI. 15

Zadržava čestice masti nastale kuhanjem.

Mora se čistiti jednom mjesečno (ili kada to zahtijeva sustav pokazatelja zasićena filtera), s blagim deterdžentima, ručno ili u perilici za posude, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu.

Prilikom pranja u perilici za posude, metalni filter može izbljediti, ali njegova filterarska svojstva se ne mijenjaju.

Filtar s aktivnim ugljenom

(Samo za filtrirajuću verziju)

SI. 17 — 17a — 17b — 17c

Upija neugodne mirise uzrokovane kuhanjem.

Proizvod je opremljen s četiri baterije filtera za uklanjanje neugodnih mirisa s aktivnim ugljenom. Aktivni ugljen je ugrađen u keramičku strukturu koja ih čini lako i potpuno dostupne za nečistoću, stvarajući tako veliku apsorpcijsku površinu.

Zasićenost **keramičkih filtera s aktivnim ugljenom** se javlja nakon kraće ili duže uporabe, ovisno o vrsti kuhanja i regularnosti čišćenje filtra za mast. Ovi filteri za miris mogu se toplinski regenerirati svakih 2/3 mjeseca u pećnici zagrijanoj na 200 °C u trajanju od jednog sata. Regeneriranje omogućuje maksimalno trajanje filtera na 5 godina.

Pretraživanje kvarova

KOD GREŠKE	OPIS	MOGUĆI UZROCI	OTKLANJANJE GREŠKE
E2	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih dijelova je previsoka	Pričekati da se ploča ohladi prije ponovne uporabe
E3	Neprikladna posuda	Gubitak magnetskih osobina	Otkloniti posudu
E5	Problemi komunikacije između korisničkog sučelja i indukcijskog modula	Električna energija ne dolazi do modula; Kabel za napajanje nije ispravno povezan ili je neispravan	Odspojiti ploču od mreže i provjeriti kabel
Za sve ostale poruke o pogreškama (E ... U ... C ...)	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

Služba za korisnike

Prije nego što kontaktirate Službu za korisnike:

1. Provjerite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u "Pretraživanje kvarova"
2. Ugasite i ponovno upalite uređaj da provjerite da li problem i dalje postoji.

Ako i nakon gore navedenih provjera problem i dalje postoji, obratite se najbližoj Službi za korisnike

A kézikönyvben leírtakat szigorúan tartsa be! A kézikönyvben leírtak be nem tartása miatt bekövetkező esetleges kellemetlenségekért, károkért vagy tűzkárokatért felelősséget nem vállalunk. A készülék kizárólag háztartási felhasználásra készült, élelmiszerek főzésére és a főzésből keletkezett füstök elszívására. Ettől eltérő célú felhasználása nem engedélyezett (pl. légter fűtése). A gyártó nem terheli felelősség a készülék nem rendeltetésszerű használata, illetve a vezérlőparancsok hibás beállítása esetén!

A termék esztétikailag eltérhet a kézikönyvben található rajzoktól, de a használati, karbantartási és telepítési utasítások nem változnak.

- Fontos a kézikönyvet megőrizni, hogy bármikor áttanulmányozhassa. Eladás, átadás vagy áttelepítés esetén győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet a készülékkel együtt adja át.
- ! Olvassa el az utasításokat: fontos beszerelési, használati és biztonsági információt tartalmaz.
- ! Ne módosítsa a termék elektromos részzeit
- ! A telepítés előtt győződjön meg róla, hogy az alkatrészek egyike sem sérült. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.
- ! Ellenőrizze a termék épségét, a telepítés előtt. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

Megjegyzés: A „(*)” jelzésű részek opcionális kiegészítők, amelyek csak az egyes modellek tartozékai, illetve olyan részek, amelyek nem részei a csomagnak, külön kell ezeket beszereznie.



Figyelmeztetések

Figyelem! Szigorúan tartsa be a következő utasításokat!

- A készüléken bármilyen telepítése előtt kösse le az elektromos hálózatról.
- A telepítést, illetve a karbantartást szakember végezheti, a gyártó utasításai szerint, valamint a helyi biztonsági előírásoknak megfelelően. Ne javítsa vagy cserélje le a készülék egyetlen részét sem, hacsak azt a felhasználói kézikönyv kifejezetten nem jelöli.
- A készülék földelése kötelező.
- Az elektromos tápkábel kellő hosszúságú kell, legyen ahhoz, hogy a

bútorba épített készülék elektromos csatlakoztatása kivitelezhető legyen.

- Annak érdekében, hogy a beszerelés a hatályos biztonsági szabályoknak megfelelően, szükséges egy multipoláris kapcsolóra, amely biztosítja az elektromos hálózat lekapcsolását III. túlfeszültség kategória feltétele esetén, a beszerelési szabályoknak megfelelően.
- Ne használjon többszörös dugókat vagy hosszabbítót.
- Amint elvégezte a telepítést, biztosítsa, hogy a felhasználó ne férjen hozzá az elektromos alkatrészekhez.
- A készülék és a hozzáférhető részek működés közben felmelegedhetnek! Ügyeljen rá, hogy ne érintse az átforrósodott elemeket.
- Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel! Tartsa a gyermekeket távol és felügyelet alatt, tekintve, hogy a készülék hozzáférhető részei használat közben nagyon felmelegedhetnek.
- A szívritmus-szabályozó készülékkel és aktív berendezésekkel élők számára az indukciós főzőlap használata előtt ellenőrizni kell, hogy az illető szívritmus-szabályozó összeférhető-e a készülékkel.
- A használat során és azt követően ne érintse meg a készülék felhevült elemeit!
- Amíg a készülék minden része kellőképpen le nem hűlt, kerülje azok rongyokkal vagy más, gyúlékony anyagokkal való érintkezését.

- Ne helyezzen gyúlékony anyagot a készülékre, vagy annak közelébe.
- A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra gyulladnak. Ne hagyja felügyelet nélkül a zsírban és olajban gazdag ételek főzését.
- Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áraműtés veszélyének elkerülése érdekében.
- A készülék nem vezérelhető külső programórával vagy speciális távvezérlővel.
- A felügyelet nélkül hagyott zsírban és olajban gazdag ételek főzése veszélyes lehet és tüzet okozhat.
- A főzési munkálatokat felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést folyamatosan felügyelni kell.
- SOHA ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Ellenkezőleg, kapcsolja ki a készüléket és fojtsa el a lángokat, például egy fedővel vagy egy tűzálló pokróccal. Tűzveszély: ne rakodjon a főzőlap felületére.
- Ne használjon gőztisztítót.
- Ne tegyen fém tárgyakat, mint például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak.
- Mielőtt az elektromos hálózatra kötné a készüléket, ellenőrizze az adattáblát (a készülék alján található), hogy meggyőződjön róla, hogy az azon feltüntetett feszültség és teljesítmény megfelel-e a hálózati és csatlakozóaljzat feszültségének. Amennyiben kétségei lennének, forduljon villanyszerelőhöz.

Fontos:

- Használat után a vezérlőszennel kapcsolja ki a főzőlapot és ne a lábas érzékelőre hagyatkozzon.
- Kerülje a folyadékok kiömlését. Főzésnél, illetve forralásnál csökkentse a hőfokot.
- Ne hagyja üresen, illetve ne tegyen üres serpenyőt vagy lábast a bekapcsolt melegítő részekre.
- A főzés befejeztével kapcsolja ki a főzőzónát.
- Főzéshez soha ne használjon alufóliát, illetve soha ne helyezzen rá alumíniumba csomagolt termékeket. Az alumínium megolvad és javíthatatlanul tönkreteszi a készüléket.
- Soha ne melegítsen élelmiszert tartalmazó lezárt dobozt vagy konzervet anélkül, hogy felnyitná: felrobbanhat. Ez a figyelmeztetés a többi, más típusú főzőlapra is vonatkozik.
- Az olyan nagy teljesítményű funkciók, mint a booster, nem használható bármilyen típusú folyadék melegítéséhez, mint amilyen például a sütőolaj. A túl magas hőmérséklet veszélyes lehet. Ilyen esetben használjon alacsonyabb teljesítményfokozatot.
- A főzőedényeket közvetlenül a főzőlapra kell helyezni, középre igazítva. Semmilyen esetben se tegyen semmilyen tárgyat a főzőlap és a főzőedény közé.
- Magas hőmérséklet esetén a készülék automatikusan csökkenti a főzőzóna teljesítményfokozatát.

Mindenféle tisztító vagy karbantartó folyamat előtt húzza ki a terméket az elektromos hálózatról a csatlakozódugóval vagy az otthoni főkapcsoló lekapcsolásával.

Minden telepítési vagy karbantartási folyamathoz viseljen munkavédelmi kesztyűt.

A készüléket 8 évnél fiatalabb gyermekek valamint csökkent fizikai, szenzoriális vagy értelmi képességű, illetve tapasztalat és szükséges ismeretek hiányában cselekvő személyek nem használhatják, kivéve, ha utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatára és megértették a használatból eredő veszélyeket.

Ellenőrizze, hogy a gyerekek nem játszanak a készülékkel.

A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik.

A helyiséget szellőztesse megfelelően, amikor a konyha páraelszívóját vagy egyéb gáztüzelésű, vagy egyéb üzemanyaggal működő készülékeket használ.

A páraelszívót tisztítsa rendszeresen, belül és kívül egyaránt (LEGALÁBB HAVONTA EGYSZER), különben is tartsa be, a karbantartási utasításokban megadottakat.

A páraelszívó tisztítási szabványainak és cseréjének valamint a szűrők tisztításának a betartása tűzveszélyt okozhat.

Kifejezetten tilos élelmiszert főzni a lángon.

A szabad láng használata a szűrők számára káros és tüzet okozhat, ezért minden esetben kerülje.

Felügyelet mellett süssön, hogy elkerülje, hogy az olaj túlforrósodva tüzet fogjon.

FIGYELEM: Amikor a főzőlap működésben van, akkor a páraelszívó elérhető részei felmelegedhetnek.

Figyelem! Ne csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz, amíg a telepítést nem fejezte be.

Ami a műszaki és biztonsági intézkedéseket illeti a füstelvezetéshez, kifejezetten tartsa magát a felelős helyi hatóságok szabályaihoz.

A beszívott levegőt eressze gáztüzelésű vagy egyéb üzemanyaggal működő berendezések füstelszívó csatornájába.

Ne használja és ne hagyja a páraelszívót megfelelően felszerelt lámpa nélkül, a lehetséges elektromos áramütés veszélyének elkerüléséhez.

Soha ne használja a páraelszívót megfelelően felszerelt rácsozat nélkül!

Csak a termékkel a telepítéshez szállított rögzítőcsavarokat használja, vagy ha nincsenek a csomagban, akkor vásároljon azonos típusúakat. Használjon megfelelő méretű csavarokat, amelyeket a Telepítési utasításban azonosítottak.

Ha a konyhai páraelszívó és más nem elektromos energiával ellátott berendezés egyszerre működik, akkor a szobában a negatív nyomás ne lépje túl a 4 Pa (4 x 10⁻⁰⁵ bar) értéket.

A készülék a 2012/19/EK Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (elektromos és elektronikus berendezések hulladékaira vonatkozó) irányelv szerinti megfelelőségi tanúsítással rendelkezik. Azzal, hogy gondoskodik e termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket.

A terméken, vagy az azt kísérő dokumentáción szereplő



jelölés ■■■ jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre kell szállítani. Ártalmatlanítását a helyi hulladékgazdálkodási szabályoknak megfelelően végezze. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

A készüléket a következő szabványok szerint tervezték, tesztelték és hozták létre:

- Biztonság: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Teljesítmény: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. A helyes használat a környezetszennyezés csökkentése érdekében: Amikor főzni kezd, akkor kapcsolja be a páraelszívót minimális sebességen, hagyja néhány percen keresztül bekapcsolva a főzés után is. A sebességet csak nagy mennyiségű füst és gőz esetén növelje a booster funkcióval csak különleges esetekben. A szagelszívó rendszer hatékonyságának megőrzése érdekében szükség esetén cserélje ki a szénzsűrő(ke)t. A zsírszűrő hatékonyságának megtartása érdekében szükség esetén cserélje ki. A hatékonyság optimalizációja és a zajcsökkentés érdekében használja a kézikönyvben megadott maximális átmérőjű csatornarendszert.

Használat

A főzőlap használata

Az indukciós főzőlap rendszer a fizikai mágneses indukció jelenségére alapszik. A rendszer alapvető jellegzetessége az energia közvetlen átvitele a generátorról az edényre.

Előnyök:

Az elektromos főzőlapokkal összehasonlítva, az Ön indukciós főzőlapja:

- **Biztonságosabb:** az üvegfelület hőmérséklete alacsonyabb.
- **Gyorsabb:** hamarabb megmelegíthető az étel.
- **Pontosabb:** a főzőlap azonnal reagál a vezérlőparancsra.
- **Hatékonyabb:** az elnyelt energia 90%-át hővé alakítja. Továbbá, amint leveszi a serpenyőt a főzőlapról, a hőátadás azonnal megszakad, ezzel nincs felesleges hőleadás.

Főzőedények

Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyeken



szerepel az jelölés!

Fontos:

A főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében ne használjon:

- nem teljesen egyenes aljú főzőedényt.
- zománcozott aljú fém főzőedényt.
- durva aljú főzőedényeket, mert megkarcolja a főzőlap felületét.
- soha ne helyezze a forró edényt a főzőlap vezérlőpanelére.

Meglévő főzőedények

Az indukciós főzés a hő előállításához mágneses erőt használ. Ennek következtében a főzőedény vastartalmú legyen. Főzőedényének vastartalmát mágnessel ellenőrizheti. Ha a főzőedény nem mágnesezhető, akkor nem alkalmas az új főzőlaphoz.

Javasolt edényátmérő

FONTOS: ha a főzőedény átmérője nem megfelelő, a főzőzóna nem kapcsol be!

Az egyes zónákhoz használható edényátmérőket a kézikönyv ábráin szemléltetik.

Energiatakarékosság

A jobb eredmények érdekében javasolt:

- a főzőzóna átmérőjével azonos átmérőjű serpenyőket és lábasokat használni.
- csak lapos aljú serpenyőket és lábasokat használni.
- amikor csak lehetséges, hagyja a lábason a fedőt a főzés teljes ideje alatt
- a zöldségeket, burgonyát stb., kevés vízben főzze, ezzel csökkentheti a főzési időt
- használjon nyomás alatt működő edényt (kuktát). Ez tovább csökkenti a főzéshez szükséges energiafogyasztást és a főzési időt
- a főzőlapon kijelölt főzőzóna közepére helyezze a lábast.

Az elszívó alkalmazása

Az elszívórendszert beszívó vagy külső üritő illetve szűrős belső keringtető verzióban is lehet használni.



Beszívó

7. ábra

A gőzőket egy sor cső vezeti el kívülre (külön kell megvásárolni), amelyeket a csomagban található karimára rögzítettek.

A kieresztő cső átmérője legyen a csatlakozógyűrű átmérőjével azonos:

- négyszögletes kimenet esetén: 222 x 89 mm
- kerek kimenet esetén Ø 150 mm (*)

További információkhoz lásd a beszívó verzió kiegészítőire vonatkozó oldalt a kézikönyv ábrákat tartalmazó részén.

7c. ábra

Csatlakoztassa a tömlős terméket a falra megfelelő átmérőjű levegőkimenettel (csatlakozó karima).

Kisebb átmérőjű tömlők és fali kieresztő lyukak csökkentik az elszívóteljesítményt és drasztikusan növelik a zajszintet.

Erre vonatkozó minden felelősség kizárt.

! Használja a szükséges legrövidebb hosszot.

! A lehető legkevesebb mennyiségű kanyart használja (a kanyarok maximális szöge: 90°).

! Kerülje a csatormaszakaszban a drasztikus cseréket.



Szűrőverzió

8. ábra

A beszívott levegőt megfelel zsírszűrővel és szagszűrővel szűri, mielőtt ismét a szobába engedi.

A terméket a szabványos telepítéshez szükséges minden felszereléssel együtt szállítjuk, levegőkimenettel a bútór állványzatának frontális részén.

A csomagban talál négy nagy teljesítményű kerámiaszűrő elemet és aktív szén elemet. A kerámiaszűrők innovatív, moduláris szénszűrők, amelyek (tanulmányozza a kézikönyv Karbantartás - Aktív szénszűrő szakaszát).

A kémiai és fizikai jellemzőknek köszönhetően nagy teljesítményű szagelszívó hatást és mechanikus ellenállást érhet el.

További információkhoz lásd a szűrő verzió kiegészítőire vonatkozó oldalt a kézikönyv ábrákat tartalmazó részén.

13b. ábra

Keresse fel a következő honlapokat: www.elica.com és www.shop.elica.com az elérhető készlet teljes skálájának megtekintéséhez, hogy különböző telepítéseket végezhesen, legyen az a szűrő vagy beszívó.

Felszerelés

A készülék telepítését és elektromos hálózatra való csatlakoztatását csak szakember végezheti.

A háztartási készülék (3-6 mm vastag) konyhai munkalapba építhető be.

A főzőlap és a fal közötti minimális távolság szemből legalább 5 cm, oldalról legalább 10 cm kell legyen.



Villamos bekötés

ábra 3

- Húzza ki a készüléket az elektromos hálózatról.
- A beszerelést a beszerelésre és a biztonságra vonatkozó hatályos szabályokban jártas szakember végezheti.
- A gyártó nem vállal felelősséget a jelen bekezdésben hivatkozott irányelvek be nem tartása miatt bekövetkező személyi, dologi vagy állatokra ért károkról.
- A tápkábel elegendő hosszúságú kell egyen, hogy a munkalapról a főzőlapot ki lehessen emelni.
- Győződjön meg róla, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség-érték megfelel-e a hálózati feszültségnek.
- Ne használjon hosszabbítót.
- A készülék földelése a hatályos törvényi előírások alapján kötelező.
- A földelő kábel 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a többi kábel.
- Amennyiben a háztartási készülék nem rendelkezik tápkábellel, úgy a maximum 7200 Watt teljesítményhez minimum 2,5 mm² vezető keresztmetszetű kábelt, e teljesítmény felett pedig 4 mm² keresztmetszetű kábelt használjon.
- A kábel egyetlen ponton sem haladhatja meg 50°C fokkal a környezeti hőmérsékletet.
- A készüléket tartósan az elektromos hálózatba kötés céljából készült, így a hálózatra kötést szabványos multipoláris kapcsolóval végezze, amely biztosítja a hálózatról való teljes lekapcsolást III. kategóriájú túlfeszültség feltétele esetén, és amely a beszerelés után könnyen hozzáférhető.

Figyelem! Mielőtt visszakötné a készüléket az elektromos hálózatra, ellenőrizze a készülék helyes működését, minden esetben ellenőrizze, hogy a hálózati kábel helyesen lett-e beszerelve.

Figyelem! Az összekötő vezeték cseréjét hivatalos műszaki szerviz végezheti!

Megjegyzés : A termék Power Limitator funkcióval működik, amely lehetővé teszi, hogy beállítsa az elnyelt kW maximális küszöbének beállítását

A beállítást a termék elektromos hálózatra kötése pillanatában végezze el, vagy amikor ismét csatlakoztatja az elektromos hálózathoz (a következő 2 percen belül). **A Power Limitation beállítás sorrendjéhez olvassa el a kézikönyv Működés szakaszát.**

Felszerelés

A telepítés megkezdése előtt

- Miután kicsomagolta a készüléket, győződjön meg róla, hogy nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval vagy a Vevőszolgálattal, mielőtt hozzákezdené a beszereléshez!
- Ellenőrizze, hogy a megvásárolt termék a beszerelésre kiválasztott zóna méretének megfelelő!
- Ellenőrizze, hogy a csomagolásban ne legyen (a szállítás miatt) csomagolóanyag (mint például zacskó csavar stb.)! Ezeket vegye ki és őrizze meg!
- Ellenőrizze továbbá, hogy a beszerelési zónában legyen elektromos csatlakozó!

A bútor előkészítése a beépítéshez

- A terméket ne telepítse hűtőberendezések, mosogatógépek, sütők, mosógépek és szárítógépek fölé.
 - A bútor kivágását végezze el a főzőlap behelyezése előtt! Távolítsa el minden forgácsot és reszeléket!
- FONTOS:** egykomponensű, szigetelő ragasztóval (**S**), amely hőellenálló, 250°C-ig ; a telepítés előtt a ragasztani való felületeket tisztítsa meg alaposan, távolítsa el minden anyagot, amely megakadályozhatja a ragadást (pl.: oldószereket, tartósítószeret, zsírokat, olajokat, porokat, régi ragasztóanyagok maradványait, stb.); a ragasztót egyenletesen ossza el a keret belső felületén; a ragasztás után hagyja száradni legalább 24 órán keresztül.

1a/1b. ábra

FIGYELEM! A csavarok és rögzítő elemek nem az útmutató szerinti felhelyezésének hiánya elektromos veszélyt okozhat!

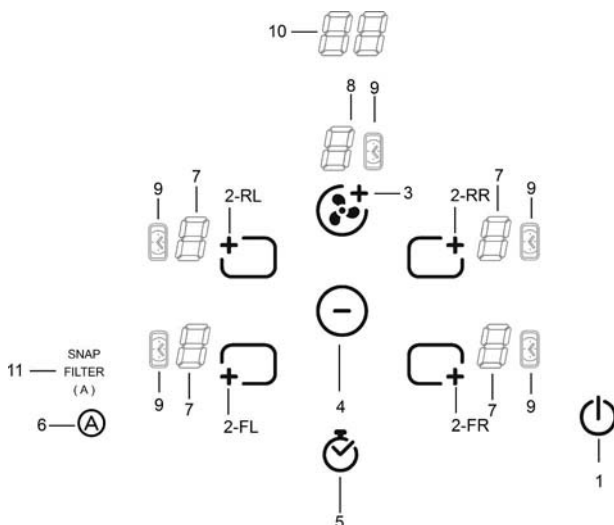
Megjegyzés: a termék helyes telepítéséhez javasolt a csöveket a következő jellemzőjű ragasztószalaggal szalagozni:

- rugalmas, puha PVC-ből készült fólia, akrilbázisú ragasztóval
- amely a DIN EN 60454 szabványnak megfelel
- lángmentesítő
- optimális ellenállás öregedéssel szemben
- a hőmérsékletingadozásokkal szemben ellenálló
- alacsony hőmérséklettel szemben ellenálló

Működése

Vezérlőpanel

Megjegyzés: A parancsok kiválasztásához elegendő az azoknak megfelelő jelzéseket megérinteni (megnyomni).



Gombok

1. a főzőlap főző/elszívó lap **BE/KI** gombja
2. Főzőzóna választó
Teljesítményszint növelés
3. Beszívó sebesség (teljesítmény) növelés
4. Teljesítményszint csökkentés
Beszívó sebesség (teljesítmény) csökkentés
Időzítő idő csökkentés
5. Időzítő bekapcsolás
Időzítő idő növelés
6. Automatikus funkciók aktiválás
Szűrők telítettségének visszaállítása

LED / kijelző

7. Teljesítményszint megjelenítés
8. Beszívó sebesség (teljesítmény) megjelenítés
9. Időzítő aktív kijelző
10. Időzítő idő kijelző
11. Automatikus beszívó funkció kijelző
Szűrő asszisztencia kijelző
Működés SNAP-pel kijelző

A FŐZŐLAP HASZNÁLATA

Tudnivalók a főzőlap vezérléséről

A főzőlap összes funkcióját a legszigorúbb biztonsági szabványoknak megfelelően tervezték. Emiatt:

• **bizonyos funkciók nem kapcsolnak automatikusan be, vagy ki abban az esetben, ha a főzőzónán nincs lábas, illetve ha azok rosszul vannak feltéve.**

• egyes esetekben az aktív funkciók automatikusan kikapcsolnak, amennyiben pár másodpercen belül nem történik meg a szükséges további beállítás megadása (pl.

„Kapcsolja be a főzőlapot” a „Főzőzóna kiválasztása” és a „Működési hőmérséklet” vagy a „Biztonsági zárolás funkció” vagy az „Időzítő” funkciók nélkül).



Figyelem! Ha hosszabb időn keresztül használja (például), akkor a főzőzóna kikapcsolása lehet nem azonnali a hűtési fázis miatt; a főzőzónában a kijelzőn megjelenik a „H” szimbólum, amely jelzi, hogy ebben a fázisban van. Várja meg míg a kijelző elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne!

Főzőzóna kijelzője

A főzőzónáknak megfelelő kijelző jeleníti meg az alábbiakat:

főzőzóna bekapcsolva	
Teljesítményszint	<i>1...9-P</i>
Fennmaradó hő kijelző	<i>H</i>
Edény felismerő	
Aktív híd működés	
Hőmérsékletkezelő funkció aktív	
Child Lock funkció bekapcsolva	<i>L</i>

A főzőlap jellemzői

● Önaktíválás

A termék csak akkor kapcsol be, ha a fűtőzónában edény van: a felmelegítési folyamat nem indul el és nem szakad meg az edények hiányában vagy eltávolítása esetén.

● Edény felismerő

A termék automatikusan érzékeli az edényeket a főzőzónában.

● Biztonsági kikapcsolás

Biztonsági okokból minden egyes főzőzónának van maximális működési ideje, amely a beállított teljesítményszinttől függ.

● Fennmaradó hő kijelző

Egy vagy több főzőzóna kikapcsolásakor a fennmaradó hő jelenlétét megfelelő látható jelzés jelzi a hozzátartozó zóna kijelzőjén, a „H” szimbólummal.

Működés

Megjegyzés: Bármilyen funkció aktiválásához először aktiválja a kívánt zónát

● Bekapcsolás

Nyomja meg (érintse meg) a főzőlap/elszívó BE/KI gombot

A kémlelőfény bekapcsol és jelzi, hogy a főzőlap/elszívó használatra kész

Ismét nyomja meg a bekapcsoláshoz

Megjegyzés: Ez a funkció elsőbbséget élvez a többi funkcióhoz képest.

● Főzőzóna kiválasztása

Érintse meg (nyomja meg) kívánt főzőzónának megfelelő



+ kiválasztógombot!

● 9 teljesítményszint

A főzőlapon 9 teljesítményszint van

Érintse meg (nyomja meg) a kiválasztógombot a teljesítményszint növeléséhez;

érintse meg (nyomja meg) a kiválasztógombot a teljesítményszint csökkentéséhez;

A teljesítményszint a kiválasztott zóna kijelzőjén jelenik meg:

“1...9”

● Power Booster

A terméken van kiegészítő teljesítményszint (a **9** szinten túl), amely 5 percig marad aktív, majd visszatér az előző teljesítményre.

Érintse meg (nyomja meg) a kiválasztógombot , hogy növelje a teljesítményszintet (a **9** szinten túl) és aktiválja a Power Booster funkciót

A Power Booster szintet a kiválasztott zóna kijelzője jelzi a „**P**” szimbólummal.

JÓL JEGYEZZE MEG: a főzési területen **4** (19. ÁBRA) nincs Power Booster időzítő

a Power Booster kikapcsolásához nyomja meg a  gombot.

● Bridge Zones

A főzőzóna a Bridge funkciónak köszönhetően képes kombinált módban dolgozni, egyetlen zónát képezve azonos teljesítményszinten. Ezzel a funkcióval egyenletes főzést érhet el nagy méretű tálak és edények használatakor.

A frontális főzőzóna „**Master**” zónával és a hátsó „**Másodlagos**” zónával együtt használható. (annak ellenőrzésére, hogy melyik zóna működik ezzel a funkcióval, tekintse meg a kézikönyv ábrákat tartalmazó részét).

A Bridge funkció aktiválásához:

- **válassza ki a „Master” főzőzónát**  (amely legyen 0 teljesítményszinten)

- **tartsa lenyomva** , amíg akusztikus jelzést hall, amelyet a „**P**” szimbólum követ villogó, a kijelzőn (7) a „**Másodlagos**” főzőzónánál

- **válassza ki a „Másodlagos” főzőzónát** 3 másodpercen belül

- **állítsa be a működési szintet (Teljesítmény)**  a zónából a „**Master**” zónánál amely megjelenik a vonatkozó kijelzőn (7)

Megjegyzés: a **Bridge funkció** kikapcsolásához elég, ha a főzőzónát „**P**” hőmérsékletre állítja.

● Temperature Manager

A Temperature Manager egy olyan ellenőrző funkció, amely lehetővé tesz a hő megtartását állandó hőmérsékleten 0 és 2 között optimalizált teljesítményszinten; ideális már kész ételek melegen tartására.

A Temperature Manager a  gomb első megnyomásával aktiválódik

A Temperature Manager módban működő zóna kijelzőjén megjelenik a „**L**” szimbólum

● Child Lock

A Child Lock funkcióval elkerülheti, hogy főzőzónák és elszívózónák véletlenül bekapcsoljanak, megakadályozva a funkció bekapcsolását.

A Child Lock csak bekapcsolt termékkel, de kikapcsolt főzőzónákkal (és elszívó zónával) aktiválható.

Bekapcsolása:

- Távolítsa el az esetlegesen a főzőlapon lévő lábasokat.
- nyomja meg a gombokat és tartsa lenyomva egyszerre a

 (FR) és  gombokat

- ezután ismét és a kiválasztót  (2-FR); kettős akusztikus jelzés jelzi, hogy a **Child Lock** aktív, és megjelenik egy „**L**” a kijelzőkön (7).

Kikapcsolása:

- nyomja meg és egyidőben tartsa lenyomva  (2-FR) és  gombokat

- majd ismét a  gombot; kettős akusztikus jelzés jelzi, hogy a **Child Lock** ki van kapcsolva, és eltűnik a „**L**” a kijelzőkről (7).

Időszakos kikapcsolás: a főzőzónát az aktivált **Child Lock** funkcióval is használhatja.

A következőképpen járjon el:

- nyomja meg és tartsa lenyomva a  (2-FR) és  gombokat

Ekkor normálisan használhatja a főzőzónát, a **Child Lock** csak a főzőlap kikapcsolásakor aktiválódik.

● Timer

A Timer funkció egy countdown, amely beállítható - akár egyidőben is - minden főzőzónán (és az elszívó zónákban). A beállított időszak végén a főzőzóna (vagy az elszívó zóna) automatikusan kikapcsol és a felhasználót akusztikus jelzés tájékoztatja.

A Timer a  szimbólum megnyomásával aktiválódik amint a Timer befejeződött a visszafelé számlálás, akusztikus jelzés hallható (2 percen keresztül, vagy befejeződik bármelyik gomb megnyomásával), miközben a kijelző (10) villog, a "00" szimbólummal.

A Timer funkció szabályozása a főzőlaphoz

- Válassza ki a főzőzónát: 
- Nyomja meg a  funkciót a szabályozó funkció bekapcsolásához.
- Szabályozza a Timer funkció időtartamát:
 - nyomja meg a  kiválasztógombot, az automatikus kikapcsolási idő növeléséhez
 - nyomja meg a  kiválasztógombot, az automatikus kikapcsolási idő csökkentéséhez

Ha kívánja, ismételje meg az eljárást a többi főzőzónára is.
Megjegyzés: Minden főzőzóna eltérő Timerrel beállítható; a (10) kijelzőn 10 másodpercre megjelenik a legutóbb kiválasztott lap, ezután a legkisebb időt jelző visszafelé számláló jelzés.

A Timer kikapcsolásához:

- állítsa be a timer értékét a "0", a  gombbal
- kapcsolja ki a főzőlapot, a  gombbal

Megjegyzés: ha időközben nem nyom meg más gombot, akkor a funkció aktív marad.

Megjegyzés: a főzőlap mellett a használatban lévő

Timerrel, megjelenik a  szimbólum

● Egg Timer

Az Egg Timer funkció egy a főzőlaptól (és az elszívó laptól) független countdown. A beállított idő végén a felhasználót megfelelő akusztikus jelzés tájékoztatja.

Az Egg Timer bekapcsol, ha megnyomja a  gombot.

Megjegyzés: az Egg Timer funkció szabályozásához nyomja kövesse a Timer funkció folyamatot.

● Power Limitation

A Power Limitation funkcióval beállíthatja a termék működését, az elnyelést 3,1 kW-ra maximális küszöbértékre csökkentve.

Megjegyzés : a beállítást kikapcsolt lappal végezze, **anélkül**

hogy megnyomná a  gombot, a főzőlap elektromos hálózathoz csatlakozásának vagy az elektromos hálózatról leválasztásának pillanatában az elkövetkezendő 2 percen belül.

Power Limitation beállításához:

- nyomja meg a  gombot
- továbbra is tartsa lenyomva a  gombot, nyomja meg és engedje fel a  gombot
- rövid, akusztikus jelzés hallható
- továbbra is tartsa lenyomva a  gombot, nyomja meg és engedje fel a  (2-FL) gombot
- ekkor felengedheti a  gombot:

a (7) FL zóna kijelző felváltva mutat szimbólumokat "C" és "0", amellyel jelzi, hogy a beállítás végrehajtható

a (7) RL zóna kijelző a jelenlegi beállítást mutatja**
0 = 7,4 kW
1 = 3,1 kW

** alapértelmezésben a beállítás 7,4 kW

- a Power Limitation beállítás módosításához nyomja meg a  (2-FL) gombot
- a választás elmentéséhez nyomja meg a  gombot 2 másodpercre; hosszabb akusztikus jelzés hallható, amellyel megerősíti a kiválasztást.
- nyomja meg a  gombot, hogy kilépjen a funkcióból.

KILÉPÉS AZ ELSZÍVÓBÓL

● Bekapcsolás

Nyomja meg (érintse meg)  a főzőlap/elszívó BE/KI gombot

A kémlelőfény bekapcsol és jelzi, hogy a főzőlap/elszívó használatra kész

Ismét nyomja meg a bekapcsoláshoz

Megjegyzés: ez a funkció elsőbbséget élvez a többi funkcióhoz képest.

● A beszívó bekapcsolása:

Érintse meg (nyomja meg) a  kiválasztógombot az elszívó bekapcsolásához

● Elszívó sebesség (teljesítmény)

érintse meg (nyomja meg) a  kiválasztógombot a sebesség (teljesítmény) növeléséhez elszívásban (0-10);

érintse meg (nyomja meg) a  kiválasztógombot a sebesség (teljesítmény) csökkentéséhez elszívásban (10-0);

● Timer

A Timer bármilyen sebességről a szimbólum megnyomásával

aktiválódik 

a kijelzőn (10) megjelenik a visszafelé számlálás,

a kijelzőn (8) megjelenik a  szimbólum

A Timer szabályozása, az elszívóhoz

Módosíthatja az előre beállított kikapcsolási időt. A változtatást bekapcsolt Timerrel lehet végrehajtani.

- Nyomja meg a  gombot az automatikus kikapcsolási idő növeléséhez

- Nyomja meg a  a gombot az automatikus kikapcsolási idő csökkentéséhez

● Szűrő telítettség kijelző

A páraelszívó jelzi, amikor a szűrőket ki kell cserélni:

a LED "FILTER" (11) bekapcsol

● szűrő telítettségének visszaállítása

Miután befejezte a szűrők karbantartását, hosszan nyomja

meg a  gombot; a LED "FILTER" kikapcsol, újraindítva a jelző számlálását.

● Automatikus üzemmód

A szagelszívó megfelelő sebességen kapcsol be, a maximális főzési teljesítményhez az elszívási teljesítményt beállítva, a főzőzónák használatával.

A funkció aktiválásához:

Röviden nyomja meg a  gombot, a LED "(A)" (11) felvillan, jelezve, hogy a szagelszívó ebben az üzemmódban működik.

● Automatikus működés SNAP®-pel

A szagelszívó és a SNAP®, csatlakoztatásához olvassa el a SNAP® mellé szállított kézikönyvet vagy keresse fel a www.elica.com weboldalt.

MEGJEGYZÉS: a SNAP® egy kiegészítő elszívóegység, amely képes együtt működni a szagelszívóval.

A funkció aktiválásához:

Röviden nyomja meg a  gombot, az "(A)" LED és a SNAP (11) LED felvillannak, hogy jelezzék, hogy a szagelszívó ebben az üzemmódban működik.

Teljesítménytáblázat

Teljesítmény szint		Főzés típusa	Szinthasználat (jelzés a főzési tapasztalat és szokások alapján)
Maximális teljesítmény	Boost	Gyors melegítés	Ideális az élelmiszer gyors felmelegítésére, víz gyorsforralására, vagy főzőfolyadék gyors megmelegítésére.
	8-9.	Sütés - forralás	Ideális piritáshoz, főzés megkezdéséhez, fagyaszott termékek sütésére, gyorsforralásra.
Nagy teljesítmény	7-8.	Piritás - sütés - forralás - grillezés	Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percig)
	6-7.	Piritás - főzés - párolás - sütés - grillezés	Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percig), eszközök előmelegítésére
Közepes teljesítmény	4-5.	Főzés - párolás - sütés - grillezés	Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez (hosszú időn át). Tészta keveréshez
	3-4.	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	Ideális hosszú ideig tartó főzéshez (rizs, szósok, sülték, halételek), ahol az ételt lében főzik (pl. víz, bor, leves, tej), tésztakeveréshez
	2-3.		Ideális hosszú ideig tartó főzéshez (rizs, szósok, sülték, halételek egy liternél kisebb mennyiségben), ahol az ételt lében főzik (pl. víz, bor, leves, tej), tésztakeveréshez
Alacsony teljesítmény	1-2.	Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	Ideális vajpuhításra, csokoládé olvasztásra, kis méretű élelmiszerek kiolvasztására.
	1. ábra		Ideális frissen főzött, kis mennyiségű ételek melegen tartására, tányérmelegítésre és rizottó keverésére.
KI	Nullteljesítmény	Rakodófelület	Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt állapotban (főzés végén a maradék hő esetén lehetséges, H-L-O betűkkel jelölve)

Főzési táblázat

Élelmiszer kategória	Ételek vagy főzéstípusok	Teljesítményszint és a főzés menete			
		Első fázis	Teljesítmény	Második fázis	Teljesítmény
Tészta, rizs	Friss tészta	Víz melegítése	Booster-9	A tészta főzése és forrásban tartása	7-8.
	Friss tészta	Víz melegítése	Booster-9	A tészta főzése és forrásban tartása	7-8.
	Párolt rizs	Víz melegítése	Booster-9	A tészta főzése és forrásban tartása	5-6.
	Rizottó	Sütés és pörkölés	7-8.	Főzés	4-5.
Zöldségek, hüvelyesek	Pároltak	Víz melegítése	Booster-9	Párolás	6-7.
	Olajban sült zöldségek	Az olaj felmelegítése	9. ábra	Sütés	8-9.
	Pirítás	A kellékek melegítése	7-8.	Főzés	6-7.
	Pörköltek	A kellékek melegítése	7-8.	Főzés	3-4.
	Sültek	A kellékek melegítése	7-8.	Aranybarnára sütés	7-8.
Húsok	Sütés	Olajban pirított hús (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	3-4.
	Roston sütés	Serpenyő előmelegítése	7-8.	Grillezés mindkét oldalon	7-8.
	Pirítás	Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	4-5.
	Szaftos/pörkölt	Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	3-4.
Halak	Roston sütés	Serpenyő előmelegítése	7-8.	Főzés	7-8.
	Szaftos/pörkölt	Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	3-4.
	Rántott	Az olaj vagy zsír felhevítése	8-9.	Sütés	7-8.
Tojás	Rántották	Vaj vagy zsír hevítése serpenyőben	6. ábra	Főzés	6-7.
	Omlett	Vaj vagy zsír hevítése serpenyőben	6. ábra	Főzés	5-6.
	Lágy tojás/kemény tojás	Víz melegítése	Booster-9	Főzés	5-6.
	Palacsinta	Vaj melegítése a serpenyőben	6. ábra	Főzés	6-7.
Szószek	Paradicsom	Olajban pirítás (ha vajon, akkor a 6. teljesítményfokozat)	6-7.	Főzés	3-4.
	Ragu	Olajban pirítás (ha vajon, akkor a 6. teljesítményfokozat)	6-7.	Főzés	3-4.
	Besamel	Az alap elkészítése (olvassza meg a vajat és szórja rá a lisztet)	5-6.	Forralja fel	3-4.
Édességek, krémek	Cukrászkrém	Forralja fel a tejet!	4-5.	Tartsa forrásban!	4-5.
	Pudingok	Forralja fel a tejet!	4-5.	Tartsa forrásban!	2-3.
	Tejberizs	Melegítse meg a tejet!	5-6.	Tartsa forrásban!	2-3.

Karbantartás

A főzőlap karbantartása

Figyelem! Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a főzőzónák ki legyenek kapcsolva és a hőfok jelzőfény elaludt.

Tisztítás

A főzőlapot minden használat után tisztítsa meg.

Fontos!

Ne használjon dörzsszivacsot! Használatuk idővel felsértheti az üveget.

Ne használjon olyan irritáló vegyszereket, mint a sütőtisztító spray vagy folttisztítók.

Minden használat után hagyja kihűlni a főzőlapot, majd tisztítson le minden ételmaradék lerakódást és foltot-

A cukor és a magas cukor tartalmú élelmiszerek károsítják a főzőfelületet, így ezeket azonnal le kell takarítani.

A só, a cukor és a homokszemcsék felkarcolják az üvegfelületet.

A főzőlap tisztításához puha rongyot, konyhai kéztörölt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a Gyártó utasításait).

NE HASZNÁLJON GŐZTISZTÍTÓT!

Fontos!

Véletlen vagy nagy mennyiségű folyadék kiömlések esetén a kiürítő szelepet is használhatja, amely a termék hátoldalán van, hogy eltávolítsa a maradékokat és maximális higiénias biztonságban tisztíthasson.

16. ábra

A teljesebb és alaposabb tisztításhoz teljesen eltávolíthatja az alsó kádat

18a - 18b. ábra

Az elszívó karbantartása

Tisztítás

A tisztításhoz **KIZÁRÓLAG** semleges folyadékkal megnedvesített ruhát használjon. **NE HASZNÁLJON SZERSZÁMOKAT VAGY ESZKÖZÖKET A TISZTÍTÁSHOZ!**

Kerülje a súrolóanyagokat tartalmazó termékeket.

NE HASZNÁLJON ALKOHOLT!

Zsírtalanító szűrő

ábra 15

A főzésből megmaradt zsírrészecskéket őrzi meg.

Havonta egyszer tisztítsa meg (vagy amikor a telítettséget jelző rendszer jelzi), nem agresszív tisztítószerrel, kézzel, vagy mosogatógépben alacsony hőmérsékleten, rövid ciklusú programon.

Mosogatógépben mosáshoz a fém zsírtalanító szűrő színét vesztheti, de a szűrő tulajdonságai egyáltalán nem változnak.

Szűrők aktív szénnel

(csak szűrő verzióban)

17 — 17a — 17b — 17c. ábra

Megtartja a főzésből eredő kellemetlen szagokat.

A termék négy szűrőelemmel működik, amelyek a szagokat aktív szénszűrőkkel őrzik meg. Az aktív szén kerámia szerkezetbe épül, amely könnyen és teljesen elérhetővé teszi a szennyeződések számára, ezzel nagyobb elnyelési felületet hozva létre.

A kerámiaszűrők és az aktív szén elnyelés többé kevésbé hosszabb használat után keletkezik, a konyha és a zsírszűrő tisztításának rendszerességétől függően. Ezeket a szűrőket 2-3 havonta lehet újragenerálni, 200°C-ra előmelegített sütőben, egy órán keresztül. Az újra generáció 5 éves szűrőhasználatot engedélyez.

Hibakeresés

HIBAKÓD	LEÍRÁS	LEHETSÉGES OK	ELHÁRÍTÁS
E2	A főzőzóna a túl magas hőfok miatt kikapcsol	Az elektromos részek belső hőmérséklete túl magas	További használat előtt várja meg, míg a főzőlap teljesen kihűl
E3	Nem megfelelő főzőedény	Az edény elvesztette mágnesességét	Vegye le a főzőedényt
E5	Kommunikációs hiba a felhasználói interfész és az indukciós modul között	Nem érkezik elektromos energia a modulhoz; a tápkábel nincs helyesen csatlakoztatva vagy meghibásodott	Húzza ki a főzőlapot az elektromos hálózathoz és ellenőrizze a csatlakozást
Az összes többi hibajelzéshez (E ... U ... C ...)	Hívja a műszaki szervizszolgálatot és mondja be a hibakódot		

Szervizszolgálat

A műszaki szervizhez fordulás előtt

1. Győződjön meg róla, hogy a „Hibakeresés” fejezetben ismertetett pontok alapján nem tudja-e egymaga megoldani a hibát.
2. Kapcsolja ki majd kapcsolja ismét vissza a készüléket és ellenőrizze, hogy nem szűnt-e meg a hiba.

Ha a fenti ellenőrzés után a hibajelzés továbbra is fennmarad, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi műszaki szervizzel.

Respectați cu strictețe instrucțiunile din acest manual. Ne declinăm orice răspundere pentru eventuale inconveniente, daune sau incendii provocate de aparat care rezultă din nerespectarea instrucțiunilor din acest manual. Aparatul este destinat exclusiv pentru uz domestic, pentru gătitul alimentelor și aspirarea fumului care rezultă din gătitul propriu-zis. Nu sunt permise alte utilizări (de ex., încălzirea încăperilor). Producătorul își declină orice responsabilitate în cazul utilizării necorespunzătoare sau pentru setarea eronată a comenzilor.

Produsul poate avea aspect diferit față de ilustrațiile din această broșură, totuși instrucțiunile de utilizare, întreținere și instalare rămân aceleași.

Este important să păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cesionare sau mutare, asigurați-vă că manualul însoțește produsul.

! Citiți cu atenție instrucțiunile: acestea conțin informații importante legate de instalare, utilizare și siguranță.

! Nu efectuați modificări electrice pe produs.

! Înainte de a instala aparatul, asigurați-vă că nicio componentă nu este deteriorată. În caz contrar, contactați vânzătorul și nu efectuați instalarea.

! Verificați integritatea produsului înainte de a continua cu instalarea. În caz contrar, contactați vânzătorul și nu efectuați instalarea.

Observație: Elementele marcate cu simbolul „(*)” sunt accesorii opționale furnizate doar pentru anumite modele sau care nu sunt prevăzute și trebuie cumpărate.



Avertismente

Atenție! Respectați cu strictețe instrucțiunile de mai jos:

- aparatul trebuie deconectat de la rețeaua electrică înainte de efectuarea oricărei intervenții de instalare;
- instalarea sau întreținerea trebuie executate de un tehnician specializat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu normele în vigoare în materie de siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio parte a aparatului decât în cazul în care acest lucru este cerut în mod specific în manualul de utilizare;
- legarea la masă a aparatului este obligatorie;

- cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite conectarea aparatului încastrat în mobilier la rețeaua electrică;

- pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar standard care să asigure deconectarea completă de la rețea în condițiile categoriei de supratensiune III, conform regulilor de instalare;

- nu folosiți prize multiple sau prelungitoare;

- după instalare, componentele electrice nu mai trebuie să fie accesibile utilizatorului;

- aparatura și părțile accesibile se încălzesc în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire;

- aveți grijă să nu se joace copiii cu aparatul; țineți copiii la distanță și sub supraveghere, întrucât părțile accesibile se pot încălzi foarte tare în timpul utilizării;

- pentru persoanele cu stimulatoare cardiace active este important să verifice, înainte de utilizarea plitei cu inducție, dacă propriul stimulator este compatibil cu aparatul;

- în timpul utilizării și după, nu atingeți elementele de încălzire ale aparatului;

- evitați contactul cu lavete sau alte materiale inflamabile până când toate componentele aparatului s-au răcit suficient;

- nu turnați substanțe inflamabile pe aparat sau în apropierea acestuia;
- grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor; Supravegheați gătirea alimentelor bogate în grăsime și ulei;
- dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare;
- aparatul nu este destinat să fie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau un sistem de comandă la distanță separat;
- gătitul nesupravegheat pe o plită de gătit cu ulei sau grăsime poate fi periculos și poate genera incendii;
- procesul de gătit trebuie supravegheat; Un proces de gătit de scurtă durată trebuie supravegheat în permanență;
- nu încercați NICIODATĂ să stingeți flăcările cu apă. Dimpotrivă, opriți aparatul și înăbușiți flăcările, de exemplu, cu un capac sau o pătură antiincendiu. Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.
- nu utilizați aparate de curățare cu aburi;
- nu așezați obiecte metalice cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace pe suprafața plitei de gătit întrucât se pot supraîncălzi;
- Înainte de a conecta modelul la rețeaua electrică: verificați plăcuța cu date tehnice (pe partea inferioară a aparatului) pentru a vă asigura că tensiunea și puterea corespund celor ale rețelei, iar priza este potrivită. În caz de dubiu, consultați un electrician calificat.

Important:

- după utilizare, opriți plita de gătit de la dispozitivul de control și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit;
 - evitați scurgerile de lichide, deci pentru a fierbe sau încălzi lichide, reduceți furnizarea de căldură;
 - nu lăsați elementele de încălzire aprinse cu oale și tigăi goale sau în absența recipientelor;
 - când ați terminat de gătit, stingeți zona respectivă;
 - pentru a găti, nu utilizați niciodată folii de aluminiu și nu puneți niciodată direct produse ambalate cu aluminiu. Aluminiul poate fuziona și deteriora iremediabil aparatul;
 - nu încălziți niciodată o conservă sau un vas de cositor care conține alimente fără a-l deschide mai întâi: poate exploda!
- Acest avertisment se aplică tuturor celorlalte tipuri de plite de gătit.
- Utilizarea unei puteri ridicate cum este funcția Booster nu este adecvată pentru încălzirea anumitor lichide cum ar fi, de exemplu, uleiul pentru prăjire. Căldura excesivă poate fi periculoasă. În aceste cazuri, se recomandă utilizarea unei puteri mai puțin ridicate;
 - recipientele trebuie așezate direct pe plita de gătit și trebuie centrate. În niciun caz nu introduceți alte obiecte între vasul de gătit și plita de gătit;
 - în eventualitatea unor temperaturi ridicate, aparatul reduce automat nivelul de putere din zonele de gătit.

Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, deconectați aparatul de la rețeaua electrică scoțând fișa din priză sau oprind întrerupătorul general din locuință.

Pentru toate operațiunile de instalare și întreținere, purtați mănuși de lucru.

Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență sau de cunoștințele necesare, dacă acestea sunt supravegheate sau după ce acestea au primit instrucțiuni privind utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele aferente.

Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.

Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii fără supraveghere.

Încăperea trebuie să fie prevăzută cu ventilație suficientă, atunci când hota de bucătărie se utilizează în același timp cu alte aparate pe gaz sau alți combustibili.

Hota trebuie curățată periodic, atât în interior, cât și în exterior (CEL PUȚIN O DATĂ PE LUNĂ), în orice caz, respectați prevederile indicate în mod expres în instrucțiunile de întreținere.

Nerespectarea regulilor de curățare a hotei și înlocuirea și curățarea filtrelor pot cauza riscuri de incendiu.

Este strict interzis să preparați alimentele cu flăcără.

Utilizarea flăcărilor deschise este periculoasă pentru filtre și poate provoca incendii, așadar, evitați-le în orice caz.

Prăjirea trebuie realizată sub control, așadar evitați ca uleiul supraîncălzit să se aprindă.

ATENȚIE! Atunci când plita de gătit este în funcțiune, părțile accesibile ale hotei se pot încălzi.

Atenție! Nu conectați aparatul la rețeaua electrică până când instalarea nu este finalizată în întregime.

În ceea ce privește măsurile tehnice și de siguranță de adoptat pentru evacuarea fumului, respectați cu strictețe prevederile din regulamentele impuse de autoritățile locale competente.

Aerul aspirat nu trebuie direcționat într-o conductă utilizată pentru evacuarea fumului produs de aparate pe gaz sau alți combustibili.

Nu utilizați sau lăsați hota fără lămpi montate corect din cauza riscului posibil de electrocutare.

Nu utilizați niciodată plita fără grilajul montat corect!

Utilizați numai șuruburile de fixare furnizate împreună cu produsul pentru instalare sau, dacă nu sunt furnizate, achiziționați șuruburi de tipul corect. Utilizați șuruburi de lungime corectă identificate în Ghidul de instalare.

Atunci când hota și aparatele alimentate cu altă energie decât cea electrică funcționează în același timp, presiunea negativă din încăperea nu trebuie să depășească 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bari).

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/CE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății.



Simbolul  de pe produs sau de pe documentația aferentă indică faptul că acest produs nu trebuie tratat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un punct de colectare adecvat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Debarasați-vă de acesta respectând reglementările locale privind eliminarea deșeurilor. Pentru mai multe informații referitoare la tratamentul, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde a fost achiziționat produsul.

Aparatură protejată, testată și realizată în conformitate cu normele privind:

- Siguranța: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performanța: 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.
- CEM: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Sugestii pentru o utilizare corectă pentru a reduce impactul asupra mediului înconjurător: Când începeți să gătiți, porniți hota la viteză minimă, lăsând-o pornită timp de câteva minute și după ce ați terminat de gătit. Creșteți viteza numai în caz de cantitate mare de fum și aburi, folosind funcția booster numai în cazuri extreme. Pentru ca sistemul de reducere a mirosurilor să fie eficient, înlocuiți, atunci când este necesar, filtrul/filtrele cu cărbune. Pentru ca filtrul de grăsimi să funcționeze eficient, curățați-l atunci când este necesar. Pentru optimizarea eficienței și minimizarea zgomotelor, utilizați diametrul maxim al sistemului de canalizare indicat în acest manual.

Utilizarea

Utilizarea plitei de gătit

Sistemul de gătit cu inducție se bazează pe fenomenul fizic al inducției magnetice. Caracteristica esențială a acestui sistem este transferul direct de energie de la generator la vasul de gătit.

Avantaje:

În comparație cu plitele de gătit electrice, plita dumneavoastră cu inducție este:

- **Mai sigură:** temperatură mai mică pe suprafața sticlei;
- **Mai rapidă:** timp de încălzire a alimentelor mai mici;
- **Mai precisă:** plita reacționează imediat la comenzile dumneavoastră;
- **Mai eficientă:** 90% din energia absorbită este transformată în căldură. În plus, când vasul este luat de pe plită, transmiterea căldurii este întreruptă imediat, evitându-se pierderile de căldură inutile.

Recipiente pentru gătit

Utilizați numai vase de gătit care poartă simbolul



Important:

pentru a evita deteriorarea iremediabilă a suprafeței plitei, nu utilizați:

- recipiente cu baza care nu este perfect plată;
- recipiente metalice cu bază emailată;
- recipiente cu bază rugoasă, pentru a evita zgărierea suprafeței plitei;
- nu așezați niciodată vasele de gătit și tigăile calde pe suprafața panoului de control al plitei.

Recipiente preexistente

Gătitul cu inducție folosește magnetismul pentru a genera căldură. Prin urmare, vasele trebuie să conțină fier. Puteți verifica dacă materialul vasului de gătit este magnetic folosind un magnet simplu. Vasele de gătit nu sunt adecvate în cazul în care nu sunt detectabile magnetic.

Diametre recomandate pentru baza vaselor de gătit

IMPORTANT: dacă vasele de gătit nu au dimensiuni corecte, zonele de gătit nu se aprind

Pentru a vedea diametrul relativ la vasul de gătit care trebuie utilizat pe fiecare zonă în parte, consultați partea ilustrată a acestui manual.

Economie de energie electrică

Pentru a obține cele mai bune rezultate, se recomandă să:

- utilizați vase de gătit cu diametrul bazei egal cu cel al zonei de gătit;
- utilizați numai vase de gătit cu bază plată;
- când este posibil, țineți capacul pe vase în timpul gătirii;
- gătiți legumele, cartofii etc. cu o cantitate mică de apă pentru a reduce timpul de gătit;
- utilizați oala sub presiune, reduce consumul de energie și timpul de gătit;
- poziționați vasul în centrul zonei de gătit desenate pe plită.

Utilizarea dispozitivului de aspirare

Sistemul de aspirare poate fi utilizat în versiunea aspirare cu evacuare externă sau filtrare cu recirculare internă.



Versiunea aspirare

Fig. 7

Aburii vor fi evacuați spre exterior prin intermediul unei serii de tuburi (se vor achiziționa separat) fixate pe flansa de conectare furnizată.

Diametrul tubului de evacuare trebuie să fie echivalent cu diametrul inelului de conexiune:

- în caz de ieșire dreptunghiulară 222 x 89 mm
- în caz de ieșire rotundă Ø 150 mm (*)

Pentru mai multe informații, consultați pagina privind accesoriile a versiunii aspirare din partea cu ilustrații a acestui manual.

Fig. 7c

Conectați produsul la tuburi și orificiile de evacuare prin perete cu diametrul echivalent orificiului de ieșire a aerului (flanșă de conectare).

Utilizarea tuburilor și a orificiilor de evacuare prin perete cu diametru mai mic va genera o reducere a performanțelor de aspirare și o creștere drastică a zgomotului.

Așadar, ne declinăm orice răspundere în acest sens.

! Utilizați o conductă cu lungimea minimă necesară.

! Utilizați o conductă cu cât mai puține coturi posibil (unghiul maxim al cotului: 90°).

! Evitați modificările drastice ale secțiunii conductei.



Versiunea cu filtrare

Fig. 8

Aerul aspirat va fi filtrat prin filtre de grăsime și filtre de reținere mirosuri înainte de a fi redirecționat în încăpere.

Produsul este furnizat cu toate accesoriile necesare pentru o instalare standard cu orificiu de ieșire a aerului în partea frontală a bazei.

În pachet sunt incluse deja patru baterii de ceramică cu cărbune activ de înaltă performanță. Filtrele de ceramică sunt filtre cu cărbune modular inovatoare care se regenerează (consultați secțiunea Întreținere - Filtre cu cărbune activ din acest manual).

Proprietățile fizice și chimice permit atingerea unei înalte eficiențe de absorbție a mirosurilor și a unei rezistențe mecanice ridicate.

Pentru mai multe informații, consultați pagina privind accesoriile a versiunii cu filtrare (în partea cu ilustrații a acestui manual).

Fig. 13b

Consultați paginile web www.elica.com și

www.shop.elica.com pentru a vedea gama completă de kituri disponibile, pentru a putea efectua diferite instalări, atât în versiunea cu filtrare, cât și în cea cu aspirare.

Instalarea

Instalarea, atât electrică, cât și mecanică, trebuie realizată de personal specializat.

Aparatul este conceput pentru a fi încastrat într-un blat de bucătărie (grosime 3-6 cm)

Distanța minimă dintre plită și perete trebuie să fie de cel puțin 5 cm în partea din față, cel puțin 10 cm în lateral.



Conexarea Electrică

Fig. 3

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică
- Instalarea trebuie efectuată de personal calificat familiarizat cu standardele aplicabile de instalare și de securitate.
- Producătorul nu își asumă nicio răspundere față de oameni, animale sau bunuri în cazul nerespectării instrucțiunilor prevăzute în acest capitol.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite scoaterea plitei de gătit din blatul de bucătărie.
- Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice amplasată în partea de jos a aparatului corespunde cu cea a încăperii în care se va instala aparatul.
- Nu utilizați prelungitoare.
- Împământarea este obligatorie prin lege.
- Cablul electric de împământare trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât celelalte cabluri.
- În cazul în care aparatul nu este echipat cu cablu de alimentare, utilizați unul cu secțiunea conductorilor de minimum 2,5 mm² pentru puteri de până la 7.200 W, iar pentru puteri mai mari trebuie să fie de 4 mm²).
- Cablul nu trebuie să atingă în niciun punct o temperatură cu 50°C peste temperatura ambientală.
- Aparatul este conceput pentru a fi conectat permanent la rețeaua de energie electrică, din acest motiv, efectuați conexiunea la rețeaua fixă prin intermediul unui întrerupător omipolar standard care să asigure deconectarea completă de la rețea în condițiile categoriei de supratensiune III și care să fie ușor accesibil după instalare.

Atenție! Înainte de a reconecta circuitul la sursa de alimentare și de a-i verifica funcționarea corectă, verificați întotdeauna montajul corect al cablului de rețea.

Atenție! Înlocuirea cablului de interconexiune trebuie efectuată de personal de service autorizat.

Observație: produsul este prevăzut cu o funcție de limitare a puterii care permite setarea unui prag maxim de absorbție kw. Setarea trebuie realizată în momentul conectării produsului la rețeaua de energie electrică sau la reconectarea la aceeași rețea de energie electrică (în 2 minute succesive). **Pentru secvența de setare a funcției de limitare a puterii, consultați secțiunea Funcționare din acest manual.**

Montarea

Înainte de a începe instalarea:

- după despachetarea produsului, verificați dacă nu s-a produs vreo deteriorare în timpul transportului, iar în caz de probleme, contactați distribuitorul sau Serviciul clienți, înainte de a începe instalarea;
- verificați dacă produsul achiziționat este de dimensiuni corespunzătoare pentru zona de instalare aleasă;
- verificați dacă în interiorul ambalajului există (din motive de transport) seturi de materiale (cum ar fi plicuri cu șuruburi, garanții etc.) care trebuie îndepărtate și depozitate;
- de asemenea, verificați dacă în apropiere zonei de instalare este disponibilă o priză electrică.

Amplasarea mobilierului pentru încastrare:

- Produsul nu poate fi instalat deasupra dispozitivelor de răcire, mașinii de spălat vase, cuptoarelor, mașinilor de spălat rufe și mașinilor uscat rufe.
- Executați toate lucrările de tăiere a mobilierului înainte de a încastra plita de gătit și îndepărtați cu precizie așchiile sau rumegușul rezultat din tăiere.

IMPORTANT: utilizați un adeziv de sigilare monocomponent (S), care să fie rezistent la temperaturi de până la 250°; înainte de instalare, suprafețele de lipit trebuie să fie bine curățate eliminând toate substanțele care ar putea compromite adeziunea (de ex., agenți antiaderenți, agenți de conservare, grăsimi, ulei, praf, reziduuri de adezivi vechi etc.); substanța de lipit se va distribui uniform pe întregul perimetru al cadrului; după lipire, lăsați substanța de lipit să se usuce timp de aproximativ 24 de ore.

Fig. 1a /1b

ATENȚIE! În cazul în care șuruburile și elementele de fixare nu se instalează în conformitate cu aceste instrucțiuni, există riscul de pericole electrice.

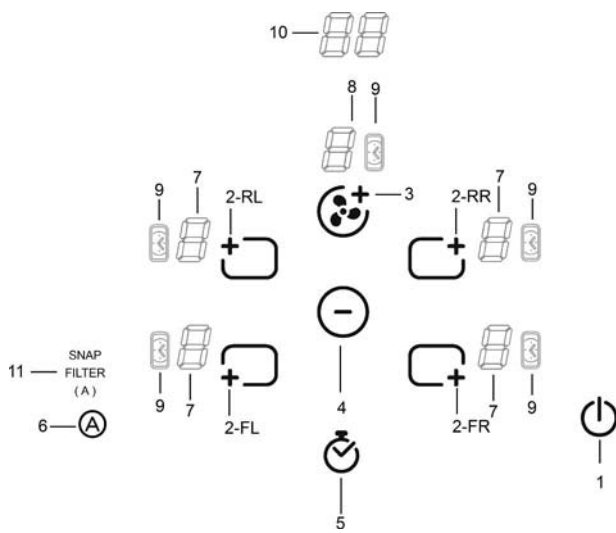
Observație: pentru o instalare corectă a produsului, se recomandă izolarea tubulaturilor cu un adeziv care să aibă următoarele caracteristici:

- peliculă elastică din PVC rigid, cu adeziv pe bază de acrilat;
- care respectă standardul DIN EN 60454;
- ignifug;
- rezistență înaltă la uzură;
- rezistent la diferențele de temperatură;
- se poate utiliza la temperaturi scăzute.

Funcționarea

Panou de control

Observație: Pentru a selecta comenzile, atingeți pur și simplu (apăsăți) simbolurile care le reprezintă



Taste

- 1. **ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE)** a plitei de gătit/dispozitivului de aspirare pentru plita de gătit
- 2. Selectare zone de gătit
Creștere nivel de putere (Power Level)
- 3. Creștere viteză (putere) de aspirare
- 4. Reducere nivel de putere
Reducere viteză (putere) de aspirare
Reducere timp TempORIZATOR (Timer)
- 5. Activare TempORIZATOR
Creștere timp TempORIZATOR
- 6. Activare funcții automate
Resetare saturare filtre

Afișaj / LED

- 7. Vizualizare nivel de putere
- 8. Vizualizare viteză (putere) de aspirare
- 9. Indicator temporizator activ
- 10. Indicator timp TempORIZATOR
- 11. Indicator funcție de aspirație automată
Indicator asistență filtre
Indicator funcționare cu SNAP

UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

De știut înainte de a începe:

Toate funcțiile acestei plite de gătit sunt proiectate pentru a respecta cu strictețe cele mai stricte norme de siguranță. Din acest motiv:

• **Anumite funcții nu se activează sau se dezactivează automat în absența vaselor de gătit pe arzătoare sau când acestea sunt poziționate incorect.**

• În alte cazuri, funcțiile activate se dezactivează automat după câteva secunde atunci când funcția selectată necesită o setare ulterioară care nu este efectuată (de ex., „**Aprindere plită de gătit** fără „**Selectare zonă de gătit**” și „**Temperatura de funcționare**”, sau „**Funcție blocare**” sau „**Temporizator**”).



Atenție! În caz (de exemplu) de utilizare prelungită, oprirea zonei de gătit poate să nu fie imediată deoarece se află în faza de răcire; pe afișajul pentru zonele de gătit apare simbolul „**H**” care indică faptul că sunteți în această fază. Așteptați până când afișajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

Afișaj zona de gătit

Pe afișajele aferente zonelor de gătit, se indică:

Zona de gătit aprinsă	
Nivel de putere	
Indicator căldură reziduală	
Detector vase de gătit	
Funcție Punte activă	
Funcție Gestionare temperatură activă	
Funcție Blocare pentru copii activă	

Caracteristicile plitei

● **Activare sigură**

Produsul se activează numai în prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit: procesul de încălzire nu pornește sau se întrerupe în caz de absență sau îndepărtare a vaselor de gătit.

● **Detector vase de gătit**

Produsul identifică automat prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit.

● **Oprire de siguranță**

Din motive de siguranță, fiecare zonă de gătit are un timp maxim de funcționare care depinde de nivelul de putere setat.

● **Indicator căldură reziduală**

În momentul stingerii unei sau mai multor zone de gătit, prezența căldurii reziduale este semnalată printr-un semnal aferent vizibil pe afișajul zonei corespunzătoare, prin simbolul „**H**”.

Funcționare

Observație: Pentru a activa orice funcție, mai întâi trebuie să activați zona dorită

● **Aprindere**

Apăsați (atingeți) **ON/OFF plită de gătit/dispozitiv de aspirare**

Indicatorul luminos se aprinde pentru a indica faptul că plita de gătit/dispozitivul de aspirare este pregătit pentru utilizare. Apăsați din nou pentru a stinge.

Observație: Aceasta funcție este prioritară tuturor celorlalte.

● **Selectare zone de gătit**

Atingeți (apăsați) tasta de selectare +, aferentă zonei de gătit dorite.

● **9 niveluri de putere**

Plita este prevăzută cu 9 niveluri de putere.

Atingeți (apăsați) tasta de selectare +, pentru a crește nivelul de putere;

Atingeți (apăsați) tasta de selectare -, pentru a reduce nivelul de putere;

Nivelul de putere este indicat pe afișajul zonei selectate: „**1** ... **9**”

● **Power Booster**

Produsul este dotat cu un nivel de putere suplimentar (peste nivelul **S**), care rămâne activ timp de 5 minute, după care puterea revine la nivelul precedent.

Atingeți (apăsăți) tasta de selectare , pentru a crește nivelul de putere (peste nivelul **S**) și activați funcția Power Booster
Nivelul Power Booster este indicat pe afișajul zonei selectate cu simbolul „**P**”.

NB: zona de gătit **4** (FIG.19), nu este prevăzută cu timer pentru funcția Power Booster;

pentru a dezactiva funcția Power Booster, apăsați 

● **Zone punte**

Datorită funcției Punte, zonele de gătit stânga pot funcționa în mod combinat creând o zonă unică cu același nivel de putere. Această funcție permite o gătire omogenă cu vase de gătit de dimensiuni mari.

Este posibilă utilizarea combinată a zonei de gătit frontale

„**Principală**” cu zona posterioară corespunzătoare

„**Secundară**”

(pentru a verifica pentru care zonă este prevăzută această funcție, consultați partea cu ilustrații din acest manual).

Pentru a activa funcția Punte:

- **selectați zona de gătit „Principală”** 
(care trebuie să aibă nivelul de putere 0)

- **mențineți apăsat**  până când se aude un semnal acustic care va fi urmat de apariția simbolului „**P**”
intermitent, pe afișajul (7) zonei de gătit „Secundare”

- **selectați zona de gătit „Secundară”** în 3 secunde

- **setați nivelul (Putere) de funcționare**  al zonei de gătit „Principale”, care va fi afișat pe afișajul aferent (7)

Observație: pentru dezactivarea **Funcției Punte** este suficient să aduceți zona de gătit la temperatura „**D**”.

● **Gestionare temperatură**

Gestionare temperatură este o funcție de control care permite menținerea unei călduri la o temperatură constantă la un nivel de putere optimizat între 0 și 1; ideală pentru a menține la cald alimentele gătite deja.

Funcția Gestionare temperatură se activează la prima

apăsare a tastei 

Pe afișajul zonei care funcționează în modul Gestionare temperatură apare simbolul „**L**”

● **Funcția Blocare pentru copii**

Funcția Blocare pentru copii permite evitarea aprinderii accidentale de către copii a zonelor de gătit și a zonei de aspirare, împiedicând activarea oricărei funcții.

Funcția Blocare pentru copii poate fi activată numai cu produsul pornit, dar cu zonele de gătit (și zona de aspirare) stinse.

Activare:

- îndepărtați vasele de gătit prezente eventual pe plită
- apăsați și mențineți apăsat în același timp  (**FR**) și 
• apoi din nou selectorul  (**2-FR**);
un dublu semnal acustic indică faptul că funcția **Blocare pentru copii** este activă, și se va afișa o „**L**” pe afișajul(7).

Dezactivare:

- apăsați și mențineți apăsat în același timp  (**2-FR**) și 
• apoi din nou ;
un dublu semnal acustic indică faptul că funcția **Blocare pentru copii** este dezactivată, „**L**” apare pe afișaj(7).

Dezactivare temporară: este posibilă utilizarea unei zone de gătit chiar și cu funcția **Blocare pentru copii** activată.

Procedați în modul următor::

- apăsați și mențineți apăsat  (**2-FR**) și 
Acum veți putea utiliza zona de gătit în mod normal, funcția **Blocare pentru copii** se reactivează după oprirea plitei de gătit.

● Temporizator

Funcția Temporizator reprezintă o numărătoare inversă care se poate seta, chiar și simultan, pe fiecare zonă de gătit (și pe zona de aspirare).

La sfârșitul perioadei setate, zona de gătit (sau zona de aspirare) se opresc automat, iar utilizatorul este avertizat printr-un semnal acustic corespunzător.

Temporizatorul se activează dacă se apasă simbolul  numai dacă temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă, se va emite un semnal acustic (timp de 2 minute sau se oprește apăsând orice tastă a plitei), în timp ce pe afișaj (10) luminează intermitent simbolul „00”.

Reglarea funcției Temporizator pentru plita de gătit

- Selectați zona de gătit 
- Apăsați  pentru a porni funcția de reglare.
- Reglați timpul Temporizatorului:
 - apăsați selectorul , pentru a crește timpul de oprire automată
 - apăsați selectorul , pentru a reduce timpul de oprire automată

Dacă doriți, repetați operațiunea pentru celelalte zone de gătit.

Observație: Pentru fiecare zonă de gătit se poate seta un Temporizator diferit; pe afișaj (10) va apărea, timp de 10 secunde, ultima numărătoare inversă selectată, apoi se va afișa numărătoarea inversă cu timpul mai redus.

Pentru stingerea temporizatorului:

- setați valoarea temporizatorului la „0”, prin 
- stingeți plita de gătit, cu 

Observație: funcția rămâne activă dacă nu se apasă între timp alte taste.

Observație: în lateralul zonei de gătit, cu Temporizatorul

în funcțiune, apare simbolul 

● Egg Timer

Funcția Egg Timer este o numărătoare independentă a zonei de gătit (și a zonei de aspirare). La sfârșitul perioadei setate, utilizatorul va fi avertizat printr-un semnal acustic corespunzător.

Funcția Egg Timer apăsând .

Observație: pentru setarea funcției **Egg Timer** urmați aceeași procedură a funcției **Timer**.

● Limitarea puterii

Funcția de limitare a puterii permite setarea funcționării produsului limitând absorbția la un prag maxim de 3,1 kW.

Observație: setarea trebuie realizată cu plita oprită, **fără** a

apăsa tasta , în momentul conectării plitei de gătit la rețeaua de energie electrică sau în momentul reconectării la rețea, în termen de 2 minute consecutive.

Pentru a seta Limitarea puterii:

- apăsați 
- continuând să țineți apăsat  apăsați și eliberați 
- se va emite un scurt semnal acustic
- continuând să țineți apăsat  apăsați și eliberați  (2-FL)
- în acest moment, se poate elibera tasta .

pe afișajul (7) **zonei FL** se vor afișa secvențial simbolurile „C” și „0”, pentru a indica faptul că se poate realiza setarea

pe afișajul (7) **zonei RL** se afișează setarea actuală**
0 = 7,4 KW
1 = 3,1KW

** setarea implicită este de 7,4 KW

- pentru a modifica setarea Limitării de putere, apăsați  (2-FL)

- pentru a salva alegerea efectuată, apăsați , timp de 2 secunde; se va emite un semnal acustic prelungit pentru a confirma setarea realizată.

- apăsați , pentru a ieși din funcție

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI DE ASPIRARE

● Aprindere

Apăsați (atingeți)  **ON/OFF plită de gătit/dispozitiv de aspirare**

Indicatorul luminos se aprinde pentru a indica faptul că plita de gătit/dispozitivul de aspirare este pregătit pentru utilizare. Apăsați din nou pentru a stinge.

Observație: Această funcție este prioritară tuturor celorlalte.

● Pornirea dispozitivului de aspirare:

Atingeți (apăsați) tasta de selectare  pentru a activa dispozitivul de aspirare.

● Viteza (puterea) de aspirare:

atingeți (apăsați) tasta de selectare viteza (puterea) de aspirare (0-10); ,

atingeți (apăsați) tasta de selectare viteza (puterea) de aspirare (10-0); ,

● Temporizator

Temporizatorul se activează, la orice viteză, dacă se apasă

simbolul 

pe afișaj (10) se afișează numărătoarea inversă,

pe afișaj (8) apare simbolul 

Reglarea temporizatorului pentru dispozitivul de aspirare

Se poate interveni și modifica timpul de oprire presetat. Modificarea se va realiza cu Temporizatorul activat.

• Apăsați  pentru a crește automat timpul de oprire

• Apăsați  pentru a reduce automat timpul de oprire

● Indicator saturare filtre

Hota indică momentul când trebuie realizată întreținerea filtrelor:

Ledul „FILTER” (11) se aprinde

● Resetare saturare filtru de

După realizarea întreținerii filtrelor, apăsați lung tasta ; ledul „FILTER” se stinge, repornind numărătoarea indicatorului.

● Funcționare automată

Hota se va porni la viteza cea mai adecvată, adaptând capacitatea de aspirare la nivelul maxim de gătit, utilizat în zonele de gătit.

Pentru a activa această funcție:

Apăsați scurt , ledul „(A)” (11) se aprinde pentru a arăta că hota funcționează în acest mod.

● Funcționarea automată a hotei cu SNAP®

Pentru a efectua conexiunea între hotă și SNAP®, consultați manualul furnizat cu dispozitivul SNAP® sau vizitați www.elica.com.

Notă: SNAP® este o unitate de aspirare auxiliară proiectată să funcționeze împreună cu hota.

Pentru a activa această funcție:

Apăsați scurt , LED-ul „(A)” și LED-ul SNAP (11) se vor aprinde pentru a semnala că hota funcționează în acest mod.

Tabele de putere

Nivel de putere		Tip de gătit	Utilizare nivel (indicația combina experiența și obiceiurile de gătit)
Putere max	Boost	Încălzire rapidă	Ideală pentru a ridica în timp scurt temperatura produselor alimentare până la fierbere rapidă, în cazul apei, sau pentru a încălzi rapid lichidele de gătit
	8-9	Frigere – fierbere	Ideală pentru rumenire, începere gătit, prăjire produse congelate, fierbere rapidă
Putere ridicată	7-8	Rumenire – prăjire – fierbere - grătar	Ideală pentru prăjire, menținere în fierbere vivace, coacere și grătar (de scurtă durată, de 5-10 minute)
	6-7	Rumenire - gatire – tocană – prăjire – grătar	Ideală pentru prăjire, menținere în fierbere lejera, coacere și grătar (de durată medie, 10-20 minute), preîncălzire accesorii
Putere medie	4-5	Gătire – tocană – prăjire - grătar	Ideală pentru tocanite, menținere în fierbere delicată, coacere (de lungă durată). Cremuirea pastelor
	3-4	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – cremuire	Ideală pentru gătit lent (orez, sosuri, fripturi, pește), în prezența de lichid (de exemplu apa, vin, supă, lapte), cremuirea pastelor
	2-3		Ideală pentru gătit lent (cantități sub un litru: orez, sosuri, fripturi, pește), în prezența de lichid (de exemplu apa, vin, supă, lapte)
Putere joasă	1-2	Topire – decongelare – menținere incalzit – cremuire	Ideală pentru topirea untului, topirea delicată a ciocolatei, decongelare produse de mici dimensiuni
	1		Ideală pentru menținerea caldă a porțiilor mici de alimente gătit sau pentru a ține la temperatura felurii de mâncare pentru a fi servite și pentru a cremui risotto
OFF	Putere zero	Suprafața de sprijin	Plita în stand-by sau oprită (posibilă prezență de căldură reziduală la sfârșitul gătirii, semnalată cu H-L-O)

Tabele de gătit

Categoria de alimente	Mâncăruri sau tip de gătit	Nivel de putere și ritm de gătire			
		Prima faza	Puteri	A doua faza	Puteri
Paste, orez	Paste proaspete	Încălzirea apei	Booster-9	Gătirea pastelor și menținerea fierberii	7-8
	Paste proaspete	Încălzirea apei	Booster-9	Gătirea pastelor și menținerea fierberii	7-8
	Orez fiert	Încălzirea apei	Booster-9	Gătirea pastelor și menținerea fierberii	5-6
	Risotto	Prajire și frigere	7-8	Gătire	4-5
Verdeturi, legume	Fierte	Încălzirea apei	Booster-9	Fierbere	6-7
	Prăjite	Încălzirea uleiului	9	Prajire	8-9
	Prăjite rapid	Încălzire accesoriu	7-8	Coacere	6-7
	Tocana	Încălzire accesoriu	7-8	Coacere	3-4
	Prăjite	Încălzire accesoriu	7-8	Prajire aurie	7-8
Carne	Friptură	Rumenire carne cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	3-4
	La grătar	Preîncălzire oala	7-8	La grătar pe ambele părți	7-8
	Rumenire	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	4-5
	Umed/tocanite	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	3-4
Pește	La grătar	Preriscaldamento della pentola	7-8	Gătire	7-8
	Umed/tocana	Rumenire cu ulei (se con burro potenza 6)	7-8	Gătire	3-4
	Prăjit	Încălzire ulei sau grasime	8-9	Prajire	7-8
Ouă	Oua jumari	Încălzire tigaie cu unt sau grasime	6	Gătire	6-7
	Omleta	Încălzire tigaie cu unt sau grasime	6	Gătire	5-6
	Fierte	Încălzire apa	Booster-9	Gătire	5-6
	Clătite	Încălzire tigaie cu unt	6	Gătire	6-7
Sosuri	Roșii	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	6-7	Gătire	3-4
	Ragù	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	6-7	Gătire	3-4
	Bechamel	Prepararea bazei (se topește untul și faina)	5-6	Se aduce la punctul de fierbere	3-4
Dulciuri, creme	Cremă	Se aduce laptele în punctul de fierbere	4-5	Menținere fierbere lentă la foc mic	4-5
	Budinci	Se aduce laptele în punctul de fierbere	4-5	Menținere fierbere lentă la foc mic	2-3
	Orez cu lapte	Încălzire lapte	5-6	Menținere fierbere lentă la foc mic	2-3

Întreținerea

Întreținerea plitei de gătit

Atenție! Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și indicatorul luminos de căldură nu mai este afișat.

Curățarea

Plita trebuie curățată după fiecare utilizare.

Important:

Nu utilizați bureți abrazivi, bureți de sârmă. Utilizarea acestora poate deteriora plita și trebuie eliminate imediat.

Nu folosiți detergenți chimici iritanți, cum ar fi spray-uri pentru cuptor sau pentru îndepărtarea petelor.

După fiecare utilizare, lăsați plita să se răcească și curățați-o pentru a îndepărta petele și depunerile cauzate de resturi de alimente.

Zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zahăr pot deteriora plita și trebuie eliminate imediat.

Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața de sticlă.

Utilizați o lavetă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse specifice pentru curățarea plitei (respectați indicațiile producătorului).

NU UTILIZAȚI APARATE DE CURĂȚAT CU JET DE ABUR!!!

Important:

În caz de scurgeri de lichide accidentale și abundente din vasele de gătit, puteți interveni prin intermediul supapei de evacuare, amplasată pe partea inferioară a produsului, pentru a putea elimina orice reziduu și pentru a putea realiza o curățare cu siguranță igienică maximă.

Fig. 16

Pentru o curățare mai completă și temeinică, se poate îndepărta complet corpul inferior

Fig. 18a - 18b

Întreținerea dispozitivului de aspirare

Curățare

Pentru curățare, utilizați **EXCLUSIV** o lavetă îmbibată cu detergent lichid neutru. **NU UTILIZAȚI USTENSILE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂȚARE!**

Evitați utilizarea produselor abrazive.

NU UTILIZAȚI ALCOOL!

Filtru împotriva grăsimilor

Fig. 15

Blochează particulele de grăsime care rezultă în timpul gătitului.

Acesta trebuie curățat o dată pe lună (sau atunci când indicatorul de saturare a filtrelor indică această necesitate), cu detergenți neagresivi, manual sau în mașina de spălat vase la temperatură redusă și cu un ciclu scurt.

Dacă se spală în mașina de spălat vase, filtrul împotriva grăsimilor se poate decolora, dar caracteristicile sale de filtrare nu se modifică deloc.

Filtre cu cărbune activ

(Numai pentru versiunea cu filtrare)

Fig. 17 — 17a — 17b — 17c

Blochează mirosurile neplăcute care rezultă în timpul gătitului.

Produsul este prevăzut cu patru baterii de filtrare care blochează mirosurile datorită cărbunelui activ. Cărbunele activ este integrat în structura ceramică acesta absorbind ușor și complet impuritățile, creând astfel o suprafață mare de absorbție.

Saturarea **filtrelor de ceramică cu cărbune activ** se verifică după o utilizare mai mult sau mai puțin îndelungată în funcție de tipul de bucătărie și de curățarea periodică a filtrului de grăsime. Aceste filtre de reținere mirosuri se pot regenera termic la fiecare 2/3 luni în cuptorul preîncălzit la 200°C timp de o oră. Regenerarea permite o durată de viață maximă a filtrelor de 5 ani.

Detectarea și rezolvarea problemelor tehnice

COD EROARE	DESCRIERE	CAUZE POSIBILE	ELIMINARE EROARE
E2	Zona de control se stinge din cauza temperaturii prea ridicate	Temperatura internă a pieselor electronice este prea ridicată	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o reutiliza
E3	Recipient necorespunzător	Pierdere a proprietăților magnetice	Îndepărtați vasul de gătit
E5	Probleme de comunicare între interfața cu utilizatorul și modulul de inducție	Modulul nu este alimentat cu curent electric; Cablul de alimentare nu este conectat corect sau este defect	Deconectați plita de la rețeaua de energie electrică și verificați conexiunea
Pentru orice alte semnalări de eroare (E ... U ... C ...)	Sunați la serviciul de asistență tehnică și comunicați codul de eroare		

Serviciul de asistență tehnică

Înainte de a contacta Serviciul de asistență tehnică

1. Verificați dacă nu puteți rezolva problema singur, pe baza celor descrise în „Detectarea și rezolvarea problemelor tehnice”.
2. Opiți aparatul și porniți-l din nou pe pentru a vedea dacă problema persistă.

Dacă după verificările de mai sus defecțiunea persistă, contactați cel mai apropiat Serviciu de asistență tehnică.

Придържайте се стриктно към инструкциите поместени в настоящото ръководство. Фирмата не носи никаква отговорност за евентуални неизправности, щети или възпламеняване на уреда, възникнали в резултат на неспазване на инструкциите в настоящото ръководство. Уредът е предназначен единствено за домашна употреба за готвене на хранителни продукти и аспирация на пари произхождащи от самото готвене. Не се допускат други приложения (напр. отопляване на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за неправилна употреба или за неправилни настройки на командите.

Продуктът може да се различава външно от чертежите, поместени в настоящото ръководство, но независимо от това, инструкциите за употреба, поддръжка и инсталиране са напълно еднакви.

Важно е да съхранявате настоящото ръководство, за да може да го консултирате във всеки един момент. При продажба, отдаване под наем или преместване, уверете се, че ръководството винаги придружава продукта.

! Прочетете внимателно инструкциите: в тях се съдържа важна информация относно инсталирането, употребата и мерките за безопасност.

! Не наанасяйте електрически изменения върху продукта!

! Преди да пристъпите към инсталирането на уреда, уверете се, че няма увредени части. Ако има такива, свържете се с търговския представител и не пристъпвайте към инсталиране.

! Проверете целостта на продукта преди да пристъпите към инсталирането. Ако има такива, свържете се с търговския представител и не пристъпвайте към инсталиране.

Забележка: Частите, отбелязани със символа “(*)” са опция и се доставят само с някои модели или трябва да бъдат закупени отделно.



Предупреждения

Внимание! Придържайте се стриктно към следните инструкции:

-Преди да пристъпите към каквато и да било операция, свързана с инсталирането, моля изключете уреда от ел. мрежата.

-Инсталирането и поддръжката трябва да се извършат от специализиран техник в съответствие с инструкциите на производителя и съобразно

действащите местни нормативи за безопасност. Не поправяйте и не замествайте нито една част на уреда, ако това не е специално указано в ръководството за експлоатация.

-Заземяването на уреда е задължително.

-Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързването към ел. мрежата на уреда, който е вграден в шкафа.

-За да може инсталирането да се извърши в съответствие с действащите норми за безопасност е необходим мултиполярен прекъсвач, който отговаря на нормативите, който да осигури цялостно изключване от мрежата при условия на свръхнапрежение категория III, в съответствие с правилата за инсталиране.

-Не използвайте разклонители и удължители.

-След като приключите с инсталирането, електрическите компоненти не трябва да бъдат повече достъпни за потребителите.

- Уредът и достъпните части се нагряват значително по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагорещените елементи.

- Не позволявайте на децата да си играят с уреда и ги дръжте на разстояние и под наблюдение, тъй като достъпните части могат да се нагреят значително по време на употреба.

- Хората със сърдечни пейсмейкъри и активни медицински импланти, преди да използват индукционните котлони, трябва да проверят дали стимулаторът е съвместим с въпросния уред.

-По време на и след употреба не докосвайте нагорещените части от уреда.

-Избягвайте допира с дрехи или други възпламеними материали докато всички компоненти на уреда не са се охладили достатъчно.

-Не поставяйте възпламеними материали върху уреда или близо до него.

-Мазнините и нагорещеното олио са лесно възпламеними. Не оставяйте без наблюдение готвенето на храни богати на мазнини и олио.

-Ако повърхността е леко увредена, изключете уреда, за да избегнете евентуален токов удар.

-Уредът не може да се активира чрез външен таймер или странично дистанционно управление.

-Готвенето върху готварския плот с олио и мазнини може да е опасно и да предизвика пожар.

- Готвенето трябва да се извършва под наблюдение. Бързото приготвяне

на храни трябва се извършва под постоянно наблюдение.

- Не се опитвайте НИКОГА да погасявате пламъците с вода. Обратното, изключете уреда и изгасете пламъците, например с капак или противопожарно одеяло. Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху готварските плотове.

-Не използвайте пароструйки.

-Не поставяйте метални предмети като ножове, вилици, лъжици или капаци върху готварския плот, тъй като биха могли да се нажежат.

- Преди да свържете модела към ел. мрежата разгледайте идентификационната табелка (която се намира в долната част на уреда), за да се уверите, че напрежението и мощността отговарят на напрежението, което протича в ел. мрежата и че ел. контакт е подходящ. При наличие на евентуални съмнения, потърсете помощта на квалифициран ел. техник.

Важно:

- След употреба изключете готварския плот чрез командното устройство и не вземайте предвид детектора за готварски съдове.

- Избягвайте изтичане на течности по плота, затова при варене или загревяне на течности, намалете мощността.

- Не оставяйте плотовете включени с празни тенджери и тигани върху тях или без съдове.

- След като приключите с готвенето, изключете съответната зона.

- При готвене не използвайте никога алуминиево фолио и не поставяйте никога директно върху плота продукти, опаковани с алуминиево фолио.

Алуминият ще разтопи и ще увреди непоправимо Вашия уред.

- Не затопляйте никога консервени или тенекиени кутии с храни без да сте ги отворили преди това, тъй като е възможно да експлодират.

Това предупреждение важи за всички останали видове готварски плотове.

- Използването на много висока мощност, като например функцията Booster, не е подходяща за затопляне на някои течности като например олио за пържене. Прекалената топлина би могла да бъде опасна. В тези случаи Ви препоръчваме да използвате по-ниска мощност.

- Готварските съдове трябва да се поставят директно в центъра на готварския плот. В никакъв случай не поставяйте други предмети между готварските съдове и плота.

- При достигане на висока температура, уредът намалява автоматично нивото на мощност в зоната на готвене.

Преди всяка операция за почистване или поддръжка, изключете продукта от електрическата мрежа като изключите щепсела или изключвайки главния прекъсвач на жилището.

За всички операции на инсталиране и поддръжка използвайте работни ръкавици.

Уредът може да се използва от деца на възраст не по-малко от 8 години и от лица с намалени физически способности или възприятия или без опит или необходими познания, при условие, че те са под наблюдение или след като същите са получили инструкции за безопасна употреба на уреда и са осъзнали опасностите, свързани с него.

Децата трябва да бъдат контролирани, за да се гарантира, че те не играят с уреда.

Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без наблюдение.

Помещението трябва да разполага с достатъчна вентилация, когато кухненския аспиратор се използва едновременно с други уреди с горивна функция, на газ или друг вид горивен материал.

Аспираторът трябва да бъде почистван често, както вътре, така и отвън (ПОНЕ ЕДИН ПЪТ НА МЕСЕЦ), Неспазването на стандартите за почистване на аспиратора и на замяната и почистването на филтрите, води до риск от пожар.

Строго се забранява приготвянето на храна върху пламък.

Използването на свободен пламък е вредно за филтрите и може да предизвика пожари, следователно при всички случаи трябва да се избягва.

Пърженето трябва да се извършва под контрол за да се избегне запалването на нагрятото олио.

ВНИМАНИЕ: Когато плота за готвене работи, достъпните части на аспиратора могат да се нагреят.

Внимание! Не свързвайте уреда към електрическата мрежа, докато инсталирането не е завършило напълно.

Доколкото се отнася до техническите мерки и мерките за безопасност, които да се предприемат за извеждане на отработените газове, придържайте се стриктно към предвиденото в регламента на местните компетентни органи.

Аспирираният въздух не трябва да бъде насочен в канал, използван за отвеждане на отработените газове, произведени от уреди с горене на газ или други горивни материали.

Не използвайте или не оставяйте аспиратора без правилно монтирани лампи, поради възможен риск от токов удар.

Никога не използвайте аспиратора без правилно монтирана решетка!

Използвайте единствено фиксиращите винтове, приложени в комплект с продукта за инсталирането или, ако не са приложени, закупете правилния тип винтове. Използвайте правилната дължина на винтовете, които са обозначени в Ръководство за инсталиране.

Когато кухненският аспиратор и уредите, захранени с една енергия, която не е електрическа, те функционират едновременно, негативното налягане в помещението, не трябва да надвишава 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Този уред отговаря на изискванията на Европейска директива 2012/19/ЕС и на директивата за Отпадъци от Електрическо и Електронно Оборудване (ОЕЕО). Уверявайки се, че този уред ще бъде рециклиран по правилен начин, Вие допринасяте за опазването на околната среда и на Вашето здраве.



Символът върху уреда или в придружаващата го документация посочва, че този продукт не трябва да се третира като домашен отпадък, а трябва да бъде предаден в специално предназначени за това пунктове за рециклиране на електрическа и електронна техника. Придържайте се към местните регламенти за преработка на отпадъци! За по-подробна информация във връзка с предаването, събирането и рециклирането на този продукт, Ви съветваме да се обърнете към компетентните местни служби, службите за събиране на домакински отпадъци или към магазина, в който сте закупили този продукт.

Апаратура, проектирана, тествана и произведена, в съответствие със стандарта за:

- Безопасност: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6; EN/IEC 60335-2-31; EN/IEC 62233.
- Ефективност: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Препоръки за правилна употреба, с цел да се намали влиянието върху околната среда: Когато започнете да готвите, включете аспиратора на минимална скорост, като го оставите включен за няколко минути и след завършване на готвенето. Увеличете скоростта само при наличие на големи количества дим или пари, като използвате функцията booster само в крайни случаи. За да се поддържа в добра ефективност системата за намаляване на миризмите, заменете, когато е необходимо, филтъра(-ите) с активен въглен. За да се поддържа в добра ефективност филтъра за мазини, почистете го при нужда. За да се оптимизира ефективността и за да се сведе до минимум шума, използвайте максималния диаметър на системата за канализация, посочен в това ръководство.

Употреба

Употреба на плота за готвене

Системата за готвене с индукция се основава върху физическия феномен на магнитната индукция. Основната характеристика на тази система е директното прехвърляне на енергията от генератора на тенджерата.

Предимства:

Ако се сравни с електрическите котлони, Вашият индукционен плот е:

- **По-сигурен:** по-ниска температура върху стъклена повърхност.
- **По-бърз:** по-кратко време за затопляне на храната.
- **По-точен:** плотът реагира веднага на зададените команди.
- **По-ефективен:** 90% от погълната енергия се преобразува в топлина. Освен това, след като един път сте отстранили готварския съд от плота, преносът на топлина спира незабавно, избягвайки евентуална загуба на топлина.

Съдове за готвене

Използвайте само съдове за готвене, които са



отбелязани със символа

Важно:

За да избегнете перманентни щети върху повърхността на плота, не използвайте никога:

- съдове, чието дъно не е идеално гладко;
- метални съдове с лакирано дъно;
- съдове с грапава основа, за да избегнете драскотини по повърхността на плота;
- никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са още топли върху повърхността на контролния панел на плота.

Съдове за готвене с които вече разполагате

Индукционната система на готвене използва магнитна енергия за генериране на топлина. Следователно съдовете трябва да съдържат желязо. Можете да проверите дали материалът, от който са изработени съдовете съдържа желязо с помощта на обикновен магнит. Съдовете за готвене, които не са подходящи, не привличат магнита.

Препоръчителен диаметър на дъната на съдовете за готвене

ВАЖНО : ако съдовете за готвене не са с подходящи размери, зоните на готвене няма да се включат. За да откриете диаметъра на съда, който трябва да използвате във всяка отделна зона, разгледайте илюстрациите, поместени в настоящото ръководство.

Енергоспестяване

За да получите възможно най-добър резултат, Ви съветваме:

- Да използвате тигани и тенджери с диаметър на дъното, който отговаря на този на зоната за печене.
- Да използвате само тенджери и тигани с плоско дъно.
- Ако е възможно, по време на готвене, оставете капака върху тенджерата.
- Пригответе зеленчуци, картофи и др. с малко количество вода, за да съкратите необходимото време за приготвяне.
- При тенджерите под налягане, разходът на електроенергия и времето необходимо за приготвяне се съкращават допълнително
- Поставете тенджерата в центъра на зоната за готвене, отбелязана върху плота.

Употреба на аспиратора

Системата за аспирация може да бъде използвана във версия с аспирация с външна евакуация или филтриране с вътрешна циркулация.



Версия с аспирация

Фиг.7

Парите се евакуират навън посредством една група тръби (да се закупят отделно) фиксирани към фланеца за свързване, вече включен в комплекта.

Диаметърът на тръбата за разтоварване трябва да отговаря на диаметъра на пръстена за свързване:

- при четириъгълен изход 222 x 89 mm
- при кръгъл изход Ø 150 mm (*)

За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с аспирация в илюстрираната част на това ръководство.

Фиг.7с

Свържете продукта с тръби и отвори за разтоварване на стената с диаметър, равняващ се на тръбата за изхода на въздух (фланец за свързване).

Използването на тръби и отвори за разтоварването за стена с по-малък диаметър води до едно намаляване на производителността на аспирацията и едно драстично увеличаване на шума.

Следователно се отхвърля всякаква отговорност относно това.

! Използвайте тръба с възможно най-малка дължина.

! Използвайте една тръба с възможно най-малък брой завои (максимален ъгъл на завои: 90°).

! Избягвайте драстични промени на сечението на канала.



Версия с филтриране

Фиг. 8

Засмуканият въздух ще бъде филтриран посредством специални филтри за мазнини и филтри срещу миризми, преди да бъде пренасочен в стаята.

Продуктът се доставя с всичко необходимо за стандартно функциониране с изход на въздух в предната част на цокъла на шкафа.

Вече са включени в опаковката четири комплекта керамичните филтри с активен въглен с много голяма производителност. Керамичните филтри са иновативни модулни филтри с въглен, които се възстановяват (консултирайте това ръководство в раздел Поддръжка - Филтри с активен въглен).

Химично-физичните свойства позволяват да се достигне една висока ефективност на абсорбиране на миризмите и висока механична устойчивост.

За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с филтриране (в илюстрираната част на това ръководство).

Фиг.13b

Консултирайте уеб страниците www.elica.com и www.shop.elica.com за да проверите пълната гама на налични комплекти, за да можете да извършите различните видове инсталиране, както при версията с филтриране, та и при тази с аспирация.

Монтиране

Инсталирането на електрическите и механичните компоненти трябва да се извършва от специализиран персонал.

Домакинският уред е предназначен за вграждане в работен плот (с дебелина 3-6 cm)

Минималната дължина между готварския плот и стената не трябва да е по-малко от 5 cm от лицевата страна и съответно 10 cm странично.



Ел. връзка

Фиг. 3

-Изключете уреда от електрическото захранване.

-Инсталирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, който да е запознат с действащите регламенти за инсталиране и безопасност.

-Производителят не носи никаква отговорност за евентуални щети върху хора, животни или предмети, възникнали в резултат на неспазване на директивите, предоставени в настоящия раздел.

-Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи отстраняването на готварския от работния плот.

-Уверете се, че напрежението, посочено върху идентификационната табелка, разположена върху дъното на уреда, отговаря на захранващото напрежение в жилището, където ще бъде инсталиран.

-Не използвайте удължители.

-Заземяването е задължително по закон.

-Заземителният ел. кабел трябва да е с 2 cm по-дълъг от останалите кабели.

- Ако ел. уред не разполага със захранващ кабел, използвайте кабел, чието минимално сечение на проводниците е 2 mm² при мощност 7200 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 mm²).

- В нито една точка на кабела температурата не трябва да надвишава с повече от 50°C тази на околната среда.

- Уредът е предназначен за използване чрез постоянно свързване към ел. мрежата, поради което трябва да предвидите омниполярен прекъсвач, който отговаря на действащите нормативи и който да осигури пълното изключване от мрежата при наличие на свръхнапрежение категория III, до който да има бърз и лесен достъп след инсталирането му.

Внимание! Преди да свържете отново уреда към ел. мрежата и да проверите дали функционира правилно, проверете дали кабелът е монтиран правилно.

Внимание! Подмяната на кабела за междинно свързване трябва да бъде извършена от оторизиран сервиз за техническо обслужване.

Забележка : продуктът притежава една функция Power Limitor която позволява да се зададе една максимална граница на аспирация kw

Настройката трябва да се извърши в момента на свързването на продукта към електрическата мрежа или при повторното свързване на самата електрическа мрежа (до следващите 2 минути). **За последователността на извършване на настройки Power Limitation консултирайте това ръководство в раздел Функциониране.**

Монтаж

Преди да пристъпите към инсталирането:

След като разопаковате продукта, уверете се, че въпросният не се е увредил по време на транспорта и при наличието на проблеми, преди да пристъпите към инсталирането, свържете се с оторизирания представител или със сервиза за обслужване на клиенти.

Уверете се, че закупеният продукт е с подходящи размери предвид избраната зона за инсталиране.

Уверете се, че при транспорта във вътрешността на опаковката не са изпаднали аксесоари (например плънката с винтове, гаранционна карта и т.н.) и евентуално ги извадете и съхранете.

Уверете се също така, че в близост до зоната за инсталиране е наличен свободен ел. контакт.

Подготовка на уреда за вграждане:

- Продуктът не може да бъде инсталиран над устройства за охлаждане, миялни машини, печки, фурни, перални и сушилни.

Извършете всички дейности на рязане по шкафа преди вграждането на готварския плот и отстранете внимателно стърготините и остатъците от стружки.

ВАЖНО: използвайте един залепващ уплътняващ продукт моно-компонент (**S**), който има устойчивост на температура до 250° ;

преди инсталирането на повърхностите, които трябва да бъдат залепени, те трябва да бъдат почистени старателно, като се отстрани всяко вещество, което може да попречи на слепването

(пр.: разлепващи продукти, конформации, мазнини, масла, прах, остатъци от стари лепила и др.); лепилото се полага равномерно върху целия периметър на рамката;

след залепване, оставете лепилото да изсъхне за около 24 часа.

Фиг. 1a /1b

ВНИМАНИЕ! Евентуалният пропуск при инсталирането на винтовете и аксесоарите за фиксиране в съответствие с настоящите инструкции може да доведе до рискове от електрическо естество.

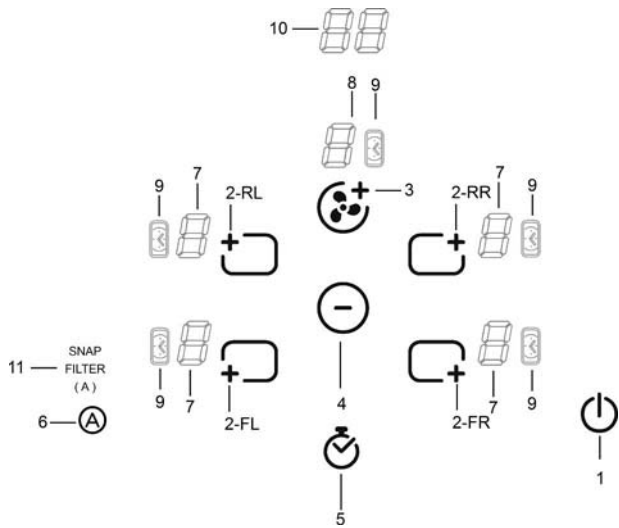
Забележка: за правилното инсталиране на продукта се препоръчва тръбите да се обработят с лента с лепило, със следните характеристики:

- еластичен, мек PVC филм, с лепило на акрилна основа
- което отговаря на стандарт DIN EN 60454
- с действие за забавяне на възпламеняването
- отлична устойчивост на застаряване
- устойчиво на температурните промени
- използвайте при ниски температури

Начин на употреба

Контролен панел

Забележка: За да зададете дадена команда е достатъчно да докоснете (натиснете) съответните символи, чрез които са изобразени.



Бутони

- 1. **ON/OFF** на плота за готвене/ аспиратора за плота за готвене
- 2. Избор на зона за готвене
Увеличаване на Power Level
- 3. Увеличаване на скоростта (мощността) на аспирация
- 4. Намалвяване на Power Level
Намалвяване на скоростта (мощността) на аспирация
Намалвяване на времето на Timer
- 5. Активиране на Timer
Увеличаване на времето на Timer
- 6. Активиране на автоматични функции
Ресет запущване на филтри

Дисплей / LED

- 7. Визуализация на Power Level
- 8. Визуализиране на скоростта (мощността) на аспирация
- 9. Активен индикатор на timer
- 10. Индикатор за време Timer
- 11. Индикатор на функция на автоматична аспирация
Индикатор за липса на филтри
Индикатор за функциониране със SNAP

УПОТРЕБА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

Какво е необходимо да знаете преди да започнете да използвате плота:

Всички функции на готварския плот са проектирани по начин, по който да отговарят на най-строгите норми за сигурност.

Поради тази причина:

- Някои функции не се активират или се деактивират автоматично при липса на съдове за готвене върху готварския плот или когато съдовете не са правилно поставени.

- В други случаи активираните функции се деактивират автоматично след няколко секунди, когато желаната функция се нуждае от допълнителна настройка, която не е дадена (напр.: **“Включване на плота за готвене”** без

“Избор на зоната на готвене” или **“Работна температура”**, или **“Функция Lock”** или **“Timer”**).



Внимание! В случай например на продължително използване е възможно зоната на готвене да не се изключи веднага, тъй като е в процес на охлаждане; върху дисплея на зоната за готвене се появява символа **“H”** който обозначава извършвания в момента процес. Изчакайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

Дисплей на зоната за готвене

Върху дисплея, който се отнася до зоните готвене, е посочено:

Включена зона за готвене	O
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Функция Bridge активирана	Π
Функция Temperature Manager активна	U
Функция Child Lock активирана	L

Характеристики на плота

● Safe Activation

Продуктът се активира само при наличие на тенджери върху зоните за готвене: процесът на нагряване не се стартира или прекъсва в случай на липса или отстраняване на тенджерите.

● Pot Detector

Продуктът отчита автоматично наличието на тенджери върху зоните за готвене.

● Safety Shut Down

Поради причини, свързани с безопасността, всяка зона за готвене има едно максимално време на функциониране, което зависи от зададеното ниво на мощност.

● Residual Heat Indicator

При изключването на една или повече зони за готвене, наличието на остатъчна топлина се сигнализира със специален визуален сигнал на дисплея на съответната зона, посредством символа **“H”**.

Начин на работа

Забележка: За да се активира всяка една функция, първо е необходима да се активира желаната зона

● Включване

Натиснете (докоснете)  **ON/OFF плот за готвене/аспиратор**

Светлинният индикатор се включва за да укаже, че плотът за готвене/аспираторът е готов за употреба

Натиснете отново за да изключите
Забележка: Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.

● Избор на зони за готвене

Докоснете (натиснете) бутона за избор , който съответства на желаната зона за готвене.

● 9 Power Level

Плотът е снабден с 9 нива на мощност

Докоснете (натиснете) бутона за избор , за да увеличите нивото на мощност;

докоснете (натиснете) бутона за избор , за да намалите нивото на мощност;
Нивото на мощност се посочва на дисплея на избраната зона : **“1...9”**

● Power Booster

Продуктът е снабден с едно ниво на допълнителна мощност (над ниво **5**), което остава активно за 5 минути, след което мощността се връща на предишното ниво.

Докоснете (натиснете) бутона за избор , за да увеличите нивото на мощност (над нивото **5**) и активирайте Power Booster. Нивото Power Booster е показано на дисплея на избраната зона със символа "P".

NB: зоната за готвене  (ФИГ.19), не разполага с таймер за Power Booster;

за да деактивирате Power Booster натиснете 

● Bridge Zones

Зоните за готвене, благодарение на функцията Bridge са в състояние да работят комбинирано създавайки една единствена зона със същото ниво на мощност. Тази функция позволява едно равномерно готвене с тави и тенджери със значителни размери.

Възможно е да се използва в комбинация предната зона за готвене "Master" със съответната зад нея "Secondaria"

(за да проверите на кои е предвидена тази функция, консултирайте илюстрираната част на това ръководство).

За да активирате Функцията Bridge:

- **изберете зоната за готвене "Master"** 
(трябва да бъде на ниво на мощност 0)

- **задръжте натиснат**  до издаването на звуков сигнал, който ще бъде последван от появата на символа "P"

мигаш, на дисплея (7) на зоната за готвене "Secondaria"

- **изберете зоната за готвене "Secondaria"** до 3 секунди

- **задайте Нивото (Мощността) на работа**  на зоната за готвене "Master", което ще бъде визуализирано на съответния дисплей (7)

Забележка: за да се деактивира Функцията Bridge е достатъчно да се доведе зоната за готвене до температура "0".

● Temperature Manager

Temperature Manager е една функция за контрол, която позволява поддържането на топлината на една постоянна температура на едно оптимизирано ниво на мощност между 0 и 1; идеално за да се поддържат топли вече приготвените храни.

Функцията Temperature Manager се активира преди

натискането на бутона 

На дисплея на зоната, която работи в Temperature

Manager се появява символа "U"

● Child Lock

Child Lock позволява да се избегне, децата да получат случаен достъп до включването на зоните за печене или зоната за аспирация, като забранява активирането на всяка една функция.

Child Lock може да се активира само с включен продукт, но с изключени зони за готвене (и зона за аспирация).

Активиране:

- отстранете съдовете за готвене, ако има такива, от готварския плот

- натиснете и задръжте натиснати едновременно

 (FR) и 

- след това отново и селектора  (2-FR); един двоен звуков сигнал указва, че Child Lock е включен, и се визуализира една "L" на дисплеите (7).

Деактивиране:

- натиснете и задръжте натиснати едновременно

 (2-FR) и 

- след това отново  ; един двоен звуков сигнал указва, че Child Lock е изключен, изчезва "L" на дисплеите (7).

Временно деактивиране: възможно е използването на отделна зона от готварския плот, дори и при функция Child Lock активирана.

Изпълнете следните процедури:

- натиснете и задръжте натиснати  (2-FR) и



Сега вече е възможно да използвате по нормален начин зоната за готвене, Child Lock ще се активира отново при изключването на готварския плот.

● Таймер

Функцията Timer е едно обратно отброяване, което е възможно да се настрои, дори едновременно, на всяка зона за готвене (и на зоната за аспирация). След изтичане на зададения период зоната за готвене (или зоната за аспирация) се изключват автоматично и потребителят се предупреждава със специален звуков сигнал.

Timer се активира чрез натискане на символа  веднага щом таймерът е завършил обратното отброяване, се издава звуков сигнал (за 2 минути, или спира при натискане на произволен бутон на плота), докато дисплеят (10) мига, със символа "00".

Настройка на функцията Timer за плота за готвене

- Изберете зоната за готвене. 
- Натиснете  за да влезете във функцията за регулиране.
- Настройте времето на продължителност на Timer:

натиснете селектора , за да увеличите автоматичното време за изключване

натиснете селектора , за да намалите автоматичното време за изключване

Ако желаете, повторете операцията за останалите зони на готвене.

Забележка: Всяка зона за готвене може да има настроен един различен Timer; на дисплея (10) ще се появи 10 секунди, обратно отброяване на последния избран плот, след което, се визуализира обратното отброяване с по-малко време.

За изключване на Таймера:

- задайте стойността на таймера на "0", посредством



- изключете плота за готвене, посредством 

Забележка: функцията продължава да работи, ако междувременно не бъдат натиснати други бутони.

Забележка: от страната на зоната за готвене, с Timer в

употреба, се появява символът 

● Egg Timer

Функцията Egg Timer е едно независимо устройство за обратно отброяване от зоните за готвене (и от зоната за аспирация). След изтичане на зададения период потребителят се предупреждава със специален звуков сигнал.

Egg Timer се активира чрез натискане .

Забележка : за настройка на функцията Egg Timer следвайте същата процедура, като за функцията Timer.

● Power Limitation

Функцията Power Limitation позволява да бъде настроено функционирането на продукта, като се ограничи абсорбирането на максимална граница от 3,1 kW.

Забележка : настройката трябва да се извърши при

изключен плот, **без** да се натиска бутона , в момента на свързването на плота за готвене към електрическата мрежа, или при повторното свързване на самата електрическа мрежа, до следващите 2 минути.

За да се настрои Power Limitation :

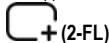
- натиснете 
- продължавайки да задържите натиснат  натиснете и 
- отпуснете
- ще бъде издаден един кратък звуков сигнал
- продължавайки да задържите натиснат  натиснете и  (2-FL)
- отпуснете
- на този етап е възможно да се освободи бутона .

дисплеят (7) на **зона FL** показва в редуваща се последователност символите "C" и "0", за да покаже, че е възможно да се извърши настройката

дисплеят (7) на **зона RL** показва текущата настройка**
0 = 7,4 KW
1 = 3,1KW

** по подразбиране настройката е зададена на 7,4 KW

- за да смените настройката на Power Limitation натиснете



- за да запазите направения избор, натиснете , за 2 секунди; ще бъде издаден удължен звуков сигнал за да се потвърди извършената настройка.

- натиснете , за да излезете от функцията

УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА

● Включване

Натиснете (докоснете)  ON/OFF плот за готвене/аспиратор

Светлинният индикатор се включва за да укаже, че плотът за готвене/аспираторът е готов за употреба

Натиснете отново за да изключите

Забележка: Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.

● Включване на аспиратора:

Докоснете (натиснете) бутона за избор  за да активирате аспиратора

● Скорост (мощност) на аспирация:

докоснете (натиснете) бутона за избор , за да увеличите скоростта (мощността) на аспирация (0-10);

докоснете (натиснете) бутона за избор , за да намалите скоростта (мощността) на аспирация (10-0);

● Таймер

Timer се активира, при всяка скорост, чрез натискане на

символа 

на дисплея (10) се визуализира обратното преброяване,

на дисплея (8) се появява символа 

Регулиране на Timer, за аспирация

Възможно е да се извърши намеса и да се промени зададеното време за изключване. Промяната се извършва от активирания Timer.

• Натиснете  за да увеличите автоматичното време за изключване

• Натиснете  за да намалите автоматичното време за изключване

● Индикатор за запушване на филтри

Аспираторът показва, когато е необходимо, да се извърши поддръжката на филтрите:

LED индикаторът “FILTER” (11) се включва

● Ресет на запушване на филтър

След като е извършена поддръжката на филтрите,

натиснете продължително бутона ; индикаторът LED “FILTER” се изключва, като стартира отброяването на индикатора.

● Функциониране в автоматичен режим

Аспираторът ще се включи на най-подходящата скорост, според капацитета на аспирация на максималното ниво на готвене, използвано в зоните за готвене.

За да активирате тази функция:

Натиснете за кратко , индикаторът LED “(A)” (11) светва, за да покаже, че аспираторът работи в този режим.

● Автоматично активиране на аспиратор със SNAP®

За свързването между аспиратора и SNAP®, консултирайте ръководството, доставено със SNAP® или посетете www.elica.com.

Забележка: SNAP® е едно устройство за помощна аспирация, в състояние да функционира заедно с аспиратора.

За да активирате тази функция:

Натиснете за кратко , индикаторът LED “(A)” и индикаторът LED SNAP (11) светват, за да покажат, че аспираторът работи в този режим.

Таблица на мощностите

Ниво на мощност		Начин на готвене	Използвано ниво (индикация за подпомагане на формирането на опит и навици за готвене)
Максимална мощност	Boost	Ускорено загряване	Идеално за бързо повишаване на температурата на храната до бързо кипване ако става въпрос за вода или бързо затопляне на готвените течности
	8-9	Пържене – кипене	Идеално за запичане, в началото на готвенето, пържене на замразени продукти, бързо кипване
Висока мощност	7-8	Запичане – запържване – кипене – печене	Идеално за запържване, поддържане на кипене, готвене и печене (с кратка продължителност 5-10 минути)
	6-7	Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене	Идеално за запържване, поддържане на леко кипене, готвене и печене (със средна продължителност 10-20 минути), предварително загряване на аксесоари
Средна мощност	4-5	Готвене – задушаване – запържване – печене	Идеално за задушаване, поддържане на къкрене, готвене (с голяма продължителност) и объркване на паста
	3-4	Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване	Идеално за продължително готвене (на ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности (например вода, бульон, мляко) и за объркване на паста
	2-3		Идеално за продължително готвене (обеми до един литър: ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности (например вода, вино, бульон, мляко)
Ниска мощност	1-2	Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване	Идеално за омекотяване на масло, леко разтапяне на шоколад и размразяване на продукти с малки размери
	1		Идеално за поддържане топло на малко количество прясно сготвени ястия и поддържане температурата на ястия и объркване на ризото
OFF	Нулева мощност	Повърхност за поставяне	Готварският плот е в позиция stand-by или изключен (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се сигнализира чрез H-L-O)

Таблица за печене

Категория храни	Ястия и начин на приготвяне	Ниво на мощност и степен на готвене			
		Първа фаза	Мощност	Втора фаза	Мощност
Паста, ориз	Прясна паста	Загряване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	7-8
	Прясна паста	Загряване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	7-8
	Варен ориз	Загряване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	5-6
	Ризото	Запържване и запичанена ястия	7-8	Готвене	4-5
Зеленчуци, варива	Варени	Загряване на водата	Booster-9	Варене	6-7
	Пържени	Затопляне на олиото	9	Пържене	8-9
	Соте	Загряване на аксесоара	7-8	Готвене	6-7
	Задушени	Загряване на аксесоара	7-8	Готвене	3-4
	Запържени	Загряване на аксесоара	7-8	Придаване на златист цвят на запържените ястия	7-8
Месо	Печено	Запичане до златист цвят в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
	На скара	Предварително загряване на съда	7-8	Запичане и от двете страни	7-8
	Запечено	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	4-5
	Със сос/задушено	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
Риба	На скара	Предварително затопляне на тенджерата	7-8	Готвене	7-8
	Със сос/задушена	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
	Пържена	Загряване на олиото или на мазнините	8-9	Пържене	7-8
Яйца	Пържени	Затопляне на тенджерата с масло или мазнини	6	Готвене	6-7
	Омлети	Затопляне на тенджерата с масло или мазнини	6	Готвене	5-6
	Рохко сварени/Твърдо сварени яйца	Загряване на водата	Booster-9	Готвене	5-6
	Палачинки	Затопляне на тенджерата с масло	6	Готвене	6-7
Сосове	Домати	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	6-7	Готвене	3-4
	Рагу	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	6-7	Готвене	3-4
	Бешамел	Подготовка на базата (разтопете масло и брашно)	5-6	Леко възвиране	3-4
Сладкиши и кремове	Яйчен крем	Възвиране на мляко	4-5	Поддържане на леко варене	4-5
	Пудинг	Възвиране на мляко	4-5	Поддържане на леко варене	2-3
	Мляко с ориз	Затопляне на мляко	5-6	Поддържане на леко варене	2-3

Поддръжка

Поддръжка на плота за готвене

Внимание! Преди каквато и да е операция, свързана с почистване или поддръжка, уверете се, че зоните на готвене са изключени и че индикаторът за остатъчна топлина е изключен.

Почистване

Готварският плот се почиства след всяко ползване.

Важно:

Не използвайте абразивни и телени гъбички. С течение на времето, употребата им може да повреди стъклената повърхност.

Не употребявайте агресивни химични почистващи препарати като спрейове за фурна или препарати за отстраняване на петна.

След всяко използване, изчакайте плота да се охлади и го почистете, за да отстраните наслоените засъхнали остатъци и петна от храна.

Захарта и храните с високо съдържание на захар увреждат готварския плот и трябва моментално да бъдат отстранени.

Солта, захарта и пясъка могат да надраскат повърхността на стъклото.

Почиствайте с мека кърпа, кухненска хартия и специални продукти за почистване на готварския плот (придържайте се към инструкциите на производителя).

НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПАРОСТРУЙКИ!!!

Важно:

В случай на случайно изтичане и обилно количество течности от тенджерите е възможно да се извърши намяса чрез клапана за разтоварване, разположен върху долната част на продукта, за да може да се отстрани всеки остатък и да може да се извърши едно почистване при максимална хигиенна безопасност.

Фиг.16

За едно пълно и задълбочено почистване може да се отстрани изцяло долната вана

Фиг.18a - 18b

Поддръжка на аспиратора

Почистване

За почистването използвайте **ЕДИНСТВЕНО** една навлажнена с неутрални течни препарати кърпа. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕТО!**

Избягвайте употребата на абразивни продукти.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СПИРТ!

Филтър против мазнини

Фиг. 15

Задържа частиците мазнина, произхождащи от готвенето.

Трябва да бъде почистен един път на месец (или когато системата за сигнализиране на запушване на филтрите сигнализира тази необходимост), с не агресивни почистващи препарати, ръчно или в миялна машина на ниски температури и на кратък цикъл.

При измиването в миялна машина металният филтър против мазнини може да се обезцвети, но неговите филтриращи свойства в никакъв случай няма да се променят.

Филтър с активен въглен

(Само за Филтрираща Версия)

Фиг. 17 — 17a — 17b — 17c

Задържа неприятните миризми, произхождащи от готвенето.

Продуктът е снабден с четири комплекта филтри, които задържат миризмите, благодарение на активния въглен. Активният въглен е вграден в една керамична структура, която го прави лесно и напълно достъпен за замърсителите, създавайки по този начин една голяма повърхност на абсорбиране.

Запушването на **керамичните филтри с активен въглен** настъпва след една значително продължителна употреба според типа кухня и честотата на почистване на филтъра за мазнини. Тези филтри за миризми могат да бъдат регенерирани термично на всеки 2/3 месеца в предварително нагрятa фурна на 200°C за един час. Регенерирането позволява една максимална трайност на филтрите от 5 години.

Установяване на повреди

КОД НА ГРЕШКАТА	ОПИСАНИЕ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	ОТСТРАНЯВАНЕ НА ГРЕШКАТА
E2	Зоната с команди се изключва поради прекалено висока температура	Вътрешната температура на електронните компоненти е прекалено висока	Изчакайте плота да се охлади преди да го използвате отново
E3	Съдът за готвене е неподходящ	Липса на магнитни свойства	Отстранете съда за готвене
E5	Проблеми в комуникацията между потребителския интерфейс и индукционния модул	Не стига електрическо захранване до модула; Захранващият кабел не е свързан правилно или е дефектен	Прекъснете захранването към плота и проверете връзката
За всички други сигнализации за грешка (E ... U ... C ...)	Свържете се със сервиза за техническо обслужване и посочете кода на отчетената грешка		

Техническо обслужване

Преди да се свържете със сервиза за техническо обслужване:

1. Уверете се, че не сте в състояние да разрешите сами проблема на базата на информацията, поместена в раздела „Установяване на повреди“.

2. Изключете и включете отново уреда, за да се уверите, че неизправността е отстранена.

Ако след въпросните проверки неизправността е все още налице, свържете се с най-близкия сервиз за техническо обслужване.

Pidage täpselt kinni selle kasutusjuhendi nõuetest. Tootja ei võta vastutust selles kasutusjuhendis toodud nõuete eiramisest tulenevate seadmega seotud probleemide, kahjude või tuleõnnetuse korral. Seade on mõeldud üksnes kodu- või tööstuslikuks kasutamiseks ja sellest tuleneva suitsu/auru äratõmbeks. Muul eesmärgil kasutamine ei ole lubatud (nt ruumide soojendamiseks). Tootja ei vastuta ebaõige kasutuse või käskude vale seadistuse korral.

Toote välimus võib erineda selle juhendi joonistel näidatust, kuid kasutus-, hooldus- ja paigaldusjuhised on sellest hoolimata samad.

Hoidke juhend tuleviku tarbeks alles. Toote müügi, üleandmise või kolimise korral tagage, et juhend jääks toote juurde.

! Lugege juhised hoolikalt läbi. Need annavad olulist teavet paigaldamise, kasutamise ja ohutuse kohta.

! Toote elektrilist seadistust ei tohi muuta.

! Enne seadme paigaldamist kontrollige, et selle osad ei oleks kahjustatud. Kui leiate kahjustusi, teavitage sellest edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

! Enne paigaldama asumist veenduge, et kõik toode osad on terved ja olemas. Kui leiate kahjustusi, teavitage sellest edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

Märkus. Juhendis sümboliga „(*)” tähistatud komponendid on valikulised lisaseadmed ning need on kaasas ainult osa mudelitega või tuleb need soetada eraldi.



Hoiatused

Tähelepanu! Järgige täpselt neid juhiseid.

– Seade ei tohi olla paigaldustööde ajal elektrivõrku ühendatud.

– Paigaldus- ja hooldustöid peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, järgides tootja juhiseid ning kohalikke kehtivaid ohutusnõudeid. Seadme osi võib parandada või asendada ainult juhul, kui seda on kasutusjuhendis spetsiaalselt nõutud.

– Seadme maandus on kohustuslik.

– Elektrijuhe peab olema piisavalt pikk, et mööbli sisse paigaldatud seadme saaks ühendada elektrivõrku.

– Et paigaldus oleks kooskõlas kehtivate ohutusnõuetega, peab seade olema varustatud sobiva automaatlülitiga, mis tagab seadme täieliku võrgust isoleerimise III kategooria ülepinge korral.

– Ärge kasutage seadmega harupistikut ega pikendusjuhet.

– Pärast paigaldamise lõpetamist ei tohi elektrilised komponendid olla enam kasutajale ligipääsetavad.

– Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel tuliseks. Olge ettevaatlik, et te tuliseid osi ei puudutaks.

– Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Hoidke lapsed seadmest ohutus kauguses ja hoidke neil silma peal, sest seadme ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel väga tuliseks.

– Südamestimulaatori ja aktiivsete terviseseadmetega inimesed peavad enne induktioonpliidi kasutamist kontrollima, kas nende seadet tohib selle pliidi läheduses kasutada.

– Kasutamise ajal ja pärast seda ärge puudutage seadme kuumenevaid osi.

– Vältige lappide või süttimisohlike materjalide kokkupuudet pliidiga niikaua, kuni kõik selle osad on maha jahtunud.

– Ärge asetage süttimisohlike materjale seadmele ega selle lähedusse.

– Kuum rasv ja õli süttivad kergesti. –

Ärge jätke pliiti järelevalveta, kui valmistate sellel rasva- või õlirikkaid toite.

- Kui pliidiplaati tekib mōra, siis lūlitage seade vālja, et vāltida elektrilōōgiohtu.
- Seade ei ole projekteeritud nii, seda vōiks sisse lūlitada eraldiseisva taimeri vōi kaugjuhtimissūsteemiga.
- Ōli- vōi rasvarikka toidu järelevalveta jātmine selle valmistamise ajal vōib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Ärge jätke pliiti toiduvalmistamise ajal järelevalveta. Kiirelt valmivat toitu tuleb jālgida pidevalt.
- Leeke ei tohi mitte mingil juhul kustutada veega. Selle asemel lūlitage seade vālja ja lāmmatage leegid nāiteks tuletaki vōi sūttimiskindla kattega. Tulekahjuoht: ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Ärge kasutage seadmega aurupuhasteid.
- Ärge asetage pliidiplaadile metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid vōi potikaasi, mis vōivad sellel kuumeneda.
- Enne seadme elektrivōrku ūhendamist kontrollige, kas andmed andmesildil (seadme alumisel küljel) sobivad elektrivōrgu ja pistiku pinge ning vōimsusega. Kahtluste korral pōõrduge vāljaōppinud elektriiku poole.

Tāhtis

- Pārast kasutamist lūlitage pliit lūlitist vālja, ärge usaldage seda, mida nāitab keedunōude detektor.
 - Vāltige vedeliku sattumist pliidile ning vedelike keetmisel vōi soojendamisel kasutage madalat kuumust.
 - Soojendavad osad ei tohi tōötada, kui neil on tūhjad potid/pannid vōi kui neil anumaid ei ole.
 - Pārast toiduvalmistamise lōpetamist lūlitage vastav keeduala vālja.
 - Ärge valmistage toitu fooliumis ega asetage otse pliidile fooliumi pakitud toitu. Alumiiniumist foolium sulab ja kahjustab pliiti pōōrdumatult.
 - Ärge soojendage pliidil konservikarpe vōi plekkpurke, mida ei ole enne avatud – need vōivad plahvatada.
- See hoiatus kehtib igat tūūpi pliidi kohta.
- Suure vōimsuse, nāiteks funktsiooni *booster* kasutamine ei sobi kōigi vedelike soojendamisel (nii ei tohi soojendada nt praadimisōli). Liigne kuumus vōib olla ohtlik. Neil juhtudel on soovitatav on kasutada vāiksemat vōimsust.
 - Pott/pann tuleb asetada otse pliidiplaadile ja keeduala keskele. Mitte mingil juhul ei tohi midagi panna pliidiplaadi ja poti/panni vahele.
 - Kōrge temperatuuri korral vāhendab seade keedualade vōimsust automaatselt.

Enne seadme puhastamist või mis tahes hooldustöö tegemist katkestage voolutoide, võttes toitekaabli pistiku pistikupesast välja või lülitades peakilbist välja seadme elektriühenduse pealüliti.

Kõigi paigaldus- ja hooldustööde tegemisel kasutage töökindaid.

Seadet ei tohi kasutada alla 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega inimesed või isikud, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, välja arvatud järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad kasutusest tulenevaid ohte.

Tuleb kontrollida, et lapsed ei mängiks seadmega.

Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teha puhastus- ja hooldustöid.

Kui õhupuhasti paigalduskohas kasutatakse gaasi või mõne muu kütteainega töötavaid seadmeid, peab kindlasti olema tagatud piisav ventilatsioon.

Õhupuhastit tuleb korrapäraselt puhastada nii seest kui ka väljast **vähemalt kord kuus**, pidades seejuures kinni hooldusjuhendis esitatud täpsetest nõuetest.

Õhupuhasti puhastusnõuete ja filtrite puhastamise või vahetamise kohustuse eiramine toob kaasa tuleohu.

Leekide kasutamine toidu valmistamisel on rangelt keelatud.

Lahtine leek kahjustab filtreid ja võib põhjustada tulekahju, seepärast tuleb selle kasutamist igal juhul vältida.

Praadimisel olge ettevaatlik, et vältida kuuma õli süttimist.

TÄHELEPANU! Kui pliidiplaat töötab, võivad õhupuhasti ligipääsetavad osad kuumeneda.

Tähelepanu! Ärge ühendage seadet elektrivõrku enne, kui paigaldamine on täielikult lõpule viidud.

Suitsu väljatõmbe tehniliste ja ohutusmeetmete valimisel pidage eranditult kinni kohalike asjakohaste volitatud ametite määrustest.

Puhastatavat õhku ei tohi suunata torusse, mis on mõeldud gaasi või mõne muu kütusega töötava seadme suitsu väljajuhtimiseks.

Kui õhupuhasti lambid on valesti paigaldatud, valitseb elektrilöögi oht – ka siis, kui seadet ei kasutata.

Õhupuhastit on keelatud kasutada, kui selle võre ei ole õigesti paigaldatud.

Paigaldamisel kasutage üksnes tootega kaasas olevaid kinnituskruvisid. Kui kruvisid kaasas ei ole, hankige õiget tüüpi kruvid. Kasutage õige pikkusega kruvisid – õiged pikkused on märgitud paigaldusjuhendis.

Kui kõõgi õhupuhastit ja mitteelektrilise toitega seadmeid kasutatakse korraga, et tohi ruumi negatiivne rõhk olla suurem kui 4 Pa (4×10^{-5} baari).

Seade on kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga 2002/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta (WEEE). Tagades toote nõuetekohase kõrvaldamise, aitab kasutaja vältida kahjulike tagajärgi keskkonnale ja tervisele.

Tootel või sellega kaasas oleval dokumentatsioonil olev



sümbol ■■■■ näitab, et toodet ei tohi käsitleda olmeprügina, vaid see tuleb anda ümbertöötlemiseks elektri- ja elektroonikaromude kogumispunkti. Kõrvaldage toode, järgides kohalikke jäätmekäitlusnõudeid. Lisateavet toote käitlemise, taaskasutuse ja ümbertöötuse kohta saab kohalikust asjakohasest ametist, olmejäätmete kogumispunkti või poest, kust toote ostsite.

Seade on projekteeritud ja valmistatud ning seda on katsetatud kooskõlas järgmiste standarditega.

- Ohutus: EN/IEC 60335-1, EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

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

- Elektromagnetiline ühilduvus: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12. Soovitused õigeks kasutuseks, et vähendada

keskkonnamõju Toiduvalmistamist alustades lülitage õhupuhastil sisse kõige väiksem võimsus ning laske sellel töötada ka paar minutit pärast toiduvalmistamise lõpetamist.

Suurendage võimsust ainult juhul, kui suitsu ja auru on suures koguses, ning kasutage funktsiooni *booster* ainult äärmuslikel juhtudel. Et lõhnade vähendamise süsteem püsiks tõhus,

asendage (sõe)filter/filtrid vajaduse korral uutega. Et

rasvafilter püsiks tõhus, puhastage seda vajaduse ilmnemisel.

Tõhususe optimeerimiseks ja müra minimeerimiseks kasutage

selles kasutusjuhendis märgitud maksimaalset

kanalisatsioonisüsteemi diameetrit.

Kasutamine

Keeduala kasutamine

Induktsioonpliidi süsteem põhineb magnetilise induktiooni füüsikalisel fenomenil. Sellise süsteemi põhiomadus on, et energia kandub otse generaatorist keedunõuni.

Eelised

Võrreldes elektriliste pliidiplaatidega saab meie induktsioonpliiti iseloomustada järgmiselt.

- **Turvalisem:** klaaspinna madalam temperatuur.
- **Kiirem:** lühem toidu soojendamise aeg.
- **Täpsem:** pliidiplaat reageerib käsklustele kohe.
- **Tõhusam:** 90% tarbitud energiast muudetakse soojuseks. Lisaks katkeb soojuse ülekanne kohe, kui keedunõu plaadilt ära võetakse. See vähendab tarbetut soojakadu.

Kasutatavad kööginõud



Kasutage ainult potte, millel on sümbol Tähtis

Pliidiplaadi püsiva kahjustuse vältimiseks ei tohi kasutada järgmisi anumeid:

- ebatasase põhjaga anumad
- emailpõhjaga metallanumad
- kareda põhjaga anumad, mis võivad pliidiplaati kriimustada
- Tuleid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnuppude paneelile.

Olemasolevate nõude kasutamine

Induktsioonsoojendamisel kasutatakse soojuse tekitamiseks magnetismi. Seega peavad kasutatavad anumad sisaldama rauda. Oma poti või panni magnetilisi omadusi saate kontrollida tavalise magnetiga. Kui anumal magnetilised omadused puuduvad, siis see kasutamiseks ei sobi.

Kööginõude soovitatav läbimõõt

TÄHTIS: vale läbimõõduga anuma korral keeduala ei käivitu.

Eri keedualadega kasutatavate anumate läbimõõdud leiate juhendi jooniste jaotisest.

Energiasääst

Parima tulemuse saavutamiseks soovime järgmist.

- Kasutage potte/panne, mille läbimõõt on sama mis keedualal.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne.
- Võimaluse korral hoidke anumatel toidu valmistamise ajal kaas peal.
- Valmistage köögivilju, kartuleid jne väikese veekogusega, et vähendada keemisele kuluvat aega.
- Energiatarvet ja toiduvalmistamise aega vähendab ka survepotite kasutamine.
- Asetage pott/pann pliidiplaadile märgitud keeduala keskele.

Ventilaatori kasutamine

Ventilaatorit saab kasutada välise väljatõmberežiimiga või sisemise filtril põhineva ringlussüsteemiga.



Õhu väljatõmbega versioon

Joonis 7

- Aur imetakse välja torusüsteemi abil (tuleb soetada eraldi), mis on kinnitatud komplektis oleva ühendustoru flantsi külge. Väljatõmbetoru diameeter peab olema sama mis ühendusrõngal:
- kandilise väljatõmbetoru korral 222 × 89 mm
 - ümmarguse väljatõmbetoru korral Ø 150 mm (*)

Lisateavet leiate kasutusjuhendi jooniste jaotisest väljatõmberežiimiga versiooni lisatarvikute lehelt.

Joonis 7c

Ühendage toode torude ja seina väljalaskeavaga. Väljalaskeava ja seina ava (ühendustoru flantsi) diameetrid peavad sobituma.

Kui torude ja seina väljalaskeava diameeter on väiksem, on õhu väljatõmbe võimsus väiksem ja müra oluliselt suurem.

Sellisel juhul ei võta tootja endale vastutust.

! Torustik peaks olema võimalikult lühike.

! Püüdke minimeerida torustiku käänakute arvu (käänaku maksimaalne nurk olgu 90°).

- Vältige torustiku järske suunamuutusi.



Filtersüsteem

Joonis 8

Enne õhu tagasi ruumi suunamist filtreeritakse see selleks otstarbeks mõeldud rasva- ja lõhnafiltritega.

Tootega on kaasas kõik vajalik standardseks paigalduseks, mille korral õhk väljub alusmööbli esimesest osast.

Komplektiga on kaasas neli ülivõimsat keraamilise aktiivsöefiltri patareid. Keraamilised filtrid on moodulitest koosnevad uuendusliikud isetaastuvad söefiltrid (vaadake lähemalt kasutusjuhendi hooldust puudutava jaotise aktiivsöefiltrite osast).

Tänu oma keemilistele ja füüsikalistele omadustele neelavad filtrid lõhnu ülitõhusalt ja on mehaaniliselt vastupidavad.

Lisateabe saamiseks vaadake kasutusjuhendi jooniste jaotisest filterrežiimiga versiooni lisatarvikute lehte.

Joonis 13b

Külastage saite www.elica.com ja www.shop.elica.com – nendelt leiate kõik nii filter- kui ka väljatõmberežiimiga versioonide komplektid, mida saab kasutada eri tüüpi paigaldustega.

Paigaldamine

Nii elektrilist kui ka mehaanilist paigaldamist tohib teha üksnes asjakohase väljaõppega töötaja.

Kodumasin on mõeldud tööpinna sisse paigaldamiseks (3–6 cm sügavusele).

Pliidiplaadi ja seina vahele peab otsa poolt jääma vähemalt 5 cm ja külgedelt 10 cm.



Elektriühendus

Joonis 3

- Eemaldage seade elektrivõrgust.
 - Paigaldustööd peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, kes tunneb kehtivaid paigaldus- ja ohutusnõudeid.
 - Tootja ei vastuta inimestele, loomadele ja esemetele põhjustatud kahjude eest, kui selle peatüki juhiseid on eiratud.
 - Elektrijuhe peab olema piisavalt pikk, et pliidiplaadi oleks võimalik töötasapinnast eemale asetada.
 - Kontrollige, et seadme all oleval andmesildil näidatud pinge sobiks elektrivõrgu pingega ruumis, kuhu seade paigaldatakse.
 - Ärge kasutage pikendusjuhet.
 - Masina maandus on seaduse järgi kohustuslik.
 - Maandusjuhe peab olema teistest juhtmetest 2 cm pikem.
 - Kui kodumasin tarnitakse ilma toitekaabli, siis kasutage kaablit, mille juhtmete ristõige kuni 7200 W võimsuse korral on vähemalt 2,5 mm². Suurema võimsuse korral peab ristõige olema 4 mm².
 - Juhtme temperatuur ei tohi üheski kohas muutuda toatemperatuurist 50 °C kõrgemaks.
 - Seade on mõeldud kasutamiseks pideva elektrivõrguga. Elektrivõrk peab olema varustatud nõuetekohase automaatlülitiga, mis tagab täieliku võrgust isoleerimise III kategooria ülepinge korral. Lülile peab olema pärast paigaldamist tagatud kiire ligipääs.
- Tähelepanu!** Enne elektrivõrgu ühenduse taastamist ja seadme töökorra kontrollimist veenduge alati, et elektrivõrgu juhe oleks õigesti paigaldatud.
- Tähelepanu!** Vaheühenduse kaablit tohib vahetada ainult volitatud teeninduskeskus.
- Märkus.** Toode on varustatud võimsuse piiramise funktsiooniga *power limiter*, mis võimaldab seadistada energiatarbimise maksimumläve (kW). Seadistus tuleb teha 2 minuti jooksul pärast toote elektrivõrgu ühendamist või kui elektrivõrk taasühendatakse. **Funktsiooni *power limiter* seadistamise täpsemad juhised leiате kasutusjuhendi jaotisest, mis puudutab funktsioneerimist.**

Paigaldamine

Enne paigaldamist tuleb teha järgmised toimingud.

- Pärast toote lahtipakkimist kontrollige, et see ei oleks transpordi ajal kannatada saanud. Probleemide ilmnmisel pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole. Enne ärge paigaldamisega alustage.
- Kontrollige, kas ostetud toote mõõtmed sobivad valitud paigaldamiskohaga.
- Lisavarustus (kotid kruvidega, garantiileht jne) võib olla transpordi ajaks pandud pakkematerjali sisse. Vaadake pakkematerjal enne selle äraviskamist hoolikalt läbi, et te ei viskaks ära vajalikke tarvikuid.
- Veenduge, et paigaldamiskoha lähedal oleks olemas elektripistik.

Mööbli süvistamiseks ettevalmistamine

- Toode ei saa paigaldada külmutusseadme, pesumasina, pliidi, ahju, nõudepesumasina ega kuivati peale.
 - Tehke mööblisse löiked ning enne pliidiplaadi kohale asetamist eemaldage laastud ja saagimisjäägid.
- TÄHTSI!** Kasutage ühekomponendilist liimhermeetikut (**S**), mille temperatuuriluvus on kuni 250°.
- Liimitavad pinnad tuleb enne paigaldamist hoolikalt puhastada, eemaldades kõik sellise, mis võib kinnitumist takistada (nt eemaldamisvahendid, konservandid, rasvad, õlid, tolm, vana liimi jäägid jne).
- Liim tuleb kanda ühtlase kihina kogu serva kogu perimeetri ulatuses.
- Pärast liimimist laske kuivada umbes 24 tundi.

Joonis 1a/1b

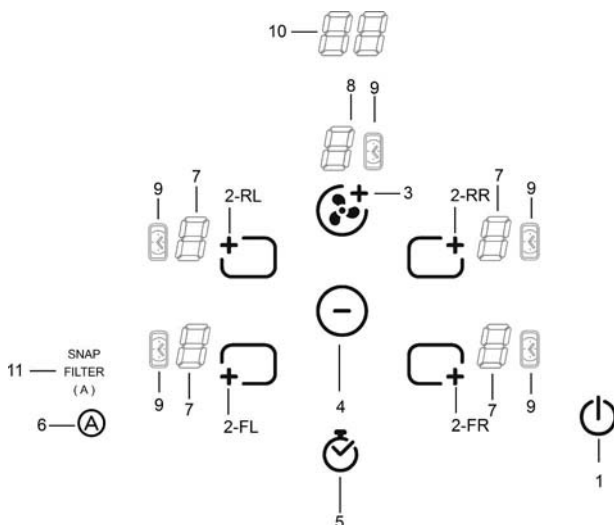
TÄHELEPANU! Kruvide ja kinnitusseadmete ebaõige ja juhiste mittevastav paigaldamine võib kaasa tuua elektrilisi ohte.

- Märkus.** Toote õigeks paigalduseks on soovitatav kinnitada torud kleeplindiga, mida iseloomustavad järgmised omadused:
- pehmest PVC-st elastne lint akrülaadil põhineva liimainega
 - vastavus standardile DIN EN 60454
 - toimib leegiaeglustina
 - pikaajaline vastupidavus
 - talub kõikumavat temperatuuri
 - kasutatav madalal temperatuuril

Töötamine

Juhtpaneel

Märkus. Käskluse valimiseks libistage üle sobiva sümboli (või vajutage sellele).



Nupud	Kuvamine/leedlambid
1. Pliidiplaadi / pliidiplaadi väljatõmbesüsteemi ON/OFF-nupp	7. Võimsuse (<i>power level</i>) kuvamine
2. Keeduala valimise nupud Võimsuse (<i>power level</i>) suurendamine	8. Tõmbekiiruse (-võimsuse) kuvamine
3. Tõmbekiiruse (-võimsuse) suurendamine	9. Aktiivse taimeri näidik
4. Võimsuse (<i>power level</i>) vähendamine Tõmbekiiruse (-võimsuse) vähendamine Taimeri aja vähendamine	10. Taimeri aja näidik
5. Taimeri aktiveerimine Taimeri aja suurendamine	11. Väljatõmbe automaatsfunktsiooni näidik Filtrite indikaator SNAP-iga funktsioneerimise näidik
6. Automaatsfunktsioonide käivituse Filtrite küllastuse lähtestamine	

KEEDUALA KASUTAMINE

Enne alustamist peaksite teadma järgmist.

Kõik selle pliidiplaadi funktsioonid on välja töötatud nii, et need vastaksid kõige rangematele ohutusnõuetele. Seepärast võtke arvesse järgmist.

• **Osa funktsioone ei aktiveeru või lülituvad automaatselt välja, kui keedualal potti/panni ei ole või kui see ei ole asetatud keeduala keskele.**

• Mõnel juhul lülituvad aktiveeritud funktsioonid mõne sekundi pärast automaatselt välja, kui valitud funktsiooni kasutamiseks on vajalik veel mõni seadistus, mida pole tehtud (nt „Lülita keedusala sisse“, kui valimata on käsk „Vali keeduala“ „Töötemperatuur“, „Lukustus“ või „Taimer“).

 **Tähelepanu!** Pikemaajalisel kasutamisel ei pruugi keeduala väljalülitumine juhtuda kohe, sest ala on jahutusrežiimil. Sellest režiimist annab juhtpaneelil märku sümbol „H“ vastava keeduala juures. Enne keeduala puudutamist oodake, kuni paneel end välja lülitab.

Keeduala kuva

Keeduala sümbolite tähendused on järgmised.

Keeduala on sisse lülitatud	
Power level (võimsustase)	
Residual heat indicator	
Pot detector	
Funktsioon <i>bridge</i> aktiivne	
Funktsioon <i>temperature manager</i> aktiivne	
Funktsioon <i>child lock</i> aktiivne	

Plaadi omadused

● **Safe activation** (turvaline aktiveerumine)

Pliit lülitub sisse ainult siis, kui keedualal on anum. Kui anumat ei ole või see eemaldatakse, siis soojendamine sisse ei lülitu või lülitub see ise välja.

● **Pot detector** (anuma detektor)

Toode tuvastab automaatselt ise, kas keedualadel on anum.

● **Safety shut down** (seiskamine turvakaalutlustel)

Turvakaalutlustel on igal keedualal maksimaalne funktsioneerimise aeg, mis oleneb valitud võimsusest.

● **Residual heat indicator** (kasutusjärgne soojus)

Kui üks või mitu keeduala välja lülitatakse, kuvatakse vastava ala juures sümbol „H“. See tähendab, et pliidiplaat võib ikka veel tuline olla.

Funktsioneerimine

Märkus. Mis tahes funktsiooni aktiveerimiseks tuleb kõigepealt aktiveerida soovitud ala.

● **Sisselülitamine**

Vajutage **pliidiplaadi/väljatõmbesüsteemi ON/OFF-nuppu**



(või libistage üle selle).

Süttiv märgutuli annab teada, et pliidiplaat/ventilaator on kasutuseks valmis.

Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.

Märkus. See funktsioon on kõigi teiste suhtes prioriteetne.

● **Keeduala valimise nupud**

Soovitud keeduala valimiseks vajutage valimisnupule  (või libistage üle selle).

● **9 võimsustaset (power level)**

Pliidil on 9 võimsustaset.

Võimsuse suurendamiseks vajutage nuppu  (või libistage üle selle).

Võimsuse vähendamiseks vajutage nuppu  (või libistage üle selle).

Võimsuse tase kuvatakse vastava ala juures sümbolitega „1...9“.

● **Power booster** (lisavõimsus)

Tootel on lisavõimsuse tase (lisaks tasemele **9**), mis on aktiivne 5 minutit. Pärast seda lülitub uuesti sisse eelmisena valitud tase.

Võimsuse suurendamiseks (suuremaks, kui on tase **9**) ehk funktsiooni *booster* sisselülitamiseks vajutage nuppu  (või libistage üle selle).

*Booster*i funktsioon kuvatakse vastava ala juures sümboliga „**P**”.

NB! Kuumutusala **4** (joonis 19) ei sea funktsioonile *power booster* taimerit.

*Power booster*i inaktiveerimiseks vajutage .

● **Bridge zones** (alade ühendamine)

Tänu funktsioonile *bridge* saab moodustada ühe suure ala, nii et alad teevad koostööd ja töötavad samal võimsustasemel. See funktsioon võimaldab toitu valmistada ka väga suurtes pottides ja küpsetusplaatides.

Koos saab kasutada esimest keeduala **master** ning selle taga asuvat nn **teisest** ala.

(Lugege selle kasutusjuhendi joonistega jaotist, et saada teada, milliste aladega saab seda funktsiooni kasutada.)

Funktsiooni *bridge* aktiveerimiseks toimige järgmiselt.

– **Valige peamine keeduala **master**** 
(ala võimsuse tase peab olema 0).

– **Hoidke nuppu**  **all**, kuni kuulete helisignaali ja nn teise keeduala juurde (7) ilmub vilkuv sümbol „**7**”.

– 3 sekundi jooksul **valige teine keeduala**.

– Seadistage töövõimsuse tase  peamisel keedualal **master**. Tase kuvatakse vastava ala juures (7).

Märkus. Funktsiooni *bridge* inaktiveerimiseks seadistage keeduala temperatuur tasemele „**7**”.

● **Temperature manager** (temperatuurihoidik)

Temperature manager on juhtimisfunktsioon, mis võimaldab hoida temperatuuri ühtlasena tasemete 0 ja 1 vahel.

Funktsioon sobib ideaalselt juba valmis toidu soojana hoidmiseks.

Funktsioon *temperature manager* aktiveerub nupu  esimesel vajutamisel.

*Temperature manager*i funktsioonil töötava keeduala juures kuvatakse sümbol „**U**”.

● **Child lock** (lapselukk)

Lapselukk ei lase lastel keedualasid või väljatõmbesüsteemi kogemata tööle panna. See keelab mis tahes funktsiooni aktiveerimise.

Lapseluku saab aktiveerida ainult sisselülitatud pliidi, kuid keedualad (ja väljatõmbesüsteem) peavad sel ajal olema välja lülitatud.

Aktiveerimine

• Kui pliidiplaadil on anumaid, siis eemaldage need.

• Vajutage ja hoidke korraga alla nuppe  **(FR)** ja



• Seejärel vajutage uuesti valimisnuppu  **(2-FR)**.

Kahekordne helisignaal annab märku funktsiooni aktiveerimisest ja ekraanil (7) kuvatakse sümbol „**L**”.

Inaktiveerimine

• Vajutage ja hoidke korraga all nuppe  **(2-FR)** ja



• Seejärel vajutage uuesti nuppu .
Kahekordne helisignaal annab märku lapseluku väljalülitumisest ja ekraanil (7) kaob sümbol „**L**”.

Ajutine inaktiveerimine: üht keeduala on võimalik kasutada ka siis, kui lapselukk on aktiveeritud. Selleks toimige nii.

• Vajutage ja hoidke all nuppe  **(2-FR)** ja .

Nüüd on võimalik pliidiplaati tavapäraselt kasutada. Lapselukk aktiveerub uuesti, kui pliidiplaat välja lülitatakse.

● Taimer

Taimer on ajamõõteseade, mille saab seadistada iga keedualaga (ka mitmele alale korraga ning ventilaatoriga). Kui seadistatud aeg saab läbi, lülitub keeduala (või ventilaator) automaatselt välja ja kasutajaid teavitatakse sellest vastava helisignaali.



Taimer käivitub, kui vajutate nupule . Kui taimer on aja lõpuni lugenud, antakse helisignaali (mis kestab 2 minutit või kuni mõne nupu vajutamiseni) ja ekraanile (10) ilmub vilkuv sümbol „00“.

Taimeri seadistamine pliidiplaadiga kasutamiseks

- Valige keeduala +.
- Taimeri seadistamise alustamiseks vajutage nupule



- Valige taimeri loendusae.



Vajutage valikunuppu , et automaatse väljalülitamise aega pikendada.



Vajutage valikunuppu , et automaatse väljalülitamise aega lühendada.

Soovi korral korrake protseduuri teiste keedualadega.

Märkus. Igale keedualale võib seadistada erineva taimeri aja. Ekraanile (10) ilmub 10 sekundiks viimati valitud keedualale seadistatud aeg, seejärel hakkab taimer aega nulli lugema.

Taimeri väljalülitamiseks toimige nii.

- Seadke taimeri väärtuseks „0“, kasutades nuppu .
- Lülitage keeduala välja, kasutades nuppu .

Märkus. Funktsioon jääb aktiivseks, kui vahepeal ei vajutata muid nuppe.

Märkus. Taimerit kasutava keeduala kõrvale ilmub sümbol



● Munataimer

Munataimer on ajamõõteseade, mis töötab keedualadest (ja ventilaatorist) eraldi. Kui seadistatud aeg saab läbi, teavitatakse kasutajat sellest vastava helisignaali.



Munataimeri aktiveerimiseks hoidke nuppu .

Märkus. Munataimeri aega saate reguleerida samamoodi nagu tavalise taimeri aega.

● Power limitation (võimsusepiirang)

Võimsusepiirangu funktsioon võimaldab seadistada seadme töötama nii, et maksimaalne tarbimine ei ole suurem kui 3,1 kW.

Märkus. Seadistus tuleb teha, siis kui plaat on välja lülitatud,

ilma et vajutataks nuppu , 2 minuti jooksul pärast toote elektrivõrku ühendamist või kui elektrivõrk taasühendatakse.

Võimsusepiirangu seadistamiseks toimige nii.

– Vajutage nuppu .

– Hoides all nuppu , vajutage ja laske lahti nupp .

– Kuulete lühikest helisignaali.

– Hoides all nuppu , vajutage ja laske lahti nupp (2-FL).

– Nüüd võite nuppu lahti lasta.

Ala FL ekraan (7) kuvab üksteise järel sümboleid „C“ ja „0“, mis tähendab, et seadistamisega võib alustada.

Ala RL ekraan (7) kuvab parasjagu aktiivset seadistust.**
0 = 7,4 kW
1 = 3,1 kW

** Vaikeseadistus on 7,4 kW.

– Võimsuspiirangu seadistuse muutmiseks vajutage nuppu + (2-FL).

– Tehtud valiku salvestamiseks vajutage nuppu 2 sekundiks alla. Aktiveeritud seadistusest annab märku pikem helisignaali.

– Funktsioonist väljumiseks vajutage nuppu .

VENTILAATORI KASUTAMINE

● Sisselülitamine

Vajutage pliidiplaadi/ventilaatori ON/OFF-nuppu  (või libistage üle selle).

Süttiv märgutuli annab teada, et pliidipaati/ventilaator on kasutuseks valmis.

Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.

Märkus. Funktsioon on kõigi teiste suhtes prioriteetne.

● Ventilaatori sisselülitamine

Ventilaatori aktiveerimiseks vajutage nuppu  (või libistage üle selle).

● Tõmbekiirus (-võimsus)

Tõmbekiiruse (-võimsuse) suurendamiseks (0–10) vajutage

nuppu  (või libistage üle selle).

Tõmbekiiruse (-võimsuse) vähendamiseks (10–0) vajutage

nuppu  (või libistage üle selle).

● Taimer

Taimer käivitub mis tahes kiirusel, kui vajutate nuppu .

Ekraanil (10) kuvatakse ajaloendus,

ekraanile (8) ilmub sümbol .

Taimeri reguleerimine ventilaatori kasutamiseks

Eelseadistatud väljalülitamise aegu on võimalik ise muuta.

Aegu saab muuta, kui taimer on aktiveeritud.

Vajutage nuppu , et automaatse väljalülitamise aega pikendada.

Vajutage nuppu , et automaatse väljalülitamise aega vähendada.

● Filtrite küllastumise näidik

Õhupuhasti annab märku, kui filtreid on vaja hooldada.

Leed „FILTER” (11) süttib põlema.

● filtri küllastumise lähtestamine

Kui filtrid on hooldatud, vajutage pikemalt alla nupp . Leed FILTER kustub ja näidiku loendur läheb nulli.

● Automaatne funktsioneerimine

Õhupuhasti valib ise kõige sobivama kiiruse, kohandades tõmbevõimsust selle järgi, millise võimsusega töötavad keedualad.

Selle funktsiooni aktiveerimiseks tehke nii.

Vajutage lühidalt alla nupp . Leed „(A)” (11) hakkab põlema, näidates, et õhupuhasti töötab sellel režiimil.

● Õhupuhasti automaatne funktsioneerimine koos seadmega SNAP®

Ühenduse loomiseks õhupuhasti ja seadme SNAP® vahel lugege **SNAPiga** kaasas olevat kasutusjuhendit või külastage saiti www.elica.com.

Märkus. SNAP® on täiendav õhupuhastusseade mis suudab õhupuhastiga koostööd teha.

Selle funktsiooni aktiveerimiseks tehke nii.

Vajutage lühidalt nuppu  – leed „(A)” ja leed **SNAP** (11) hakkavad põlema, andes teada, et õhupuhasti töötab sellel režiimil.

Võimsuste tabel

Kasutatav võimsus		Toidu valmistamine	Kasutamine (viited toetuvad kogemusele ja toiduvalmistamise harjumustele)
Maks. võimsusel	Boost	Kiire soojendamine	Parim toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks - vee viimiseks keemistemperatuurile või söögi vedelike kiireks soojendamiseks.
	8-9	Praadimine - keetmine	Parim pruunistamiseks, toiduvalmistamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keetmiseks
Suurel võimsusel	7-8	Pruunistamine, praadimine, keetmine, grillimine	Parim pruunistamiseks, keemistemperatuuril hoidmiseks, grillimiseks (lühiajaliselt 5—10 minutit)
	6-7	Pruunistamine, röstimine, hautamine, aeglasel tulel küpsetamine, grillimine	Parim praadimiseks, õrnalt keemas hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmise ajavahemikuga, 10-20 minutit), lisatarvikute soojendamiseks.
Keskmisel võimsusel	4-5	Küpsetamine, hautamine, praadimine, grillimine	Parim madalal temperatuuril toidu valmistamiseks, kergete muldidega keetmiseks, küpsetamiseks (pikaajaliselt) Pastal kreemjaks minna laskmiseks
	3-4	Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Parim pikaajaliseks toiduvalmistamiseks (riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim), pasta keetmiseks.
	2-3		Parim pikemaajaliseks küpsetamiseks (mahud alla liitri: riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim).
Madalal võimsusel	1-2	Sulatamine - soojas hoidmine - kreemjaks laskmine	Parim või sulatamiseks, šokolaadi sulatamiseks, väiksemõõdulise külmutatud toidu sulatamiseks
	1		Parim värskest valminud väikese koguse toidu soojana hoidmiseks või nõude soojendamiseks või risotto kreemjaks laskmiseks
OFF	Nullvõimsusel	Toetuspind	Pliidiplaat stand-by režiimil või väljalülitatud (võimalik, et on jääksoojust, märgitud H-L-O)

Toiduvalmistamise tabel

Toiduained	Toidu tüüp	Kasutatav võimsus, toiduvalmistamise faas			
		Alguses	Võimsus	Lõpus	Võimsus
Pasta, riis	Värske pasta	Vee soojendamine	Booster-9	Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine	7-8
	Värske pasta	Vee soojendamine	Booster-9	Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine	7-8
	Keedetud riis	Vee soojendamine	Booster-9	Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine	5-6
	Risotto	Praadimine ja röstimine	7-8	Valmistamine	4-5
Köögiviljad	Keedetud	Vee soojendamine	Booster-9	Keetmine	6-7
	Praetud	Õli soojendamine	9	Praadimine	8-9
	Kiire praadimine	Lisade soojendamine	7-8	Valmistamine	6-7
	Hautised	Lisade soojendamine	7-8	Valmistamine	3-4
	Rasvas praetud	Lisade soojendamine	7-8	Rasvas praetud kuldpruun	7-8
Liha	Praad	Õliga kuldpruuniks muutma (või võimsusel 6)	7-8	Valmistamine	3-4
	Grillimine	Poti soojendamine	7-8	Mõlemalt küljelt grillimine	7-8
	Pruunistamine	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	7-8	Valmistamine	4-5
	Hautis	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	7-8	Valmistamine	3-4
Kala	Grillimine	Poti soojendamine	7-8	Valmistamine	7-8
	Hautis	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	7-8	Valmistamine	3-4
	Praetud	Õli või rasva soojendamine	8-9	Praadimine	7-8
Muna	Praetud	Panni soojendamine või või rasvaga	6	Valmistamine	6-7
	Omlett	Panni soojendamine või või rasvaga	6	Valmistamine	5-6
	Kõvaks/pehmeks keedetud muna	Vee soojendamine	Booster-9	Valmistamine	5-6
	Pannkoogid	Panni soojendamine võiga	6	Valmistamine	6-7
Kastmed	Tomatipõhine	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	6-7	Valmistamine	3-4
	Hakklihakaste	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	6-7	Valmistamine	3-4
	Besciamella	Põhja ettevalmistamine (või sulatamine jahus)	5-6	Kergelt keema viimine	3-4
Magustoidud, kreemid	Kreem	Piima keema viimine	4-5	Kergelt keemas hoidmine	4-5
	Puding	Piima keema viimine	4-5	Kergelt keemas hoidmine	2-3
	Riis piimaga	Piima soojendamine	5-6	Kergelt keemas hoidmine	2-3

Hooldus

Kütteplaadi hooldus

Tähelepanu! Enne mis tahes puhastus- või hooldustööd kontrollige, kas keedualad on välja lülitatud ja soojusanduri märgutuli välja lülitunud.

Puhastamine

Pliidiplaati peab puhastama pärast iga kasutuskorda.

Tähtis

Ärge kasutage abrasiivseid nuustikuid ega traatkäsnu. Nende kasutamine võib klaasi ajapikku rikkuda.

Ärge kasutage keemilisi ärritavaid puhastusvahendeid, nagu ahjuspreid või plekieemaldajad.

Laske pärast iga kasutamist pliidi jahtuda ja puhastage see seejärel toidujääkidest ja -plekkidest.

Suhkur ja suure suhkrisaldusega toiduained kahjustavad pliidiplaati – need tuleb eemaldada kohe.

Sool, suhkur ja liiv võivad klaasist pinda kriimustada.

Kasutage pliidi puhastamiseks pehmet lappi, majapidamispaperit või spetsiaalseid pinna puhastamise tooteid (järgige tootja juhiseid).

ÄRGE KASUTAGE AURUPUHASTEID!

Tähtis

Kui toiduvalmistamise anumast on pliidiplaadile sattunud suurem hulk vedelikku, saab selle eemaldamiseks kasutada seadme alumisel küljel asuvat väljalaskeklappi. Nii saab jäägid korralikult eemaldada ja toote põhjalikult ära puhastada.

Joonis 16

Põhjalikumaks puhastamiseks võib alumise vanni küljest ära võtta.

Joonised 18a ja 18b

Õhupuhasti hooldamine

Puhastamine

Puhastamiseks tohib kasutada **ainult** neutraalse vedela puhastusvahendiga niisutatud lappi. **PUHASTAMISEKS EI TOHI KASUTADA TÖÖRIISTU VÕI -VAHENDEID.**

Vältige abrasiivseid aineid sisaldavaid tooteid.

ÄRGE KASUTAGE ALKOHOOLI.

Rasvafilter

Joonis 15

Eemaldab õhust toiduvalmistamisest tulenevad rasvaosakesed.

Filtrit tuleb puhastada kord kuus (või kui filtri küllastumise märguanne teavitab vajadusest puhastada), pestes seda käsitsi ja mittesööbiva pesuvahendiga või nõudepesumasinas madalal temperatuuril ja lühikese pesutsükliga.

Metallist rasvafiltri pesemisel nõudepesumasinas võib selle värvus muutuda, kuid see ei muuda kuidagi filtri tööomadusi.

Aktiivsöefiltrid

(üksnes filtersüsteemi korral)

Joonised 17, 17a, 17b, 17c

Eemaldab toiduvalmistamisel tekkivad ebameeldivad lõhnad.

Tootega on kaasas neli filtri patareid, mis eemaldavad lõhnad tänu aktiivsöele.

Aktiivsüsi on ühendatud keraamilise struktuuriga nii, et tänu ülihästi imavale pinnale püüab see mustuse lihtsasti ja täielikult kinni.

Aktiivsöel põhinevad keraamilised filtrid küllastuvad lühema või pikema aja jooksul, olenevalt toiduvalmistamise tüübist ja rasvafiltri puhastamise korrapärasusest. Neid lõhnafiltreid saab terminiselt ennistada, kui hoida neid iga 2–3 kuu järel tund aega 200-kraadises eelsoojendatud ahjus. Ennistamise korral püsivad filtrid töökorras kuni 5 aastat.

Rikete diagnostika

VEAKOOD	KIRJELDUS	VÕIMALIK PÕHJUS	VEA EEMALDAMINE
E2	Nupud lülituvad liiga kõrge temperatuuri tõttu välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Oodake enne uuesti kasutama hakkamist, et pliit jahtuks.
E3	Ebasobiv anum.	Magnetilised omadused halvenevad.	Eemaldage anum.
E5	Kasutajaliidese ja induktsoonimooduli ühendumisprobleemid.	Elektriühendus ei jõua moodulini. Toitekaabel on valesti ühendatud või katki.	Eemaldage pliit võrgust ja kontrollige ühendust.
Kõikide muude veateavituste korral (E ... U ... C ...)	Helistage teenindusse ja teatage veakood.		

Teenindus

Enne teenindusse helistamist tehke järgmist.

1. Kontrollige „Rikete diagnostika” jaotisest, kas probleemi on võimalik ise lahendada.
2. Lülitage seade sisse ja välja – see võib probleemi lahendada.

Kui rike pärast eespool kirjeldatud kontrole ei kao, siis pöörduge lähimasse teenindusse.

Cieši sekojiet norādījumiem šajā rokasgrāmatā. Mēs neuzņemamies atbildību par jebkādām problēmām, bojājumiem vai ugunsgrēkiem, kas tiek izraisīti ierīcē, neievērojot šajā rokasgrāmatā norādītās instrukcijas. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājas apstākļos ēdiena gatavošanai un gatavošanas laikā radīto dūmu iesūkšanai. Nav atļauts neviens cita veida pielietojums (piem., telpu sildīšanai). Ražotājs neuzņemam atbildību par nepareizu izmantošanu vai vadības ierīču nepareizu iestatīšanu.

Produktam var būt atšķirīgs ārējais izskats, salīdzinot ar šīs rokasgrāmatas zīmējumos attēloto, tomēr lietošanas, tehniskās apskates un uzstādīšanas norādījumi nemainās.

Ir svarīgi saglabāt šo rokasgrāmatu tā, lai tā būtu viegli pieejama visu laiku. Ja ierīce tiek pārdota, nodota vai pārvietota, pārliecinieties, vai rokasgrāmata joprojām ir kopā ar izstrādājumu.

! Uzmanīgi izlasiet šo instrukciju: tā satur svarīgu informāciju par uzstādīšanu, izmantošanu un drošību.

! Neveiciet izstrādājuma elektriskās instalācijas izmaiņas

! Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, vai visas tās sastāvdaļas ir bez bojājumiem. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.

! Pārbaudiet produkta veselumu pirms tā uzstādīšanas turpināšanas. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.

Piezīme: Elementi, kas apzīmēti ar simbolu "(*)", ir izvēles piederumi, kas tiek piegādāti tikai ar dažiem modeļiem, vai arī elementi, kas netiek piegādāti, bet, kurus var iegādāties.



Brīdinājums

Uzmanību! Rūpīgi sekojiet zemāk norādītajām instrukcijām.

- Pirms jebkādu montāžas darbu veikšanas ierīce ir jāatvieno no strāvas padeves.

- Uzstādīšanas vai apkopes darbus jāveic kvalificētam speciālistam saskaņā ar ražotāja norādījumiem un atbilstoši spēkā esošajiem vietējiem noteikumiem par drošību. Nelabojiet vai nomainiet ierīces daļas, ja vien tas nav īpaši norādīts lietošanas rokasgrāmatā.

- Ierīce obligāti jāieņem.

- Strāvas vadam jābūt pietiekami garam, lai ierīci, kas iebūvēta mēbelē, varētu pieslēgt elektrotīklam.

- Lai uzstādīšana atbilstu spēkā esošajiem drošības standartiem, tai jābūt aprīkotai ar galveno slēdzi, kas nodrošina elektrotīkla pilnīgu atslēgšanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos, saskaņā ar uzstādīšanas noteikumiem.

- Neizmantojiet daudzvietīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus.

- Kad uzstādīšana ir pabeigta, elektriskās sastāvdaļas vairs nedrīkst būt pieejamas lietotājam.

- Ierīce un tās pieejamās daļas kļūt ļoti karstas lietošanas laikā. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem.

- Uzmaniet bērnus, lai tie nerotaļātos ar ierīci; aizsargājiet bērnus un uzraugiet tos, jo pieejamās daļas lietošanas laikā var sakarst.

- Elektrokardiostimulatoru un aktīvo implantu lietotāju gadījumā pirms indukcijas plīts lietošanas ir svarīgi pārbaudīt, vai stimulators ir saderīgs ar ierīci.

- Lietošanas laikā un pēc tam nepieskarieties ierīces sildelementiem.

- Izvairieties saskari ar drānu vai citu degošu materiālu, iekams ierīces visas daļas nav pietiekami atdzisušas

- Nenovietojiet viegli uzliesmojošus materiālus uz ierīces vai tās tuvumā.

- Pārkaršu šķidrumi un eļļa var viegli aizdegties. Uzraugiet pārtikas produktu gatavošanu, kas bagāti ar taukiem un eļļu.
- Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu elektriskās strāvas trieciena iespēju.
- Ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Gatavošana uz plīts ar eļļu vai taukiem, ja netiek uzraudzīta, var būt bīstama un var izraisīt ugunsgrēku.
- Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.
- NEKAD nedzēsiet liesmas ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu. Ugunsbīstamība: nenovietojiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.
- Neizmantojiet tvaika tīrītājus.
- Nenovietojiet metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus uz plīts virsmas, jo tie var pārkarst.
- Pirms modeļa pieslēgšanas elektrotīklam: pārbaudiet datu plāksnīti (piestiprināta ierīces apakšējā daļā), lai pārliecinātos, vai spriegums un jauda atbilst tīklam un, vai kontaktligzda ir piemērota. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Svarīgi:

- Pēc lietošanas izslēdziet plīti, izmantojot tās vadības ierīci, nevis palaužieties uz virtuves piederumu detektoru.
- Izvairieties no šķidruma izlīšanas; tāpēc, vārot vai sildot šķidrumu, samaziniet siltuma padevi.
- Neatstājiet sildelementus ieslēgtus ar tukšiem katliem un pannām vai bez katliem.
- Kad gatavošana ir pabeigta, izslēdziet attiecīgo zonu.
- Gatavojot nekad neizmantojiet alumīnija folijas loksnes vai arī produktus, kas iepakoti alumīnijā, nekad nenovietojiet tieši uz plīts. Alumīnijs var izkust un neatgriezeniski sabojāt ierīci.
- Nekad nekarsējiet skārda bundžu vai burku, kas satur pārtikas produktus, iepriekš to neatverot: tā var uzsprāgt! Šis brīdinājums attiecas uz visu citu veidu plīts virsmām.
- Lielas jaudas izmantošana, piemēram, Booster (palielināšana) funkcija, nav piemērota dažu šķidrumu, piemēram, cepšanas eļļas sildīšanai. Pārmērīgs karstums var būt bīstams. Šādos gadījumos mēs iesakām izmantot zemāku jaudu.
- Katli jānovieto tieši uz plīts virsmas, un tiem jābūt centrētiem. Nekādā gadījumā neievietojiet neko starp katlu un plīts virsmu.
- Situācijā ar augstu temperatūru ierīce automātiski samazina gatavošanas zonu jaudas līmeni.

Pirms jebkurām tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbībām, atslēdziet produktu no tīkla, izņemot kontaktdakšu vai izslēdzot dzīvesvietas galveno slēdzi.

Veicot visas uzstādīšanas un tehniskās apkopes darbības, lietojiet darba cimdus. Šo iekārtu drīkst izmantot bērni, kas sasnieguši vismaz 8 gadu vecumu, un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai arī bez pieredzes vai nepieciešamajām zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas, vai pēc tam, kad tās ir saņēmušas norādījumus par ierīces drošu izmantošanu un izpratušas ar to saistītos riskus.

Bērni ir jāuzrauga, lai tie nespēlētos ar iekārtu.

Tīrīšanu un tehnisko apkopi nevar veikt bērni bez uzraudzības.

Telpā ir jābūt pietiekamai ventilācijai, kad virtuves tvaiku nosūcējs tiek vienlaicīgi lietots ar citām gāzu vai citu degvielu dedzināšanas iekārtām.

Tvaiku nosūcējs ir bieži jātīra gan no iekšienes, gan no ārpuses (VISMAZ VIENU REIZI MĒNESĪ), tomēr rūpīgi ievērojiet to, kas ir norādīts tehniskās apkopes norādījumos.

Tvaiku nosūcēja tīrīšanas un nomaiņas, kā arī filtru tīrīšanas noteikumu neievērošana izraisa ugunsgrēka risku.

Ir stingri aizliegts gatavot ēdienu uz atklātas liesmas.

Atklātas liesmas izmantošana ir kaitīga filtriem un var izraisīt ugunsgrēkus, tādēļ no tās ir jāizvairās visos gadījumos.

Cepšana ir jāveic uzraudzībā, lai izvairītos no tā, ka eļļa pārkarst un aizdegas.

UZMANĪBU! Kad plīts ir darbībā, tvaiku nosūcēja pieejamās daļas var sakarst.

Uzmanību! Nepieslēdziet iekārtu pie elektrotīkla, kamēr uzstādīšana nav pilnībā pabeigta.

Attiecībā uz tehniskajiem un drošības pasākumiem, kas ir jāpiemēro dūmgāžu izvadei, stingri ievērojiet to, kas ir paredzēts vietējo likumdevēju noteikumos.

Iesūktais gaiss nav jānovirza cauruļvadā, kas tiek lietots tādu dūmgāžu izvadei, kas ir radītas ar gāzu vai citu degvielu dedzināšanas iekārtām.

Nelietojiet tvaiku nosūcēju vai neatstājiet to bez pareizi uzstādītām lampām iespējamā elektrotrieciena riska dēļ.

Nekad nelietojiet tvaiku nosūcēju bez pareizi uzstādīta režģa!

Lietojiet tikai tās stiprinājuma skrūves, kas tiek piegādātas komplektācijā ar produktu tā uzstādīšanai, ja tās nav komplektācijā, iegādājieties pareiza veida skrūves. Lietojiet pareizu skrūvju garumu, kas ir norādītas Uzstādīšanas rokasgrāmatā.

Kad virtuves tvaiku nosūcējs un ierīces, kas tiek darbinātas ar enerģiju, kas nav elektrība, darbojas vienlaicīgi, negatīvajam spiedienam telpā nav jābūt lielākam par 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Pārļiecinieties, vai šis produkts tiek apglabāts pareizi; tas palīdzēs novērst iespējamās negatīvās sekas, kas var tikt atstātas uz vidi un veselību.



Simbols  uz izstrādājuma vai pavaddokumentiem norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst uzskatīt par sadzīves atkritumu, bet tas jānodod piemērotā savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Atbrīvojoties no izstrādājuma saskaņā ar vietējiem noteikumiem par atkritumu apglabāšanu. Lai iegūtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo iestādi, sadzīves atkritumu savākšanas pakalpojumu dienestu vai veikalu, kur produkts tika iegādāts.

Iekārta ir izstrādāta, pārbaudīta un īstenota saskaņā ar šādiem standartiem:

- Drošība: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Veiktspēja: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Padomī pareizai lietošanai, lai samazinātu ietekmi uz apkārtējo vidi: Kad sākat gatavošanu, ieslēdziet tvaiku nosūcēju minimālā ātrumā, atstājot to ieslēgtu dažas minūtes arī pēc tam, kad esat pabeiguši gatavošanu. Palieliniet ātrumu tikai lielā dūmu un tvaiku daudzumā, lietojot palielināšanas funkciju tikai ārkārtas gadījumos. Lai uzturētu smaku samazināšanas sistēmu efektīvu, nomainiet, kad nepieciešams, ogles filtru/-us. Lai uzturētu tauku filtru efektīvu, nepieciešamības gadījumā iztīriet to. Lai optimizētu efektivitāti un samazinātu troksni, lietojiet maksimālo šajā rokasgrāmatā norādīto cauruļvadu sistēmas diametru.

Izmantošana

Plīts virsmas izmantošana

Indukcijas gatavošanas sistēma balstās uz magnētiskās indukcijas fizisko fenomenu. Galvenā iezīme šajā sistēmā ir enerģijas tieša pārvadīšana no ģeneratora uz katlu.

Priekšrocības.

Salīdzinot ar elektriskajām plītnīm, jūsu indukcijas plīts ir:

- **Drošāka:** zemāka temperatūra uz stikla virsmas.
- **Ātrāka:** īsāks pārtikas sakaršanas laiks.
- **Precīzāka:** plakne nekavējoties reaģē uz jūsu komandām.
- **Efektīvāka:** 90% patērētās enerģijas tiek pārvērsta siltumā. Turklāt, noņemot katlu no plīts virsmas, siltuma pārvade tiek nekavējoties pārtraukta, izvairoties no lieka siltuma zuduma.

Trauki gatavošanai



Izmantojiet tikai katlus ar simbolu

Svarīgi:

lai novērstu plīts virsmas neatgriezenisku bojājumu, neizmantojiet:

- traukus, kuru dibens nav pilnīgi plakans;
- metāla traukus ar emaljētu dibenu;
- traukus ar rauļu virsmu, lai nesaskrāpētu plīts virsmu;
- nekad nenovietojiet karstu katlu un pannu uz plīts virsmas vadības panela.

Esošie trauki

Indukcijas gatavošanai tiek izmantots magnētisms, lai ražotu siltumu. Tādēļ traukiem jābūt izgatavotiem no dzelzs. Vai katla materiāls ir magnētisks, jūs varat pārbaudīt ar vienkārša magnēta palīdzību. Katli nav piemēroti lietošanai, ja nav magnētiski.

Ieteicamie katlu diametri

SVARĪGI: ja katlu izmēri nav pareizi, gatavošanas zonas neieslēdzas

Lai atrastu katla attiecīgo diametru, kas jāizmanto katrai zonai, skatiet šajā rokasgrāmatā norādīto sadalju.

Enerģijas taupīšana

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, mēs iesakām:

- Izmantojiet katlus un pannas, kuru apakšējais diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru.
- Izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakānu dibenu.
- Ja iespējams, gatavošanas laikā uzlieciet katliem vākus.
- Dārzenus, kartupeļus, u.c. vāriet nelielā ūdens daudzumā, lai saīsinātu gatavošanas laiku.
- Izmantojot spiediena katlu, vēl vairāk tiek samazināts enerģijas patēriņš un gatavošanas laiks
- Novietojiet katlu gatavošanas zonas centrā, kas apzīmēts uz plīts virsmas.

Aspiratora lietošana

Īesūkšanas sistēma var tikt lietota iesūkšanas versijā ar izvadi uz āru vai filtrējošā versijā ar iekšējo recirkulāciju.



Iesūkšanas versija

7. att.

Tvaiki uz ārpusi tiek izvadīti ar caurulēm (jāiegādājas atsevišķi), kas tiek piestiprinātas pie komplektācijas savienojuma atloka.

Izplūdes caurules diametram ir jābūt vienādam ar savienojuma gredzena diametru:

- tainstūra izvades gadījumā 222 x 89 mm
- apaļas izvades gadījumā Ø 150 mm (*)

Papildu informāciju skatiet iesūkšanas versijas piederumu lapā, kas atrodas šīs rokasgrāmatas ilustrētajā daļā.

7c att.

Pieslēdziet produkta caurules un izplūdes atveres pie sienas atveres ar diametru, kas ir vienāds ar gaisa izplūdes diametru (savienojuma atloks).

Mazāka diametra cauruļu un izplūdes atveru lietošana izraisīs iesūkšanas veiktspējas samazināšanos un krasu trokšņa līmeņa palielināšanos.

Tādēļ mēs par to neuzņemamies atbildību.

! Lietojiet pēc iespējas īsāku cauruļvadu.

! Lietojiet cauruļvadu ar pēc iespējas mazāku izliekumu skaitu (maksimālais izliekuma leņķis: 90°).

! Izvairieties no krasām cauruļvada diametra izmaiņām.



Filtrējošā versija

8. att.

Iesūktais gaiss tiks filtrēts caur atbilstošiem tauku filtriem un smaku novēršanas filtriem, pirms tas tiks ievadīts atpakaļ telpā.

Produkts tiek piegādāts ar visu nepieciešamo standartā uzstādīšanai ar gaisa izvadi mēbeles cokola priekšējā daļā.

Iepakojumā ir jau iekļauti visaugstākās veiktspējas četri aktīvās ogles keramikas filtru akumulatori. Keramikie filtri ir inovatīvi modulārie ogles filtri, kas reģenerējas (skatiet šo rokasgrāmatu nodaļā "Tehniskā apkope - Aktīvās ogles filtri").

Ķīmiski fiziskās īpašības ļauj sasniegt smaku novēršanas augstu efektivitāti un augstu mehānisko pretestību.

Papildu informāciju skatiet filtrējošās versijas piederumu lapā, kas atrodas šīs rokasgrāmatas ilustrētajā daļā.

13b att.

Skatiet mājas lapas www.elica.com un

www.shop.elica.com, lai pārbaudītu pieejamo komplektu pilnu klāstu, lai varētu veikt dažādas uzstādīšanas gan ar filtrēšanu, gan ar iesūkšanu.

Ierīkošana

Elektrisko un mehānisko sistēmu uzstādīšana jāveic kvalificētam speciālistam.

Elektroierīce ir paredzēta ievietošanai darba virsmā (biezums 3-6 cm)

Minimālajam attālumam no plīts virsmas līdz sienai jābūt vismaz 5 cm priekšpusē, un vismaz 10cm no sāniem.



Elektriskā pieslēgšana

Att. 3

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla

-Uzstādīšana jāveic kvalificētam personālam, kas iepazinies ar piemērojamajiem uzstādīšanas un drošības standartiem.

-Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par personām, dzīvniekiem vai lietām gadījumā, ja netiek ievērotas šīs sadaļas vadlīnijas.

-Strāvas vadam jābūt pietiekami garam, lai varētu plīts virsmu varētu izņemt no darba virsmas

-Pārļiecinieties, vai spriegums datu plāksnītē, kas piestiprināta ierīces apakšējā daļā, atbilst spriegumam telpā, kurā tā tiks uzstādīta.

-Neizmantojiet pagarinātājus.

- Sazemējums ir obligāts saskaņā ar likumu

- Sazemējuma elektriskajam kabelim jābūt 2 cm garākam par pārējiem kabeļiem.

-Gadījumā, ja elektroierīce nav aprīkota ar strāvas vadu, izmantojiet vadu ar minimālo vadošo dzīslu šķēsgriezumu 2,5 mm² jaudai līdz 7200 vatiem; savukārt augstākai jaudai tam jābūt 4 mm²).

- Nevienā no kabeļa punktiem temperatūra nedrīkst pārsniegt 50°C apkārtējās vides temperatūru.

- Ierīce ir paredzēta pastāvīgai pieslēgšanai elektrotīklam, tāpēc pieslēgums fiksētam tīklam jāveic, izmantojot galveno standarta slēdzi, kas nodrošina pilnīgu tīkla atslēgšanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos un ir viegli pieejams pēc ierīces uzstādīšanas.

Uzmanību! Pirms ķēdes atkārtotas pieslēgšanas un tā pareizas darbības pārbaudīšanas, vienmēr pārbaudiet, vai tīkla vads ir pareizi uzstādīts.

Uzmanību! Starpsavienojuma kabeļa nomaiņa jāveic pilnvarotam servisa personālam.

Piezīme : produkts tiek piegādāts ar jaudas ierobežošanas funkciju, kas ļauj iestatīt maksimālo absorbcijas robežlielumu kw

Iestatījumi ir jāveic tajā brīdī, kad produkts tiek pieslēgts elektrotīklam vai kad elektrotīkls tiek pieslēgts no jauna (2 nākošajās minūtēs). **Power Limitation (Jaudas ierobežošanas) funkcijas iestatījumu veikšanas secību skatiet šīs rokasgrāmatas nodaļā "Darbība".**

Ierīkošana

Pirms sākt uzstādīšanu:

- Pēc izstrādājuma izsaiņošanas pārbaudiet, vai transportēšanas laikā tas nav bojāts, un problēmu gadījumā, pirms turpināt instalēšanu, sazinieties ar izplatītāju vai klientu apkalpošanas centru.
- Pārbaudiet, vai iegādātā izstrādājuma izmēri atbilst uzstādīšanas vietai.
- Pārbaudiet, vai iepakojumā nav (transporta iemeslu dēļ) komplektācijas materiālu (piemēram, aploksnes ar skrūvēm, garantijas, u.c.), kas jāizņem un jāuzglabā.
- Arī pārbaudiet, vai uzstādīšanas platības tuvumā ir pieejamas elektrības kontaktligzdas

Iebūvējamo mēbeļu izkārtojums:

- Produkts nevar tikt uzstādīts virs dzešēšanas ierīcēm, trauku mazgājamām mašīnām, sildītājiem, krāsnīm, mazgātājiem un žāvētājiem.
- Visu veidu mēbeles griešanas darbus veiciet pirms plīts virsmas ievietošanas un tad rūpīgi novāciet šķembas vai zaģu skaidu atkritumus.

SVARĪGI: lietojiet vienas sastāvdaļas hermētiķi (**S**), kas ir izturīgs pret augstām temperatūrām - līdz 250° ; pirms uzstādīšanas apstrādājamās virsmas ir rūpīgi jānotīra, notīrot jebkuru vielu, kas varētu traucēt pielipšanu (piem.: veidņu smērvielas, konservantus, taukus, eļļas, pulverus, vecu līmvielu atlikumus utt.); līme vienmērīgi ir jāuzklāj rāmja perimetra iekšienē; pēc līmēšanas ļaujiet līmvielai nožūt apmēram 24 stundas.

Att. 1a /1b

UZMANĪBU! Ja skrūves un stiprinājumi netiek uzstādīti saskaņā ar šiem norādījumiem, var tikt izraisīti elektriskās strāvas iedarbības apdraudējumi.

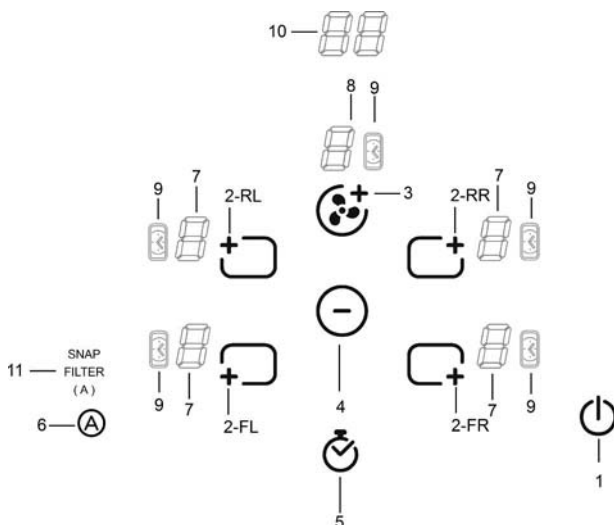
Piezīme: pareizai produkta uzstādīšanai ir ieteicams aptīt caurules ar līmvielu, kurai ir šādi raksturlielumi:

- elastīga mīksta PVC plēve ar akrila bāzes līmi
- atbilst standartam DIN EN 60454
- liesmas slāpētājs
- lieliska izturība pret novecošanu
- izturība pret temperatūras izmaiņām
- lietojams zemās temperatūrās

Darbošanās

Vadības panelis

Piezīme: Lai atlasītu komandas, vienkārši pieskarti (nospiediet) simboliem, kas tās pārstāv



Taustiņi

1. **ON/OFF (IESL./IZSL.)** plīts virsmai/gatavošanas virsmas aspiratoram
2. Gatavošanas zonas selektorslēdzis
Power Level (Jaudas līmeņa) palielināšana
3. Iesūkšanas ātruma (jaudas) palielināšana
4. Power Level (Jaudas līmeņa) samazināšana
Iesūkšanas ātruma (jaudas) samazināšana
Taimera laika samazināšana
5. Taimera ieslēgšana
Taimera laika palielināšana
6. Automātisko funkciju ieslēgšana
Filtru piesātinājuma atiestatīšana

Displejs / LED

7. Power Level (Jaudas līmeņa) attēlojums
8. Iesūkšanas ātruma (jaudas) attēlojums
9. Ieslēgta taimera indikators
10. Taimera laika indikators
11. Automātiskās iesūkšanas funkcijas indikators
Filtru servisa indikators
Indikators darbībai ar SNAP

PLĪTS VIRSMAS IZMANTOŠANA

Pirms sākat:

Visas šīs plīts virsmas funkcijas ir izstrādātas atbilstoši stingrākajiem drošības standartiem.
Šī iemesla dēļ:

• **Dažas funkcijas nav aktivizētas vai arī automātiski izslēdzas, ja gatavošanas vietās nav katlu, vai arī tad, ja tie neatrodas vietā.**

• Citos gadījumos aktivizētās funkcijas automātiski izslēdzas pēc dažām sekundēm, ja atlasītajai funkcijai nepieciešams papildu iestatījums, kas netiek veikts (piem.: **“Ieslēdziet plīts virsmu”** bez **“Atlasiet gatavošanas zonu”** un **“Darbības temperatūra”**, vai **“Bloķēšanas funkcija”** vai **“Taimeris”**).

 **Uzmanību!** Ilgstošas lietošanas gadījumā (piemēram) gatavošanas zonas izslēgšana var nebūt tūlītēja dzesēšanas posma dēļ; gatavošanas zonas displejā parādās simbols **“H”**, norādot šo stadiju.

Pirms tuvojies gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

Gatavošanas zonas displejs

Attiecīgajos displejos, kas saistīti ar gatavošanas zonām, tiek norādīts:

Gatavošanas zona ieslēgta	
Power Level (Jaudas līmenis)	
Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)	
Pot Detector (Trauku detektors)	
Ir ieslēgta Bridge (Savienojuma) funkcija	
Temperature Manager funkcija ieslēgta	
Child Lock (Bērnu drošības sistēmas) funkcija ieslēgta	

Virsmas raksturlielumi

● **Droša aktivizēšana**

Produkts ieslēdzas tikai katlu klātbūtnē uz gatavošanas zonām: uzsildes process neieslēdzas vai netiek pārtraukts katlu prombūtnē vai pēc to noņemšanas.

● **Pot Detector (Trauku detektors)**

Produkts automātiski nosaka katlu klātbūtni gatavošanas zonās.

● **Safety Shut Down (Drošības izslēgšanās)**

Drošības apsvērumu dēļ katrai zonai ir maksimālais darbības laiks, kas ir atkarīgs no iestatītā jaudas līmeņa.

● **Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)**

Kad viena vai vairākas gatavošanas zonas tiek izslēgtas, atlikušā siltuma klātbūtne tiek ziņota ar atbilstošu vizuālu signālu atbilstošās zonas displejā ar simbolu **“H”**.

Darbība

Piezīme: Lai ieslēgtu jebkuru funkciju, no sākuma ir jāieslēdz vēlamā zona

● **Iedarbināšana**

Nospiediet (pieskarieties)  **ON/OFF gatavošanas virsmai/ aspiratoram**
Iedegas signāllampīņa, lai norādītu, ka plīts virsma/aspirators ir gatavs darbam.

Nospiediet no jauna, lai izslēgtu

Piezīme: Šai funkcijai ir visaugstākā prioritāte.

● **Gatavošanas zonu izvēle**

Pieskarieties (nospiediet) selektorslēdzi , kas atbilst nepieciešamajai gatavošanas zonai.

● **9 Power Level (jaudas līmeni)**

Virsmā ir aprīkota ar 9 jaudas līmeņiem

Pieskarieties (nospiediet) selektorslēdzi , lai palielinātu jaudas līmeni;

Pieskarieties (nospiediet) selektorslēdzi , lai samazinātu jaudas līmeni;

Jaudas līmenis tiek norādīts izvēlētajās zonas displejā : **“1...9”**

● Power booster (Jaudas palielināšana)

Produkts ir aprīkots ar papildu jaudas līmeni (papildu līmenim **S**), kas paliek aktīvs 5 minūtes, pēc tam jauda atgriežas iepriekšējā līmenī.

Pieskarieties (nospiediet) selektorslēdzi , lai palielinātu jaudas līmeni (papildu līmenim **S**) un ieslēdziet Jaudas palielināšanu
Power Booster (Jaudas palielināšanas) līmenis tiek norādīts izvēlētajā zonā displejā ar simbolu "P".

NB: gatavošanas zoni  (19. ATT.), nav taimeris Jaudas palielināšanas (Power Booster) funkcijai; lai iespējotu Jaudas palielināšanu (Power Booster), nospiediet



● Bridge (Savienojuma) zonas

gatavošanas zonas, pateicoties Bridge (Savienojuma) funkcijai spēj darboties kombinētā veidā, radot vienotu zonu ar to pašu jaudas līmeni. Šī funkcija nodrošina vienmērīgu gatavošanu ar ievērojama izmēra paplātēm un katliem. Ir iespējams kombinēti lietot priekšējo gatavošanas zonu "Master" un atbilstošo zonu aizmuģurē "Sekundārā" (lai pārbaudītu, kurās zonās ir paredzēta šī funkcija, skatiet šīs rokasgrāmatas ilustrēto daļu).

Lai iespējotu Bridge (Savienojuma) funkciju

- Atlasiet gatavošanas zonu "Master" 
(kurai ir jābūt jaudas līmenī 0)

- turiet nospiestu  līdz atskan skaņas signāls, pēc kura parādīsies mirgojošs signāls "n", displejā (7) "Sekundārajā" gatavošanas zonā
- izvēlieties "Sekundāro" gatavošanas zonu 3 sekunžu laikā

- iestatiet darbības (jaudas) līmeni  no gatavošanas zonas "Master", kas tiks attēlota atbilstošajā displejā (7)
Piezīme: lai iespējotu Bridge (Savienojuma) funkciju, ir pietiekami ieslēgt gatavošanas zonu temperatūrā "U".

● Temperature Manager

Temperature Manager ir kontroles funkcija, kas nodrošina siltuma uzturēšanu nemainīgā temperatūrā un optimizētā jaudas līmenī no 0 līdz 1: ideāls, lai uzturētu karstus jau gatavus ēdienus.

Temperature Manager funkcija ieslēdzas, vienu reizi

nospiežot taustiņu 
Tās zonas displejā, kura darbojas Temperature Manager funkcijā, parādās simbols "U".

● Child Lock (Bērnu drošības sistēma)

Child Lock (Bērnu drošības sistēma) ļauj izvairīties no tā, ka bērni var nejauši ieslēgt gatavošanas zonas un iesūkšanas zonu, kavējot jebkuras funkcijas ieslēgšanu. Child Lock sistēma var tikt iespējota tikai, kad produkts ir ieslēgts, bet gatavošanas zonas (un iesūkšanas zona) ir izslēgtas.

Aktivizēšana:

- noņemiet katlus, kas vēl atrodas uz plīts virsmas
- vienlaicīgi nospiediet un turiet nospiešu  (FR) un 
• pēc tam no jauna un tad slēdzi  (2-FR); dubultais skaņas signāls norāda, ka Child Lock ir ieslēgta, un tiek attēlots viens "L" displejs (7).

Atslēgšana:

- vienlaicīgi nospiediet un turiet nospiešu  (2-FR) un 
• no jauna  ; dubultais skaņas signāls norāda, ka Child Lock ir izslēgta, pazūd "L" displejs (7).

Pagaidu atslēgšana: ir iespējams izmantot gatavošanas zonu arī ar ieslēgtu Child Lock.

Rīkojieties šādi:

- nospiediet un turiet nospiešu  (2-FR) un 
Tagad varat normāli izmantot gatavošanas zonu, Child Lock ieslēdzas no jauna pēc plīts virsmas izslēgšanas.

● Taimeris

Taimera funkcija ir atpakaļskaitīšana, kuru ir iespējams iestatīt arī vienlaicīgi katrā gatavošanas zonā (un iesūkšanas zonā). Pēc iestatītā laika beigām gatavošanas zona (iesūkšanas zona) automātiski izslēgsies un lietotājs tiek brīdināts ar atbilstošu skaņas signālu.

Taimeris ieslēdzas, nospiežot simbolu . Tiklīdz taimeris ir pabeidzis atpakaļskaitīšanu, tiek raidīts skaņas signāls (2 minūtes, vai pārstāj, nospiežot jebkuru plīts taustiņu), savukārt displejs (10) mirgo ar simbolu "00".

Plīts virsmas taimera funkcijas regulēšana

- Atlasiet gatavošanas zonu .
- Nospiediet , lai piekļūtu regulēšanas funkcijai.
- Regulējiet taimera darbības laiku:

nospiediet selektorslēdzi , lai palielinātu automātisko izslēgšanās laiku

nospiediet selektorslēdzi , lai samazinātu automātisko izslēgšanās laiku

Ja nepieciešams, atkārtojiet šo operāciju citām gatavošanas zonām.

Piezīme: Katrai gatavošanas zonai var būt iestatīts cits taimeris; displejā (10) parādīsies uz 10 sekundēm pēdējās izvēlētas virsmas atpakaļskaitīšana, pēc tam tiks attēlota atpakaļskaitīšana ar mazāku laiku.

Lai izslēgtu taimeri:

- iestatiet taimera vērtību uz "0", ar ,
- izslēdziet plīts virsmu, ar .

Piezīme: funkcija ir aktīva, ja starplaikā netiek nospiesti citi taustiņi.

Piezīme: gatavošanas zonas malā ar lietotu taimeri

parādīsies simbols .

● Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris)

Egg Timer funkcija ir no gatavošanas zonām (un no iesūkšanas zonas) neatkarīga atskaite. Pēc iestatītā laika beigām lietotājs tiek brīdināts ar atbilstošu skaņas signālu.

Egg Timer ieslēdzas, nospiežot .

Piezīme: lai regulētu funkciju **Egg Timer**, ievērojiet to pašu procedūru, kas funkcijai **Taimeris**.

● Power Limitation (Jaudas ierobežošana)

Jaudas ierobežošanas funkcija ļauj iestatīt produkta darbību, ierobežojot absorbciju maksimālajā robežlielumā 3,1 kW.

Piezīme: iestatījums ir jāveic izslēgtai virsmai, **bez** taustiņa

nospiešanas , tajā brīdī, kad plīts virsma tiek pieslēgta elektrotīklam vai kad elektrotīkls tiek pieslēgts no jauna (2 nākošajās minūtēs).

Lai iestatītu Power Limitation

- nospiediet .
- turpinot turēt nospiestu , nospiediet un atlaidiet .
- tiks raidīts īss skaņas signāls
- turpinot turēt nospiestu , nospiediet un atlaidiet .
- (2-FL)
- šajā brīdī ir iespējams atlaist taustiņu .

displejs (7) **zonai FL** pārmaiņus attēlo simbolus "C" un "0", lai norādītu, ka ir iespējams veikt iestatījumu

displejs (7) **zonai RL** attēlo pārsniedzējos iestatījumus**

0 = 7,4 KW

1 = 3,1KW

** pēc noklusējuma iestatījums ir iestatīts uz 7,4 KW

- lai mainītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana)

iestatījumus, nospiediet  + (2-FL)

- lai saglabātu izvēli, nospiediet  uz divām sekundēm; tiks raidīts garš skaņas signāls, lai apstiprinātu īstenotu iestatīšanu.

- nospiediet , lai izietu no funkcijas

ASPIRATORA LIETOŠANA

● Iedarbināšana

Nospiediet (pieskarieties)  **ON/OFF gatavošanas virsmai/ aspiratoram**

Iedegas signāllampīņa, lai norādītu, ka plīts virsma/aspirators ir gatavs darbam.

Nospiediet no jauna, lai izslēgtu

Piezīme: Šai funkcijai ir visaugstākā prioritāte.

● Aspiratora ieslēgšana:

Pieskarieties (nospiediet) selektorslēdzi , lai iespējotu aspiratoru

● Iesūkšanas ātrums (jauda):

Pieskarieties (nospiediet) selektorslēdzi , lai palielinātu ātrumu (jaudu) iesūkšanai (0-10);

Pieskarieties (nospiediet) selektorslēdzi , lai samazinātu ātrumu (jaudu) iesūkšanai (10-0);

● Taimeris

Taimeris ieslēdzas, no jebkura ātruma nospiežot simbolu



displejā (10) tiek attēlota pretēja laika atskaite,



displejā (8) parādās simbols

Taimera regulēšana iesūkšanai

Ir iespējams iejaukties un mainīt iepriekš iestatītos izslēgšanās laikus. Izmaiņas ir jāveic no ieslēgta taimera.

• Nospiediet , lai palielinātu automātisko izslēgšanās laiku

• Nospiediet , lai samazinātu automātisko izslēgšanās laiku

● Filtru piesātinājuma indikators

Tvaiku nosūcējs norāda, kad ir nepieciešams veikt filtru tehnisko apkopi:

LED "FILTER" (11) ieslēdzas

● novēršanas filtra atiestatīšana

Pēc filtru tehniskās apkopes veikšanas ilgi nospiediet taustiņu



; LED "FILTER" izslēdzas, no jauna ieslēdzot indikatora atskaiti.

● Automātiskā darbība

Tvaiku nosūcējs ieslēgsies vispiemērotākajā ātrumā, pielāgojot iesūkšanas jaudu maksimālajam gatavošanas līmenim, kas tiek lietots gatavošanas zonās.

Lai iespējotu šo funkciju:

Neilgu laiku nospiediet , LED "(A)" (11) iedegas, lai attēlotu, ka tvaiku nosūcējs darbojas šādā režīmā.

● Tvaiku nosūcēja darbība ar SNAP®

Lai veiktu savienojumu starp tvaiku nosūcēju un SNAP®, skatiet rokasgrāmatu, kas sniegta kopā ar SNAP®, vai apmeklējiet www.elica.com.

Piezīme: SNAP® ir papildus iesūkšanas vienība, kas darbojas kopā ar tvaiku nosūcēju.

Lai iespējotu šo funkciju:

Neilgu laiku nospiediet , LED "(A)" un LED SNAP (11) iedegas, lai attēlotu, ka tvaiku nosūcējs darbojas šādā režīmā.

Jaudas tabula

Jaudas līmenis		Gatavošanas veids	Izmantotais līmenis (displejā tiek apvienota gatavošanas pieredze un paradumi)
Maksimālā jauda	Palielināt	Ātri sasildīt	Ideāli, lai īsā laikā pārtikas temperatūra sasniegtu ātru viršanas temperatūru ūdens gadījumā vai, lai ātri uzkarstētu gatavošanas šķidrumu
	8-9	Cept - vārīt	Ideāli piemērots apbrūnināšanai, gatavošanas uzsākšanai, saldētu produktu cepšanai, ātrai vārīšanai
Liela jauda	7-8	Apbrūnināt – vārīt - grilēt	Ideāli piemērots cepšanai, vārīšanās uzturēšanai, ēdiena gatavošanai un grilēšanai (īstermiņa, 5-10 minūtes)
	6-7	Apbrūnināt – vārīt – sautēt – cept - grilēt	Ideāli piemērots cepšanai, nelielas vārīšanās uzturēšanai, ēdiena gatavošanai un grilēšanai (vidēja termiņa, 10-20 minūtes), piederumu uzkarstēšanai
Vidēja jauda	4-5	Vārīt - sautēt - cept - grilēt	Ideāli piemērots sautēšanai, īpaši vieglas vārīšanās uzturēšanai, vārīšanai (uz ilgu laiku). Makaronu maisīšanai
	3-4	Vārīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	Ideāli piemērots lēnai vārīšanai (rīsi, mērces, cepeši, zivis) šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens), makaronu maisīšanai
	2-3		Ideāli piemērots lēnai vārīšanai (tīpums ir mazāks par litru: rīsi, mērces, cepeši, zivis) šķidruma klātbūtnē (piem., ūdens, vīns, buljons, piens)
Zema jauda	1-2	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	Ideāli sviesta mikstināšanai, šokolādes delikātai kausēšanai, nelielu apmēru produktu atkausēšanai
	1		Ideāli, lai uzturētu karstas tikko vārītas mazas ēdiena porcijas vai, lai uzturētu ēdiena šķīvju temperatūru un maisītu risoto
OFF (IZSLĒGTS)	Nulles jauda	Atbalsta virsma	Plīts virsma gaidīšanas vai izslēgtajā režīmā (ir iespējama atlikušā siltuma klātbūtne pēc vārīšanas, par ko liecina H-L-O)

Ēdienu gatavošanas tabula

Pārtikas kategorija	Trauki un gatavošanas veids	Jaudas līmenis un gatavošanas veids			
		Pirmais posms	Jauda	Otrais posms	Jauda
Makaroni, rīsi	Svaigi gatavoti makaroni	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana	7-8
	Svaigi gatavoti makaroni	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana	7-8
	Vārīti rīsi	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana	5-6
	Risoto	Apbrūnināšana un grauzdēšana	7-8	Gatavošana	4-5
Dārzeņi, pākšaugi	Vārīt	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Vārīšana	6-7
	Cept	Elļas karsēšana	9	Sacepts	8-9
	Sildīšana	Piederumu karsēšana	7-8	Gatavošana	6-7
	Sautēt	Piederumu karsēšana	7-8	Gatavošana	3-4
	Sacepšana	Piederumu karsēšana	7-8	Sacepumu apbrūnināšana	7-8
Gaļa	Cepta	Gaļa, apbrūnināta eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	7-8	Gatavošana	3-4
	Grilētas	Pannas iepriekšējā uzkarsēšana	7-8	Grilēšana no abām pusēm	7-8
	Apbrūnināšana	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	7-8	Gatavošana	4-5
	Valgs/sautējums	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	7-8	Gatavošana	3-4
Zivis	Grilētas	Pannas iepriekšējā uzkarsēšana	7-8	Gatavošana	7-8
	Valgs/sautējums	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	7-8	Gatavošana	3-4
	Sacepts	Elļas vai tauku karsēšana	8-9	Sacepts	7-8
Olas	Ceptas	Pannas ar sviestu vai taukiem karsēšana	6	Gatavošana	6-7
	Omlete	Pannas ar sviestu vai taukiem karsēšana	6	Gatavošana	5-6
	Ar čaulu/vārītas	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Gatavošana	5-6
	Pankūkas	Pannas ar sviestu karsēšana	6	Gatavošana	6-7
Mērces	Tomāti	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	6-7	Gatavošana	3-4
	Ragū	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	6-7	Gatavošana	3-4
	Bešamela mērce	Bāzes sagatavošana (sviesta un miltu kausējums)	5-6	Uzkarsēt līdz viršanas temperatūrai	3-4
Kūkas, krēmi	Olu krēms	Uzkarsēt pienu līdz viršanas temperatūrai	4-5	Uzturēt vieglu viršanu	4-5
	Pudiņi	Uzkarsēt pienu līdz viršanas temperatūrai	4-5	Uzturēt vieglu viršanu	2-3
	Rīsu pudiņš	Uzsildīt pienu	5-6	Uzturēt vieglu viršanu	2-3

Tehniskā apkalpošana

Plīts virsmas tehniskā apkope

Uzmanību! Pirms jebkuras tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbības pārliecinieties, vai gatavošanas zonas ir izslēgtas un siltuma signāllampīņa ir izslēgta.

Tīrīšana

Plīts virsma jātīra pēc katras lietošanas reizes.

Svarīgi:

Neizmantojiet abrazīvus sūkļus, tīrīšanas spilventiņus. To lietošana ar laiku var sabojāt stiklu.

Neizmantojiet ķīmiskos kairinātājus, piemēram, cepeškrāsns vai traipu noņemšanas aerosolus.

Pēc katras lietošanas reizes ļaut atdzist plīts virsmai un to tīrīt, lai noņemtu piekaltušas pārtikas atliekas un traipus.

Cukurs vai pārtika ar paaugstinātu cukura saturu bojā plīts virsmu, un tas jānoņem nekavējoties.

Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.

Izmantojiet mīkstu lupatiņu, papīra dvieļus vai speciālu plīts virsmas tīrīšanas produktu (ievērojiet ražotāja norādījumus).

NEKAD NELIETOT STRŪKLU TVAIKA TĪRĪTĀJUS!!

Svarīgi:

Ja ir notikušas nejaušas noplūdes un no katliem ir pārliukuši šķidrumi, ir iespējams ieslēgt izplūdes vārstu, kas atrodas produkta apakšējā daļā, lai novērstu jebkurus pārpalikumus un lai varētu veikt tīrīšanu ar maksimālo higiēnas drošību.

16. att.

Lai veiktu pilnīgāku un rūpīgāku tīrīšanu, ir iespējams pilnībā izņemt apakšējo vanniņu.

18a - 18b att.

Aspiratora tehniskā apkope

Tīrīšana

Tīrīšanas veikšanai lietojiet **TIKAI** ar neitrālu šķīdru mazgāšanas līdzekli samitrinātu drānu. **TĪRĪŠANAI**

NELIETOJDIET RĪKUS VAI DARBARĪKUS!

Izvairieties no abrazīvu produktu lietošanas.

NELIETOJDIET SPIRTU!

Tauku filtrs

Att. 15

Notur gatavošanas laikā radītās tauku daļiņas.

Tas ir jātīra vienu reizi mēnesī (vai, kad filtru piesātinājuma norādīšanas sistēma norādīs šādu nepieciešamību), ar neagresīviem mazgāšanas līdzekļiem, ar roku vai trauku mazgājamā mašīnā zemā temperatūrā un īsā ciklā.

Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā tauku filtrs var zaudēt krāsu, bet tā filtrēšanas raksturlielumi paliek nemainīgi.

Aktīvās ogles filtri

(Tikai filtrējošai versijai)

Att. 17 — 17a — 17b — 17c

Notur gatavošanas laikā radītās smakas.

Produkts ir aprīkots ar četriem filtru akumulatoriem, kas notur smakas, pateicoties aktīvajām oglēm. Aktīvās ogles ir integrētas keramikas struktūrā, kas tās padara viegli un pilnībā pieejamas piemaisījumiem, tādējādi radot augstu absorbcijas virsmu.

Piesātinājums **aktīvo ogļu keramikas filtros** tiek konstatēts pēc vairāk vai mazāk ilgstošas lietošanas atkarībā no virtuves vaida un tauku filtra tīrīšanas biežuma. Šie smakas novēršanas filtri var tikt termiski reģenerēti katrus 2/3 mēnešus vienu stundu iepriekš uzkarsētā 200°C krāsnī.

Reģenerācija nodrošina filtru maksimālo kalpošanas laiku uz 5 gadiem.

Problēmu novēršana

KLŪDU KODS	APRAKSTS	IESPĒJAMIE IEMESLI	KLŪDU NOVĒRŠANA
E2	Komandu zona nodziest pie pārāk augstas temperatūras	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta	Uzgaidiet, līdz plīts virsma atdziest, pirms to atkārtoti izmantot
E3	Nepiemērots trauks	Magnētisko īpašību zudums	Noņem katlu
E5	Saziņas problēmas starp lietotāja saskarni un indukcijas moduli.	Modulis nesaņem elektroenerģiju. Strāvas vads nav pievienots pareizi vai ir bojāts	Atvienojiet plīts virsmu no tīkla un pārbaudiet savienojumu
Visiem citiem kļūdas ziņojumiem (E ... U ... C ...)	Izsauciet tehnisko pakalpojumu dienestu un paziņojiet kļūdas kodu		

Pakalpojumu dienests

Pirms sazināties ar pakalpojumu dienestu

1. Pārliecinieties, vai nevarat atrisināt problēmu pats, balstoties uz "Traucējumu meklēšana" aprakstītajiem punktiem.
2. Izslēdziet un ieslēdziet ierīci, lai pārliecinātos, vai problēma joprojām pastāv.

Ja pēc iepriekšminētajām pārbaudēm kļūda nepazūd, sazinieties ar tuvāko pakalpojumu dienestu.

Griežtai laikykitės šiame vadove pateiktų instrukcijų. Gamintojas neprisima jokios atsakomybės už nepatogumus, žalą ar nelaimingus atsitikimus, įvykstančius dėl šiame instrukcijų vadove pateiktų nurodymų nesilaikymo. Įrenginys yra skirtas tik naudojimui namuose, maisto produktams virti ir virimo metu atsiradusių garų ištraukimui. Bet koks kitas naudojimas nėra leidžiamas (pvz., aplinkos šildymui). Gamintojas neprisima jokios atsakomybės už netinkamą naudojimą ar netinkamą komandų nustatymą.

Gaminys gali būti kitokios išvaizdos negu pavaizduota šių instrukcijų nuotraukose. Bet kokių atveju, naudojimo, techninės priežiūros ir montavimo instrukcijos išlieka tos pačios.

Labai svarbu išsaugoti šias instrukcijas, kad būtų galima jas perskaityti bet kuriuo metu. Pardavimo, perdavimo ar perkėlimo atvejais, įsitinkite, kad instrukcijos pateikiamos kartu su gaminiu.

! Atidžiai perskaitykite instrukcijas: jose pateikta svarbi informacija apie prietaiso montavimą, naudojimą ir saugumą.

! Nedarykite jokių gaminio elektros keitimų.

! Prieš montuodami prietaisą, patikrinkite, ar nėra jokių pažeistų dalių. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir įrenginio nemontuokite.

! Prieš pradėdami montuoti, patikrinkite, ar gaminys nepažeistas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir įrenginio nemontuokite.

Pastaba: „(*)“ simboliu pažymėtos dalys yra papildomi priedai, tiekiami tik su tam tikrais modeliais arba papildomi priedai, kuriuos galima nusipirkti atskirai.



Perspėjimai

Dėmesio! Griežtai laikykitės visų toliau pateiktų nurodymų.

- Įrenginys turi būti atjungtas nuo elektros tinklo prieš pradėdant bet kokius montavimo veiksmus.

- Montavimas ar priežiūra turi būti atliekami specialaus techniko, laikantis gamintojo instrukcijų ir vietoje galiojančių saugumo normų. Netaisykite ir nekeiskite jokių įrenginio dalių, nebent nurodyta kitaip naudojimo instrukcijose.

- Įrenginys privalo būti įžemintas.

- Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima prijungti balde įmontuotą įrenginį prie elektros tinklo.

- Kad montavimas atitiktų galiojančias normas, reikalingas daugiapolis jungiklis, kuris užtikrintų visišką tinklo atjungimą III kategorijos viršįtampio sąlygomis, laikantis montavimo taisyklių.

- Nenaudokite kelių kištukinių lizdų ar ilgintuvų.

- Baigus montavimą, elektros dalys neturi būti pasiekiamos naudotojui.

- Įranga ir jos prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaistančių elementų.

- Neleiskite vaikams žaisti su įrenginiu. Laikykite vaikus atokiai ir juos prižiūrėkite, nes prieinamos dalys naudojimo metu gali būti labai karštos.

- Jeigu nešiojate širdies stimuliatorių ar aktyvius implantus, prieš naudojant indukcinę kaitlentę, būtina patikrinti, ar stimulatorius yra suderinamas su įrenginiu.

- Naudojimo metu ir po jo, nelieskite įrenginio kaitinamųjų dalių.

- Venkite kontakto su audiniais ar kitomis degiomis medžiagomis, kol visos įrenginio dalys visiškai atauš.

- Nedėkite jokių degių medžiagų ant įrenginio ar šalia jo.

- Karšti riebalai ir aliejai labai lengvai užsidega. Būkite atsargūs virdami maistą, kuriame yra daug riebalų ar aliejaus.

- Jeigu paviršius yra įskilęs, išjunkite įrenginį, kad išvengtumėte nusitrenkimo elektra galimybės.

- Įrenginys nėra skirtas veikimui su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.

- Neprižiūrimas gaminimas ant kaitlentės su aliejumi ar riebalais gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.

- Virimo / kepimo procesas turi būti nuolatos prižiūrimas. Trumpas virimo / kepimo procesas turi būti prižiūrimas nuolatos.

- NIEKADA nebandykite užgesinti liepsnos vandeniui. Kilus gaisrui, išjunkite įrenginį ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu ar gaisro gesinimo antklode. Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant virimo paviršių.

- Nenaudokite garų valytuvų.

- Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, tokių kaip peilių, šakučių, šaukštelių ir dangčių, nes ji gali perkaisti.

- Prieš prijungdami modelį prie elektros energijos tinklo: patikrinkite duomenų lentelę (apatinėje įrenginio dalyje), kad įsitikintumėte, jog įtampa ir galia atitinka tinklo įtampą bei galią ir prijungimo lizdas yra tinkamas. Kilus dvejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.

Svarbu!

- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę valdymo įtaisu, o ne remkitės puodų detektoriumi.

- Stenkitės, kad skysčiai neišbėgtų, todėl virdami ar šildydami skysčius sumažinkite karštį.

- Kaitinančiųjų dalių nepalikite įjungtų puodams ar keptuvėms esant tuščioms ir, jeigu ant kaitlentės nėra ko šildyti.

- Baigę ruošti maistą, išjunkite tą dalį, kurią kaitinate.

- Virimui niekada nenaudokite aliuminio folijos ir niekuomet nedėkite į aliuminio foliją įvyniotų produktų tiesiogiai ant kaitlentės. Aliuminis prilips ir negrįžtamai pažeis jūsų įrenginį.

- Niekada nešildykite skardinių su maistu prieš tai jų neatidarę: jos gali sprogti! Šis perspėjimas taikomas ir visų kitų rūšių kaitlentėms.

- Padidintos galios naudojimas, pavyzdžiui, „Booster“ funkcija, nėra pritaikyta kai kurių skysčių, tokių kaip kepimo aliejus, šildymui. Per didelis karštis gali būti pavojingas. Tokiais atvejais, patariame naudoti mažesnę galią.

- Indai turi būti uždėti tiesiogiai kaitlentės centre. Jokiais būdais nedėkite kokių nors objektų tarp puodo ar keptuvės ir kaitlentės paviršiaus.

- Esant per aukštai temperatūrai, įrenginys automatiškai sumažina kaitinimo zonų galios lygį.

Prieš pradėdami bet kokius valymo arba priežiūros darbus, atjunkite gaminį nuo elektros energijos tinklo, ištraukdami kištuką arba atjungdami bendrą gyvenamosios patalpos maitinimo jungiklį.

Visų montavimo ir priežiūros darbų metu mūvėkite darbinės pirštines.

[renginį leidžiama naudoti ne jaunesniems nei 8 metų vaikams ir fizinę, judėjimo ar protinę negalią turintiems asmenims arba asmenims, neturintiems patirties ar reikiamų žinių, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo pateikti nurodymai apie saugų įrenginio naudojimą ir jie supranta su juo susijusius pavojus.

Reikia prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su įrenginiu.

Draudžiama atlikti priežiūrą ir valyti vaikams be priežiūros.

Kai gartraukis naudojamas su dujiniais ar kito kuro prietaisais, patalpoje turi būti užtikrinta pakankama ventiliacija.

Gartraukio vidų ir išorę reikia dažnai valyti (BENT JAU KARTĄ PER MĖNESĮ).

Bet koku atveju, vadovaukitės priežiūros instrukcijose pateiktais nurodymais.

Nesilaikant gartraukio valymo ir filtrų pakeitimo bei valymo taisyklių, kyla gaisro pavojus.

Griežtai draudžiama ruošti maistą ant ugnies.

Atvira ugnis kenkia filtrams ir gali sukelti gaisrą, todėl jos jokia būdu negalima naudoti.

Kepant aliejuje būtina nuolatinė priežiūra, kad perkaitęs aliejus neužsidegtų.

DĖMESIO: kaitlentei esant įjungtai, prieinamos gartraukio dalys gali įkaisti.

Dėmesio! Nejunkite prietaiso prie elektros tinklo, kol visiškai jo nesumontuosite.

Dūmų šalinimui reikia taikyti technines ir saugos priemones, griežtai vadovaujantis vietinėmis kompetentingų institucijų reglamentuose numatytais nuostatomis.

Siurbiamo oro negalima tiekti vamzdžiu, skirtu dujinių ar kito kuro prietaisų generuojamų garų šalinimui.

Nenaudokite gartraukio ir nepalikite jo tinkamai nesumontavę lempučių, nes gali kilti nutrenkimo elektra pavojus.

Niekada nenaudokite gartraukio tinkamai nesumontavę grotelių!

Montavimui naudokite tik kartu su gaminiu duotus fiksavimo varžtus, o jei jie nepridėti, įsigykite tinkamos rūšies varžtus. Naudokite tinkamo ilgio varžtus, kurių ilgis nurodytas montavimo vadove.

Kai vienu metu veikia virtuvinis gartraukis ir prietaisai, maitinami ne elektros energija, neigiamas slėgis patalpoje negali viršyti 4 Pa (4×10^{-5} barų).

Šis įrenginys yra pažymėtas kaip atitinkantis Europos direktyvą 2012/19/EB dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų tvarkymo (EEIA). Užtikrindamas tinkamą šio gaminio šalinimą, naudotojas prisideda prie galimų neigiamų pasekmių sveikatai ir aplinkai užkirtimo.



Šis simbolis  ant gaminio ar pridamos dokumentacijos nurodo, kad gaminys negali būti išmetamas kartu su buitinėmis atliekomis ir turi būti pristatytas į atitinkamą surinkimo punktą, skirtą elektros ir elektronikos įrangos perdirbimui. Išmeskite pagal vietoje galiojančias atliekų šalinimo taisykles. Daugiau informacijos apie šio gaminio naudojimą, išsaugojimą ir perdirbimą gausite susisiekę su atitinkamomis vietinėmis institucijomis, buitinių atliekų surinkimo paslaugų įmonėmis ar parduotuve, iš kurios pirkote gaminį.

Prietaisas suprojektuotas, išbandytas ir pagamintas vadovaujantis tolesniais standartais.

- Saugos: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Eksploatacinių savybių: 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.
- EMS: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Pasiūlymai, kaip teisingai naudoti siekiant sumažinti poveikį aplinkai: pradėję gaminti maistą, įjunkite gartraukį veikti mažiausiu greičiu, palikite jį įjungtą kelias minutes ir baigę ruošti maistą. Greitį padidinkite tik, jei dūmų ir garų kiekis didelis, o „Booster“ funkciją naudokite tik ekstremaliais atvejais. Tam, kad kvapų mažinimo sistema veiktų gerai, prireikus, pakeiskite anglies filtrą (-us). Tam, kad riebalų filtras veiktų gerai, prireikus, jį nuvalykite. Siekdami pagerinti veikimą ir sumažinti triukšmą, naudokite šiame vadove nurodytą didžiausio skersmens ortaklių sistemą.

Naudojimas

Kaitlentės naudojimas

Indukcinio virimo sistema yra paremta fizikiniu magnetinės indukcijos reiškiniu. Pagrindinė šios sistemos savybė — tiesioginis energijos perdavimas šia sistema iš generatoriaus į puodą.

Privalumai:

lyginant su elektrinėmis kaitlentėmis, mūsų indukcinės kaitlentės yra:

- **saugesnės:** žemesnė stiklinio paviršiaus temperatūra;
- **greitesnės:** trumpesnis maisto šildymo laikas;
- **tikslesnės:** kaitlentė nedelsdama reaguoja į pateiktas komandas;
- **veiksmingesnės:** 90 % sugeriamos energijos paverčiama karščiu. Be to, patraukus puodą nuo kaitlentės, karščio perdavimas nutraukiamas iš karto, taip išvengiant nereikalingos karščio sklaidos.

Maisto gaminimo indai



Naudokite tik indus su simboliu

Svarbu:

kad išvengtumėte kaitlentės paviršiaus pažeidimų, nenaudokite:

- indų su ne visiškai lygiu pagrindu;
- metalinių indų su emaliuotu pagrindu;
- indų su šiurkščiu pagrindu, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus;
- niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydo.

Esami indai

Indukcinė virimo sistema naudoja magnetizmą karščio generavimui. Todėl induose turi būti geležies. Paprastu magnetu galite patikrinti, ar puodo medžiaga yra magnetinė. Puodai netinka, jeigu jie nėra aptinkami magnetiškai.

Rekomenduojami puodų pagrindų skersmenys

SVARBU: jeigu maisto gaminimo indai nėra tinkamų matmenų, kaitinimo zonos neįsijungia

Norėdami surasti kiekvienai zonai tinkančių puodų skersmenį, skaitykite iliustruotą šio instrukcijų vadovo dalį.

Energijos taupymas

Kad gautumėte geriausių rezultatų, patariame:

- naudoti keptuves ir puodus, kurių skersmuo toks pats, kaip kaitinimo zonos;
- naudoti keptuves ir puodus tik su plokščiais pagrindais;
- kai tik įmanoma, laikyti puodus uždengtus virimo metu;
- daržoves, bulves ir t.t. virti su mažesniu vandens kiekiu, kad sumažintumėte virimo laiką;
- naudoti greitpuodį, kuris dar labiau sumažina energijos suvartojimą ir virimo laiką;
- puodą statyti ant kaitlentės apibrėžtos kaitinimo zonos centre.

Siurbimo įrenginio naudojimas

Siurbimo sistema gali būti naudojama garų išsiurbimui į išorę arba naudojant filtrus vidinei recirkuliacijai.



Versija su siurbimo įranga

7 pav.

Garai šalinami į išorę pro eilę vamzdžių (juos reikia įsigyti atskirai), pritvirtintų prie jau duotos flanšinės jungties.

Šalinimo vamzdžio skersmuo turi būti lygus jungiamojo žiedo skersmeniui:

- jei išvadas stačiakampis 222 x 89 mm
- jei išvadas apvalus Ø 150 mm (*)

Dėl išsamesnės informacijos, žiūrėkite puslapį apie versijos su siurbimo įranga priedus šių instrukcijų iliustruotoje dalyje.

7c pav.

Prijunkite gaminį prie sienoje įrengtų šalinimo vamzdžių ir angų, kurių skersmuo lygus oro išvado (flanšinės jungties) skersmeniui.

Naudojant mažesnio skersmens sienoje įrengtus šalinimo vamzdžius ir angas, sumažės siurbimo eksploatacinės savybės ir žymiai padidės triukšmas.

Todėl už tai neprisiimama jokia atsakomybė.

! Būtina naudoti kiek įmanoma trumpesnę vamzdį.

! Naudokite vamzdį su kiek įmanoma mažiau išlinkimų (didžiausias išlinkimo kampas: 90°).

! Venkite didelių vamzdžio pjūvio pokyčių.



Versija su filtru

8 pav.

Prieš vėl tiekiant orą į patalpą, siurbiamas oras bus filtruojamas specialiais riebalų filtrais arba kvapų filtrais.

Gaminys tiekiamas su visais priedais, reikalingais standartiniam montavimui, o oro išvadas įrengiamas priekinėje baldų pagrindo dalyje.

Pakuotėje jau yra keturios aukščiausio lygio eksploatacinių savybių keraminių aktyviosios anglies filtrų kasetės.

Keraminiai filtrai — tai naujoviški moduliniai iš naujo atsistatantys anglies filtrai (žiūrėkite šių instrukcijų skyrių „Priežiūra — Aktyviosios anglies filtrai“).

„Priežiūra — Aktyviosios anglies filtrai“.

Cheminės — fizikinės savybės užtikrina veiksmingą kvapų sugerimą ir didelį mechaninį stiprį.

Dėl išsamesnės informacijos žiūrėkite puslapį apie versijos su filtru priedus (šių instrukcijų iliustruotoje dalyje).

13b pav.

Žr. interneto svetaines www.elica.com ir

www.shop.elica.com, kad peržiūrėtumėte visą gamą siūlomų rinkinių, montuojamų įvairiais būdais: tiek su filtrais, tiek su siurbimo įrenginiu.

Įrengimas

Tiek elektros, tiek mechaninis instaliavimas turi būti atliekamas specializuoto personalo.

Šis elektrinis būtinis prietaisas yra skirtas įmontavimui į

darbinį paviršių (3–6 cm storio).

Minimalus atstumas tarp kaitlentės ir sienos turi būti bent 5 cm priekyje ir bent 10 cm šonuose.



Prijungimas prie elektros tinklo

3 pav.

- Atjunkite įrenginį nuo elektros tinklo.
- Montavimas turi būti atliekamas profesionalaus ir kvalifikuoto personalo, puikiai išmanančio vietoje, kurioje montuojamas įrenginys, galiojančias normas ir saugumo reikalavimus.
- Gamintojas nepriima jokios atsakomybės už žalą, padarytą asmenims, gyvūnams ar daiktams, nesilaikant šiame skyriuje pateiktų nurodymų.
- Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima išimti kaitlentę iš darbinio paviršiaus.
- Įsitikinkite, kad įrenginio apačioje sumontuotoje gamyklinėje lentelėje nurodyta įtampa atitinka namo, kurioje montuojamas įrenginys, įtampą.
- Nenaudokite ilgintuvų.
- Įžeminimas yra privalomas pagal įstatymą
- Įžeminimo elektros laidas turi būti 2 cm ilgesnis nei kiti laidai.
- Jeigu maitinimo laidas nėra pateikiamas kartu su įrenginiu, naudokite tokį, kurio minimalus laidininko pjūvis būtų 2,5 mm² galiai iki 7200 vatų, o aukštesnei galiai naudokite 4mm².
- Nė viename laido taške temperatūra negali būti 50 °C aukštesnė, nei aplinkos temperatūra.
- Įrenginys yra skirtas būti nuolatos prijungtas prie elektros tinklo. Todėl jį būtina jungti prie fiksuoto tinklo daugiapoliu jungikliu, kuris užtikrintų visišką tinklo atjungimą III kategorijos viršįtampio sąlygomis ir, kuris būtų lengvai prieinamas po montavimo.

Dėmesio! Prieš prijungdami grandinę prie tinklo maitinimo ir, prieš tikrindami, ar veikia tinkamai, visuomet patikrinkite, ar tinklo laidas yra gerai prijungtas.

Dėmesio! Jungimo laidą keisti privalo įgaliotas techninis servisas.

Pastaba: gaminys turi „Power Limitator“ funkciją, su kuria galima nustatyti didžiausią suvartojimo ribą kw

Nustatymus reikia atlikti prijungiant gaminį prie elektros tinklo arba iš naujo prijungus patį elektros tinklą (per 2 sekancias minutes). Apie „Power Limitation“ nustatymo seką žr. šio

vadovo skyrių „Veikimas“.

Montavimas

Prieš pradėdami montuoti.

- Išpakavę gaminį, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežio metu ir iškilus problemoms, susisieki su pardavėju ar Klientų aptarnavimo centru prieš pradėdami montuoti.
- Patikrinkite, ar įsigytas gaminys atitinka pasirinktos montavimo vietos matmenis.
- Patikrinkite, ar pakuotės viduje nėra rinkinio dalių, kurios išimamos ir supakuojamos atskirai (kad būtų lengviau pervežti, pavyzdžiui, maišeliai su varžtais, garantijos ir pan.).
- Taip pat patikrinkite, ar šalia montavimo zonos yra kištukinis lizdas.

Baldo, kuriame bus montuojama kaitlentė, paruošimas.

- Gaminio negalima montuoti virš šaldymo prietaisų, indaplovė, šildytuvų, orkaitių, skalbyklių ir džiovyklių.

- Visus baldo pjovimo darbus atlikite prieš įstatydami kaitlentę ir pašalinkite visas po darbų likusias drožles ir pjūvenas.

SVARBU: naudokite vieno komponento hermetiškus kljus (S), kurie būtų atsparūs iki 250 °C temperatūrai; prieš montuojant, kljuojamus paviršius reikia kruopščiai nuvalyti ir pašalinti bet kokias sukibimui galinčias pakenkti medžiagas (pvz., antiadheazines medžiagas, konservantus, tepalus, alyvą, dulkes, senų kljų likučius ir t. t.); kljus reikia vienodai paskirstyti per visą rėmo ilgį; suklijavę, palikite kljus džiūti apie 24 valandas.

1a /1b pav.

DĖMESIO! Netinkamai sumontavus varžtus ir kitas šiose instrukcijose nurodytas tvirtinimo detales, gali kilti pavojų su elektra.

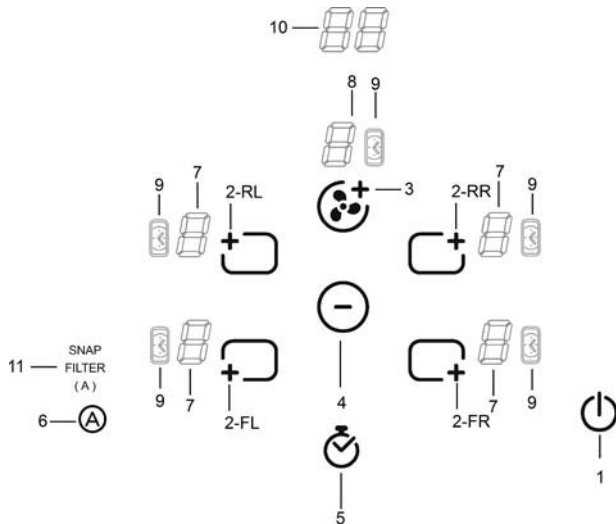
Pastaba: tam, kad gaminys būtų tinkamai sumontuotas, rekomenduojama apvynioti vamzdžius šių savybių lipnia juosta:

- minkšto PVC elastinė plėvelė su akrilato pagrindo kljais;
- atitinka standartą DIN EN 60454;
- atspari liepsnai¹
- optimalus atsparumas senėjimui⁴
- atspari temperatūros pokyčiams;
- naudojama esant žemai temperatūrai.

Veikimas

Valdymo skydas

Pastaba: norint pasirinkti komandą, užtenka paliesti (paspausti) ją reprezentuojančius simbolius.



Mygtukai

- 1. **I/IŠJ.** kaitlentę / kaitlentės siurbimo įrenginį
- 2. Virimo zonų pasirinkimas
„Power Level“ padidinimas
- 3. Siurbimo greičio (galios) padidinimas
- 4. „Power Level“ sumažinimas
Siurbimo greičio (galios) sumažinimas
„Timer“ laiko sumažinimas
- 5. „Timer“ suaktyvinimas
„Timer“ laiko padidinimas
- 6. Automatinių funkcijų suaktyvinimas
Filtrų prisisotinimo atstatymas

Ekranas / LED

- 7. „Power Level“ rodymas
- 8. Siurbimo greičio (galios) rodymas
- 9. „Timer“ rodklis suaktyvintas
- 10. „Timer“ laiko rodklis
- 11. Automatinio siurbimo funkcijos rodklis
Neįdėtų filtrų rodklis
Veikimo su „SNAP“ rodklis

KAITLENTĖS NAUDOJIMAS

Prieš pradėdant, reikia žinoti:

visos šios kaitlentės funkcijos sukurtos tam, kad atitiktų pačias griežčiausias saugumo normas.

Dėl šios priežasties:

- **kai kurios funkcijos neįsijungia ar išsijungia automatiškai tuomet, kai nėra puodų ant kaitinimo zonų ar tuomet, kai jie neteisingai padėti;**

- kitais atvejais, įjungtos funkcijos automatiškai išsijungia po keleto sekundžių, jeigu neatliekami kiti tolesni nustatymai

(pvz., „Įjungti kaitlentę“ be „Pasirinkti kaitinimo zoną“ ir „Darbinė temperatūra“, „Lock“ funkcija arba „Timer“).



Dėmesio! Pavyzdžiui, jei buvo naudota ilgiau, kaitinimo zona gali nebūti iš karto išjungta, nes įsijungs aušinimo ciklas; kaitinimo zonų ekrane rodomas simbolis „H“, nurodantis, kad šis ciklas įjungtas.

Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

Kaitinimo zonos ekranas

Kaitinimo zonų ekranuose rodoma:

Įjungta kaitinimo zona	0
„Power Level“	1...9-P
„Residual Heat Indicator“	H
„Pot Detector“	U
„Bridge“ funkcija aktyvi	n
„Temperature Manager“ funkcija aktyvi	u
„Child Lock“ funkcija aktyvi	L

Kaitlentės savybės

● „Safe Activation“

Gaminys suaktyvinamas tik, jei kaitinimo zonoje yra puodų: kaitinimo procesas nepradedamas arba nutraukiamas, jei puodų nėra arba jie nuimami.

● „Pot Detector“

Gaminys automatiškai aptinka puodus kaitinimo zonoje.

● „Safety Shut Down“

Saugumui užtikrinti, kiekvienai kaitinimo zonai yra nustatytas ilgiausias veikimo laikas, priklausantis nuo nustatyto galios lygmens.

● „Residual Heat Indicator“

Išjungus vieną ar daugiau kaitinimo zonų, apie likusį karštį pranešama specialiu vaizdo signalu atitinkamos zonos ekrane rodomas simbolis „H“.

Veikimas

Pastaba: norint suaktyvinti bet kurią funkciją, pirmiausia reikia suaktyvinti pageidaujamą zoną

● Įjungimas

Paspauskite (palieskite)  ĮJ./IŠJ. kaitlentę / siurbimo įrenginį

Įsijungia signalinė lemputė, nurodanti, kad kaitlentė / siurbimo įrenginys yra paruoštas naudoti.

Norėdami išjungti, paspauskite dar kartą.

Pastaba: ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.

● Kaitinimo zonų pasirinkimas

Paspauskite (palieskite) pasirinkimo mygtuką , atitinkantį norimą kaitinimo zoną.

● „9 Power Level“

Kaitlentė turi 9 galios lygius

Palieskite (paspauskite) pasirinkimo mygtuką , kad padidintumėte galios lygį.

Palieskite (paspauskite) pasirinkimo mygtuką , kad sumažintumėte galios lygį

Galios lygis rodomas pasirinktos zonos ekrane: „1...9“

● „Power Booster“

Produktas turi papildomą galios lygį (be **S** lygio), kuris lieka suaktyvintas 5 minučių po to, kai galia grįžta prie ankstesnio lygio.

Palieskite (paspauskite) pasirinkimo mygtuką , kad padidintumėte galios lygį (neskaitant **S** lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster“

„Power Booster“ lygis rodomas pasirinktoje zonoje simboliu „**P**“.

Pastaba: kaitinimo zonoje  (19 PAV.) nėra „Power Booster“ skirto laikmačio;

norėdami išjungti „Power Booster“, spauskite .

● „Bridge Zones“

Su „Bridge“ funkcija kaitinimo zonos gali veikti kombinuotu režimu, sudarydamos vieną to paties galios lygio zoną. Su šia funkcija galima tolygiai virti maistą didelėse kepimo skardose ir puoduose.

Galima bendrai naudoti priekinę kaitinimo zoną „Master“ su atitinkama zona gale „Papildoma“ (norėdami patikrinti, kuriose zonos šį funkciją numatyta, žiūrėkite šių instrukcijų iliustruotą dalį).

Norėdami suaktyvinti „Bridge“ funkciją:

- **pasirinkite kaitinimo zoną „Master“**  (jis turi būti 0 galios lygio);

- **laikykite paspausta** , kol pasigirs garso signalas, po kurio bus parodytas simbolis „**P**“, mirksintis ekrane (7) kaitinimo zonoje „Papildoma“;

- **pasirinkite kaitinimo zoną „Papildoma“** per 3 sekundes;

- **nustatykite darbinį lygį (galia)**  kaitinimo zonoje „Master“, kuri bus rodoma atitinkamame ekrane (7).

Pastaba: norint išjungti funkciją „Bridge“, pakanka kaitinimo zonoje nustatyti temperatūrą „**S**“.

● „Temperature Manager“

„Temperature Manager“ — tai valdymo funkcija, su kuria galima išlaikyti karštą pastovios temperatūros, kai galios lygis optimizuotas nuo 0 iki 1: jis idealiai tinka norint išlaikyti jau paruoštą maistą šiltą.

Funkcija „Temperature Manager“ suaktyvinama vieną kartą

paspaudus mygtuką .

Zonos, kurioje įjungtas „Temperature Manager“ ekrane parodomas simbolis „**L**“

● „Child Lock“

Su „Child Lock“ galima apsaugoti, kad vaikai atsitiktinai neįjungtų kaitinimo zonų ir siurbimo zonos, nes ji neleidžia suaktyvinti jokios funkcijos.

„Child Lock“ galima suaktyvinti tik, kai produktas įjungtas, bet kaitinimo zonos (ir siurbimo zona) išjungtos.

Suaktyvinimas:

- nuimkite visus puodus nuo kaitlentės;

- paspauskite ir vienu metu laikykite paspaustus 

(FR) ir; 

- po to iš naujo ir rinkiklį  **(2-FR)**;

dvigubas garso signalas nurodo, kad „Child Lock“ suaktyvintas, ir rodoma „**L**“ ekrane (7).

Išjungimas:

- paspauskite ir vienu metu laikykite paspaustus  **(2-FR)** ir;



- po to dar kartą .

dvigubas garso signalas nurodo, kad „Child Lock“ išjungtas; dingsta „**L**“ ekranoose (7).

Laikinas išjungimas: kaitinimo zoną galima naudoti ir su įjungta funkcija „Child Lock“.

Atlikite toliau nurodytus veiksmus:

- paspauskite ir laikykite paspaustus  **(2-FR)** ir



Dabar bus galima normaliai naudoti kaitinimo zoną; funkcija „Child Lock“ suaktyvinama iš naujo išjungus kaitlentę.

● „Timer“

„Timer“ funkcija — tai atgalinis laiko skaičiavimas, kurį galima net ir tuo pačiu metu nustatyti kiekvienoje kaitinimo zonoje (arba siurbimo zonoje).

Pasibaigus nustatytam laikui, kaitinimo zona (arba siurbimo zona) automatiškai išsijungia ir naudotojas perspėjamas atitinkamu garso signalu.



„Timer“ suaktyvinamas paspaudus simbolį

Kai tik laikmatis baigia skaičiuoti atbuline tvarka, įsijungia garso signalas (trunka 2 minutes ir nutyla paspaudus bet kurį kaitlentės mygtuką), o tuo tarpu, ekranas (10) mirksi,

rodydamas simbolį „00“.

Kaitlentės „Timer“ funkcijos nustatymas

- Pasirinkite kaitinimo zoną.
- Paspauskite , kad įjungtumėte nustatymo funkciją.
- Nustatykite „Timer“ trukmę:

paspauskite rinkiklį , kad padidintumėte automatinio išjungimo laiką;

paspauskite rinkiklį , kad sumažintumėte automatinio išjungimo laiką.

Jeigu norite, pakartokite šiuos veiksmus su kitomis kaitinimo zonomis.

Pastaba: kiekvienai zonai gali būti nustatytas kitoks

„Timer“; ekrane (10) 10 sekundžių bus rodomas paskutinės pasirinktos kaitlentės atbulinis skaičiavimas, o po to bus rodomas trumpesnio laiko atbulinis skaičiavimas.

Norėdami išjungti „Timer“ :

- nustatykite laikmačio reikšmę „0“, naudodami
- išjunkite kaitlentę, naudodami

Pastaba: funkcija išlieka aktyvi, jei tuo tarpu nepaspaudžiami kiti mygtukai.

Pastaba: kai naudojamas „Timer“, kaitinimo zonos šone



rodomas simbolis

● „Egg Timer“

„Egg Timer“ — tai atskirai nuo kaitinimo zonų (ir siurbimo zonos) atvirkštine tvarka skaičiuojamas laikas. Pasibaigus nustatytam laikui, naudotojas perspėjamas specialiu garso signalu.



„Egg Timer“ suaktyvinamas spaudžiant

Pastaba: norėdami nustatyti funkciją „Egg Timer“, vadovaukitės ta pačia tvarka, kaip ir su funkcija „Timer“.

● „Power Limitation“

Su funkcija „Power Limitation“ galima nustatyti gaminio veikimą, apribojant energijos suvartojimą iki didžiausios 3,1 kW ribos.

Pastaba: nustatymą reikia atlikti, kai kaitlentė išjungta

nepaspaudžiant mygtuko , tuo metu, kai kaitlentė prijungiama prie elektros tinklo arba pats elektros tinklas prijungiamas iš naujo, per 2 sekandas minutes.

Norėdami nustatyti „Power Limitation“ :

- paspauskite ;
- toliau laikydami paspausta , paspauskite ir atleiskite ;
- trumpam pasigirs garso signalas;
- toliau laikydami paspausta , paspauskite ir atleiskite (2-FL);
- dabar galima atleisti mygtuką :

FL zonos ekranas (7) vieną po kito rodo simbolius „C“ ir „0“, nurodymas, kad galima atlikti nustatymą

11. **RL zonos** ekranas (7) rodo dabartinį nustatymą**
0 = 7,4 KW
1 = 3,1KW

** gamykliniuose nustatymuose pasirinkta reikšmė 7,4 KW

- norėdami pakeisti nustatymą „Power Limitation“, paspauskite (2-FL);

- norėdami išsaugoti savo pasirinkimą, spauskite 2 sekundes; pasigirs ilgas garso signalas, patvirtinantis atliktą nustatymą;

- paspauskite , kad išeitumėte iš funkcijos.

SIURBIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

● Įjungimas

Paspauskite (palieskite)  **ĮJ./IŠJ. kaitlentę / siurbimo įrenginį.**

Įsijungia signalinė lemputė, nurodanti, kad kaitlentė / siurbimo įrenginys yra paruoštas naudoti.

Norėdami išjungti, paspauskite dar kartą.

Pastaba: ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.

● Siurbimo įrenginio įjungimas:

palieskite (paspauskite) pasirinkimo mygtuką , kad suaktyvintumėte siurbimo įrenginį.

● Siurbimo greitis (galia):

palieskite (paspauskite) pasirinkimo mygtuką , kad padidintumėte siurbimo greitį (galia) (0-10);

palieskite (paspauskite) pasirinkimo mygtuką , kad sumažintumėte siurbimo greitį (galia) (10-0);

● „Timer“

„Timer“ suaktyvinamas veikiant bet kurio greičiu, paspaudus

simbolį 

ekrane (10) rodomas atbulinis laiko skaičiavimas

ekrane (8) parodomas simbolis 

Siurbimo įrenginio „Timer“ nustatymas

Galima reguliuoti ir keisti iš anksto nustatytą išjungimo laiką. Pakeitimą galima atlikti suaktyvinus „Timer“:

- spauskite , kad padidintumėte automatinio išjungimo laiką;

- spauskite , kad sumažintumėte automatinio išjungimo laiką.

● Filtrų prisisotinimo rodiklis

Gartraukis nurodo, kada reikia atlikti filtrų priežiūrą.

įsijungia LED „FILTER“ (11)

● filtro prisisotinimo atstatymas

Atlikę filtrų priežiūrą, ilgai spauskite mygtuką ; LED „FILTER“ išsijungia ir rodiklis pradeda skaičiuoti laiką iš naujo.

● Automatinis veikimas

Gartraukis įsijungs veikti tinkamiausiu greičiu, pritaikydamas siurbimo galią didžiausiam kaitinimo zonose naudojamam virimo lygiui.

Norėdami suaktyvinti šią funkciją:

trumpai paspauskite , užsidega LED „(A)“ (11), nurodymas, kad gartraukis veikia šiame režime.

● Automatinis gartraukio veikimas su „SNAP“

Apie jungtį tarp gartraukio ir „SNAP“ skaitykite prie „SNAP“ pridėtame vadove arba apsilankykite svetainėje adresu www.elica.com.

Pastaba: „SNAP“ – tai pagalbinė siurbimo sistema, galinti veikti kartu su gartraukiu.

Norėdami suaktyvinti šią funkciją:

trumpai paspauskite , LED „(A)“ ir LED „SNAP (11)“ užsidega, nurodymas, kad gartraukis veikia šiame režime.

Galios lentelės

Galía		Virimo tipas	Galios naudojimas (patarimai pagal gaminimo patirtį)
Maks. galia	Boost	Iškaitinti greitai	Puikiai tinka greitai pakelti maisto temperatūrą ir greitai užvirinti vandenį ar kitus virimui skirtus skysčius
	8-9	Kepti - virti	Puikiai tinka skrudinimui, virimo pradžiai, atšildyti užšaldytus produktus, virti greitai
Aukšta galia	7-8	Skrudinimas - apkepinimas - virimas - grilis	Puikiai tinka skrudinimui, virti ant stiprios ugnies, virti ir kepti kaip ant grotelių (trumpam, 5-10 minučių)
	6-7	Skrudinimas - virimas - troškinimas - apkepinimas - grilis	Puikiai tinka skrudinimui, virti ant vidutinės ugnies, virti ir kepti kaip ant grotelių (vidutinei trukmei, 10-20 minučių), pakaitinti ingredientus
Vidutinė galia	4-5	Virimas - troškinimas - apkepinimas - grilis	Puikiai tinka troškinimui, virimui ant lengvos ugnies, virimui (ilgam). Maišyti makaronus
	3-4	Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	Puikiai tinka ilgam virimui (ryžių, padažų, kepsnių, žuvies), kur yra skysčių (pvz., vandens, vyno, sultinio, pieno), makaronų maišymui
	2-3		Puikiai tinka ilgam virimui (mažesniems nei vieno litro kiekiams: ryžių, padažų, kepsnių, žuvies), kur yra skysčių (pvz., vandens, vyno, sultinio, pieno)
Žema galia	1-2	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	Puikiai tinka sviesto suminkštinimui, šokolado tirpinimui, mažų produktų atšildymui
	1		Puikiai tinka šilumos palaikymui mažoms ką tik išvirto maisto porcijoms ar išlaikyti šiltus patiekalus bei maišyti rizoto
OFF	Nulinė galia	Paviršius dėjimui	Viryklė budėjimo režimu ar išjungta (gali būti išlikę karščio pabaigus gaminimą, kuris rodomas H-L-O simboliu)

Virimo lentelės

Maisto kategorija	Patiekalai ar virimo tipas	Galia ir virimo eiga			
		Pirmasis etapas	Galios	Antrasis etapas	Galios
Makaronai, ryžiai	Švieži makaronai	Vandens šildymas	Booster-9	Makaronų virimas ant stiprios ugnies	7-8
	Švieži makaronai	Vandens šildymas	Booster-9	Makaronų virimas ant stiprios ugnies	7-8
	Virti ryžiai	Vandens šildymas	Booster-9	Makaronų virimas ant stiprios ugnies	5-6
	Rizoto	Kepimas ir skrudinimas	7-8	Virimas	4-5
Daržovės, ankštiniai	Virtos	Vandens šildymas	Booster-9	Virimas	6-7
	Bulvytės	Aliejaus kaitinimas	9	Kepimas	8-9
	Skrudintos	Priedų šildymas	7-8	Virimas	6-7
	Troškinimas	Priedų šildymas	7-8	Virimas	3-4
	Keptos	Priedų šildymas	7-8	Kepinimas kol igaus auksinę spalvą	7-8
Mėsa	Kepsnys	Mėsos kepinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	7-8	Virimas	3-4
	Kepimas ant grotelių	Puodo įkaitinimas	7-8	Kepimas ant grotelių ant abiejų pusių	7-8
	Skrudinimas	Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	7-8	Virimas	4-5
	Drėgna / troškinta	Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	7-8	Virimas	3-4
Žuvis	Kepimas ant grotelių	Puodo įkaitinimas	7-8	Virimas	7-8
	Drėgna / troškinta	Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	7-8	Virimas	3-4
	Kepta	Aliejaus ar riebalų kaitinimas	8-9	Kepimas	7-8
Kiaušiniai	Kepti	Keptuvės įkaitinimas su sviestu ar riebalais	6	Virimas	6-7
	Omletas	Keptuvės įkaitinimas su sviestu ar riebalais	6	Virimas	5-6
	Virti / kietai virti	Vandens šildymas	Booster-9	Virimas	5-6
	Blynai	Keptuvės įkaitinimas su sviestu	6	Virimas	6-7
Padažai	Pomidorų	Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	6-7	Virimas	3-4
	Ragu	Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	6-7	Virimas	3-4
	Bešamelis	Pagrindo paruošimas (sviesto ir miltų tirpinimas)	5-6	Užvirinti iki lengvo virimo	3-4
Desertai, kremai	Saldus kremas	Užvirinti pieną	4-5	Virinti ant lengvos ugnies	4-5
	Pudingai	Užvirinti pieną	4-5	Virinti ant lengvos ugnies	2-3
	Ryžių pudingas	Pašildyti pieną	5-6	Virinti ant lengvos ugnies	2-3

Priežiūra

Kaitlentės priežiūra

Dėmesio! Prieš atlikdami bet kokius priežiūros ar valymo veiksmus, įsitinkinkite, kad kaitinimo zonos yra išjungtos ir lemputės nerodo, jog jos vis dar karštos.

Valymas

Kaitlentė turi būti valoma po kiekvieno naudojimo.

Svarbu!

Nenaudokite šiurkščių kempinių ar pašluosčių. Jų naudojimas laikui bėgant gali sugadinti stiklą.

Nenaudokite cheminių valiklių su dirgikliais, purškiklių orkaitėms ar dėmių valiklių.

Po kiekvieno naudojimo, palikite kaitlentę atvėsti ir tuomet nuvalykite bet kokius pridžiūvusius maisto likučius ir dėmes. Cukrus ir kiti cukringi produktai gali pažeisti kaitlentę, todėl turi būti nuvalomi nedelsiant.

Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių.

Naudokite drėgną šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių ar specialius kaitlentės valymui skirtus gaminius (laikykitės gamintojo nurodymų).

NENAUDOKITE GARŲ VALYTUVŲ!!!

Svarbu:

jei netyčia iš puodų ištekęs didelis kiekis skysčių, galima naudoti produkto apatinėje dalyje esantį išleidimo vožtuvą, kad būtų galima pašalinti bet kokius likučius ir išvalyti užtikrinant didžiausią higieninį saugumą.

16 pav.

Išsamesniam ir gilesniam valymui galima visiškai nuimti apatinį indą.

18a - 18b pav.

Siurbimo įrenginio priežiūra

Valymas

Valymui naudokite **IŠSKIRTINAI** tik neutraliuose skystuose plovikliuose pamirkytą šluostę. **VALYmui NENAUDOKITE JOKIŲ ĮRANKIŲ AR PRIETAISŲ!**

Nenaudokite produktų, kurių sudėtyje yra braižančių medžiagų.

NENAUDOKITE ALKOHOLIO!

Riebalų filtras

15 pav.

Sulaiko virimo metu atsiradusias riebalų daleles.

Jį reikia išvalyti kartą per mėnesį (arba, kai filtrų prisisotinimo informacinė sistema nurodo, kad tai reikia padaryti) neagresyviais plovikliais, plaunant rankomis arba indaplovėje žemoje temperatūroje ir trumpu ciklu.

Plaunant indaplovėje riebalų filtras gali išblukti, bet jo filtravimo savybės visiškai nepasikeičia.

Aktyviosios anglies filtrai

(tik versijai su filtrais)

17 — 17a — 17b — 17c pav.

Sulaiko virimo metu atsiradusias nemalonus kvapus.

Gaminys turi keturias kasetes filtrų, kurie dėl aktyviosios anglies sulaiko nemalonus kvapus. Aktyviosios anglis yra įmontuotos į keraminę konstrukciją, todėl jas lengvai ir pilnai pasiekia nešvarumai ir užtikrinamas didelis sugėrimo paviršius.

Aktyviosios anglies keraminiai filtrai prisisotina po daugiau ar mažiau ilgesnio laiko tarpo, atsižvelgiant į virtuvės tipą ir į tai, ar reguliariai valomas riebalų filtras. Šiuos kvapų filtrus galima termiškai atkurti iš naujo kas 2/3 mėnesius, valandą laiko palaikius iki 200 °C įkaitintoje orkaitėje. Šitaip atkuriant, filtrus galima naudoti daugiausia 5 metus.

Gedimų suradimas

KLAIDOS KODAS	APRAŠYMAS	GALIMOS PRIEŽASTYS	KLAIDOS PAŠALINIMAS
E2	Valdymo zona išsijungia dėl per aukštos temperatūros	Vidinė elektroninių dalių temperatūra yra per aukšta	Prieš toliau naudodamiesi kaitlente, palaukite, kol ji atauš
E3	Indas netinkamas	Magnetinių savybių praradimas	Nuimkite puodą
E5	Vartotojo sąsajos ir indukcinio modulio ryšio problemos	Modulio nepasiekia elektros srovė Maitinimo laidas nėra tinkamai prijungtas arba turi defektų	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo ir patikrinkite prijungimą
Dėl visų kitų klaidos pranešimų (E ... U ... C ...)	Paskambinkite Klientų aptarnavimo centrui ir perduokite klaidos kodą		

Klientų aptarnavimas

Prieš susisiekdami su Klientų aptarnavimo centru

1. Patikrinkite, ar negalite problemos išspręsti patys remdamiesi pagrindiniais punktais, nurodytais skyriuje „Gedimų paieška“.
2. Išjunkite ir vėl įjunkite įrenginį, kad įsitikintumėte, jog gedimas buvo pašalintas.

Jeigu po šių patikrinimų gedimas ir toliau išlieka, susisiekite su artimiausiu Klientų aptarnavimo centru.

